HORNO ELÉCTRICO

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES

MOD. EKF 411 – EKF 464

EKF 411.3 GRILL – EKF 464.3 GRILL

EKF 411.3 GRILL/1/037

rev. 9

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD UE

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 encargado del expediente técnico	Lorenzo Minotto
Dirección del encargado del expediente técnico	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tipo de producto	Horno electrónico
Finalidad del producto	Cocción de alimentos
Modelo	EKF 411 – EKF 464 - EKF 411.3 GRILL – EKF 464.3 GRILL - EKF 411.3 GRILL/1/037

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

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

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

TECNOEKA Srl declara que los productos antedichos también son conformes a las siguientes Directivas:
Directiva de seguridad general de los productos 2001/95/CE;
Directiva de restricción a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos 2011/65/UE;
Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE.

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

Borgoricco, 13/06/2017.

Firma del Representante del Consejo de Administración
(Cristina Lora)

Índice

1. Servicio técnico
2. Advertencias generales
3. Características técnicas
4. Instrucciones para el instalador
5. Instrucciones para el uso (para el usuario)
6. Riesgos residuales (para el usuario)
7. Uso del panel de mando
8. Cocción al horno
9. Consejos para la cocción
10. Limpieza y mantenimiento ordinario
11. Servicio de asistencia técnica
12. Informaciones a los consumidores
13. Esquema eléctrico
14. La Garantía

1. Servicio técnico

El control técnico del aparato una o dos veces al año contribuye a alargar la vida del mismo y a garantizar su mejor funcionamiento. Asegúrese de que la asistencia sea realizada sólo y exclusivamente por parte de personal calificado. Para el pedido de piezas de repuesto o la solicitud de cualquier tipo de información relacionada con el aparato se debe citar el número de matrícula y el modelo (estos datos están indicados en la placa "datos técnicos" situada en la parte trasera del horno).

2. Advertencias generales

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

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

- 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.
- La temperatura dentro del almacen (o otro lugar) no tiene que bajar los -9°C; de lo contrario los organismos de control de la temperatura se dañan (termostato de regulación / termostato de seguridad) del aparato.
  Si no se respeta la prohibición la compañia fabricante no tiene responsabilidad.
- El aparato está destinado para el uso profesional y debe ser utilizado por personal calificado y preparado para su uso.
- Cualquier modificación necesaria en la instalación eléctrica, para poder instalar el aparato, deberá ser efectuada solamente por personal experto.
- Es peligroso modificar o tratar de modificar las características de este equipo.
- El equipo no debe limpiarse nunca con chorros de agua directos, porque si entrara agua podría limitar su seguridad.
- Antes del mantenimiento o de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica de alimentación y déjelo enfriar.
- No intente realizar los eventuales controles periódicos o reparaciones sin ponerse en contacto con la asistencia técnica. Contactar al Centro de Asistencia más cercano y sólo emplear repuestos originales.
- Con puerta completamente abierta (plagada) no utilizar su superficie interna como plano de apoyo, ya que podrían dañarse irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

N.B.: El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por un uso inadecuado o incorrecto y por la inobservancia de las normas de instalación. Para esto se deben seguir de modo riguroso las normas indicadas en el párrafo "COLOCACIÓN".

3. Características técnicas

Modelo	EKF 411 - EKF 464	EKF 411.3 GRILL - EKF 464.3 GRILL	EKF 411.3 GRILL/1/037
Medidas exteriores máximas LxPxH (mm)	790x750x635		
Peso (Kg)	50,4	52	
Máxima carga por bandeja GN1/1-600x400mm (kg)	4 – 2		
Carga total parillas GN1/1-600x400mm (kg)	16 - 8		
Potencia eléctrica resistencias convección (kW)	1,6	2,5	
Resistenza grill (kW)	/	2,5	
Potencia eléctrica máxima(kW)	3,4	5,2	
Tensión de alimentación	230V~ (50/60Hz)	380V~ (50/60Hz)	230V~ (50/60Hz)
Sección del cable de alimentación	3x1,5 mm^2	4x2,5 mm^2	3x4 mm^2
Tipo de cable de alimentación	H07RN-F		
Conexión del cable de alimentación	Tipo Y		
Clase de aislamiento eléctrico	I		
Grado de protección cuerpo exterior	IPX3		
Presión agua (kPa)	100-200		

El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).
La placa de "datos técnicos" está colocada en el panel trasero del aparato.

4. Instrucciones para el instalador

Las instrucciones que siguen están dirigidas al instalador calificado para que realice la instalación, regulación y manutención en el modo más correcto y según las normas en vigor. Las intervenciones se deben hacer con el aparato desconectado de la alimentación.

Antes de usar el aparato, quite delicadamente la película especial que protege las partes de acero inoxidable, sin dejar residuos de cola sobre las superficies; si existen se deben quitar con un disolvente adecuado.

Colocación - El aparato debe colocarse en posición perfectamente horizontal sobre una mesa o soporte similar (la mesa o el soporte deben tener una altura mínima de 85 cm respecto del suelo); a una distancia no inferior a 10 cm de las paredes laterales y traseras para que alrededor del mismo el aire pueda circular libremente para la ventilación natural. Esta ventilación se realiza por las aberturas de las paredes metálicas del revestimiento externo y garantiza buen funcionamiento y duración del aparato. Por este motivo está severamente prohibido obstruir, incluso de modo parcial ni por breves períodos, dichas aberturas de aireación. **Si no se respeta esta prohibición la empresa constructora declina cualquier responsabilidad sobre el aparato y anula inmediatamente cualquier derecho de garantía respecto al mismo,** ya que se ha violado de forma voluntaria la conformidad constructiva.
El aparato no sirve para el empotrado ni para la colocación en batería.

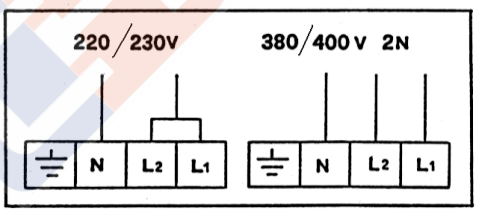
Conexión eléctrica - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas vigentes. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- la tensión y la frecuencia de la línea alimentación correspondan a lo indicado en la placa "datos técnicos" situada en el aparato;
- la llave de paso y la instalación puedan soportar la carga del aparato (ver placa "datos técnicos");

- la instalación de alimentación esté equipada con una conexión de tierra según las normas en vigor;
- el interruptor omnipolar usado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
- en la conexión directa a la red, es necesario instalar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de categoría de sobretensión III (4000V);
- el cable de tierra amarillo/verde no debe ser desconectado por el interruptor;
- cuando el aparato está en funcionamiento, la tolerancia entre la tensión de alimentación y el valor de la tensión nominal debe ser del ±10%;
- Asegurarse que después de haber insertado el cable de alimentación en el panel de bornes, el cable no entre en contacto con las partes calientes del equipo;
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con título similar, de modo que se pueda prevenir cada riesgo.

Conexión a la red hídrica - (para hornos predispuestos a la electroválvula humidificador)
El aparato debe ser alimentado con agua potable blanda y una presión comprendida entre 100 y 200 kPa (1,0-2,0 bar). L'agua debe tener una dureza comprendida entre 0,5°F÷3°F (es recomienda utilizar un ablandador para reducir la formación de caliza en el interior de la cámara de cocción, evitar la ruptura de la resistencia y provocar corrosion). La conexión con la red hídrica se debe realizar mediante una electroválvula roscada 3/4" situada en la parte trasera (bajo) del aparato, intercalando un filtro mecánico y una llave de paso (antes de conectar el filtro, dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de las eventuales escorias).

Conexión del cable de alimentación - To access the terminal board, just remove the appliance's rear side-panel. Loosen the cable gripper and allow the cable to pass through it. Arrange the conductors so that the earth conductor is the last to detach from its terminal if the cable goes into a state of faulty traction. Connect the phase conductors to the terminals marked "L1" and "L2", connecting the neutral conductor to the terminal marked "N" and the earth conductor to the terminal marked with the symbol ⏚ according to the following lay-out:



(this electrical connection lay-out is located near the power supply terminal board). Tighten the cable gripper and re-fit the rear side-panel of the appliance.
Any appliance must be connected to an equipotential system whose efficiency must first be checked according to current legal regulations.This connection must be made between different appliances by using the appropriate terminal marked with the symbol ⏚. The equipotential conductor must have a minimum diameter of 2,5mm^2 The equipotential terminal is at the rear of the appliance.

Dispositivo térmico de seguridad - El aparato cuenta con un dispositivo térmico de seguridad de rearme manual, para protegerlo de recalentamientos excesivos y peligrosos que podrían generarse en su interior. Si se acciona, el dispositivo interrumpe la alimentación eléctrica del aparato y luego su funcionamiento.

5. Instrucciones para el uso (para el usuario)

Cuando se utiliza el horno por primera vez, se aconseja hacerlo funcionar en vacío y a la máxima temperatura durante una hora. Así se eliminan los eventuales olores desagradables debidos al aislamiento térmico y a las grasas residuales de la producción.

Este aparato se deberá destinar sólo al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de comidas al horno. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

La aparato puede utilizarse: para todas las cocciones en horno de productos de pastelería, pizzas, carnes, pescado, verduras, para el gratinado y para el reacondicionamiento de comidas refrigeradas y congeladas.

Cuando acomode la comida en la cámara de cocción, mantenga un espacio de 40 mm como mínimo entre una bandeja y la otra para no obstaculizar excesivamente la circulación del aire.

No use bandejas con bordes demasiado altos: los bordes son barreras que impiden la circulación del aire caliente.

Caliente el horno antes de cada cocción para obtener la máxima uniformidad.

No sale las comidas en la cámara de cocción.

6. Riesgos residuales (para el usuario)

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

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

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

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

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

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

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

Con puerta completamente abierta (plagada), la superficie interna podría ser utilizada como plano de apoyo con la consecuencia de dañar irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

7. Uso del pannel de mando

- Indicador luminoso programador	
- Indicador luminoso temperatura	
- Tecla humidificador	
- Interruptor "ON/OFF" (GRILL fuera = 0 GRILL en =1)	

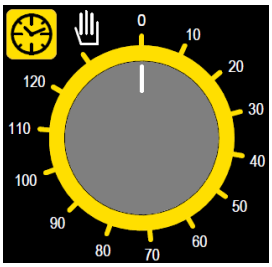


Fig. 1
Mando del Programador
Permite poner en funcionamiento el aparato.

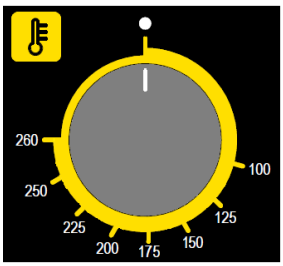


Fig. 2
Mando del Termostato
Regula la temperatura en el interior de la cámara de cocción en los valores deseado.

Programación del tiempo de cocción - El horno se pone en funcionamiento girando la mando del programador (Fig. 1) hacia el símbolo ✋ (funcionamiento continuo) o en correspondencia del tiempo escogido para la cocción (hasta 120 minutos); en el segundo caso, el horno se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.

Programación de la temperatura de cocción - Gire la mando del termo está tal de regulación (Fig. 2) en correspondencia con la temperatura de cocción seleccionada.

Indicador luminoso del termostato de regulación - El indicador luminoso naranja del termostato de regulación se apaga cada vez que la cámara de cocción llega a la temperatura programada. Se vuelve a encender cuando el termostato se activa para restablecer dicha temperatura.

Indicador luminoso del programador "fin de cocción" - El indicador luminoso verde del programador indica que el horno está en funcionamiento y que está activo el tiempo de cocción.

Tecla humidificador - Durante la operación del horno, calentar el sitio (150-160°C), para generar el vapor ante su interior para presionar para alguno según el tecla que ordina el humidificador.

Luz interior del horno - Con el horno en funcionamiento, la luz interior debe permanecer siempre encendida.

8. Cocción al horno

Antes de introducir las comidas para su cocción, caliente el horno a la temperatura deseada. Cuando el horno ha alcanzado la temperatura, introduzca las comidas y controle el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.

Cocción con grill ventilado - Poner an marcha el aparato. Empuje la tecla del grill (indicador rojo) y girar la manilla del termostato hasta la temperatura deseada (***IMPORTANTE**: la cocción con grill se realizza con la puerta del horno cerrada*).

Cocción por convección - Poner en marcha el aparato y girar la manialla del termostato hasta la temperatura deseada.

Descongelación - Poner en marcha el aparato y girar la manilla del termostato hasta el "cero" (cerrado).

9. Consejos para la cocción

Cocción por convección - El calor se transmite a los alimentos mediante aire pre calentado, que se ha hecho circular forzadamente en la cámara de cocción. El calor alcanza uniforme y rápidamente todas las partes de la cámara y permite la cocción contemporánea de alimentos de naturaleza diferente colocados en varias alturas (a condición de que su temperatura de cocción

sea la misma), sin tener que mezclar sabores u olores. La cocción por convección está especialmente indicada para descongelar rápidamente, para esterilizar conservas y para secar setas o fruta.

Para la cocción de pasteles - Los pasteles necesitan una temperatura moderada (normalmente entre 150 y 200°C) y el precalentamiento del horno (unos 10 minutos). La puerta no tiene que abrirse antes de que haya transcurrido 3/4 del tiempo de cocción. Las pastas batidas tendrán que separarse de la cuchara con dificultad porque si son excesivamente fluidas, se prolongará inútilmente el tiempo de cocción.

Para la cocción de carnes - La carne tiene que pesar 1 kg. por lo menos para evitar que se reseque demasiado. La carne roja muy tierna, para que quede poco hecha, que tiene que cocinarse para que quede muy hecha por fuera y poco hecha por dentro, necesita un tiempo breve de cocción y temperatura alta (200-250°C). Los ingredientes de las salsas se ponen inmediatamente en las fuentes si el tiempo de cocción es breve, si no, se añadirán durante la última media hora. El grado de cocción se puede controlar ejerciendo un poco de presión con una cuchara sobre la carne; si no cede significa que el punto de cocción es el adecuado. Para el roastbeef y el filete, cuyo interior tiene que quedar rosa, el tiempo de cocción tendrá que ser muy breve. Las cames se pueden colocar tanto en una fuente adecuada para la cocción al horno, o bien, directamente sobre la plancha, debajo habrá que colocar una bandeja para recoger el caldo. Una vez finalizada la cocción, se aconseja esperar unos 15 minutos antes de cortar la carne de manera que se solidifique el caldo interior. Antes de servir los platos, tienen que calentarse en el horno con temperatura mínima.

10. Limpieza y mantenimiento ordinario

(ADVERTENCIA: antes de cualquier operación desconecte la alimentación eléctrica del aparato)

Limpieza general - La limpieza se efectúa con el horno frío. Lave las partes esmaltadas con agua tibia y jabón, no utilice productos abrasivos, estropajos, lanas de acero o ácidos, que podrían arruinarlas. Para limpiar el acero no utilice productos que contenga cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) incluso diluidos. Utilice los productos específicos que se encuentran en comercio o un poco de vinagre caliente. Enjuague bien con agua y seque con un paño suave. No deje que se peguen restos de comida (sobre todo aquellas ácidas tales como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque se podrían arruinar. No lave el aparato con chorros de agua porque la entrada de agua podría limitar la seguridad del aparato. No use substancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar la superficie de apoyo del horno.

Limpieza del horno - Es conveniente limpiar el interior del horno al final de cada jornada de trabajo. De esta manera será más fácil eliminar los residuos de la cocción, evitando que se quemen al usar de nuevo el horno. Límpielo muy bien con agua caliente y jabón o con los productos disponibles en comercio.

Limpieza de la puerta - 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 (Fig. 3);
- alzar un poco la puerta y deshebrarla (Fig. 4);
- poner de vuelta la puerta en la posicion original operando inversamente.

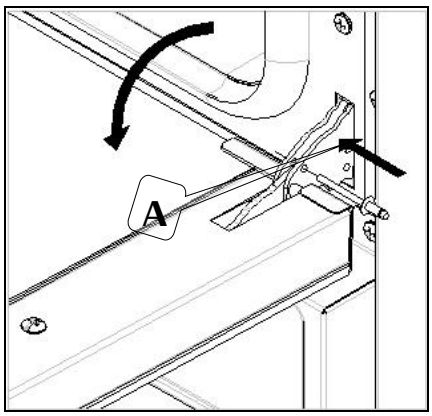
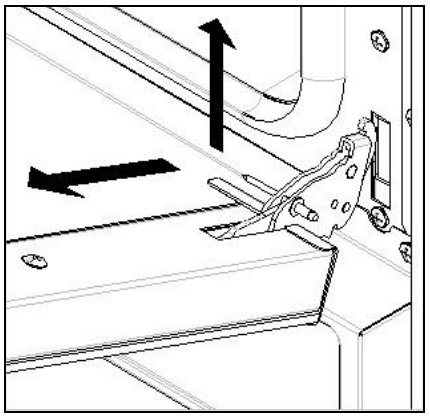


Fig. 3


Fig. 4

Sustitución de la lampara iluminación interior - Desconectar eléctricamente el aparato; destornillar el casquete de en cristal; destornillar la lampara y sustituirla con una otra idonea para altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:

- Tensión 230/240 V
- Potencia 15 W
- Ataque E 14

Remontar el casquete en cristal y reactivar la distribución de energia.

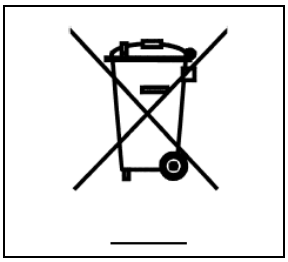
11. Servicio de asistencia técnica

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

Por dicho motivo, se recomienda dirigirse siempre al Concesionario que ha vendido el equipo, especificando el tipo de problema y el modelo de equipo.

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

12. Informaciones a los consumidores



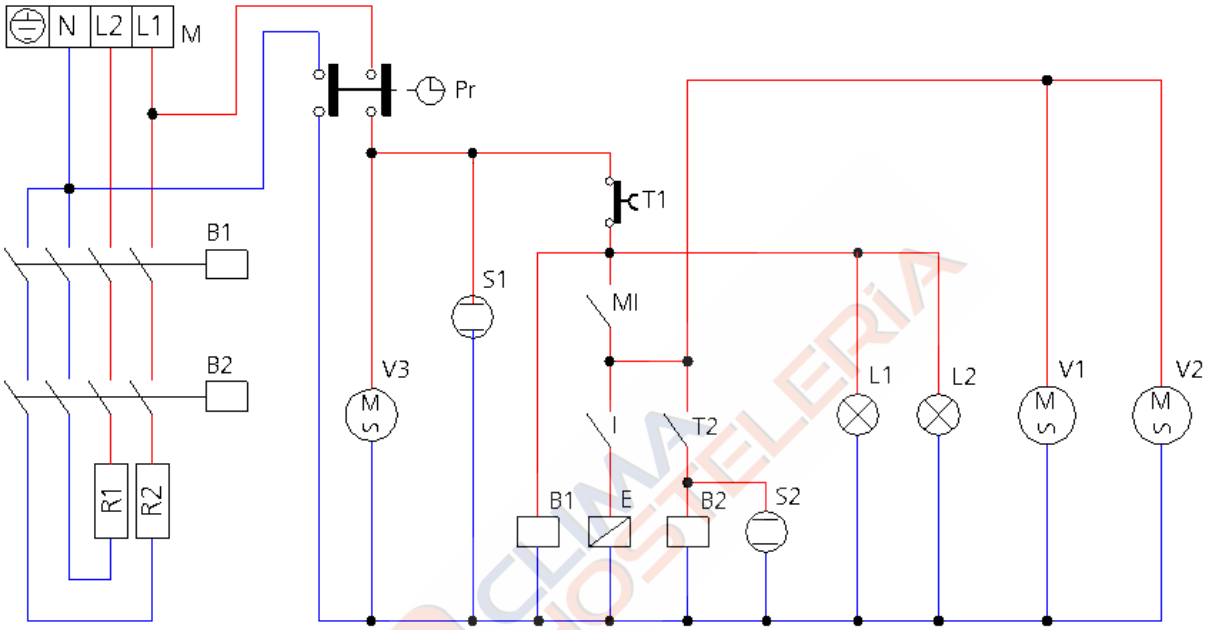
Según la Directiva 2012/19/UE el símbolo del contenedor de basura tachado aplicado en el aparato indica que hay que efectuar la recogida selectiva del producto al final de su vida útil. El usuario deberá entregar el aparato, al cumplir su ciclo de vida útil, a los centros de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.

La recogida selectiva del residuo y el siguiente tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas provocados por una gestión inadecuada del residuo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas.

13. Esquema eléctrico

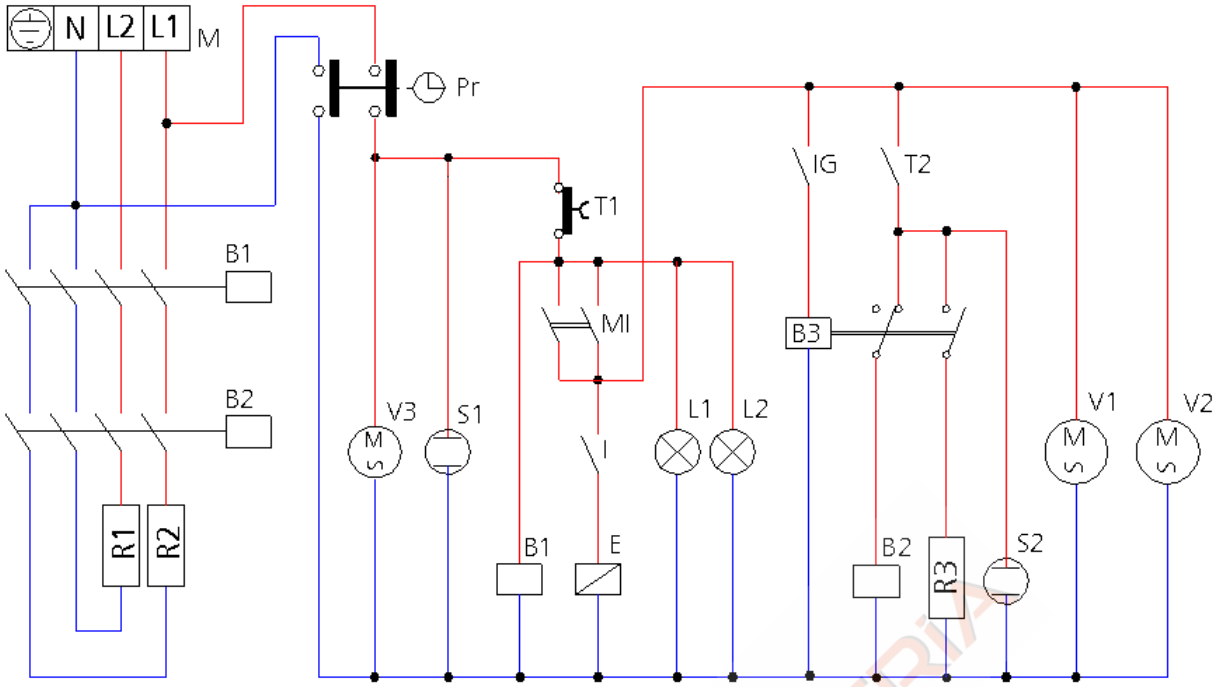
MODD. EKF 411 – EKF 464



Leyenda

M	Caja de conexiones de alimentación	L1-L2	Lamparas iluminacion horno
Pr	Programador "fin de cocción"	S1	Indicador luminoso programador
MI	Microinterruptor puerta	S2	Indicador luminoso termostato
T1	Termostato de seguridad	B1-B2	Bobina teleruptor
T2	Termostato horno	R1-R2	Resistencias circulares
I	Interruptor humidificador	V1-V2	Motoventiladores horno
E	Electroválvula humidificador	V3	Motoventiladores de enfriamiento

MODD. EKF 411.3 GRILL – EKF 464.3 GRILL



Leyenda

M	Caja de conexiones de alimentación	L1-L2	Lamparas iluminacion horno
Pr	Programador “fin de cocción”	V1-V2	Motoventiladores horno
MI	Microinterruptor puerta	V3	Motoventiladores de enfriamiento
I	Interruptor humidificador	E	Electroválvula humidificador
T1	Termostato de seguridad	B1-B2	Bobina teleruptor
T2	Termostato horno	B3	Bobina relè
IG	Interruptor GRILL	S1	Indicador luminoso programador
R1-R2	Resistencias circulares	S2	Indicador luminoso termostato
R3	Resistencia grill		

14 Garantía convencional

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

1. Fallos o roturas de componentes provocados por el transporte.

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

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

15 Disponibilidad y suministro de partes de repuesto

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

16 Ley aplicable y foro de competencia

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

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