

TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNOS NEXT

EKF 412 NALU - EKF 423 NP – EKF 423 NUP – EKF 423 NM – EKF 423 N
EKF 423 NU - EKF 423 NUD

EKF 364 NUD – EKF 311 NUD
EKF 464 N – EKF 416 N – EKF 411 N
EKF 464.3 NGRILL – EKF 416.3 NGRILL – EKF 411.3 NGRILL
EKF 464 NUD – EKF 416 NUD – EKF 411 NUD
EKF 464 NALUD – EKF 416 NALUD – EKF 411 NALUD
EKF 464 NP – EKF 416 NP - EKF 464 NALP – EKF 416 NALP

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	Imazio Oscar
Dirección del responsable del expediente técnico	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Tipo de producto	Horno eléctrico
Objetivo del producto	Cocción de alimentos
Modelo	EKF 412 NALU - EKF 423 NP – EKF 423 NUP – EKF 423 NM – EKF 423 N EKF 423 NU - EKF 423 NUD -EKF 364 NUD – EKF 311 NUD -EKF 464 N – EKF 416 N – EKF 411 N - EKF 464.3 NGRILL – EKF 416.3 NGRILL – EKF 411.3 NGRILL - EKF 464 NUD – EKF 416 NUD – EKF 411 NUD EKF 464 NALUD – EKF 416 NALUD – EKF 411 NALUD EKF 464 NP – EKF 416 NP - EKF 464 NALP – EKF 416 NALP
s/n	

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

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

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

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

Borgoricco, 20/03/2023.

Firma Representante CDA (Cristina Lora)

ÍNDICE

1. SERVICIO TÉCNICO 6
2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR 7
    2.1 Almacenamiento 7
    2.2 Transporte del aparato 7
    2.3 Desembalaje del aparato 7
    2.4 Eliminación de la película de protección 7
    2.5 Eliminación del film protector/embalaje 7
    2.6 Pies de montaje (sólo para los modelos 412-42) 7
    2.7 Posicionamiento 7
    2.8 Conexión eléctrica 8
    2.9 Conexión del cable de alimentación (sustitución) 9
    2.10 Conexión a la red de agua (sólo modelos preparados) 9
    2.11 Descarga de agua (sólo modelos preparados) 10
    2.11.1 Descarga de agua para hornos de mesa (sólo modelos predispuestos) 10
    2.12 Descarga de vapores 11
3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 11
    3.1 Panel de control 11
    3.1.1 Multifunción 13
    3.2 Cocción en el horno 13
4. LIMPIEZA 13
    4.1 Limpieza manual de la cámara de cocción 13
    4.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción 14
    4.3 Limpieza de los ventiladores 14
    4.4 Limpieza de la junta de la puerta 14
    4.5 Limpieza de la puerta 14
    4.6 Limpieza de la envoltura externa 15
    4.7 Período de inactividad 15
5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO 16
    5.1 Inspección de componentes 16
    5.2 Dispositivo térmico de seguridad 16
    5.3 Sustitución de la junta de la cámara de cocción 16
6. AVERÍAS POSIBLES 17
7. ASISTENCIA TÉCNICA 17
8. ELIMINACIÓN DEL APARATO 17
9. GARANTÍA CONVENCIONAL 18
10. DISPONIBILIDAD Y SUMINISTRO DE PIEZAS DE REPUESTO 18
11. LEY APLICABLE Y FORO DE COMPETENCIA 18

CLIMA HOSTELERÍA

INFORMACIÓN GENERAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



RIESGO DE QUEMADURAS Y LESIONES

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



RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

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



RIESGO DE INCENDIO

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

SEGURIDAD PARA EL USUARIO

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

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

- Cuando se use el aparato por primera vez, se recomienda hacerlo funcionar vacío durante 40/50 minutos a una temperatura de 220/230 °C. De esta forma se eliminan posibles olores desagradables

(completamente normales) debidos al calentamiento del aislante térmico con el que se envuelve la cámara de cocción y al calentamiento de la silicona usada para el sellado exterior.

- Evite que en las superficies de acero se acumulen alimentos que contengan sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, sal, etc.) que son causa de deterioros de tipo corrosivo.
- El aparato se tiene que limpiar con una frecuencia regular, incluso diaria, para garantizar el mejor funcionamiento y prolongar su vida útil.
- Si se usan detergentes (desengrasantes) específicos para la limpieza del acero inoxidable, compruebe que no contengan sustancias ácidas corrosivas (ninguna presencia de cloro incluso diluido) o sustancias abrasivas. Siga atentamente las indicaciones y las advertencias del productor del detergente y use guantes de goma de protección.
- Evite absolutamente usar estropajos de hierro, lanas de acero y rasquetas que puedan arruinar las superficies tratadas.

CONSEJOS DE COCCIÓN

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

RIESGOS RESIDUALES

- Cuando finalice la cocción abra la puerta con cuidado, para evitar que el calor salga de forma violenta y provoque quemaduras.
- Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes (indicadas en el aparato) de sus superficies externas.
- No utilice la manilla de la puerta para mover el aparato (se puede romper el cristal).
- El banco de apoyo y el soporte tienen que ser capaces de soportar el peso del aparato y alojarlo de forma correcta.
- El aparato tiene partes eléctricas y no se puede lavar con chorros de agua o vapor.
- El aparto está conectado a la corriente: antes de realizar cualquier tipo de limpieza quite la alimentación eléctrica.
- Para evitar conexiones erróneas, el aparato tiene indicadas las respectivas conexiones eléctricas/hidráulicas con oportunas placas de identificación.
- Con puerta completamente abierta (plagada), la superficie interna podría ser utilizada como plano de apoyo con la consecuencia de dañar irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

1. SERVICIO TÉCNICO

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

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

2. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

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

2.1 Almacenamiento

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

2.2 Transporte del aparato

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

2.3 Desembalaje del aparato

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

2.4 Eliminación de la película de protección

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

2.5 Eliminación del film protector/embalaje

TECNOEKA se dedica desde hace años a aumentar la compatibilidad medioambiental de sus equipos, con un esfuerzo constante por reducir el consumo de energía y los residuos. TECNOEKA tiene la intención de proteger el medio ambiente y recomienda desechar los diferentes tipos de material en los contenedores adecuados para la recogida selectiva de residuos.
La eliminación de la película protectora y del embalaje debe realizarse respetando estrictamente la normativa vigente en el país donde se instaló el aparato. Los distintos materiales (madera-papel-cartón-nylon-metal) de los que pueden estar hechos los envases son potencialmente peligrosos y deben mantenerse fuera del alcance de niños y animales; deben separarse adecuadamente y entregarse en los centros de recogida adecuados (Islas Ecológicas/Plataformas Electrónicas). En cualquier caso, respete la normativa local de protección del medio ambiente.

2.6 Pies de montaje (sólo para los modelos 412-42)

Los pies se encuentran en el interior de la unidad y deben atornillarse en los cuatro orificios roscados de la placa base.

2.7 Posicionamiento

Compruebe el local de instalación, asegurándose de que los pasillos (puertas y pasillos, si los hay) son suficientemente anchos y que el suelo puede soportar el peso del aparato (el peso del aparato y sus dimensiones con palet/sin palet figuran en la "Ficha técnica" adjunta). El aparato debe transportarse con medios mecánicos (por ejemplo, transpaletas). Los locales de instalación deben estar bien ventilados con aberturas de ventilación permanentes; deben estar equipados con sistemas eléctricos y de agua adecuados y construidos de conformidad con las normas de seguridad laboral y de las instalaciones del país en el que se realice la instalación.
La altura máxima de trabajo, referida al nivel del piso más alto, debe ser de 1,6 metros sobre el suelo. Después de instalar el aparato, si es necesario, coloque el símbolo adhesivo correspondiente (suministrado) a una altura de 1,6 metros. Para favorecer la circulación del aire alrededor del aparato, deje un espacio de al menos 10 cm entre los laterales del aparato y las paredes laterales (u otro aparato), y entre la parte trasera y la pared posterior (consulte la "Ficha técnica" adjunta). Asegúrese de que la pared trasera sea accesible para las distintas conexiones y posibles trabajos de

mantenimiento. No instale el aparato cerca de equipos que puedan alcanzar altas temperaturas (por ejemplo, freidora).
Si el aparato se instala cerca de paredes, estantes y similares, éstos deben ser de tipo no inflamable o insensible al calor; en caso contrario, deben estar protegidos por un revestimiento ignífugo adecuado. En este sentido, es fundamental actuar de acuerdo con la normativa vigente en materia de prevención de incendios.
Durante la cocción de los alimentos se producen humos/vapores calientes y olores que salen por el dispositivo de escape situado en la parte superior del aparato e indicado con el símbolo. Se aconseja colocar el aparato debajo de una campana extractora y dirigir los humos/vapores hacia el exterior, o utilizar las campanas de condensación TECNOEKA adecuadas.

Advertencias

Asegúrese de que no haya objetos y/o materiales que obstruyan el sistema de escape del horno.
Los humos/vapores calientes producidos durante la cocción deben salir libremente por el dispositivo de escape para no perjudicar el buen funcionamiento del horno.
No deben dejarse materiales inflamables cerca del dispositivo de escape del horno.

2.7.1 Posicionamiento del horno de sobremesa

El aparato debe colocarse perfectamente horizontal sobre una mesa o soporte similar (la mesa o soporte debe estar a una altura mínima de 85 cm del suelo, a una distancia no inferior a 10 cm de las paredes laterales y posteriores, para que el aire necesario para su ventilación natural pueda circular libremente a su alrededor), nunca sobre el suelo. Para facilitar la nivelación del horno, las patas son regulables en altura.
Por razones de seguridad, se recomienda utilizar la tabla especial propuesta por TECNOEKA; en caso contrario, deberá tenerse en cuenta el tamaño y el peso del aparato.
El aparato no es apto para uso empotrado y no puede funcionar sin las 4 patas de apoyo.
Sólo para los modelos 412, se suministran también 2 soportes antivuelco con sus correspondientes tornillos de bloqueo. Los soportes deben fijarse a la unidad a través de los orificios correspondientes del panel posterior. A continuación, las bases de los soportes deben fijarse a la superficie de apoyo que soporta la unidad, mediante tornillos adecuados a la naturaleza del material que compone la superficie de apoyo.

Advertencia
Si el aparato está colocado sobre una mesa/soporte con ruedas, asegúrese de que el movimiento permitido no pueda dañar cables eléctricos, tuberías de agua, tuberías de desagüe ni ningún otro elemento.

2.8 Conexión eléctrica

La conexión del aparato a la red de alimentación eléctrica y las instalaciones de conexión deben realizarse de acuerdo con las normativas vigentes en el país de instalación. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:
la tensión y la frecuencia de la instalación de alimentación correspondan a lo indicado en la placa de «datos técnicos» colocada en el lateral del aparato;
el sistema de alimentación pueda soportar la carga del aparato (véase la placa de «datos técnicos»);
el sistema de alimentación esté provisto de una conexión a tierra eficaz de acuerdo con las normas vigentes;
en la conexión permanente a la red eléctrica, entre el aparato y la red, se interponga un interruptor omnipolar de protección (ej. interruptor magnetotérmico) con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000V) y un interruptor diferencial, dimensionados a la carga y conformes a las normas vigentes.
el interruptor omnipolar de protección utilizado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
el interruptor no interrumpa el cable de tierra amarillo/verde;
la tensión de alimentación, cuando el aparato esté en funcionamiento, no se desvíe del valor de la tensión nominal en ±10 %.

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

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

2.9 Conexión del cable de alimentación (sustitución)

El aparato está equipado con un cable de alimentación conectado a la regleta de bornes interna; en caso de que sea necesario sustituirlo por uno más largo, o porque esté dañado, sólo podrá sustituirse por otro cable con las mismas características eléctricas (tipo de aislamiento/número de conductores/sección del conductor en mm^2).
Para acceder al bloque de terminales de la fuente de alimentación, retire la parte posterior y/o el lateral derecho de la unidad. Afloje la abrazadera del cable situada en la parte posterior (inferior) de la unidad (consulte la "Ficha técnica" adjunta). Desconecte el cable de alimentación de la caja de terminales y extráigalo de la abrazadera del cable. Inserte el nuevo cable de alimentación en la abrazadera hasta que llegue a la caja de terminales. Prepare los conductores para la conexión al tablero de bornes de forma que el conductor de tierra sea el último en ser extraído de su borne en caso de que el cable entre en tensión anormal.
La conexión del cable debe ser del tipo "Y" y el aislamiento de la cubierta del cable debe ser del tipo H07RN-F. La sección correcta del cable se muestra en el diagrama del bloque de terminales de alimentación, en relación con el tipo de conexión del aparato con la red eléctrica (el cable debe corresponder al que se muestra en la "Ficha técnica" adjunta).
Una vez realizada la conexión, apriete la abrazadera del cable en la parte posterior del aparato y vuelva a colocar el lateral izquierdo y/o la parte posterior.

230V ~

Conecte el conductor de fase (L) del cable al bloque de terminales marcado con **"1" (conductor marrón)** y el conductor **neutro (N)** al bloque de terminales marcado con **"2" (conductor azul);** el conductor de **tierra (amarillo/verde)** se conecta al bloque de terminales marcado con el símbolo ⏚ (consulte el diagrama disponible cerca del bloque de terminales).

230V 3PH ~

Conecte los 3 conductores de fase **(L1, L2, L3)** del cable, respectivamente, a los bornes de la placa de bornes marcados con **"1" y "2" (conductor marrón), "3" y "4" (conductor negro) y "5" (conductor gris);** el conductor de **tierra (amarillo/verde)** se conecta a la placa de bornes marcada con el símbolo ⏚ (véase el esquema disponible cerca de la placa de bornes).

380/400V 3PH + N ~

Conecte los 3 conductores de **fase (L1, L2, L3),** el conductor **neutro (azul)** al borne marcado con una **"N"** y el conductor de **tierra (amarillo/verde)** al borne marcado con el símbolo ⏚ (véase el esquema también disponible cerca de la regleta).

2.10 Conexión a la red de agua (sólo modelos preparados)

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

2.10.1 Entrada de agua para humidificación/vaporización (sólo modelos preajustados)

El aparato está provisto de un tubo flexible normalizado (1,5 metros) con racores roscados ¾" hembra y relativas juntas (Fig.1). Las juntas viejas no deben ser reutilizadas.
El aparato se alimentará con **agua potable ablandada** con una dureza comprendida entre 0,5°f y 3°f. Es **obligatorio el uso de un descalcificador** para reducir la formación de cal en el interior de la cámara de cocción. **LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, DIRECTOS O INDIRECTOS, CAUSADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA DIRECTIVA.**

La conexión a la red hídrica se realiza a través de la electroválvula roscada ¾" presente en la parte posterior (inferior) del aparato (véase la «Ficha Técnica» adjunta), utilizando el tubo flexible (suministrado), interponiendo un filtro mecánico y un grifo de interceptación (antes de conectar el filtro dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar la tubería de posibles escorias).

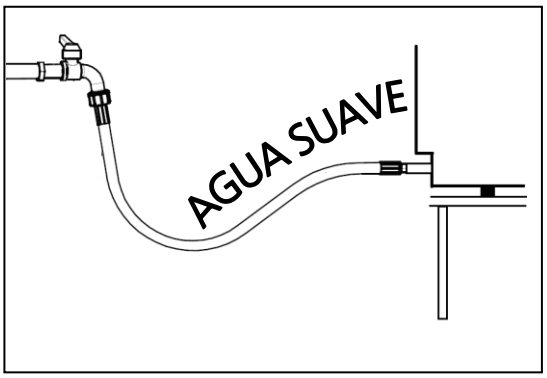


Fig.1

Advertencia

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

2.11 Descarga de agua (sólo modelos preparados)

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

2.11.1 Descarga de agua para hornos de mesa (sólo modelos predispuestos)

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

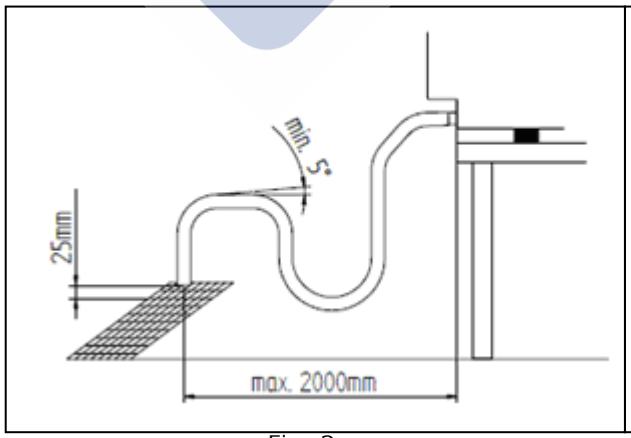


Fig. 2

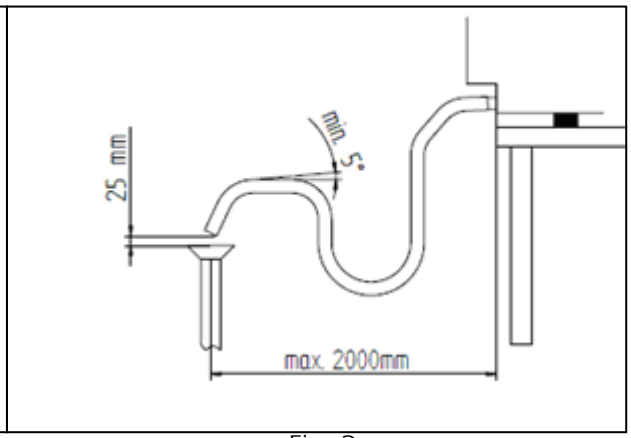


Fig. 3

2.12 Descarga de vapores

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

3. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

3.1 Panel de control

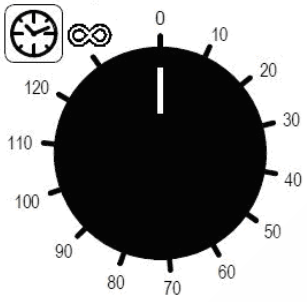


Fig.4

Botón giratorio del programador «final de cocción»

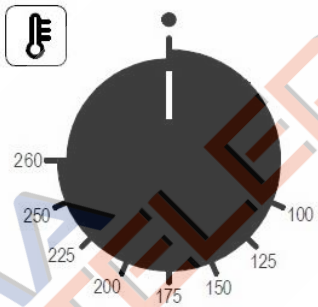


Fig.5

Botón giratorio del termostato de regulación

- Indicador luminoso de fin de cocción	
- Luce spia termostato di regolazione	

Para modelos preparados:

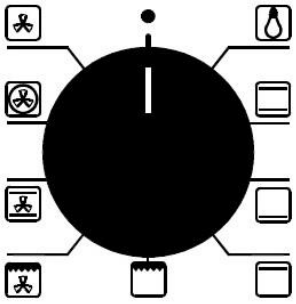


Fig.6
Selector de funciones

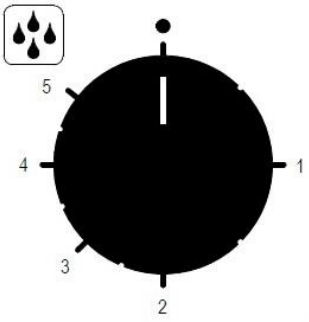


Fig.7
Mando de ajuste de la humidificación

- Botón del humidificador **(Fig.8)**	
- Botón GRILL **(Fig.9)**	
- Luz de aviso de humidificación	

Programación del tiempo de cocción - La puesta en funcionamiento del horno se realiza girando el botón giratorio del programador (Fig.4) en correspondencia del símbolo ∞ (funcionamiento continuo) o en correspondencia del tiempo de cocción seleccionado (hasta 120 minutos); en este segundo caso, el final de la cocción se indica mediante el apagado automático del horno.

Programación de la temperatura de cocción - Gire el botón giratorio del termostato (Fig.5) de regulación en correspondencia de la temperatura seleccionada para la cocción.

Programación de la cantidad de humedad/vapor - Para generar humedad/vapor durante el funcionamiento del horno (cámara de cocción caliente), gire el botón giratorio del humidificador automático (Fig.7) en correspondencia del valor deseado (de 1 a 5). Al girar el botón giratorio a la posición • (apagado), el humidificador deja de funcionar.

Importante

- Al girar el botón giratorio a las posiciones de «1» a «4», el humidificador funciona generando humedad/vapor (introducción de agua en la cámara de cocción) a intervalos de tiempo regulados automáticamente y repetidos cíclicamente. (A un número mayor, le corresponde un tiempo mayor de funcionamiento del humidificador y una producción mayor de humedad/vapor).
- Al girar el botón giratorio a la posición «5», se desactiva el control automático del humidificador que funciona introduciendo continuamente agua en la cámara de cocción (producción continua de humedad/vapor).
- Antes de poner en marcha el humidificador automático, estabilice la temperatura en el interior de la cámara de cocción a un valor de al menos 120 °C para optimizar la producción de humedad/vapor.

Lámpara indicadora del programador «final de cocción»- La lámpara indicadora verde del programador indica que el horno está funcionando y que el tiempo de cocción está activo.

Lámpara indicadora del termostato de regulación - La lámpara indicadora naranja del termostato de regulación se apaga cada vez que se alcanza la temperatura programada en la cámara de cocción. Se vuelve a encender cuando el termostato interviene para restablecer dicha temperatura.

Lámpara indicadora del humidificador automático - La lámpara indicadora naranja del humidificador automático indica que la electroválvula del agua está funcionando y, por lo tanto, se está produciendo humedad/vapor en la cámara de cocción.

Luz interna del horno - Con el horno en funcionamiento, la luz interna siempre está encendida.

Para apagar el horno - Ponga los botones giratorios del programador de «fin de cocción» y del termostato en la posición de apagado. Al final del uso, cierre el grifo de corte de agua que está aguas arriba del equipo y desconecte la alimentación eléctrica.

3.1.1 Multifunción

Para el multifuncional, por favor refiérase a la figura Fig.6

Cocina tradicional - Enciende el horno. Gire el mando del selector de funciones (Fig.6) hasta el símbolo y el mando del termostato hasta la temperatura deseada. Para tener una cocción diferenciada en la parte inferior o superior, gire el mando selector de funciones al símbolo o al símbolo .
Cocinar a la parrilla - Enciende el horno. Gire el mando selector de funciones hacia arriba y el mando del termostato hasta la temperatura deseada (IMPORTANTE: la cocción del grill debe realizarse con la puerta del horno cerrada).
Cocción con grill ventilado - Encienda el horno. Gire el mando selector de funciones hasta el símbolo y el mando del termostato hasta la temperatura deseada (IMPORTANTE: la cocción del grill debe realizarse con la puerta del horno cerrada).
Cocción ventilada convencional - Encienda el horno. Gire el mando selector de funciones hasta el símbolo y el mando del termostato hasta la temperatura deseada.
Cocción por convección - Encienda el horno. Gire el mando selector de funciones hasta el símbolo y el mando del termostato hasta la temperatura deseada.
Descongelación - Encienda el horno. Gire el mando selector de funciones a correspondencia al símbolo y el mando del termostato a apagado.

3.2 Cocción en el horno

Para cocinar, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos. Cuando el horno haya alcanzado la temperatura, introduzca los alimentos y compruebe el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes de la hora teórica para recuperar el calor almacenado.
- Cocción por convección + humedad/vapor (calor seco + calor húmedo) (sólo modelos preparados)
- Enciende el horno. Gire el mando del termostato a la temperatura deseada y el botón del humidificador manual.
- Grill (sólo modelos preajustados) - Encienda el horno. Pulse el interruptor del grill (Fig.9) y gire el mando del termostato hasta la temperatura deseada.

4. LIMPIEZA

4.1 Limpieza manual de la cámara de cocción

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

4.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

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

4.3 Limpieza de los ventiladores

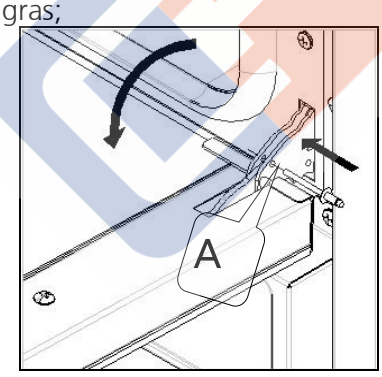
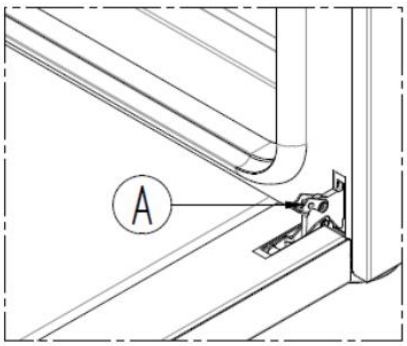
Los ventiladores se deben limpiar periódicamente con los productos antical apropiados. Se tienen que limpiar completamente, eliminando las incrustaciones de cal. Para acceder a los ventiladores es necesario quitar su cárter de cobertura. Cuando finalice la limpieza, vuelva a montar el cárter realizando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

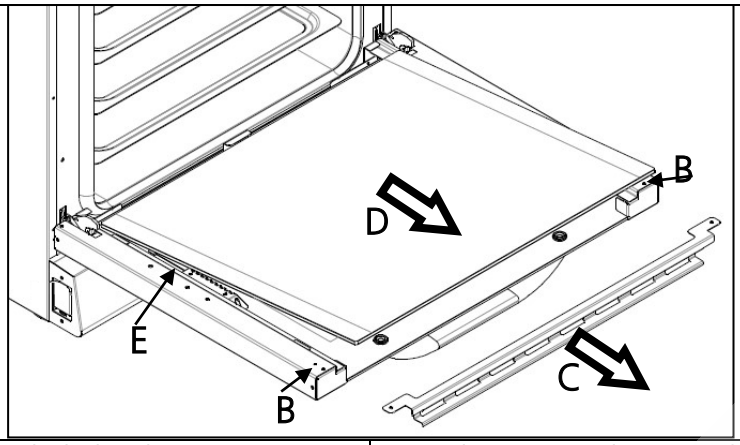
4.4 Limpieza de la junta de la puerta

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

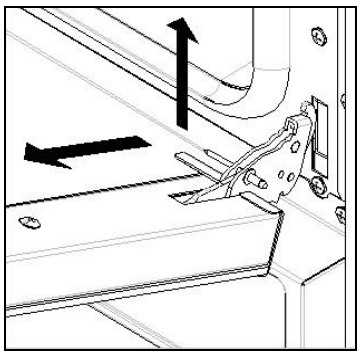
4.5 Limpieza de la puerta

El cristal de la puerta dentro de la cámara de cocción se puede limpiar usando el mismo tipo de desengrasante usado para limpiar manualmente la cámara de cocción, de lo contrario, se puede usar un producto normal (no tóxico) para la limpieza de los cristales. Se puede usar un detergente común para cristales también para limpiar el cristal de la puerta dirigido hacia el exterior. También se puede usar solo agua tibia enjabonada. Después de enjuagar, seque bien la superficie de cristal con un paño suave.
Si entre los dos cristales de la puerta se forman opacidades, es posible eliminarlas, ya que los cristales se pueden mover.
Para una limpieza más completa de la puerta del homo se recomienda hacer lo que sigue:

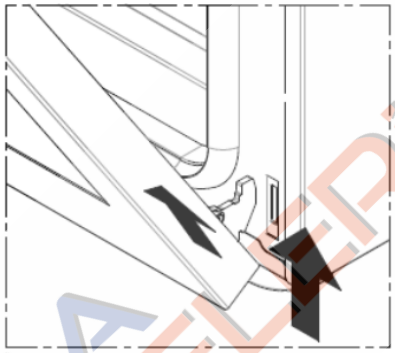
<table>
<tr><td colspan="2">Abrir completamente la puerta;</td></tr>
<tr><td>Insertar los enchufes equipados en los agujeros “A” en las bisagras;

</td><td>gire completamente el elemento móvil de la bisagra “A”

</td></tr>
<tr><td colspan="2">Retire los 2 tornillos “B” que fijan el perfil metálico “C” y retírelo;
Retire el vidrio interno “C” tirando hacia afuera;
Desconectar el conector “E” de la barra LED;</td></tr>
</table>



alzar un poco la puerta y deshebrarla;



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



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

4.6 Limpieza de la envoltura externa

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

4.7 Período de inactividad

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

5. INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Una inspección periódica (al menos una vez al año) de la unidad ayuda a prolongar su vida útil y garantiza su correcto funcionamiento.
Cualquier trabajo de mantenimiento en el aparato debe ser realizado únicamente por personal técnicamente cualificado, formado en las operaciones a realizar y autorizado por TECNOEKA. Las operaciones deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país donde se instale el aparato, respetando la normativa relativa a instalaciones y seguridad en el trabajo.
Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento en el aparato, es necesario desconectar la alimentación eléctrica y dejar que se enfríe.
El fabricante no se hace responsable de las roturas del aparato causadas por un mantenimiento defectuoso.

5.1 Inspección de componentes

Quitando la parte de atrás;
- Motor tangencial (en la parte trasera)
- Resistencia circular
- Motor radial
- Electroválvula de humidificación
- Tuberías/unidad de humidificación
- Contactor
- Bloque de terminales de alimentación
- Bloque de terminales de la campana
- Termostato de seguridad
- Condensador
- Programador de levas (interruptor de inversión del motor)

Quitando el lado derecho:
- Microinterruptor de puerta
- Bombilla del termostato de control
- Fuente de alimentación para iluminación LED

Extrayendo la caja de protección del mando:
- Temporizador ('Fin de cocción')
- Termostato de regulación
- Humidificador automático
- Luces indicadoras
- Botón grill
- Botón del humidificador

5.2 Dispositivo térmico de seguridad

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

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

5.3 Sustitución de la junta de la cámara de cocción

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

6. AVERÍAS POSIBLES

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

7. 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.

8. ELIMINACIÓN DEL APARATO



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

9. GARANTÍA CONVENCIONAL

El producto Tecnoeka está destinado exclusivamente para un uso alimentario y está asistido por garantía a norma de ley (art. 1490 y 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.

10. 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.

11. LEY APLICABLE Y FORO DE COMPETENCIA

Las relaciones de suministro se regularán en base a la ley italiana, con exclusión expresa de las normas de ley del derecho internacional privado y de la Convención de Viena sobre la Venta internacional de bienes muebles del 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.