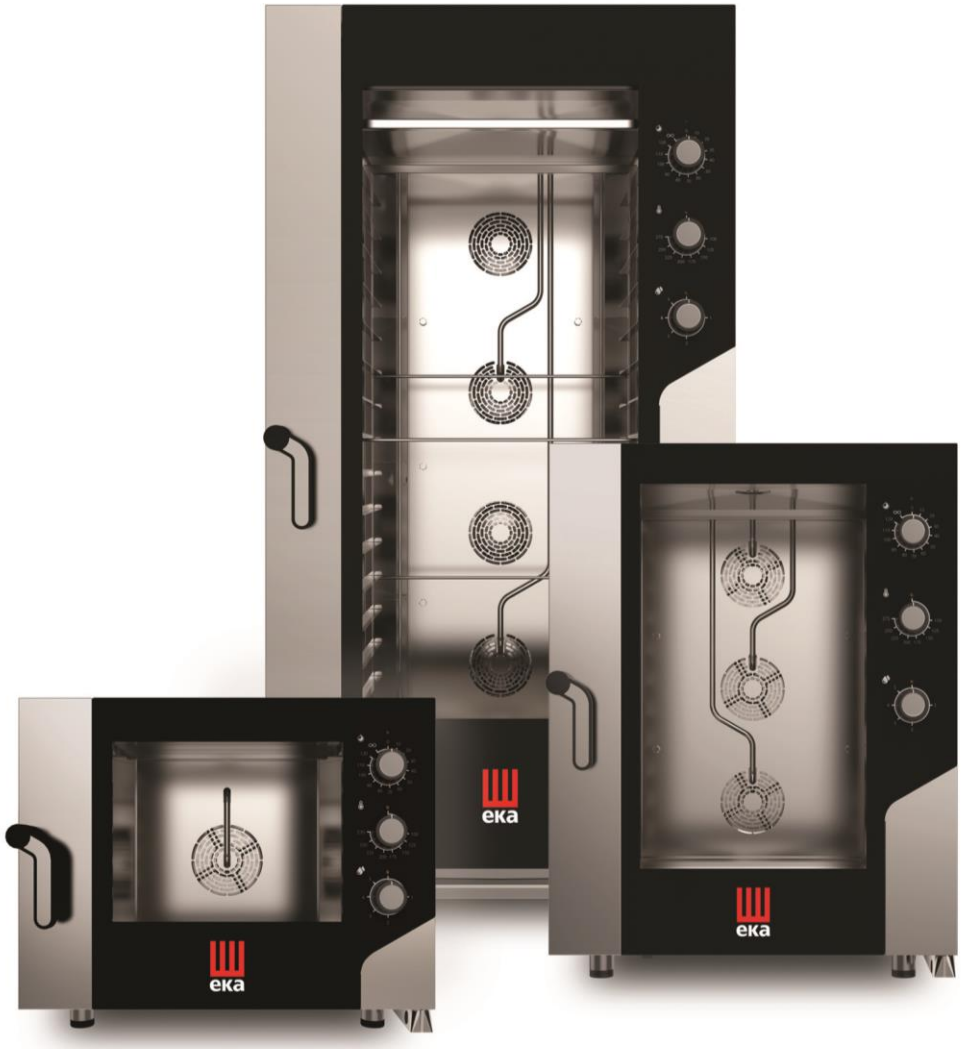
CLIMA HOSTELERÍA



TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNOS SMART

MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S
MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S - MKF 616 S – MKF 711 S
MKF 1064 S – MKF 1021 S - MKF 1016 S MKF 1111 S
MKF 1664 S – MKF 2011 S

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	MKF 464 S- MKF 416 S - MKF 511 S MKF 664 S – MKF 664 SP – MKF 621 S - MKF 616 S – MKF 711 S - MKF 1064 S – MKF 1021 S - MKF 1016 S MKF 1111 S - MKF 1664 S – MKF 2011 S
s/n	

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

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

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, 01/07/2020.

Firma Representante CDA (Cristina Lora)

ÍNDICE

1. SERVICIO TÉCNICO 6
2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO 7
2.1 Panel de mandos 7
2.2 Modelos con carro (mod. MKF 1664 S - MKF 2011 S) 8
2.3 Cocción en el horno 9
3. LIMPIEZA 10
3.1 Limpieza manual de la cámara de cocción 10
3.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción 10
3.3 Limpieza de los ventiladores 10
3.4 Limpieza de la junta de la puerta 10
3.5 Limpieza de la puerta 10
3.6 Limpieza de la envoltura externa 10
3.7 Período de inactividad 11
4. AVERÍAS POSIBLES 11
5. Asistencia técnica 11
6. Eliminación del aparato 12
7. Garantía convencional 12
8. Disponibilidad y suministro de piezas de repuesto 13
9. Ley aplicable y foro de competencia 13

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.
- 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.

Solo para modelos con carro (MKF 1664 S – MKF 2011 S)

- Cuando, después de una fase de «precalentamiento» de la cámara de cocción, se 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 indumentos térmicos de protección adecuados, ¡peligro 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 indumentos térmicos de protección, ¡riesgo de quemaduras!
- Si después de un ciclo de cocción se extrae el carro portabandejas del horno, hágalo usando los indumentos 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 y 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, ¡peligro 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, ¡peligro 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 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 USUARIO

2.1 Panel de mandos

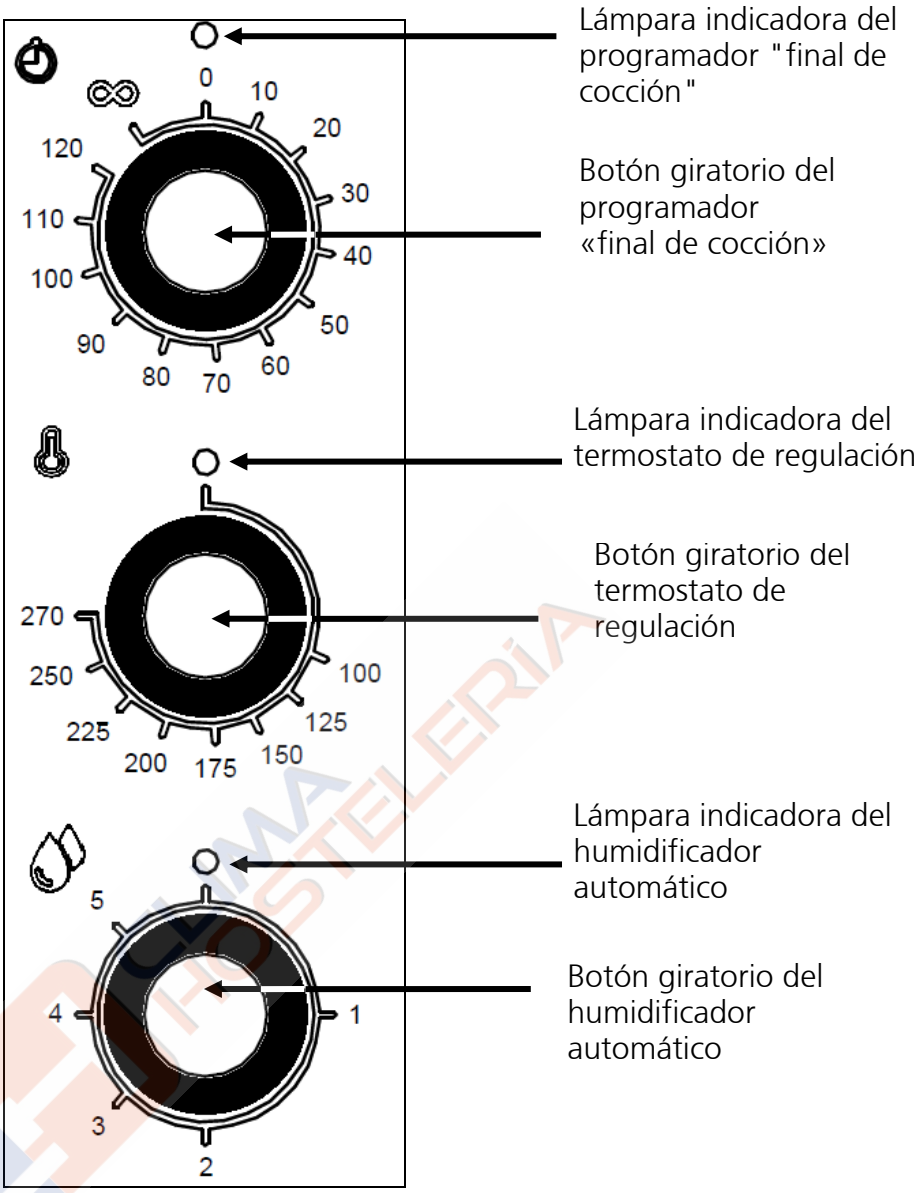


Fig. 1

<u>Programación del tiempo de cocción</u> - La puesta en funcionamiento del horno se realiza girando el botón giratorio del programador (Fig.1) 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.

<u>Programación de la temperatura de cocción</u> - Gire el botón giratorio del termostato (Fig.1) de regulación en correspondencia de la temperatura seleccionada para la cocción.

<u>Programación de la cantidad de humedad/vapor</u> - Para generar humedad/vapor durante el funcionamiento del horno (cámara de cocción caliente), gire el botón giratorio del humidificador automático (Fig.1) 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 (Fig.1) 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 (Fig.1) 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 (Fig.1) 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.

2.2 Modelos con carro (mod. MKF 1664 S - MKF 2011 S)

Estos modelos tienen un sistema de movilidad especial (patentado) del **cristal interno** de la puerta.
El sistema permite mover el **cristal interno** hacia **abajo** o hacia **arriba**, en base a las necesidades de uso.

Cristal "abajo"

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. 2).



Fig. 2

Cristal "arriba"

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.

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» correspondiente por el lado interior de la puerta (fig. 3). 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 indumentos térmicos de protección adecuados (fig. 4).

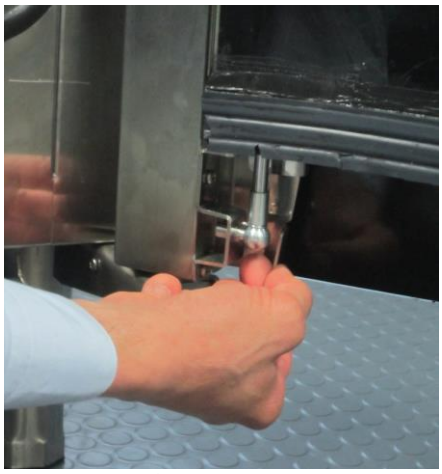


Fig. 3



Fig. 4

Cristal «abajo» *sin el carro portabandejas introducido*
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 **sin el carro portabandejas introducido** o para la función de LIMPIEZA SEMIAUTOMÁTICA (apartado 3.2).

Cristal «abajo» *con el carro portabandejas introducido*
Cuando se introduce el carro portabandejas, se activa una alarma sonora 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!***

Cristal «arriba» *sin carro portabandejas introducido*
Esta posición del cristal interno sin el carro portabandejas introducido **no permite ningún tipo de uso del horno.**

Cristal «arriba» *con carro portabandejas introducido*
El horno puede utilizarse regularmente para cocinar.

Advertencia
Si quiere mover el cristal interno después de finalizar la función de «precalentamiento» o un ciclo de cocción, hágalo usando los indumentos térmicos de protección adecuados, **¡peligro de quemaduras!**

2.3 Cocción en el horno

Para la cocción, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. Cuando el horno alcance la temperatura, introduzca los alimentos y controle el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para recuperar el calor almacenado.

- Cocción por convección (calor seco) - Ponga el horno en funcionamiento y gire el botón giratorio del termostato a la temperatura deseada.
- Cocción por convección + humedad/vapor (calor seco + calor húmedo) - Ponga el horno en funcionamiento. Gire el botón giratorio del termostato a la temperatura deseada y el botón giratorio del humidificador automático a la cantidad seleccionada de humedad/vapor.
- Descongelación - Ponga en marcha el horno y gire las perillas del el termostato y del humidificador automático a la posición de apagado (•).

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 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.

Advertencia

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

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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.

3.7 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.

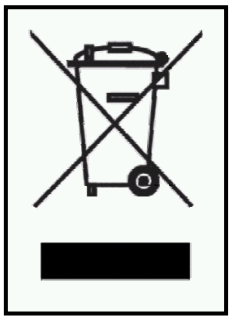
4. AVERÍAS POSIBLES

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
Lámpara (led) de iluminación de la cámara de cocción no funciona.	- Lámpara (led) dañada	- Sustituya la lámpara (led)
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

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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.

9. 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.