



HORNO ELÉCTRICO

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES
MODD. EKF 616 UD – EKF 664 UD – EKF 711 UD

rev. 5

TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax 049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail: info@tecnoeka.com

X:\Sgq\PRODOTTI1 - FORNI\FORNO ELETTRICO\LEka\MANUALI D'USO - Forno Elettrico 40 60
90 - LEka\Lingua Spagnolo\Nuova Linea EK\Manual de uso EKF 616 UD - EKF 664 UD - EKF
711 UD - ES - rev. 5.doc



TECNOEKA SRL
 VIA MARCO POLO, 11 - 35010 BORGORICCO - PADOVA - ITALY
 TEL. +39 049 5791479 +39 049 9300344 - FAX +39 049 5794387
 E-MAIL: INFO@TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.COM - WWW.TECNOEKA.RU
 COD. FISC. - P.IVA 00747580280 - REA N° 133205 - CAP. SOC. EURO 119.000,00 I.V.



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 616 UD – EKF 664 UD – EKF 711 UD

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 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, 23/05/2016.



 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. Limpieza

10. Mantenimiento

11. Servicio de asistencia técnica

12. Informaciones a los consumidores

13. Esquema eléctrico

14. 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 almacén (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 compañía 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.

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

Medidas exteriores máximas LxPxH (mm)	935x930x825
Peso (Kg)	96,4
Máxima carga por bandeja: GN1/1 – 600x400mm (kg)	4 – 2
Carga total parillas: GN1/1- 600x400mm (kg)	28 - 12
Potencia eléctrica resistencias convección (kW)	4 (x2)
Potencia eléctrica máxima(kW)	8,4
Tensión de alimentación	AC 400V 3N (50Hz)
Sección del cable de alimentación	5x2,5 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" se encuentra en el costado del aparato.

4. Instrucciones para el instalador

Las instrucciones que siguen están dirigidas al instalador calificado para que realice la instalación, regulación y mantenimiento 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;**
- 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), que soporte la carga y cumpla con las normas vigentes;
- el interruptor omnipolar usado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
- **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 $\pm 10\%$.
- **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 - El aparato debe ser alimentado con agua potable blanda, con una dureza comprendida entre 0,5÷5°F (es obligatorio utilizar un ablandador para reducir la formación de caliza en el interior de la cámara de cocción) y una presión comprendida entre 100 y 200 kPa (1,0-2,0 bar). La conexión con la red hídrica se debe realizar mediante una electroválvula roscada 3/4" situada en la parte trasera 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).

Desagüe - De la parte posterior del aparato sale un tubo de desagüe (Fig. 1) que permite el drenaje de la cámara de cocción. A este tubo se conecta un otro tubo con un diámetro interior de 30 mm (DN 30) resistente a las temperaturas del vapor. Para evitar estrangulaciones se aconseja que las tuberías sean de tipo rígido y que a lo largo del recorrido del desagüe no presenten codos. Las tuberías deben mantener una pendiente constante (min. 5%) durante toda su longitud (la longitud considerada es la del tubo de desagüe del aparato en el punto de descarga y no debe superar 1 metro). Las tuberías de desagüe deben llegar a un sumidero abierto en el pavimento y, por motivos de conformidad con las normas higiénicas, no deben tener contacto directo con el punto de desagüe.

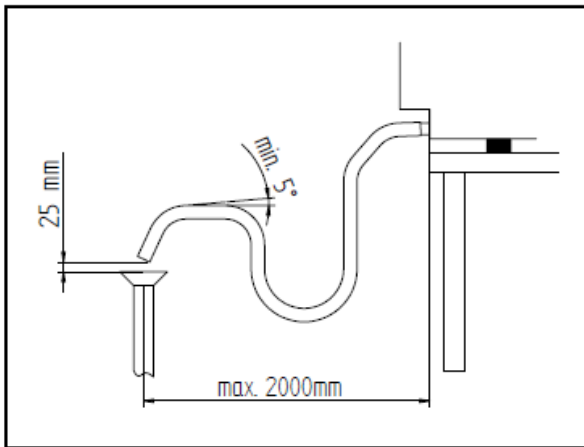


FIG. 1

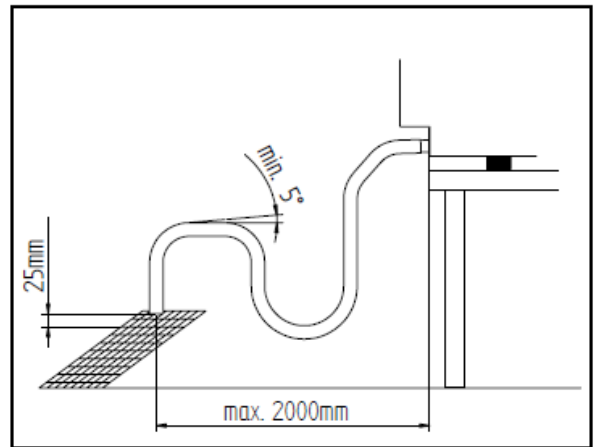
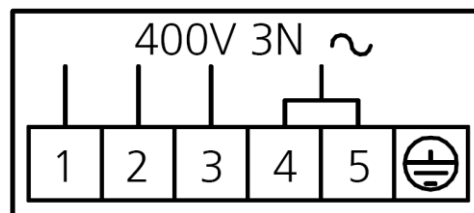


FIG. 2

Conexión del cable de alimentación - Para acceder al tablero de bornes de alimentación basta quitar el lado izquierdo del aparato. Aflojar el fijacable ubicado en la parte posterior (abajo) del aparato y hacer pasar el cable a través hasta llegar al pasacable de goma presente cerca del tablero de bornes. Hacer pasar el cable a través del pasacable de goma y disponer los conductores en la conexión con el tablero de bornes de modo que el conductor de tierra sea el último en separarse de su borne en el caso que el cable en caso de tracción anómala. Conecte los 3 conductores de fase a los bornes marcados con "1" "2" y "3", el conductor de neutro al borne marcado con "4 o 5" y el conductor de tierra al borne marcado con el símbolo \oplus según el esquema siguiente:



(el mismo esquema de conexión eléctrica está situado cerca de la caja de conexiones de alimentación). Apretar el fijacable ubicado en la parte posterior (abajo) del aparato y montar de nuevo el lado izquierdo. El cable debe corresponder con el que se indica en la tabla "Características técnicas". El aparato se debe conectar a un **sistema equipotencial** cuya eficacia se debe verificar según la normativa vigente.

Dicha conexión se debe hacer entre aparatos distintos por medio del borne correspondiente que está marcado con el símbolo ∇ . El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 2.5 mm². El borne equipotencial se encuentra en la parte trasera del aparato.

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. Para acceder a este dispositivo hay que quitar el panel lateral izquierdo del aparato.

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.

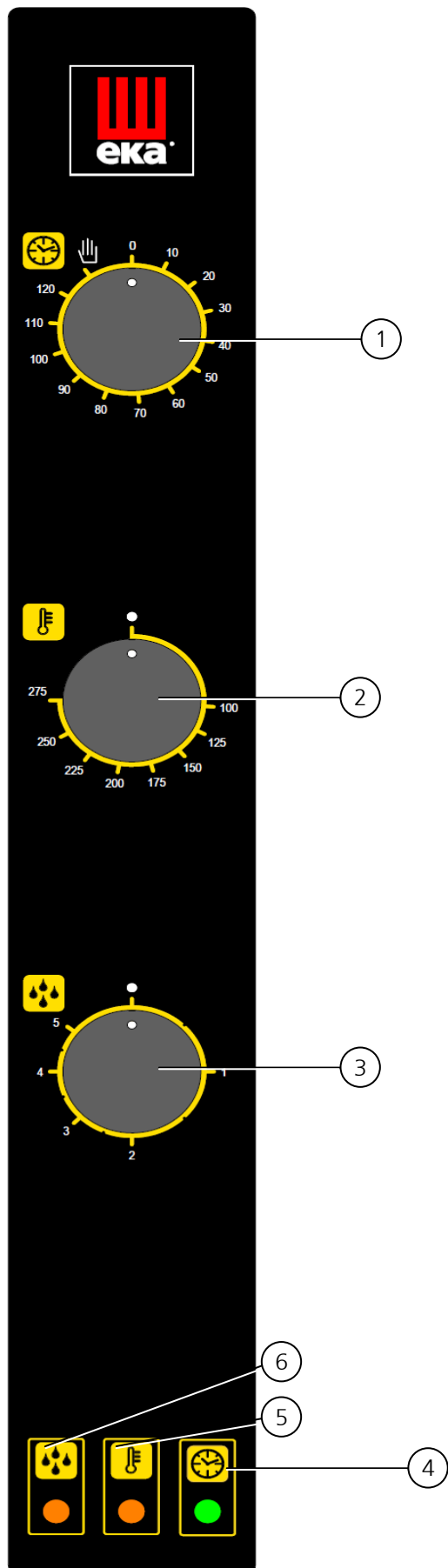
El aparato está dotado de componentes eléctricos y nunca debe lavárselo con chorros de agua o de vapor.

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

Para evitar conexiones incorrectas del aparato, las conexiones eléctricas y del agua son señaladas con las placas de identificación.

Para limpiar el vidrio interior de la puerta, debe desmontarse con la ayuda de otro operador: un operador sostiene el vidrio mientras que el otro desenrosca los tornillos de fijación.

7. Uso del pannel de mando



1. Mando programador "fin cocción"
2. Mando termostato regulación
3. Mando humidificador automático
4. Indicador luminoso programador "fin cocción"
5. Indicador luminoso termostato de regulación
6. Indicador luminoso humidificador automático



Fig. 3



Fig. 4

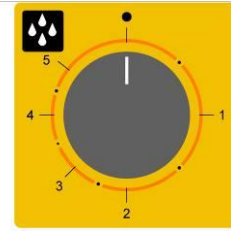




Fig. 5

Programación del tiempo de cocción - El horno se pone en funcionamiento girando la perilla del programador (Fig. 3) 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 del temperatura de cocción - Gire la perilla del termostato tal de regulación (Fig. 4) en correspondencia con la temperatura de cocción seleccionada.

Programación cantidad de vapor - Para generar vapor durante el funcionamiento del horno (cámara de cocción caliente), gire el mando del humidificador automático (Fig. 5) en correspondencia del valor deseado (de 1 a 5). Girando el mando hacia la posición  (apagado) el humidificador deja de funcionar.

Recuerde

- Al girar el mando hacia las posiciones de "1" a "4" el humidificador funciona inyectando vapor (introducción de agua en la cámara de cocción) a intervalos de tiempo regulados automáticamente y repetidos cíclicamente. (a un número mayor corresponde un tiempo mayor de funcionamiento del humidificador y una producción mayor de vapor).
- Al girar el mando hacia la posición "5" se desactiva el control automático o del humidificador que funciona inyectando continuamente agua en la cámara de cocción (producción continua de vapor).
- Antes de poner en funcionamiento el humidificador automático, establezca la temperatura en el interior de la cámara de cocción en un valor de 110°C a fin de optimizar la producción de vapor.

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.

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 humidificador automático - El indicador luminoso naranja del humidificador automático indica que la electroválvula del agua está en funcionamiento y que en la cámara de cocción se está produciendo vapor.

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

Para apagar el horno - Coloque las perillas del programador "fin de cocción" y del termostato en la posición de apagado. Cuando ya no use el horno, cierre la llave de paso del agua colocada antes del aparato, y desactive la alimentación eléctrica.

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 por convección (calor seco) - Encienda el horno y gire la perilla del termóstato hacia la temperatura deseada.

Cocción por convección + vapor (calor seco + calor húmedo) - Encienda el horno. Gire la perilla del termóstato hacia la temperatura deseada y la perilla del humidificador automático hacia la cantidad de vapor elegida.

Descongelación - Encienda el horno y gire las perillas del termóstato y del humidificador automático hacia la posición de apagado (●).

9. Limpieza

(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 sustancias 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 quemem 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 - El vidrio de la puerta interior de la cámara de cocción puede limpiarse utilizando el mismo tipo de desengrasante utilizado para limpiar la cámara; también puede utilizarse un producto normal (no tóxico) para limpieza de vidrios. Un detergente común para vidrios también puede emplearse para limpiar el vidrio exterior de la puerta. Aunque también se puede utilizar agua tibia con jabón. Después del enjuague seque bien la superficie de vidrio con un paño móbido.

Si entre los dos vidrios de la puerta se forman zonas opacas, es posible eliminarlas tras desmontar el vidrio exterior.

Para hacer este acto en el caso ganchos para cerrar el cristal.

Tras haber eliminado la suciedad entre ambos vidrios, cierre el vidrio interior siguiendo los mismos pasos en el orden inverso.

Limpieza de los ventiladores - Los ventiladores se deben limpiar periódicamente con productos apropiados con acción anticárea. La limpieza se debe realizar con cuidado en todas las partes de los mismos, eliminando las eventuales incrustaciones de tipo calcáreo. Para acceder a los ventiladores es suficiente quitar el cárter de protección de los ventiladores después de haber aflojado los tornillos que lo fijan a la cámara de cocción. Una vez terminada la limpieza, vuelva a montar el cárter operando en modo inverso.

Limpieza de la guarnición de la puerta - Por motivos higiénicos y funcionales, siempre es bueno limpiar la guarnición de la puerta al final de cada día de trabajo con el horno. Se debe lavar bien con agua tibia enjabonada. Se debe enjuagar y secar con un paño suave. Las eventuales incrustaciones o los residuos de comida se deben quitar con delicadeza, sin utilizar utensilios metálicos que corten y que pudieran dañar la guarnición de modo irreparable.

10. Mantenimiento

Informaciones generales - Una verificación periódica (por lo menos una vez al año) del equipo contribuye a alargar la vida del mismo y garantizar su correcto funcionamiento. Cualquier intervención inherente a la manutención del equipo se debe realizar por parte de personal técnicamente calificado y adiestrado para las operaciones a realizar. Antes de efectuar cualquier trabajo de manutención del equipo es necesario de conectar la alimentación eléctrica (mediante el interruptor magnetotérmico de seguridad situado antes del equipo) y dejarlo enfriar. Se puede acceder a todos los componentes que pueden necesitar manutención quitando el costado izquierdo del equipo.

Sustitución de la bombilla de iluminación de la cámara de cocción - La bombilla se encuentra entre los dos cristales de la puerta del equipo; para sustituirla es suficiente quitar el cristal interno de la puerta operando como se describe en el párrafo: "Limpieza de la puerta". Una vez que se quita el cristal interno, sustituya la bombilla con otra de las mismas características funcionales: 12V 35W 300°C (la bombilla es de tipo halógeno: no se debe tocar con las manos desprotegidas).

Sustitución de la guarnición de la puerta - La guarnición de la puerta tiene un perfil rígido con 3 aletas de retención. Este perfil se debe insertar en la guía presente en la fachada de la cámara de cocción. La forma rectangular de la guarnición sigue de manera exacta el perímetro de la guía, por lo tanto, el perfil de la guarnición se encastra perfectamente en la fachada de la cámara de cocción. Para cambiar la guarnición es suficiente quitar de la guía la guarnición usada extrayéndola (extraerla con fuerza cerco de los 4 ángulos). Limpie las impurezas de la guía e introduzca la guarnición nueva (para facilitar el montaje se aconseja humidificar con agua enjabonada el perfil de la guarnición).

Reactivación del dispositivo térmico de seguridad - El acceso ha dicho dispositivo se obtiene quitando el costado izquierdo del equipo y su reactivación se realiza pulsando bien el botón rojo (indicado por una etiqueta adhesiva) que se encuentra en el espacio de componentes eléctricos.

Roturas posibles

Tipo de rotura	Causa de la rotura	Acción correctiva
Panel de mando completamente ha pagado (el horno no funciona)	- Conexión a la red eléctrica no conforme	- Controlar la conexión a la red
	- Tensión de red no presente	- Restablecer la tensión de alimentación
	- Dispositivo térmico de seguridad activado	- Restablecer el dispositivo térmico de seguridad
Ciclo de cocción programado: el horno no funciona	- Puerta abierta o mal cerrada	- Cerrar correctamente la puerta
	- Interruptor de la puerta dañado	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
Humidificador automático activo: no hay producción de vapor en la cámara de cocción	- Conexión a la red hídrica no conforme	- Controlar la conexión a la red hídrica
	- Grifo de intercepción cerrado	- Controlar el grifo
	- Filtro de entrada de agua atascado	- Limpiar el filtro
	- Electroválvula de entrada de agua dañada	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
Puerta cerrada: sale vapor de la guarnición	- Montaje de la guarnición no conforme	- Controlar el montaje de la guarnición
	- Guarnición dañada	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
	- Botador de la manilla zafado	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
El horno no cocina de manera uniforme	- Uno de los motores está bloqueado o gira a baja velocidad	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
	- Los motores no realizan la inversión de marcha	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
	- Resistencia no alimentada o dañada	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
La bombilla de iluminación de la cámara de cocción no funciona	- Bombilla dañada	- Sustituir la bombilla
	- Alimentador de la bombilla dañado	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
El dispositivo térmico de seguridad se activa continuamente	- Dispositivo dañado	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación
	- Termóstato de regulación dañado	- Dirigirse a un técnico calificado para la reparación

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.

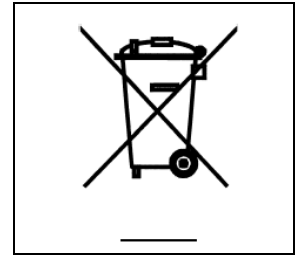
Por dicho motivo, se recomienda dirigirse siempre al Concesionario que ha vendido el equipo, especificando el tipo de problema y el modelo de equipo.

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.

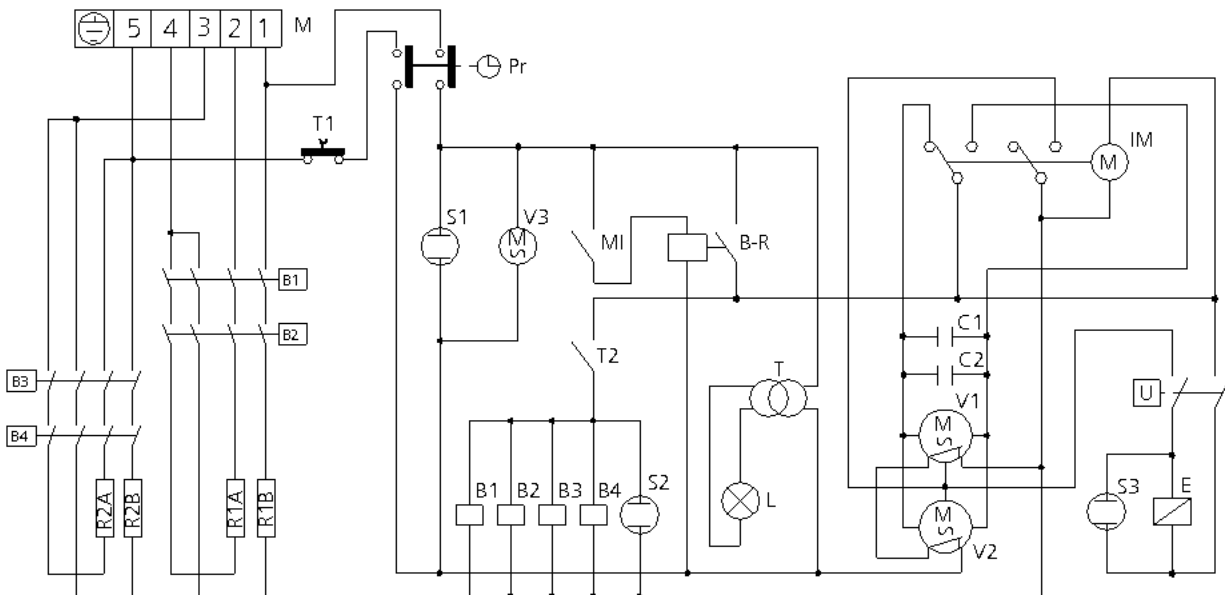
12. Informaciones a los consumidores

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



Leyenda

M	Caja de conexiones de alimentación	S1	Indicador luminoso programador
P	Programador "fin de cocción"	S2	Indicador luminoso termostato
T1	Termostato de seguridad	S3	Indicador luminoso humidificador automat
T2	Termostato horno	V1-V2	Motoventiladores radiales
MI	Microinterruptor puerta	V3	Motoventilador de enfriamiento
U	Humidificador automático	R1-R2	Resistencias circulares
E	Electroválvula humidificador automático	B1-B2-B3-B4	Bobina teleruptor
T	Transformador para indicador luminoso	B-R	Bobina relè
L	Indicador luminoso horno	C1-C2	Condensadores
		IM	Inversor de marcha

14. La Garantía

Su nuevo aparato está amparado por garantía. El vendedor se obliga a sustituir o reparar – bajo su indiscutido juicio – sin gastos para el cliente sólo las piezas que fueran defectuosas de fábrica, únicamente si:

- para los aparatos para uso doméstico, el cliente ha denunciado el defecto antes de 2 meses a partir de la fecha de haberlo detectado y, de todas maneras, antes de 2 años a partir de la fecha de compra;
- para los aparatos para uso profesional, el cliente ha denunciado el defecto antes de 8 días a partir de la fecha de haberlo detectado y, de todas maneras, antes de 12 meses a partir de la fecha de compra,

mediante carta certificada con acuse de recibo, adjuntando la copia de la factura, del recibo o del ticket de comprobación de la compra.

Si el cliente no pudiera exhibir la factura, el recibo o el ticket de compra, o si no se respetaran las cláusulas antedichas, la **garantía pierde validez** en los siguientes casos:

- 1) averías o roturas provocadas por el transporte;
- 2) instalación incorrecta del producto (por ejemplo, por insuficiencia de las chimeneas y de las descargas a las que el producto está conectado), en virtud de las indicaciones mencionadas en el manual de uso del producto adjunto;
- 3) insuficiencia o irregularidades de las instalaciones eléctricas, hidráulicas o de suministro de gas;
- 4) descuido, negligencia o incapacidad durante la utilización del producto, en virtud de las indicaciones mencionadas en el manual de uso;
- 5) utilización del producto para otro uso que no sea aquel para el cual está destinado, o bien utilización no conforme con las instrucciones mencionadas en el manual de uso;
- 6) modificación del producto;
- 7) trabajos de regulación, mantenimiento, o reparación del producto efectuados por personal no autorizado o utilizando recambios no originales;
- 8) mantenimiento insuficiente o negligente del producto no conforme con cuanto previsto en el manual de uso;
- 9) daños provocados por incendios, eventos naturales y otros casos fortuitos, o cualquier causa ajena a TECNOEKA SRL.

Quedan excluidas de la garantía: las piezas pintadas o esmaltadas, los volantes, las manillas, las piezas de plástico móviles o desmontables, las lámparas, las partes de vidrio, las piedras refractarias y todos los accesorios.

TECNOEKA SRL no es responsable de daños, directos o indirectos, provocados por una avería del producto o por la suspensión obligada de su uso.

Las reparaciones bajo garantía no prolongan ni renuevan el período de garantía.

Nadie está autorizado a modificar los términos ni las condiciones de garantía, ni a emitir otras garantías verbales o escritas.

La garantía es válida sólo para los aparatos instalados dentro del territorio de la UE.

En caso de divergencias será competente el Tribunal de Padua (Italia).

Advertencias para el comprador:

1. el aparato para la cocción ha sido diseñado exclusivamente para uso alimentario, mientras que el aparato de calefacción ha sido diseñado exclusivamente para la calefacción de ambientes domésticos;
2. TECNOEKA S.r.l. no instala los aparatos; si el vendedor lo hiciera, debe responder directamente;
3. TECNOEKA S.r.l. no es responsable de los daños, directos o indirectos, a personas o animales domésticos o bienes provocados por una avería del aparato o por la suspensión obligada de su uso.

El Fabricante no garantiza la corrección de la información suministrada ni responde de posibles errores de impresión o de transcripción contenidos en este manual. Se reserva el derecho de realizar modificaciones a sus propios productos que considere necesarias o útiles, incluso para bien del usuario, sin alterar las características esenciales de funcionalidad y de seguridad.