

ggm **gastro**
INTERNATIONAL

ELEKTRISCHE ÖFEN

GEBRAUCHS- UND BETRIEBSANLEITUNG
MOD. EHTE776

Inhaltsverzeichnis

1. Technischer Dienst

2. Allgemeine Warnungen

3. Technische Daten

4. Anweisungen für den Installateur

5. Gebrauchsanweisung (für den Benutzer)

6. Restrisiken (für den Anwender)

7. Verwendung des Bedienfelds

8. Kochen im Backofen

9. Tipps zum Kochen

10. Routinemäßige Reinigung und Wartung

11. Technische Hilfe

12. Informationen für die Verbraucher

13. Verdrahtungsschemata

14. Die Garantie

15. Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen



1. Technischer Dienst

Eine technische Überprüfung ein- oder zweimal im Jahr trägt zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet einen besseren Betrieb. Achten Sie darauf, dass die Wartung ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt wird.

Bei Ersatzteilbestellungen oder Auskünften über das Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (die Daten sind auf dem Schild "Technische Daten" auf der Rückseite des Backofens angegeben).

2. Allgemeine Warnhinweise

Sehr wichtig: Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zusammen mit dem Gerät auf, um sie bei Bedarf nachschlagen zu können. Diese Warnhinweise wurden zu Ihrer Sicherheit und der Sicherheit anderer Personen verfasst. Bitte lesen Sie sie sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen:

- Wenn die Verpackung bei Erhalt der Ware beschädigt ist, ist auf dem Lieferschein zu vermerken: "ICH VERWEISE AUF DAS RECHT ZUR KONTROLLE DER WAREN", der Schaden ist zu spezifizieren, und der Fahrer muss die Annahme unterschreiben; eine schriftliche Reklamation ist innerhalb von 4 Kalendertagen nach Erhalt der Ware an den Verkäufer zu richten. Nach Ablauf dieser Frist wird keine Reklamation mehr anerkannt.
- Die Innentemperatur des Lagers darf nicht unter -9°C liegen; andernfalls werden die Thermostate (Regel- und Sicherheitsthermostate) der Maschine beschädigt. Die Nichtbeachtung dieses Verbots entbindet den Hersteller des Geräts von jeglicher Verantwortung.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem und entsprechend geschultem Personal verwendet werden.
- Alle Änderungen, die an der elektrischen Anlage vorgenommen werden müssen, um die Installation des Geräts zu ermöglichen, dürfen nur von kompetentem Personal durchgeführt werden.
- Es ist gefährlich, die Eigenschaften des Geräts zu verändern oder zu versuchen, sie zu verändern.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit direktem Wasserstrahl, da das Eindringen von Wasser die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen kann.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen, und lassen Sie es abkühlen.
- Legen Sie bei weit geöffneter Kipptür keine Gegenstände auf die Oberfläche, da die Türscharniere irreparabel beschädigt werden könnten.
- Versuchen Sie nicht, die regelmäßigen Kontrollen oder eventuelle Reparaturen selbst durchzuführen. Wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und verwenden Sie nur Originalersatzteile.

N.B.: Unsachgemäßer oder falscher Gebrauch und Nichtbeachtung der Montageanleitung entbinden den Hersteller von jeglicher Verantwortung. In diesem Zusammenhang sind die Richtlinien im Abschnitt "POSITIONIERUNG" strikt einzuhalten.

3. Technische Daten

Abmessungen des Geräts LxTxH (mm)	784x774x637
Gewicht (kg)	50,4
Maximale Belastung pro Fach (kg)	4 - 2
Maximale Belastung (kg)	16 - 8
Konvektionsheizelement (kW)	6
Max. aufgenommene Leistung (kW)	6,4
Versorgungsspannung (V)	380V~ (50/60Hz)
Durchmesser des Stromkabels	4x2,5 mm ²
Typ des Kabels	H07RN-F
Anschluss eines elektrischen Kabels	Tipo Y
Klasse	I
Schutzgrad gegen Feuchtigkeit	IPX3

Der Geräuschpegel des Geräts liegt im Betrieb unter 70 dB (A).

Das Schild "Technische Daten" befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

4. Anweisungen für den Installateur

Die folgenden Anweisungen richten sich an den qualifizierten Installateur, um sicherzustellen, dass er die Installations-, Einstellungs- und Wartungsarbeiten so korrekt wie möglich und gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen durchführt. Alle Arbeiten müssen bei abgeschalteter Stromversorgung des Geräts durchgeführt werden. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sorgfältig die spezielle Klebefolie, die die Teile aus Edelstahl schützt. Lassen Sie keine Klebstoffreste auf den Oberflächen zurück. Falls erforderlich, entfernen Sie diese sofort mit einem geeigneten Lösungsmittel.

Aufstellen - Stellen Sie das Gerät vollkommen waagrecht auf einen Tisch oder eine ähnliche Unterlage (der Tisch oder die Unterlage muss mindestens 85 cm über dem Boden sein). Stellen Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm zu den Seiten- und Rückwänden auf, damit die natürliche Luft frei um das Gerät zirkulieren kann. Die Belüftung des Geräts erfolgt über spezielle Öffnungen in den Metallwänden des Außengehäuses und gewährleistet Effizienz und Langlebigkeit. Aus diesem Grund ist es strengstens untersagt, diese Lüftungsöffnungen auch nur teilweise oder für kurze Zeit zu blockieren. Die Nichtbeachtung dieses spezifischen Verbots entbindet den Hersteller des Geräts von jeglicher Verantwortung und führt zum sofortigen Erlöschen jeglicher Garantieansprüche für das Gerät, da die konstruktive Konformität des Geräts absichtlich beeinträchtigt wurde. Darüber hinaus ist das Gerät nicht zum Einbau und zur Aufstellung in Gruppen mit anderen identischen Geräten geeignet.

Dampfaustritt

Das Gerät ist mit einem speziellen Metallrohr (DN30) ausgestattet, um den Dampf aus dem Garraum abzuführen.

An dieses Rohr, das aus der Rückseite des Gehäuses herausragt, dürfen keine anderen Rohrtypen angeschlossen werden.

Die Nichteinhaltung dieses spezifischen Verbots ermöglicht es dem Hersteller, jegliche Verantwortung für eine mögliche Fehlfunktion des Geräts und eine schlechte Qualität der Garvorgänge abzulehnen.

Eine Vergrößerung der Länge des ursprünglichen Abluftrohrs kann zu anormaler Kondensation im Inneren des Garraums führen. Um zu verhindern, dass Dampf aus dem Abluftrohr austritt, muss das Gerät unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt oder an die für das verwendete Gerätemodell spezifische Dunstabzugshaube "TECNOEKA" angeschlossen werden.

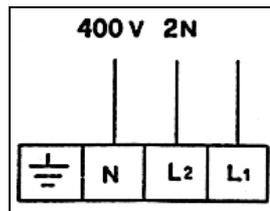
Elektrischer Anschluss - Das Gerät muss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie den Anschluss vornehmen, vergewissern Sie sich, dass folgende Punkte erfüllt sind:

- die **Spannungs- und Frequenzwerte des Stromnetzes mit den Werten auf dem Schild "Technische Daten" übereinstimmen, das am Gerät angebracht ist;**
- **das Begrenzungsventil und die Anlage sind in der Lage, die Last des Geräts zu tragen (siehe Schild "Technische Daten");**
- **das Stromversorgungssystem verfügt über einen angemessenen Erdungsanschluss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen;**
- **ein zweipoliger Schalter mit einem Mindestabstand zwischen den Kontakten der Überspannungskategorie III (4000 V), der für die Last ausgelegt ist und den geltenden gesetzlichen Bestimmungen entspricht, zwischen dem Gerät und dem Netz bei direktem Anschluss an das Stromnetz angebracht ist;**
- **der für den Anschluss verwendete omnipolare Schalter bei der Installation des Geräts leicht zu erreichen ist;**
- **das gelb/grüne Erdungskabel nicht durch den Schalter unterbrochen ist;**
- **die Stromversorgung darf während des Betriebs des Geräts nicht um $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen;**
- **Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nach dem Einstecken in die Klemmleiste nicht mit den heißen Teilen des Herdes in Berührung kommt.**
- **wenn das netzkabel beschädigt ist, muss es vom hersteller, vom technischen kundendienst oder von einer qualifizierten person ersetzt werden, um jegliche gefahr zu vermeiden.**

Anschluss des Netzkabels - Für den Zugang zum Klemmenbrett müssen Sie nur die hintere Seitenwand des Geräts entfernen.

Lösen Sie die Kabelklemme und führen Sie das Kabel durch die Klemme. Ordnen Sie die Leiter so an, dass sich der Schutzleiter als letzter von seiner Klemme löst, falls das Kabel einen Zugfehler hat. Schließen Sie die Leiter der Stufen an die mit "L1" und "L2" gekennzeichneten Klemmen an,

Anschluss des Nullleiters an die mit "N" gekennzeichnete Klemme und des Schutzleiters an die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme gemäß der folgenden Aufteilung:



(dieser elektrische Anschlussplan befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts für die Stromversorgung).

Ziehen Sie die Kabelklemme fest und bringen Sie die hintere Seitenwand des Geräts wieder an.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Leistungsfähigkeit zuvor gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen überprüft werden muss.

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten über die entsprechende, mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme hergestellt werden. Der Potenzialausgleichsleiter muss einen Mindestdurchmesser von 2,5 mm² haben. Die Potenzialausgleichsklemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Sicherheitsthermoschalter - Das Gerät ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermoschalter ausgestattet. Er schützt vor gefährlichen Übertemperaturen, die versehentlich im Inneren des Geräts entstehen könnten. Diese Vorrichtung befindet sich auf der Rückseite des Ofens.

5. Gebrauchsanweisung (für den Benutzer)

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt. Es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät bei der ersten Benutzung etwa eine Stunde lang bei maximaler Temperatur unbelastet laufen zu lassen. Auf diese Weise werden unangenehme Gerüche, die durch die Wärmedämmung und das restliche Arbeitsfett entstehen, beseitigt. Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d. h. für das Garen von Speisen im Backofen. Jede andere Verwendung wird als ungeeignet angesehen.

Das Gerät kann zum Garen von Desserts, Pizza, Fleisch, Fisch, Gemüse, zum Gratinieren und zum Wiederaufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen verwendet werden.

Lassen Sie beim Einschieben von Speisen in den Garraum einen Abstand von mindestens 40 mm zwischen den Pfannen, um die Luftzirkulation nicht zu sehr zu behindern.

Verwenden Sie keine Töpfe mit überhöhten Rändern: Ränder sind Barrieren, die die Zirkulation der heißen Luft verhindern. Heizen Sie den Ofen vor jedem Garvorgang auf, um eine maximale Gleichmäßigkeit zu erreichen. Salzen Sie die Speisen nicht im Garraum.

6. Restrisiken (für den Benutzer)

Nach einem Garvorgang die Tür vorsichtig öffnen, um einen heftigen Hitzestrom zu vermeiden, der Verbrennungen verursachen könnte.

Achten Sie während des Betriebs des Backofens auf die heißen Zonen (auf dem Gerät gekennzeichnet) seiner Außenflächen. Stellen Sie das Gerät auf eine Bank oder eine ähnliche Unterlage in einer Höhe von mindestens 85 cm über dem Boden. Der Tisch oder die Unterlage muss in der Lage sein, das Gewicht des Geräts zu tragen und es korrekt aufzustellen. Das Gerät enthält elektrische Teile und darf nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden. Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Schalten Sie vor jedem Reinigungsvorgang die Stromversorgung des Geräts aus.

Um ein falsches Anschließen des Geräts zu vermeiden, sind die entsprechenden Strom- und Wasseranschlüsse durch Kennzeichnungsschilder gekennzeichnet.

Benutzen Sie nicht den Griff der Tür, um das Gerät zu bewegen (die Glasscheibe kann brechen).

Wenn die Kipptür weit geöffnet ist, legen Sie keine Gegenstände auf die Innenfläche, um die Türscharniere nicht dauerhaft zu beschädigen.

7. Verwendung des Bedienfelds

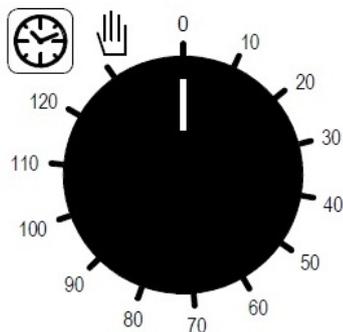


Abb. 2

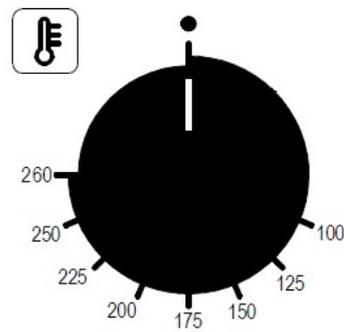


Abb. 3

- Anzeigeleuchte des Programmierers	
- Temperatur-Anzeigeleuchte	

Programmierung der Garzeit - Um den Backofen in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Programmierknopf (Abb. 1) in Richtung des Symbols (Dauerbetrieb) oder in Richtung der gewählten Garzeit (bis zu 120 Minuten). Im zweiten Fall wird das Ende des Garvorgangs durch das automatische Ausschalten des Backofens signalisiert.

Programmierung der Gartemperatur - Drehen Sie den Drehknopf des Regelthermostats (Abb. 2) entsprechend der für den Garvorgang gewählten Temperatur.

Kontrollleuchte des Regelthermostats - Die orangefarbene Kontrollleuchte des Regelthermostats erlischt, wenn die programmierte Temperatur im Garraum erreicht ist. Sie leuchtet wieder auf, wenn der Thermostat ausgelöst wird, um diese Temperatur wiederherzustellen.

Kontrollleuchte des Programmierers "Ende des Garvorgangs" - Die grüne Kontrollleuchte des Programmierers zeigt an, dass der Backofen in Betrieb ist und dass die Garzeit aktiv ist.

Backofen-Innenleuchte - Die Leuchte ist immer an, wenn der Backofen in Betrieb ist.

Ausschalten des Backofens - Drehen Sie die Knöpfe des Programmgebers "Garzeitende" und des Thermostats auf OFF.

Wenn Sie den Backofen nicht mehr benutzen, schalten Sie den Strom ab.

8. Garen im Backofen

Zum Garen muss der Backofen vor dem Einschleiben der Speisen auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt werden. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, geben Sie die Speisen hinein und überprüfen Sie die Garzeit. Schalten Sie den Backofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit aus, um die gespeicherte Wärme zurückzugewinnen.

Konvektionsgaren - Schalten Sie den Backofen ein und drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur.

Auftauen - Schalten Sie den Backofen ein und drehen Sie den Thermostatknopf auf die Position OFF.

9. Hinweise zum Garen

Konvektionsgaren - Die Wärme wird durch vorgewärmte Luft, die im Garraum zirkulieren muss, auf die Speisen übertragen. Die Hitze erreicht schnell und gleichmäßig alle Teile des Garraums und ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Lebensmittel (vorausgesetzt, sie haben die gleiche Gartemperatur), die auf den Einlegeböden angeordnet sind, ohne dass sich Geschmack und Geruch vermischen. Das Konvektionsgaren eignet sich besonders gut zum schnellen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und zum Trocknen von Pilzen und Obst.

Zubereitung von Desserts - Desserts erfordern eine sehr hohe Temperatur (in der Regel 150 bis 200 °C) und einen vorgeheizten Ofen (etwa zehn Minuten). Die Ofentür darf erst nach mindestens 3/4 der Garzeit geöffnet werden. Aufgeschlagener Teig muss sich nur schwer von einem Löffel lösen lassen, da eine zu große Fließfähigkeit die Garzeit umsonst verlängern würde.

Kochen von Fleisch - Das zu kochende Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, damit es nicht zu sehr austrocknet. Sehr zartes rotes Fleisch, das blutig gegart werden soll und das außen gegart werden muss, damit der gesamte Bratensaft erhalten bleibt, erfordert eine kurze Garzeit bei hoher Temperatur (200-250°C). Die Zutaten für den Bratensaft dürfen nur bei kurzer Garzeit sofort in die Pfanne gegeben werden, andernfalls sollten sie erst in der letzten halben Stunde hinzugefügt werden. Sie können den Gargrad überprüfen, indem Sie das Fleisch mit einem Löffel zerdrücken: Wenn das Fleisch nicht nachgibt, ist es richtig gegart. Bei Roastbeef und Filet, das innen rosa bleiben muss, muss die Garzeit sehr kurz sein. Das Fleisch kann auf eine für den Ofen geeignete Platte oder direkt auf den Grill gelegt werden, unter den man eine Schale zum Auffangen des Bratensafte stellen sollte. Nach Beendigung des Garvorgangs sollten Sie 15 Minuten warten, bevor Sie das Fleisch anschneiden, damit der Bratensaft nicht ausläuft. Vor dem Servieren können die Gerichte im Backofen bei minimaler Temperatur warmgehalten werden.

10. Routinemäßige Reinigung und Wartung

(WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor jedem Vorgang aus)

Allgemeine Reinigung - Reinigen Sie den Backofen, wenn er kalt ist. Waschen Sie die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und Seife, verwenden Sie keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Säuren, da diese die Teile beschädigen könnten. Verwenden Sie zur Reinigung der Stahlteile keine chlorhaltigen Produkte (Natriumhypochlorit, Salzsäure usw.), auch nicht in verdünnter Form. Verwenden Sie spezielle handelsübliche Produkte oder ein wenig heißen Essig. Gründlich mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen. Reinigen Sie die Glastür des Backofens nur mit heißem Wasser und verwenden Sie keine rauen Tücher. Lassen Sie keine Lebensmittel (insbesondere säurehaltige Lebensmittel wie Salz, Essig, Zitrone usw.) auf den Edelstahlteilen stehen, da diese dadurch beschädigt werden könnten. Waschen Sie das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl, da eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte. Verwenden Sie keine ätzenden Substanzen (z. B. Salzsäure), um die Auflagefläche des Backofens zu reinigen.

Reinigung des Backofens - Es empfiehlt sich, den Innenraum des Backofens am Ende eines jeden Arbeitstages zu reinigen. Auf diese Weise lassen sich Garrückstände leichter entfernen, so dass sie bei der nächsten Benutzung des Backofens nicht verbrennen können. Reinigen Sie ihn sorgfältig mit heißem Wasser und Seife oder mit den entsprechenden handelsüblichen Produkten.

Reinigung der Backofentür - Um die Backofentür gründlich zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie die Tür vollständig;
- Stecken Sie die mitgelieferten Stopfen in die "A"-Löcher der Scharniere (Abb. 5);
- Heben Sie die Tür vorsichtig an und ziehen Sie sie heraus (Abb. 6);
- Bringen Sie die Tür durch umgekehrte Betätigung wieder in die Ausgangsposition.

- Öffnen Sie die Tür;
- das bewegliche Scharnierteil "A" vollständig drehen (Abb. 7);
- die Tür langsam bis zur mechanischen "Blockierung" schließen, sie anheben und herausnehmen (Abb. 8).

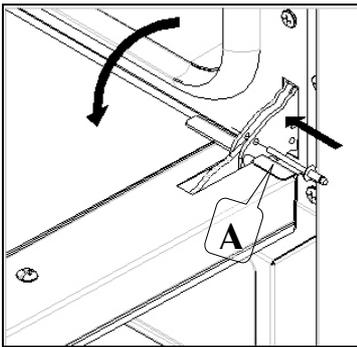


Fig. 5

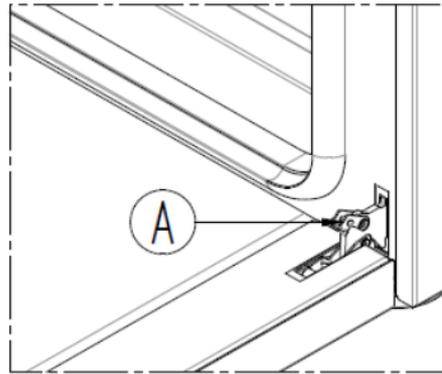


Fig. 7

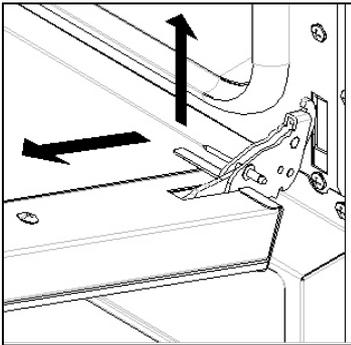


Fig. 6

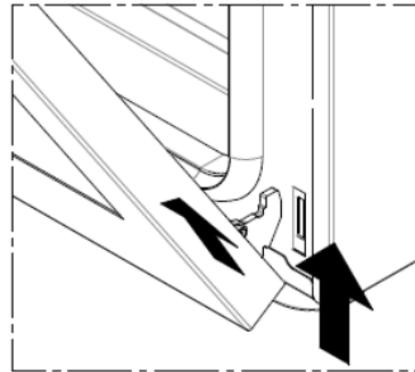


Fig. 8

Auswechseln der Backofenlampe - Schalten Sie das Gerät elektrisch aus; schrauben Sie die Glasschutzkappe ab; schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine andere Lampe, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist:

- Spannung 230/240 V
- Leistung 15 W
- Beschlag E 14

Setzen Sie den Glasdeckel wieder auf und schalten Sie das Gerät ein.

11. Technische Unterstützung

Das Gerät wurde vor Verlassen des Werks von sachkundigem Fachpersonal vollständig eingestellt und geprüft, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten.

Alle Reparaturen und Einstellungen müssen mit äußerster Sorgfalt und unter Beachtung der geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden. Wenden Sie sich immer an Ihren Händler oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum und geben Sie das Problem, das Gerätemodell und die Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite) an.

Für jegliche Wartung kann sich der Benutzer an Tecnoeka wenden, indem er die Telefonnummern auf dem Umschlag anruft oder die Websitecom besucht.

12. Informationen für die Verbraucher

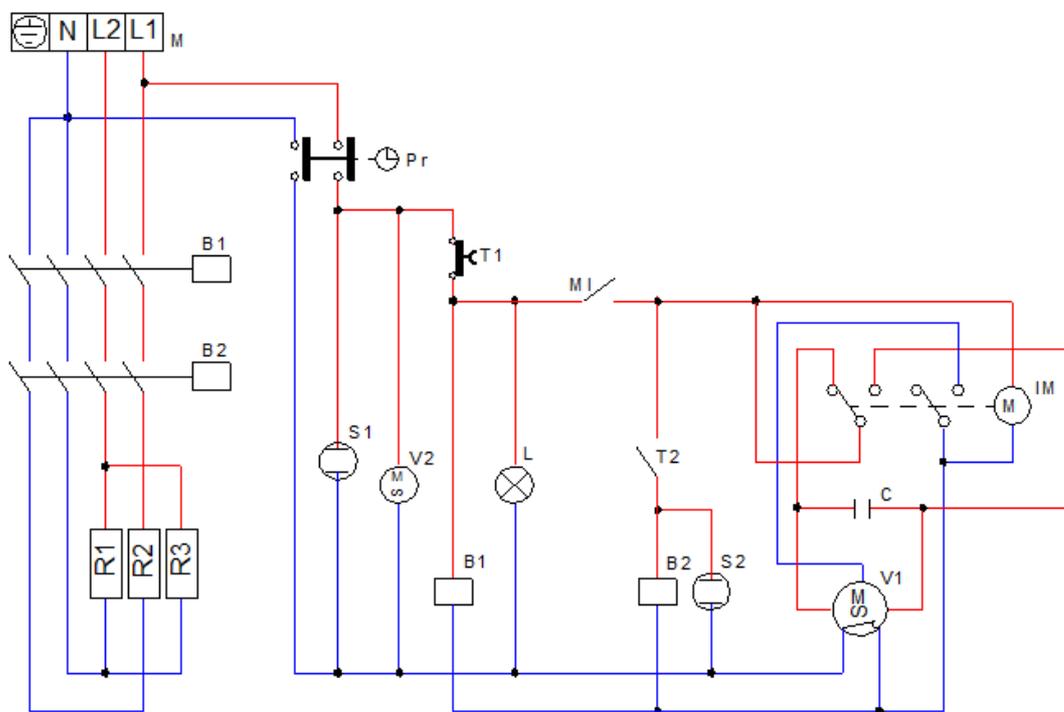
Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol der gekreuzten Mülltonne auf dem Gerät, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom übrigen Müll entsorgt werden muss. Der Nutzer muss das Gerät bei einer spezialisierten Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgeben.

Die getrennte Sammlung des Abfalls und die anschließende Behandlung, Verwertung und Entsorgung tragen dazu bei, dass andere Geräte aus wiederverwerteten Materialien hergestellt werden können, wodurch die negativen Auswirkungen auf die Umwelt und die öffentliche Gesundheit, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Abfalls verursacht würden, verringert werden.

Sollte der Nutzer das Produkt missbräuchlich entsorgen, werden Verwaltungsanktionen verhängt.



13. Verdrahtung



Schlüsse

M	CLIP FÜR STROMVERSORGUNG
Pr	TIMER-PROGRAMMIERGERÄT
MI	TÜR-MIKROSCHALTER
T1	SICHERHEITSTHERMOSTAT
T2	REGELTHERMOSTAT
R1-R3	REGELTHERMOSTAT
V1	RUNDHEIZKÖRPER
V2	RADIALER MOTOR-VENTILATOR
B1-B2	TANGENTIALER MOTOR-VENTILATOR SCHÜTZE SPULE
L	GLÜHBIRNE
S1	PROGRAMMGEBER-GLÜHBIRNE
S2	THERMOSTAT GLÜHBIRNE
C	KONDENSATOR
IM	ROTATIONSWECHSELRICHTER

14. Eingerichtete Garantie

Die Produkte von Tecnoeka sind ausschließlich für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie bestimmt und unterliegen einer Garantie, die den gesetzlichen Bestimmungen (Art. 1490 ff.) für professionelle Anwender, wie z.B. Kunden mit Mehrwertsteuer, die vom Händler kaufen, entspricht.

Die Produkte von Tecnoeka sind professionell und nach der Norm IEC 60335-1 zertifiziert und können nur an professionelle Anwender verkauft werden.

Unter Ausschluss jeglicher zusätzlicher Garantie wird der Verkäufer nach eigenem Ermessen nur die Teile seiner Produkte reparieren, die sich als fehlerhaft erweisen, vorausgesetzt, der Kunde hat den Mangel innerhalb von 12 Monaten nach dem Kauf gemeldet und den Mangel innerhalb von 8 (acht) Tagen nach der Entdeckung schriftlich unter Beifügung einer Kopie der Rechnung, der Quittung oder des Kaufbelegs, die den Kauf belegen, gemeldet.

Sowie für den Fall, dass der Kunde nicht in der Lage ist, die Rechnung, Quittung oder Kaufbeleg zum Nachweis des Kaufs zu produzieren oder nicht die oben genannten Bedingungen eingehalten werden, ist die Garantie)

- 1) Versagen oder Bruch von Bauteilen, die durch den Transport verursacht wurden.
- 2) Schäden, die durch eine unzureichende Elektro-, Sanitär- und Gasinstallation gegenüber den Angaben im Installationshandbuch oder durch eine anormale Funktion derselben verursacht werden.
- 3) Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation des Produkts oder eine Installation, die nicht den Anforderungen des Installationshandbuchs entspricht, verursacht werden, und insbesondere Schäden, die auf einen Ausfall der Schornsteine und der Abflüsse zurückzuführen sind, an die dieses Produkt angeschlossen ist.
- 4) Verwendung des Produkts für andere als die in der von Tecnoeka herausgegebenen technischen Dokumentation angegebenen und vorgesehenen Zwecke.
- 5) Schäden, die durch eine Verwendung des Produkts verursacht werden, die nicht mit den Anweisungen in der Bedienungs- und Wartungsanleitung übereinstimmt.
- 6) Eingriffe in das Produkt.
- 7) Einstellungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Produkt, die von unqualifiziertem Personal durchgeführt wurden.
- 8) Verwendung von nicht originalen oder nicht von Tecnoeka autorisierten Teilen.
- 9) Schäden oder Defekte, die durch fahrlässigen und / oder rücksichtslosen Umgang mit dem Produkt oder im Widerspruch zu den in der Betriebs- und Wartungsanleitung vorgeschriebenen Anweisungen verursacht wurden.
- 10) Schäden, die durch einen Brand oder andere Naturereignisse verursacht wurden, sowie in jedem Fall Schäden, die durch einen Unfall verursacht wurden oder auf eine nicht vom Hersteller abhängige Ursache zurückzuführen sind.
- 11) Schäden an Teilen, die dem normalen Verschleiß unterliegen und regelmäßig ausgetauscht werden müssen.

Ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen sind: lackierte oder emaillierte Teile, Knöpfe, Griffe, bewegliche oder abnehmbare Kunststoffteile, Glühbirnen, Glasteile, Dichtungen, elektronische Teile und alle möglichen Zubehörteile, Transportkosten vom Endverbraucher und / oder Käufer zum Sitz von Tecnoeka Ltd. und vice versa. Die Garantie umfasst auch nicht die Kosten für den Ersatz des Ofens und die damit verbundenen Installationskosten. Die Garantie schließt Produkte aus, die als gebraucht gekauft wurden oder von Dritten gekauft wurden, die nicht mit Tecnoeka verbunden oder von Tecnoeka autorisiert sind.

TECNOEKA SRL haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden, die durch den Ausfall des Produkts oder durch die erzwungene Unterbrechung der Nutzung desselben entstehen.

Garantiereparaturen führen nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

Teile, die im Rahmen der Garantie ersetzt werden, haben eine Garantie von 6 Monaten ab dem Datum des Versands, die durch ein von Tecnoeka ausgestelltes Dokument bestätigt wird.

Niemand ist befugt, die Bedingungen der Garantie zu ändern oder andere mündliche oder schriftliche zu veröffentlichen.

15. Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen

Tecnoeka Srl garantiert die Lieferung von Ersatzteilen für einen Zeitraum von höchstens 24 Monaten ab dem Rechnungsdatum des gekauften Geräts. Nach diesem Datum kann die Verfügbarkeit von Ersatzteilen nicht mehr garantiert werden.

16. Anwendbares Recht und zuständiger Gerichtsstand

Die Lieferbeziehungen unterliegen dem italienischen Recht, unter ausdrücklichem Ausschluss der Normen des internationalen Rechts und des Wiener Übereinkommens über den internationalen Kauf beweglicher Sachen vom 11. April 1980. Für eventuelle Streitigkeiten ist ausschließlich das Gericht von Padua zuständig.

Die in den Handbüchern enthaltenen Produkte können ohne Vorankündigung und ohne Verantwortung von GGM Gastro technischen und funktionellen Änderungen unterzogen werden, die auf Verbesserungen abzielen, ohne die wesentlichen Funktions- und Sicherheitsmerkmale zu beeinträchtigen. GGM Gastro haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Schreibfehlern, die auf einem Präsentationsmittel und/oder einer technischen und kommerziellen Beschreibung ihrer Produkte für Kunden erscheinen könnten.