



ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ELEKTRONISCHER OFEN MIT TOUCH SCREEN

MKF 464 TS – MKF416 TS - MKF 511 TS - MKF 611 CTS – MKF 611 VCTS -
MKF 621 TS – MKF 623 CTS - 664 TS – MKF 616 TS - MKF 711 TS – MKF 711
VTS - MKF 1011 CTS – MKF 1011 VCTS –
MKF 1064 TS – MKF 1016 TS – MKF 1021 TS - MKF 1111 TS – MKF 1111 VTS -
MKF 1664 TS – MKF 2011 TS



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova - Italy

tel. +39.049.5791479
tel. +39.049.9300344
fax +39.049.5794387

info@tecnoeka.com
tecnoekasrl@pec.it
tecnoeka.com

cod. fisc. - p.iva 00747580280

rea n. 133205

reg. a.e.e. n. IT08020000001275

cap. soc. euro 119.000,00 I.V.



EG - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Anhang II A der Richtlinie 2006/42/EG

Name Hersteller	TECNOEKA Srl
Anschrift Hersteller	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Verwalter der technischen Unterlagen	Imazio Oscar
Anschrift Verwalter der technischen Unterlagen	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Produkttyp	Elektronischer Ofen
Produktzweck	Garen von Lebensmitteln
Modell	MKF 464 TS-MKF 416 TS - MKF 511 TS - MKF 611 CTS -MKF 611 VCTS - MKF 621 TS - MKF 623 CTS - MKF 664 TS - MKF 616 TS - MKF 711 TS - MKF 711 VTS - MKF 1011 CTS -MKF 1011 VCTS - MKF 1064 TS - MKF 1016 TS- - MKF 1021 TS-MKF1111 TS - MKF 1111 VTS - MKF 1664 TS - MKF 2011 TS
s/n	

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben angegebenen Produkte allen Verordnungen hinsichtlich der folgenden Richtlinien entsprechen:

Maschinenrichtlinie 2006/42/EG;

Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EU

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben angegebenen Produkte mit den folgenden harmonisierten Normen übereinstimmen:

EN 60335-1 ; EN 60335-2-42

EN 55014-1 ; EN 55014-2 ; EN 61000-3-2 ; EN 61000-3-3 ;

EN 62233

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben angegebenen Produkte ebenfalls mit den folgenden Richtlinien übereinstimmen:

Richtlinie über die allgemeine Produktsicherheit 2001/95/EG;

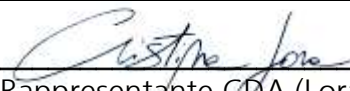
Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronik-geräten 2011/65/EU;

Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte 2012/19/EU.

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben angegebenen Produkte der EG-Verordnung 1907/2006 entsprechen.

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben angegebenen Produkte der EG-Verordnung 1935/2004 entsprechen.

Borgoricco, 01/07/2020.


Firma Rappresentante CDA (Lora Cristina)

INHALTSVERZEICHNIS

1. Technischer Service	8
2. Anweisungen für den Benutzer	8
2.1 Bedienblende	8
2.2 Funktionsweise Touchscreen-Bedienung	9
2.3 Einschalten	9
2.4 Erklärung der Symbole:	12
2.5 Bildschirmseite „HOME“	13
2.6 Betriebsparameter	14
2.7 Zusätzliche Funktionen:	15
2.8 Funktion „Vereinfachter“ Modus (ermöglicht eine einzige Garphase)	16
2.9 Funktionsmodus „Fortgeschritten“ (gestattet 10 Garphasen)	17
2.10 Garzyklus mit Kernfühler Modus „Fortgeschritten“	19
2.11 Garzyklus mit Kernfühler und Temperatur ΔT Modus „Fortgeschritten“	20
2.12 Garzyklus mit der Funktion „Vorheizen“	21
2.13 Garzyklus mit der Funktion „Warmhalten“	21
2.14 Garzyklus mit der Funktion „Verschieben“	21
2.15 Speichern von Programmen (Rezept)	22
2.16 Speicherung von Programmen (Rezepten) mit Foto	22
2.17 Rezeptsammlung	23
2.18 Löschen von Rezepten aus der „CHEF“-Rezeptsammlung	24
2.19 Import/Export von „USB“ in „Chef Rezepte“	25
2.19.1 Export aller Rezepte (gespeicherte Programme)	25
2.19.2 Import aller Rezepte (gespeicherte Programme)	25
2.19.3 Export einiger Rezepte (gespeicherte Programme)	26
2.20 Funktion „Mehrfachebenen“	27
2.21 Zubehör	28
2.22 Kühlung	29
2.23 Einstellungen	29
2.24 „HACCP“-Funktion	30
2.24.1 Aktivierung / Deaktivierung der „HACCP“-Funktion	30
2.24.2 Laden Sie die „HACCP“-Daten auf einen USB-Stick herunter	30
2.25 Wi-Fi-Netzwerkverbindung	32
2.25.1 Verfügbarkeit von Software-Updates (Betriebsfunktions-Update)	33
2.26 Technischer Service	33
2.27 Fahrbare Modelle (Modelle MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)	33
3. Reinigung	34
3.1 Manuelle Reinigung des Garraums	34
3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums	35
3.3 Automatische Reinigung des Garraums	35
3.4 Außerordentliche Reinigung (Entkalkung) des Dampferzeugers	36
3.5 Reinigung der Gebläse	37
3.6 Reinigung der Türdichtung	37
3.7 Reinigung der Tür	37
3.8 Reinigung des äußeren Gehäuses	37
3.9 Stillstandszeiten	37
4 Mögliche Defekte	37
5 Mögliche Alarme	38
6 Mögliche Defekte	39
7. Kundendienst	41
8. Entsorgung des geräts	41
9. Vertragsgarantie	41
10. Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen	42
11. Anwendbares Gesetz und zuständiges Gericht	42

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Es ist wichtig, dass dieses Bedienungshandbuch für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist direkt beim Hersteller eine Kopie anzufordern. Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen Sicherheit und der anderer zusammengestellt.

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Sollte beim Empfang der Ware die Verpackung unvollständig oder beschädigt sein, ist folgende Aufschrift anzubringen: "WARENKONTROLLE VORBEHALTEN", unter Angabe des Schadens und mit Gegenzeichnung des Fahrers. Innerhalb von 4 Kalendertagen (nicht Arbeitstagen) ab dem Empfang ist eine schriftliche Beschwerde an den Händler zu richten. Über diesen Zeitraum hinaus werden Beschwerden nicht akzeptiert.

Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts.

Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen aller vom Hersteller gewährten Haftungs- und Garantieansprüche.



GEFAHR VON VERBRENNUNGEN und VERLETZUNGEN!

- Die Temperatur der Außenflächen des Geräts kann 60 °C überschreiten. Nur die Bedienelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht bei der Handhabung der Speisenbehälter während und nach dem Garen: Die Temperaturen könnten sehr hoch sein. Zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Hitzeschutzkleidung tragen.
- Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzabdeckung der Gebläse entfernen; die sich bewegenden Gebläse und die noch heißen Heizwiderstände dürfen nicht berührt werden.
- **Die maximale Arbeitshöhe bezogen auf die Höhe der obersten Ebene, muss 160 cm vom Boden**

entfernt sein. Nach der Installation des Geräts das entsprechende  **(beiliegende) Aufkleber-Symbol bei 160 Metern Höhe anbringen.**

- Damit die Gerichte nicht zum Sieden gebracht werden, keine mit Wasser gefüllten Behälter oder bei Hitze schmelzende Speisen in größeren als solchen Mengen verwenden, die einfach zu kontrollieren sind. Aus diesem Grund nur Ebenen verwenden, die eine Sicht auf den Inhalt des Behälters ermöglichen. Beim Herausziehen des Backblechs mit heißer Flüssigkeit darauf achten, dass diese nicht überläuft:
- Bevor die Speise nach einem Garvorgang mit dem Nadel-Kernfühler aus dem Ofen genommen wird, vorsichtig den noch heißen Fühler aus der gegarten Speise abziehen. Dabei darauf achten, dass er nicht außerhalb des Garraums hängen gelassen wird:
- Die Tür nicht während der Reinigungsarbeiten öffnen, da chemische (korrosive) Stoffe, die für die Reinigung verwendet wurden, und heiße Dünste austreten könnten.



STROMSCHLAGGEFAHR

- Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Jede Änderung an der Elektroanlage, die evtl. für die Installation des Geräts notwendig ist, darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Stromversorgungsanlage muss mit einem funktionstüchtigen und genormten Erdanschluss ausgestattet sein.
- Beim festem Anschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Netz ein der Netzlast und den geltenden Vorschriften entsprechender Mehrpolschalter der Überspannungskategorie III (4000 V) mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten installiert werden (automatischer Leitungsschutzschalter).
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Bauteile. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Wasser- und Dampfstrahl gereinigt werden; insbesondere, wenn dieser auf die Belüftungsöffnungen der Metallflächen des Außengehäuses gerichtet wird.



BRANDGEFAHR

- Leicht entflammbare Lebensmittel, wie z.B. Speisen auf Alkoholbasis, dürfen nicht gegart werden; es könnten Selbstentzündungen auftreten und somit Brände und Explosionen im Garraum entstehen.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist sicherzustellen, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (z. B. Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder andere brennbare Gegenstände) oder Reinigungsmittelrückstände im Garraum befinden.
- Den Garraum des Geräts immer sauber halten. Die Garflüssigkeiten (Fette) oder Lebensmittelrückstände könnten sich entzünden!

SICHERHEIT FÜR DEN BENUTZER

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch in industriellen und gewerblichen Küchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das für seinen korrekten Gebrauch geschult wurde. Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät während des Betriebs überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder und/oder Personen bestimmt, welche eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen bzw. fehlende Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät haben, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten, den Wasserhahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und einen Vertragskundendienst kontaktieren.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. es kann für alle Garvorgänge im Ofen von folgenden Produkten verwendet werden: Frische und tiefgekühlte Konditorei- und Backwaren sowie gastronomische Erzeugnisse; ebenso zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Gerichten und zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.
- Der Lärmpegel des eingeschalteten Geräts liegt unter 70 dB (A).

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

- Bei der ersten Benutzung des Geräts wird empfohlen, es für 40/50 Minuten und bei einer Temperatur von 220/230 °C leer einzuschalten. Auf diese Weise werden unangenehme (völlig normale) Gerüche beseitigt, die zum einen bei der Erhitzung der Wärmeisolierung entstehen, die den Garraum umgibt, und zum anderen auf die Erhitzung des Silikons der äußeren Abdichtung zurückzuführen sind.
- Säurehaltige Speisen dürfen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.
- Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden (automatische Reinigung benutzen, wenn verfügbar), um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Bei Verwendung von speziellen Reinigungsmitteln (Fettlösern) für Edelstahl prüfen, dass diese keine korrosiven Säuren enthalten (Chlor darf auch in verdünnter Form nicht vorhanden sein). Die Anweisungen und Warnhinweise des Reinigungsmittelherstellers genau befolgen und geeignete Schutzhandschuhe aus Gummi tragen.
- Auf keinen Fall Gegenstände aus Metall, Stahlwolle oder Schaber verwenden, welche die behandelten Oberflächen beschädigen können.
- Um den Nadel-Kernfühler nicht irreparabel zu beschädigen, diesen nicht bei Garvorgängen mit hohen Temperaturen (ÜBER 230 °C) verwenden; ebenfalls vermeiden, dass das Kabel des Fühlers die heißen Metallflächen im Garraum direkt berührt.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Bei der Verteilung der Speisen im Garraum einen Abstand von mindestens 40 cm zwischen zwei Backblechen halten, um die Luftzirkulation nicht zu stark zu behindern.
- Keine Backbleche mit zu hohen Kanten verwenden: Diese bilden eine Barriere, welche die Luftzirkulation behindert.
- Den Ofen vor jedem Garen vorheizen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Für ein möglichst einheitliches Garen die Speisen gleichmäßig auf jedem einzelnen Backblech verteilen und dabei die Stückgröße, Schicht oder Dicke berücksichtigen.
- Die Speisen möglichst nicht im Garraum salzen.
- Für die Kontrolle des korrekten Verlaufs des Garzyklus die Beleuchtung im Garraum verwenden: Die Tür nicht unnötigerweise öffnen; dies verursacht Energieverschwendungen und verlängerte Garzeiten.

RESTRISIKEN

- Nach dem Garen die Tür vorsichtig öffnen, damit die Hitze nicht zu stark austritt und Verbrennungen verursachen könnte.
- Während des Ofenbetriebs auf die heißen Bereiche der Außenfläche achten (am Gerät gekennzeichnet).
- Den Türgriff nicht zum Transport verwenden.
- Der Abstelltisch und die Halterung müssen das Gewicht des Geräts tragen können und dieses korrekt aufnehmen können.
- Das Gerät beinhaltet elektrische Teile und darf niemals mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Vor Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr unterbrechen.
- Um falsche Verbindungen des Geräts zu verhindern, sind die jeweiligen elektrischen/Wasser-Anschlüsse am Gerät durch entsprechende Schilder gekennzeichnet.

Nur für fahrbare Modelle (MKF 1664 TS – MKF 2011 TS)

- Wenn die Freigabevorrichtung betätigt wird, um die Innenscheibe der Tür (nach oben) zu bewegen (Position zum Einführen des Backblechwagens), sind die geeigneten Hitzeschutzausrüstungen zu tragen: **Verbrennungsgefahr!**
- Wenn nach einem Garzyklus die Innenscheibe der Tür betätigt wird, damit diese sich nach unten bewegt (Position Reinigung/Vorheizen Garraum), sind die geeigneten Hitzeschutzausrüstungen zu tragen: **Verbrennungsgefahr!**
- Wenn nach einem Garzyklus der Backblechwagen aus dem Ofen entfernt wird, muss er mit den geeigneten Hitzeschutzausrüstungen gehandhabt werden: **Verbrennungsgefahr!**
- Sicherstellen, dass der Backblechwagen problemlos zu bewegen ist, ohne dass er beim Einführen und Entfernen behindert wird: Stöße können zum Austritt von Flüssigkeiten oder heißen Lebensmittels führen: **Verbrennungsgefahr!**
- Die Backbleche mit Flüssigkeiten so verschließen, dass diese im heißen Zustand nicht austreten können: **Verbrennungsgefahr!**
- Wenn sich der Backblechwagen im Ofen befindet, muss vor dem Schließen der Tür sichergestellt werden, dass die Freigabevorrichtung zum Bewegen der Innenscheibe (Tür) aktiviert wurde und die Scheibe sich ganz oben befindet: Die Glasscheibe könnte bei einer Kollision mit dem Wagen zerbrechen: **Verletzungsgefahr!**
- Der Wagen ist mit einer Stange zur Blockierung der Backbleche ausgestattet. Die Stange muss immer eingesetzt werden, wenn der Wagen während des Gebrauchs bewegt wird, da die Backbleche sonst herunterfallen könnten: **Verletzungsgefahr!**
- Wenn der Backblechwagen nicht transportiert wird, muss die Feststellbremse der Räder aktiviert werden; der Wagen könnte sich sonst auf unebenen Böden bewegen: **Verletzungsgefahr!**
- Beim Beladen und Entladen des Backblechwagens die Feststellbremse der Räder aktivieren; der Wagen könnte sich sonst bewegen: **Verletzungsgefahr!**
- Da der Backblechwagen auf Räder montiert ist, kann er auf unebenen Böden umkippen: **Verletzungsgefahr!**
- Beim Einführen und Entfernen des Backblechwagens aus dem Ofen **genau darauf achten**, dass die **Dichtung der Innenscheibe** der Tür nicht unbeabsichtigtweise beschädigt wird: Während der Handhabung des Wagens die Ofentür vollständig öffnen.

1. Technischer Service

- Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen.
Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen und für die Sicherheit Dritter verfasst. Deshalb sollten Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts aufmerksam gelesen werden.
- Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts.
- Alle Tätigkeiten hinsichtlich der Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von technisch qualifizierten Installateuren vorgenommen werden, wobei die Anweisungen des Herstellers und die geltenden nationalen Verordnungen zu beachten sind.
- Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Hinweis: Unsachgemäßer Gebrauch oder Fehlanwendung des Geräts sowie die Missachtung der Installationsvorschriften befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.

2. Anweisungen für den Benutzer

2.1 Bedienblende

1- Display Touchscreen 7"

2- „PUSH“-Regler



2.2 Funktionsweise Touchscreen-Bedienung

Der Ofen ist mit einer Touchscreen-Steuerung und einem Einstellknopf ausgestattet.

Die Touchscreen-Steuerung funktioniert, indem mit dem Finger auf dem Display das Symbol des angezeigten Parameters und/oder der angezeigten Funktion berührt wird (nur mit trockenen und sauberen Fingern benutzen und keine anderen Werkzeuge zu Hilfe nehmen, wie Messer, Gabeln oder generell andere Gegenstände).

Durch Drehen des Bedienknopfes im Uhrzeigersinn bzw. gegen den Uhrzeigersinn kann der gewählte Betriebsparameter gewechselt und dessen Anzeigewert modifiziert werden. Durch leichtes Drücken (Push-Funktion) werden der gewählte Betriebsparameter und sein Sollwert bestätigt und automatisch auf den nächsten Betriebsparameter umgeschaltet.

2.3 Einschalten

Der Ofen hat eine "EIN/AUS"-Taste zur Stromversorgung der elektronischen Steuerplatine und zur Aktivierung ihrer Betriebsfunktion (Abb. 1a).

Die Taste (A) ist unter dem Ofenboden in Richtung des Türsensors - also nicht offensichtlich - installiert: ein seitlich angebrachtes Typenschild (B) weist auf die Taste hin.

Um den Ofenbetrieb einzuschalten, ist die Taste auf "ON" zu stellen.

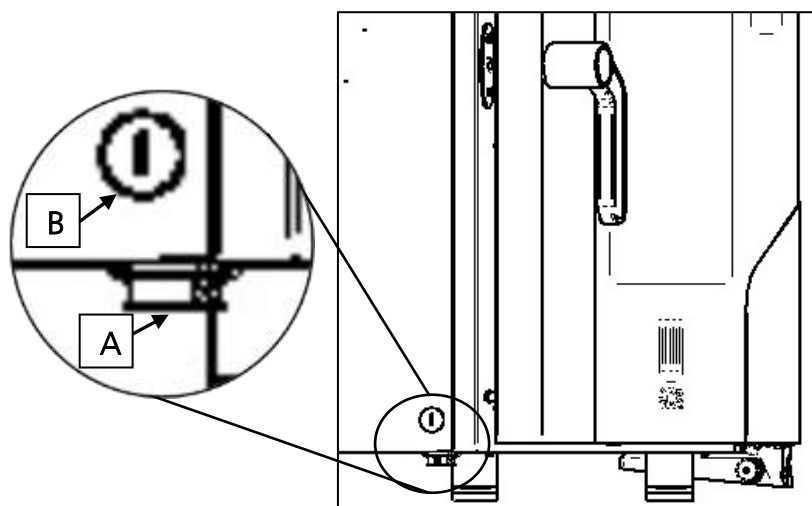


Abb. 1

Standby und „Blockierung“ des Displays

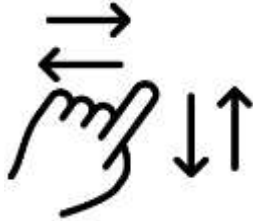
Wird der Ofen nicht benutzt (kein Betrieb), erfolgt nach 10 Minuten automatisch die Aktivierung des Standby-Modus. In dieser Konfiguration ist das Display ausgeschaltet; um es wieder zu aktivieren genügt es, den Einstellknopf 2 Sek. lang zu drücken.

Werden 1 Minute lang weder der Einstellknopf noch das Display berührt, wird der Display-Modus „Blockierung“ aktiviert. Für die erneute Aktivierung des Displays genügt es, es leicht zu berühren und den Finger von links nach rechts zu führen.

Bedienung des Touchscreen-Displays



BERÜHREN (bestätigt die aktivierte Funktion, den ausgewählten Betriebsparameter und den dazugehörigen eingestellten Wert)



SCROLLEN (wählt die aktivierte Funktion und den Wert des Eingestellten Parameters)

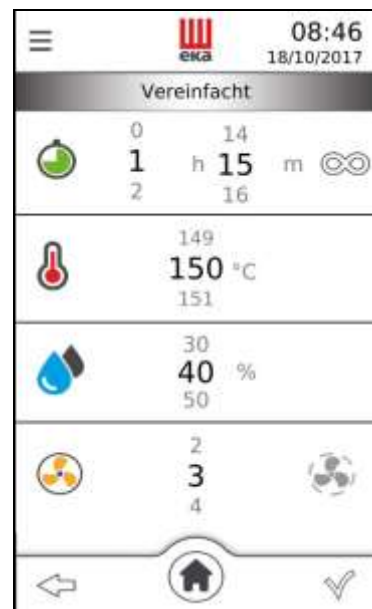
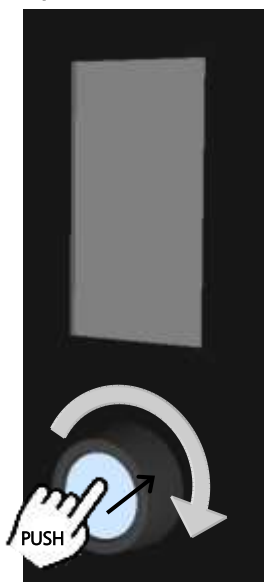
Beispiele:



Benutzung des Einstellknopfes

	EINSTELLKNOPF DRÜCKEN (bestätigt die aktivierte Funktion, den ausgewählten Betriebsparameter und den dazugehörigen eingestellten Wert)		EINSTELLKNOPF DREHEN (ändert die aktivierte Funktion, den ausgewählten Betriebsparameter und den dazugehörigen eingestellten Wert)
---	---	--	---

Beispiele:



Durch das Drehen des Einstellknopfes nach rechts können nacheinander die verschiedenen aktiven Funktionen und die Werte der Betriebsparameter ausgewählt werden. Durch das nachfolgende Drücken des Einstellknopfes werden die aktive Funktion und der Wert des Betriebsparameters bestätigt.

2.4 Erklärung der Symbole:

	BESTÄTIGEN	Bestätigt den eingestellten Betriebsparameter
	START	Startet den Garzyklus
	STOPP	Stoppt den Garzyklus
	ZURÜCK	Rückkehr auf die vorhergehende Seite
	HOME	Rückkehr auf die Hauptseite
	ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	Abruf der zusätzlichen Funktionen
	ON (AKTIVIERT)	Die angezeigte Funktion wird aktiviert
	OFF (NICHT AKTIVIERT)	Die angezeigte Funktion wird deaktiviert
	HINZUFÜGEN	Bei der Verwendung der Funktion „Mehrfachebenen“ wird eine Backblechebene hinzugefügt / Garphasen hinzufügen
	LÖSCHEN	Löscht unerwünschte Daten innerhalb der gewählten Funktion.
	„DURCHBLÄTTERN“ DER VERSCHIEDENEN MENÜS/NAVIGIEREN ZWISCHEN DEN VERSCHIEDENEN MENÜS/FENSTERN	Die Daten der verschiedenen Menüs werden „durchgeblättert“ + GARPHASEN HINZUFÜGEN
	REZEPT NICHT IN DER REZEPTSAMMLUNG GESPEICHERT	Das eingegebene Rezept ist nicht in der Rezeptsammlung gespeichert
	IN DER REZEPTSAMMLUNG GESPEICHERTE REZEPTE	Das eingegebene Rezept ist in der Rezeptsammlung gespeichert
	ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN	Es werden die zusätzlichen Informationen angezeigt (wenn vorhanden)
	STOPP „KÜHLUNG“ oder „REINIGUNG“	Die Funktion „KÜHLUNG“ / „REINIGUNG“ wird gestoppt

2.5 Bildschirmseite „HOME“

Nach der Beendigung des ersten Einschaltens wird die Bildschirmseite „Home“ angezeigt (Abb. 2).

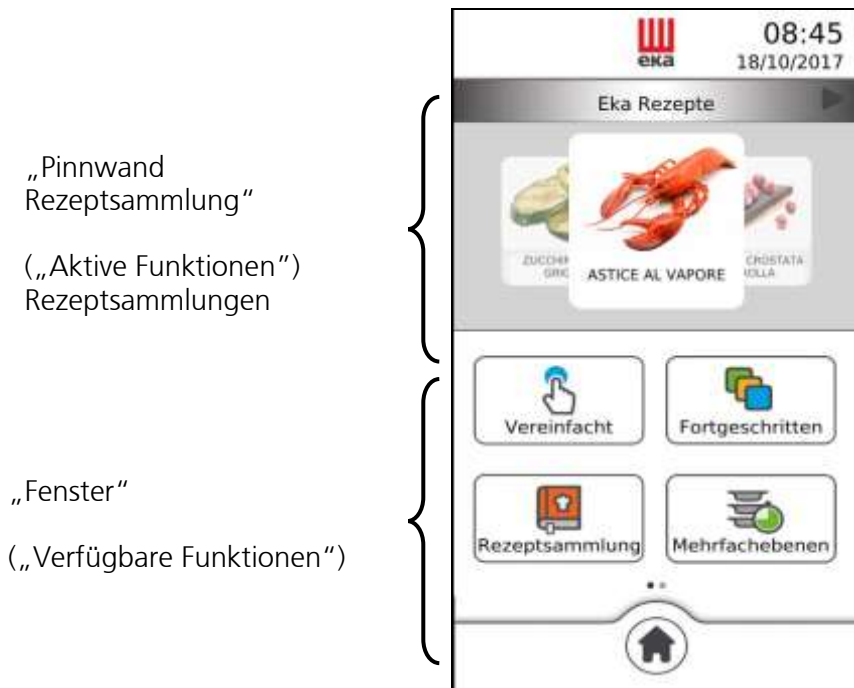


Abb.2

Die „aktiven Funktionen“ sind diejenigen, die vom Ofen verwendet werden.

Die „verfügbaren Funktionen“ sind diejenigen, die der Ofen für seinen Betrieb möglicherweise benutzen kann. Das sind Folgende:

- VEREINFACHTER MODUS
- FORTGESCHRITTENER MODUS
- REZEPTSAMMLUNG
- MEHRFACHEBENEN
- ZUBEHÖR
- KÜHLUNG
- EINSTELLUNGEN
- TECHNISCHER SERVICE

Die Bildschirmseite „Home“ kann bei jeder Berührung des Symbols „“ aktiviert werden.

2.6 Betriebsparameter

	GARZEIT	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder UNENDLICH (☉☉ = DEAKTIVIERT ☉☉ = AKTIVIERT)
	GARTEMPERATUR	von 30 °C bis 270 °C
	KERNTEMPORATUR	von 0 bis 100 °C (nur im „Fortgeschrittenen Modus“)
	TEMPERATUR ΔT	von 0 bis 100 °C (nur im „Fortgeschrittenen Modus“)
	FEUCHTIGKEIT	von 0 bis 100 % mit 10 % -Schritten oder OFF
	GEBLÄSEDREHZAHL	von 1 bis 5
	HALBSTATISCH	von 1 bis 5
	TASTE MANUELLE BEFEUCHTUNG	Befeuchtung immer aktiviert
	TASTE MANUELLE TROCKNUNG	Trocknung immer aktiviert



EINGEHENDE BETRACHTUNGEN

- **„SEMI-STATICA“ BETRIEB (Halbstatistisch)**

Beim „halbstatistischen Garvorgang“ ist es möglich, die Motoren erst dann zu aktivieren, wenn die Heizelemente in Betrieb sind. Der Modus wird durch Antippen des Symbols „“ auf dem Display aktiviert.

Die Gebläse werden eingeschaltet, um die von den Heizelementen erzeugte Wärme zu verteilen und eine gleichmäßige Temperatur im Garraum zu erzielen.

Auf diese Weise entspricht der Betrieb dem des statischen Ofens.

- **FUNKTIONSWEISE BEFEUCHTUNG / TROCKNUNG**

Der Ofen ist in der Lage, den tatsächlichen Feuchte-/Dampfanteil im Garraum durch Algorithmen zu ermitteln. Auf diese Weise wird die Verwaltung der Trocknung oder Befeuchtung automatisch aktiviert. Wenn z.B. im Garraum ein Feuchtigkeitswert von 80 % vorhanden und auf dem Display ein Wert von 20 % eingestellt ist, erkennt der Ofen automatisch, dass die vorhandene Feuchtigkeit höher ist, als die eingestellte und aktiviert dann selbständig das Trocknungssystem; andernfalls aktiviert der Ofen selbständig die Eingabe von Feuchtigkeit/Dampf, wenn auf dem Display ein höherer Feuchtigkeitswert eingestellt ist, als im Garraum vorhanden. Der Wert „0“ zeigt keine Feuchtigkeit/Dampf im Garraum an (automatische Aktivierung des Trocknungssystems). Der Wert „OFF“ deaktiviert die automatische Steuerung des Systems, das das „Klima“ im Garraum steuert, und die Menge an Feuchtigkeit/Dampf

oder Trocknung kann nur manuell durch Berühren der Symbole „“ oder „“ auf dem Display aktiviert werden.

2.7 Zusätzliche Funktionen:



VORHEIZEN

Die Funktion „VORHEIZUNG“ kann vom Benutzer aktiviert oder deaktiviert werden; Um es zu aktivieren, stellen Sie den Temperaturanstieg in Bezug auf die in „Phase 1“ eingestellte Temperatur ein. Wird beispielsweise eine Gartemperatur von 180°C („Phase 1“) und eine VORHEIZtemperatur von 50°C eingestellt, wird im Garraum ein Temperaturwert von 230°C erreicht.

Die Funktion „PRO“ garantiert ein optimales Vorheizen zum Garen von Tiefkühlprodukten.

Ein Summer warnt, dass diese Temperatur erreicht wurde und auf dem Display erscheint die Meldung: „VORHEIZUNG OK, TÜR ÖFFNEN“. Die Temperatur wird bis zum Öffnen der Tür gehalten.

Öffnen Sie die Tür, legen Sie die Speisen in den Ofen, schließen Sie die Tür: Der Garvorgang startet automatisch.

Die Funktion „VORHEIZUNG“ kann nicht zusammen mit der Startverzögerung verwendet werden.

Die Vorwärmtemperatur darf 270 °C nicht überschreiten.



WARMHALTEN

Die Funktion „WARMHALTEN“ kann vom Bediener aktiviert oder deaktiviert werden; wenn sie im Garprogramm aktiviert wird, wird sie in der letzten Phase des Programms wirksam und besteht darin, die Temperatur im Garraum auf 80 °C zu halten. Diese Funktion dient dazu, die Speisen nach dem Garen so lange wie nötig warm zu halten. Sie wird beim Öffnen der Tür unterbrochen.



VERSCHIEBEN

Die Funktion „VERSCHIEBEN“ kann vom Benutzer im Garprogramm aktiviert werden; wenn sie aktiviert ist, ermöglicht sie einen „verzögerten“ Start des Garzyklus: das ist bei Produkten nützlich, die vor dem Garen aufgehen müssen.

Die „Startverzögerung“ kann für eine Zeit zwischen 1 Minute und 11 h und 59' voreingestellt werden. Während dieser Zeit ist nur die Beleuchtung des Garraums aktiviert.

Diese Funktion kann nicht zusammen mit dem „Vorheizen“ aktiviert werden.

2.8 Funktion „Vereinfachter“ Modus (ermöglicht eine einzige Garphase)

Durch Antippen des Funktionssymbols auf dem Display im Modus „Vereinfacht“ können die folgenden Parameter eingestellt werden:

- Garzeit
- Gartemperatur
- Feuchtigkeit %
- Gebläsedrehzahl
- „Halbstatistisches“ Garen



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten geführt wird (Abb. 3); bis zum gewünschten Wert; oder durch das Drehen des Einstellknopfes nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert. Dieser Wert wird durch Drücken des Einstellknopfes bestätigt; durch erneutes Drehen wird direkt zum nächsten Parameter übergegangen.

Auf dem Display befindet sich oben links das Symbol „☰“; wird es berührt, wird ein „Fenster“ angezeigt (Abb. 4) durch das folgende Funktionen aktiviert werden können:

- Vorheizen
- Warmhalten

Durch das Antippen des Symbols „✓“ wird eine „zusammenfassende“ Bildschirmseite angezeigt (Abb. 5); wird es danach erneut angetippt, wird der Garzyklus aktiviert. In der oberen rechten Ecke des Bildschirms ist zu sehen: die verbleibende Garzeit und die aktuelle Temperatur im Garraum. Auf der linken Seite des

Bildschirms befindet sich das Symbol „☰“ und in der Mitte das Symbol „☰“. Der Bildschirm „Zusammenfassung“ enthält alle Parameter und Funktionen, die für einen einzelnen Garschritt eingestellt werden können. Durch Auswahl jedes einzelnen Parameters ist es jederzeit möglich, den eingestellten Wert zu ändern; es genügt, das Symbol des gewünschten Parameters zu berühren: es erscheint ein „Fenster“ mit dem Parameter und seinem eingestellten Wert. Durch Bewegen des Fingers oder Drehen des Einstellknopfes kann der neue Wert eingestellt werden, durch Antippen des Symbols „✓“ auf dem „Fenster“ wird der Wert automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Zusammenfassung“ zurück; umgekehrt wird bei der Berührung des Symbols „☰“ der neue Parameterwert nicht bestätigt und der vorherige Wert bleibt aktiv. Auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“, unten links, befindet sich das Symbol „☰“, mit dem die Rückkehr zum vorherigen Bildschirm möglich ist, während auf der rechten Seite das Symbol „✗“ erscheint, mit dem der Kochzyklus gestoppt werden kann.

2.9 Funktionsmodus „Fortgeschritten“ (gestattet 10 Garphasen)

Durch Antippen des Funktionssymbols auf dem Display im Modus „Fortgeschritten“ können die folgenden Parameter eingestellt werden:

- Garphasen (von 1 bis 10)
- Garzeit
- Gartemperatur
- Kerntemperatur
- Temperatur ΔT
- Feuchtigkeit %
- Gebläsedrehzahl
- „Halbstatisches“ Garen



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten geführt wird (Abb. 6); bis zum gewünschten Wert; oder durch das Drehen des Einstellknopfes nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert. Dieser Wert wird durch Drücken des Einstellknopfes bestätigt; durch erneutes Drehen wird direkt zum nächsten Parameter übergegangen.

Auf dem Display befindet sich oben links das Symbol „≡“; wird es berührt, wird ein „Fenster“ angezeigt (Abb. 7) durch das folgende Funktionen aktiviert werden können:

- Vorheizen
- Verschieben
- Warmhalten

Durch das Antippen des Symbols „✓“ wird eine „zusammenfassende“ Bildschirmseite angezeigt (Abb. 8); wird es danach erneut angetippt, wird der Garzyklus aktiviert. In der oberen rechten Ecke des Bildschirms werden angezeigt: die verbleibende Garzeit, die Ist-Temperatur im Garraum und die Ist-Temperatur des Kernfühlers, falls aktiviert (in diesem Fall ist der Parameter "Garzeit" deaktiviert). Auf der linken Seite des

Bildschirms befindet sich das Symbol „⌂“ und in der Mitte das Symbol „⌂“. Der Bildschirm „Zusammenfassung“ enthält alle Parameter und Funktionen, die für jeden Garschritt eingestellt werden können. Durch Auswahl jedes einzelnen Parameters ist es jederzeit möglich, den eingestellten Wert zu ändern; es genügt, das Symbol des gewünschten Parameters zu berühren: es erscheint ein „Fenster“ mit dem Parameter und seinem eingestellten Wert. Durch Bewegen des Fingers oder Drehen des Einstellknopfes kann der neue Wert eingestellt werden, durch Antippen des Symbols „✓“ auf dem „Fenster“ wird der Wert automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Zusammenfassung“ zurück; umgekehrt wird bei der Berührung des Symbols „⬅“ der neue Parameterwert nicht bestätigt und der vorherige Wert bleibt aktiv. Auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“, unten links, befindet sich das Symbol „⬅“, mit dem die Rückkehr zum vorherigen Bildschirm möglich ist, während auf der rechten Seite das Symbol „✗“ erscheint, mit dem der Kochzyklus gestoppt werden kann.



EINGEHENDE BETRACHTUNGEN:

• GAREN MIT „KERNFÜHLER“

Für das Garen mit dem „Kernfühler“ sind zwei Parameter einzustellen: **die Kerntemperatur und die Gartemperatur**. Die Garzeit ist kein Kontrollparameter mehr und erscheint daher nicht mehr auf der „Zusammenfassungsseite“.

Wenn der Garzyklus aus einem einzigen Schritt besteht, funktioniert der Ofen, bis die von der Kernsonde erfasste Temperatur im Inneren des Garguts erreicht ist. Wenn der Garzyklus aus mehreren Phasen besteht und in einer davon wird zum Garen der „Kernfühler“ verwendet, funktioniert der Ofen nach dem Erreichen des vom „Kernfühler“ ermittelten Temperaturwertes weiter und geht in die nächste Phase über. Wenn der Fühler während eines Garzyklus mit dem Nadel-Kernfühler nicht korrekt angeschlossen ist, erscheint eine Fehlermeldung mit akustischem Alarm auf dem Display.

WICHTIG

Der Nadel-Kernfühler wird in die Mitte der Speise, und zwar an der höchsten Stelle, gesteckt, wobei er keine Knochenteile berühren darf.

Wenn ein Garzyklus mit dem Kernfühler aktiviert wird, muss der Nadel-Kernfühler bereits an der entsprechenden Buchse an der Unterseite des Ofens angeschlossen sein, andernfalls erscheint der entsprechende Alarm auf dem Display.

Bei geschlossener Tür muss das Kabel des Nadel-Kernfühlers zwischen der Türdichtung (unterer Bereich) und der Tür selbst verlaufen.

• GARTEMPERATUR „ ΔT “

Für das Garen mit der Temperatur „ ΔT “ sind zwei Parameter einzustellen: **die Kerntemperatur und die Temperatur „ ΔT “**. Die Garzeit ist kein Kontrollparameter mehr und erscheint daher nicht mehr auf der „Zusammenfassungsseite“.

Mit dem Parameter Temperatur „ ΔT “ kann während der gesamten Garphase die Differenz zwischen der Temperatur in der Speise (von Nadel-Kernfühler gemessene Temperatur) und der Temperatur im Garraum (Gartemperatur) konstant gehalten werden. Auf diese Weise wird der Temperaturwert im Garraum die Summe des Temperaturwerts in der Speise und des eingestellten Temperaturwertes „ ΔT “. Praktisch kommt es zu einem langsamen Temperaturanstieg im Garraum: Das Gargut wird mit einem langen und sanften Garprozess gekocht.

Wenn der Garzyklus aus einem einzigen Schritt besteht, funktioniert der Ofen, bis die von der Kernsonde erfasste Temperatur im Inneren des Garguts erreicht ist. Besteht der Garzyklus aus mehreren Phasen und in einer dieser Phasen wird das Garen bei einer Temperatur von „ ΔT “ aktiviert, funktioniert der Ofen nach Erreichen des vom Kernfühler ermittelten Temperaturwertes weiter und geht auf die nächste Phase über.

Wenn der Fühler während eines Garzyklus mit Temperatur „ ΔT “ und dem Nadel-Kernfühler nicht korrekt angeschlossen ist, erscheint eine Fehlermeldung mit akustischem Alarm auf dem Display.

2.10 Garzyklus mit Kernfühler Modus „Fortgeschritten“

Durch das Antippen des Symbols für den Funktionsmodus „Fortgeschritten“ (Abb. 9) und indem der Finger auf dem Display nach links geführt wird (Abb. 10), sind folgende Parameter einzustellen:

- Kerntemperatur
- Gartemperatur
- Feuchtigkeit %
- Gebläsedrehzahl
- „Halbstatistisches“ Garen



Abb. 9

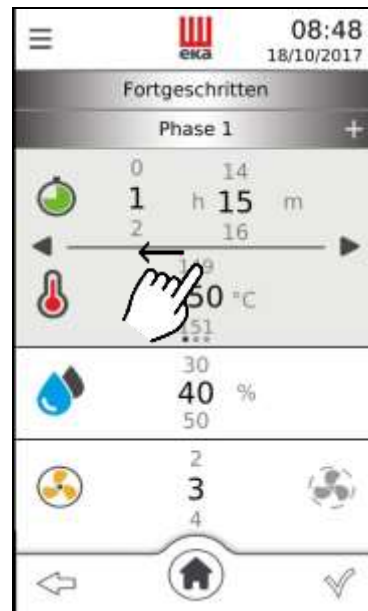


Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten geführt wird (Abb. 11) bis zum gewünschten Wert nach oben oder unten geführt wird; oder durch das Drehen des Einstellknopfes nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert. Dieser Wert wird durch Drücken des Einstellknopfes bestätigt; durch erneutes Drehen wird direkt zum nächsten Parameter übergegangen.

Durch das Antippen des Symbols „✓“ wird eine „zusammenfassende“ Bildschirmseite angezeigt (Abb. 12); wird es danach erneut angetippt, wird der Garzyklus aktiviert. In der oberen rechten Ecke des Bildschirms ist zu sehen: die tatsächliche Temperatur im Garraum und die tatsächliche Temperatur im Kernfühler. Auf

der linken Seite des Bildschirms befindet sich das Symbol „🔥“ und in der Mitte das Symbol „🍳“. Der Bildschirm „Zusammenfassung“ enthält alle Parameter und Funktionen, die für jeden Garschritt eingestellt werden können. Durch Auswahl jedes einzelnen Parameters ist es jederzeit möglich, den eingestellten Wert zu ändern; es genügt, das Symbol des gewünschten Parameters zu berühren: es erscheint ein „Fenster“ mit dem Parameter und seinem eingestellten Wert. Durch Bewegen des Fingers oder Drehen des Einstellknopfes kann der neue Wert eingestellt werden, durch Antippen des Symbols „✓“ auf dem

„Fenster“ wird der Wert automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Zusammenfassung“ zurück; umgekehrt wird bei der Berührung des Symbols „“ der neue Parameterwert nicht bestätigt und der vorherige Wert bleibt aktiv. Auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“, unten links, befindet sich das Symbol „“, mit dem die Rückkehr zum vorherigen Bildschirm möglich ist, während auf der rechten Seite das Symbol „“ erscheint, mit dem der Kochzyklus gestoppt werden kann.

2.11 Garzyklus mit Kernfühler und Temperatur ΔT Modus „Fortgeschritten“

Durch das Antippen des Symbols für den Funktionsmodus „Fortgeschritten“ (Abb. 13) und indem der Finger danach zwei Mal auf dem Display nach links geführt wird (Abb. 14), sind folgende Parameter einzustellen:

- Kerntemperatur
- Temperatur ΔT
- Feuchtigkeit %
- Gebläsedrehzahl
- „Halbstatisches“ Garen



Abb. 13

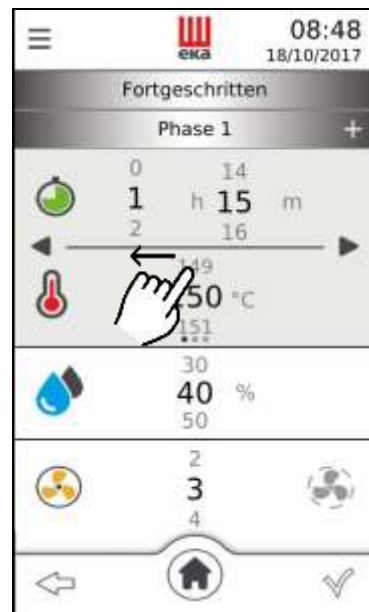


Abb. 14



Abb. 15

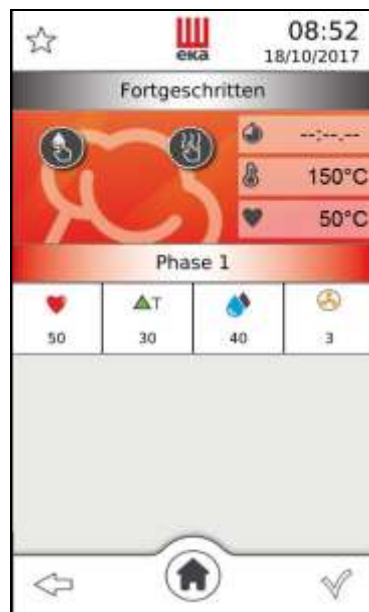


Abb. 16

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten geführt wird (Abb. 15) bis zum gewünschten Wert nach oben oder unten geführt wird; oder durch das

Drehen des Einstellknopfes nach rechts oder links bis zum gewünschten Wert. Dieser Wert wird durch Drücken des Einstellknopfes bestätigt; durch erneutes Drehen wird direkt zum nächsten Parameter übergegangen.

Durch das Antippen des Symbols „✓“ wird eine „zusammenfassende“ Bildschirmseite angezeigt (Abb. 16); wird es danach erneut angetippt, wird der Garzyklus aktiviert. In der oberen rechten Ecke des Bildschirms ist zu sehen: die tatsächliche Temperatur im Garraum und die tatsächliche Temperatur im Kernfühler. Auf

der linken Seite des Bildschirms befindet sich das Symbol „“ und in der Mitte das Symbol „“. Der Bildschirm „Zusammenfassung“ enthält alle Parameter und Funktionen, die für jeden Garschritt eingestellt werden können. Durch Auswahl jedes einzelnen Parameters ist es jederzeit möglich, den eingestellten Wert zu ändern; es genügt, das Symbol des gewünschten Parameters zu berühren: es erscheint ein „Fenster“ mit dem Parameter und seinem eingestellten Wert. Durch Bewegen des Fingers oder Drehen des Einstellknopfes kann der neue Wert eingestellt werden, durch Antippen des Symbols „✓“ auf dem „Fenster“ wird der Wert automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Zusammenfassung“ zurück; umgekehrt wird bei der Berührung des Symbols „“ der neue Parameterwert nicht bestätigt und der vorherige Wert bleibt aktiv. Auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“, unten links, befindet sich das Symbol „“, mit dem die Rückkehr zum vorherigen Bildschirm möglich ist, während auf der rechten Seite das Symbol „“ erscheint, mit dem der Kochzyklus gestoppt werden kann.

2.12 Garzyklus mit der Funktion „Vorheizen“

Die Funktion „Vorheizen“ kann vor oder nach der Einstellung der Parameterwerte für den Garzyklus eingestellt werden. Sie kann sowohl im „Vereinfachten“ als auch im „Fortgeschrittenen“ Modus eingestellt werden.

Es genügt, das Symbol „“ oben links auf der Seite „Parameter“ anzutippen: es wird ein „Fenster“ eingeblendet, in dem das Symbol  der Funktion „Vorheizen“ und das Symbol des nicht aktivierten „Switch“

() angezeigt werden. Durch die Berührung des „Switch“ wird die Funktion aktiviert () ; wird er erneut angetippt, wird die Funktion deaktiviert. Wird das Symbol „✓“ im „Fenster“ angetippt, wird die Funktion automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück; wird das Symbol „“ angetippt, wird die Funktion dagegen nicht bestätigt. Das „Fenster“ kehrt in jedem Fall in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück.

Die Funktion „Vorheizen“ kann nicht zusammen mit dem „verzögerten“ Start benutzt werden.

2.13 Garzyklus mit der Funktion „Warmhalten“

Die Funktion „Warmhalten“ kann vor oder nach der Einstellung der Parameterwerte für den Garzyklus eingestellt werden. Sie kann sowohl im „Vereinfachten“ als auch im „Fortgeschrittenen“ Modus eingestellt werden.

Es genügt, das Symbol „“ oben links auf der Seite „Parameter“ anzutippen: es wird ein „Fenster“ eingeblendet, in dem das Symbol  der Funktion „Warmhalten“ und das Symbol des nicht aktivierten „Switch“ () angezeigt werden. Durch die Berührung des „Switch“ wird die Funktion aktiviert () ; wird er erneut angetippt, wird die Funktion deaktiviert. Wird das Symbol „✓“ im „Fenster“ angetippt, wird die Funktion automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück; wird das Symbol „“ angetippt, wird die Funktion dagegen nicht bestätigt. Das „Fenster“ kehrt in jedem Fall in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück.

2.14 Garzyklus mit der Funktion „Verschieben“

Die Funktion „Verschieben“ kann vor oder nach der Einstellung der Parameterwerte für den Garzyklus eingestellt werden. Sie kann nur in dem Modus „Fortgeschritten“ eingestellt werden.

Es genügt, das Symbol „“ oben links auf der Seite „Parameter“ anzutippen: es wird ein „Fenster“ eingeblendet, in dem das Symbol  der Funktion „Verschieben“ angezeigt wird. Der Zeitwert (in Stunden und Minuten) für den „verzögerten“ Beginn des Garzyklus wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ neben dem Symbol bis zum gewünschten Wert geführt wird. Wird das Symbol „✓“ im „Fenster“ angetippt, wird die Funktion automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück; wird das Symbol „“ angetippt, wird die Funktion dagegen nicht bestätigt. Das „Fenster“ kehrt in jedem Fall in den Bildschirmmodus „Parameter“ zurück. Die Funktion „Vorheizen“ kann nicht zusammen mit der Funktion „Verschieben“ benutzt werden.

2.15 Speichern von Programmen (Rezept)

Die Rezepte (Programme), die im Modus „Vereinfacht“ oder im Modus „Fortgeschritten“ erstellt wurden, können durch Antippen des Symbols „★“ auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“ oben links gespeichert werden: Es erscheint der Bildschirm „Rezeptbild- und name“ und das „Fenster“: „**Hier schreiben**“. Mit der Berührung dieser Schrift wird eine alphanumerische Tastatur angezeigt (Abb. 17), mit der der Name des Rezeptes eingegeben werden kann (zuvor muss die Schrift „**Hier schreiben**“ gelöscht werden).

Um den Namen des Rezepts in der gewünschten Sprache unter den 42 verfügbaren zu schreiben, tippen Sie auf dem Display auf das Symbol „🌐“ und wählen Sie die entsprechenden Buchstaben aus. Der Name der gewählten Sprache wird durch den Schriftzug im unteren Teil der alphanumerischen Tastatur hervorgehoben.

Auf das Symbol „✓“ tippen, um den Rezeptnamen zu bestätigen (Abb. 18).

Durch Antippen der Schrift mit dem Namen der gewünschten Produkttypologie, wird neben dem Namen das Symbol „✓“ zur Bestätigung angezeigt; wird danach das unten rechts angezeigte Symbol „✓“ berührt,

wird das Rezept gespeichert (Symbol „★“); wird dagegen das Symbol „⬅“ berührt, wird das Rezept nicht gespeichert und der Bildschirm kehrt zum Modus „Rezeptbild und -name“ zurück.



Abb. 17

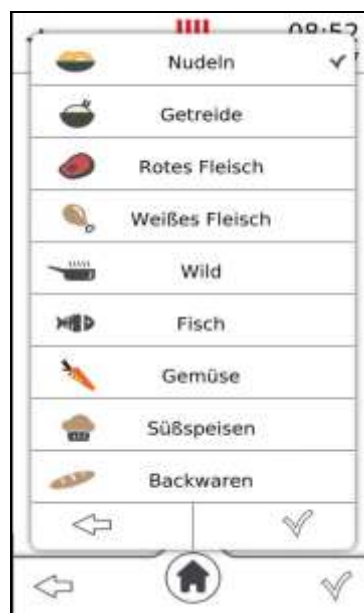


Abb. 18

2.16 Speicherung von Programmen (Rezepten) mit Foto

Um ein Rezept mit dem dazugehörigen Foto zu speichern, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Speichern des Fotos mit der Abbildung des Rezepts auf einem USB-Stick
- Den USB-Stick mit der Abbildung des Rezepts in den USB-Anschluss am Ofen einstecken
- Den Namen des zu speichernden Rezepts schreiben, so wie in Abschnitt 2.14 beschrieben
- Das Foto des Rezepts erscheint beim Schreiben des entsprechenden und zu speichernden Rezepts automatisch

Wichtig

Auf dem USB-Stick **darf jeweils nur ein Foto gespeichert** sein, das mit dem entsprechenden Rezept kombiniert werden soll.

Um mehrere Rezepte mit ihrem Foto zu speichern, **muss der in Abschnitt 2.15 beschriebene Vorgang** für jedes Rezept **wiederholt** werden.

Das Foto muss unbedingt die folgenden Voraussetzungen erfüllen:

- Es muss das **Format „.png“** haben

- Es muss **205x105 Pixel groß sein**.
- Es muss **„recipe“ genannt werden**

2.17 Rezeptsammlung

Durch das Antippen des Symbols „“ wird das Symbol der **„Rezeptsammlung“** angezeigt. Wird dieses Symbol angetippt, erscheinen weitere 3 Symbole, die die 3 verschiedenen Rezepttypen darstellen, die zur Verfügung stehen (Abb. 19):

- Eka Rezepte
- Chef Rezepte
- Letzte Rezepte

Durch Antippen des entsprechenden Symbols kann eine der 3 Rezepttypologien ausgewählt werden: Es wird der Bildschirm „Rezeptmenü“ eingeblendet, der eine Reihe von Gerichten enthält, in 9 Kategorien eingeteilt, die auf der gleichen Anzahl von übereinander angeordneten „Fenstern“ angeordnet sind (Abb. 20). Jedes „Fenster“ wird von dem Namen der Kategorie gekennzeichnet:

- | | | |
|-----------------|-------------------|---------------|
| • NUDELN | • WEISSES FLEISCH | • GEMÜSE |
| • GETREIDE | • WILD | • SÜSSSPEISEN |
| • ROTES FLEISCH | • FISCH | • BACKWAREN |

Um alle 9 "Fenster" anzuzeigen, wenn sie bereits von mindestens einem gespeicherten Rezept belegt sind, wischen Sie einfach mit dem Finger auf den "Fenstern" des Bildschirms nach oben oder unten. Die in den "Fenstern" verfügbaren Rezepte können auf einem einzigen Bildschirm angezeigt werden, indem das Symbol  (Abb. 21) berührt wird oder separat, indem der Finger nach rechts oder links über die Fotos gleitet, die sie darstellen.

Nach Auswahl des Rezepts erscheint der Bildschirm „Zusammenfassung“ (Abb. 22), auf dem alle Parameter

zum Garzyklus des Rezepts erscheinen. Außerdem können durch Berühren des „“-Symbols Informationen zum ausgewählten Rezept angezeigt werden, sofern vorhanden.

Alle „Rezepte“ sind bereits im „Home“-Bildschirm verfügbar: Durch wiederholtes Berühren des „“-Symbols und/oder „“-Symbols werden auch alle „Chef-Rezepte“ und „Am häufigsten verwendeten Rezepte“ verfügbar. Um das gewünschte auszuwählen, schieben Sie einfach Ihren Finger nach rechts oder links über das Foto, das das Rezeptgericht darstellt; Um es im Garzyklus verwenden zu können, berühren Sie einfach das ausgewählte Foto: Der Bildschirm „Zusammenfassung“ mit dem Namen des Gerichts wird angezeigt. Berühren Sie „“, um mit dem Kochen zu beginnen.



Abb. 19



Abb. 20



Abb. 21



Abb.22

2.18 Löschen von Rezepten aus der „CHEF“-Rezeptsammlung

Es können nur die in der „CHEF“-Rezeptsammlung enthaltenen Rezepte gelöscht werden, wozu folgendermaßen vorzugehen ist:

- Auf das Symbol  und tippen, um das zu löschende Rezept auszuwählen: Der Rezeptname ist rot hinterlegt. (Abb. 23)
- Auf das Symbol „“ tippen; es erscheint ein „Fenster“ mit dem Text: „Löschen?“
- Auf das Symbol „“ tippen, um zu bestätigen, oder das Symbol „“ berühren, um den Vorgang abubrechen.



Fig. 23

Wichtig

Es kann jeweils nur ein Rezept gelöscht werden.

2.19 Import/Export von „USB“ in „Chef Rezepte“

Über den „USB-Anschluss“ im unteren Türscharnier kann der Benutzer die auf einem „USB-Stick“ gespeicherten Rezepte in die Rezeptsammlung **„Chef Rezepte“** importieren/exportieren“.

Nachdem der Stick an dem dazugehörigen Anschluss angeschlossen wurde, muss der Finger auf dem

Bildschirm „Home“ (🏠) nach links auf das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ geführt werden: das Symbol „Einstellungen“ erscheint. Durch das Antippen des Symbols wird die Seite mit den verschiedenen möglichen Einstellungstypologien angezeigt.

Durch das Berühren der Anzeige **„Von USB ex-/importieren“** erscheint ein „Fenster“ mit den Anzeigen (Abb. 24):

- Alle Rezepte exportieren
- Alle importieren
- Rezepte
- Einige exportieren
- Rezepte
- Einige importieren
- Rezepte



Abb. 24

2.19.1 Export aller Rezepte (gespeicherte Programme)

Über den „USB-Anschluss“ kann der Benutzer **alle „Chef Rezepte“** auf einen USB-Stick „exportieren“.

Nach Befolgung der Anweisungen in Abschnitt 2.19 genügt es, auf **„Alle Rezepte exportieren“** zu tippen, und alle **„Chef Rezepte“** werden automatisch auf den USB-Stick „geladen“.

Wichtig

Wenn **„Alle Rezepte exportieren“** aktiviert wurde, kann **„Einige Rezepte importieren“** nicht mehr aktiviert werden, sondern nur noch **„Alle Rezepte importieren“**.

2.19.2 Import aller Rezepte (gespeicherte Programme)

Über den „USB-Anschluss“ kann der Benutzer **alle** Rezepte eines „USB-Sticks“ in die **„Chef Rezepte“** „importieren“.

Nach Befolgung der Anweisungen in Abschnitt 2.19 genügt es, auf **„Alle Rezepte importieren“** zu tippen, und alle Rezepte des USB-Sticks werden automatisch in **„Chef Rezepte“** „heruntergeladen“.

Wichtig

Wenn in der Kategorie des Gerichts bereits ein Rezept mit demselben Namen wie das zu „ladende“ gespeichert ist, wird seinem Namen das Wort **„_copy“** angefügt, um es zu identifizieren.

Wenn der „USB-Stick“ keine gespeicherten Rezepte (Programme) enthält, erscheint bei der Aktivierung von **„Alle Rezepte importieren“** ein „Fenster“ mit dem Hinweis: „Datei nicht gefunden“.

2.19.3 Export einiger Rezepte (gespeicherte Programme)

Über den „USB-Anschluss“ kann der Benutzer **einige** der **„Chef Rezepte“** auf einen USB-Stick „exportieren“.

Nach Befolgung der Anweisungen in Abschnitt 2.19 genügt es, auf **„Einige Rezepte exportieren“** zu tippen: Der Bildschirm „Rezepte exportieren“ erscheint, in dem die Namen für die Kategorien des Gerichts angezeigt werden, die mindestens ein gespeichertes Rezept enthalten.

Durch Antippen des Kategorienamens erscheint ein „Fenster“ mit allen gespeicherten Rezepten (Programmen), die zu dieser Kategorie gehören.

Einfach auf den Namen des Rezepts tippen, das „exportiert“ werden soll, und auf der rechten Seite des „Fensters“ erscheint das Symbol „✓“. Diesen Vorgang für jede Kategorie und jedes Rezept, das „exportiert“ werden soll, wiederholen.

Durch das anschließende Tippen auf das unten rechts im Bildschirm befindliche Symbol „✓“ werden die ausgewählten **„Chef Rezepte“** automatisch auf den USB-Stick „geladen“: Auf dem Bildschirm erscheint ein „Fenster“, das den erfolgreichen „Export“ und die Anzahl der „exportierten“ Rezepte anzeigt.

Wichtig

Wenn **„Einige Rezepte exportieren“** aktiviert wurde, kann **„Alle Rezepte importieren“** nicht mehr aktiviert werden, sondern nur noch **„Einige Rezepte importieren“**.

2.19.4 Importieren einiger Rezepte (gespeicherte Programme)

Über den „USB-Anschluss“ kann der Benutzer **einige** Rezepte eines „USB-Sticks“ in die **„Chef Rezepte“** „importieren“.

Nach Befolgung der Anweisungen in Abschnitt 2.19 genügt es, auf **„Einige Rezepte importieren“** zu tippen: Der Bildschirm „Rezepte importieren“ erscheint, in dem die im „USB-Stick“ befindlichen Namen für die Kategorien des Gerichts angezeigt werden, die mindestens ein gespeichertes Rezept enthalten.

Durch Antippen des Kategorienamens erscheint ein „Fenster“ mit allen gespeicherten Rezepten (Programmen), die zu dieser Kategorie gehören.

Einfach auf den Namen des Rezepts tippen, das „importiert“ werden soll, und auf der rechten Seite des „Fensters“ erscheint das Symbol „✓“. Diesen Vorgang für jede Kategorie und jedes Rezept, das „importiert“ werden soll, wiederholen.

Durch das anschließende Tippen auf das unten rechts im Bildschirm befindliche Symbol „✓“ werden die ausgewählten Rezepte des USB-Sticks automatisch in die **„Chef Rezepte“** „geladen“: Auf dem Bildschirm erscheint ein „Fenster“, das den erfolgreichen „Import“ und die Anzahl der „importierten“ Rezepte anzeigt.

Wichtig

Wenn in der Kategorie des Gerichts bereits ein Rezept mit demselben Namen wie das zu „ladende“ gespeichert ist, wird seinem Namen das Wort **„_copy“** angefügt, um es zu identifizieren.

Wenn der „USB-Stick“ keine gespeicherten Rezepte (Programme) enthält, erscheint bei der Aktivierung von **„Einige Rezepte importieren“** ein „Fenster“ mit dem Hinweis: „Datei nicht gefunden“.

2.20 Funktion „Mehrfachebenen“

Die Funktion „Mehrfachebenen“, die auf der „Home“-Seite (🏠) angeboten wird, gestattet die Benutzung des Modus „Betrieb“.

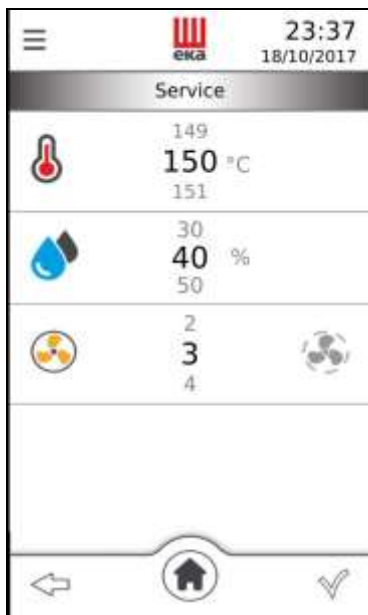


Abb. 25



Abb.26



Abb.27

Durch Antippen des Symbols „Mehrfachebenen“ wird die Seite mit dem Modus „Betrieb“ mit den möglichen Parametern angezeigt (Abb. 25):

- Gartemperatur
- Feuchtigkeit %
- Gebläsedrehzahl
- „Halbstatisches“ Garen

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ neben dem Parameter bis zum gewünschten Wert nach oben oder unten bewegt wird, oder indem der Einstellknopf bis zum gewünschten Wert nach rechts oder links gedreht wird. Dieser Wert wird durch Drücken des Einstellknopfes bestätigt; durch erneutes Drehen wird direkt zum nächsten Parameter übergegangen.

Durch Antippen des Symbols „✓“ wird der Garzyklus gestartet, es erscheint der Bildschirm „Ebene hinzufügen“ (Abb. 26), in dem die Anzahl der Garstufen mit Bezug auf das Ofenmodell angezeigt wird. Für jede Ebene kann eine andere Garzeit ausgewählt werden.

Durch Antippen des Symbols „+“ wird ein „Fenster“ mit dem einzustellenden Parameter „Zeit“ (in Stunden und Minuten) angezeigt; den Finger auf der „Zahl“ neben dem Parameter bis zum gewünschten Wert nach oben und unten bewegen. Durch das Antippen des Symbols „✓“ auf dem „Fenster“ wird der Wert bestätigt und beginnt mit der Zählung des Garzyklus; es erscheint die Seite mit dem eingestellten

Parameterwert und dem Symbol „🗑️“ (Abb.26). Durch die Berührung des Symbols „Papierkorb“ wird der Parameterwert gelöscht und die Seite „Ebene hinzufügen“ wird wieder angezeigt. Die Einstellung des Parameters „Zeit“ kann auch durch das Drehen des Einstellknopfes nach links oder rechts erfolgen, bis der gewünschte Wert erreicht wird. Dieser Wert wird durch das Drücken des Einstellknopfes bestätigt: es wird

die Seite mit dem eingestellten Parameterwert und das Symbol „🗑️“ angezeigt.

Durch das Antippen des unten rechts vorhandenen Symbols „✓“ wird die Seite „Zusammenfassung“ angezeigt (Abb.27), auf der die eingestellten Parameterwerte und die Zahl der Ebenen eingeblendet werden, für die die Zeit angewendet wird, sowie der dazugehörige Countdown. Wird der Finger auf der Seite der nummerierten Ebenen nach oben und unten geführt, kann für alle ihre verbleibende Garzeit angezeigt werden. Der Wert der Parameter kann auch während des Garvorgangs vom Bildschirm „Zusammenfassung“ aus geändert werden: einfach das Symbol des Parameters antippen und auf dem eingeblendeten „Fenster“ mit dem Finger oder mit der Drehung des Knopfes den Wert ändern. Der neue Wert wird durch das Antippen des Symbols „✓“ auf dem „Fenster“ oder durch das Drücken des Einstellknopfes bestätigt.

Wird die Garzeit in einer der Ebenen erreicht, erscheint auf der Seite „Zusammenfassung“ ein „Fenster“ mit der Aufschrift „Blech entfernen“ und der Nummer der dazugehörigen Ebene. Ein vorgesehene akustisches Signal weist darauf hin, die Tür zu öffnen und das Gericht herauszunehmen.

Mit der Funktion „Mehrfachebenen“ muss der Ofenbetrieb per Hand unterbrochen werden, nachdem das letzte Gericht aus den Ofen genommen wurde.

2.21 Zubehör

Von der Seite „Home“ (🏠) aus den Finger nach links auf das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ führen: es wird das Symbol „Zubehör“ angezeigt (Abb. 28); wird das Symbol angetippt, erscheint das „Fenster“, in dem das verschiedene Zubehör angezeigt wird, das verwendet werden kann (Abb. 29):

- REINIGUNG
- GÄRSCHRANK/WARMHALTER



Abb. 28



Abb. 29

Über das Symbol „Reinigung“ wird die Seite mit den verfügbaren Modi angezeigt (Abb. 30):

- L1 Eco (39')
- L2 Normal (69')
- L3 Intensiv (100')
- R Spülen (9')
- Laden der Pumpen (2')

Wird die „Schrift“ des gewünschten Modus berührt erscheint ein „Fenster“, das die Betriebszeit des Modus anzeigt (Abb. 31). Durch Antippen des Symbols „✓“ wird die Reinigung begonnen: auf der aktiven Seite (Abb. 32) erscheint eine Schrift, die den laufenden Reinigungsmodus identifiziert sowie den

Countdown der Reinigungszeit und das Symbol „STOP“, mit dem die laufende Reinigung jederzeit deaktiviert werden kann, was automatisch den Modus „Spülen“ aktiviert.

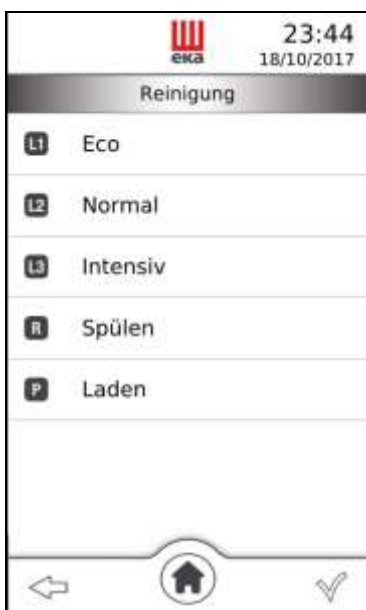


Abb. 30



Abb. 31



Abb. 32

2.22 Kühlung

Von der Seite „Home“ (🏠) aus den Finger nach links auf das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ führen: es wird das Symbol „Kühlung“ angezeigt (Abb. 33); durch Antippen des Symbols wird die Funktion aktiviert und es erscheint das dazugehörige „Fenster“ („Schnelle Kühlung“), das die Temperatur im Inneren des Garraums in Echtzeit anzeigt. Für die Aktivierung der Funktion ist die Ofentür zu öffnen.

Die Funktion kann jederzeit durch das Antippen des Symbols „STOP“ deaktiviert werden; oder sie endet automatisch, wenn die Temperatur im Garraum auf 40°C sinkt.

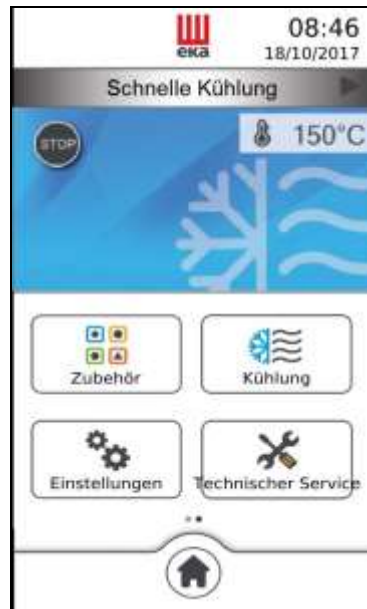


Abb. 33

2.23 Einstellungen

Von der Seite „Home“ (🏠) den Finger nach links auf das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ führen: es wird das Symbol „Einstellungen“ angezeigt (Abb. 34); wird es berührt, erscheint die Seite „Zusammenfassung“, auf der die verfügbaren Einstellungen angezeigt werden (Abb. 35):

- Helligkeit Bildschirm
- Uhrzeit und Datum
- Sprache
- Töne
- Von USB ex-/importieren
- HACCP
- Wifi
- Info Version



Abb. 34



Abb.35

Durch das Antippen des Symbols der gewünschten Einstellung erscheint das „Fenster“, in dem die Einstellung geändert werden kann. Nach der Änderung der Einstellung wird das „Fenster“ durch das erneute Antippen des Symbols wieder ausgeblendet und es erfolgt die Rückkehr auf die Seite „Zusammenfassung“ der Einstellungen.

	Helligkeit Bildschirm	Es kann die Helligkeit des Displays eingestellt werden.
	Uhrzeit und Datum	Es können die gewünschte Uhrzeit und das gewünschte Datum eingestellt werden.
	Sprache	Es kann die gewünschte Sprache eingestellt werden.
	Töne	Die Lautstärke des Summers (Beep) kann aktiviert () oder deaktiviert () werden
	Von USB ex-/importieren	Mithilfe des „USB-Speichers“ können Garprogramme (Rezepte) importiert („hochgeladen“) oder exportiert („heruntergeladen“) werden.
	HACCP	Es kann die „HACCP“-Funktion aktiviert () oder deaktiviert () werden. Die Funktion "HACCP" dient dazu, die Betriebsdaten der ausgeführten Garvorgänge aufzuzeichnen und deren Verlauf konstant zu überwachen. Die „HACCP“-Daten können auf einem "USB-Speicher" archiviert werden, der mit dem entsprechenden „USB-Anschluss“ des Ofens verbunden werden muss. Alle Daten zu den Garvorgängen desselben Tages sind in derselben "HACCP"-Datei enthalten.
	Wifi	Es kann die Verbindung mit einem Wifi-Netzwerk erstellt werden.
	Info Version	Es kann die „Firmware“-Version der Betriebssoftware eingesehen werden.

2.24 „HACCP“-Funktion

Die „HACCP“-Funktion hat den Zweck, die Betriebsdaten des durchgeführten Garvorgangs aufzuzeichnen und dessen Fortschritt ständig zu überwachen.

2.24.1 Aktivierung / Deaktivierung der „HACCP“-Funktion

Schieben Sie auf dem „Startbildschirm“ () Ihren Finger über das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ nach links: das Symbol „Einstellungen“ erscheint; durch Berühren erscheint der Bildschirm „Zusammenfassung“, der die verfügbaren Einstellungen anzeigt (Abb. 36).

Durch Berühren des Symbols  erscheint ein "Fenster": mit angezeigtem Tag / Monat / Jahr und nicht aktiviertem Symbol "Schalter" (). Durch Berühren des „Schalters“ wird die Funktion „HACCP“ aktiviert (); wenn Sie es retuschieren, wird die Funktion deaktiviert. Berühren Sie nach Aktivierung der Funktion „HACCP“ das Symbol „✓“ auf dem „Fenster“: Die Funktion wird automatisch bestätigt und das „Fenster“ kehrt in den Übersichtsbildschirmmodus „Einstellungen“ zurück.

Einmal aktiviert, bleibt die „HACCP“-Funktion aktiv, bis sie über den „Schalter“ () deaktiviert wird.

2.24.2 Laden Sie die „HACCP“-Daten auf einen USB-Stick herunter

Die während des Backofenbetriebs aufgezeichneten und gespeicherten „HACCP“-Daten können auf einem PC eingesehen werden: nachdem sie auf einen „USB-Stick“ „heruntergeladen“ wurden, der an die spezielle „USB-Buchse“ im unteren Scharnier der Backofentür angeschlossen ist.

Es ist möglich, den genauen Tag auszuwählen, für den Sie die aufgezeichneten „HACCP“-Daten anzeigen möchten, indem Sie wie folgt vorgehen (Abb. 36):

Tippen Sie auf dem Bildschirm „Zusammenfassung“, der die verfügbaren „Einstellungen“ anzeigt, auf das Symbol : Es erscheint das „Fenster“ mit dem Tag / Monat / Jahr und dem „Schalter“, der aktiviert werden muss ().

Schieben Sie Ihren Finger auf dem "Fenster" nach oben, bis das Symbol angezeigt wird  ("USB-Stick"). Achten Sie darauf, dass der „USB-Stick“ korrekt in die entsprechende „USB-Buchse“ eingesteckt ist. Wählen Sie den Tag aus, für den Sie die aufgezeichneten „HACCP“-Daten erfahren möchten, indem Sie mit Ihrem Finger auf der „Zahl“, die „den Tag“ angibt, nach oben oder unten streichen, bis Sie die

gewünschte gefunden haben (Monat / Jahr müssen die richtigen sein ; andernfalls müssen sie wie bei der Wahl des Tages geändert werden).

Berühren Sie das Symbol "🗄️" für einige Sekunden: Alle während des Backofenbetriebs aufgezeichneten Dateien („txt“) werden auf den „USB-Stick“ „heruntergeladen“, ab dem gewählten Tag bis zum letzten Tag, an dem die „HACCP“-Funktion aktiviert wurde. Um zu bestätigen, dass der Vorgang korrekt durchgeführt wurde, erscheint die Meldung „Export abgeschlossen“ im „Fenster“ mit der relativen Anzahl der übertragenen Dateien.

Alle „HACCP“-Daten, die sich auf die am selben Tag durchgeführten Garvorgänge beziehen, sind in derselben Datei vorhanden. In der Praxis enthält jede „HACCP“-Datei einen ganzen Kochtag.



Abb. 36

Wichtig

Wenn der "USB-Schlüssel" nicht eingesteckt ist, nach dem Berühren des Symbols "🗄️" Für einige Sekunden erscheint die Warnung „USB nicht vorhanden“ im entsprechenden „Fenster“.

Wenn während des Garzyklus eine Anomalie auftritt, die zum Auftreten eines Alarms führt, wird dies in den „HACCP“-Daten mit den Worten „Error Set Exx“ aufgezeichnet; wobei „xx“ die Zahl ist, die den Alarmtyp identifiziert (siehe Tabelle 5 bezüglich „Mögliche Alarme“).

Der Text (auf dem PC angezeigt) der aufgezeichneten „HACCP“-Daten ist ausschließlich in englischer Sprache verfasst.

2.25 Wi-Fi-Netzwerkverbindung

Durch Berühren des Symbols "📶" die Liste der verfügbaren Wi-Fi-Netzwerke erscheint (Abb. 37). Berühren Sie den Namen der Internetverbindung, mit der Sie sich verbinden möchten, und berühren Sie dann das Symbol "✓" bestätigen (Abb.38).



Abb.37



Abb.38

Wenn das ausgewählte Wi-Fi-Netzwerk passwortgeschützt ist, erscheint der Bildschirm zur Passwortabfrage (Abb. 39), geben Sie es über die alphanumerische Tastatur ein und bestätigen Sie durch Berühren des Symbols "✓".



Fig.39

2.25.1 Verfügbarkeit von Software-Updates (Betriebsfunktions-Update)

Wenn ein Software-Update verfügbar ist, wird der Bildschirm „Software-Update-Verfügbarkeit“ angezeigt“ (Abb.40).



Abb.40

Durch Berühren des Symbols "✓" aktiviert das Software-Update (Zeit von 5 bis 10 Min.) und endet, wenn der Bildschirm wieder auf dem Display erscheint "Home".

Durch Berühren des Symbols "✗" Das Update wird nicht aktiviert und der Bildschirm „Software-Update-Verfügbarkeit“ wird erst wieder angezeigt, wenn der Ofen wieder eingeschaltet wird.

2.26 Technischer Service

Nicht verfügbar

2.27 Fahrbare Modelle (Modelle MKF 1664 TS - MKF 2011 TS)

Diese Modelle verfügen über ein besonderes (patentiertes) Bewegungssystem der **Innenscheibe** der Tür. Mit dem System kann die **Innenscheibe** je nach Bedarf nach **unten** oder nach **oben** bewegt werden.

Glasscheibe „unten“ (Gebrauch ohne Wagen)

Zum Erreichen dieser Position muss die Ofentür vollständig geöffnet werden; dann mit geeignetem Kraftaufwand die Innenscheibe der Tür nach unten bewegen, bis die mechanische Sperrvorrichtung aktiviert wird. Dabei ist ein Klicken zu hören, das auf den Verschluss hinweist (Abb. 41).

Diese Position der Innenscheibe der Tür ermöglicht den hermetischen Verschluss des Garraums, ohne dass der entsprechende Backblechwagen eingeführt ist, bzw. ohne dass eine geeignete Abschlussplatte verwendet werden muss.

Der Ofen kann für die Funktion „**VORHEIZEN**“ (Abschnitt 2.6), für die Funktion **HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG** (Abschnitt 3.3) oder für die **AUTOMATISCHE REINIGUNG** des Garraums verwendet werden (Abschnitt 3.4)



Abb. 41

Glasscheibe „oben“ (Gebrauch mit Wagen)

Zum Erreichen dieser Position muss die Ofentür (auch nur zum Teil) geöffnet werden, und durch Betätigen des entsprechenden Hebels im unteren Bereich (rechts) dieser Tür hinter der Außenscheibe die Freigabevorrichtung aktiviert werden, damit die Glasscheibe sich automatisch nach oben bewegt.

Diese Position der Glasscheibe in der Tür ermöglicht es, den Ofen für den normalen Garzyklus zu nutzen, wenn der Backblechwagen richtig eingesetzt ist.

Wichtig

Sollte die „Freigabe“ der Innenscheibe vor dem Gebrauch des Ofens erfolgen (noch kalter Garraum), die Tür vollständig öffnen und den entsprechenden „Hebel“ auf der Innenseite der Tür betätigen (Abb. 42). Sollte die „Freigabe“ der Innenscheibe hingegen nach der Ofenverwendung erfolgen (warmer Garraum), die Tür zum Teil öffnen, damit die Heißluft ausströmen kann, und den entsprechenden Hebel von der Außenseite der Tür aus betätigen; dabei ist die geeignete Hitzeschutzausrüstung zu tragen (Abb. 43).



Abb. 42



Abb. 43

Glasscheibe „unten“ und geöffnete Tür, mit eingeführtem Backblechwagen

Mit eingeschobenem Backblechwagen erscheint auf dem Display ein „Fenster“ mit der Schrift: **„Sichtglas schlecht positioniert, Sichtglas nach oben verschieben“**. Ein akustischer, intermittierender Alarm wird aktiviert. Bei dieser Position der Innenscheibe mit eingeführtem Backblechwagen ist **ein Schließen der Tür nicht möglich. Die Glasscheibe könnte bei Kollisionen mit dem Wagen zerbrechen: Verletzungsgefahr!**

Wird die Glasscheibe nach oben geführt, wird der Alarm deaktiviert und der Ofen funktioniert korrekt.

Glasscheibe „oben“ und geschlossene Tür, ohne eingeführten Backblechwagen

Ohne eingeschobenem Backblechwagen erscheint auf dem Display ein „Fenster“ mit der Schrift: **„Sichtglas schlecht positioniert, Sichtglas nach unten verschieben“**. Ein akustischer, intermittierender Alarm wird aktiviert. Wenn die Innenscheibe sich in dieser Position befindet und kein Backblechwagen eingeführt ist, **kann der Ofen nicht verwendet werden**. Wird die Glasscheibe nach unten geführt, wird der Alarm deaktiviert und der Ofen funktioniert korrekt.

3. Reinigung

3.1 Manuelle Reinigung des Garraums

Aus Hygienegründen sollte der Garraum täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Durch eine korrekte Reinigung wird zudem die Bildung von Korrosion im Garraum verhindert und die Gefahr eines Verbrennens von Fetten und Speiserückständen verhindert, die sich mit der Zeit ansammeln.

Für eine einfachere Reinigung die Seitengitter entfernen. Die Reinigungsmittel dürfen weder scheuernde Stoffe noch Säuren/korrosive Stoffe enthalten. Sollten keine geeigneten Reinigungsmittel vorhanden sein, genügt es, den Garraum mit einem mit lauwarmem Wasser getränkten Schwamm oder lauwarmem Wasser und etwas Essig zu reinigen. Gründlich abspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden) und mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen. Die Seitengitter werden separat gereinigt und wieder eingebaut. Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums

Einen spezifischen Fettlöser für Edelstahl auf die Innenwände des Garraums, die Seitengitter, die Gebläseabdeckung (nicht durch das Gitter die Gebläse ansprühen) und auf die Innenscheibe der Tür sprühen.

Das Produkt circa 20 Minuten bei geschlossener Tür einwirken lassen.

Ofen einschalten und Temperatur auf 70-80 °C regeln.

Einen Zyklus mit maximalem Dampf (100 %) für circa 15 Minuten ausführen.

Ofen nach dem Zyklus ausschalten, Garraum abkühlen lassen und gründlich ausspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden).

Mit einem Heizzyklus trocknen; dabei die Temperatur circa 10 Minuten auf 150-160 °C stellen (ggf. Zyklus wiederholen).

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

Warnhinweis

Nur für Mod. MKF 1664 TS und Mod. MKF 2011 TS (fahrbare Modelle) Halbautomatischen Reinigungszyklus ausführen, bei dem die Innenscheibe der Tür sich in der Position: „Glasscheibe unten“ befindet

3.3 Automatische Reinigung des Garraums

Auf der Seite „Home“ () kann die automatische Reinigung des Ofen-Garraums aktiviert werden. Für die Ausführung eines der vom Reinigungssystem vorgesehenen Programme sind die Anweisungen im Abschnitt 2.21 zu befolgen, wobei folgende Informationen zu berücksichtigen sind:

- Das Reinigungssystem verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die dessen Aktivierung verhindert, wenn die Temperatur im Garraum 100 °C übersteigt.
- Vor einem Reinigungszyklus sicherstellen, dass der Abfluss frei ist, damit im Garraum keine Überschwemmungen entstehen.
- Die Reinigungsprogramme und die Häufigkeit ihrer Nutzung hängen von der Art des im Ofen gegarten Produkts ab.
- Damit die angemessenen Hygienestufen eingehalten werden und das Edelstahl des Garraums nicht beschädigt wird, empfiehlt der Hersteller, mindestens einmal täglich einen Reinigungszyklus "L3" („Intensiver Reinigungszyklus“) vorzunehmen.
- Sollten sich Schmutzverkrustungen bilden, müssen diese von Hand entfernt werden.
- Beim ersten Gebrauch des Reinigungssystems und jedes Mal, wenn die Pumpen geleert werden, muss das Programm "P" ausgeführt werden, da ansonsten die Reinigungsqualität beeinträchtigt wird.

Warnhinweise: *Während des Reinigungszyklus darf die Ofentür auf keinen Fall geöffnet werden; es besteht die Gefahr eines Kontakts mit chemischen Stoffen und heißen Dämpfen!*

Nach der Säuberung mit dem Reinigungssystem prüfen, ob sich im Garraum Rückstände von Reinigungsmittel befinden.

Etwaige Rückstände müssen entfernt und der Garraum gründlich ausgespült werden.

Nach einem Stromausfall nimmt das Reinigungssystem den Betrieb automatisch an dem Punkt wieder auf, an dem die Unterbrechung stattfand.

Vor Beginn eines Garvorgangs sicherstellen, dass sich im soeben gereinigten Garraum keine Rückstände von Reinigungsmitteln befinden. Unter Zuhilfenahme von geeigneten Schutzausrüstungen für Hände, Augen und Mund die Rückstände mit einem feuchten Tuch entfernen und den Garraum gründlich ausspülen.

3.4 Außerordentliche Reinigung (Entkalkung) des Dampferzeugers

Die innovative Bauweise des Dampferzeugers (Heizelement außen und nicht in Wasser getaucht), die systematische Reinigung und Spülung bei jedem Einschalten des Ofens sowie die Tatsache, dass er mit enthärtetem Wasser (Härte von 0,5 °F bis 3 °F) gespeist wird, sorgen in ihrer Verbindung für eine deutliche Verringerung der Kalkbildung im Inneren.

In jedem Fall ***IST KALKBILDUNG URSACHE VON BETRIEBSSTÖRUNGEN UND EVENTUELLEN DEFECTEN DES DAMPFERZEUGERS, FÜR DIE DER HERSTELLER DES OFENS NICHT HAFTBAR IST.*** Darum sollte der Benutzer die Kalksteinbeseitigung (Entkalkung) des Dampferzeugers regelmäßig mindestens einmal pro Monat vornehmen.

Der Einfachheit halber kann dieser Vorgang am Ende des Betriebstages des Ofens erfolgen (Abb. 44):

- Den Ofen ausschalten, die Stromversorgung abschalten und ihn vollständig abkühlen lassen.

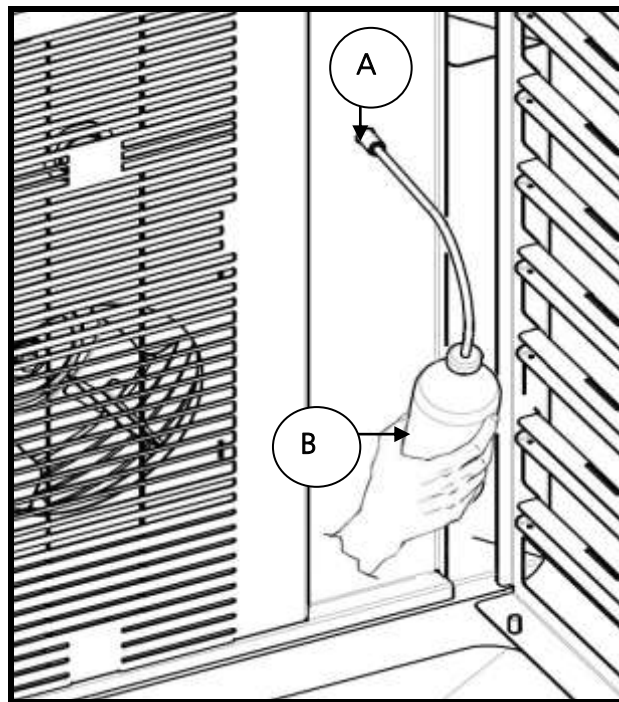


Abb. 44

- Die (mitgelieferte) Flasche „B“ mit Entkalkungsflüssigkeit füllen und dann die Kanüle daran (ohne Sprühaufsatz) in das Loch „A“ am Luftgehäuse einführen.
- Die Flasche mehrmals mit der Hand drücken, um Entkalkungsflüssigkeit in das Loch zu spritzen. Die Menge in einer ganz gefüllten Flasche (500 ml = 0,5 Liter) ist ausreichend.
- Die Entkalkungsflüssigkeit mindestens 8-9 Stunden einwirken lassen (z.B. eine Nacht).
- Nach dieser Zeit die Stromversorgung des Ofens wieder einschalten.

Mit einem automatischen Verfahren wird die Entkalkungsflüssigkeit aus dem Dampferzeuger abgelassen und ein circa 5-minütiger Reinigungszyklus veranlasst.

Anschließend ist der Ofen für eine neue Verwendung bereit.

Wichtig Die ideale Entkalkungsflüssigkeit ist Speiseessig: Er greift Edelstahl nicht an, hat eine gute entkalkende Wirkung und ist für Anwendungen im Lebensmittelbereich geeignet.

3.5 Reinigung der Gebläse

Die Gebläse müssen regelmäßig mit speziellen kalklösenden Produkten gereinigt werden. Die Reinigung muss an allen Teilen erfolgen, wobei etwaige Kalk-Verkrustungen zu entfernen sind. Zum Erreichen der Gebläse muss die Gebläseabdeckung ausgebaut werden. Nach der Reinigung die Schutzabdeckung in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

3.6 Reinigung der Türdichtung

Aus betriebstechnischen und Hygienegründen sollte die Türdichtung täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Gründlich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Etwaige Verkrustungen oder Speiserückstände müssen sehr vorsichtig und ohne scharfe Werkzeuge aus Metall entfernt werden, welche die Dichtung irreparabel beschädigen könnten.

3.7 Reinigung der Tür

Die Innenscheibe der Tür des Garraums kann mit demselben Fettlöser gereinigt werden, der für die manuelle Reinigung des Garraums verwendet wird; anderenfalls kann ein normaler(ungiftiger) Glasreiniger verwendet werden. Ein handelsüblicher Glasreiniger ist auch zum Reinigen der Außenscheibe der Tür einsetzbar. In jedem Fall kann einfach lauwarmes Seifenwasser benutzt werden. Nach dem Spülen die Glasfläche gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Sollte sich zwischen den beiden Türscheiben eine Trübung bilden, kann diese entfernt werden, weil die Scheiben inspektionierbar sind.

3.8 Reinigung des äußeren Gehäuses

Die Außenflächen aus Stahl werden mit einem Tuch, das mit lauwarmem Seifenwasser oder mit lauwarmem Essigwasser getränkt wurde, gereinigt, gut gespült und mit einem weichen Tuch getrocknet.

Wenn handelsübliche Spezialprodukte verwendet werden sollen, müssen diese den Anforderungen an die Reinigung entsprechen, welche im Abschnitt "Allgemeine Informationen" (Abschnitt 8.1) angegeben sind.

Es sei darauf hingewiesen, dass auch die Reinigung des Abstelltisches für das Gerät oder des Fußbodens in der Nähe des Geräts nicht mit korrosiven Säuren ausgeführt werden darf (z.B. Salzsäure), da die von diesen abgegebenen Dämpfe das Außengehäuse aus Stahl angreifen und beschädigen können und die elektrischen Bauteile im Gerät unwiderruflich angreifen könnten.

3.9 Stillstandszeiten

Wenn das Gerät für einen langen Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es von der Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) und von der Wasserversorgung getrennt werden. Es sollte eine gründliche Innen- (Garraum) und Außenreinigung stattfinden, wobei insbesondere etwaige Salzreste zu entfernen sind, welche auf der Edelstahlfläche Korrosion verursachen könnten.

Zudem sollte das Gerät mit Sprays auf Ölbasis (z.B. Vaselineöl) geschützt werden, die auf die Edelstahlfläche gesprüht werden und eine wirksame Schutzschicht bilden.

Die Tür des Garraums etwas geöffnet lassen.

Mit einer geeigneten Plane wird das Gerät vor Staub geschützt.

4 Mögliche Defekte

Art des Defekts	Ursache des Defekts	Korrekturmaßnahme
Bedienblende vollständig ausgeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	Falscher Anschluss an das Stromnetz	Netzanschluss kontrollieren
	Keine Netzspannung	Versorgungsspannung wieder herstellen.
	Schutzsicherung der Platine (mit Mikroprozessor) unterbrochen	Fachtechniker kontaktieren.
Garzyklus aktiviert: Ofen funktioniert nicht	Tür geöffnet oder nur halb geschlossen	Tür korrekt schließen.
	Leitungsschutzschalter beschädigt.	Fachtechniker kontaktieren.

Art des Defekts	Ursache des Defekts	Korrekturmaßnahme
Dampfzyklus aktiviert: Es wird kein Dampf im Garraum erzeugt	Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- Wasseranschluss kontrollieren.
	Absperrhahn geschlossen.	Hahn kontrollieren.
	Wassereinlassfilter verstopft.	Filter reinigen.
	Elektroventil Wassereinlass beschädigt.	Fachtechniker kontaktieren.
	Sicherheitsthermostat Dampferzeuger aktiviert	Fachtechniker kontaktieren.
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	Falsche Montage der Dichtung	Montage der Dichtung kontrollieren.
	Dichtung beschädigt	Fachtechniker kontaktieren.
	Schließhaken des Griffs gelockert	Fachtechniker kontaktieren.
Ofen gart nicht gleichmäßig	Einer der Motoren ist blockiert oder dreht sich mit niedriger Drehzahl	Fachtechniker kontaktieren.
	Motoren führen keinen Richtungswechsel aus	Fachtechniker kontaktieren.

5 Mögliche Alarme

Kennzeichnen Ursachen, die den Betrieb des Ofens verhindern

	Art des Alarms	Alarmursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
E01	 Temperaturfühler nicht erfasst Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Anschluss Garraum-Fühler - Platine/Mikroprozessor unterbrochen.	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren.
E02	 Kernfühler nicht erfasst Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Anschluss Kernfühler - Platine/Mikroprozessor unterbrochen. Nadel-Kernfühler beschädigt.	Es ist nicht möglich, einen Garzyklus zu aktivieren, in dem der Parameter „Kerntemperatur“ eingestellt werden muss	Fachtechniker kontaktieren.
E03	 Motoren überhitzt Wärmeschutz aktiviert	Motor überhitzt (Wärmeschutz des Motors wird aktiviert).	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren.
E04	 Höchsttemperatur des Ofens überschritten Eingriff des Sicherheitsthermostats	Sicherheitsthermostat aktiv	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren.

E10	 Sichtglas schlecht positioniert, Sichtglas nach oben verschieben	Türglas falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach oben setzen
E11	 Sichtglas schlecht positioniert, Sichtglas nach unten verschieben	Türglas falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach unten setzen
	 Tür geöffnet Tür schließen, um mit dem Garen fortzufahren	Öffnung der Tür während des Garzyklus	Unterbrechung des Garzyklus	Ofentür schließen
	 Tür geschlossen Tür öffnen, um Ofen zu kühlen	Funktion „Schnelle Kühlung“ mit geschlossener Tür aktivieren	Ofenbetrieb deaktiviert	Ofentür öffnen, um die „Schnelle Kühlung“ des Garraums zu ermöglichen
E05	 Übertemperatur Display-Platine, Temperatur von 75°C überschritten	Übertemperatur über 75°C auf der Display-Platine	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren.
E06	 Übertemperatur Platine Hauptleistung-Mikroschalter Temperatur von 75 °C überschritten	Übertemperatur über 75°C auf der Platine Hauptleistung-Mikroschalter	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren.
E07	 Übertemperatur Platine Hilfsleistung-Mikroschalter Temperatur von 75 °C überschritten	Übertemperatur über 75°C auf der Platine Hilfsleistung-Mikroschalter	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren.

6 Mögliche Defekte

Teilen Informationen über den abweichenden Betrieb des Ofens mit, ohne ihn zu deaktivieren

	Fehlertyp	Fehlerursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
	 Blackout Der Ofen hat sich von xx:xx bis yy:yy ausgeschaltet	Unterbrechung der Stromversorgung	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Der Ofen nimmt den Betrieb automatisch an dem Punkt wieder auf, an dem der Garzyklus unterbrochen wurde.
W01	 Übertemperatur Display-Platine, Temperatur von 60°C überschritten	Übertemperatur über 60°C auf der Display-Platine	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Fachtechniker kontaktieren.
W02	 Übertemperatur Platine Hauptleistung-Mikroschalter Temperatur von 60 °C überschritten	Übertemperatur über 60°C auf der Platine Hauptleistung-Mikroschalter	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Fachtechniker kontaktieren.
W03	 Übertemperatur Platine Hilfsleistung-Mikroschalter Temperatur von 60 °C überschritten	Übertemperatur über 60°C auf der Platine Hilfsleistung-Mikroschalter	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Fachtechniker kontaktieren.
W06	 Fehlfunktion Befeuchtung, gewünschte Feuchtigkeit kann nicht erreicht werden	Ungenügende Befeuchtung im Garraum	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Fachtechniker kontaktieren.
W07	 Fehlfunktion Trockner die gewünschte Feuchtigkeit kann nicht erreicht werden.	Übermäßige Feuchtigkeit im Garraum	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Fachtechniker kontaktieren.
W08	 Ofen reinigen übermäßige Garzyklen ohne Ofenreinigung durchgeführt	Zu viele Garzyklen ohne Ofenreinigung durchgeführt	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb	Mehr Reinigungszyklen im Modus „Intensiv“ (L3) aktivieren

W09	 Fehlerhafte Widerstände	Übermäßige Zeit, um die verlangte Temperatur zu erreichen	Auf dem Display wird die Mitteilung des Fehlertyps angezeigt. Der Ofen bleibt in Betrieb ohne den Garraum zu erwärmen	Fachtechniker kontaktieren.
-----	---	---	---	-----------------------------

7. Kundendienst

Dieses Gerät wurde für optimale Betriebsergebnisse vor dem Verlassen des Werks von erfahrenen Fachtechnikern endgeprüft und eingestellt. Jede Reparatur oder Einstellung muss äußerst sorgfältig und vorsichtig durchgeführt werden; dabei sind nur Originalersatzteile zu verwenden.

Aus diesem Grund ist immer der Vertragshändler, über den der Kauf erfolgte, oder unser nächster technischer Kundendienst zu kontaktieren, wobei die Art der Störung und das in Ihrem Besitz befindliche Gerätemodell anzugeben sind. Die Adapter für die Anpassung an andere Gasarten liegen dem Gerät bei und gehören somit zum Lieferumfang beim Kauf oder der Übergabe.

Bei erforderlichen Eingriffen kann der Benutzer die Tecnoeka unter den auf der Titelseite genannten Nummern kontaktieren oder die Webseite www.tecnoeka.com konsultieren.

8. Entsorgung des geräts

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen (Ökologische Inseln/Umweltplattformen) für elektrischen und elektronischen Abfall abgeben.

Alle Geräte von TECNOEKA werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien hergestellt (Edelstahl, verzinktes Blech, Eisen, Kupfer, Aluminium usw.), die mehr als 90% des Gesamtgewichts des Geräts ausmachen. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromversorgungskabel entfernt und der Mechanismus zum Verschließen von Fächern und/oder Hohlräumen, falls vorhanden, entfernt wird.

Die getrennte Abfallsammlung und die folgenden Behandlungen sowie Recycling und Entsorgung tragen zur Herstellung von Geräten aus Recyclingmaterial bei und schränken die negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit ein, die durch eine unangemessene Abfallverwaltung entstehen könnten. Die illegale Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers führt zur Anwendung einer Ordnungsstrafe.



9. Vertragsgarantie

Das Tecnoeka-Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch mit Lebensmitteln ausgelegt und es gilt dafür eine Garantie laut Gesetz (Art. 1490 ff.) für Firmenkunden, d.h. Kunden, die mit Mehrwertsteuernummer beim Händler einkaufen. Bei dem Tecnoeka-Produkt handelt es sich um ein professionelles Produkt, das nach der Norm IEC EN 60335-1 zertifiziert ist und nur an gewerbliche Nutzer verkauft werden darf.

Unter Ausschluss weiterer Garantien verpflichtet sich der Verkäufer, nur die Teile der eigenen Produkte zu reparieren, die nach seiner eigenen unanfechtbaren Beurteilung durch einen Herstellungsfehler mangelhaft sind, wenn der Kunde diesen Mangel innerhalb von 12 Monaten ab Kaufdatum und innerhalb von 8 (acht) Tagen nach der Entdeckung schriftlich angezeigt und eine Kopie der Rechnung, der Quittung oder des Kaufbelegs beigefügt hat. Andernfalls verfällt die Garantie.

Zusätzlich zu den Fällen, in denen der Kunde nicht in der Lage ist, die Rechnung, die Empfangsbestätigung oder den Kassenbeleg vorzulegen, bzw. die o.g. Fristen nicht eingehalten werden, sind folgende Fälle von der Garantie ausdrücklich ausgeschlossen:

- 1) Transportschäden an Bauteilen.
- 2) Schäden durch ungeeignete Strom-, Wasser- und Gasversorgung, die nicht dem Installationshandbuch entsprechen, oder durch Störungen dieser Netze.
- 3) Schäden durch fehlerhafte Installation des Produkts, d.h. eine Installation, die nicht den Angaben im Installationshandbuch entspricht, und insbesondere Schäden durch den Anschluss des Produkts an ungeeignete Abzüge und Abflüsse.
- 4) Einsatz des Produkts für Zwecke, für die es nicht vorgesehen ist. Der vorgesehene Verwendungszweck ist in den technischen Unterlagen von Tecnoeka angegeben.

5)Schäden durch Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung bei der Verwendung des Produkts.

6)Abänderungen des Produkts.

7)Ausführung von Einstell-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Produkt durch unqualifiziertes Personal.

8)Verwendung von nicht originalen oder nicht von Tecnoeka zugelassenen Ersatzteilen.

9)Schäden durch fahrlässigen und/oder unvorsichtigen Gebrauch des Produkts bzw. Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung.

10)Schäden durch Brände oder andere Naturereignisse und in jedem Fall alle durch Zufall oder aus Gründen, die nicht vom Hersteller abhängen, entstandenen Schäden.

11)Schäden an Bauteilen, die dem normalen Verschleiß unterliegen und regelmäßig ausgewechselt werden müssen. Ebenso sind von der Garantie ausgeschlossen: Die lackierten oder emaillierten Teile, die Regler, die Griffe, die beweglichen oder abnehmbaren Kunststoffteile, die Lampen, die Teile aus Glas, die Dichtungen und alles weitere evtl. vorhandene Zubehör sowie die Transportkosten vom Wohnsitz des Konsumenten, Endbenutzers und/oder Käufers bis zum Firmensitz von Tecnoeka srl und umgekehrt. Auch die Kosten für den Ersatz des Ofens und die entsprechenden Installationskosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Produkte, die als Gebrauchtgerät gekauft wurden oder die von Dritten gekauft wurden, die keine Verbindung zu Tecnoeka haben und nicht von Tecnoeka dazu befugt sind.

TECNOEKA SRL haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden aufgrund einer Beschädigung des Produkts oder infolge seiner erzwungenen Betriebsunterbrechung.

Die zu Garantiebedingungen ausgeführten Reparaturen führen nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

Die als Garantieleistung ersetzten Bauteile haben ihrerseits eine Garantie mit Laufzeit von 6 Monaten ab Lieferdatum, dieses wird mit dem von Tecnoeka ausgestellten Lieferschein nachgewiesen.

Niemand ist dazu berechtigt, die Garantiefristen und -bedingungen zu ändern oder verbal bzw. schriftlich weitere auszustellen.

10. Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen

Tecnoeka srl garantiert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für maximal 24 Monate ab dem Datum, an dem das Produkt dem Vertragshändler in Rechnung gestellt wird. Nach diesem Datum kann die Verfügbarkeit nicht mehr garantiert werden.

11. Anwendbares Gesetz und zuständiges Gericht

Für die Lieferbeziehung gilt italienisches Recht, mit ausdrücklicher Ausnahme der Normen für Internationales Privatrecht und des Wiener Übereinkommens über den internationalen Warenkauf vom 11.4.1980. Bei Rechtsstreitigkeiten ist ausschließlich der Gerichtsstand Padua zuständig.

Die in den Anleitungen dargestellten Produkte können ohne Vorankündigung und ohne Haftungsansprüche gegen Tecnoeka Srl technisch und gestalterisch verändert werden, um sie zu verbessern, ohne dass die wesentlichen Eigenschaften in Bezug auf Funktionen und Sicherheit beeinträchtigt werden. Tecnoeka Srl haftet nicht für etwaige Ungenauigkeiten aufgrund von Druck- oder Transkriptionsfehlern im für die Kunden bestimmten Material zur Präsentation sowie technischen und kommerziellen Beschreibung ihrer Produkte.



Tecnoeka srl

via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco, Padova - Italy
Tel. +39.049.5791479 - Tel. +39.049.9300344 - Fax +39.049.5794387

email

info@tecnoeka.com - tecnoekasrl@pec.it

web site

tecnoeka.com