



ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ELEKTRONISCHE ÖFEN BLACKMASK

MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM
MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM – MKF 711 BM
MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM – MKF 1016 BM – MKF 1111 BM
MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM



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 des Herstellers	TECNOEKA Srl
Anschrift des Herstellers	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Verantwortlich für die technischen Unterlagen	Oscar Imazio
Anschrift des Verantwortlichen für die technischen Unterlagen	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Produkttyp	Elektronischer Ofen
Produktzweck	Garen von Lebensmitteln
Modell	MKF 464 BM- MKF 416 BM - MKF 511 BM - MKF 611 CBM MKF 623 CBM - MKF 664 BM – MKF 616 BM – MKF 621 BM – MKF 711 BM - MKF 1011 CBM - MKF 1064 BM – MKF 1016 BM – MKF 1111 BM MKF 1021 BM – MKF 1664 BM – MKF 2011 BM
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;

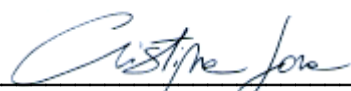
Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronik-geräten 2011/65/EU;

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, 12/01/2021.


Unterschrift Vertreter CDA (Lora Cristina)

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	8
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	9
2.1 Bedienblende	9
2.2 Funktionsweise "BLACK MASK" Steuerung	9
2.3 Einschalten	10
2.4 STAND-BY-Modus	10
2.5 Einstellungen DATUM und UHRZEIT	10
2.6 Betriebsparameter	14
2.7 MANUELLER Betriebsmodus	14
2.7.1 Allgemeine Informationen	14
2.7.2 Einstellung „VORHEIZEN“	14
2.7.3 Einstellung der GARZEIT	14
2.7.4 Auswahl der GARPHASEN	15
2.7.5 Einstellung der GARTEMPERATUR	15
2.7.6 Einstellung der KERNTemperatur	15
2.7.7 T-WERT einstellen	15
2.7.8 Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF	17
2.7.9 Einstellung GEBLÄSEDREHZAHL	17
2.7.10 Einstellung HALB-STATISCHES Garen	17
2.7.11 Einstellung STARTVERZÖGERUNG	17
2.7.12 Einstellung WARMHALTEN	18
2.7.13 START/UNTERBRECHUNG des Garzyklus	18
2.8 Rezeptsammlung	18
2.9 Neues Rezept speichern (Rezeptsammlung "CHEF")	19
2.10 Rezept aus der "CHEF"-Rezeptsammlung überschreiben	19
2.11 Löschen von Rezepten aus der "CHEF"-Rezeptsammlung	20
2.12 "Import/Export" mit "USB-Stick" (Rezeptsammlung "CHEF")	20
2.12.1 "Import" von Rezepten (gespeicherte Programme)	20
2.12.2 "Export" von Rezepten (gespeicherte Programme)	20
2.13 Einstellung KÜHLUNG	20
2.14 Funktion HACCP	21
2.15 Zubehör (optional)	22
2.15.1 AUTOMATISCHES WASCHEN (für vorgerüstete Öfen)	22
2.16 GÄRSCHRANK/WARMHALTER (sofern verfügbar)	23
2.17 Fahrbare Modelle (Modelle MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)	23
3. REINIGUNG	25
3.1 Allgemeine Informationen	25
3.2 Manuelle Reinigung des Garraums	25
3.3 Halbautomatische Reinigung des Garraums	25
3.4 Automatische Reinigung des Garraums (optional)	25
3.5 Reinigung der Gebläse	26
3.6 Reinigung der Türdichtung	26
3.7 Reinigung der Tür	26
3.8 Reinigung des äußeren Gehäuses	26
3.9 Stillstandzeiten	26
4. MÖGLICHE DEFEKTE	27
5. MÖGLICHE ALARME	27
6. KUNDENDIENST	29
7. ENTSORGUNG DES GERÄTS	29
8. VERTRAGSGARANTIE	29
9. VERFÜGBARKEIT UND LIEFERUNG VON ERSATZTEILEN	30
10. ANWENDBARES GESETZ UND ZUSTÄNDIGES GERICHT	30

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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 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 regelmäßige Kontrolle des Geräts (mindestens einmal pro Jahr) erhöht dessen Lebensdauer und garantiert den einwandfreien Betrieb.

Jeder Wartungseingriff am Gerät darf nur von Fachtechnikern ausgeführt werden, die für die Arbeiten ausgebildet wurden.

Vor jedem Wartungseingriff am Gerät muss die Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) unterbrochen werden und das Gerät abgekühlt sein.

Die zu wartenden Bauteile sind alle erreichbar, indem das linke Seitenprofil und die Rückseite des Geräts abgenommen werden.

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.



STROMSCHLAGEFAHR

- 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 Lebensmittelmittelrückstände 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 BM – MKF 2011 BM)

- Wenn nach dem „Vorheizen“ des Garraums die Freigabevorrichtung betätigt wird, um die Innenscheibe der Tür (nach oben) zu bewegen (Position zum Einschieben 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 Einschieben oder Herausziehen des Backblechwagens aus dem Ofen **genau darauf achten**, dass die **Dichtung der Innenscheibe** der Tür nicht unbeabsichtigterweise 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

Display Touchscreen 7"

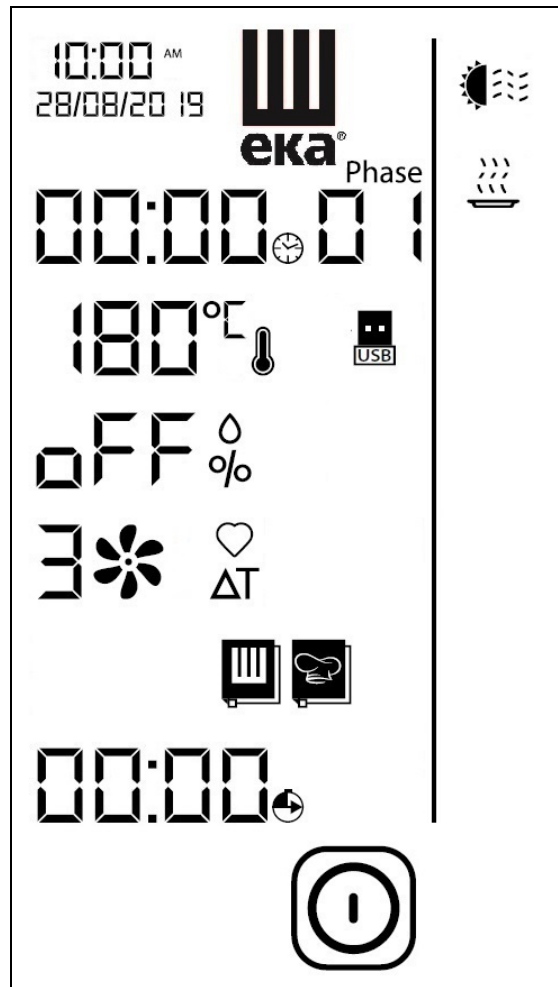


Abb. 1

2.2 Funktionsweise "BLACK MASK" Steuerung

Die "BLACK MASK" Steuerung wird aktiviert, indem das **"Symbol"** der Funktion und/oder die **"Ziffer"** des auf dem Display angezeigten Parameters mit dem Finger berührt wird (verwenden Sie nur Ihre Finger und keine anderen Werkzeuge wie Messer, Gabeln oder andere Gegenstände im Allgemeinen). Auf diese Weise wird die gewünschte Funktion aktiviert und/oder der Wert des Betriebsparameters kann eingestellt werden. Für eine leichtere Benutzung der Bedientafel werden nur die **"Symbole"** der Funktion und/oder die **"Ziffer"** des aktivierbaren Betriebsparameters (im Leuchtzustand) angezeigt.

Das "Tippen" auf das **"Symbol"** und/oder die **"Ziffer"** des Betriebsparameters wird durch eine akustische Meldung ("Piep") bestätigt.

Das "Tippen" auf die **"Ziffer"** des Betriebsparameters zeigt den PARAMETERBILDSCHIRM mit dem Wert des einzelnen Parameters des Garzyklus an.

Berühren der Symbole  oder  (Nr. 8 oder Nr. 9 Abb. 2) bewirkt die Erhöhung oder Verringerung des Parameterwerts. Durch Halten des Fingers auf den Symbolen, wird der Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert.

Der eingestellte Wert des Betriebsparameters wird durch Berühren der **"Ziffer"** des Parameters oder des Symbols  bestätigt (Nr.10 Abb. 2).

Innerhalb von 5 Sekunden nach "Berührung" der **"Ziffer"** der Betriebsparameter: "ZEIT", "TEMPERATUR", "FEUCHTIGKEIT", "LÜFTERDREHZAHL" ist der Wert des jeweiligen Parameters einzustellen, andernfalls kehrt die Anzeige automatisch zur ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE zurück (zeigt alle Werte der Parameter des Garzyklus an) , wo der Wert des Parameters noch einzustellen ist.

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.

Während der ersten 10 Sekunden erscheinen auf dem Display die "Informatikcodes" der Elektronik, die den Ofen steuert, danach werden (in blauer Farbe) das **"Datum und die Uhrzeit"**, das **"EKA"**-Logo und das

Symbol  angezeigt (Nr.11 Abb.2). Bei Berühren des Symbols  leuchten (in weißer Farbe) die **"Symbole"** und **"Ziffern"** der Betriebsparameter auf (Abb.1).

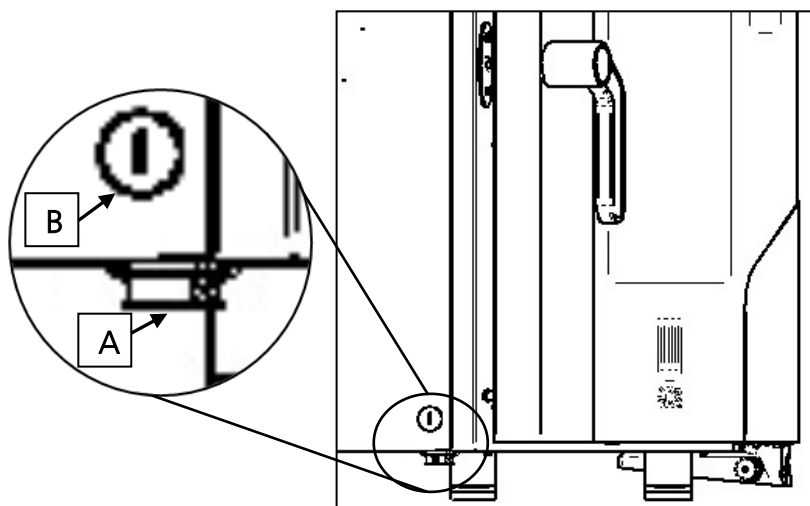


Abb. 1a

2.4 STAND-BY-Modus

Wird der Ofen nicht benutzt (kein Betrieb), ertönt nach 10 Minuten ein akustisches Warnsignal („Piepton“) und der Ofen wird automatisch auf den "STAND-BY"-Modus geschaltet. In dieser Konfiguration werden

auf dem Display (in blauer Farbe) **"Datum und Uhrzeit"**, das **"EKA"**-Logo und das Symbol  angezeigt.

Nach weiteren 10 Minuten ohne Betriebsfunktionen bleibt nur noch das Symbol auf dem Display beleuchtet .

Um den Funktionsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, ist das Symbol  zu berühren, wonach die **"Symbole"** und **"Ziffern"** der Betriebsparameter, die sich auf das "Einschalten" beziehen, auf dem Display wieder aufleuchten (Abb. 1).

Wird der Ofen nicht benutzt, kann der "STAND-BY"-Modus jederzeit aktiviert werden, indem das Symbol  einige Sekunden lang berührt wird.

2.5 Einstellungen DATUM und UHRZEIT

Diese Einstellungen können nur im "STAND-BY"-Modus vorgenommen werden.

Auf dem Display die Ziffern für **"Datum und Zeit"** berühren (Nr.30 Abb.2). Unten auf dem Display erscheinen die Symbole   , während im oberen Teil die ersten 2 "Ziffern" erscheinen, die sich auf

Uhrzeit beziehen, die durch Berühren der Symbole  und  geändert werden können. **Durch Berühren des**

Symbols  **wird der eingestellte Wert bestätigt und der nächste zu ändernde Wert erscheint automatisch.** Genauso können die gewünschten nachstehenden Werte eingestellt werden: **"Minuten"** - **"Tag"** - **"Monat"** - **"Jahr"**.

Zum Abspringen vom Einstellmodus ist die Ziffer bezüglich **"Datum und Uhrzeit"** anzutippen, wonach das Display in den "STAND-BY"-Modus zurückkehrt. Das Symbol  berühren, um den Betriebsmodus des Ofens zu aktivieren,

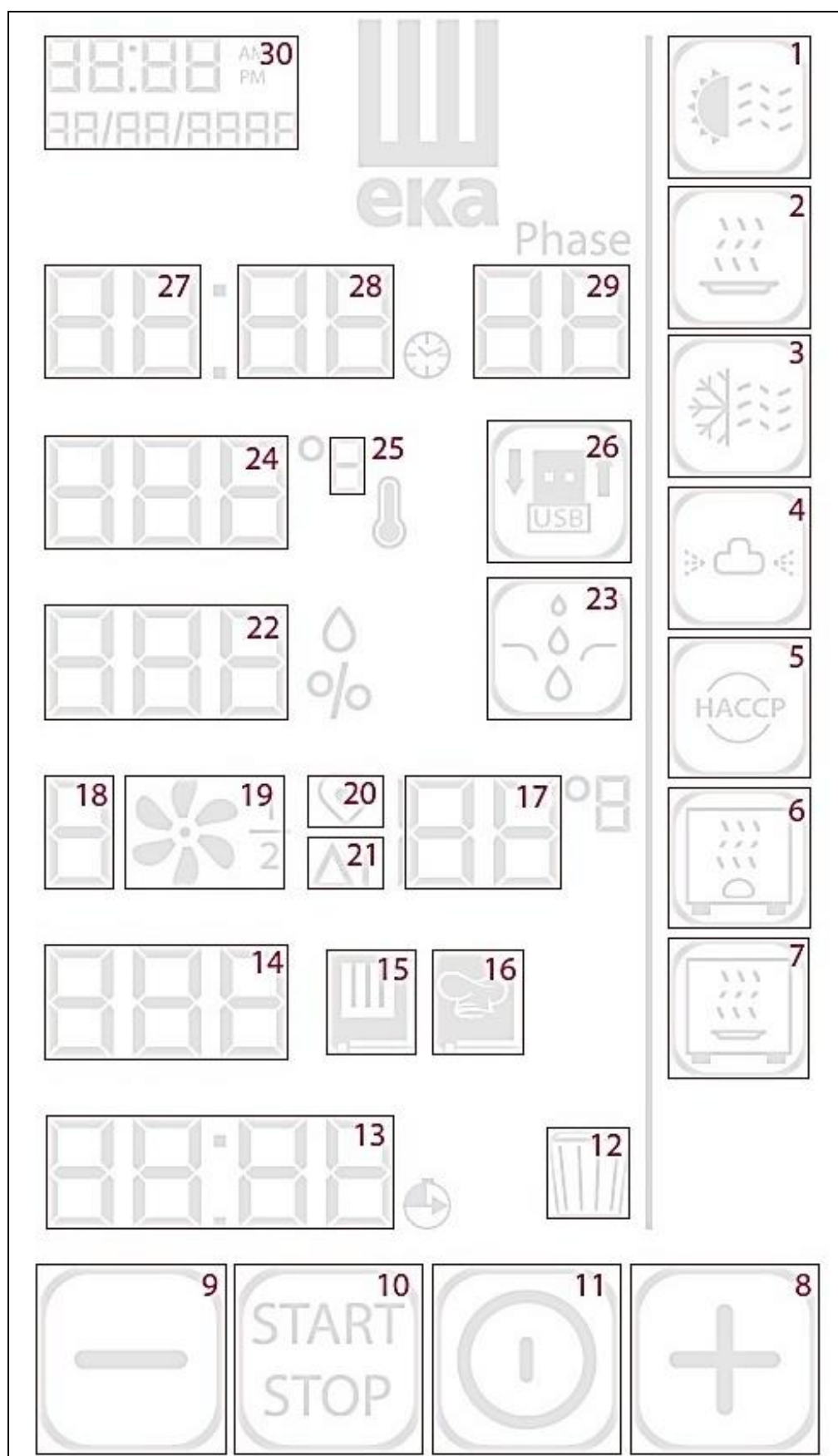
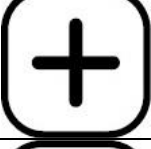
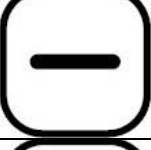
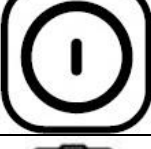


Abb. 2

Erklärung der Symbole/Ziffern: (Abb.2)

1		VORHEIZEN
2		WARMHALTEN
3		SCHNELLE KÜHLUNG
4		WASCHEN (fakultativ)
5		FUNKTION HACCP
6		GÄRSCHRANK (Zubehör)
7		WARMHALTER (Zubehör)
8		WERTERHÖHUNG
9		WERTVERRINGERUNG
10		START/STOP
11		EIN/AUS
12		LÖSCHEN
13		STARTVERZÖGERUNG
14		REZEPTZAHL

15		REZEPTSAMMLUNG „EKA“
16		REZEPTSAMMLUNG „CHEF“
17	50	KERNTemperatur/ ΔT
18	3	GEBLÄSEDREHZAHL
19		AKTIVIERUNG/DEAKTIVIERUNG FUNKTION HALB-STATISCH
20		GAREN MIT KERNFÜHLER
21	ΔT	GAREN MIT „KERNFÜHLER“ UND „DELTA T“
22	off	FEUCHTIGKEITSPROZENT/ FEHLERCODE
23		MANUELLE BEFEUCHTUNG
24	180	TEMPERATUR (°C/°F)
25	°C	°C / °F
26		IMPORT / EXPORT VON „USB“-STICK
27	00:00	STUNDEN
28		MINUTEN
29	Phase	PHASENZAHL
30	00:00 00/00/0000	DATUM UND UHRZEIT

2.6 Betriebsparameter

	GARZEIT	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder Zeit „UNENDLICH“ (InF)
	GARTEMPERATUR	von 30°C bis 270°C (von 86°F bis 518°F)
	KERNTEMPERATUR	von 01°C bis 99°C (von 33°F bis 210°F)
	TEMPERATUR ΔT	von 01°C bis 99°C (von 33°F bis 210°F)
	FEUCHTIGKEIT	von OFF bis 100% mit 10%-Schritten
	GEBLÄSEDREHZAHL	von 0 bis 3

2.7 MANUELLER Betriebsmodus

2.7.1 Allgemeine Informationen

- Falls während des Betriebs des Ofens Störungen auftreten, die die Fortsetzung des Garzyklus oder des automatischen Waschzyklus behindern, erscheinen auf dem Display Alarme mit einer akustischen Warnung. Alarme werden (in unterschiedlicher Farbe) durch den Buchstaben **“E”** angezeigt, gefolgt von der **Nummer**, welche die Störung identifiziert. Um den Alarm zurückzusetzen, ist das Symbol  anzutippen: das Display zeigt den "STAND-BY"-Modus an (Abschnitt 2.4).
- Um den Betriebsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, das Symbol  berühren.
- Die verschiedenen Arten Alarm werden in dem entsprechenden Absatz 5 beschrieben.

2.7.2 Einstellung „VORHEIZEN“

Die Funktion VORHEIZEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr.1 Abb. 2) aktiviert oder deaktiviert werden. Wenn die Funktion aktiv ist, wird das Symbol . Die Temperatur der VORHEIZUNG ist auf 40°C voreingestellt; durch Berühren der Symbole  und  kann dieser Wert von 10°C bis 150°C (in 10°C-Schritten) entsprechend den unterschiedlichen Ansprüchen des Garens geändert werden. Wird z.B. eine Gartemperatur von 180°C ("Phase 1") und eine Vorheiztemperatur von 50°C eingestellt, so wird im Garraum eine Temperatur von 230°C erreicht. Ein akustisches Signal ("Piepton") meldet das Erreichen dieser Temperatur, die bei geschlossener Ofentür beibehalten wird. Die Tür öffnen (das akustische Signal ist deaktiviert) und das Gargut in den Ofen geben. Tür schließen: der Garzyklus beginnt automatisch.

Wichtig

Die Funktion VORHEIZEN kann auch gemeinsam mit der Startverzögerung benutzt werden. Die Temperatur des VORHEIZENS darf nicht 270 °C überschreiten.

2.7.3 Einstellung der GARZEIT

Die 2 **"Ziffern"**, die die **"Stunden"** anzeigen (Nr. 27 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den gewünschten Wert durch erneutes Berühren der 2

„Ziffern“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen. Ebenso die 2 "Ziffern", die die "Minuten" anzeigen (Nr.28 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert einstellen. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten Zeit und 4 Sekunden den Wert der verbliebenen Gesamtzeit ("Countdown") für die restlichen anderen Phasen. Falls "Zeit UNENDLICH" eingestellt ist, zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den "INF"-Wert und 4 Sekunden den Wert für die verstrichene Zeit. Der Wert des Parameters ZEIT ("Stunden/Minuten") kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

2.7.4 Auswahl der GARPHASEN

Jeder Garzyklus kann aus maximal 10 PHASEN (Step) bestehen. Die Betriebsparameter und die entsprechenden Werte können für jede Phase eingestellt werden (Abschnitt 2.2). Nach der Einstellung der Parameter und der dazugehörigen Werte für die **erste Phase** ("Phase 01"), können die folgenden ("Phase 02", "Phase 03" ...) durch Berühren der 2 "Ziffern", die den **Nummern** der PHASEN entsprechen (Nr. 29 Abb. 2), und durch Berühren des Symbols  eingestellt werden. Die gewünschten Betriebsparameterwerte müssen für jede Phase eingestellt werden. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden die Nummer der aktiven Phase und 4 Sekunden die maximale Anzahl der eingestellten Phasen.

2.7.5 Einstellung der GARTEMPERATUR

Die 3 "Ziffern", die die TEMPERATUR anzeigen (Nr. 24 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den gewünschten Wert durch erneutes Berühren der 3 „Ziffern“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garzyklus zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten Temperatur und 4 Sekunden den Wert der im Garraum gemessenen Temperatur. Der Wert des Parameters TEMPERATUR kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

2.7.6 Einstellung der KERNTemperatur

Das Symbol  (Nr. 20 Abb. 2) berühren: die PARAMETERSEITE erscheint mit dem voreingestellten Temperaturwert bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Abb 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garens zeigt das Display abwechselnd an: 4 Sekunden den Wert der für die aktive Phase eingestellten „Kerntemperatur“ und 4 Sekunden den Wert der gemessenen „Kerntemperatur“ des Garguts. Der Wert des Parameters KERNTemperatur kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

Warnhinweis

Der Parameterwert KERNTemperatur schließt nach der Bestätigung den Parameter ZEIT aus.

2.7.7 T-WERT einstellenΔ

Das Symbol ΔT (Nr. 21 Abb. 2) berühren: die PARAMETERSEITE erscheint mit dem Symbol ΔT und dem voreingestellten Temperaturwert bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Fig. 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Hiernach erscheint die PARAMETERSEITE mit dem Symbol  und dem voreingestellten Wert der

„Kerntemperatur“ bei 50°C. Durch Berühren der Symbole  und  den gewünschten Wert (Nr. 17 Abb. 2) einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen. Während des Garens zeigt das Display den Wert der gemessenen "Kerntemperatur" des Garguts an. Die Anzeige kann 5 Sekunden lang den Sollwert für "Kerntemperatur" oder den Sollwert für ΔT durch Berühren des Symbols  bzw. des Symbols ΔT anzeigen. Der Wert der Parameter ΔT und der KERNTemperatur kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

Warnhinweis

Die Werte der Parameter ΔT und HERZTEMPERATUR schließen nach Bestätigung die Parameter ZEIT und KERNTemperatur aus.



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.

2.7.8 Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF

"**oFF**"/"Ziffern" (Nr. 22 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert bestätigen, hierzu die "Ziffern" des Parameters einstellen oder auf das Symbol  tippen. Der Wert des Parameters FEUCHTIGKEIT/DAMPF kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

2.7.9 Einstellung GEBLÄSEDREHZAHL

Die Ziffer „3“ (Nr. 18 Abb. 2) berühren und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert durch erneutes Berühren der „Ziffer“ des Parameters oder durch Berühren des Symbols  bestätigen.

Die **Einstellung des Wertes "0"** aktiviert die Funktion "MOTOREN STOPPEN": die Motoren (Gebläse) werden blockiert, die Heizelemente und die Feuchtigkeits-/Dampfbregelung werden deaktiviert. Aus diesem Grund kann die Funktion, wenn sie entsprechend in ein Programm eingefügt wird, als Pause während des Zyklus verwendet werden (Aufgehen der Speise im Garraum).

Der Wert des Parameters GEBLÄSEDREHZAHL kann auch bei aktiviertem Garzyklus geändert werden.

2.7.10 Einstellung HALB-STATISCHES Garen

Das Symbol  (Nr. 19 Abb. 2) berühren: die aktive Funktion wird auf dem Display durch das Symbol  angezeigt, das alle zwei Sekunden systematisch verschwindet und wieder erscheint; der Wert der relativen Sollgeschwindigkeit bleibt hingegen "fest" und kann auch während des Garzyklus geändert werden. Der Garparameter HALB-STATISCH kann auch bei aktiviertem Garzyklus deaktiviert werden.

Beim „halbstatistischen“ Garvorgang können die Motoren (Gebläse) erst dann aktiviert werden, wenn die Heizelemente in Betrieb sind.

Die Gebläse werden für einige Sekunden eingeschaltet, um die von den Heizelementen erzeugte Wärme so zu verteilen, dass eine gleichmäßige Temperatur im Garraum entsteht. Auf diese Weise ist der Betrieb jenem des statischen Ofens ähnlich.

2.7.11 Einstellung STARTVERZÖGERUNG

Die 2 "Ziffern" berühren, die die "Stunden" anzeigen (Nr. 13 Abb. 2) und den gewünschten Wert durch Berühren der Symbole  und  einstellen. Den eingestellten Wert durch Berühren des Symbols  bestätigen: es erscheinen die 2 „Ziffern“ der „Minuten“. Genauso kann der Wert der "Stunden" eingestellt und bestätigt werden.

Zum Bestätigen der Funktion das Symbol  berühren: Auf dem Display wird automatisch wieder die ZUSAMMENFASSENDE SEITE (Anzeige sämtlicher Garzyklus-Parameter) mit dem Wert des eingestellten Parameters („Pausenzeit“) eingeblendet.

Durch sekundenlanges Berühren des Symbols  kann die Funktion annulliert werden (ebenso wird die GARZEIT, sofern vorgegeben, annulliert); andernfalls wird durch Berühren des Symbols  die STARTVERZÖGERUNG aktiviert und auf dem Display wird nur das „Countdown“ der Zeit vor Beginn des Garzyklus angezeigt. Der „Countdown“ kann durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden: Auf dem Display wird automatisch wieder die ZUSAMMENFASSENDE SEITE (Anzeige sämtlicher Garzyklus-Parameter) mit dem Wert des auf Null gesetzten Parameters („Pausenzeit“) eingeblendet. Die STARTVERZÖGERUNG kann höchstens auf **23 Stunden 59 Minuten** eingestellt werden.

2.7.12 Einstellung WARMHALTEN

Die Funktion WARMHALTEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr. 2 Abb. 2) aktiviert bzw. deaktiviert werden. Wird die Funktion in einem mehrstufigen Garzyklus aktiviert (das Symbol wird ) , wird sie **in der letzten** Phase wirksam und besteht darin, eine konstante Temperatur im Garraum aufrechtzuerhalten.

Der Wert dieser Temperatur kann durch Berühren der Symbole  und  zwischen 65°C und 100°C (in 1°C-Schritten) eingestellt werden. Während der Funktion WARTUNG kann auch ein Wert der Befeuchtung eingestellt werden (von OFF bis 50%).

Während der Funktion WARMHALTEN schaltet das Gerät automatisch in den SEMI -STATISCHEN Betrieb mit der niedrigsten Lüftergeschwindigkeit ("1"). Wenn jedoch die Temperatur im Garraum höher ist als die für WARMHALTEN eingestellte Temperatur, funktioniert der Ofen mit den Gebläsen mit der Geschwindigkeit "2", bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, dann schaltet er automatisch in den HALB-STATISCHEN Modus.

Die Funktion kann jederzeit durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden.

Die Funktion WARMHALTEN dient dazu, die Speisen nach dem Garen so lange wie nötig warm zu halten.

2.7.13 START/UNTERBRECHUNG des Garzyklus

Nach Einstellen der Parameter und deren zum Garen gewünschten Werte wird der Zyklus durch Berühren des Symbols  gestartet.

Vor der Aktivierung eines ein- oder mehrphasigen Garzyklus können alle Werte der eingestellten Betriebsparameter gelöscht werden, indem das Symbol  (Nr. 12 Abb. 2) einige Sekunden lang berührt wird: Auf dem Display erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE bezüglich der **ersten Phase** ("Phase 01") mit den Werten der noch einzustellenden Parameter.

Durch Berühren des Symbols  kann der Garzyklus jederzeit unterbrochen werden.

Wenn ein Kochzyklus endet (im Betriebsmodus "manuell" oder im Betriebsmodus "programmiert"), wird ein akustisches Warnsignal ("Piepton") für 15 Minuten aktiviert; gleichzeitig blinkt auf dem Display die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE, die in grüner Farbe die Parameterwerte (mit Ausnahme des Parameters ZEIT) des beendeten Garzyklus anzeigt. Durch Berühren des Symbols  oder Öffnen der Ofentür wird auf dem Display wieder die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE eingeblendet, auf der alle für den abgeschlossenen Garzyklus eingestellten Parameterwerte in weißer Farbe angezeigt werden.

Wenn während eines Garzyklus für weniger als eine Minute ein "Blackout" auftritt, startet der Ofen bei Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch wieder, und der Kochzyklus beginnt wieder von dem Moment an, an dem er unterbrochen wurde.

Dauert hingegen ein "Blackout" länger als eine Minute, startet der Ofen bei Wiederherstellung der Stromversorgung nicht automatisch, sondern das Display zeigt die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE an, auf der die Werte der eingestellten Parameter mit der nach dem Ende des Garens verbleibenden Zeit angezeigt werden. Darüber hinaus zeigen die **"4 Ziffern"** (Nr. 13 Abb. 2) bezüglich der STARTVERZÖGERUNG den Fehlercode „E18“ an.

2.8 Rezeptsammlung

Der Hersteller hat dem Ofen ein Rezeptbuch beigelegt, das von seinen Köchen entwickelte Rezepte (Programme) enthält. Das gewählte Rezept kann auch vor der Ausführung durch Änderung der Garparameter individuell gestaltet werden.

Die Rezepte sind im **Kochbuch "EKA"** enthalten, das durch Berühren des Symbols  (Nr. 15 Abb. 2) aufgerufen werden kann: es erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE mit den Werten der

Betriebsparameter des **ersten** gespeicherten Rezeptes. Berühren der Symbole  und  ermöglicht die Wahl der gewünschten Rezeptnummer (siehe Tabelle 1). Das gewählte Rezept durch Berühren des Symbols  bestätigen und den Garzyklus durch Berühren des Symbols  einleiten.

TABELLE 1			
1	Lasagne	24	Kabeljau In Sosse
2	Cannelloni	25	Gegrillte Riesengarnelen
3	Gedämpfter Reis	26	Gratinierte Jakobsmuscheln
4	Pilaf-Reis	27	Gedämpfter Spinat
5	T_Bone Steak	28	Gedämpfte Kartoffel
6	Roast Beef	29	Gedämpfter Brokkoli
7	Geschmortes Rindfleisch	30	Gegrillte Zucchini
8	Lammkarree	31	Röstkartoffel
9	Schweinshachse	32	Herzoginkartoffel
10	Spareribs	33	Caponata
11	Brathuhn	34	Gemüseauflauf
12	Panierte Hühnerbrust	35	Creme Caramel
13	Gefüllte Truthahnbrust	36	Biskuitteig
14	Hase In Sauce	37	Mürbeteig
15	Spiesse	38	Blätterteig
16	Entenbrust	39	Croissants
17	Gefüllte Wachtel Gebraten	40	Windbeutel
18	Gedämpfter Hummer	41	Brot
19	Gedämpfter Lachs	42	Brioche
20	Gedämpfter Oktopus	43	Grissini
21	Gedämpfte Muscheln	44	Pizza
22	Wolfsbarsch In Salzkruste	45	Focaccia (Fladenbrot Aus Hefeteig)
23	Ofendorade		

Es gibt auch eine zweite Rezeptsammlung für den Ofen: die **Rezeptsammlung "CHEF"** in der bis 100 neue Rezepte gespeichert werden können. Für den Zugriff auf die Rezeptsammlung das Symbol  (Nr. 16 Abb. 2) berühren: es erscheint die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE mit den Werten der Betriebsparameter des einzustellenden und zu speichernden Rezeptes in blauer Farbe. Nach Einstellung und Speicherung der Rezepte, ist wie bei der Ausführung der Rezepte der Rezeptsammlung "EKA" vorzugehen.

2.9 Neues Rezept speichern (Rezeptsammlung "CHEF")

Auf der ZUSAMMENFASSUNGSSEITE, die sämtliche Parameterwerte des Garzyklus weiß anzeigt, die gewünschten Werte für das neue zu speichernde Rezept einstellen (Abschnitt 2.2). Das Symbol  berühren: Die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE erscheint und zeigt alle eingestellten Parameterwerte in weißer Farbe an. Die Symbole  und  berühren und die "Rezeptnummer" der Rezeptsammlung, die dem neuen Rezept entspricht, wählen. Falls die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE die Parameterwerte in weiß anzeigt, ist unter dieser "Rezeptnummer" bereits ein gespeichertes Rezept vorhanden. Falls die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE die Parameterwerte in hellblau anzeigt, ist diese "Rezeptnummer" leer und kann ein neues Rezept aufnehmen. Das neue Rezept wird durch ein mindestens 5 Sekunden langes Berühren des Symbols gespeichert : Es ertönt ein akustisches Signal ("Piepton") zur Bestätigung, und die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE zeigt wieder die Parameterwerte in weißer Farbe an.

2.10 Rezept aus der "CHEF"-Rezeptsammlung überschreiben

Ein Rezept kann nicht überschrieben, sondern muss gelöscht und erneut gespeichert werden.

2.11 Löschen von Rezepten aus der "CHEF"-Rezeptsammlung

Das Symbol  berühren: Die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE erscheint und zeigt alle für das **erste Rezept** gespeicherten Parameterwerte in weißer Farbe an. Die Symbole  und  berühren und die "Rezeptnummer" der Rezeptsammlung, die gelöscht werden soll, wählen. Das Rezept wird gelöscht, wenn mindestens 5 Sekunden lang das Symbol  berührt wird: Ein akustisches Signal ("Piepton") bestätigt, dass das Rezept gelöscht wurde.

2.12 "Import/Export" mit "USB-Stick" (Rezeptsammlung "CHEF")

Über die "USB-Buchse", die sich im unteren Scharnier der Tür befindet, ist es möglich, neue Rezepte in die "CHEF-Rezeptsammlung" zu "importieren" oder die darin gespeicherten Rezepte aus der Rezeptsammlung mit Hilfe eines "USB-Sticks" zu "exportieren".

2.12.1 "Import" von Rezepten (gespeicherte Programme)

Nach Anschluss des "USB-Sticks" (mit den neuen Rezepten) an die entsprechende "USB-Buchse" das Symbol  (Nr. 26 Abb. 2) mindestens 2 Sekunden lang berühren: Es ist ein Tonsignal ("Piepton") zu hören, das den erfolgreichen "Import" (das Symbol wird ) aller neuen Rezepte in der Rezeptsammlung "CHEF" in den ersten "Rezeptnummern", die frei von gespeicherten Programmen (Rezepten) sind, bestätigt.

Wichtig

Wenn der "USB-Stick" nicht angeschlossen ist oder nicht erkannt wird, erscheint das Symbol  nicht.

2.12.2 "Export" von Rezepten (gespeicherte Programme)

Nach Anschluss des "USB-Sticks" ("leer") an die entsprechende "USB-Buchse" die Symbole  und  berühren und aus der Rezeptsammlung "CHEF" die "Rezeptnummer" auswählen, die auf den "USB-Stick" exportiert werden soll. Es besteht die Möglichkeit, alle Rezepte der Rezeptsammlung gleichzeitig zu exportieren: Die Symbole  und  so lange, bis das Wort "**ALL**" anstelle der "**3 Ziffern**", aus denen die "Rezeptnummer" besteht, erscheint. Um den erfolgreichen "Export" zu bestätigen (das Symbol wird ) das Symbol  mindestens 5 Sekunden lang berühren: es ertönt ein akustisches Signal („Piepton“) zur Bestätigung.

Wichtig

Wenn der "USB-Stick" nicht angeschlossen ist oder nicht erkannt wird, erscheint das Symbol  nicht.

2.13 Einstellung KÜHLUNG

Die Funktion KÜHLEN kann durch Berühren des Symbols  (Nr. 3 Abb. 2) und das Symbol  aktiviert werden, indem die Ofentür nach Beendigung eines Garzyklus geöffnet wird. Während des Abkühlens (das Symbol wird zu ) zeigen die "**3 Ziffern**", die auf dem Display für den Temperaturparameter stehen, den Wert im Garraum in Echtzeit an.

Die Funktion KÜHLEN kann nur aktiviert werden (das Symbol  erscheint auf dem Display), wenn im Garraum mindestens 50°C herrschen.

Die Funktion kann jederzeit durch erneutes Berühren des Symbols  deaktiviert werden; andernfalls endet sie automatisch, wenn die Temperatur im Garraum auf 40°C absinkt.

Warnhinweis

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.

2.14 Funktion HACCP

Die Funktion HACCP dient dazu, die Betriebsdaten der ausgeführten Garvorgänge aufzuzeichnen und deren Verlauf konstant zu überwachen.

Die HACCP-Daten werden auf einem "USB-Stick" archiviert, der in den entsprechenden "USB-Anschluss" des Ofens zu stecken ist: auf dem Display erscheint das Symbol  (Nr. 5 Abb. 2).

2.14.1 Aktivierung der HACCP-Funktion

Nach Anschluss des "USB-Sticks" an die "USB-Buchse" des Ofens das Symbol  zur Aktivierung der Funktion berühren (das Symbol wird ): die Betriebsparameter des Garzyklus (manuell oder programmiert) werden in einer "Datei" im "USB-Stick" gespeichert.

2.14.2 ANZEIGE DER "HACCP"-DATEN (AN PC)

Um die Betriebsparameter eines abgeschlossenen Garzyklus auf einem PC anzuzeigen, ist der "USB-Stick" aus der "USB-Buchse" des Ofens zu entfernen (das Symbol  verschwindet auf dem Display) und in die "USB-Buchse" des PCs zu stecken.

Die HACCP-"Dateien", die sich auf dem "USB-Stick" befinden, können anhand der für jede "Datei" verwendeten Prozedur "geöffnet" und angezeigt werden.

Wichtig

Alle Daten zu den Garvorgängen desselben Tages sind in derselben "HACCP"-Datei enthalten.

Werden mehrere Garvorgänge, aber an verschiedenen Tagen durchgeführt, werden sie in verschiedenen HACCP-"Dateien" aufgezeichnet: sie sind dann durch das jeweilige Datum der Durchführung gekennzeichnet.

2.15 Zubehör (optional)

Der Ofen ist für den Anschluss des folgenden Zubehörs vorgerüstet (optional):

- AUTOMATISCHE REINIGUNG
- GÄRSCHRANK/WARMHALTER

2.15.1 AUTOMATISCHES WASCHEN (für vorgerüstete Öfen)

Das Symbol  (Nr. 4 Abb. 2) berühren: auf dem Display erscheint die PARAMETERSEITE mit der "Anzahl der Phasen", wo durch Berühren der Symbole  und  anstatt der „2 Ziffern“ das gewünschte Waschprogramm (innerhalb von 5 Sekunden) ausgewählt werden kann: die entsprechende "Waschzeit" wird ebenfalls angezeigt. Zum Bestätigen ist (innerhalb von 5 Sekunden), das Symbol  zu berühren (das Symbol wird zu ) , die anschließende Aktivierung erfolgt durch die Berührung des Symbols . Auf dem Display wird der Parameter "Waschzeit" (Stunden/Minuten) im Modus "Countdown" aktiviert.

Die folgenden Waschprogramme können ausgewählt werden:

- L1 Ökologische Reinigung (44 Minuten)
- L2 Normale Reinigung (1h18 Minuten)
- L3 Intensive Reinigung (1h 52 Minuten)
- L4 Spülen (11 Minuten)
- CP Laden der Pumpen (2 Minuten)

Wenn das Waschprogramm regelmäßig beendet wird, ertönt ein 10-Sekunden-Signalton und auf dem Display blinkt die PARAMETERSEITE, auf der die Parameter des beendeten Waschprogramms grün angezeigt werden.

Wenn ein Spülprogramm ("L1"/ "L2"/ "L3") durch Berühren des Symbols  freiwillig unterbrochen wird, wird das Programm "**Spülen**" ("L4") automatisch aktiviert und kann nicht unterbrochen werden, sondern endet regelmäßig. Das Gleiche geschieht im Falle eines "**Blackouts**" während des Waschzyklus: Bei erneuter Stromversorgung des Ofens wird der Spülzyklus automatisch durchgeführt.

Das "**Pump Loading**"-Programm ("CP") kann nach seiner Aktivierung nicht unterbrochen werden und endet regelmäßig.

Das Programm "**Spülen**" ("L4") kann jederzeit durch Berühren des Symbols  unterbrochen werden.

Wenn die Temperatur im Garraum über 90°C liegt, kann der Waschvorgang nicht aktiviert werden und der Alarm "**E 10**" erscheint orangefarben auf dem Display. Um den Alarm zurückzusetzen, ist das Symbol  zu berühren: das Display zeigt den „Stand-by“-Modus an (Abschnitt 2.4). Um den Betriebsmodus des Ofens wieder zu aktivieren, das Symbol  berühren.

Wichtig

Bei der erstmaligen Verwendung des automatischen Waschvorgangs und bei jedem Wechsel des Reinigungsmitteltanks ist es ratsam, das "**CP**"-Programm zu verwenden. Auf diese Weise werden die Peristaltikpumpe und die Verbindungsleitungen entlüftet, was einen einwandfreien Betrieb des Systems gewährleistet.

Wenn das "**CP**"-Programm 2 Mal hintereinander wiederholt wird, aktiviert sich automatisch ein Programm "**Kurzes Spülen**", damit verbliebene Spuren von Reinigungsmittel entfernt werden.

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

Warnhinweise

Die Ofentür während der Reinigungsarbeiten nicht öffnen, da chemische Stoffe, die für die Reinigung verwendet wurden, und heiße Dünste austreten könnten. **Korrosions- und Verbrennungsgefahr!**

Nur für Mod. EKF 1664 BM und Mod. MKF 2011 BM (fahrbare Modelle) Den automatischen Waschvorgang mit der Innenscheibe der Tür in Position „Glasscheibe unten“ ausführen.

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

2.16 GÄRSCHRANK/WARMHALTER (sofern verfügbar)

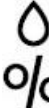
Das Symbol  und/oder das Symbol  erscheint nur dann auf dem Display, wenn der GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER elektrisch mit dem Ofen verbunden sind.

Durch Berühren des Symbols  wird die Funktion des GÄRSCHRANKS aktiviert (das Symbol wird zu ) , während durch Berühren des Symbols  die Funktion des WARMHALTERS aktiviert wird (das Symbol wird zu ). Berühren der Symbole  und/oder  deaktiviert die Funktion GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER.

In beiden Fällen erscheint auf dem Display des Ofens die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE, die alle Werte der Parameter des Gär-/Warmhaltezyklus in violetter Farbe anzeigt, wobei der Wert des Parameters noch einzustellen ist.

Zur Einstellung der Werte für die Betriebsparameter des Gär-/Warmhaltezyklus verhalten Sie sich auf dem Display des Ofens in der gleichen Weise wie bei der Einstellung der Werte für die Betriebsparameter des Garzyklus.

2.16.1 Betriebsparameter

		GÄRSCHRANK	WARMHALTER
	ZEIT AUFGEHEN/WARMHALTEN	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder UNENDLICH (InF)	
	TEMPERATUR AUFGEHEN/WARMHALTEN	von 30 °C bis 60 °C (von 86°F bis 140°F)	von 45 °C bis 85 °C (von 113°F bis 185°F)
	FEUCHTIGKEIT	von 01 bis 05	/

Wenn ein Gär-/Warmhaltezyklus endet wird ein akustisches Warnsignal ("Piepton") für 5 Minuten aktiviert; gleichzeitig blinkt auf dem Display in violetter Farbe die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE, welche die Parameterwerte (mit Ausnahme des Parameters ZEIT) des beendeten Garzyklus anzeigt. Durch Berühren des Symbols  wird auf dem Display wieder die ZUSAMMENFASSUNGSSSEITE eingeblendet, auf der alle für den Gär-/Warmhaltezyklus eingestellten Parameterwerte in violetter Farbe angezeigt werden.

Berühren der Symbole  und/oder  deaktiviert die Funktion GÄRSCHRANK und/oder WARMHALTER.

2.17 Fahrbare Modelle (Modelle MKF 1664 BM - MKF 2011 BM)

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. 3).

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 2.7.2), für die Funktion **HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG** (Abschnitt 3.2) oder für die Funktion **AUTOMATISCHE REINIGUNG** des Garraums verwendet werden (Abschnitt 3.3)



Abb. 3

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. 4). 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. 5).

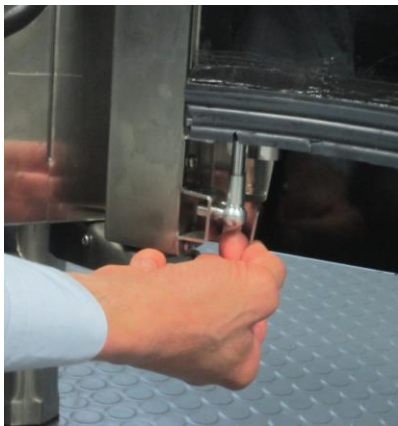


Abb. 4



Abb. 5

Glasscheibe "oben" und geschlossene Tür, ohne eingeschobenen Backblechwagen

Ohne den Backblechwagen, der auf dem Display in orangefarbener Farbe eingeblendet ist, erscheint der Alarm **"E14"**. Ein akustisches Signal („Piepton“) wird intermittierend aktiviert. Wenn die Innenscheibe sich in dieser Position befindet und kein Backblechwagen eingeführt ist, **kann der Ofen nicht verwendet werden**. Wird das Glas nach unten bewegt, wird der Alarm deaktiviert und der Ofen arbeitet korrekt: das Display zeigt die ZUSAMMENFASSUNGSEITE an, die alle Werte der Parameter des Garzyklus in weißer Farbe anzeigt.

Glasscheibe "unten" und geöffnete Tür, mit eingeschobenem Backblechwagen

Mit eingeschobenem Backblechwagen, der auf dem Display in orangefarbener Farbe eingeblendet ist, erscheint der Alarm **"E15"**. Ein akustisches Signal („Piepton“) wird intermittierend 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 das Glas nach oben bewegt, wird der Alarm deaktiviert und der Ofen arbeitet korrekt: das Display zeigt die ZUSAMMENFASSUNGSEITE an, die alle Werte der Parameter des Garzyklus in weißer Farbe anzeigt.

3. REINIGUNG

3.1 Allgemeine Informationen

Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden, um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.

Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Komponenten. Aus Sicherheitsgründen ist es daher **verboten, ihn mit Wasser- oder Dampfstrahlen zu waschen**.

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.

Außerdem dürfen säurehaltige Speisen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.

3.2 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.

3.3 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 ca. 10 Minuten lang auf 150 -160°C stellen (ggf. Zyklus wiederholen).

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

Warnhinweis

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

3.4 Automatische Reinigung des Garraums (optional)

Für die Ausführung eines der vom Reinigungssystem vorgesehenen Programme **sind die Anweisungen im Abschnitt 2.15.1** zu befolgen, wobei folgende Informationen zu berücksichtigen sind:

- Vor einem Reinigungszyklus sicherstellen, dass der Abfluss des Garraums frei ist, Überschwemmungen desselben zu vermeiden.
- 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.

Warnhinweis

Nach der Säuberung mit dem automatischen Reinigungssystem prüfen, ob sich im Garraum Rückstände von Reinigungsmitteln befinden. Etwaige Rückstände müssen entfernt und der Garraum gründlich ausgespült werden.

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 3.1) 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 Stillstandzeiten

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
Feuchtigkeits-/Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- Wasseranschluss kontrollieren.
	Absperrhahn geschlossen.	Hahn kontrollieren.
	Wassereinlassfilter verstopft.	Filter reinigen.
	Elektroventil Wassereinlass beschädigt.	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

Art des Alarms	Beschreibung des Alarms	Alarmursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
E1 (In roter Farbe)	Sonde Garraumtemperatur nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Garraum-Sonde und Platine Leistungs-Mikroschalter	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren
E2 (In oranger Farbe)	Kernfühler nicht erfasst	Prekäre "Stecker-Buchse"-Verbindung der Sonde mit der Kernsonde	Es ist nicht möglich, einen Garzyklus mit dem Parameter der „Kerntemperatur“ zu aktivieren	Die korrekte "Stecker-Dose"-Verbindung der Herzsonde überprüfen
		Nadel-Kernfühler unterbrochen/beschädigt		Fachtechniker kontaktieren
E3 (In roter Farbe)	Sicherheitsthermostat aktiv	Maximal zulässige Temperatur im Garraum überschritten	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
E4 (In roter Farbe)	Thermoschutz Motor aktiviert	Motor überhitzt	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren

E8 (In roter Farbe)	Übertemperatur Display-Platine	Übertemperatur über 70°C auf der Display-Platine	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
E9 (In roter Farbe)	Übertemperatur Platine Leistungs-Mikroschalter	Übertemperatur über 70°C auf der Platine Leistungs-Mikroschalter	Ofenbetrieb deaktiviert	Fachtechniker kontaktieren
E 10 (In oranger Farbe)	Automatischer Waschzyklus nicht aktivierbar	Temperatur im Garraum liegt über 90 °C	Automatischer Waschzyklus funktioniert nicht	Den Garraum abkühlen lassen: Die Tür öffnen und das Symbol  (Es wird die automatische Kühlfunktion aktiviert).
E 11 (In roter Farbe)	Kondensationshaube funktioniert nicht	Der Anschluss des Stromkabels der Haube an das Stromnetz fehlt	Ofenbetrieb deaktiviert. Wenn ein Garvorgang im Gange ist, wird er abgeschlossen.	Den korrekten Anschluss der Haube an das Stromnetz überprüfen
E 12 (In roter Farbe)	Temperaturfühler Haube Kondensationskammer nicht funktionsfähig	Unterbrochene Verbindung zwischen Kondensationskammer-Temperaturfühler und Platine Elektronisch	Ofenbetrieb deaktiviert. Wenn ein Garvorgang im Gange ist, wird er abgeschlossen.	Fachtechniker kontaktieren
E 13 (In violetter Farbe)	Sonde Temperatur Gärschrank nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Gärraum-Sonde und Platine Leistungs-Mikroschalter	Gärzyklus kann nicht starten	Fachtechniker kontaktieren
E 14 (In violetter Farbe)	Sonde Temperatur Warmhalter nicht erfasst	Unterbrochene Verbindung zwischen Sonde Warmhalteraum und Platine Leistungs-Mikroschalter	Warmhaltezyklus kann nicht starten	Fachtechniker kontaktieren
E 15 (In oranger Farbe)	Das Glas ist oben positioniert	Glasscheibe falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach unten setzen
E 16 (In roter Farbe)	Das Glas ist unten positioniert	Glasscheibe falsch positioniert	Ofenbetrieb deaktiviert	Glas nach oben setzen

E 18 (In roter Farbe)	Blackout	Unterbrechung der Stromnetzversorgung mehr als eine Minute	Ofenbetrieb deaktiviert. Nach der Rückkehr der Stromversorgung wird auf dem Display laufende Garprogramm angezeigt	Garprogramm erneut aktivieren
E20 (In roter Farbe)	Platine Leistungsschalter nicht erkannt	Die Display-Platine kommuniziert nicht mit der Platine des Mikro-Leistungsschalters	Platinen-Firmware neu aktualisieren	Fachtechniker kontaktieren

6. 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.

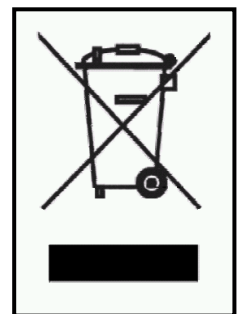
7. ENTSORGUNG DES GERÄTS

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.



8. 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.

9. 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.

10. 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 in dem für die Kunden bestimmten Material zur Präsentation sowie in der 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