



M I L L E N N I A L

ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG
GÄRSCHRANK- UND WARMHALTER

MKLM 1064 – MKM 1211





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)
Verwalter der technischen Unterlagen	Minotto Lorenzo
Anschrift des Verwalters der technischen Unterlagen	Via Marco Polo, 11 - 35010 Borgoricco (PD)
Produkttyp	Gärschrank/Warmhalter
Produktzweck	Gären/Erwärmung von Lebensmitteln
Modell	MKLM 1064 – MKM 1211
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 60335-2-49

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;

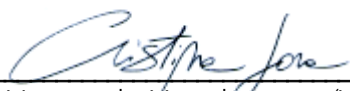
Richtlinie zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronik- geräten 2011/65/EU;

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, 03/09/2020.


Unterschrift Vertreter des Verwaltungsrats (Lora Cristina)

INHALTSVERZEICHNIS

1. Technischer Service	4
2. Allgemeine Warnhinweise	4
3. Technische Merkmale	4
4. Anweisungen für den Installateur	5
4.1 Positionierung	5
4.2 Anschluss des Gärsschranks/Warmhalters an den Ofen	5
4.3 Elektroanschluss	7
4.4 Anschluss des Versorgungskabels (Auswechslung)	7
4.5 Anschluss an das Wassernetz (nur Mod. MKLM 1064)	8
5. Bedienungsanleitung mit Touchscreen-Steuer-elementen (für den Benutzer)	8
5.1 Funktionsweise Gärsschrank/Warmhalter	8
5.2 Erklärung der Symbole	9
5.3 Betriebsparameter	9
5.4 Funktionsmodi des Gärsschranks	10
5.5 Funktionsmodi des Warmhalters	11
5.6 Funktionsweise Gärsschrank/Warmhalter mit Ofen	12
6. Bedienungsanleitung mit Black Mask-Steuer-elementen (für den Benutzer)	12
6.1 Betriebsparameter	13
7. Restrisiken (für den Benutzer)	14
8. Ordentliche Reinigung	14
9. Schaltplan MKLM 1064	15
10. Schaltplan MKM 1211	16
11. Kundendienst	16
12. Informationen für Benutzer	17
13. Vertragsgarantie	18
14. Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen	18
15. Anwendbares Gesetz und zuständiges Gericht	18



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.

1. Technischer Service

Eine einmal oder zweimal pro Jahr ausgeführte technische Kontrolle trägt zu einer längeren Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet höhere Funktionstüchtigkeit. Sicherstellen, dass der Kundendienst ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen wird. Für Ersatzteilbestellungen oder Informationen zum Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (die Daten befinden sich auf dem Typenschild auf der Rückseite).

2 Allgemeine Warnhinweise

Diese Warnhinweise wurden zu Ihrer eigenen und für die Sicherheit Dritter verfasst. Deshalb sollten Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts aufmerksam gelesen werden.

Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Dieses Handbuch, das Angaben zur Sicherheit, der Bedienung, Installation und Wartung liefert, aufmerksam durchlesen. Dieses Handbuch muss von dem gesamten Personal, das für die Arbeit mit dem Gerät befugt ist, vor seiner Inbetriebsetzung durchgelesen werden.

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.

Das Gerät ist für einen professionellen Gebrauch bestimmt. Es 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.

Für regelmäßige Kontrollen oder etwaige Reparaturen nicht eigenständig handeln. Den nächsten Kundendienst kontaktieren und nur Originalersatzteile verwenden.

Der Lärmpegel des eingeschalteten Geräts liegt unter 70 dB (A).

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

Unsachgemäßer Gebrauch, Fehlanwendung sowie die Missachtung der Installationsvorschriften befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.

3. Technische Merkmale

Modell	MKLM 1064	MKM 1211
Abmessungen (cm) LxBxH	85x103x77	73x88x77
Gewicht (kg)	88	82
Max. Last pro Backblech 600x400 mm-GN1/1 (kg)	2	4
Wärmeleistung (kW)	1,8	1,7
Versorgungsspannung (V~)	230 (50/60 Hz)	
Wasserdruck (kPa)	100 - 200	/
Klasse	I	
Schutzgrad Gehäuse	IPX4	
Querschnitt Versorgungskabel	3 x 1,5 mm ² (3G 1,5 mm ²)	
Kabeltyp	H07RN-F	
Anschluss Versorgungskabel	Typ: Y	

4. Anweisungen für den Installateur

Die folgenden Anweisungen richten sich an einen qualifizierten Installateur, damit die Installation, Einstellung und Wartung so korrekt wie möglich und entsprechend den geltenden Verordnungen erfolgen können. Bei jedem Eingriff muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt sein.

Vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig die spezielle Klebefolie entfernen, mit der die Edelstahlteile geschützt sind; dabei darauf achten, dass keine Leimreste an den Oberflächen bleiben. Diese ggf. sofort mit einem geeigneten, nicht entflammaren Lösungsmittel entfernen.

4.1 Positionierung

Das Gerät muss in einem Abstand von mindestens 10 cm von den Seiten- und Rückwänden auf dem Boden in perfekter waagerechter Position (dazu können die Füße verstellt werden) aufgestellt werden, damit die für die natürliche Belüftung erforderliche Luft ungehindert zirkulieren kann.

Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

4.2 Anschluss des Gärschrank/Warmhalters an den Ofen

Für die Handhabung und Montage des Gärschrank/Warmhalters und des Ofens wird der Gebrauch geeigneter Schutzhandschuhe empfohlen.

Den Ofen und den Gärschrank/Warmhalter übereinander stapeln; dazu den entsprechenden „BAUSATZ ZUM STAPELN“ Tecnoeka (MKS 11 - MKS 64 - MKST 664 – MKST 711 – MKSST 464 – MKSST 511) verwenden und die „Montageanleitungen“ des entsprechenden Handbuchs genau befolgen.

Warnhinweis

Die Öfen dürfen ohne den entsprechenden „BAUSATZ ZUM STAPELN“ nicht auf den Gärschrank/Warmhalter gestapelt werden.

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR DIREKTE ODER FOLGESCHÄDEN AUFGRUND EINER MISSACHTUNG DIESES WARNHINWEISES.

Den Ofen korrekt auf dem Gärschrank platzieren.

Das linke Seitenprofil des Ofens entfernen, indem seine selbstschneidenden Schrauben gelöst werden.

Mit einem geeigneten Werkzeug die Bohrung am Unterbau des Ofens (Abb. 1) öffnen, um einen Sitz für die Montage der beiliegenden Kabelbefestigung zu schaffen, die dem entsprechenden „BAUSATZ ZUM STAPELN“ anliegt.

Bei einem Ofen mit einer bereits montierten Haube „EKA“ wird auf die Abb. 1a verwiesen.

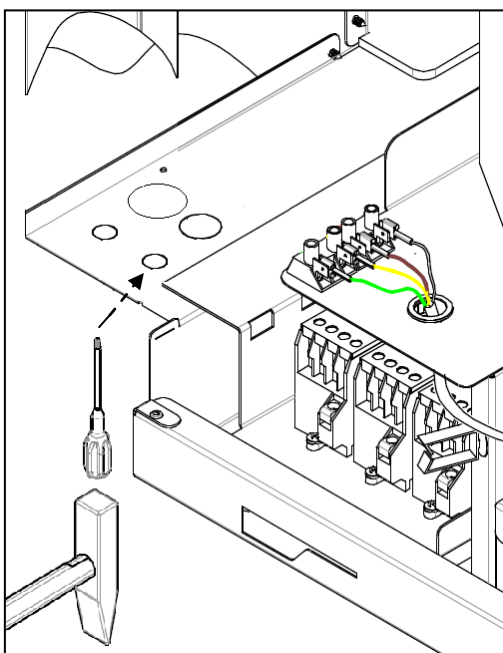


Abb. 1

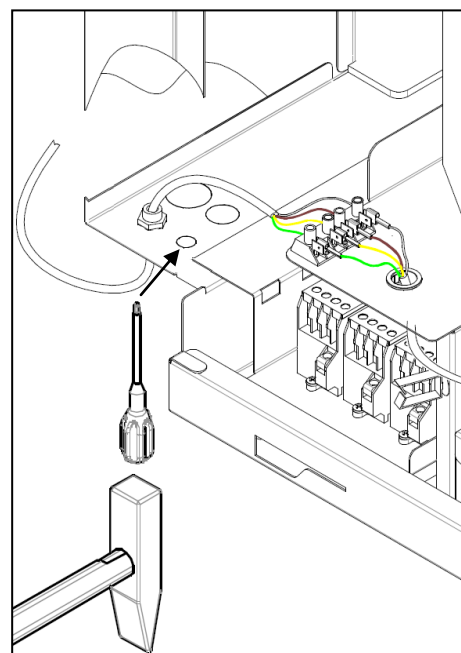


Abb. 1a

Die Kabelbefestigung "A" in die entsprechende, nun nutzbare Bohrung am Ofenunterbau montieren (Abb. 2).

Bei einem Ofen mit einer bereits montierten Haube „EKA“ wird auf die Abb. 2a verwiesen.

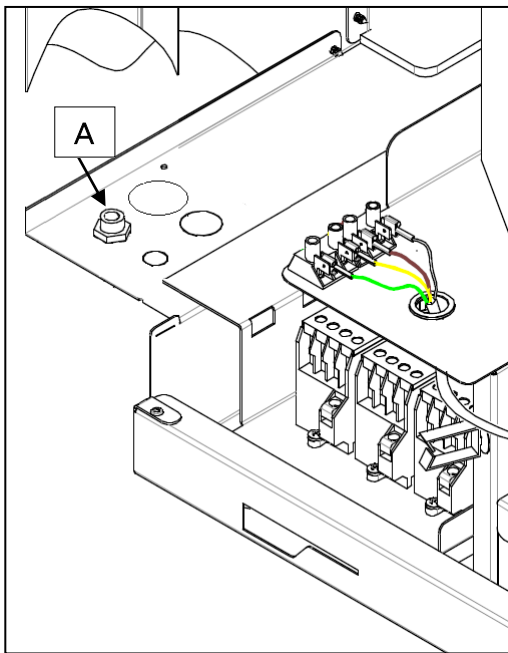


Abb. 2

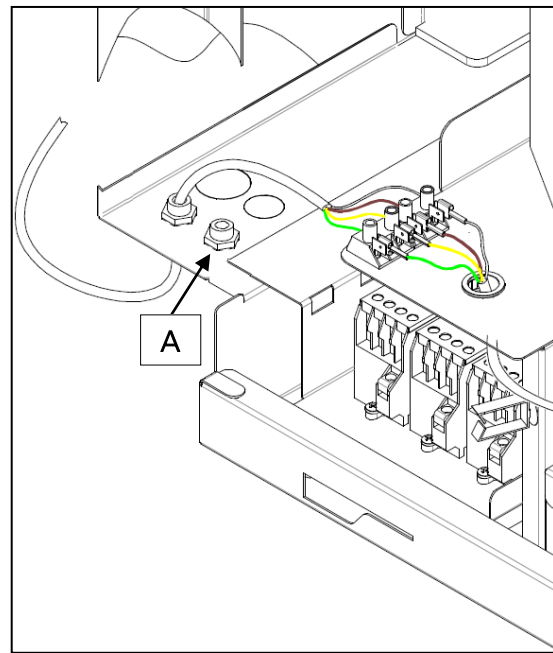


Abb. 2a

Das Anschlusskabel (4 Drähte) „C“ des Gärschranks/Warmhalters durch die zuvor auf der Ofenrückseite montierte Kabelbefestigung "A" führen, bis es die entsprechende Klemmleiste "B" des Ofens erreicht (Abb. 3).

Bei einem Ofen mit einer bereits montierten Haube „EKA“ wird auf die Abb. 3a verwiesen.

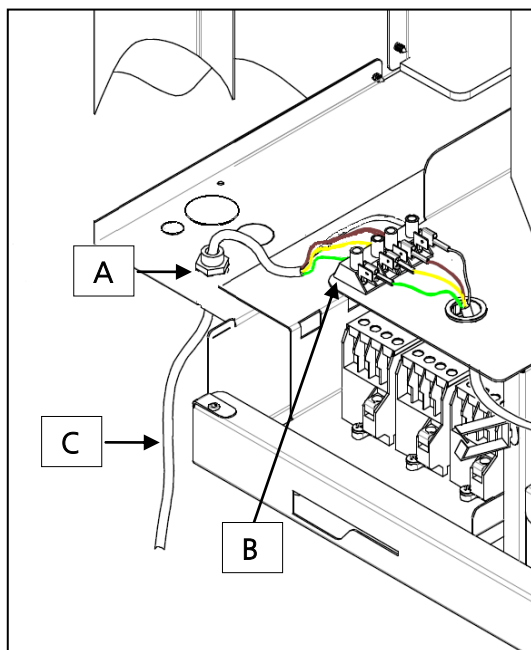


Abb. 3

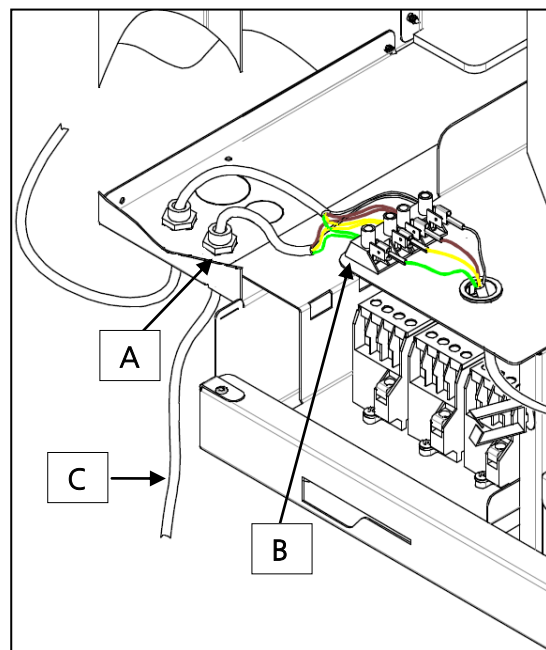


Abb. 3a

Wichtig

Der Anschluss muss unter strikter Beachtung der Farbgebung der 4 Drähte erfolgen. Die 4 farbigen Drähte des Gärschrank-Warmhalterkabels müssen mit den 4 Schraubklemmen der Klemmleiste des Ofens verbunden werden, wobei darauf zu achten ist, dass der in die Schraubklemme eingeführte Draht die gleiche Farbe hat wie der bereits an die Klemmleiste des Ofens angeschlossene Draht.

Nach den Anschlussarbeiten die Stellmutter der Kabelbefestigung anziehen.

Das Seitenprofil des Ofens mit den zuvor gelösten selbstschneidenden Schrauben wieder befestigen.

4.3 Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend den geltenden Bestimmungen erfolgen. Vor dem Anschluss Folgendes sicherstellen:

Die Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage müssen den Angaben des am Gerät angebrachten Typenschildes entsprechen.

Das Druckbegrenzungsventil und die Anlage müssen dem Druck des Gerätes standhalten können (siehe Typenschild).

Die Versorgungsanlage muss mit einem funktionstüchtigen und genormten Erdanschluss ausgestattet sein.

Beim direkten 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.

Der Mehrpolschalter für den Anschluss muss bei installiertem Gerät einfach zu erreichen sein.

Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht durch den Schalter unterbrochen sein;

Die Versorgungsspannung bei Gerätebetrieb darf von der Nennspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ abweichen.

Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht mit den heißen Geräteteilen in Kontakt gerät.

Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.

4.4 Anschluss des Versorgungskabels (Auswechselung)

Für den Zugriff auf die Klemmleiste der Versorgung: das linke Seitenprofil des Gärsschranks/Warmhalters entfernen, indem die selbstschneidenden Schrauben abgeschraubt werden, mit denen es befestigt ist.

Das beschädigte Netzkabel von der Klemmleiste abziehen und es aus der entsprechenden Kabelhalterung auf der Rückseite des Gerätes entfernen. Das neue Versorgungskabel in die Kabelbefestigung einführen, wobei die Leiter für die Verbindung mit der Klemmleiste so anzuordnen sind, dass der Erdleiter zuletzt aus seiner Klemme gezogen wird, sollte eine zu hohe Zugkraft auf das Kabel ausgeübt werden.

Den Phasenleiter (braun) mit der mit „L“ gekennzeichneten Klemme verbinden, den Neutralleiter (blau) mit

der mit „N“ gekennzeichneten Klemme und den Schutzleiter (gelb/grün) mit der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme.

Nach den Anschlussarbeiten die Stellmutter der Kabelbefestigung anziehen.

Das Seitenprofil des Gärsschranks/Warmhalters mit den zuvor gelösten selbstschneidenden Schrauben wieder befestigen.

Das Kabel muss dem in der Tabelle „Technische Merkmale“ angegebenen Kabel entsprechen.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden, dessen Funktionstüchtigkeit gemäß den geltenden Vorschriften zu prüfen ist.

Der Anschluss zwischen verschiedenen Geräten muss mit der entsprechenden Klemme erfolgen, die durch

das Symbol  gekennzeichnet ist. Der Mindestquerschnitt des Potentialausgleichsleiters muss 2,5 mm² betragen.

Der Potentialausgleichsleiter befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

4.5 Anschluss an das Wassernetz (nur Mod. MKLM 1064)

Das Gerät muss mit enthärtetem Trinkwasser mit einer Härte von 0,5 °f bis 3 °f und einer Höchsttemperatur von 30°C versorgt werden. **Der Einsatz eines Enthärter ist notwendig, um eine Kalkbildung im Gärraum/ Warmhalteraum zu verhindern.**

Der Druckwert des Wassers muss zwischen 100 und 200 kPa (1,0 -2,0 bar) liegen.

Das Gerät ist mit einer flexiblen Leitung (1,5 m) mit ¾" Innengewindeanschlüssen und entsprechenden Dichtungen ausgestattet. Alte Verbindungen dürfen nicht wieder verwendet werden.

Der Anschluss an das Wassernetz erfolgt mit dem Magnetventil mit ¾" Gewinde auf der Rückseite des Geräts, wozu der mitgelieferte Schlauch zu verwenden ist. Dazwischen werden ein mechanischer Filter und ein Absperrhahn eingesetzt (vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge austreten lassen, um die Leitung von etwaigen Ablagerungen zu säubern).

5. Bedienungsanleitung mit Touchscreen-Steuerelementen (für den Benutzer)

Bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, das Gerät mindestens 15-20 Minuten leer zu betreiben. Auf diese Weise werden etwaige unangenehme Gerüche beseitigt, die durch Ölreste verursacht werden, die für die Verarbeitung verwendet wurden.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde, also zum Erwärmen/Gären von Speisen. Jeder andere Einsatz ist als unzulässige Anwendung zu betrachten.

Es ist zu vermeiden, dass Salz in den Gär-/Warmhalteraum gelangt.

5.1 Funktionsweise Gärschrank/Warmhalter

Der Gärschrank/Warmhalter wird direkt von der Bedienblende des Ofens gesteuert.

Von der Seite „Home“ (🏠) aus den Finger nach links auf das „Fenster“ der „Verfügbaren Funktionen“ führen: es wird das Symbol „Zubehör“ angezeigt (Abb. 4); wird es angetippt, erscheint das „Fenster“, in dem das verschiedene Zubehör angezeigt wird, das verwendet werden kann (Abb. 5):

- Reinigung
- Gärschrank/Warmhalter

Wird auf dem Display das Symbol „Gärschrank/Warmhalter“ angetippt, erscheint die Bildschirmseite mit den zwei verschiedenen Funktionsmodi, die benutzt werden können (Abb. 6).



Abb. 4



Abb.5



Abb.6

5.2 Erklärung der Symbole

	BESTÄTIGEN	Bestätigt den eingestellten Betriebsparameter
	START	Der Zyklus des Gärens/Warmhaltens wird gestartet
	STOPP	Der Zyklus des Gärens/Warmhaltens wird gestoppt
	ZURÜCK	Rückkehr auf die vorhergehende Seite
	HOME	Rückkehr auf die Hauptseite

5.3 Betriebsparameter

		GÄRSCHRANK	WARMHALTER
	ZEIT	von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder UNENDLICH (∞ = DEAKTIVIERT ∞ = AKTIVIERT)	
	TEMPERATUR	von 20 °C bis 60 °C	von 65 °C bis 85 °C
	FEUCHTIGKEIT	von 0 bis 5	/

5.4 Funktionsmodi des Gärchranks

Durch Antippen des Symbols „Gärschrank“ auf dem Display können die folgenden Parameter eingestellt werden:

- Gärzeit
- Gärtemperatur
- Feuchtigkeit

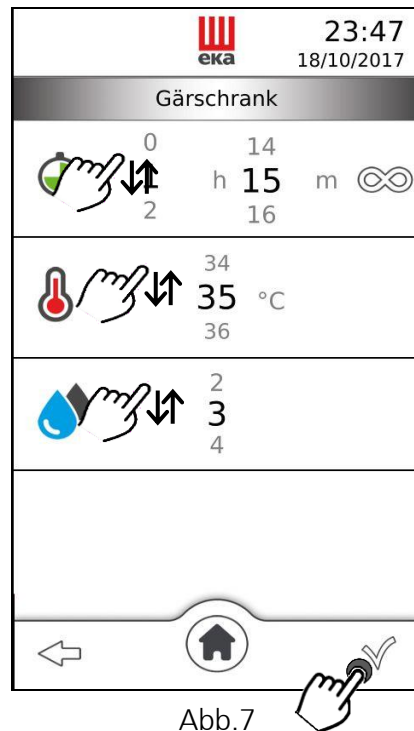


Abb.7

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten (Abb. 7) bis zum gewünschten Wert 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 Antippen des Symbols „✓“ wird der Gärzyklus aktiviert und auf dem Display bleibt der Bildschirm mit den eingestellten Parametern. Durch Antippen des Symbols „✗“ wird der Gärzyklus angehalten.

5.5 Funktionsmodi des Warmhalters

Durch Antippen des Symbols „Warmhalter“ auf dem Display können die folgenden Parameter eingestellt werden:

- Warmhaltezeit
- Warmhaltetemperatur

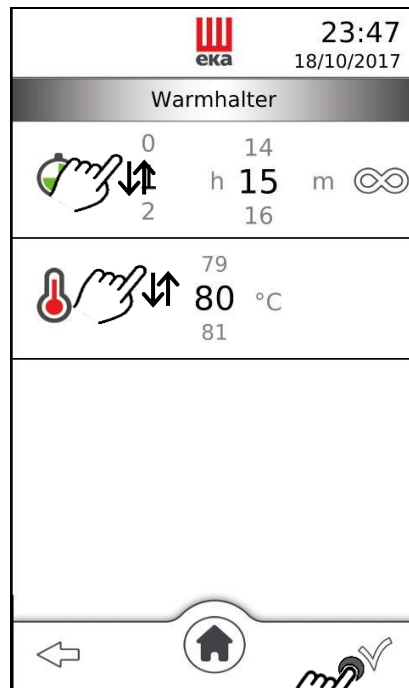


Abb. 8

Der Parameterwert wird eingestellt, indem der Finger auf der „Zahl“ auf der Seite des Parameters nach oben oder unten (Abb. 8) bis zum gewünschten Wert 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 Antippen des Symbols „✓“ wird der Warmhaltezyklus aktiviert und auf dem Display bleibt der Bildschirm mit den eingestellten Parametern. Durch Antippen des Symbols „✗“ wird der Warmhaltezyklus angehalten.

5.6 Funktionsweise Gärschrank/Warmhalter mit Ofen

Während des Betriebes des Gärschrankes oder des Warmhalters können die anderen Funktionen des Ofens genutzt werden (siehe die entsprechende Bedienungsanleitung); zur Anzeige genügt es, das Symbol „“ („Home“) zwei Mal zu berühren, um zum Hauptbildschirm zurückzukehren, der die **„verfügbaren Funktionen“ für den Ofen** und das „Fenster“ mit den aktiven Werten der Betriebsparameter des Gärschrankes oder des Warmhalters **anzeigt** (Abb. 9).

Während des Betriebes des Ofens ist es immer möglich, den laufenden Gär- oder Warmhaltezyklus zu **überprüfen**; dazu genügt es, das Symbol „“ („Home“) und dann das Symbol „“ auf dem linken oberen Bildschirm zu berühren. Es erscheint der Bildschirm, auf dem die „Verfügbare Funktionen“ für den Ofen und das „Fenster“ mit den **aktiven Werten der Betriebsparameter des Gärschrankes bzw. des Warmhalters angezeigt werden** (Abb. 9).

Wird auf das „Fenster“ getippt, erscheint wieder der Bildschirm mit den eingestellten Betriebsparametern für den Gärschrank bzw. den Warmhalter (Abb. 7 oder Abb. 8). **Der Gär- oder Warmhaltezyklus können nur auf diesem Bildschirm jederzeit durch Antippen des Symbols „“ gestoppt werden.**



Abb. 9

Wichtig

Die Werte der Betriebsparameter, die für die Gärung oder das Warmhalten eingestellt sind, können während des laufenden Zyklus nicht verändert werden; sie können erst nach Beendigung des Arbeitszyklus durch Berühren des Symbols „“ geändert werden.

6. Bedienungsanleitung mit Black Mask-Steuerelementen (für den Benutzer)

Bei der ersten Inbetriebnahme wird empfohlen, das Gerät mindestens 15-20 Minuten leer zu betreiben. Auf diese Weise werden etwaige unangenehme Gerüche beseitigt, die durch Ölreste verursacht werden, die für die Verarbeitung verwendet wurden.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde, also zum Erwärmen/Gären von Speisen. Jeder andere Einsatz ist als unzulässige Anwendung zu betrachten.

Es ist zu vermeiden, dass Salz in den Gär-/Warmhalterraum gelangt.

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 ZUSAMMENFASSUNGSSEITE, 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.

6.1 Betriebsparameter

		GÄRSCHRANK	WARMHALTER
		von 1 Minute bis zu 11 Stunden und 59 Minuten oder UNENDLICH (InF)	
	ZEIT AUFGEHEN/WARMHALTEN		
	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 ZUSAMMENFASSUNGSSEITE, welche die Parameterwerte (mit Ausnahme des Parameters ZEIT) des beendeten Garzyklus anzeigt. Durch Berühren des Symbols  wird auf dem Display wieder die ZUSAMMENFASSUNGSSEITE 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.

7. Restrisiken (für den Benutzer)

Ungeschultes Personal während des Betriebes von der Maschine fernhalten.

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.

Den Türgriff nicht zum Transport verwenden (mögliche Verformungen/Beschädigung der Türstruktur).

8. Ordentliche Reinigung

Vor jedem Eingriff die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen

Die Reinigung muss bei kaltem Gerät durchgeführt werden. Zur Reinigung des Stahls keine chlorhaltigen Produkte verwenden (Bleichsoda, Salzsäure usw.), auch wenn diese verdünnt wurden. Handelsübliche Spezialprodukte oder etwas warmen Essig verwenden. Gründlich mit Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Die Glastür nur mit heißem Wasser reinigen und die Verwendung von groben Tüchern vermeiden.

Der Behälter mit dem Wasser zur Befeuchtung verfügt über eine spezielle Ablassschraube, um die Reinigung zu erleichtern. Es ist ratsam, das Innere des Behälters mindestens wöchentlich zu reinigen, indem Sie die Ablassschraube herausdrehen und das stehende Wasser austreten lassen. Spülen Sie das Innere des Behälters gründlich aus und schließen Sie den Deckel.

Das Gerät niemals per direktem Wasserstrahl reinigen, da bei einem Eintritt von Wasser die Sicherheit eingeschränkt sein könnte. Zur Reinigung des Fußbodens in der Nähe des Geräts keine korrosiven Substanzen (z. B. Salzsäure) verwenden: Die von ihnen freigesetzten Dämpfe können das Stahlgehäuse angreifen und beschädigen.

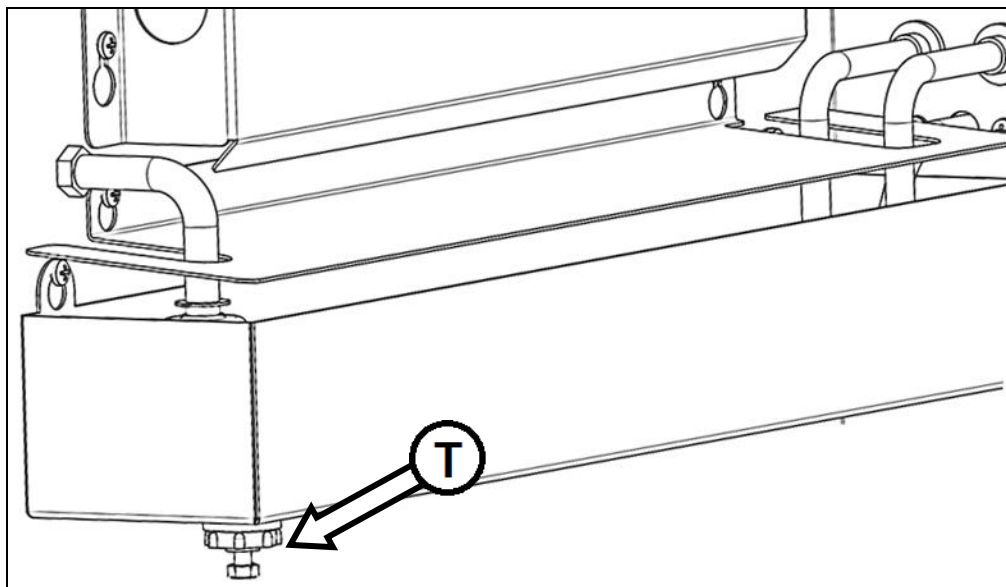
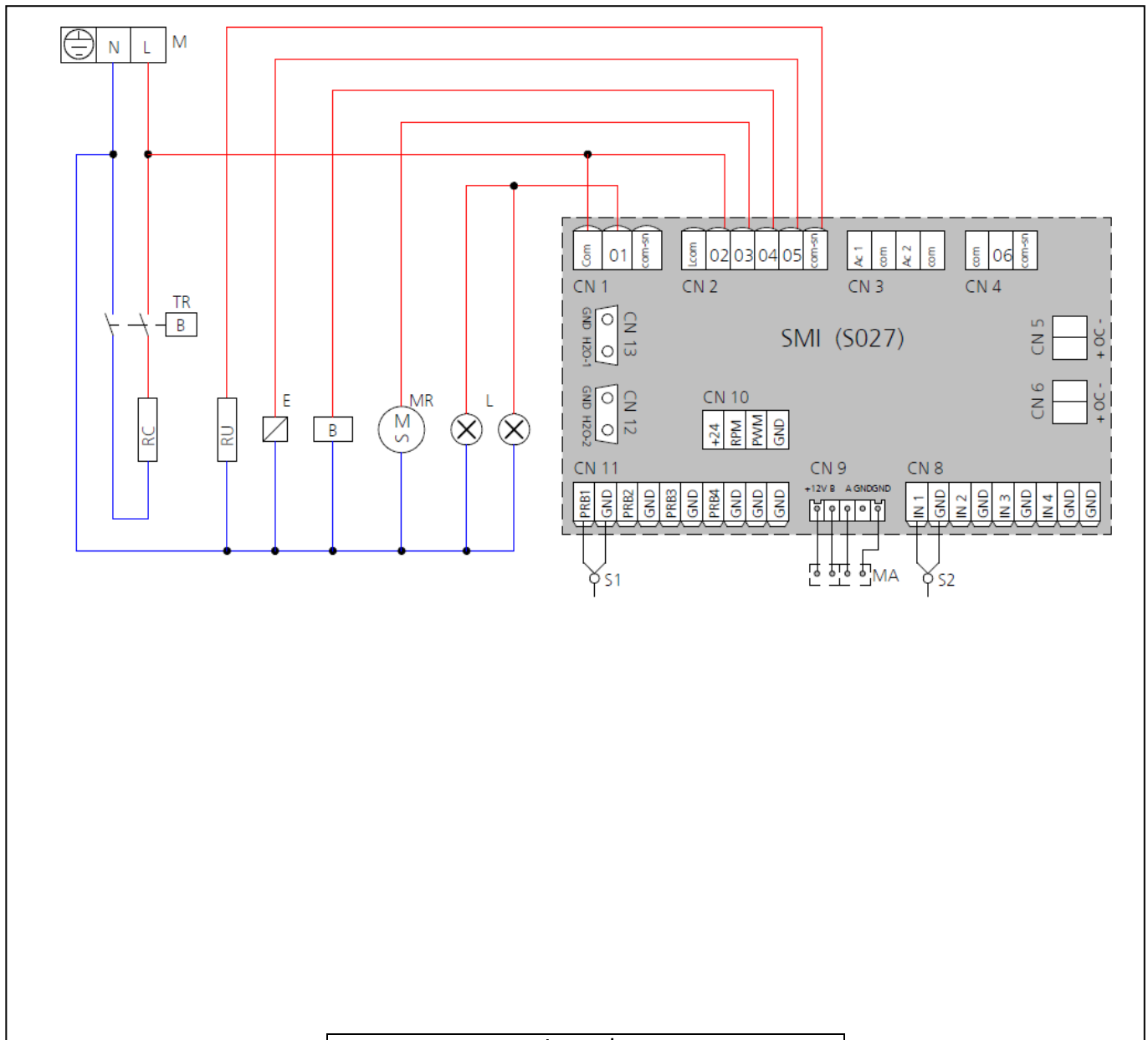


Fig.10

9. Schaltplan MKLM 1064



Legende

M	KLEMMLEISTE VERSORGUNG
MA	KLEMMLEISTE ZUBEHÖRTEILE
TR-B	FERNSCHALTER
RC	KREISFÖRMIGER WIDERSTAND
RU	HEIZWIDERSTAND BEFEUCHTUNG
MR	RADAIALGEBLÄSE
L	BELEUCHTUNG
SMI	PLATINE LEISTUNGS-MIKROSCHALTER
E	MAGNETVENTIL WASSER
S1	FÜHLER PT 100
S2	PEGELFÜHLER WASSER

Jede evtl. notwendige Reparatur oder Einstellung muss ausgesprochen sorgfältig und vorsichtig erfolgen; dabei sind die geltenden nationalen Sicherheitsvorschriften zu beachten.

Bitte wenden Sie sich immer an den Vertragshändler, bei dem der Kauf abgeschlossen wurde, oder an unseren nächsten Kundendienst, und geben Sie die Art der Störung, das Gerätemodell und die Seriennummer an (siehe Typenschild auf der Rückseite).

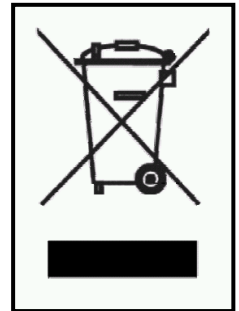
Bei erforderlichen Eingriffen kann der Benutzer die Tecnoeka unter den auf der Titelseite genannten Nummern kontaktieren oder die Webseite www.tecnoeka.com konsultieren.

12. Informationen für Benutzer

Gemäß Richtlinie 2012/19/EG bedeutet das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Gerät, dass es sich um ein Produkt handelt, das getrennt von anderen Abfällen zu sammeln ist.

Der Benutzer muss darum das Gerät am Ende seiner Lebensdauer den Sammelstellen für Abfall aus elektrischen und elektronischen Geräten zuführen.

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 Verwaltungsstrafe.



13. 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. Unerlaubtes Öffnen 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.

14. 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.

15. 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