

ELEKTROOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG MODD. EKF 311 D UD – EKF 364 D UD

Rev. 6

TECNOEKA S.r.l.

Via Marco Polo, n.11 - 35010 Borgoricco (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail: info@tecnoeka.com

Inhaltsverzeichnis

1. Technischer Service
2. Allgemeine Hinweise
3. Technische Merkmale
4. Anweisungen für den Installateur
5. Bedienungsanweisungen (für den Benutzer)
6. Restrisiken (für den Benutzer)
7. Gebrauch der Bedienblende
8. Einschalten
9. Ausschalten
10. Betriebsarten
11. Einleitung / unterbrechung des kochzyklus
12. Anzeige/änderung der parameter bei laufendem kochzyklus
13. Kochzyklus mit verzögerter Einschaltung
14. "Vorprogrammierter" betrieb
15. Kochprogramme speichern
16. Kochen/backen mit einem gespeicherten programm
17. Manuelle befeuchtung
18. Türvorrichtung
19. Black-out
20. Backen
21. Reinigung und gewöhnliche Wartung
22. Mögliche Defekte
23. Technischer Kundendienst
24. Informationen zu den Verbrauchern
25. Schaltpläne
26. Die Garantie
27. Verfügbarkeit und lieferung von ersatzteilen

1. Technischer Service

Eine technische Kontrolle ein oder zwei Mal pro Jahr trägt zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet seinen optimalen Betrieb. Sicher stellen, dass der Service ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt wird. Bei eventuellen Ersatzteilbestellungen oder für Auskünfte über das Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (diese Daten befinden sich auf dem Schild „Technische Daten“ an der Ofenrückseite).

2. Allgemeine Hinweise

Sehr wichtig: diese Anweisungen müssen für ein zukünftiges Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden.

Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und von Dritten verfasst. Wir bitten Sie daher, sie vor Installation und Benutzung des Geräts aufmerksam zu lesen.

- Sollte die **Verpackung** bei Warenerhalt nicht unversehrt bzw. beschädigt sein, den folgenden Vorbehalt: **“WARENKONTROLLE VORBEHALTEN”** mit Schadensbeschreibung anbringen und vom Frachtführer unterzeichnen lassen; beim Verkäufer innerhalb von 4 Kalendertagen (keine Arbeitstage) ab Lieferdatum eine schriftlich beanstanden; nach dieser Zeit werden keine Beanstandungen akzeptiert.
- Die Temperatur innerhalb des Lager (oder anderer Raum) muss niemals unter -9°C sein; sonst können die Kontrolle-Geräte (Thermostat/Sicherungsthermostat) geschädigt werden. Falls dieser Hinweis nicht respektiert wird, werden jegliche Verantwortung vom Hersteller abgelehnt.
- Das Gerät dient für professionellen Gebrauch und muss von zur Bedienung geschultem Personal benutzt werden.
- Eventuelle Änderungen an der elektrischen Anlage, für die Installation des Geräts notwendig, dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden.
- Es ist gefährlich, die Merkmale dieses Geräts zu ändern oder deren Änderung zu versuchen.
- Das Gerät darf niemals mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden, da eventuell eindringendes Wasser seine Sicherheit einschränken könnte.
- Das Gerät vor Wartung oder Reinigung vom elektrischen Versorgungsnetz abtrennen und abkühlen lassen.
- Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) darf nicht als Ablage benutzt werden, da sich die Türscharniere unreparierbar beschädigen könnten.
- Periodische Kontrollen oder eventuelle Reparaturen nicht selbst ausführen. Wenden Sie sich an die nahesten Kundendienststelle und benutzen Sie nur Originalersatzteile.

N.B.: Jegliche Haftung der Herstellerfirma verfällt infolge von unsachgemäßem oder unkorrektem Gebrauch sowie der Nichtbeachtung der Installationsvorschriften. Diesbezüglich sind auch die Anweisungen in Par. „AUFSTELLEN“ genauestens zu befolgen.

3. Technische Merkmale

Abmessungen LxTxH (mm)	790x750x505
Gewicht (Kg)	44
Max. Leistungsaufnahme (kW)	3,5
Umluft-widerstand (kW)	3,7
Versorgungsspannung (V)	220/230 (50/60Hz)
Querschnitt des Versorgungskabels	3x1,5 mm ²
Kabeltyp	H07RN-F
Anschluss des Versorgungskabels	Typ: Y
Klasse	I
Verkleidungsschutzgrad:	IPX3

Der Geräuschpegel des funktionierenden Geräts ist unter 70 dB (A).
Das Schild „Technische Daten“ befindet sich auf der Geräterückseite.

4. Anweisungen für den Installateur

Die nachfolgenden Anweisungen wenden sich an den Fachinstallateur, damit dieser Arbeiten wie Installation, Einstellung und Wartung auf die korrekteste Weise und nach den gültigen Vorschriften ausführen kann. Arbeiten dürfen nur mit elektrisch abgeschaltetem Gerät ausgeführt werden.

Vor der Benutzung des Geräts muss der spezielle Klebefilm, der die Edelstahlteile schützt, entfernt werden. Klebstoffreste sollten nicht auf den Oberflächen bleiben, ggf. sofort mit einem geeigneten Lösemittel entfernen.

Montage der Füßchen - Die Füßchen befinden sich im Gerät und müssen in die vier Gewindebohrungen am Untergestell des Bodens eingeschraubt werden. Die Höhe kann gegebenenfalls durch An- oder Losschrauben verstellt werden.

Aufstellen - Das Gerät muss einwandfrei waagrecht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Halterung aufgestellt werden (der Tisch bzw. die Halterung muss eine Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden haben), in einer Entfernung nicht unter 10 cm von Seiten- und Rückwänden, so dass die zu seiner natürlichen Belüftung notwendige Luft frei zirkulieren kann. Das Gerät ist für den Einbau und das Aufstellen in einer Reihe nicht geeignet.

Elektrischer Anschluss - Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß den gültigen Normen ausgeführt werden. Vor Durchführung des Anschlusses ist folgendes sicher zu stellen:

- Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage müssen mit den Angaben auf dem Schild "Technische Daten" an der Geräterückseite übereinstimmen;
- Begrenzungsventil und Anlage müssen der Last des Geräts standhalten (siehe Schild "Technische Daten");
- **Die Versorgungsanlage muss nach den gültigen Vorschriften mit einer wirksamen Erdung versehen sein;**
- Bei direktem Netzanschluss muss zwischen Gerät und Netz ein allpoliger Schutzschalter Mindestöffnung der Kontakte der Überspannungskategorie III (4000V), für die Last bemessen und den gültigen Vorschriften entsprechend, eingeschaltet werden);
- Der für den Anschluss installierte allpolige Schalter muss mit installiertem Gerät leicht erreichbar sein;
- **Das gelb-grüne Erdkabel darf durch den Schalter nicht unterbrochen sein;**
- Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen;
- Sicher stellen, dass das Versorgungskabel nach seiner Verbindung mit der Klemmleiste nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt;
- **Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Service oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.**

Anschluss an das Wassernetz (Ofen mit Wassermagnetventil versehen) - Das Gerät muss an Trinkwasser mit einem Wasserdruck von 100 bis 200 kPa (1,0-2,0 bar) angeschlossen sein. Das Wasser muss einen Härtegrad zwischen 0,5°F und 3°F aufweisen, damit die Kalkbildung im Innern der Backkammer reduziert bleibt (es wird empfohlen, einen Wasserenthärter zu verwenden, um eine Unwucht des Gebläserads, ein Brechen des Widerstands und das Auftreten von Korrosionserscheinungen zu vermeiden).

Der Anschluss am Wassernetz erfolgt über das Magnetventil mit 3/4" Gewinde an der Geräterückseite (unten), mit Zwischenschaltung eines mechanischen Filters und eines Absperrhahns (bevor der Filter angeschlossen wird, eine gewisse Wassermenge abfließen lassen, um eventuelle Schmutzteilchen aus der Leitung zu entfernen).

HINWEIS

Die Modelle EKF 311 DUD – EKF 364 DUD werden ohne Ablaufrohr in der Backkammer hergestellt.

Für den Zugang zur Klemmleiste genügt es, die Rück zu entfernen. Den Kabelhalter lockern und das Kabel durchführen. Die Kabel so anbringen, dass der Erdleiter, falls an ihm gezogen wird, als letzter aus seiner Klemme herausgeht. Die **Phasenleiter** an den mit "L" gekennzeichneten Klemmen, den **Nullleiter** an der Klemme mit der Markierung "N" und den **Erdleiter** an der mit dem Symbol  gekennzeichneten Klemme.

Jedes Gerät muss an ein **Äquipotentialsystem** angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit gemäß den gültigen Vorschriften überprüft werden muss.

Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten über die dazu vorgesehene Klemme mit dem Symbol  ausgeführt werden. Der Äquipotentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 2,5mm² haben. Die Äquipotentialklemme befindet sich an der Geräterückseite.

Thermische Sicherheitsvorrichtung - Das Gerät ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostaten zum Schutz vor gefährlichen Überhitzungen ausgestattet, die sich zufällig in ihm ereignen könnten. Im Fall einer Auslösung unterbricht die Vorrichtung die Stromversorgung des Geräts und daher auch seinen Betrieb. Diese Vorrichtung befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

5. Bedienungsanweisungen (für den Benutzer)

Bei Erstbenutzung des Ofens wird empfohlen, ihn 30-40 Minuten lang bei einer Temperatur von 200°C leer in Betrieb zu nehmen. Auf diese Weise wird ein eventueller unangenehmer Geruch aufgrund der Wärmeisolierung und der Fettreste beseitigt, das bei der Fertigung benutzt wird.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck benutzt werden, für den es konzipiert wurde, also das Kochen im Backofen von Speisen. Jeder andere Einsatz ist unsachgemäß.

Das Gerät kann benutzt werden für: das Kochen im Ofen von Süßspeisen, Pizzas, Fleisch, Fisch, Gemüse und Aufwärmen gekühlter und Tiefgefrorener Speisen.

Wenn man die Speisen im Garraum unterbringt, einen Raum von mindestens 40 mm zwischen einem Blech und dem anderen lassen, um den Luftumlauf nicht zu stark zu behindern.

Keine Bleche mit einem Rand benutzen, der höher als nötig ist: Die Ränder stellen Hindernisse dar, die das Zirkulieren der heißen Luft behindern. (Für das Backen von Brot oder Backwaren keine Bleche benutzen, die höher als 20 mm sind und vermeiden, dass sich die Teiglinge auf dem Blech gegenseitig berühren).

Den Ofen vor jedem Backen vorheizen (dazu eine Temperatur einstellen, die 30°C über der gewünschten Backtemperatur liegt), um ein möglichst gleichmäßiges Backergebnis zu erzielen.

Das Salzen der Speisen im Garraum vermeiden.

6. Restrisiken (für den Benutzer)

Die Tür nach dem Kochen vorsichtig öffnen, damit die Wärme nicht plötzlich austritt und mögliche Verbrennungen verursacht.

Während der Ofen in Betrieb ist, auf mögliche heiße Zonen (die am Gerät gekennzeichnet sind) auf den Außenflächen achten.

Das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm ab Fußboden auf einem Tisch oder einer ähnlichen Unterlage aufstellen.

Der Tisch oder die Unterlage muss so sein, dass er das Gewicht des Geräts tragen kann und dass dieses korrekt auf ihm untergebracht werden kann.

Das Gerät ist mit elektrischen Teilen ausgestattet und darf nie mit Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden.

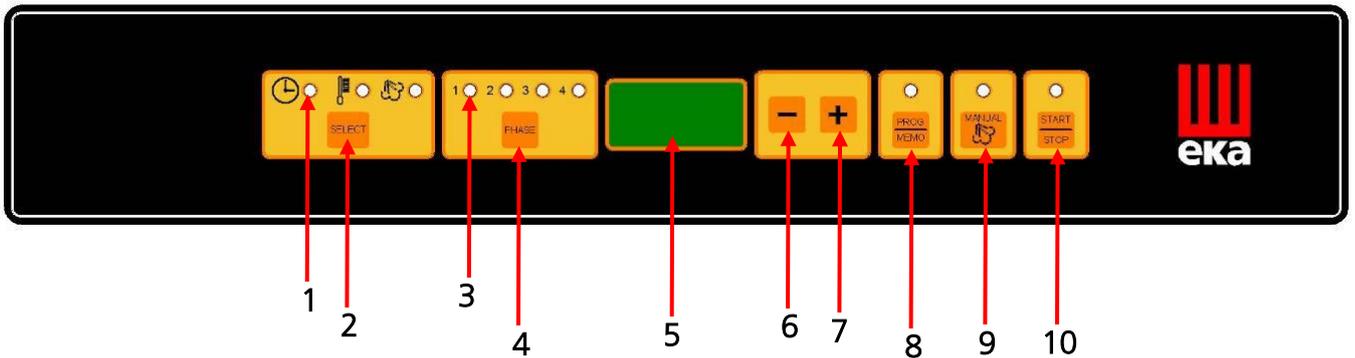
Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: die Stromversorgung vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten.

Den Türgriff nicht zum Transportieren des Geräts verwenden (möglicher Bruch des Glases).

Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) könnte als Ablage benutzt werden, was eine unreparierbare Beschädigung der Türscharniere zur Folge haben kann.

7. Gebrauch der Bedienblende

Symbolerklärung für Bedienblende:



1) LED-Leuchte für die aktiven Parameter	6) Taste Parameterwerte niedriger einstellen
2) Taste Kochparameter wählen	7) Taste Parameterwerte höher einstellen
3) LED-Leuchte für die aktive Phase	8) Taste Kochprogramm wählen/speichern
4) Taste Kochphase wählen	9) Taste manuelle Befehlung
5) Parameteranzeige	10) "START/STOP"-Taste

8. Einschalten

Das (digitale) Bedienfeld schaltet sich automatisch ein, sobald der Backofen mit Strom versorgt wird.

Auf dem Display erscheint in Reihenfolge folgendes:

- „r.X.X " wo " x.x " hinweist auf der in der elektronischen Platine, die Firmware-Versionsnummer, (zB. " r.1.0,,).

- „d.XX", wobei „XX" eine Abkürzung ist für die Kalibrierung der Platine zum Modell des Ofens.

Nachdem erscheint die Schrift "0.00", die die Zeitdauer (in Stunden und Minuten) angibt, und auf dem "Parameterrechteck" leuchtet eine LED-Leuchte über dem Zeitdauersymbol auf .

(Symbol).

Auf dem „Fasenrechteck“ leuchtet nun die LED-Leuchte der Fase 1 auf (bereit zur Eingabe der Kochparameter).

9. Ausschalten

10 Minuten nach Beendigung des Kochzyklus (bei "manuellem" oder "vorprogrammiertem" Betrieb, sowohl bei automatischer Beendigung als auch bei Beendigung durch Betätigung der

-Taste), schaltet sich das Bedienfeld automatisch aus, ohne dass weitere Tasten betätigt werden müssen.

Die Lichter im Backofeninnenraum schalten sich aus, die Anzeige und die zu den verschiedenen Betriebsfunktionen gehörenden LED-Leuchten erlöschen; nur die zur -Taste gehörende LED-Leuchte bleibt an.

Um das Bedienfeld wieder einzuschalten, reicht es aus, die -Taste zu betätigen.

10. Betriebsarten

Der Kochzyklus kann sowohl im "manuellen" als auch im "vorprogrammierten" Betrieb erfolgen und kann in 4 Fasen (Steps) eingeteilt werden. Für jede Fase können die Kochparameter ZEITDAUER / TEMPERATUR / FEUCHTIGKEIT eingestellt werden.

MANUELLER BETRIEB

- Um die Kochparameter (ZEITDAUER / TEMPERATUR / FEUCHTIGKEIT) auszuwählen,

betätigen Sie die Taste . Bei jeder Betätigung der Taste leuchtet die LED-Leuchte

des jeweils gewählten Parameters auf. Um einen Kochzyklus einleiten zu können, müssen wenigstens die Parameter Zeitdauer und Kochtemperatur eingestellt sein.

- Zur Auswahl der Fasen (1 – 2 – 3 – 4 -) des Kochzyklus drücken Sie die Taste . Bei jeder Betätigung der Taste leuchtet die LED-Leuchte der jeweils gewählten Fase auf. Bei laufendem Kochzyklus wird die Fase durch Blinken der dazugehörigen LED-Leuchte angezeigt.
- Um den Wert des gewählten Parameters einzustellen oder zu ändern, betätigen Sie die Tasten  .

Durch Betätigung der Taste  stellen Sie den Wert des Parameters höher ein, durch Betätigung der Taste  stellen Sie den Wert des Parameters niedriger ein.

- Der Parameter Zeitdauer (Symbol ) ist von 0 Stunden und 01 Minuten bis zu 9 Stunden und 59 Minuten einstellbar. Erscheinen auf der Anzeige die Schriften "INF" oder "HLD" bedeutet dies, dass die Zeitdauerfunktion ausgeschlossen wird: der Backofen läuft weiter, bis er manuell durch die -Taste ausgeschaltet wird. Erscheint die Schrift "INF" (erscheint auf der Anzeige nur für die Fase 1), sind die Fasen 2 – 3 – 4 nicht mehr einschaltbar (LED-Leuchten aus). Erscheint die Schrift "HLD" (erscheint auf der Anzeige nur für die Fase 4), bedeutet dies, dass der Kochzyklus, nachdem er die vorhergehenden Fasen beendet hat, ohne Zeitdauerfunktion mit den für die Fase 4 eingestellten Parametern weiterläuft. (Das Abbrechen des Kochzyklus erfolgt über die -Taste). Diese Option bietet dem Benutzer die Möglichkeit, (nach Beendigung des Kochzyklus) die Speisen über die gewünschte Zeit warmzuhalten.

Der Parameter Temperatur (Symbol ) ist von 30°C bis 260°C einstellbar.

Der Parameter Feuchtigkeit (Symbol ) ist von 0 bis 100 (ständige Feuchtigkeit) einstellbar.

11. Einleitung / unterbrechung des kochzyklus

Der Kochzyklus wird durch Betätigung der -Taste eingeleitet und unterbrochen. Am Ende des Kochzyklus werden die Widerstände, die Motoren und das Magnetventil für das Wasser ausgeschaltet. Der Signalmelder ("buzzer") ertönt für 30 Sekunden, auf der Anzeige blinkt die Schrift "0.00". Die Parameter Temperatur/Feuchtigkeit bleiben auf den Werten der zuletzt benutzten Fase des Kochzyklus eingestellt.

Wird während dieser 30 Sekunden eine "Extra-Zeit" eingestellt, startet der Backofen automatisch neu und der Kochvorgang läuft weiter, wobei die Werte der Parameter Temperatur und Feuchtigkeit denen der zuletzt benutzten Fase entsprechen. Bei Ablauf der „Extra-Zeit“ endet der Kochzyklus endgültig.

Verstreichen mehr als 30 Sekunden oder wird der Kochzyklus durch Betätigung der -Taste unterbrochen, stellen sich alle eingestellten Parameter auf Null und der Backofen bereitet sich auf die Einstellung eines neuen Kochzyklus vor.

11.1. Vorheizung-Zyklus

Durch Betätigung der -Taste für 5 Sekunden beginnt der Vorheizung-Zyklus. Auf der Anzeige erscheint die Schrift "P – H"(Vorheizung des Backofeninnenraums). Der Backofen läuft nun, bis er den für die Fase 1 (des vorprogrammierten Kochzyklus) eingestellten und um 30°C erhöhten Temperaturwert erreicht hat.

Nach Erreichen der Vorheiztemperatur erscheint auf der Anzeige die Schrift "P – H" und es ertönt ein Signalton ("Buzzer").

Nun öffnen Sie die Backofentür, stellen das zuzubereitende Lebensmittel hinein und schließen die Tür: der Signalton erlischt und der vorprogrammierte Kochzyklus beginnt.

12. Anzeige/änderung der parameter bei laufendem kochzyklus

Bei laufendem Kochzyklus können die Parameter durch Betätigung der Taste  auf der

Anzeige angezeigt werden. Für jede Phase des Kochzyklus (Taste ) können außerdem die Werte verändert werden (Tasten  ).

Nachdem einige Sekunden nach der letzten Änderung verstrichen sind (das gilt für jede der 4 Fasen), zeigt die Anzeige wieder die Parameter der gerade laufenden Fase an (die LED-Leuchte blinkt über der gerade laufenden Fase).

Bei Wahl des:

Parameters "Zeitdauer"

Die Anzeige zeigt abwechselnd für 4 Sekunden den eingestellten Wert der ausgewählten Fase (LED-Leuchte leuchtet über dem Symbol ) und für 4 Sekunden den übrigen Gesamtwert (COUNTDOWN) für die anderen Fasen (LED-Leuchte blinkt über dem Symbol ) an.

Parameters "Temperatur"

Die Anzeige zeigt abwechselnd für 4 Sekunden den eingestellten Wert der ausgewählten Fase (LED-Leuchte leuchtet über dem Symbol ) und für 4 Sekunden den im Backofeninnenraum gemessenen Wert (LED-Leuchte blinkt über dem Symbol ) an.

Parameters "Feuchtigkeit"

Die Anzeige zeigt den eingestellten Wert der ausgewählten Fase an (LED-Leuchte leuchtet über dem Symbol ) .

13. Kochzyklus mit verzögerter Einschaltung

Um die Einschaltung des Kochzyklus zu verzögern, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Stellen Sie die gewünschten Parameter für jede Phase des Kochzyklus ein. Befolgen Sie dabei die im Absatz "BETRIEBSARTEN" (Absatz 10) angeführten Angaben.
- Drücken Sie die Taste  bis sich alle auf der Bedientafel vorhandenen LED-Leuchten ausschalten. Auf der Anzeige erscheint die Schrift "0.00"
- Drücken Sie die Tasten  /  und stellen Sie auf der Anzeige die gewünschte "EINSCHALTVERZÖGERUNGSZEIT" ein (maximal 9 Stunden und 59 Minuten).
- Drücken Sie nun die Taste , um die verzögerte Einschaltung zu aktivieren.

Die LED-Leuchte der Taste  blinkt und signalisiert auf diese Weise, dass der auf der Anzeige angezeigte "COUNTDOWN" läuft. Während dieses „COUNTDOWNS“ ist es jederzeit möglich, die eingestellte "EINSCHALTVERZÖGERUNGSZEIT" zu ändern. Dazu reicht es aus, die Tasten  /  zu betätigen.

Bei Ablauf der eingestellten "EINSCHALTVERZÖGERUNGSZEIT" beginnt der Kochzyklus automatisch.

Um die "EINSCHALTVERZÖGERUNGSZEIT" zu löschen, reicht es aus, die Taste  zu drücken; auf der Anzeige erscheinen wieder die Betriebsparameter, die nun auch neu

eingestellt werden können. Wenn Sie nun wieder die Taste  drücken, beginnt der Kochzyklus sofort; anderfalls kann eine verzögerte Einschaltung des Kochzyklus neu eingestellt werden, indem die zuvor beschriebenen Arbeitsschritte befolgt werden.

N.B.: Sollte es während des "COUNTDOWNS" zu einem BLACK OUT oder zu einem Ausfall der elektrischen Speisung des Geräts kommen, werden die programmierte verzögerte Einschaltung sowie die betreffenden eingestellten Parameter gelöscht.

Die verzögerte Einschaltung des Kochzyklus kann nur bei "MANUELLEM BETRIEB" erfolgen. Diese Funktion kann nicht in einem vorprogrammierten Kochzyklus verwendet werden.

14. "Vorprogrammierter"betrieb

Es können bis zu 99 Kochprogramme (Kochzyklen) gespeichert werden. Jedes Programm kann aus 1 oder mehreren Kochfasen (bis zu 4) bestehen.

15. Kochprogramme speichern

Um ein Kochprogramm zu speichern, führen Sie die folgenden Arbeitsschritte aus:

- Drücken Sie die Taste  (LED-Leuchte an). Auf der Anzeige erscheint die Schrift "P01".
- Drücken Sie nun die Tasten   und wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms (bis P99).
- Stellen Sie nun die Parameter für den Kochzyklus ein. Benutzen Sie dazu dieselbe Vorgehensweise wie für den "manuellen" Betrieb.
- Drücken Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste  : die erfolgte Speicherung des Programms wird auf der Anzeige durch Blinken der gespeicherten Programmnummer angezeigt.

Um ein gespeichertes Programm zu löschen, reicht es aus, es mit einem neuen Programm (mit derselben Nummer) auszutauschen, für das die neuen Parameter für den neuen Kochzyklus

eingestellt werden können. Das neue Programm muss wieder durch Drücken auf die Taste  gespeichert werden.

16. Kochen/backen mit einem gespeichertem programm

Um ein bereits gespeichertes Kochprogramm aufzurufen, führen Sie die folgenden Arbeitsschritte aus:

- Drücken Sie auf die Taste  : auf der Anzeige erscheint die Schrift "P01".
- Drücken Sie nun die Tasten   und wählen so die Nummer des gewünschten Programms.
- Drücken Sie dann die Taste .

Auf der Anzeige erscheint die Schrift "P – H"(Vorheizung des Backofinnenraums). Der Backofen läuft nun, bis er den für die Fase 1 (des vorprogrammierten Kochzyklus) eingestellten und um 30°C erhöhten Temperaturwert erreicht hat.

Nach Erreichen der Vorheiztemperatur erscheint auf der Anzeige die Schrift "P – H" und es ertönt ein Signalton ("Buzzer").

Nun öffnen Sie die Backofentür, stellen das zuzubereitende Lebensmittel hinein und schließen die Tür: der Signalton erlischt und der vorprogrammierte Kochzyklus beginnt.

N.B.: Die Funktion "Vorheizung" steht nur für vorprogrammierte Kochzyklen zur Verfügung (d.h. sie aktiviert sich automatisch).

Während des "vorprogrammierten" Betriebs des Backofens ist es, wie im "manuellen" Betrieb, möglich, auf dem Anzeigefeld die Werte der eingestellten Parameter anzuzeigen.

Für einen bequemen Gebrauch können Sie auch während des "vorprogrammierten" Betriebs des Backofens die bereits eingestellten Parameter ändern. Nach Beendigung des vorprogrammierten Kochzyklus werden die geänderten Werte automatisch gelöscht: die Parameter übernehmen nun wieder die anfänglich im Programm gespeicherten Werte.

17. Manuelle befeuchtung

Bei laufendem Kochzyklus (sowohl bei "manuellem" als auch bei "vorprogrammiertem" Betrieb) ist es jederzeit möglich, im Backofeninnenraum Feuchtigkeit zu erzeugen (durch Einschalten des Wasser-Magnetventils oder Aktivierung der Wasserpumpe). Zu diesem Zweck drücken Sie die

Taste  (LED-Leuchte an). Die Befeuchtung dauert solange an, wie die Taste gedrückt bleibt. Ist ein automatischer Befeuchtungszyklus im Gange, wird er durch die Betätigung der Taste

 (Einschalten des Wasser-Magnetventils oder Aktivierung der Wasserpumpe) unterbrochen; bei Freigabe der Taste wird der automatische Befeuchtungszyklus wieder aufgenommen.

18. Türvorrichtung

Diese Vorrichtung unterbricht den Backofenbetrieb (unterbricht den Kochzyklus) jedesmal, wenn die Backofentür geöffnet wird. Wird die Tür wieder geschlossen, setzt der Kochzyklus wieder da fort, wo er unterbrochen wurde.

19. Black-out

Stellt die elektrische Versorgung nach einem Stromausfall wieder her, der Backofen nimmt seinen Betrieb automatisch wieder auf und der Kochzyklus setzt da wieder fort, wo er unterbrochen wurde.

20. Backen

Backetechniken

Der Ofen bietet die Möglichkeit, zwei verschiedene Backarten zu nutzen: mit Konvektion und mit Konvektion und Dampf.

Kochen mit Umluft - Die Wärme wird durch vorgewärmte Luft, die in der Kochzelle forciert zirkuliert, zu den Speisen übertragen. Die Wärme erreicht gleichmäßig und schnell jeden Teil der Kochzelle, wodurch das gleichzeitige Kochen verschiedenartiger Speisen auf mehreren Etagen ermöglicht wird (die Kochtemperatur dieser Speisen muss aber dieselbe sein), ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen. Das Umluftkochen ist besonders zum schnellen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Backen mit konvektion und dampf - Die Möglichkeit, ein feucht-heißes Klima im Innern der Backkammer zu nutzen, stellt die günstigste und wirksamste Form des Backens dar: Damit werden die Backzeiten reduziert, die Oberfläche der Backwaren bleibt weich und bildet keine Kruste, sie verlieren wenig Gewicht und ihre Fettmasse wird reduziert.

21. Reinigung und gewöhnliche Wartung

(WICHTIGER HINWEIS: das Gerät vor jeder Arbeit elektrisch abschalten)

Allgemeine Reinigung - Die Reinigung muss mit kaltem Ofen ausgeführt werden. Emaillierte Teile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, keine schleifenden Mittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden, da sie die Teile beschädigen könnten. Zur Reinigung von Stahl, keine

Reinigungsmittel verwenden, die Chlor enthalten (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.), auch nicht verdünnt. Spezifische handelsübliche Produkte oder etwas warmen Essig benutzen. Mit Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Die Ofentür nur mit Warmwasser reinigen; den Gebrauch rauer Tücher vermeiden. Speisen (vor allem Saures wie Salz, Essig, Zitrone...) nicht auf den Edelstahlteilen lassen, da sie sich beschädigen könnten. Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen, da eventuell eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts einschränken könnte. Keine korrosiven Stoffe (wie z. B. Salzsäure) zum Reinigen der Ablagefläche des Ofens benutzen.

Reinigung des Ofens - Das Ofeninnere sollte am Ende jedes Arbeitstags gereinigt werden. Kochreste können so leichter entfernt werden und man verhindert, dass sie bei der nächsten Benutzung des Ofens verbrennen. Den Ofen sorgfältig mit Warmwasser und Seife oder den speziellen handelsüblichen Produkten reinigen.

Reinigung der Backofentür - Für eine sorgfältigere Reinigung der Backofentür wird empfohlen, wie folgt vorzugehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die Ringe mitgelieferten Bolzen in die Löcher (A) stecken die sich auf den zwei Scharnieren befinden (Abb. 1);
- die Tür etwas heben und herausziehen (Abb. 2);
- die Türe auf umgekehrte Weise in den Sitz wieder einschieben.

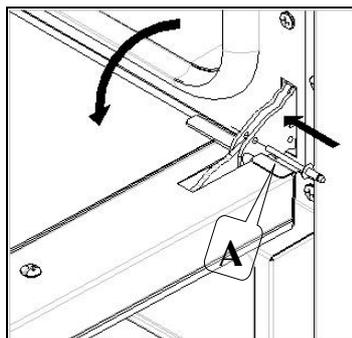


Abb. 1

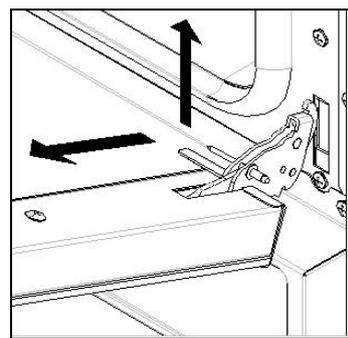


Abb. 2

Auswechseln der Glühbirne in der Kochzelle - Schutzkappe aus Glas mit den entsprechenden Ringmuttern für die hermetische Abdichtung abschrauben, Lampe herausschrauben und durch eine andere Lampe, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist, mit folgenden Eigenschaften ersetzen:

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

Schutzkappe aus Glas mit den entsprechenden Ringmuttern für die hermetische Abdichtung wieder aufsetzen und festschrauben und die Energiezufuhr einschalten

22. Mögliche Defekte

Defekt	Ursache	Abhilfe
Bedienblende ganz ausgeschaltet (Backofen funktioniert nicht)	- Verbindung mit dem Stromnetz nicht konform	- Verbindung mit dem Netz kontrollieren
	- Keine Netzspannung vorhanden	- Versorgungsspannung wieder herstellen
	- Wärmeschutzvorrichtung ausgelöst	- Wärmeschutzvorrichtung rückstellen
	- Sicherung für den Schutz der Leiterplatte (Systemsteuerung) unterbrochen.	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
Kochgang eingeschellt und Taste  aktiviert, aber der Backofen funktioniert nicht	- Tür ganz oder teilweise geöffnet	- Tür korrekt schließen
	- Defekte Türvorrichtung	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
Feuchtigkeitserzeugung im Backofeninnenraum aktiviert: Es fließt kein Wasser aus den Einlassröhren (auf die Gebläseräder)	- Verbindung mit dem Wassernetz nicht konform	- Überprüfen Sie die Verbindung zur Wasserleitung (Elektroventil) oder den Pumpen-Anschluss
	- Anschluss der Pumpe nicht richtig	- Hahn kontrollieren
	- Absperrhahn geschlossen - Tank ohne Wasser (Pumpe)	- Prüfen Sie, ob Wasser im Tank vorhanden ist
	- Filter im Wassereinlauf verstopft - Elektroventil oder Wasserzulauf der Pumpe beschädigt	- Filter reinigen - Fachtechniker holen und reparieren lassen
Ofentür geschlossen, aber Wasser / Dampf tritt an der Dichtung aus	- Montage der Dichtung nicht konform	- Montage der Dichtung kontrollieren
	- Dichtung schadhaf	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
	- "Klinke" des Griffs locker	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
Kein gleichmäßiges Kochen	- Einer der Motoren ist blockiert oder läuft mit niedriger Drehzahl (Bei Backöfen, die über zwei Motoren verfügen)	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
	- Motoren führen keine Richtungsumkehrung aus	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
	- Heizelement nicht gespeist oder schadhaf	- Fachtechniker holen und reparieren lassen
Beleuchtung im Garraum funktioniert nicht	- Lampe beschädigt	- Lampe ersetzen
	- Lampe "herausgedreht"	- Kontrollieren, ob die Lampe richtig eingedreht ist.
Auf der Anzeige erscheint die Schrift "Er1"	- Verbindung zwischen Temperaturfühler der Backkammer und Systemsteuerung (Leiterplatte) unterbrochen.	- Die Verbindung zur Leiterplatte (Systemsteuerung) kontrollieren.
	- Garraumsonde schadhaf	- Fachtechniker holen und reparieren lassen

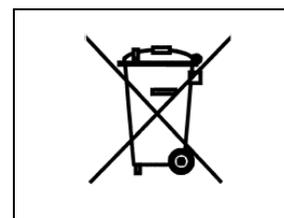
23. Technischer Kundendienst

Bevor dieses Gerät das Werk verlassen hat, ist es von erfahrenem Fachpersonal eingestellt und abgenommen werden, um die besten Betriebsergebnisse zu gewährleisten. Eventuell erforderliche Reparaturen oder Einstellungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit unter Einhaltung der national gültigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.

Wenden Sie sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an unsere nächste Kundendienststelle, und geben Sie die Art der Störung, das Gerätemodell und seine Seriennummer an (siehe Schild mit den „Technischen Daten“ an der Rückseite).

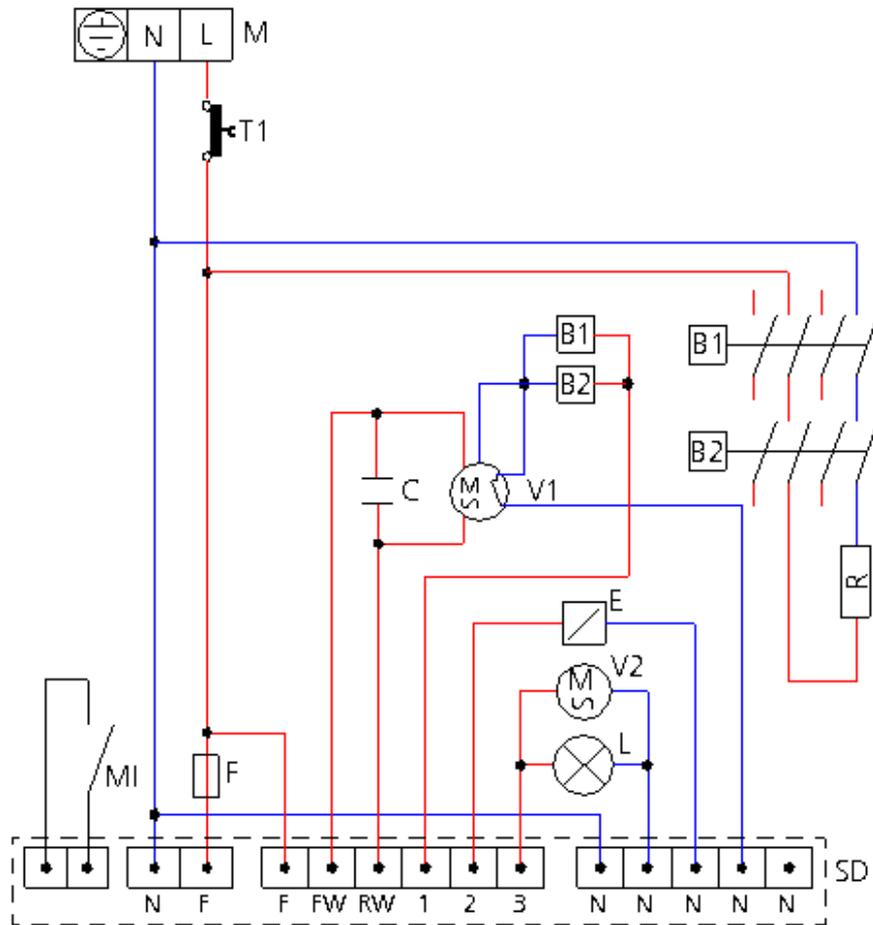
24. Informationen zu den Verbrauchern

Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol auf der Apparatur mit dem durchgestrichenen Müllcontainer, dass das Produkt am Ende seines Nutzlebens gesondert von anderem Müll gesammelt werden muss. Der Benutzer muss die Apparatur daher am Ende ihres Lebens entsprechenden Stellen für die differenzierte Sammlung elektrischer und elektronischer Mülls übergeben.



Die differenzierte Müllsammlung sowie die spätere Behandlung, Rückgewinnung und Entsorgung tragen zur Verhinderung von Umwelt- und Gesundheitsschäden bei, die durch eine unkorrekte Müllentsorgung möglich sind, und begünstigen die Produktion von Apparaturen mit rückgewonnenen Werkstoffen. Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen.

25. Schaltpläne



Legende

M	Versorgungsklemmenbrett	B1-B2	Schützspule
T1	Sicherheitswärmeschalter	R	Kreisförmiger Widerstand
SD	Elektronischen Steuerkarte	V1	Motorbetriebener Backofenventilator
MI	Türmikroschalter	V2	Motorbetriebener Radialventilatoren
F	Sicherung	C	Kondensator
E	Wassermagnetventil	L	Ofenlampe

26. 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, nach eigenem unanfechtbarem Urteil ausschließlich jene Teile der eigenen Produkte zu reparieren, die einen Herstellungsfehler aufweisen, sofern der Kunde den Schaden innerhalb von 12 Monaten ab Kaufdatum und 8 (acht) Tagen nach der Entdeckung schriftlich anzeigt und eine Kopie der Rechnung, der Empfangsbestätigung

oder des Kassenbelegs beilegt. Im gegenteiligen Fall erlischt 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.

27. 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.

28. Anwendbare Gesetze und zuständiger Gerichtsstand

Für die Lieferbeziehung gilt italienisches Recht, mit ausdrücklicher Ausnahme der Normen für Internationales Privatrecht und des Wiener Übereinkommens über den internationalen Warenkauf vom 11.04.1980. Bei Rechtsstreitigkeiten ist ausschließlich der Gerichtsstand Padua zuständig.

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