

Bedienungsanweisung

Digitaler Elektro Deck Ofen MKF D1T

[Art. 490610001]



INHALTSVERZEICHNIS

1	TECHNISCHER SERVICE	6
2.	ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	7
2.1	Bedienblende	7
2.2	Funktionsweise der Ofensteuerung	8
2.3	Ein-/Ausschalten des Ofens	8
2.4	Funktion ENERGIESPAREN	8
2.5	Einstellungen für UHRZEIT und TAG	8
2.6	Einstellung der SPRACHE	8
2.8	MANUELLER Betriebsmodus	9
2.8.1	Einstellung der GARZEIT	9
2.8.2	Einstellung der GARTEMPERATUR	9
2.8.3	Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF	10
2.8.4	TROCKNER-Funktion	10
2.8.5	Aktivierung der ZWEITEN GARPHASE	11
2.8.6	Deaktivierung der ZWEITEN Garphase	11
2.8.7	Start/Unterbrechung eines Garzyklus	12
2.8.8	Garraum-Beleuchtung	12
2.9	Rezeptsammlung	12
2.9.1	Neues Rezept speichern	12
2.9.2	Rezept überschreiben	12
2.9.3	Rezept löschen	13
2.10	Programmierte Einschaltung	13
2.10.1	Speicherung der programmierten Einschaltung	13
2.10.2	Löschen der programmierten Einschaltung	13
3.	REINIGUNG	14
3.1	Allgemeine Informationen	14
3.2	Manuelle Reinigung des Garraums	14
3.3	Reinigung der Türdichtung	14
3.4	Reinigung der Tür	14
3.5	Reinigung des äußeren Gehäuses	15
3.6	Stillstandzeiten	15
4	MÖGLICHE DEFEKTE	15
5	MÖGLICHE ALARME	16
6.	Kundendienst	16
7.	Entsorgung des geräts	17
8.	Vertragsgarantie	17
9.	Verfügbarkeit und Lieferung von Ersatzteilen	18
10.	Anwendbares Gesetz und zuständiges Gericht	18

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 Komponenten, die möglicherweise gewartet werden müssen, sind alle zugänglich, indem die Rückseite und die Inspektionsklappe auf der rechten Seite des Geräts entfernt 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 Kleidung tragen
- Damit die Gerichte nicht zum Sieden gebracht werden, keine mit Flüssigkeiten oder bei Hitze schmelzende Speisen gefüllten Behälter verwenden; andernfalls ist beim Herausnehmen des Blechs mit der heißen Flüssigkeit darauf zu achten, dass die Flüssigkeit nicht austritt.



STROMSCHLAGGEFAHR

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



BRANDGEFAHR

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

SICHERHEIT FÜR DEN BENUTZER

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch in industriellen und gewerblichen Küchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das für seinen korrekten Gebrauch geschult wurde. Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät während des Betriebs überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder und/oder Personen bestimmt, welche eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen bzw. fehlende Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät haben, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten, den Wasserhahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und einen Vertragskundendienst kontaktieren.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es speziell entwickelt wurde, d.h. es kann für das gesamte Backen von gastronomischen Produkten verwendet werden.
- Jeder andere Einsatz ist als unzulässige Anwendung 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 300 °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, 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.
- Den Ofen vor jedem Garen vorheizen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Für ein möglichst einheitliches Garen die Speisen gleichmäßig auf dem Blech 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.

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

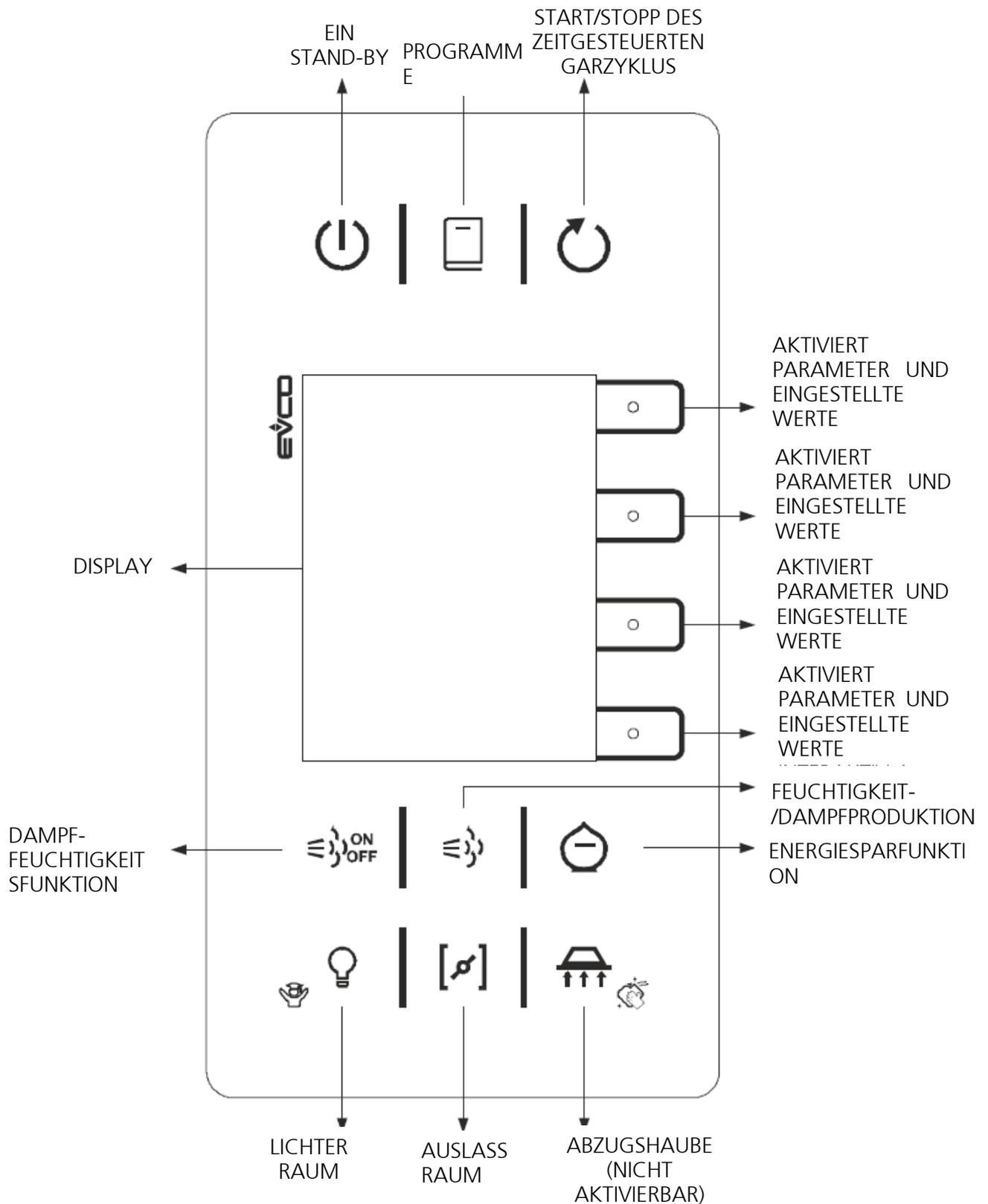


Abb.1

2.2 Funktionsweise der Ofensteuerung

Die Steuerung des Ofens wird vom Display aus aktiviert, indem man mit dem Finger das **Symbol** (verfügbare Funktionen) und/oder den **durch das Symbol abgegrenzten Bereich**  (Betriebsparameter/Werte, die bei eingeschalteter weißer LED eingestellt werden können) berührt. Ein akustisches Warnsignal („Piepton“) bestätigt, dass die „Berührung“ betriebsbereit ist. Verwenden Sie nur Ihre Finger und keine Werkzeuge wie Messer, Gabeln oder sonstige Gegenstände.

2.3 Ein-/Ausschalten des Ofens

Berühren Sie das Symbol , um den Ofenbetrieb zu aktivieren. (ON/STAND-BY)

Um den Ofenbetrieb zu deaktivieren und den STAND-BY-Modus zu aktivieren, berühren Sie das Symbol  („Ausschalten“) mindestens 3 Sekunden lang. In dieser Konfiguration zeigt das Display die **Uhrzeit** (Stunden/Minuten/Sekunden), das Symbol  („Einstellungen“) und das Symbol  („Kalender“) an. Durch Berühren des Symbols (Klartext)  wird eine Seite aufgerufen, die anzeigt, ob eine wöchentliche (nicht aktive) Einschaltung programmiert ist: Tag und Einschaltzeit und voreingestelltes Kochprogramm werden angegeben.

2.4 Funktion ENERGIESPAREN

Berühren Sie das Symbol , um die Funktion „Energiesparen“ zu aktivieren; um sie zu deaktivieren, berühren Sie das Symbol erneut. Wenn die Funktion aktiv ist, wird der Betrieb der Heizwiderstände mit einer entsprechenden Betriebssoftware automatisch gesteuert. Die Heizwiderstände „Oberhitze“ und „Unterhitze“ werden abwechselnd aktiviert, wobei die Aktivierungsdauer durch die Software geregelt wird. Das Ergebnis ist eine echte Stromersparung (kWh) und eine unvermeidliche Verlängerung der Garzeit. Genau aus diesem Grund liegt die Aktivierung der „Energieeinsparung“ im Ermessen des Benutzers.

2.5 Einstellungen für UHRZEIT und TAG

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

Berühren Sie das Symbol (Klartext)   : die Seite der „**Konfiguration**“ und die Schrift (grün) „**Uhr**“ werden angezeigt. Berühren Sie das Symbol (grün)   : die Parameter „**Zeit**“ (grün) und „**Tag**“ (Klartext) werden angezeigt. Durch erneutes Berühren des Symbols (grün)   können die Zahlen (gelb) der **Uhrzeit** geändert werden. Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext)  , verringert sich durch Antippen des Symbols (Klartext)  . Durch Gedrückthalten der Symbole wird der Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert.

Um die eingestellte Zeit zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (grün)   : die Zahlen (gelb) der Minuten werden angezeigt. Um die Werte zu ändern und zu bestätigen, verwenden Sie die Symbole wie oben beschrieben, um die Uhrzeit zu ändern und zu bestätigen. Der Parameterwert muss innerhalb von 15 Sekunden eingestellt werden.

Um den „**Tag**“ der Woche zu ändern, berühren Sie zuerst das Symbol (Klartext)   und dann das Symbol (grün)   : die Schrift (grün) des Tages wird gelb, und durch Berühren des Symbols (Klartext)   oder des Symbols (Klartext)   kann sie geändert werden, indem ein anderer Tag gewählt wird. Um die Wahl zu bestätigen, das Symbol (in grün)   berühren oder 15 Sekunden (automatische Bestätigung) warten.

Um auf die Seite der „**Konfiguration**“ zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (rot)  . Um auf die STAND-BY-Seite zurückzukehren, berühren Sie erneut das Symbol (rot)  ; andernfalls warten Sie mindestens 60 Sekunden.

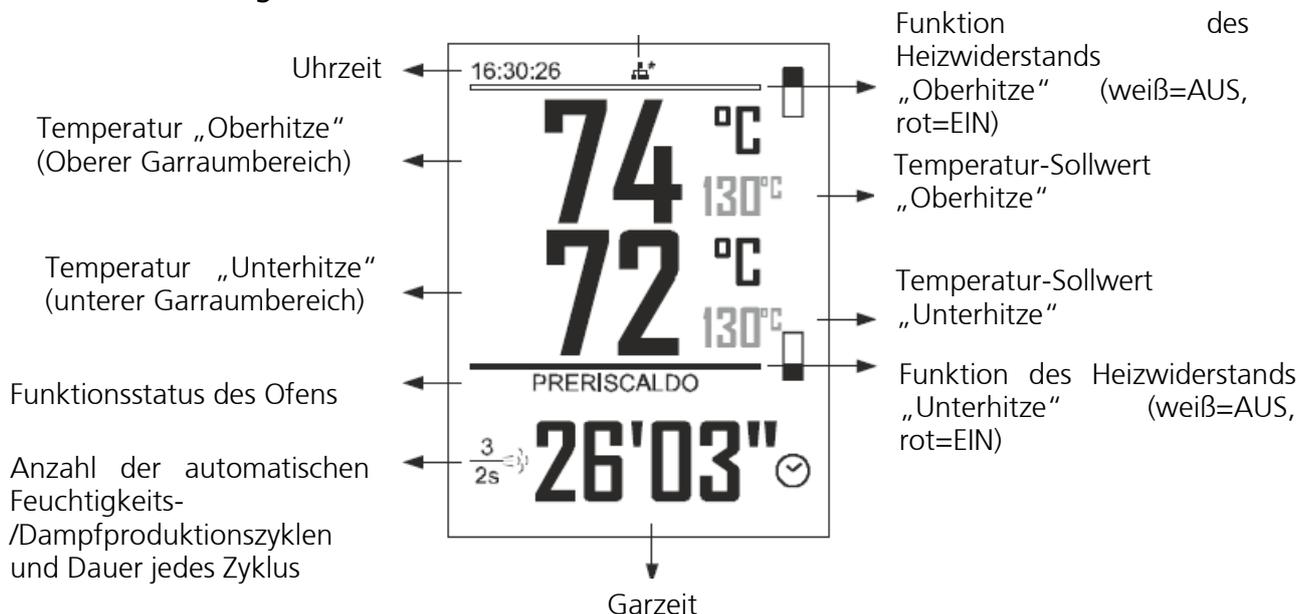
2.6 Einstellung der SPRACHE

Diese Einstellung kann nur im STAND-BY-Modus vorgenommen werden.

Berühren Sie das Symbol (Klartext)   : die Seite der „**Konfiguration**“ und die Schrift (grün) „**Uhr**“ werden angezeigt. Berühren Sie das Symbol (Klartext)   bis die Schrift (grün) „**Sprache**“ ausgewählt werden kann. Berühren Sie das Symbol (grün)   : die Seite „**Sprache**“ und die Aufschrift (grün) „**English**“ werden angezeigt. Durch Berühren des Symbols (Klartext)   kann eine andere Sprache gewählt werden: „**Italiano**“,

„Français“, „Español“, „Deutsch“, „русский“. Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (grün) ✓  und die Seite der „Konfiguration“ wird wieder angezeigt. Um zur STAND-BY-Seite zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (rot) × ; andernfalls warten Sie mindestens 45 Sekunden.

2.7 Zusammenfassungsseite des Ofenbetriebs



Wenn ein zeitgesteuerter Garzyklus aktiv ist, zeigt das Display die Aufschrift **„GAREN“** in rot an. Außerdem werden zwei rote Balken in Richtung der Symbole  und/oder , die den Betrieb der Heizwiderstände „Oberhitze“ und/oder „Unterhitze“ anzeigen, hervorgehoben. Wenn der Sollwert der eingestellten Temperatur im Garraum erreicht ist, bestätigt das Display den Funktionsstatus durch die Anzeige der Aufschrift (grün) **„BEREIT“**; andernfalls wird die Aufschrift (gelb) **„VORHEIZUNG“** angezeigt. Wenn der Funktionsstatus des Ofens einen Alarmcode anzeigt, lesen Sie den Abschnitt über die verschiedenen **„ALARME“**.

2.8 MANUELLER Betriebsmodus

2.8.1 Einstellung der GARZEIT

Bei aktivem Display kann auch eine Garzeit (bis zu 99 Minuten und 59 Sekunden) eingestellt werden, nach deren Ablauf ein akustisches Warnsignal („Piepton“) ertönt. Der Ofen arbeitet jedoch weiterhin mit den eingestellten Parametern (der Betrieb kann durch Berühren des Symbols  für mindestens 3 Sekunden gestoppt werden).

Berühren Sie das Symbol (Klartext) : am Display werden die Zahlen (gelb) der **Minuten** angezeigt. Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext)  und verringert sich durch Berühren des Symbols (Klartext) . Durch Gedrückthalten der Symbole wird der Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (in grün) : die Zahlen (in gelb) der **Sekunden werden angezeigt**. Um den Wert zu ändern und zu bestätigen, berühren Sie die Symbole wie oben beschrieben, um den Minutenwert zu ändern und zu bestätigen. Der Parameterwert muss innerhalb von 15 Sekunden eingestellt werden.

Um den Einstellvorgang zu beenden und zu den Anfangswerten zurückzukehren, das Symbol (rot) ×  berühren.

2.8.2 Einstellung der GARTEMPERATUR

Zur Einstellung der **„Temperatur Oberhitze“** (bei aktivem Display):

Berühren Sie das Symbol (Klartext) : am Display werden die Zahlen (gelb) der Temperatur (von 30 °C bis 350 °C) angezeigt. Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext)  und verringert sich durch Berühren des Symbols (Klartext) . Durch Gedrückthalten der Symbole wird der

Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (in grün) ✓ .

Der Parameterwert muss innerhalb von 15 Sekunden eingestellt werden.

Um den Einstellvorgang zu stoppen und zum anfänglichen Temperaturwert zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (in rot) ✕ .

Zur Einstellung der „**Temperatur Unterhitze**“ (bei laufendem Ofen):

Berühren Sie das Symbol (Klartext) : am Display werden die Zahlen (gelb) der Temperatur (von 30 °C bis 350 °C) angezeigt. Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext) ^  und verringert sich durch Berühren des Symbols (Klartext) v . Durch Gedrückthalten der Symbole erhöht oder verringert sich der Wert des Parameters schnell. Um den eingestellten Wert zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (in grün) ✓ .

Der Parameterwert muss innerhalb von 15 Sekunden eingestellt werden.

Um den Einstellvorgang zu stoppen und zum anfänglichen Temperaturwert zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (in rot) ✕ .

2.8.3 Einstellung von FEUCHTIGKEIT/DAMPF

Um die Funktion „**Feuchte/Dampf**“ (bei aktivem Display) zu aktivieren, berühren Sie das Symbol  ^{ON}/_{OFF}.

Wenn am Display der Funktionsstatus (gelb) der „**VORHEIZUNG**“ angezeigt wird, kann die Funktion nur manuell aktiviert werden. Es genügt, wenn Sie das Symbol  berühren und so lange gedrückt halten, wie Feuchtigkeit/Dampf produziert werden soll. Jedoch wenn am Display der Funktionsstatus (rot) „**GAREN**“ angezeigt wird, wird bei jeder Berührung des Symbols  ein automatischer Befeuchtungs-/Dampfzyklus aktiviert: bestehend aus **3 Betriebsphasen** („**Zyklen**“), die jeweils **2 Sekunden** dauern („**T Ein**“) und mit Zeitintervallen von **10 Sekunden** aktiviert werden („**T Aus**“).

Um die Zeiten des Befeuchtungs-/Dampfzyklus (bei laufendem Ofen) zu ändern, berühren Sie das Symbol  ^{ON}/_{OFF} mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Dampf**“ und die Aufschrift (grün) „**T Ein 2s**“ (Dampfaktivierungszeit) werden angezeigt. Berühren Sie das Symbol (grün) ✓ : die Zahl (gelb) der Sekunden kann geändert werden (bis zu 99 Sekunden). Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext) ^ , verringert sich durch Antippen des Symbols (Klartext) v . Durch Gedrückthalten der Symbole wird der Parameterwert schnell erhöht bzw. verringert.

Um die Wahl zu bestätigen, das Symbol (in grün) ✓  berühren oder 15 Sekunden (automatische Bestätigung) warten. Berühren Sie das Symbol (Klartext) v  und die Zahlen (grün) von „**T Aus**“ können geändert werden (bis zu 999 Sekunden), indem Sie wie zuvor vorgehen, um die Zahlen von „**T Ein**“ zu ändern. Berühren Sie das Symbol (Klartext) v  und die Zahlen (grün) der „**Zyklen**“ können geändert werden (bis zu 20 Zyklen), indem Sie wie zuvor vorgehen, um die Zahlen von „**T Ein**“ zu ändern.

2.8.4 TROCKNER-Funktion

Um die „**Trockner**“-Funktion (bei aktivem Display) zu aktivieren, berühren Sie das Symbol  (beleuchtetes Symbol = Öffnung Dampfauslass). Um die Funktion zu deaktivieren, berühren Sie erneut das Symbol  (dunkles Symbol = Schließung Dampfauslass).

Wenn sich der Funktionsstatus des Ofens in der Betriebsart „**VORHEIZUNG**“ oder in der Betriebsart „**BEREIT**“ befindet, kann eine Zeit für die Öffnung des Dampfauslasses für die letzte Garphase eingestellt werden.

Berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Auslass**“ wird angezeigt, wobei ggf. bereits eine Betriebsart („**Status**“) vorhanden ist.

Die Aufschrift „**opn**“ (grün) zeigt an, dass der Auslass während des gesamten Garzyklus und für weitere 10 Sekunden nach Ende des Zyklus offen bleibt.

Die Aufschrift „**clo**“ (grün) zeigt an, dass der Auslass stets geschlossen bleibt.

Die Aufschrift (grün) „**Minuten/Sekunden**“ der „**Zeit**“ zeigt an, dass der Auslass während der letzten Minuten/Sekunden der Garphase offen bleibt: für die Dauer der eingestellten Zeit.

Um die Öffnungszeit des Auslasses einzustellen/zu ändern, berühren Sie das Symbol (grün) ✓ : die Zahl (gelb) der **Minuten** kann geändert werden (bis zu 99 Minuten). Der Wert erhöht sich durch Berühren des Symbols (Klartext) ^  und verringert sich durch Berühren des Symbols (Klartext) v . Durch Gedrückthalten der Symbole erhöht oder verringert sich der Wert des Parameters schnell.

Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie erneut das Symbol (grün)  : die Zahlen (gelb) der **Sekunden werden angezeigt**. Um den Wert zu ändern (bis zu 50 Sekunden) und zu bestätigen, verwenden Sie die Symbole wie oben beschrieben, um den Minutenwert zu ändern und zu bestätigen. Der Parameterwert muss innerhalb von 15 Sekunden eingestellt werden.

Wenn die „Zeit“ für die Öffnung des Auslasses (0'00“) annulliert wird, kann von einem „Status“ (Betriebsart) zum anderen gewechselt werden, indem das Symbol (Klartext)  oder das Symbol (Klartext)  berührt wird.

Um den Einstellvorgang zu beenden und zu den Anfangswerten zurückzukehren, das Symbol (rot)  berühren.

2.8.5 Aktivierung der ZWEITEN GARPHASE

Nach Einstellung einer ERSTEN Garphase („ph 1/2“) mit den entsprechenden Betriebsparametern und Werten kann auch eine ZWEITE Phase (bei aktivem Display) aktiviert werden.

Berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Experte**“ wird angezeigt.

Durch Berühren des Symbols (Klartext)  kann die Option „**Phase hinzufügen**“ (grün) ausgewählt werden.

Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (grün)  : die anderen Optionen der Seite „**Experte**“ werden angezeigt. Wählen Sie durch Berühren des Symbols (Klartext)  die Option „**ph 2/2**“ (grün) und bestätigen Sie diese durch erneutes Berühren des Symbols (grün)  : die Zusammenfassungsseite wird angezeigt, auf der die Option „**ph 2/2**“ (ZWEITE Garphase) hervorgehoben ist, für welche die Betriebsparameter und die entsprechenden Werte eingestellt werden können (beachten Sie hierzu die Hinweise in den entsprechenden Abschnitten, die oben erläutert worden sind).

Der Übergang von der ERSTEN zur ZWEITEN Garphase wird durch ein akustisches Signal („Piepton“) angezeigt.

Nach 30 Sekunden zeigt die Zusammenfassungsseite erneut (automatisch) die Konfiguration der ERSTEN Garphase an

Um den Einstellvorgang zu beenden und zu den Anfangswerten zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (in rot) ; andernfalls warten Sie mindestens 45 Sekunden.

Auf der Seite „**Experte**“ sind auch folgende Optionen vorhanden: „**Interne Werte**“ und „**Alarmer**“, die keine Betriebsoptionen darstellen, sondern nur der Veranschaulichung dienen; wenn sie durch Berühren des Symbols (grün)  aktiviert werden, heben sie den Funktionsstatus des Ofens hervor (Typ des aktiven Betriebsparameters und entsprechender Sollwert sowie Meldung ggf. vorhandener Störungen).

Warnhinweise

Die ZWEITE Garphase wird nur aktiviert, wenn auch der Parameter „Zeit“ eingestellt ist.

Ein akustisches Signal („Piepton“) bestätigt den Übergang von der ERSTEN zur ZWEITEN Garphase.

2.8.6 Deaktivierung der ZWEITEN Garphase

Die ZWEITE Garphase („ph 2/2“) kann deaktiviert werden (bei aktivem Display), wenn der neue Garzyklus sie nicht vorsieht.

Berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Experte**“ wird angezeigt.

Durch Berühren des Symbols (Klartext)  kann die Option „**Phase löschen**“ (grün) ausgewählt werden.

Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (grün)  : es erscheint die Aufschrift: „**Phase 2 löschen?**“. Um das Löschen der Garphase zu aktivieren, berühren Sie erneut das Symbol (grün)  : die Seite „**Experte**“ wird aufgerufen.

Durch Berühren des Symbols (in rot)  können Sie zur Zusammenfassungsseite zurückkehren.

Warnhinweis

Die ZWEITE Garphase kann nur deaktiviert werden, wenn kein zeitgesteuerter Garvorgang läuft.

2.8.7 Start/Unterbrechung eines Garzyklus

Der Garzyklus bezieht sich auf die eingestellte Zeit (Abschnitt 2.8.1). Nachdem Sie die anderen Parameter und die entsprechenden Werte eingestellt haben, berühren Sie einfach das Symbol  und der Zyklus wird aktiviert.

Der „Countdown“ der eingestellten Zeit wird gestartet, und am Display wird die Aufschrift (rot) „**GAREN**“ angezeigt. Am Ende des „Countdowns“ bestätigen die Aufschrift (grün) „**ENDE**“ und ein akustisches Warnsignal („Piepton“), dass der Garzyklus für die eingestellte Zeit beendet ist.

Der Ofen arbeitet jedoch weiterhin mit den eingestellten Parametern (mit Ausnahme des Parameters „Zeit“). Der Betrieb kann durch Berühren des Symbols  für mindestens 3 Sekunden angehalten werden.

Um einen aktiven Garzyklus zu unterbrechen, berühren Sie das Symbol  mindestens 1 Sekunde lang: am Display wird die Aufschrift (grün) „**BEREIT**“ angezeigt. Der Ofen arbeitet jedoch weiterhin mit den eingestellten Parametern (mit Ausnahme des Parameters „Zeit“). Der Betrieb kann durch Berühren des

Symbols  für mindestens 3 Sekunden angehalten werden.

Warnhinweis

Um einen Garzyklus zu starten, muss auch der Parameter „Zeit“ eingestellt werden.

2.8.8 Garraum-Beleuchtung

Durch Berühren des Symbols  wird die Beleuchtung des Garraums aktiviert; um sie zu deaktivieren, berühren Sie erneut das Symbol.

2.9 Rezeptsammlung

In der Rezeptsammlung (Symbol ) können Sie: neue Rezepte **speichern** (bis zu 50 Rezepte), neue Rezepte anstelle der bereits in der Rezeptsammlung vorhandenen **überschreiben** und nicht mehr verwendete Rezepte **löschen**.

Um in der Rezeptsammlung zu arbeiten, darf kein zeitgesteuerter Garvorgang im Gang sein.

2.9.1 Neues Rezept speichern

Nach der Einstellung der Kochparameter und der entsprechenden Werte für das neue in der Rezeptsammlung zu speichernde Rezept berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Programme**“ (gelb) wird angezeigt. Durch Berühren des Symbols (Klartext)  oder des Symbols (Klartext)  können sie unter den nicht bereits belegten Positionen in der Rezeptsammlung die für das Rezept gewünschte Position (von P01 bis P50: die gewählte Position wird in grün angezeigt) auswählen.

Berühren Sie das Symbol (grün) : die Aufschrift „**Programme**“ wird weiß und neben der gewählten Position (z.B: „**P03**“) wird die Aufschrift (grün) des gespeicherten Rezeptes mit der Nummer der gewählten Position angezeigt (z.B: „**Rezept 3**“).

Durch Berühren des Symbols (rot)  können Sie die Rezeptsammlung verlassen und am Display wird die Nummer des gespeicherten Rezeptes (grün) angezeigt.

2.9.2 Rezept überschreiben

Nach der Einstellung der Kochparameter und der entsprechenden Werte für das neue in der Rezeptsammlung zu speichernde Rezept berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „**Programme**“ (gelb) wird angezeigt. Durch Berühren des Symbols (Klartext)  oder des Symbols (Klartext)  wählen Sie in der Rezeptsammlung die gewünschte Position, an der das Rezept eingefügt werden soll, unter den bereits durch andere Rezepte belegten Positionen (z.B: „**P03 Rezept 3**“: die Aufschrift wechselt von weiß auf grün).

Berühren Sie das Symbol (grün) : auf der Seite „**Programme**“ erscheint die Aufschrift: „**Rezept 3 überschreiben?**“. Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie erneut das Symbol (grün) : die Seite „**Programme**“ mit der Nummer des überschriebenen Rezeptes wird aufgerufen.

Durch Berühren des Symbols (rot) \times  können Sie die Rezeptsammlung verlassen und am Display wird die Nummer des überschriebenen Rezepts (grün) angezeigt.

2.9.3 Rezept löschen

Falls in der Rezeptsammlung Rezepte vorhanden sind, die nicht mehr verwendet werden, können diese einfach gelöscht werden.

Berühren Sie das Symbol  mindestens 3 Sekunden lang: die Seite „Programme“ (gelb) wird angezeigt. Durch Berühren des Symbols (Klartext) \wedge  oder des Symbols (Klartext) \vee  können Sie in der Rezeptsammlung das zu löschende Rezept auswählen (z.B. „P03 Rezept 3“). Berühren Sie das Symbol (rot) \times  mindestens 3 Sekunden lang: es erscheint die Aufschrift: „Rezept 3 löschen?“. Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie das Symbol (grün) \checkmark : die Seite „Programme“ mit der Nummer (grün) des gelöschten Rezepts wird aufgerufen.

Durch erneutes Berühren des Symbols (rot) \times  können Sie die Rezeptsammlung verlassen.

2.10 Programmierte Einschaltung

Es können bis zu 9 programmierte Einschaltungen gespeichert werden: für jede Einschaltung kann das gewünschte Rezept aktiviert werden.

2.10.1 Speicherung der programmierten Einschaltung

Diese Einstellung kann nur im „STAND-BY“-Modus vorgenommen werden, wenn mindestens ein Rezept in der Rezeptsammlung vorhanden ist.

Berühren Sie das Symbol (Klartext)  : die Seite „Kalender“ () und die Aufschrift (grün) „Einschaltung hinzufügen“ werden angezeigt, wenn es sich um die erste Speicherung handelt; andernfalls werden auf der Seite verschiedene Parameter angezeigt: „Nr. Einschaltung“ (bis zu 9), „Tag“ (Mo-Di-Mi-Do-Fr-Sa-So), „Zeit“ (Uhrzeit der Einschaltung in Stunden und Minuten), „Programm“ (unter den in der Rezeptsammlung gespeicherten Programme) und „Speichern“.

Im Fall einer ersten Speicherung werden die gleichen Parameter durch Berühren des Symbols (grün) \checkmark  angezeigt. Um den Wert des Parameters einzustellen, nachdem er durch Berühren des Symbols (Klartext) \wedge  oder des Symbols (Klartext) \vee  ausgewählt wurde, berühren Sie das Symbol (grün) \checkmark : die Aufschrift (gelb) des Parameters mit dem einzustellenden Wert kann geändert werden, indem das Symbol (Klartext) \wedge  oder das Symbol (Klartext) \vee  berührt werden. Um die Wahl zu bestätigen, berühren Sie erneut das Symbol (grün) \checkmark  (die Aufschrift des gewählten Parameters wechselt auf grün zurück).

Die Einstellungen müssen innerhalb von 15 Sekunden vorgenommen werden und können jederzeit geändert werden.

Nachdem Sie die Werte der Parameter der programmierten Einschaltung eingestellt und bestätigt haben, berühren Sie das Symbol (Klartext) \vee , bis die Aufschrift „Speichern“ gewählt werden kann und berühren Sie dann das Symbol (grün) \checkmark . Auf der Seite werden die Aufschriften (Klartext) „Einschaltung hinzufügen“ und „Einschaltung löschen“ angezeigt. Durch Berühren des Symbols (Klartext) \vee  können Sie die Aufschrift (grün) „Einschaltung hinzufügen“ auswählen, wenn eine weitere programmierte Einschaltung hinzugefügt werden soll; andernfalls können Sie die Aufschrift (grün) „Einschaltung löschen“ auswählen, wenn die soeben programmierte Einschaltung gelöscht werden soll. In beiden Fällen berühren Sie zur Bestätigung der Wahl das Symbol (grün) \checkmark .

Um den Einstellvorgang zu beenden und in den „STAND-BY“-Modus zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (in rot) \times .

2.10.2 Löschen der programmierten Einschaltung

Diese Einstellung kann nur im „STAND-BY“-Modus vorgenommen werden, wenn mindestens eine programmierte Einschaltung gespeichert wurde.

Berühren Sie das Symbol (Klartext)  : es erscheinen die Seite „Kalender“ () und die Aufschriften:

„Nr. Einschaltung“ (grün), „Tag“, „Uhrzeit“, „Programm“, „Einschaltung hinzufügen“, „Einschaltung löschen“ (Klartext).

Berühren Sie das Symbol (grün) : die Aufschrift „Nr. Einschaltung“ (gelb) kann durch Berühren des Symbols (Klartext)  oder des Symbols (Klartext)  geändert werden (die zu löschende Nummer der programmierten Einschaltung wird ausgewählt). Um die Änderung zu bestätigen, berühren Sie erneut das Symbol (grün)  (die Aufschrift des geänderten Parameters wechselt auf grün zurück).

Berühren Sie das Symbol (Klartext) , bis die Aufschrift (grün) „Einschaltung löschen“ gewählt werden kann. Berühren Sie erneut das Symbol (grün) : auf der Seite wird die Aufschrift „Löschen?“ angezeigt. Durch erneutes Berühren des Symbols (grün)  wird die programmierte Einschaltung gelöscht.

Um den Einstellvorgang zu beenden und in den „STAND-BY“-Modus zurückzukehren, berühren Sie das Symbol (in rot) .

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 Korrosionen im Garraum verhindert und die Gefahr eines Verbrennens von Fetten und Speiserückständen verhindert, die sich mit der Zeit ansammeln.

Die Reinigungsmittel dürfen weder scheuernde Stoffe noch Säuren/korrosive Stoffe enthalten. Sollten keine geeigneten Reinigungsmittel vorhanden sein, genügt es, den Garraum mit einem mit etwas lauwarmem Wasser getränkten Schwamm oder lauwarmem Wasser und etwas Essig zu reinigen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen. Nach der Reinigung die Ofentür geöffnet lassen.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 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.

3.6 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
Bedienfeld ausgeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	Falscher Anschluss an das Stromnetz	Netzanschluss kontrollieren
	Keine Netzspannung	Versorgungsspannung wieder herstellen.
Bedienfeld eingeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	Aktivierung des Sicherheitsthermostats	Fachtechniker kontaktieren
Garzyklus aktiviert: Ofen funktioniert nicht	Tür geöffnet oder nur halb geschlossen	Tür korrekt schließen.
	Mikroschalter der Tür beschädigt	Fachtechniker kontaktieren
Feuchtigkeits-/Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- Wasseranschluss kontrollieren.
	Absperrhahn geschlossen.	Hahn kontrollieren.
	Wassereinflussfilter verstopft.	Filter reinigen.
	Elektroventil Wassereinfluss beschädigt.	Fachtechniker kontaktieren
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	Falsche Montage der Dichtung	Montage der Dichtung kontrollieren.
	Dichtung beschädigt	Fachtechniker kontaktieren
	Ineffiziente Türscharniere	Fachtechniker kontaktieren
Ofen gart nicht gleichmäßig	Beschädigte oder ineffiziente Heizelemente („Oberhitze“ und/oder „Unterhitze“)	Fachtechniker kontaktieren
	Sonde PT 100 beschädigt	Fachtechniker kontaktieren

5 MÖGLICHE ALARME

Art des Alarms	Beschreibung des Alarms	Alarmursache	Auswirkung	Korrekturmaßnahme
E1	„Raumfühler“	Unterbrochene Verbindung zwischen Fühler „Oberhitze“ und Display-Platine	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren
E2	„Fühler Unterhitze“	Unterbrochene Verbindung zwischen Fühler „Unterhitze“ und Display-Platine	Aktivierung des Garvorgangs unmöglich	Fachtechniker kontaktieren
E3	„Stromausfall“	Unterbrechung der Stromnetzversorgung	Wenn der Ofen für 5 Minuten ausgeschaltet bleibt, beginnt der Garvorgang beim erneuten Einschalten erneut	<p>Tritt das „Blackout“ für weniger als 5 Minuten auf, startet der Ofen nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch neu und der Garzyklus wird fortgesetzt, wobei auch die verstrichene Zeit des Blackouts gezählt wird</p> <p>Tritt das „Blackout“ für mehr als 5 Minuten auf, startet der Ofen nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch neu und der Garzyklus wird unterbrochen</p>
E4	Fühler Display-Platine	Maximal zulässige Temperatur der Display-Platine überschritten	Ofenbetrieb deaktiviert	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 11.11.1980. Bei Rechtsstreitigkeiten ist ausschließlich der Gerichtsstand Padua zuständig.

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

NordCap GmbH & Co. KG
Thalendorststraße 15
28307 Bremen
Hauptsitz (Service, Finanzen & Personal, Lager, IT, Marketing)

Telefon: +49 421 48557-0
Telefax: +49 421 488650
E-Mail: bremen@nordcap.de

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

Nord: Hamburg • Ost: Berlin • Süd: Ingelheim • West: Erkrath

