

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Besteckpoliermaschinen MIG 2000 / EAGLE 5000 / JET 6000
Polisseuse à couverts MIG 2000 / EAGLE 5000 / JET 6000

110.432 / 110.435 / 110.436



CUTLERY DRYER

TORNADO evo – EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo – STAR evo

Betriebs- und Wartungsanleitung

Übersetzung der Originalanleitung

Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/CE D. Lgs. 17/2010
- Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/UE (EMC) D. Lgs. 80/2016
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/UE (LVD) D. Lgs. 86/2016

1	INHALTSÜBERSICHT	
1	INHALTSÜBERSICHT.....	3
2	SICHERHEIT.....	4
2.1	Installation.....	4
2.2	Anwendung.....	4
2.3	Allgemeine Sicherheitsvorschriften.....	5
3	INSTALLATION	5
3.1	Aufstellen der Maschine.....	6
4	MASCHINENBESCHREIBUNG	6
4.1	Trocknen des Bestecks	6
5	STEUER- UND ANZEIGEEINRICHTUNGEN	8
5.1	Steuereinrichtungen	8
5.2	Anzeigevorrichtungen	8
6	BETRIEB	9
6.1	Einfüllen des Maisspindelgranulats	9
7	TROCKNEN UND POLIEREN DES BESTECKS	10
7.1	Vorgehensweise für das Modell STAR evo	10
7.2	Vorgehensweise für alle anderen Modelle.....	10
7.3	Not-Halt	10
8	AUSWECHSELN DES MAISSPINDELGRANULATS, REINIGUNG UND WARTUNG.....	11
8.1	Auswechseln des Maisspindelgranulats.....	11
8.2	Reinigung der Maschine	11
8.3	Wartung der Maschine.....	12
8.4	Längerer Stillstandzeitraum	12
9	ANOMALIEN, URSACHEN UND ABHILFEN	13
9.1	Anomalienbehebung an dem Modell STAR evo..	13
9.2	Anomalienbehebung an den Modellen TORNADO evo – EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo.....	14
10	ENTSORGUNG	15
10.1	Verpackungsmaterial.....	15
10.2	Maschine	15
10.3	Maisspindelgranulat.....	15
11	TECHNISCHE DATENBLÄTTER.....	16
12	TECHNISCHES DATENBLATT MAISSPINDELGRANULAT	19
13	ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE	20
14	KURZANLEITUNG	22
15	GARANTIEBEDINGUNGEN.....	23
15.1	Garantie.....	23
15.2	Voraussetzungen.....	23
15.3	Ausnahmen und Einschränkungen.....	23
15.4	Vorbehaltene Rechtsansprüche	24

Dieses Handbuch ist ein integraler Bestandteil des Produkts und muss vom Nutzer aufbewahrt werden, da es wichtige Informationen über den ordnungsgemäßen Gebrauch und die routinemäßige Wartung enthält.

Die in dieser Ausführung enthaltenen Beschreibungen und Illustrationen sind nicht bindend.

Abgesehen von den wesentlichen Merkmalen der beschriebenen Ausrüstung, behält sich das Unternehmen TAMAI S.r.l. das Recht vor, jederzeit Änderungen an Teilen, Einzelheiten und Zubehör vorzunehmen, die dieses für eine Verbesserung der Ausrüstung oder für konstruktive oder kommerzielle Zwecke für zweckmäßig hält, ohne sich dazu zu verpflichten, diese Veröffentlichung unverzüglich zu aktualisieren.

Bei Verkauf oder Abtreten der Maschine an einen anderen Nutzer muss dieses Handbuch der Maschine an deren neuen Bestimmungsort mitgegeben werden.

Bevor Sie mit der Maschine zu arbeiten beginnen:

- Stellen Sie sicher, dass die Lieferung den Spezifikationen der Bestellung entspricht;
- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung - insbesondere das Kapitel zur Sicherheit - sorgfältig durch.

Jede festgestellte Abweichung ist dem Hersteller unverzüglich mitzuteilen.

Das Handbuch ist an einem trockenen Ort in der Nähe der Maschine aufzubewahren und muss in jedem Fall dem qualifizierten Bedien- und Instandhaltungspersonal stets zugänglich sein.

Folgende Symbole werden in dem Handbuch verwendet, um die wichtigsten Informationen schneller zu finden:



Angaben zur Sicherheit



Zu befolgende Vorgehensweisen



Hinweise

2 SICHERHEIT

2.1 Installation

- Packen Sie die Maschine vorsichtig aus, ohne Werkzeuge (z. B. Metallheber, Cutter usw.) zu verwenden, die die Oberfläche des Außengehäuses beschädigen könnten. Die Verpackung schützt die Ware vor eventuellen Transportschäden. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind recycelbar, da sie nach den Umweltschutzkriterien und der Einfachheit der Entsorgung ausgewählt wurden. Die einzelnen Verpackungsbestandteile

können nach den Kriterien der Abfalltrennung getrennt gesammelt werden.



Die Rückgabe des Verpackungsmaterials an die Material-Sammelsysteme ermöglicht es, Rohstoffe einzusparen und Abfallvolumen zu verringern.

- Vergewissern Sie sich, dass die Maschine beim Transport nicht beschädigt wurde. Sollte die Maschine Schäden erlitten haben, wenden Sie sich an den Lieferanten;
- Die Installation der Maschine und der Anschluss an das Stromnetz darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Vor jedem Eingriff muss überprüft werden, ob die Maschine vom Stromnetz getrennt ist;
- Aus Sicherheitsgründen dürfen an der Maschine keine Änderungen oder Anpassungen vorgenommen werden;
- Geben Sie darauf acht, dass das Gerät nicht auf dem Netzkabel steht.

Der Hersteller haftet nicht für eventuell auftretende Personen- und Sachschäden, die auf folgend genannte Punkte zurückzuführen sind:

- **Änderungen oder Eingriffe an der Maschine, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden;**
- **Falsche Installation oder Installation vonseiten nicht qualifiziertem Personal.**

2.2 Anwendung

- Die Maschine ist für den professionellen Gebrauch bestimmt;
- Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer Unerfahrenheit und Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Maschine ordnungsgemäß zu bedienen, müssen bei der Maschinenbenutzung beaufsichtigt werden. Diese Personen dürfen die Maschine nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie eine entsprechende Einweisung in den Umgang mit dem Gerät erhalten haben. Sie müssen sich der Gefahren bewusst sein, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen;
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Maschine, oder deren Bedienelementen spielen;
- Die Maschine wurde zum Trocknen und Polieren von Besteck aus Edelstahl, Chromstahl oder Silber mithilfe von Maisspindelgranulat entworfen.

Verwenden Sie die Maschine nicht zum Trocknen und Polieren anderer Materialien;

- Füllen Sie zum Trocknen und Polieren ausschließlich Maisspindelgranulat in die Maschine ein;
- Die Maschine darf nur von entsprechend geschultem Personal eingesetzt werden, das für die Führung und Instandhaltung der Maschine ausreichend eingewiesen wurde;
- Die Maschine darf nur in geschlossenen Räumen gemäß den entsprechenden Gesundheitsanforderungen sowie ausreichender Beleuchtung (300-400 Lux) benutzt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuell auftretende Personen- und Sachschäden, die entstehen können durch:

- **Unsachgemäße, falsche oder nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschinenanweisungen;**
- **Betriebsmodi, die den geltenden Normen und Gesetzen nicht entsprechen;**
- **Benutzung der Maschine vonseiten ungeschulten Personals.**

2.3 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Reparaturen an der Maschine dürfen ausschließlich von Fachpersonal durchgeführt werden. Versuchen Sie bei Störungen nicht, die Maschine selbst zu reparieren. Eingriffe, die von nicht kompetenten Personen vorgenommen werden, können zu Schäden und Unfällen führen;
- Bei Betriebsstörungen ist dieses Handbuch zurate zu ziehen. Sollten die entsprechenden Informationen nicht gefunden werden, wenden Sie sich an den Händler;
- Beim Ersatz von Maschinenkomponenten muss auf Originalersatzteile zurückgegriffen werden;
- Führen Sie regelmäßig die in diesem Handbuch angegebenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten durch;
- Sollte die Maschine über einen längeren Zeitraum stillstehen, entleeren Sie diese und trennen sie diese vom Stromnetz. Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose entfernen, ziehen Sie niemals an dem Kabel, sondern fassen Sie den Stecker selbst an.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die entstehen können durch:

- **Nicht erfolgte Durchführung und/oder Nichteinhaltung der regelmäßigen Wartung;**
- **Eine nicht korrekt durchgeführte Wartung;**
- **Wartungsarbeiten, die nicht von Fachpersonal durchgeführt werden, die nicht zu dem Zeitpunkt, der in diesem Handbuch vorgesehen ist, ausgeführt werden oder den geltenden Normen und Gesetzen nicht entspricht.**

3 INSTALLATION

Die Angaben zu den Daten für den elektrischen Anschluss sind auf dem Seriennummernschild auf der Rückseite der Maschine angegeben.

Vergewissern Sie sich vor dem Einstecken des Steckers in die Steckdose, dass:

- 1) Die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der, am Installationsort vorhandenen Netzspannung entspricht;
- 2) Der Zähler, die Speiseleitung und die Steckdose so dimensioniert sind, dass diese der maximal erforderlichen Höchstlast standhalten.

Bei den Modellen EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo – STAR evo, wird mit der Maschine ein 4 m langes Netzkabel mit SCHUKO-Steckdose geliefert (Abbildung 1 – Einsetzen des SCHUKO-Steckers).

Stellen Sie sicher, dass die Steckdose am Installationsort der Maschine sowie der Stecker miteinander kompatibel sind, ohne Zwischenschaltung von Umwandlern, Mehrfachsteckdosen sowie unterschiedlichen Adaptern.



Abbildung 1 – Einsetzen des SCHUKO-Steckers

Bei dem Modell TORNADO evo im Gegensatz, wird mit der Maschine ein Dreiphasenkabel geliefert, das an einen magnetothermischen Schalter angeschlossen wird.



ACHTUNG! Der Stecker muss auch nach der Installation des Geräts frei zugänglich bleiben.

Muss das Netzkabel ausgetauscht werden, wenden Sie sich an qualifiziertes Fachpersonal.



ACHTUNG! Die Maschine muss an eine, von einem Differenzialschalter geschützte sowie mit einem wirksamen Erdungsanlage verbundene Steckdose, angeschlossen werden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung, wenn diese Anforderungen nicht eingehalten werden.

3.1 Aufstellen der Maschine

Entfernen Sie vor dem Aufstellen der Maschine alle Verpackungsbestandteile.

Beachten Sie zur korrekten Positionierung die Maschinenabmessungen, die den technischen Datenblättern am Ende dieses Handbuchs entnommen werden können.



ACHTUNG! Lassen Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm auf jeder Seite des Geräts, um mögliche Überhitzungsphänomene zu vermeiden.

Ist die Maschine mit Rädern ausgestattet, muss diese nach dem Aufstellen mithilfe der Bremsen an den Vorderrädern blockiert werden. Ist diese stattdessen mit Stützfüßen ausgestattet, muss die Höheneinstellung reguliert werden, um die Maschine zu nivellieren.



ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass das Netzkabel den Maschinenbetrieb nicht behindert oder der Bediener darüber stolpern kann.



ACHTUNG! Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf Position 0.

4 MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Serie der CUTLERY DRYER (BESTECKTROCKNER) sind automatische Maschinen, die zum Trocknen von Besteck aus Edelstahl, Chromstahl oder Silber entwickelt wurden.



HINWEIS! Zum Trocknen von Besteck aus anderen Materialien wird empfohlen, vorab Probeläufe durchzuführen, um die Qualität des Ergebnisses beurteilen zu können.

Die Maschine ist für den Gebrauch in Küchen und Geschirrwaschbereichen von Hotels, Restaurants, Pizzerien und anderen Gastronomiebetrieben vorgesehen.

Die gesamte Struktur besteht aus Edelstahl, was eine einfache Reinigung und Desinfektion ermöglicht.

Das Innere der Maschine setzt sich aus einem spiralförmigen Tunnel aus Edelstahl, der das Maisspindelgranulat enthält, einem angeklebten Heizwiderstand und einem Rüttelmotor zusammen.

Einige Modelle sind gegebenenfalls auch mit einem Elektrogebläse ausgerüstet, der das Trocknen des Bestecks erleichtert.

4.1 Trocknen des Bestecks

Das Besteck mit den maximalen Abmessungen, die in Abbildung 5 – Besteckabmessungen, angegebenen sind, wird, bei dem Modell STAR evo in den speziell eingerichteten Korb, der sich unter der oberen Abdeckung befindet, eingesetzt (Abbildung 2 – Modell STAR evo – Beschicken des Korbs).



Abbildung 2 – Modell STAR evo – Beschicken des Korbs

Bei allen anderen Modellen wird das Besteck je nach Modell über die Beschickungsöffnung an der Vorderseite der Maschine (Abbildung 3 – Modell EAGLE – Frontlader) oder an der Oberseite (Abbildung 4 – Modell TORNADO evo – Toplader) eingegeben.

Von dort aus erreicht das Besteck den Boden des spiralförmigen Tunnels; im Inneren des Tunnels befinden sich das Maisspindelgranulat, das mithilfe eines Heizwiderstands, der außen auf dem Tunnelboden aufklebt, erwärmt wird. Dieser ermöglicht es, eine Temperatur von etwa 80 °C zu erreichen, die für die Desinfizierung des Bestecks erforderlich ist.



Abbildung 3 – Modell EAGLE – Frontlader



Abbildung 4 – Modell TORNADO evo – Toplader

Der Rüttelmotor, der in der Mitte der Spirale angeordnet ist, transportiert das Besteck, den Tunnel entlang nach oben bis zur Entnahmeöffnung an der Maschinenvorderseite. Durch die Relativbewegung zwischen Besteck und Maisspindelgranulat wird Letzterem ermöglicht, die Feuchtigkeit des Bestecks aufzunehmen und dieses zu polieren.

In der Nähe der Entnahmeöffnung befindet sich, neben einer Lochrinne zur Wiederverwertung des Maisspindelgranulats, ein Elektrogebläse, das eine Luftbarriere erzeugt, die das Maisspindelgranulat in der Maschine zurückhält.

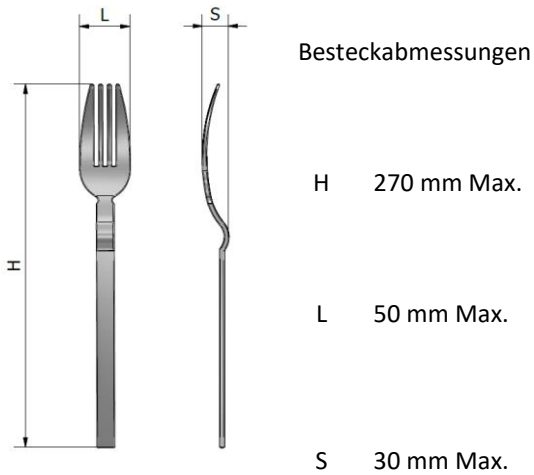


Abbildung 5 – Besteckabmessungen

5 STEUER- UND ANZEIGEEINRICHTUNGEN

5.1 Steuereinrichtungen

Hauptschalter: Diese Vorrichtung ist bei den Modellen EAGLE – EAGLE UP unter der Frontplatte, bei den Modellen

TORNADO - JET evo – MIG evo - STAR evo auf der Rückseite installiert.

Wird der Schalter auf Position 0 gestellt, kann die Maschine vom Stromnetz getrennt werden. Stellt man diesen auf Position 1, wird die Maschine mit Strom versorgt.

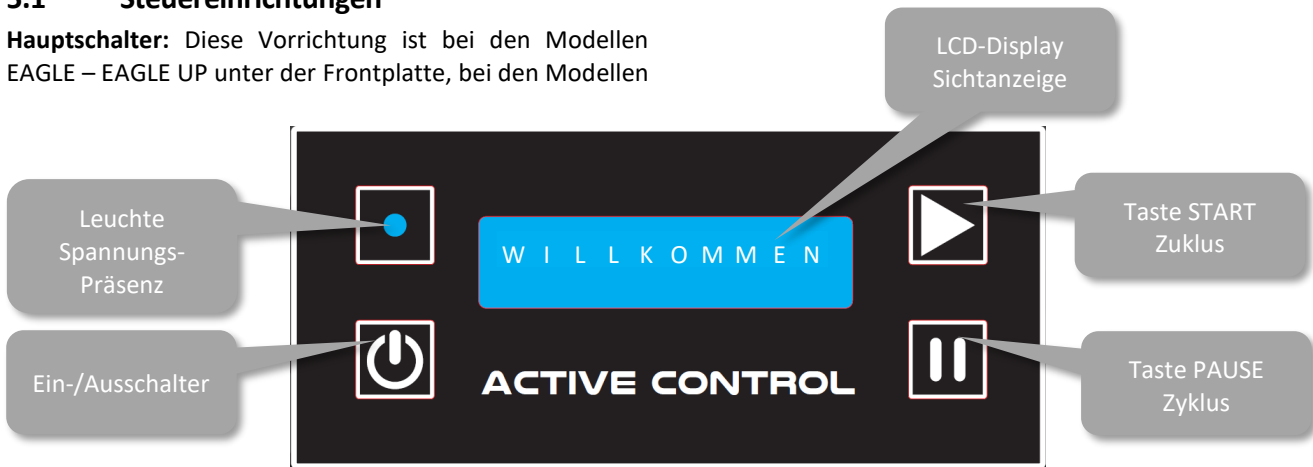


Abbildung 6 – Maschinenbedienfeld

Das Maschinenbedienfeld (Abbildung 6 – Maschinenbedienfeld) wird mit Niederspannung (24 Volt) betrieben, um die Risiken, die von einer Hochspannungsversorgung herführen können, auszuschließen.



EIN-/AUSSCHALTER: Steuert das Ein- und Ausschalten der Maschine.



START-Taste: Schaltet den Heiz-Status und anschließend den Status zum Trocknen frei.



PAUSE-Taste: Steuert den Start des Pause-Status.

5.2 Anzeigevorrichtungen



Leuchte Spannungspräsenz: Signalisiert das Vorhandensein von Stromspannung in der Maschine, wenn der Hauptschalter auf Position 1 steht.

Das **LCD-Display** zeigt die Statusmeldungen der Maschine gemäß der folgenden Abbildung an:

Einschaltphase

			W	I	L	L	K	O	M	M	E	N		
S	T	A	R	T			D	R	Ü	C	K	E	N	

Diese Meldung erscheint nach dem Drücken der



EINSCHALT-Taste.

Diese Meldung geht der Heizphase voraus.

Heizphase

						I	N							
A	U	F	H	E	I	Z	P	H	A	S	E			

Diese Meldung erscheint nach dem Drücken der START-



Taste; Sie zeigt an, dass sich die Maschine auf die zum Trocknen erforderliche Temperatur erwärmt.

Start Trockenzyklus

B	E	T	R	I	E	B	S	B	E	R	E	I	T		
B	E	S	T	E	C	K		E	I	N	G	E	B	E	N

Die Meldung erscheint automatisch nach Beenden der Heizphase und wird während der gesamten Nutzungsdauer angezeigt.

Pause Trockenzyklus

				S	T	A	N	D	B	Y				
--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--	--	--

Diese Meldung erscheint nach dem Drücken der Taste



PAUSE; diese bleibt aktiviert und hält die Temperatur der Maschine bei.

Der Betrieb wird durch Drücken der START-Taste



erneut aktiviert.

Auswechseln des Maisspindelgranulats

	M	A	I	S	G	R	A	N	U	L	A	T	
	A	U	S	W	E	C	H	S	E	L	N		

Diese Meldung erscheint, wenn das Maisspindelgranulat erschöpft ist und daher ausgewechselt werden muss.

Halten Sie die Starttaste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Meldung zurückzusetzen .



Abbildung 7 – Maisspindelgranulat in die vordere Beschickungsöffnung einfüllen.

6 BETRIEB

6.1 Einfüllen des Maisspindelgranulats

Das verwendete Maisspindelgranulat zum Trocknen und Polieren des Bestecks muss vor dem Starten des Trocknungszyklus und bevor das Besteck in die Maschine eingegeben wird, eingefüllt werden.



ACHTUNG! Füllen Sie ausschließlich Maisspindelgranulat GM20 in die Maschine ein, das vom Hersteller geliefert wird oder dessen Eigenschaften unter dem Abschnitt „Technischen Daten“ dieses Handbuchs angeführt sind.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn andere, als die angegebenen Materialien verwendet werden.



Gehen Sie wie folgt vor, um das Maisspindelgranulat in die Maschine einzufüllen:

1. Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf Position 1;
2. Drücken Sie die Taste EINSCHALTEN



3. Drücken Sie zweimal die Taste START



4. Füllen Sie die angegebene Maisspindelgranulat-Menge in die vordere (Abbildung 7) oder obere (Abbildung 8) Besteck-Beschickungsöffnung in den Tunnel ein, wie in den technischen Datenblättern am Ende dieses Handbuchs beschrieben;
5. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es erneut.



Abbildung 8 – Maisspindelgranulat in die obere Beschickungsöffnung einfüllen

7 TROCKNEN UND POLIEREN DES BESTECKS

Bevor das Bestecks in das Innere der Maschine eingegeben werden kann, muss es abtropfen, um ein besseres Trocknungsergebnis zu erzielen.



ACHTUNG! Weichen Sie das Besteck nach dem Waschen in reinem Wasser ein (verwenden Sie keine anderen Produkte), um die Wirksamkeit des Maisspindelgranulats nicht zu beeinträchtigen.

7.1 Vorgehensweise für das Modell STAR evo





- 1) Überprüfen Sie, ob in dem Tunnel der Maschine Maisspindelgranulat vorhanden ist;
- 2) Schalten Sie ungefähr **30 Minuten** vor dem Gebrauch den Hauptschalter der Maschine auf Position **1** und drücken Sie , um die Taste EINSCHALTEN, um die Platine auf diese Weise mit Strom zu versorgen;
- 3) Drücken Sie die Taste START  und warten Sie, dass nach der Heizphase der Maschinenstatus „betriebsbereit“ angezeigt wird, um das Maisspindelgranulat gleichmäßig auf die richtige Betriebstemperatur aufzuheizen;
- 4) Heben Sie den Deckel an und geben Sie maximal 40 Besteckteile in den dafür vorgesehenen Korb (Abbildung 9).



Abbildung 9 – Eingabe des Bestecks in den Besteckkorb STAR evo

- 5) Entnehmen Sie nach Beenden des Trocknungszyklus, der ungefähr 50 Sek. dauert, den Besteckkorb;
- 6) Schütteln Sie den Korb, bevor Sie das Besteck entnehmen, um eventuelle Maisspindelgranulat-Rückstände zu

entfernen; Geben Sie den Inhalt des Korbs in einen speziellen Behälter, oder haken Sie den Korb an der entsprechend dafür vorgesehen Halterung ein.


7.2 Vorgehensweise für alle anderen Modelle



- 1) Überprüfen Sie, ob in dem Tunnel der Maschine Maisspindelgranulat vorhanden ist;
- 2) Schalten Sie ungefähr 30 Minuten vor dem Gebrauch den Hauptschalter der Maschine auf Position **1** und drücken



die Taste EINSCHALTEN, um die Platine auf diese Weise mit Strom zu versorgen;

- 3) Drücken Sie die Taste START  und warten Sie, dass nach der Heizphase der Maschinenstatus „betriebsbereit“ angezeigt wird, um das Maisspindelgranulat gleichmäßig auf die richtige Betriebstemperatur aufzuheizen;
- 4) Geben Sie nacheinander, in Abständen von 5/6 Sekunden, die je nach Modell vorgeschriebene Besteckanzahl, in die Beschickungsöffnung der Maschine ein (Abbildung 3 und Abbildung 4).

HINWEIS! Geben Sie das Besteck nach und nach ein, um zu verhindern, dass es sich im Inneren der Maschine verkeilt. Beachten Sie dabei die folgenden Hinweise, die sich nach den verschiedenen Modellen richten:



- **MIG evo:** Max. 6 Teile alle 5/6 Sek;
- **JET evo:** Max. 8/9 Teile alle 5/6 Sek;
- **TORNADO evo:** Max. 170 Teile/Min.
- **EAGLE:** Max. 8/9 Teile alle 5/6 Sek.

7.3 Not-Halt

Bei Bedarf kann die Maschine im Notfall während des Trocknungszyklus jederzeit gestoppt werden.



Um den Not-Halt zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:



1. Drücken Sie die Taste EINSCHALTEN;
2. Stellen Sie den Hauptschalter auf Position **0**;
3. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose;
4. Beseitigen Sie die Ursache, die zu dem Not-Halt geführt hat, wenn dies unter den, für den Bediener sicheren Bedingungen

und ohne Verursachung von Maschinenschäden möglich ist. Wenden Sie sich andernfalls an den Händler.

8 AUSWECHSELN DES MAISSPINDELGRANULATS, REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Auswechseln des Maisspindelgranulats



ACHTUNG! Erscheint auf dem Display die Anzeige „MAISGRANULAT ERSETZEN“ (oder nach 120 Tagen/800 Arbeitsstunden), müssen diese ausgetauscht werden, um ein optimales und hygienisches Trocknungsergebnis zu erzielen.



Gehen Sie wie folgt vor, um das Maisspindelgranulat auszuwechseln:

1. Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf die Position 1;
2. 1. Drücken Sie die Taste EINSCHALTEN



3. Drücken Sie zweimal die Taste START



4. Führen Sie den biegsamen Schlauch eines Absaugers in die Besteck-Beschickungsöffnung ein und warten Sie, bis das gesamte, in der Maschine befindliche Maisspindelgranulat vollständig abgesaugt wurden (Abbildung 10 und Abbildung 11 – Absaugen des im Tunnel vorhandenen Maisspindelgranulats).

Informationen in Bezug auf das Einfüllen des neuen Maisspindelgranulats finden Sie unter Abschnitt 6.1.



Abbildung 10 – Absaugen des im Tunnel vorhandenen Maisspindelgranulats



Abbildung 11 – Absaugen des im Tunnel vorhandenen Maisspindelgranulats

8.2 Reinigung der Maschine

Die Maschine muss täglich gründlich gesäubert werden, um eine bessere Reinigung des Bestecks zu gewährleisten.

Verwenden Sie zur Reinigung keine giftigen Produkte, Lösungsmittel, Reizstoffe, Säuren, Basen oder Scheuermittel, die die Maschinenoberfläche angreifen und das zu trocknende Material verunreinigen könnten. Verwenden Sie ausschließlich Wasser.

Verwenden Sie keine abrasiven, spitzen, metallischen Werkzeuge oder andere Gegenstände, die die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten. Benutzen Sie Plastikspatel oder saubere Lappen.



ACHTUNG! Bevor Sie jegliche Reinigungsarbeiten im Inneren der Maschine durchführen, unterbrechen Sie die Spannungszufuhr, indem Sie den Hauptschalter auf Position 0 stellen und den Stecker aus dem entsprechenden Netzanschluss ziehen (Abbildung 12). Die Reinigung sollte nur bei kaltem Gerät durchgeführt werden.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem entsprechenden Hinweisschild (Abbildung 13 – Warningschild).



Abbildung 12 – Gebot: Stecker abziehen

Reinigen Sie den Maschineninnenraum alle 5 Tage. Um die obere Maschinenabdeckung zu entfernen, müssen Sie die Sicherheitsschraube vollständig lösen und entfernen, mit der die Abdeckung an der Rückseite der Maschine gesichert ist (in der Nähe des, in der Abbildung dargestellten Warnschild) Abbildung 13 – Warnschild.



Abbildung 13 – Warnschild



ACHTUNG! Die Innenteile der Maschine können heiß sein und Verbrennungen verursachen. Aus diesem Grund muss die Reinigung erst mindestens 15 Minuten nach dem Stoppen der Maschine durchgeführt werden!

Entfernen Sie die obere Abdeckung und saugen Sie Staub und Maisspindelgranulat-Rückstände mithilfe eines Absaugers aus dem Innern der Maschine ab. Dieser sollte möglicherweise mit einem dünnen Ansaugstutzen ausgestattet sein, um auch schlecht zugängliche Bereiche zu erreichen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Druckluftgebläse, um die Dispersion von Staub und Rückständen in die Umwelt zu vermeiden. Setzen Sie nach Abschluss des Reinigungsvorgangs die Abdeckung wieder auf und ziehen Sie die Verschlusschraube fest.

8.3 Wartung der Maschine



ACHTUNG! Bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen, müssen Sie die Maschine vom Stromnetz trennen. Stellen Sie den Hauptschalter auf die Position 0 und ziehen Sie den Stecker aus der entsprechenden Netzsteckdose. Die Wartung darf nur bei abgekühlter Maschine durchgeführt werden.

Aufgrund ihrer Einfachheit können die Wartungsarbeiten von dem Benutzer selbst durchgeführt werden, wobei alle oben genannten Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden müssen.

Führen Sie jedes Jahr eine allgemeine Überprüfung des Erhaltungszustands und der Effizienz der Maschine durch, indem Sie verschlissene Teile austauschen.

Überprüfen Sie insbesondere die Federspannung, die Integrität des Heizwiderstands, die ordnungsgemäße Funktion des motorbetriebenen Schüttlers und des Elektrogebläses (falls vorhanden).



ACHTUNG! Das Ersetzen verschlissener oder beschädigter Komponenten muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Händler.



VERBOT! Es ist verboten, Wartungsarbeiten und/oder Reinigungsarbeiten bei laufender Maschine durchzuführen.

8.4 Längerer Stillstandzeitraum

Steht die Maschine über einen längeren Zeitraum (mehr als 6 Monate) still, ist es empfehlenswert:

- Die Maschine von der elektrischen Stromversorgung zu trennen;
- Das sich im Tunnel befindliche Maisspindelgranulat abzusaugen;
- Die Maschine gründlich innen und außen zu reinigen;
- Die Maschine nach Möglichkeit an einem trockenen und gut belüfteten Ort abzustellen;
- Die Maschine in einem möglicherweise dunklen (schwarzen), mehrschichtigen Nylonsack aufzubewahren.

9 ANOMALIEN, URSACHEN UND ABHILFEN



ACHTUNG! Bevor Sie Arbeitsvorgänge ausführen, die Eingriffe im Innern der Maschine erfordern, schalten Sie die Stromversorgung ab, indem Sie den Hauptschalter auf Position 0 stellen und den Stecker aus der entsprechenden Netzsteckdose ziehen

9.1 Anomalienbehebung an dem Modell STAR evo

Bei der Behebung einiger Störungen, die bei Ihrem CUTLERY DRYER Modell: STAR evo auftreten können, können nachfolgende Anweisungen hilfreich sein.

Anomalie	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Maschine lässt sich nicht einschalten	Der Schutzschalter der Stromversorgungsleitung ist geöffnet.	Schließen Sie den Schalter.
	Der Maschinenstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Überprüfen Sie das korrekte Einstecken des Steckers.
	Die Schmelzsicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	Der Hauptschalter 0/1 ist geöffnet.	Stellen Sie den Hauptschalter auf Position 1.
Während des Betriebs der Maschine erfolgt ein Eingriff des Differenzialschalters	Ein Erdschluss des elektrischen Stromkreises ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
Nach Beenden des Zyklus ist das Besteck noch feucht	Das Besteck wurde vor dem Einsetzen nicht richtig abgetropft.	Besteck einem erneuten Trocknungszyklus unterziehen.
	Der Widerstand funktioniert nicht korrekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	Die Zeitspanne des Trocknungszyklus war nicht ausreichend.	Besteck einem erneuten Trocknungszyklus unterziehen.
	Das Maisspindelgranulat hat die optimale Trocknungstemperatur nicht erreicht.	Verlängern Sie die Wartezeit vor der Besteckeingabe.
Übermäßiger Geräuschpegel während des Betriebs	Fehlfunktion des Rüttelmotors	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	Federbruch der Wannenaufhängung	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	Maisspindelgranulat-Mangel im Innern der Wanne	Fügen Sie die entsprechende Menge an Maisspindelgranulat hinzu, bis die, unter dem Abschnitt „Technische Daten“ dieses Handbuchs angegebene Kapazität, erreicht wird.
Der Besteckkorb lässt sich nur schwer in die Wanne einsetzen	Besteck in der Wanne	Entfernen Sie eventuell vorhandenes Besteck aus der Wanne.
	Das Maisspindelgranulat ist zu feucht.	Ersetzen Sie das Maisspindelgranulat oder starten Sie die Maschine, bis sich das vorhandene Maisspindelgranulat regeneriert hat.
	Die Menge an Maisspindelgranulat ist höher als vorgesehen	Entfernen Sie das überschüssige Maisspindelgranulat.
An dem Besteck haften Maisspindelgranulat-Reste	Das Besteck wurde nicht richtig gewaschen	Unterziehen Sie das Besteck einem erneuten Wasch- und Trockenzyklus.

Tabelle 1 – Anomalien und Abhilfen STAR evo

9.2 Anomalienbehebung an den Modellen TORNADO evo – EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo

Bei der Behebung einiger Störungen, die bei Ihrem CUTLERY DRYER Modell: TORNADO evo – EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo, auftreten können, können nachfolgende Anweisungen hilfreich sein.

Anomalie	Modell	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Maschine lässt sich nicht einschalten	JET e MIG EAGLE TORNADO	Der Schutzschalter der Stromversorgungsleitung ist geöffnet.	Schließen Sie den Schalter.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Der Maschinenstecker ist nicht richtig eingesteckt.	Überprüfen Sie das korrekte Einstecken des Steckers.
		Die Schmelzsicherung ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Der Hauptschalter 0/1 ist geöffnet.	Stellen Sie den Hauptschalter auf Position 1.
Während des Betriebs der Maschine erfolgt ein Eingriff des Differenzialschalters	JET e MIG EAGLE TORNADO	Ein Erdschluss des elektrischen Stromkreises ist aufgetreten.	Ziehen Sie den Netzstecker ab und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
Nach Beenden des Zyklus ist das Besteck noch feucht	JET e MIG EAGLE TORNADO	Das Besteck wurde vor dem Einsetzen nicht richtig abgetropft.	Besteck einem erneuten Trockenzyklus unterziehen.
		Der Widerstand funktioniert nicht korrekt	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Das Maisspindelgranulat hat die optimale Trocknungstemperatur nicht erreicht.	Verlängern Sie die Wartezeit vor dem Einsetzen des Bestecks.
Das Besteck kommt nicht heraus Das Besteck kommt langsam heraus		Fehlfunktion des Rüttelmotors	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
		Unzureichende Maisspindelgranulat-Menge	Überprüfen Sie die Menge.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Das Besteck hat sich im Innern des Tunnels verkeilt.	Entfernen Sie die Maschinenhaube, heben Sie den Wannendeckel an und entnehmen Sie das verkeilte Besteck.
Das Maisspindelgranulat tritt aus der Besteck-Auslassöffnung aus		Das Gebläse funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Verstopfung der Lochrinne	Entfernen Sie den oberen Deckel und reinigen Sie die Löcher.
		Das Maisspindelgranulat ist zu feucht.	Überprüfen Sie den Widerstand oder ersetzen Sie das Maisspindelgranulat
Übermäßiger Geräuschpegel während des Betriebs	JET e MIG EAGLE TORNADO	Fehlfunktion des Rüttelmotors	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Bruch der mechanischen Komponenten der Wannenaufhängung.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.
	JET e MIG EAGLE TORNADO	Maisspindelgranulat-Mangel im Innern der Wanne	Fügen Sie die entsprechende Menge an Maisspindelgranulat hinzu, bis die, unter dem Abschnitt „Technische Daten“ dieses Handbuchs angegebene Kapazität, erreicht wird
An dem Besteck haften Maisspindelgranulat-Reste		Das Besteck wurde nicht richtig gewaschen	Unterziehen Sie das Besteck einem erneuten Wasch- und Trockenzyklus.

Tabelle 2 – Anomalien und Abhilfen TORNADO evo – EAGLE – EAGLE UP – JET evo – MIG evo

Sollte die Störung nach diesen Überprüfungen weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst des Händlers und geben Sie die Art der Störung, das Maschinenmodell (Mod.), die Produktnummer (Typ) und die Herstellungsnummer (Seriennummer) an, die auf dem Typenschild inkl. CE-Kennzeichnung angegeben sind.

Um diese Nummern sofort zur Hand zu haben, empfehlen wir Ihnen, diese hier unten zu übertragen.

Modell :.....
Typ :.....
Seriennummer :.....



HINWEIS:! Reparaturen an der Maschine dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können für den Benutzer eine ernst zu nehmende Gefahr darstellen. Wenden Sie sich bei Reparaturbedarf Ihre Maschine an den Händler.

Fordern Sie immer Originalersatzteile an.

10 ENTSORGUNG

10.1 Verpackungsmaterial

Die Verpackungsbestandteile (Holzkiste, Nägel, Metallklammern, Nylon) müssen je nach deren Typologie gemäß den geltenden Gesetzen und Vorschriften entsorgt werden.

10.2 Maschine

Bevor die Maschine entsorgt wird, muss sie durch das Durchtrennen des Stromversorgungskabels unbrauchbar gemacht werden. Stellen Sie vor der Entsorgung sicher, dass sich keine brauchbaren Materialien in der Maschine befinden und das Maisspindelgranulat entfernt wurde.



Das Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsmüll anzusehen ist, sondern zu einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden muss.

Eine angemessene Entsorgung dieses Produkts trägt zur Vermeidung möglicher, schädlicher Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit bei, die durch eine unsachgemäße Entsorgung des Produkts entstehen können.

Ausführlichere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, dem örtlichen Abfallentsorgungsdienst, dem Hersteller oder dem Händler.

10.3 Maisspindelgranulat

Das Maisspindelgranulat ist ein vollständig natürliches Material und kann daher als normaler Hausmüll in den dafür vorgesehenen Behältern entsorgt werden.

EAGLE

Arbeitsleistung	5000/6000 Besteckteile /Stunde (250 Gedecke)	
Gewicht	82 Kg	
Material	Edelstahl	
Abmessungen	Breite	660 mm
	Höhe	470 mm
	Tiefe	680 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC	
Absorption	0,75 Kw	
Geräuschemission	< 78 dB (A)	
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen:	10°C – 45°C (50° F – 113° F)
	Änderungen der Raumtemperatur:	Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
	Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:	75% oder geringer
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	4 Kg	
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 4 Kg Packung, Kit Führungen für den Besteckkorb	
Zubehör	Aufsatz mit Rädern, Besteckkorb.	



EAGLE UP

Arbeitsleistung	5000/6000 Besteckteile/ Stunde (250 Gedecke)	
Gewicht	80 Kg	
Material	Edelstahl	
Abmessungen	Breite	660 mm
	Höhe	470 mm
	Tiefe	680 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC	
Absorption	0,75 Kw	
Geräuschemission	< 78 dB (A)	
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen:	10°C – 45°C (50° F – 113° F)
	Änderungen der Raumtemperatur:	Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
	Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:	75% oder geringer
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	4 Kg	
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 4 Kg Packung, Kit Führungen für den Besteckkorb	
Zubehör	Aufsatz mit Rädern, Besteckkorb.	



STAR evo

Arbeitsleistung	40 Besteckteile pro Zyklus von 50' (80 Gedecke)
Gewicht	37 Kg
Material	Edelstahl
Abmessungen	Breite 440 mm
	Höhe 940 mm
	Tiefe 480 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC
Absorption	0,75 Kw
Geräuschemission	< 78 dB (A)
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen: Änderungen der Raumtemperatur: Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	5 Kg
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 5 Kg Packung
Zubehör	Aufsatz mit Rädern, Edelstahl-Korb



10°C – 45°C (50° F – 113° F)
Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
75% oder geringer

MIG evo

Arbeitsleistung	2500/3000 Besteckteile/ Stunde (120 Gedecke)
Gewicht	42 Kg
Material	Edelstahl
Abmessungen	Breite 450 mm
	Höhe 410 mm
	Tiefe 610 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC
Absorption	0,70 Kw
Geräuschemission	< 78 dB (A)
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen: Änderungen der Raumtemperatur: Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	5 Kg
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 5 Kg Packung;
Zubehör	Bewegliche Korbhalterung, Aufsatz mit Rädern; Besteckkorb; Besteck-Beschickungsöffnung.



10°C – 45°C (50° F – 113° F)
Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
75% oder geringer

JET evo

Arbeitsleistung	5000/6000 Besteckteile/ Stunde (250 Gedecke)
Gewicht	84 Kg
Material	Edelstahl
Abmessungen	Breite 690 mm
	Höhe 800 mm
	Tiefe 620 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC
Absorption	0,80 Kw
Geräuschemission	< 78 dB (A)
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen: Änderungen der Raumtemperatur: Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	4 Kg
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 4 Kg Packung
Zubehör	Aufsatz mit Rädern, Edelstahl-Korb



10°C – 45°C (50° F – 113° F)
Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
75% oder geringer

TORNADO evo

Arbeitsleistung	10000 Besteckteile/Stunde (über 250 Gedecke)
Gewicht	120 Kg
Material	Edelstahl
Abmessungen	Breite 850 mm
	Höhe 810 mm
	Tiefe 730 mm
Stromversorgung	Einphasig 230V 50 Hz Hilfskreise 12V CC
Absorption	1,50 Kw
Geräuschemission	< 78 dB (A)
Zulässige Umweltbedingungen	Zulässige Betriebstemperaturen: Änderungen der Raumtemperatur: Bereich der relativen Luftfeuchtigkeit:
Zum Betrieb erforderliches Maisspindelgranulat	10 Kg
Standard-Ausrüstung	Maisspindelgranulat 2 Packungen zu je 5 Kg;
Zubehör	Halterung für den Besteckkorb, Besteckkorb.



10°C – 45°C (50° F – 113° F)
Max. 1.1°C/Min. (Max. 2°F/Min.)
75% oder geringer

MAISSPINDELGRANULAT GM 20

Technische Eigenschaften chemisch-physikalischer Natur	
(Wasser-)Aufnahmekapazität in Gewicht	138%
Durchschnittliches, spezifisches Gewicht	0,48 g/cm ³
Rieselfähigkeit (21 Tage bei 38° und 90% relat. Luftfeucht.)	13 ml/sec
Mohssche Härte	4,5
Reibungsbeständigkeit	98,6%
Entflammbarkeit	205°C

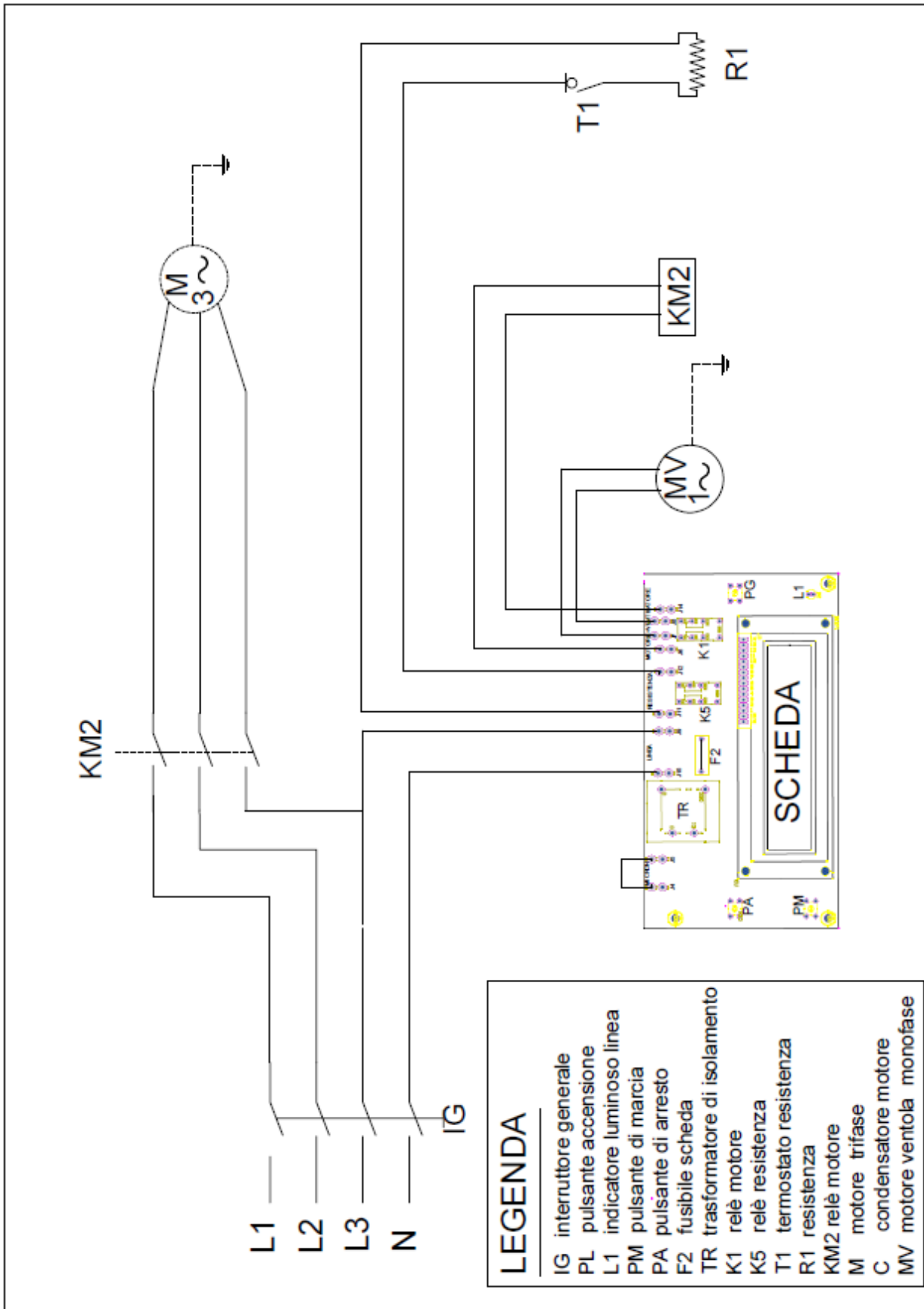
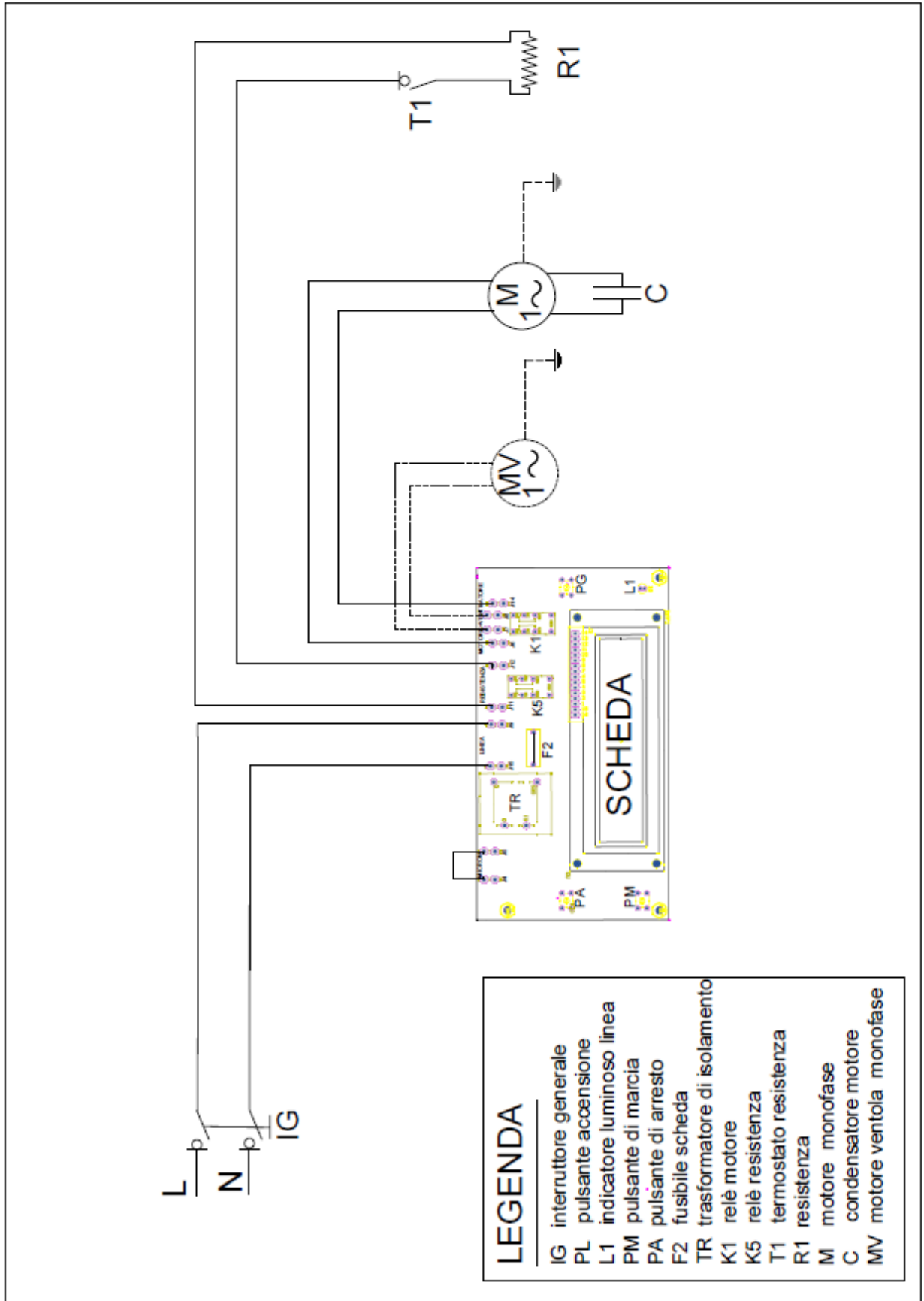


Abbildung 14 – Elektrischer Schaltplan TORNADO evo



LEGENDA

IG	interruttore generale
PL	pulsante accensione
L1	indicatore luminoso linea
PM	pulsante di marcia
PA	pulsante di arresto
F2	fusibile scheda
TR	trasformatore di isolamento
K1	relè motore
K5	relè resistenza
T1	termostato resistenza
R1	resistenza
M	motore monofase
C	condensatore motore
MV	motore ventola monofase

Abbildung 15 – Elektrischer Schaltplan anderer Modelle

An der Maschine ist das nachfolgende Etikett mit einer Kurzanleitung der Haupthandgriffe, die der Nutzer für eine korrekte Bedienung der Maschine ausführen muss, angebracht.

Gebrauchshinweise



Das Besteck muss nach gründlichem Waschen feucht in die Maschine eingegeben werden. Füllen Sie kein Wasser in die Maschine ein. Sehr nasses Besteck abtropfen lassen. Zum Einweichen des Bestecks keine anderen Produkte außer Wasser verwenden (um das Maisspindelgranulat nicht zu beeinträchtigen). Verwenden Sie nur Maisspindelgranulat GM20.

Korrektter Gebrauch



Schalten Sie die Maschine ein, drücken Sie die Taste Start und warten Sie, bis die Anzeige „Maschine bereit“ erscheint.

Geben Sie nacheinander, in Abständen von 5/6 Sekunden, die Anzahl der vom Modell vorgesehenen Besteckteile (Gabeln, Messer und Löffel, vorzugsweise mit Griff), ein. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch 20 Minuten lang laufen, sodass sich das Maisspindelgranulat regenerieren kann.

Empfohlene, regelmäßige Wartung



Stellen Sie sicher, dass das Maisspindelgranulat nicht feucht ist. Wechseln Sie bei Display-Anzeige nach 120 Tagen/800 Arbeitsstunden das gesamte Maisspindelgranulat aus. Reinigen Sie regelmäßig den Innenraum der Maschine.

Auswechseln des Maisspindelgranulats



Saugen Sie das Maisspindelgranulat mit einem Saugrohr (Absauger) ab, das an der Besteck-Beschickungsöffnung eingeführt wird. Die Maschine muss sich im Betriebsmodus befinden.

Verkeiltes Besteck in der Maschine



Schalten Sie die Stromversorgung ab und ziehen Sie den Stecker aus der entsprechenden Netzsteckdose. Öffnen Sie die Maschinenhaube, heben Sie den Deckel an und überprüfen Sie den Innenraum der Wanne.

Abbildung 16 – Kurzanleitung

15.1 Garantie

Diese Garantie deckt das Produkt ab, dem diese zum Zeitpunkt des Erwerbs beigelegt war. Diese Garantie entspricht einer Gewährleistung des Produktes in Bezug auf etwaige Materialfehler oder Herstellungsmängel für die Dauer von EINEM JAHR, ab dem ursprünglichen Kaufdatum. Sollten während der Garantielaufzeit Material- oder Herstellungsfehler festgestellt werden (am ursprünglichen Kaufdatum), reparieren oder ersetzen wir das fehlerhafte Produkt oder dessen Komponenten (nach eigenem Ermessen) gemäß den nachstehenden Voraussetzungen ohne Gebührenaufschlag für Arbeits- oder Ersatzteilkosten. Der Kundendienst behält sich das Recht vor, fehlerhafte Produkte oder deren Komponenten durch neue oder überarbeitete Produkte oder Teile zu ersetzen. Alle ersetzten Produkte und Komponenten gehen in das Eigentum der Firma TAMAI S.r.l. über.

15.2 Voraussetzungen

Reparaturen auf Garantie werden ausschließlich dann durchgeführt, wenn das fehlerhafte Produkt innerhalb der Garantielaufzeit, zusammen mit der Original-Verkaufsrechnung oder einem Kaufbeleg (mit Kaufdatum, dem Produkttyp sowie dem Namen des Einzelhändlers), vorgelegt wird.

Das Unternehmen TAMAI S.r.l. behält sich das Recht vor, Garantieleistungen zu verweigern, wenn die oben genannten Unterlagen fehlen oder die darin enthaltenen Informationen unvollständig oder unleserlich sind. Diese Garantie erlischt, wenn die auf dem Produkt angegebene Modell- oder Seriennummer geändert, gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht wurde.

Diese Garantie deckt keinerlei Kosten und Risiken ab, die mit dem Transport Ihres Produkts zu unserem SITZ verbunden sind.

Ausgeschlossen von der vorliegenden Garantie sind:

- Die regelmäßige Wartung sowie die Reparatur oder das Ersetzen von Teilen, die Abnutzung und Verschleiß unterliegen;
- Verbrauchsmaterialien (Komponenten, die voraussichtlich während der Produktlebensdauer regelmäßig ausgetauscht werden müssen, z. B. Werkzeuge, Schmiermittel, Filter usw.);
- Schäden oder Mängel, die durch den Einsatz, die Verwendung oder die unsachgemäße Behandlung des Produkts zu anderen Zwecken als dem normalen, professionellen Gebrauch, entstanden sind;
- Schäden oder Änderungen an dem Produkt, die infolge einer unsachgemäßen Verwendung entstanden sind, einschließlich:
- Behandlungen, die Schäden oder physikalische, ästhetische oder oberflächliche Veränderungen verursachen;

- Unsachgemäße Installation oder Verwendung des Produkts zu anderen, als den vorgesehenen Zwecken oder Nichtbeachtung der Installations- und Bedienanweisungen;
- Unsachgemäße Wartung des Produkts, die nicht den Anweisungen einer korrekten Wartung entspricht;
- Installation oder Verwendung des Produkts, das nicht den technischen Normen oder Sicherheitsstandards entspricht, die in dem Land gelten, in dem das Produkt installiert oder eingesetzt wird;
- Voraussetzungen oder Defekte der Systeme, an die das Produkt angeschlossen, oder in welche dieses eingebaut ist;
- Reparatureingriffe oder -versuche von nicht autorisiertem Personal;
- Anpassungen oder Änderungen an dem Produkt ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Herstellerfirma zur Aufrüstung des Produkts über die, in der Bedienungsanleitung beschriebenen Spezifikationen und Funktionen hinaus, oder Änderungen an dem Produkt, um sicherzustellen, dass es den nationalen oder lokalen technischen Normen / Sicherheitsnormen anderer Länder entspricht als denen, für die das Produkt speziell entwickelt und hergestellt wurde;
- Fahrlässigkeit;
- Zufällige Ereignisse, Brände, Flüssigkeiten, Chemikalien oder sonstige Stoffe, Überflutung, Vibrationen, übermäßige Wärme, unzureichende Belüftung, Stromspitzen, überhöhte oder unsachgemäße Eingangsspannung, Strahlung, elektrostatische Entladungen, einschließlich Blitze, sonstige Kräfte und externe Einflüsse.

15.3 Ausnahmen und Einschränkungen

Abgesehen von dem oben genannten, stellt das Unternehmen TAMAI S.r.l. keine (explizite, implizite, gesetzliche oder sonstige) Garantie in Bezug auf Qualität, Leistung, Genauigkeit, Zuverlässigkeit, Eignung für eine bestimmte Verwendung oder andere Zwecke, aus.

Sollte dieser Ausschluss nicht ganz oder nur teilweise nach geltendem Recht zulässig sein, so schließt das Unternehmen TAMAI S.r.l. seine Garantien aus oder beschränkt diese auf die, nach geltendem Recht zulässige Höchstgrenze.

Jegliche Garantie, die nicht vollständig ausgeschlossen werden kann, ist (gemäß den gesetzlichen Bestimmungen) auf die Dauer dieser Garantie zu beschränken.

Die einzige Verpflichtung des Unternehmens TAMAI S.r.l. im Rahmen der vorliegenden Garantie, besteht darin, die Produkte nach Maßgabe dieser Garantiebedingungen zu reparieren oder zu ersetzen.

Das Unternehmen TAMAI S.r.l. lehnt jegliche Haftung für den Verlust oder die Beschädigung von Produkten, Dienstleistungen, dieser Garantie oder sonstiger Art ab,

einschließlich wirtschaftlicher oder immaterieller Verluste – den, für das Produkt bezahlten Kaufpreis - Gewinnverluste, Einnahmen, Daten, Inanspruchnahme oder Nutzung des Produkts oder anderer damit verbundener Produkte - Verluste oder Schäden, indirekte, zufällige oder Folgeschäden. Dies gilt für Verluste oder Schäden aufgrund von:

- Beeinträchtigung der Funktion oder des Ausfalls des Produkts, wie auch der Produkte, die aufgrund von Mängeln oder Nichtverfügbarkeit während des Aufenthalts bei dem Unternehmen TAMAI S.r.l. oder einem anderen autorisierten Servicecenter in Verbindung gebracht werden, was Ausfallzeiten, Zeitverlust oder Unterbrechung der Aktivität zur Folge trägt;
- Mangelhafte Leistung des Produkts oder der zugehörigen Produkte.

Dies gilt für Verluste und Schäden im Rahmen einer jeglichen, rechtlichen Theorie, einschließlich Fahrlässigkeit und sonstiger rechtswidriger Handlungen, Vertragsverletzung, ausdrücklicher oder stillschweigender Zusicherungen und verschuldensunabhängiger Haftung (auch wenn das Unternehmen TAMAI S.r.l. oder das autorisierte Servicecenter über die Möglichkeit eines solchen Schadens informiert wurde).

In den Fällen, bei denen das geltende Recht diese Haftungsausschlüsse verbietet oder einschränkt, schließt das Unternehmen TAMAI S.r.l. die Haftung aus oder beschränkt diese auf die, nach geltendem Recht zulässige Höchstgrenze.

Beispielsweise verbieten einige Länder den Ausschluss oder die Beschränkung von Schäden, die auf Fahrlässigkeit, grobe Fahrlässigkeit, vorsätzliche Nichteinhaltung, Betrug und ähnliche Handlungen beruhen. Die Haftung vonseiten des Unternehmens TAMAI S.r.l., im Rahmen dieser Garantie, überschreitet den, für das Produkt bezahlten Preis, in keinem Fall. Es versteht sich, dass diese Grenzen gelten, sofern das anwendbare Recht höhere Haftungsgrenzen vorschreibt.

15.4 Vorbehaltene Rechtsansprüche

Die geltenden, nationalen Gesetze räumen den Käufern gesetzliche (statutarische) Rechte im Zusammenhang mit dem Verkauf von Konsumgütern ein.

Die vorliegende Garantie berührt weder die Rechte des Käufers nach den geltenden Gesetzen, noch die Rechte, die nicht ausgeschlossen oder eingeschränkt werden können, noch die Rechte des Kunden gegenüber dem Einzelhändler. Der Kunde kann die Geltendmachung der fälligen Rechte nach eigenem Ermessen beschließen.

Erwerbsdatum:

Stempel und Unterschrift des Händlers: