



ELEKTROHERD

BEDIENUNGSANLEITUNG

MOD. KCP96 V – MOD. KCP96 VS
MOD. KCP5 96 V – MOD. KCP5 96 VS
MOD. KC 96 V – MOD. KC 96 VS
MOD. KC 96 M – MOD. KC 96 MS
MOD. KCR 96 V

Rev. 1

KATEGORIE II2ELL3B/P

DE



TECNOEKA S.r.l.

Via I. Nievo, n.12/B - 35012 Camposampiero (Padova) Italy
Tel. +39.049.9300344 – +39.049.5791479 Fax +39.049.5794387
www.tecnoeka.com E-mail: info@tecnoeka.com

\\Eka\server\Dati\Sistema Gestione Qualità (SGQ)\PRODOTTI\Famiglia 2 - COTTURA\CUCINA
ELETTRICA\Eka\MANUALI D'USO - Cucina elettrica - LEka\Manuale d'uso KCP96 V-
VS_KCP596 V-VS_KC96 V-VS_KC96 M-MS_KCR96 V - DE rev. 1.DOC



*Prodotti mirati per Ristorazioni, Pasticcerie,
Panetterie e Gastronomie*

TECNOEKA Srl
Via I. Nievo, 12/B
35012 Camposampiero (PD)
Tel. +39 049 5791479 - +39 049 9300344
Fax + 39 049 5794387
www.tecnoeka.com – info@tecnoeka.com



CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Anlage II A der Richtlinie 98/37/CE

Herstellername	TECNOEKA Srl
Adresse	Via I. Nievo, 12/B - 35012 Camposampiero (Pd)
Produkt	Elektroherd
Modell	KCP96 V – KCP96 VS – KCP5 96 V – KCP5 96 VS KC 96 V – KC 96 VS – KC 96 M – KC 96 MS – KCR 96 V

TECNOEKA Srl erklärt, dass die oben genannten Produkte mit den Sicherheitsvorschriften konform sind für:

- Niederspannungsrichtlinie 73/23/CEE

CEI EN 60335-1

CEI EN 60335-2-6

- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 89/336/CEE

CEI EN 55014-1

CEI EN 61000-3-2

CEI EN 61000-3-3

- Richtlinie für Gasgeräte 90/396/CEE;
- Maschinenrichtlinie 98/37/CE;
- Richtlinie für die allgemeine Sicherheit der Produkte 2001/95/CE;
- Richtlinie zur Einschränkung des Gebrauchs gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Apparaturen 2002/95/CE;
- Richtlinie über den Müll durch elektrische und elektronische Apparaturen 2002/96/CE.

Camposampiero, 07/11/05.

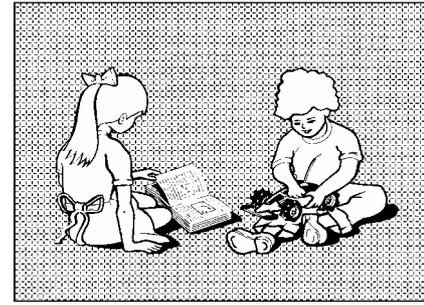
Unterschrift des Vertreters CDA

Inhalt

1.	Allgemeine Hinweise	
2.	Einsetzen in Einbaumöbel	
3.	Anweisungen für den Installateur	
4.	Gasanschluss	
5.	Elektrischer Anschluss	
6.	Anpassung des Kochfeldes an andere Gastypen	
7.	Gebrauchsanweisung	
8.	Reinigung und Instandhaltung	
9.	Schaltplan	
10.	Technischer Beistand und Originalersatzteile	
11.	Ersatzteilliste	
12.	Die Garantie	

Während des Gebrauchs von Backofen und Grill ist das Gerät einer nicht unerheblichen Hitze am Glas der Backofentür sowie den umliegenden Bereichen ausgesetzt. **Somit sollten sich Kinder beim Spielen nicht übermäßig dem Backofen nähern.**

Bei Anschluss von Haushaltsgeräten an Steckdosen nahe des Backofens sicherstellen, dass das Kabel nicht in die Nähe von eingeschalteten Kochbereichen gelangt oder in der Backofentür hängen bleibt.



1. Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie aufmerksam die in diesem Heft enthaltenen Hinweise bezüglich wichtiger Anweisungen zur Sicherheit der Installation, des Gebrauchs und der Instandhaltung. Bewahren Sie dieses Heft sorgfältig zu weiterem Nachschlagen auf. Diese Anweisungen sind nur für die Bestimmungsländer gültig, dessen Kennzeichnung auf der Umschlagseite des Heftes und auf den technischen Schildern des Gerätes angebracht sind.
- Alle Eingriffe bezüglich Installation und vorzunehmender Einstellungen sind nach den gültigen Normen von qualifiziertem Person durchzuführen. Spezifische Anweisungen sind in den für Installateure vorbehaltenen Anmerkungen beschrieben. Nach jeder Einstellung oder jedem Anschluss an einen anderen Gastyp, ist eine Versiegelung der jew. Apparatur notwendig.
- Für eine reguläre Funktionstüchtigkeit des Gerätes ist eine gute Belüftung des Küchenraumes, wo die Vorrichtung installiert wurde, unbedingt zu gewährleisten (diesbezüglich hat der Installateur die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen), so dass die Menge an Luft zuströmen kann, die zur Regulation der Verbrennung und zur Belüftung des Raumes erforderlich ist.
- Das Gerät muss die Verbrennungsprodukte in eine entsprechende Abzugshabe ableiten, das mit einem Schornstein, Rauchabzug oder direkt mit dem Äußeren verbunden ist. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht möglich ist, ist der Gebrauch eines Elektrolüfter erlaubt, der am Fenster oder an der Außenwand installiert wird und unter ausdrücklicher Einhaltung der Anweisungen zur Belüftung des Küchenraumes (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen) immer gleichzeitig mit des Gerätes in Betrieb zu setzen ist.
- Dieses Gerät wurde für die Anwendung in Innenräumen von Wohngebäuden, zum Haus- und halbprofessionellen Gebrauch entwickelt.

Geräteschild mit den technischen Daten (Beispiel)

	Via Ippolito Nievo, 12/B 35012 CAMPOSAMPIERO PADOVA (ITALY)		TESTPRÜFUNG: DE; G20; 2E; 20mbar						
	MOD.: KCP96 V KCP96 VS	IT-ES-GB-PT-IE-CH	I12H3+	G20-G30/G31	20 ; 28-30/37 mbar	<table border="1"> <tr><td>G20= 1358,44 l/h</td></tr> <tr><td>G25= 1578,07 l/h</td></tr> <tr><td>G30= 1037,12 g/h</td></tr> <tr><td>G31= 1018,58 g/h</td></tr> </table>	G20= 1358,44 l/h	G25= 1578,07 l/h	G30= 1037,12 g/h
G20= 1358,44 l/h									
G25= 1578,07 l/h									
G30= 1037,12 g/h									
G31= 1018,58 g/h									
S/N:	DE	I12ELL3B/P	G20-G25-G30/G31	20; 20; 50/50 mbar					
ΣQn: 14,25 kW	GR	I12H3+	G20-G30/G31	20; 30/37 mbar					
AC 220-230V~ 50Hz	LU	I2E	G20	20 mbar					
2530W	AT-CH	I12H3B/P	G20-G30/G31	20 ; 50/50 mbar					
	DK-SE-FI	I12H3B/P	G20-G30/G31	20 ; 30/30 mbar					
	BE-FR	I12E+3+	G20/G25-G30/G31	20/25; 28/37 mbar					
	NL	I12L3B/P	G25-G30/G31	25 ; 30/30 mbar					
	NO	I3B/P	G30/G31	30/30 mbar					
					 2001 0705 N° 705BM098				

Technische Daten

Modell	KCP96 V KCP96 VS	KCR 96 V	KCP5 96 V KCP5 96 VS	KC 96 V KC 96 VS	KC 96 M KC 96 MS
Abmessungen LxTxH (mm)	900x600x850				
Abmessungen Backofen LxTxH (mm)	510x410x345			510x410x315	
Fassungsvermögen Backofen (dm ³)	72			66	
Maximale Ladefähigkeit pro Blech (GN 1/1) kg	4				
Fassungsvermögen (4 Bleche GN 1/1) kg	16				
Elektrische Leistung Heizwiderstand Grill (W)	2500				
Elektrische Leistung Backofen (W)	2400		5000	3200/5000	
Max. elektrische Gesamtleistung (W)	2530		5150	3350/5150	
Versorgungsspannung (V~)	220-230		380-400 2N		
Frequenz (Hz)	50				
Klasse	I (gegen Stromschlag)				
Nenn-Wärmeleistung Herd (kW)	14,25	15,6	14,25	15,6	
Kategorie des Geräts (für Deutschland)	II2ELL3B/P				
Gasanschluss	1/2"				
Installationsklasse	Klasse 2 Unterklasse 1 / Lasse 1				
Werkseinstellung	Methangas G20 – 20 mbar				
Versorgungsdruck	Flüssiggas G30 / G31: 50/50 mbar - Methangas G20: 20 mbar - Methangas G25: 20 mbar				

Das Schild «Technische Daten» ist an der Rückseite des Gerätes angebracht.

2. Einsetzen in Einbaumöbel

Das Gerät lässt sich wie folgt installieren (Abb. 1):

- separat von den Möbeln (Klasse 1);
- zwischen zwei Möbelstücken (Klasse 2- Unterklasse 1).

In Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften muss der Schutz gegen mögliches Berühren der elektrischen Teile und gegen Überhitzung umliegender Möbel durch das korrekte Einbauen gewährleistet sein.

Wir machen darauf aufmerksam, dass Kunststoffbeschichtungen und Furnierholz mit Klebstoffen verarbeitet sein müssen, die gegen Temperaturen von 120°C fest sind. Kunststoffmaterialien oder Klebstoffe mit minderwertigen Eigenschaften, bzw. nicht absolut hitzefest, sind die Ursache von Verformungen und Ablösen.

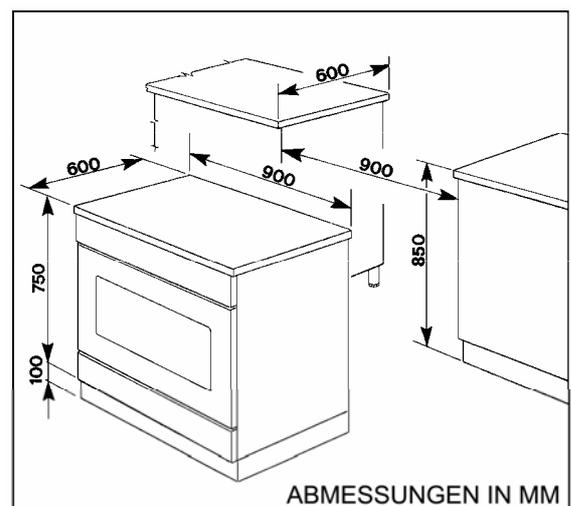


Abb. 1

Besonders zu beachten ist, dass das Gerät in jedem Fall an der Rückseite stets gegen nicht entzündliche Wände steht. Den Bereich unter dem Untergestell des Geräts frei lassen.

3. Anweisungen für den Installateur

Sehr geehrte Kunden, Sie haben sich für eines unserer Produkte entschieden. Für die von Ihnen getroffene Wahl danken wir Ihnen. Die nachfolgenden Hinweise und Empfehlungen erläutern die Schritte einer korrekten Installation, des Gebrauches und der Instandhaltung, zum Schutz Ihrer Sicherheit und zu einer bestmöglichen Nutzung des Gerätes.

Allgemeine Anmerkungen - Die Installation und der Gebrauch eines jeden elektrischen Haushaltsgeräts verlangen die Einhaltung einiger grundlegender Normen. Das Gerät darf nur von spezialisiertem Personal und nach den rechtsgültigen Normen installiert werden. Jegliche Vorgänge der Instandhaltung und Einstellung des Gerätes dürfen nur bei spannungsfreiem Gerät durchgeführt werden.

Hinweis: Der Gebrauch einer Kochvorrichtung mit Gas erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Raum, wo die Vorrichtung installiert wurde. Um eine gute Luftzirkulation im Raum zu gewährleisten, halten Sie stets eine natürliche Belüftung aufrecht oder installieren Sie eine Absaughaube mit einer Ablaufleitung. Vor erstmaligem Einschalten des Backofens ihn mit Wasser und Spülmittel reinigen und sorgfältig nachspülen. Die seitlichen Führungen anbringen und mögliche Roste einsetzen. Anschließend den Ofen auf maximale Temperatur ca. 2 Stunden eingeschaltet lassen, um so möglichen Geruch durch Wärmeisolierung und Rückstände von bei der Herstellung verwendetem Fett zu entfernen.

Installationsort - Für eine gute Funktionstüchtigkeit des mit Gas arbeitenden Gerätes ist eine natürliche Belüftung zur Gasverbrennung notwendig. (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen). Die Luftzufuhr des Raumes muss direkt durch eine Öffnung zur Außenwand erfolgen (Abb. a). Diese Öffnungen müssen einen freien Strömungsquerschnitt von mindestens 100 cm² zur Luftzufuhr, und mindestens 100 cm² zum Abgang des verbrannten Gases aufweisen. Falls andere mit Gas gespeiste Vorrichtungen installiert werden sollten, muss der Strömungsquerschnitt in entsprechender Weise erhöht werden. Die Öffnungen müssen so angebracht werden, dass sie weder von innen noch von außen verstopft werden, die für die Luftzuleitung vorzugsweise in Fußbodennähe und die für die Entleerung der Verbrennungsprodukte oben an einer Außenmauer. Falls dies im Raum der installierten Apparatur nicht machbar ist, kann die notwendige Luft von einem angrenzenden Raum kommen, unter der Bedingung, dass es sich hier nicht um ein Schlafzimmer oder um einen gefährlichen Raum handelt, und dass eine geforderte Belüftung gewährleistet werden kann (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen).

Abgang der Verbrennungsprodukte - Von den Gaskochvorrichtungen müssen die Verbrennungsprodukte über eine Abzugshaube direkt zu einem Rauchabzugsrohr oder direkt nach Außen abgeleitet werden. Die Haube muss in einem Abstand von der Arbeitsfläche nicht unter 700 mm angebracht werden (Abb. b). Diesen Mindestabstand auch für Möbelemente oder Regale beachten, die horizontal über dem Gerät installiert werden. Falls die Installation einer Abzugshaube nicht möglich ist, ist die Benutzung eines nach Außen oder zum Fenster des Raumes verbundenen Elektrolüfters notwendig. Es gilt jedoch die Bedingung, dass im Raum Öffnungen zur Luftzufuhr existieren (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen) - (Abb. c).

Dieser Elektrolüfter muss eine Leistung haben, die einen volumenmäßig 3-5 mal stärkeren stündlichen Luftaustausch des zu belüftenden Raumes garantiert.

Hinweis: Ein intensiver und längerer Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzlich Lüftung, z.B. ein geöffnetes Fenster oder eine wirkungsvollere Belüftung mit Hilfe eines leistungsfähigeren mechanischen Ansaugers erfordern.

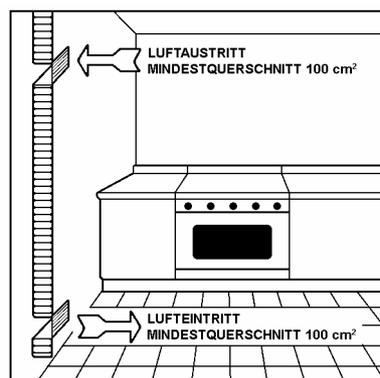


Abb. a

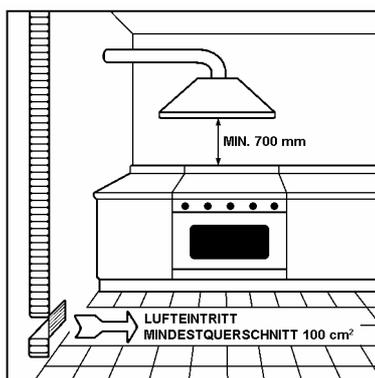


Abb. b

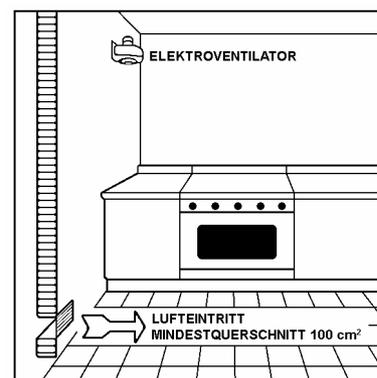


Abb. c

Restrisiken

- Personal, das für die Bedienung nicht geschult ist, fern vom Gerät halten.
- Die Tür vorsichtig öffnen, wenn der Ofen heiß ist, um ein starkes Austreten von Wärme zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnte.
- Das Gerät ist mit elektrischen Teilen ausgestattet und darf niemals mit Wasserstrahl oder Dampf gereinigt werden.
- Um zu vermeiden, dass das Gerät falsch angeschlossen wird, ist der Gasanschluss mit einem Schildchen gekennzeichnet, das den zu benutzenden Gastyp angibt.
- Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: vor Reinigungsarbeiten immer die elektrische Versorgung unterbrechen.
- Den Türgriff nicht zum Transportieren des Geräts verwenden (möglicher Bruch des Glases).
- Die Brennerteile, die von der Fläche entfernt werden können (Flammverteiler, Flammverteilerdeckel, gelochte Ringe) müssen nach einer eventuellen Reinigung wieder korrekt in ihrem Sitz angebracht werden; man verhindert so einen schlechten und gefährlichen Betrieb (Störungen) der Brenner.

4. Gasanschluss

Der Anschluss des Gerätes an die Gasflasche oder an das Ferngas erfolgt entsprechend der Vorschriften der Normen (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen). Der Gasanschluss muss aus einem festen Kupfermetallrohr oder typengeprüften rostfreiem Stahl (der Installateur hat die gültigen nationalen Vorschriften und späteren Änderungen zu befolgen) sein. **Für die Gaszuleitung des Gerätes sind gewindete Leitungen GJ ½" vorgeschrieben.** Es ist zu kontrollieren, dass das Gerät für den Betrieb mit der vorhandenen Gasversorgung übereinstimmt und dass der Druck für den Gastyp eingestellt ist, mit dem er gespeist wird; Andernfalls sind die im Abschnitt "ANSCHLUSS AN VERSCHIEDENE GASTYPEN" beschriebenen Vorgänge auszuführen.

WICHTIG - *Versichern Sie sich, dass der Druck der Gaszufuhr nach seinem angegebenen Wert der Tabelle "Kennwerte der Brenner und Düsen" (Tab. 1-2) eingehalten wird.*

Wenn der Versorgungsdruck nicht der Tabelle entspricht, ist es erforderlich, die Ursache zu beseitigen oder die Gasfirma zu benachrichtigen, dabei von einem Gebrauch des Gerätes absehen. Der Anschluss an starre oder flexible Metallrohre darf keine Beanspruchung des Leitungsnetzes des Gerätes ("Rampe") verursachen.

5. Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss an die elektrische Leitung, ist wie folgt sicherzustellen:

- Differentialschalter und Anlage können der Gerätelast standhalten (siehe Daten Geräteschild);
- DIE STROMVERSORGUNG VERFÜGT ÜBER EINE LEISTUNGSSTARKE, DEN GÜLTIGEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHENDE ERDUNG;
- Der für den Anschluss benutzte rundgepolte Schalter ist bei installiertem Gerät leicht zugänglich.

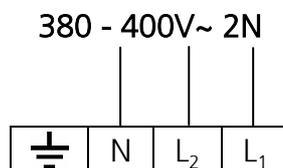
Bei einem direkten Anschluss an das Netz ist ein den rechtskräftigen Normen entsprechender rundgepolter Schalter mit einer Mindestöffnung von 3mm zwischen den Kontakten zwischen Gerät und Leitung zu installieren, zu bemessen entsprechend der Last sowie gemäß der gültigen Vorschriften. **Das Erdungskabel gelb/grün darf nicht vom Schalter unterbrochen werden.**

Anschluss des Versorgungskabels

Mod. KCP96 V – KCP96 VS – KCR 96 V - Das Klemmenbrett befindet sich auf der Geräterückseite. Den Klemmenbrettdeckel öffnen, indem mit einem Schraubenzieher an den zwei seitlichen Flügeln angehoben wird. Die Schraube des Kabelhalters lockern und das Kabel durchführen. Die Kabel so anbringen, dass der Erdleiter, falls an ihm gezogen wird, als letzter aus seiner Klemme herausgeht.

Den Phasenleiter an der Klemme mit der Markierung "L", den Nullleiter an der Klemme mit der Markierung "N" und den Erdleiter an der mit dem Symbol \perp gekennzeichneten Klemme anschließen. Die Nutmutter des Kabelhalters festschrauben und den Klemmenbrettdeckel schließen. Das Gerät muss an ein Äquipotentialsystem angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit gemäß den gültigen Vorschriften überprüft werden muss. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten über die dazu vorgesehene Klemme mit dem Symbol \downarrow ausgeführt werden. Der Äquipotentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm² haben. Die Äquipotentialklemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% von der Nennspannung abweichen.

Mod. KCP5 96 V – KCP5 96 VS – KC 96 V – KC 96 VS – KC 96 M – KC 96 MS - Für den Zugriff auf die Klemmenleiste ist einfach nur die hintere Geräteabdeckung zu entfernen. Die Kabelklemme lösen und das Kabel durchziehen. Die Leiter so einrichten, dass sich der Erdleiter als letzter von der entsprechenden Klemme löst, falls das Kabel ungewöhnlichem Zug unterliegen sollte. Die Phasenleiter an den mit "L1" und "L2" markierten Klemmen anschließen, mit Nullleiter an der Klemme "N" und Erdleiter an der mit dem Symbol \perp markierten Klemme, entsprechend folgendem Plan:



(der gleiche Anschlussplan ist nahe der Versorgungsklemmenleiste vorhanden). Die Kabelklemme festziehen und die hintere Abdeckung erneut am Gerät anbringen.

Das Gerät ist innerhalb eines äquipotentiellen Systems anzuschließen, dessen Leistungsfähigkeit entsprechend der gültigen Vorschriften zu überprüfen ist.

Auszuführen ist dieser Anschluss zwischen verschiedenen Geräten über die entsprechende Klemme, markiert durch das Symbol \downarrow . Der Äquipotialleiter muss einen Mindestschnitt von 10 mm² ausweisen. Die Äquipotialklemme befindet sich auf der unten, auf der Rückseite des Gerätes.

Das Versorgungskabel muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

	KCP96 V – KCP96 VS KCR 96 V	KCP5 96 V – KCP5 96 VS – KC 96 V – KC 96 VS KC 96 M – KC 96 MS
Versorgungsspannung (V~)	220 – 230	380 – 400 2N
Kabeldurchschnitt	3x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²
Typ des Versorgungskabels	H07RN-F	

Sicherheitsvorrichtung - Das Gerät verfügt über einen Wärmeunterbrecher mit manueller Wiederbewehrung. Dieser gewährleistet den Schutz gegen zu starke und gefährliche Übertemperaturen, die unbeabsichtigt im Backofen entstehen können. Sollte dieser Fall eintreten, so schaltet sich diese Vorrichtung ein und unterbricht die Stromversorgung des Gerätes. Der Zugriff auf die Vorrichtung ist durch Abnehmen der hinteren Geräteabdeckung möglich

6. Anpassen des Kochfeldes an andere Gastypen

Mod. KCP96 V – KCP96 VS – KCP5 96 V – KCP5 96 VS

Um das Kochfeld an von den Abnahmeprüfungen abweichende Gastypen (siehe Geräteschild oder ergänzende Kennzeichnung) anzupassen, muss man die Düsen der fünf Brenner:

- Die Topaufsatz-Roste vom Kochfeld und die beweglichen Teile der Brenner entfernen.
- Mit dem 7 mm dazu geeigneten Schlüssel die Düsen „A“ (Abb. 2) aufschrauben und sie mit neuen gaprueften Düsen ersetzen (siehe Tabelle 1). Auf die Tabelle den korrekten Durchmesser, der auf die Düsen gedruckt wird, kontrollieren.

Nach den Ersatz der Düsen die gerade abmortierten Teile wieder zusammensetzen und darauf die neue Daten auf dem „Technische Daten“ Schild kleben.

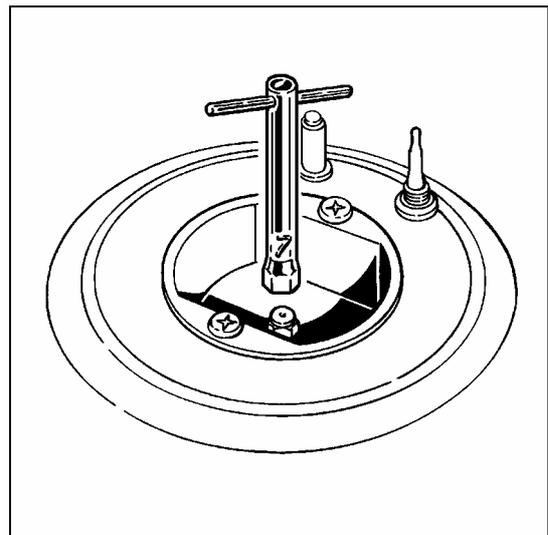


Abb. 2

N.B. Die Brenner brauchen keine Luftregulation.

Mindesteinstellung - Für den Betrieb mit Methan (G20) sind die Brenner bereits eingestellt. Für den Betrieb mit Flüssiggas (G30/G31) ist wie folgt vorzugehen: Der Brenner mit Mindestleistung anzünden und mit einem geeigneten Schraubenzieher die Bypass-Einstellschraube, die sich an seitlich des Schaft des jeweiligen Hahns befindet, vollständig festziehen. Prüfen Sie, dass die Flamme stabil und gleichmäßig bleibt, auch wenn der Drehknopf des Hahns von der maximalen zur minimalen Schalterstellung gedreht wird. Nach erfolgtem Einstellen der Bypass-Schraube sie mit etwas rotem Lack versiegeln.

Tabelle 1

Zuleitungsdruck in mbar			
Gastyp	Betrieb	Max.	Min.
G30	50	57,5	42,5
G31	50	57,5	42,5
G20	20	25	17
G25	20	25	17

	Nennwärme-durchsatz (kW)	Reduzierter Wärme-durchsatz (kW)	Hauptdüsendurchmesser (1/100 mm)		Durchmesser der Düsen der Bypass-Schraube (1/100 mm)		Bei höheren Wärmeleistungen berechneter Verbrauch			
			G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30 50mbar (g/h)	G31 50mbar (g/h)	G20 20mbar (l/h)	G25 20mbar (l/h)
Dreifachkronen-Brenner Nr. 1	3,5	1,8	75	135/145	74	Vorgegeben	255	250	334	388
Schnellbrenner Nr. 3	3	0,95	75	115/134	50	Vorgegeben	218	214	286	332
Halbschnellen Brenner Nr. 1	1,75	0,6	58	97/100	40	Vorgegeben	127	125	167	194

Mod. KC 96 V – KC 96 VS – KC 96 M – KC 96 MS – KCR 96 V

Um das Kochfeld an von den Abnahmeprüfungen abweichende Gastypen (siehe Geräteschild oder ergänzende Kennzeichnung) anzupassen, muss man die Düsen der fünf Brenner austauschen und den Zufluss der Primärluft über die entsprechenden Stellglieder einstellen. Zu diesem Zweck ist es notwendig, das Kochfeld so abzubauen, dass ein leichter Zugang zu Brenner, Düsenuntersätze und Primärluft-Stellglieder möglich ist.

- Die Topfaufsatz-Roste vom Kochfeld und die beweglichen Teile der Brenner entfernen.
- Unter Benutzung des entsprechenden, mitgelieferten Werkzeugs die Gewinderinge "A" (Abb. 3), die die Brenner an dem Kochfeld befestigen, losschrauben.
- Die Chromringe "B" vorsichtig entfernen, um die an den Anzündern befestigten Drähte nicht zu beschädigen.
- Ziehen Sie die Gummiringe "C" zur Befestigung der Thermoelemente am Kochfeld ab.
- Die drei Schrauben lösen, die den mittleren Brenner (Dreierkrone) am Kochfeld befestigen.
- Die an beiden Seiten des Kochfeldes befindlichen 4 Schrauben zur Befestigungsschrauben lösen.
- Das Kochfeld vorsichtig anheben und entfernen, um so den Brennerbereich leicht zugänglich zu machen.
- Die "U"-Düsen durch die für den neuen Gastyp passenden Düsen ersetzen, dabei Bezug nehmen auf Tabelle 2. Prüfen, dass der korrekte Durchmesser auf den Düsen vermerkt ist.

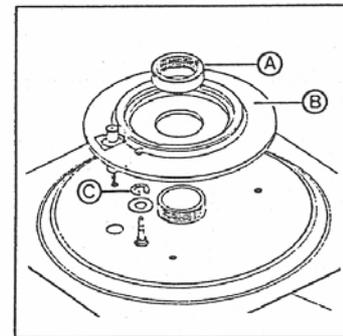


Abb. 3

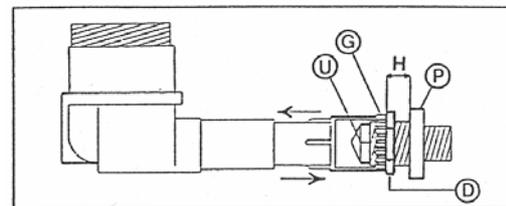


Abb. 4

- Die neue Primär-Zuluft regulieren über den korrekten Abstand der Stellglieder, die am Eingang der "Venturi"-Leitung der Brenner vorhanden sind.
- Für die Schnell- und halbschnellen Brenner (Abb. 4) die Befestigungsmutter "D" lösen und den Ring "G" so drehen, dass der Abstand zwischen Ring und Düsenuntersätze "P" einem Wert H gemäß Tabelle 2 entspricht. Dann erneut die Befestigungsmutter "D" anziehen.
- Für den Dreifachkronen-Brenner (Abb. 5) die Schraube "V" lösen, die die Einstellbuchse "B" befestigt. Die Buchse auf einen Abstand H einstellen, unter Berücksichtigung des in Tabelle 2 angegebenen Wertes. Dann die Schraube "V" erneut anziehen.
- Nach erfolgtem Ersetzen der Hauptbrennerdüsen abgeschlossen und Einstellen der Primärluft die Stellglieder versiegeln.

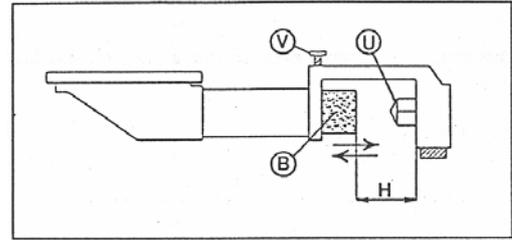


Abb. 5

In umgekehrter Reihenfolgen nun die einzelnen zuvor entfernten Teile erneut anbringen und ein Klebeschild mit den neuen Daten der Installation auf dem „Technische Daten“ Schild anbringen.

N.B. Das Entfernen der Rückwand des Gerätes erleichtert die Vorgänge des Wiederausbaus der Brenner.

Mindesteinstellung - Für den Betrieb mit Methan (G20) sind die Brenner bereits eingestellt. Für den Betrieb mit Flüssiggas (G30/G31) ist wie folgt vorzugehen: Der Brenner mit Mindestleistung anzünden und mit einem geeigneten Schraubenzieher die Bypass-Einstellschraube, die sich an seitlich des Schaft des jeweiligen Hahns befindet, vollständig festziehen. Prüfen Sie, dass die Flamme stabil und gleichmäßig bleibt, auch wenn der Drehknopf des Hahns von der maximalen zur minimalen Schalterstellung gedreht wird. Nach erfolgtem Einstellen der Bypass-Schraube sie mit etwas rotem Lack versiegeln.

Tabelle 2

Zuleitungsdruck in mbar			
Gastyp	Betrieb	Max.	Min.
G30	50	57,5	42,5
G31	50	57,5	42,5
G20	20	25	17
G25	20	25	17

	Nennwärmedurchsatz (kW)	Reduzierter Wärmedurchsatz (kW)	Hauptdüsendurchmesser (1/100 mm)		Durchmesser der Düsen der Bypass-Schraube (1/100 mm)		Abstand H zur Einstellung der Luft (mm)		Bei höheren Wärmeleistungen berechneter Verbrauch			
			G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30/G31 50/50 mbar	G20/G25 20/20 mbar	G30 50mbar (g/h)	G31 50mbar (g/h)	G20 20mbar (l/h)	G25 20mbar (l/h)
Dreifachkronen-Brenner Nr. 1	3,6	1,8	80	140/150	74	Vorgegeben	6	6	262	257	343	399
Schnellbrenner Nr. 3	3,1	0,95	75	130/140	50	Vorgegeben	4	4	226	222	296	343
Halbschnellen Brenner Nr. 1	2,7	0,6	70	119/130	40	Vorgegeben	4	4	197	193	257	299

7. Gebrauchsanweisung

KOCHFELD

- **Bedienungen des Kochfeldes und ihr Gebrauch** - Auf dem Bedienungsfeld sind, in Übereinstimmung mit jedem Drehknopf des jeweiligen Hahns am Kochfeld, 4 leere und ein ausgefüllter Kreis (Abb. 6) dargestellt. Der ausgefüllte Kreis zeigt die Anordnung des Gasbrenners an, der jeweils über den entsprechenden Drehknopf bedient wird.

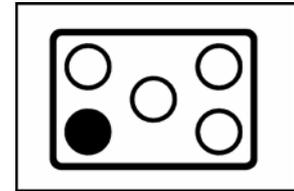


Abb. 6

- **Elektrisches Anzünden mit Sicherheitsvorrichtung** - Das Kochfeld ist mit einer elektrischen Brenner-Zündung durch eine Glühkerze "A" (Abb. 7) ausgestattet. Die Glühkerze tritt in Funktion, wenn man den auf dem Bedienungsfeld vorhandenen Druckknopf drückt, dieser ist versehen mit dem Symbol ✨ (Funke). Zum Anzünden des Brenners den Druckknopf des elektrischen Zünders drücken und gleichzeitig den Drehkopf des jeweiligen Brenners gedrückt halten und gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol 🔥 ✨ (große Flamme/Zündfunken) drehen. Nach dem Erscheinen der Flamme den Druckknopf des elektr. Zünders loslassen und

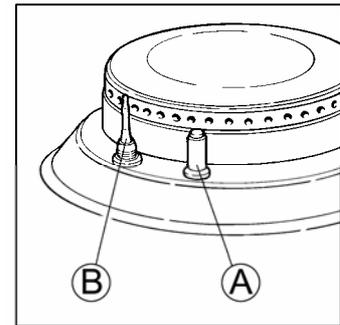


Abb. 7

den Drehkopf des Hahns für ca. 6 - 8 weiter gedrückt halten, damit so das Aufheizen des Sicherheits-Thermoelementes "B" gewährleistet ist. Dann den Drehkopf loslassen und auf die gewünschte Position stellen. Sollte die Flamme erlöschen, schaltet sich das Sicherheits-Thermoelement "B" ein und schließt automatisch den Hahn, wobei folglich die Gaszufuhr an den jeweiligen Brenner unterbrochen wird. Um den Brenner wieder einzuschalten, den Drehknopf erneut auf Position • (aus) stellen und die Zündvorgänge nach einer Wartezeit von ca. 1 Minute wiederholen. Ein jeder Brenner kann bei maximaler, minimaler oder mittlerer Leistung genutzt werden, indem der Drehknopf zwischen den Schaltstellungen Minimum und Maximum eingestellt wird.

Die Stellung des Drehknopfes sind wie folgt markiert:

- Stellung "aus" •
- Stellung "Maximum" 🔥 ✨ (große Flamme/Zündfunken)
- Stellung "Minimum" 🔥 (kleine Flamme)

Hinweis - Die auf den Brennern des Kochfeldes zu benutzenden Gefäße sollten keinen nach außen oder innen gewölbten sondern einen Flachboden haben (Abb. 8): Ihr Mindestdurchmesser sollte wie folgt sein:

Mod. KCP96 V – KCP96 VS – KCP5 96 V – KCP5 96 VS

- 180 mm für den halbschnellen Brenner (Brenner hinten rechts);
- 220 mm für den Schnellbrenner (Brenner hinten links - vorne links und rechts);
- 240 mm für den Dreifachkronen-Brenner (mittlerer Brenner).

Mod. KC 96 V – KC 96 VS – KC 96 M – KC 96 MS – KCR 96 V

- 180 mm für den halbschnellen Brenner (Brenner vorne rechts);
- 220 mm für den Schnellbrenner (Brenner vorne links - hinten links und rechts);
- 240 mm für den Dreifachkronen-Brenner (mittlerer Brenner).

Der halbschnelle Brenner ist mit einem Reduzierungsrost ausgestattet, auf den ein Topf Durchmesser 120 mm oder kleiner gestellt werden kann.

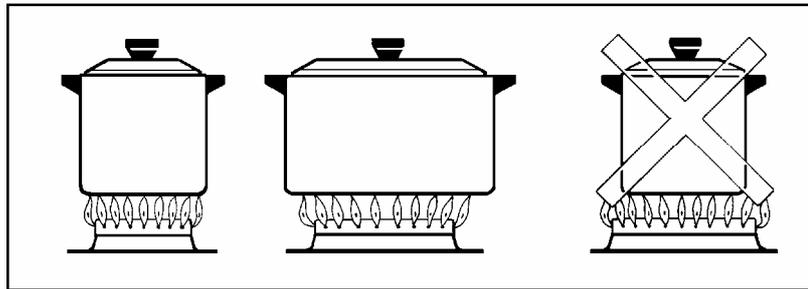


Abb. 8

Von einem längeren Gebrauch von Grillpfannen oder ähnlichen Kochgeräten wird abgeraten. Während des Brennerbetriebs kann eine zu starke Erhitzung des Kochgerät-Abstellrostes den Schutzlack für immer beschädigen.

BACKOFEN

– Bedienungen des Backofens und ihr Gebrauch

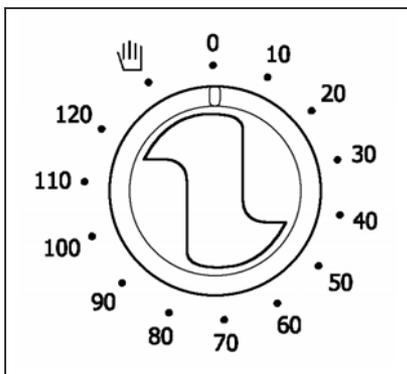


Abb. 9

PROGRAMMIER-WÄHLSCHALTER

(Abb. 9)

Funktioniert über Schalter und ermöglicht das Einschalten des Gerätes.

Symbole



=

Manueller
Betrieb

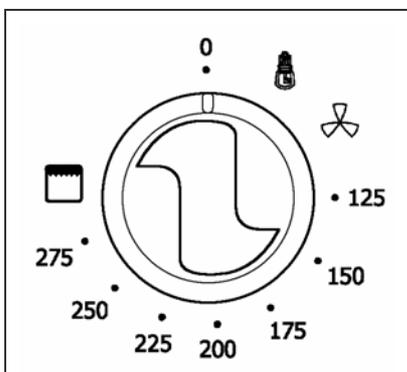


Abb. 10

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER/ THERMOSTATREGLER

(Abb. 10)

Ermöglicht die Auswahl der für die verschiedenen Backanforderungen geeignete Art der Wärme und regelt die Temperatur innerhalb des Backbereichs auf die gewünschten Werte.

Symbole



=

Backofen-
Innenbeleuch.



=

Auftauen



=

Heizwiderstand
Grill

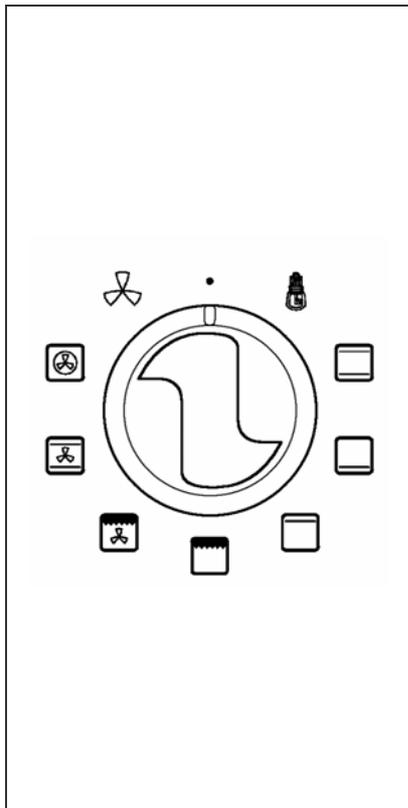


Abb. 11

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER
(nur an KC 96 M – KC 96 MS
vorhanden)
(Abb. 11)

Ermöglicht die Auswahl der für die verschiedenen Backanforderungen geeignete Art der Wärme.

Symbole

	=	Backofen-Innenbeleuch.
	=	Auftauen
	=	Heizwiderstand Grill
	=	Heizwiderstand unten/oben
	=	Heizwiderstand unten
	=	Heizwiderstand oben
	=	Heizwiderstand Grill mit Umluft
	=	Heizwiderstand unten/oben mit Umluft
	=	Heizwiderstand Wärmeübergang

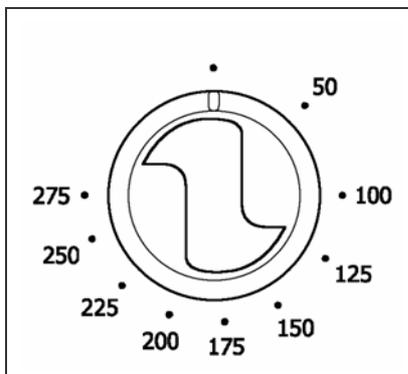


Abb. 12

THERMOSTATREGLER
(nur an KC 96 M – KC 96 MS
vorhanden)
(Abb. 12)

Regelt die Temperatur innerhalb des Backbereichs auf die gewünschten Werte.

PROGRAMMIERUNG 'BACK-ENDE'

- **Halbautomatischer Betrieb** - Einstellbar ist eine Backzeit von bis zu 120 Minuten. Den Programmier-Wählschalter auf die gewünschte Backzeit drehen. Das Programm ist nun in Betrieb. Ist die Backzeit abgelaufen, so schaltet sich das Gerät automatisch ab.
- **Manueller Betrieb** - Das Gerät lässt sich auch ohne Auswählen der Backzeit benutzen. Den Programmier-Wählschalter einfach nur auf die Stellung  (manuell) drehen.
- **Kontrolllicht Backofenthermostat** - Dieses erlischt immer dann, wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht. Es leuchtet auf, wenn sich das Thermostat einschaltet, um die entsprechende Temperatur erneut herzustellen.
- **Backofen-Innenbeleuchtung** - Die Innenbeleuchtung bleibt bei eingeschaltetem Backofen immer an. Bei ausgeschaltetem Backofen ist zum normalen Reinigen der Wählschalter auf die Stellung  zu drehen.

BACKEN - Vor dem Einschieben des Backguts den Backofen auf die gewünschte Temperatur vorwärmen. Bei Erreichen der Temperatur das Backgut in den Backofen schieben und die Backzeit überprüfen. Den Backofen 5 Minuten vor Ablauf der angesetzten Backzeit abschalten, um so Restwärme nutzen zu können.

BACKBEISPIELE BEI VORGEWÄRMTEM BACKOFEN - Temperaturen und Backzeiten sind rein richtungsweisend, denn Art und Menge des Backguts kann unterschiedlich sein. Somit sollte nach Bedarf die Backofen-Temperatur angepasst werden und entsprechende ofenfeste Pfannen/Formen benutzt werden.

GERICHT	Temperatur (°C)	Backzeit (Min.)
gefüllte Cannelloni	160	20
Eier-Flan	200	25
überbackene Lasagne	170	50
Nudelauflauf	180	45
Kreolen-Reis	190	22
gebackenes Lammfleisch	200	90
Ente	100	220
gebackenes Schweinefleisch	200	110
geschmortes Rindfleisch	220	180
Backhähnchen	200	100
Fisch allgemein (½ Kg)	200	20
Pfirsichfladen	180	60
Kakaokuchen	200	40
Apfelkuchen	180	55
Trockenkuchen	180	50
Brandteig (Bigné)	200	20
Strudel (1. Phase)	200	20
Strudel (2. Phase)	180	45

Benutzung des Grills - Bei Grillbenutzung muss die Tür geschlossen sein. Fleisch oder Fisch, mit Grill zuzubereiten, sind leicht mit Öl einzureiben und immer auf den Grill zu legen; Dieser ist stets an den Führungen anzuordnen, die dem Grillelement am nächsten oder entferntesten sind, je nach Fleischdicke, um so ein Verbrennen außen und ein unzureichendes Garen innen zu vermeiden. Gibt man 1 bis 2 Gläser Wasser in die Saftpfannen-Rille, lässt sich die Rauchbildung durch Saucen- oder Fettspritzer vermeiden. Bei Benutzung des Grills ist immer die Saftpfanne in die erste Führung von unten zu schieben.

- Mod. KCP96 V – KCP96 VS – KCP5 96 V – KCP5 96 VS – KC 96 V – KC 96 VS – KCR 96 V

Backen mit Wärmeübergang - Den Wählschalter (Abb. 10) auf die gewünschte Temperatur setzen.

Grill - Den Wählschalter auf das Symbol  setzen. Der Grill arbeitet nur bei geschlossener Tür.

Auftauen - Den Wählschalter auf das Symbol  setzen.

- Mod. KC 96 M – KC 96 MS

Herkömmliches Backen - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter (Abb. 11) auf das Symbol  und den Thermostatregler (Abb. 12) auf die gewünschte Temperatur setzen. Soll das Backen unterschiedlich, mit Ober- oder Unterhitze erfolgen, den Wählschalter auf eine der Stellungen  o  setzen.

Grill - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter auf das Symbol  und den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur setzen.

Grill mit Umluft - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter auf das Symbol  und den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur setzen. Bei Grillbenutzung muss die Tür geschlossen sein.

Herkömmliches Backen mit Umluft - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter auf das Symbol  und den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur setzen.

Backen mit Wärmeübergang - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter auf das Symbol  und den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur setzen.

Auftauen - Das Gerät einschalten. Den Wählschalter auf das Symbol  und den Thermostatregler auf 'ausgeschaltet' (●) setzen.

8. Reinigung und Instandhaltung

ACHTUNG! Das Gerät vor beliebigen Arbeiten immer elektrisch abschalten. Prüfen, ob der Gashahn geschlossen ist und ggf. warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

KOCHFELD - Die Roste werden mit Wasser und flüssigem Reinigungsmittel gespült. Die Abdeckung der Brennerdeckel und die Brennerdeckel selbst, sollten häufig mit Wasser und flüssigem Reinigungsmittel gereinigt werden, Verkrustungen sorgfältig entfernen. Die Deckel gut abtrocknen und prüfen, dass die Löcher der Brennerdeckel nicht verstopft sind. Die Endstücke der elektrischen Glühkerzen häufig reinigen.

KOCHFELD / BACKOFEN - Emaillierte Teile und Edelstahlteile müssen mit lauwarmem Seifenwasser gereinigt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Keine abschleifenden Produkte oder korrosive Stoffe verwenden. Für hartnäckige Flecken, gewöhnliche handelsübliche Reinigungsmittel (nicht schleifend) und etwas warmen Essig verwenden. Der Glanz des Edelstahls kann mit auf dem Markt erhältlichen Spezialprodukten erhalten bleiben.

BACKOFEN - Aus Gründen der Nahrungsmittelhygiene und um den optimalen Betrieb des Ofens zu sichern, sollte der Garraum am Ende eines jeden Arbeitstags gereinigt werden; Kochreste können so leichter entfernt werden und man vermeidet, dass sie beim nächsten Gebrauch verbrennen.

Von Innen ist der Backofen zu reinigen, wenn er noch warm ist. Dazu warmes Wasser und Spüler verwenden, anschließend sorgfältig nachwischen und trocknen. Zum einfacheren Reinigen sollten die seitlichen Führungen entfernt werden.

Backofentür - Für ein komplettes Reinigen der Backofentür sollte sie ausgebaut werden. Dazu wie folgt vorgehen:

- Die Tür vollständig öffnen;
- Die Ringe "A" an den entsprechenden Stellen der Scharniere einhaken (Abb. 13);
- Die Tür leicht anheben und abziehen (Abb. 14);

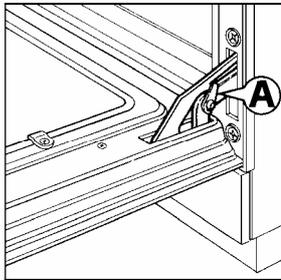


Abb. 13

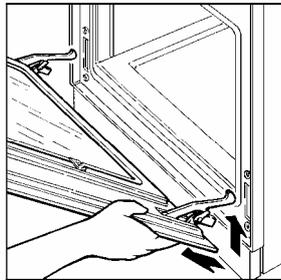


Abb. 14

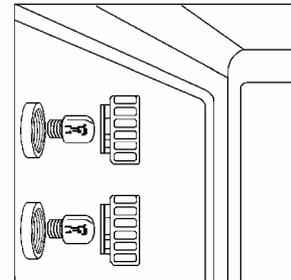


Abb. 15

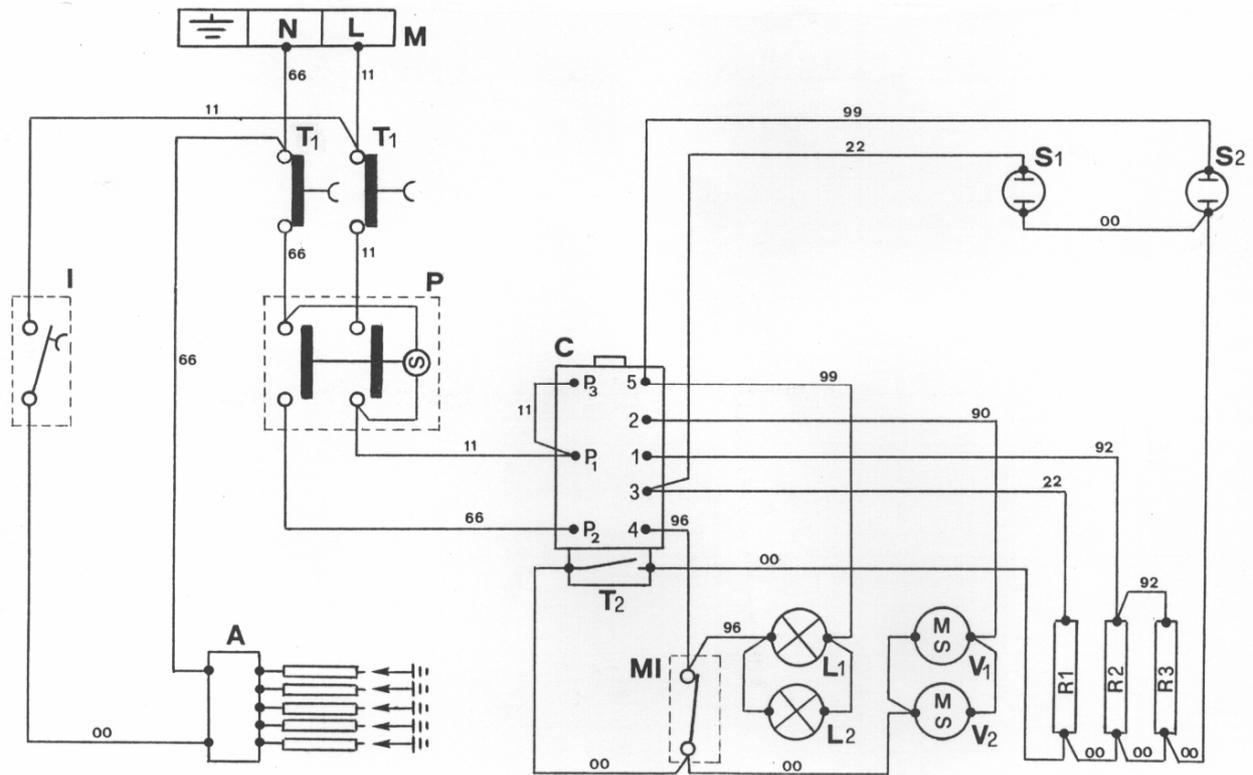
Ersetzen der Backofen-Innenbeleuchtung - Das Gerät spannungsfrei machen.

- Den Glasschutz lösen (Abb. 15);
- Die Birne herausdrehen und durch eine neue, hitzefeste ersetzen (300°C), sie muss folgende Eigenschaften haben:
 - Spannung: **230/240 V**
 - Leistung: **15 W**
 - Anschluss: **E 14**
- Den Glasschutz erneut anbringen und den Stromanschluss des Gerätes wiederherstellen.

WICHTIG - Es wird empfohlen, das Geräte mit Gas- oder elektrischem Anschluss mindestens einmal im Jahr von einem qualifizierten Techniker überprüfen zu lassen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung bei direkten oder indirekten Schäden durch unsachgemäßem Gebrauch, mangelhafter Installation oder Instandhaltung oder andere, in unseren Verkaufskonditionen angegebene Gründe.

9. Schaltplan

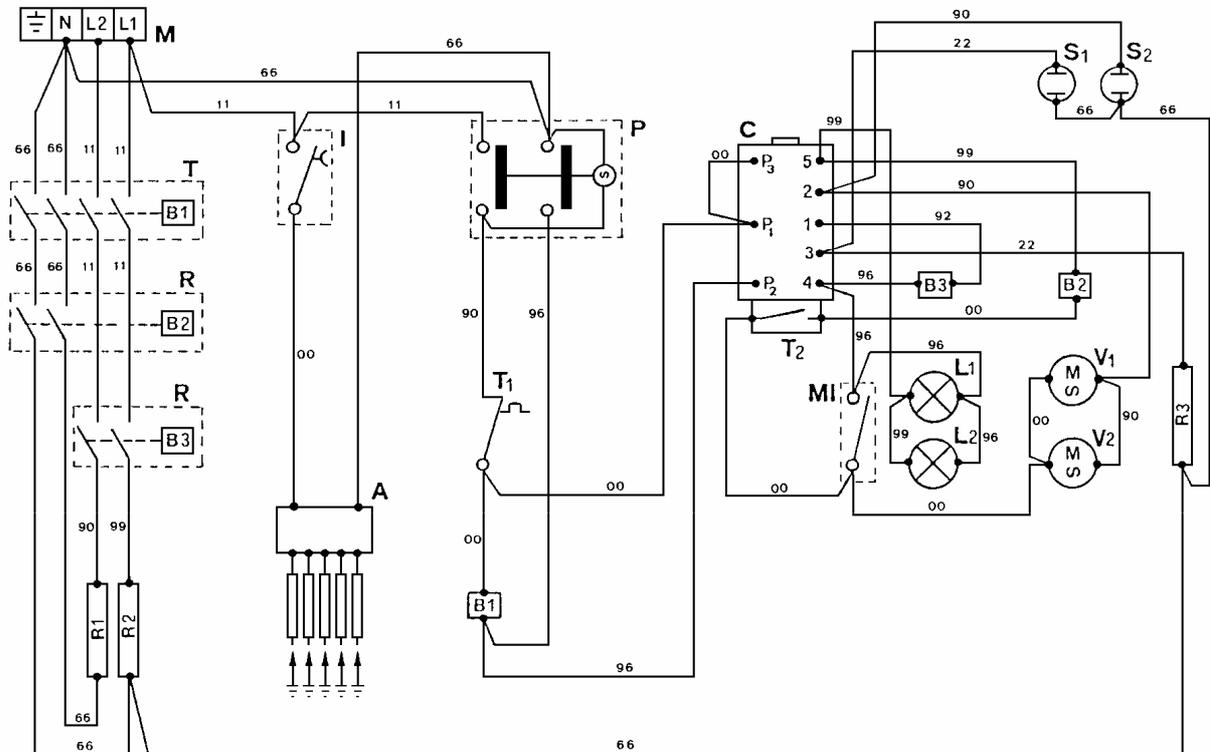
SCHALTPLAN MOD. KCP96 V – KCP96 VS – KCR 96 V



Legende

M	Klemmenleiste Stromversorgung	V1-V2	Radial-Elektrogebläse
T1	Sicherheitsthermostat	R2-R3	Runde Heizwiderstände 1200W
T2	Thermostatregler	R1	Heizwiderstand Grill 2500W
A	Anzünder	00	Schwarz
I	Schalter – Druckknopf	11	Braun
MI	Mikroschalter Tür	22	Rot
P	Backzeit-Programmierung	66	Blau
C	Wählschalter Backofen	90	Weiß/schwarz
L1-L2	Backofen-Innenbeleuchtung	92	Weiß/rot
S1	Birne Grill-Kontrolllicht	96	Weiß/blau
S2	Birne Thermostat-Kontrolllicht	99	Weiß

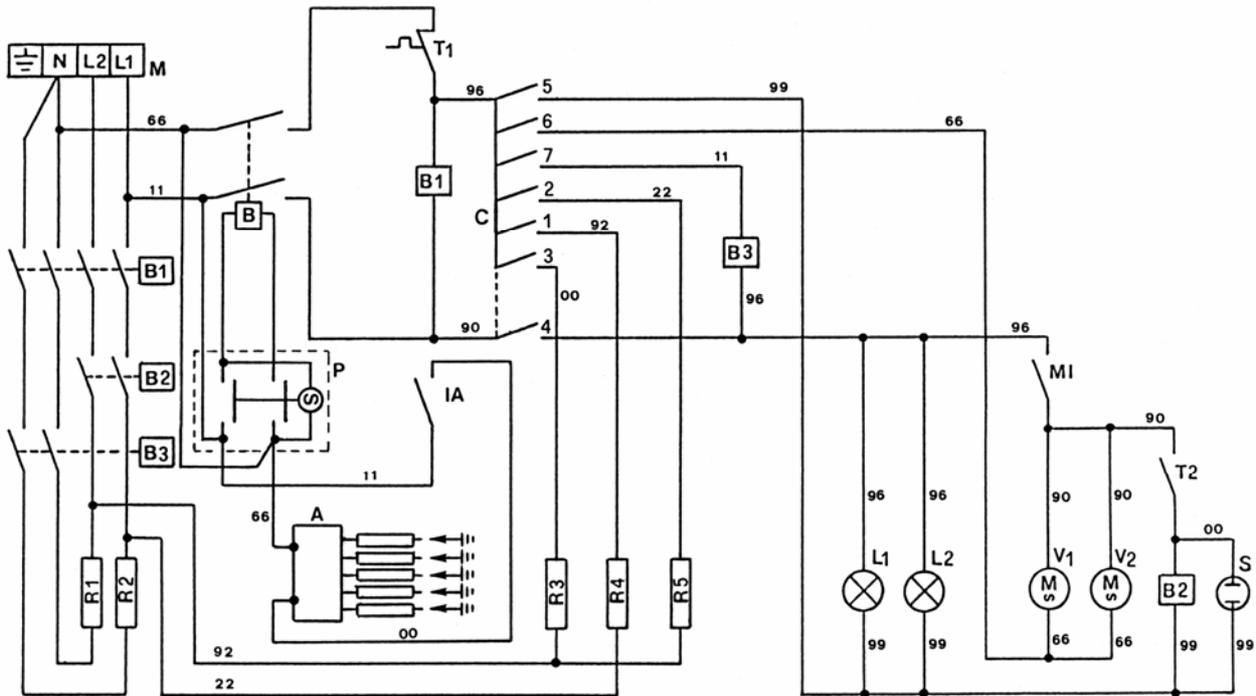
SCHALTPLAN MOD. KCP5 96 V – KCP5 96 VS – KC 96 V – KC 96 VS



Legende

M	Klemmenleiste Stromversorgung	B2-B3	Relais-Spulen
T1	Sicherheitsthermostat	V1-V2	Radial-Elektrogebläse
T2	Thermostatregler	R1-R2	Runde Heizwiderstände 2500W
A	Anzünder	R3	Heizwiderstand Grill 2500W
I	Schalter – Druckknopf	00	Schwarz
MI	Mikroschalter Tür	11	Braun
P	Backzeit-Programmierung	22	Rot
C	Wählschalter Backofen	45	Gelb/grün
L1-L2	Backofen-Innenbeleuchtung	66	Blau
S1	Birne Grill-Kontrolllicht	90	Weiß/schwarz
S2	Birne Thermostat-Kontrolllicht	92	Weiß/rot
B1	Fernschalter-Spule	96	Weiß/blau
T	Fernschalter	99	Weiß
R	Relais		

SCHALTPLAN MOD. KC 96 M – KC 96 MS



Legende

M	Klemmenleiste Stromversorgung	R1-R2	Runde Heizwiderstände 2500W
T1	Sicherheitsthermostat	R3	Heizwiderstand Grill 2500W
T2	Thermostatregler	R4	Heizwiderstand Boden 2000W
A	Anzünder	R5	Heizwiderstand Decke 1200W
IA	Schalter – Druckknopf	00	Schwarz
MI	Mikroschalter Tür	11	Braun
P	Backzeit-Programmierung	22	Rot
C	Wählschalter Backofen	45	Gelb/grün
L1-L2	Backofen-Innenbeleuchtung	66	Blau
S	Birne Thermostat-Kontrolllicht	90	Weiß/schwarz
B1	Fernschalter-Spule	92	Weiß/rot
B-B2	Relais-Spulen	96	Weiß/blau
B3	Relaisspule	99	Weiß
V1-V2	Radial-Elektrogebläse		

10. Technischer Beistand und Originalersatzteile

Bevor dieses Gerät das Werk verlassen hat, wurde es von erfahrenem Fachpersonal abgenommen und eingestellt, so dass es die besten Resultate garantieren wird. Anfallende Reparaturen oder Einstellungen müssen mit größter Achtung und Sorgfalt ausgeführt werden, benutzenden nur originalen Ersatzteilen.

Aus diesem Grund, ist es benötigt, sich immer an den Händler, der den Verkauf ausgeführt hat, oder an unsere nächste Kundendienststelle zu wenden. Geben Sie dabei die Art der Störung und das Modell Ihres Geräts an. Die zur Anpassung an einen anderen Gastyp notwendigen Teile werden mit dem Gerät beim Verkauf oder der Auslieferung mitgeliefert.

11. Ersatzteilliste

TEIL	KCP96 V_VS	KCP5 96 V_VS	KC 96 V_VS	KC 96 M_MS	KCR 96 V
Kleiner Brenner (2700 W, halbschnellen Brenner)	----	----	01980828700	01980828700	01980828700
Mittlerer Brenner (3100 W, Schnellbrenner)	----	----	01980838700	01980838700	01980838700
Großer Brenner (3600 W, Dreifachkronen-Brenner)	----	----	01980818700	01980818700	01980818700
Kappe für halbschnellen Brenner (1750 W)	01992228900	01992228900	----	----	----
Kappe für Schnellbrenner (3000 W)	07991698900	07991698900	----	----	----
Kappe für Dreifachkronen-Brenner (3500 W)	01992398900	01992398900	----	----	----
Flammverteiler für halbschnellen Brenner (1750 W)	01992238901	01992238901	----	----	----
Flammverteiler für Schnellbrenner (3000 W)	07991188901	07991188901	----	----	----
Flammverteiler für Dreifachkronen- Brenner (3500 W)	01992408901	01992408901	----	----	----
Deckel für halbschnellen Brenner (1750 W)	01992246610	01992246610	----	----	----
Deckel für Schnellbrenner (3000 W)	07991196610	07991196610	----	----	----
Ringförmiger Deckel für Dreifachkronen (3500 W)	07991116610	07991116610	----	----	----
Zentraler Deckel für Dreifachkronen (3500 W)	07991126610	07991126610	----	----	----
Zündkerze (für Brenner mit 3500 W, Dreifachkronen)	01992267000	01992267000	----	----	----
Zündkerze L=650 (für Brenner mit 1750 W und 3000 W, halbschnell und schnell)	01992297000	01992297000	----	----	----
Zündkerze L=800 (für Brenner mit 3000 W, schnell)	01992307000	01992307000	----	----	----
Zündkerze (für Brenner mit 3600 W, Dreifachkronen)	----	----	01951047000	01951047000	01951047000
Versorgungskabel + Klammern	09950047000	----	----	----	09950047000
Versorgungskabel 4x2,5 mm ²	----	09950817000	09950817000	09950817000	----
Klammern	----	09950957300	09950957300	09950957300	----
Schütz	----	11950717000	11950717000	11950717000	----
Wählschalter Backofen	01950337400	01950337400	01950337400	01950037000	01950337400
Funkegenerator	01951327000	01951327000	01951327000	01951327000	01951327000
Schalter – Druckknopf	01951167000	01951167000	09950067023	09950067023	09950067023
Mikroschalter Tür	09951727000	09951727000	09951727000	09951727000	09951727000
Gebälsemotor, Ofen	11950057000	11950057000	11950057000	11950057000	11950057000
Lampenfassung	09950197400	09950197400	09950197400	09950197400	09950197400
Lampe	01950108400	01950108400	01950108400	01950108400	01950108400
Lampenfassungsglas	01950098400	01950098400	01950098400	01950098400	01950098400
Ofenprogrammierer	09950677000	09950677000	09950677000	09950677000	09950677000
Relais	----	09950287000	09950287000	09950287000	----
Runde Heizwiderstand	01951147000	09950977000	09950977000	09950977000	01951147000
Heizwiderstand Grill	01951017000	01951017000	01951017000	----	01951017000
Heizwiderstand Decke + Grill	----	----	----	01951007000	----
Heizwiderstand Boden	----	----	----	01951027000	----

TEIL	KCP96 V_VS	KCP5 96 V_VS	KC 96 V_VS	KC 96 M_MS	KCR 96 V
Hahn mit Ventil für halbschnellen Gasbrenner	01991628700	01991628700	01991628700	01991628700	01991628700
Hahn mit Ventil für halbschnellen schnell	01991578700	01991578700	01991578700	01991578700	01991578700
Hahn mit Ventil für halbschnellen Dreierkrone	01991608700	01991608700	01991608700	01991608700	01991608700
Sicherheitsthermoelement (für Brenner mit 1750 W und 3000 W)	01992288700	01992288700	----	----	----
Sicherheitsthermoelement (für Brenner mit 3500 W)	01992278700	01992278700	----	----	----
Sicherheitsthermoelement L=600 (für Brenner mit 2700 W und 3100 W, halbschnell und schnell)	----	----	01990368700	01990368700	01990368700
Sicherheitsthermoelement L=450 (für Brenner mit 3100 W, schnell)	----	----	01990358700	01990358700	01990358700
Sicherheitsthermoelement (für Brenner mit 3600 W, Dreierkrone)	----	----	01991828700	01991828700	01991828700
Sicherheitsthermostat	01951157000	09952387000	09952387000	09952387000	01951157000
Regelthermostat	09952647000	09952647000	09952647000	09951117000	09952647000

12. Die Garantie

Ihr neues Gerät ist durch Garantie gedeckt. Den jeweiligen Garantieschein finden Sie hier anliegend. **Damit die Garantie operativ wird, füllen Sie bitte Teil B des Garantiescheins aus** und senden Sie ihn innerhalb von acht Tagen ab Kaufdatum des Geräts an die Firma TECNOEKA S.r.l; **Teil A** des Garantiescheins muss hingegen aufbewahrt und bei Bedarf dem Personal des Technischen Kundendienstes zusammen mit der Quittung oder einem anderen für Steuerzwecke gültigen Dokument zeigen. Wenn dieses Verfahren nicht eingehalten wird, wird das technische Personal gezwungen sein, Ihnen eine eventuelle Reparatur in Rechnung zu stellen.

Garantiebedingungen: Der Verkäufer verpflichtet sich, das Gerät oder dessen Teile, die ursprüngliche Defekte aufweisen sollten, für den Käufer kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren, wie von der **Richtlinie 1999/44/CE des Europäischen Parlaments** vorgeschrieben. Die gesetzliche Garantie gilt für eine Zeit von **24 Monaten** im Fall von Geräten für die Anwendung im Haushalt, wogegen sie für Geräte für **professionelle Anwendung 12 Monate** gilt. Unter Garantie geleistete Reparaturen verursachen keine Verlängerung oder Erneuerung der Garantie. Niemand ist berechtigt, die Garantiefristen und Bedingungen zu ändern oder sonstige wörtliche oder schriftliche Garantien auszustellen. Die gelieferte gesetzliche Garantie ist konform mit der Richtlinie 1999/44/CE ohne Beeinträchtigung der von der nationalen Gesetzgebung vorgesehenen Konsumentenrechte für den Verkauf von Konsumgütern. Die Garantie ist in allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Gemeinschaft gültig und operativ. Für Rechtsstreite ist das Gericht von Padua zuständig.

Die Garantie deckt folgendes nicht:

- Defekte aufgrund von Störungen oder Mängeln an den elektrischen und hydraulischen Anlagen und/oder der Gaszufuhr;
- Schäden, die durch Nachlässigkeit, Fahrlässigkeit oder unkorrektem Gebrauch des Geräts verursacht sind;
- Störungen, die durch einen Betrieb verursacht sind, der mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung nicht konform ist;
- Arbeiten wie Installation, Einstellungen, Wartung und nicht notwendige Überprüfungen;
- durch Transport verursachte Defekte und/oder Schäden (in diesem Fall sofort den Händler und/oder den Frachtführer benachrichtigen).

Die Garantie ist nicht anwendbar:

- wenn der Kunde den ausgefüllten Garantieschein mit Beleg nicht vorweisen kann;
- wenn der Kunde **Teil B** des Garantiescheins nicht innerhalb von acht Tagen ab Kaufdatum des Geräts an TECNOEKA S.r.l. gesendet hat;
- wenn Handhabungen und/oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal ausgeführt werden;
- wenn Rauchabzüge und Abflüsse nicht mit einem korrekten Betrieb des Geräts konform sind;
- auf lackierte oder emaillierte Teile, Drehknöpfe, Griffe, bewegliche oder abnehmbare Plastikteile, Lampen, Glasteile, Schamottesteine und alles sonstige eventuelle Zubehör.

Die Firma TECNOEKA S.r.l. führt die Installation von Geräten nicht aus; falls sie vom Verkäufer ausgeführt wird, haftet er dafür direkt. Die Firma TECNOEKA S.r.l. übernimmt keine Haftung für direkte oder indirekte Personen-, Sach- und Haustierschäden aufgrund von Störungen des Geräts oder infolge der zwangsläufigen Einstellung des Gebrauchs desselben.

Hinweise für den Käufer:

1. sollte die **Verpackung** beim Erhalt der Ware nicht unversehrt oder beschädigt sein, folgende Beschriftung anbringen: **“UNTER VORBEHALT DER WARENKONTROLLE”**, und eine schriftliche Beanstandung bei TECNOEKA S.R.L. innerhalb von 4 Tagen ab Lieferdatum einreichen;
2. **vor der Installation** eines neuen Ofens sollte der Rauchzug immer kontrolliert werden, auch wenn an jenem Schornstein bereits ein von TECNOEKA hergestellter Ofen angeschlossen war;
3. das Kochgerät ist ausschließlich für den Nahrungsmittelgebrauch konzipiert, wogegen das Heizgerät ausschließlich zum Heizen von Wohnräumen konzipiert ist.

Die Herstellerfirma haftet nicht für mögliche Ungenauigkeiten infolge von Druck- oder Überschreibungsfehlern im vorliegenden Heft. Sie behält es sich vor, von ihr als notwendig oder nützlich betrachtete Änderungen auch im Interesse der Kundschaft vorzunehmen, die aber die wichtigsten Funktionalitäts- und Sicherheitsmerkmale nicht beeinträchtigen.