

Bedienungsanweisung

Gas-Konvektionsofen **KF 1001G IX AL P**

[Art. 490220011]



Inhaltsverzeichnis

- 1 BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE**
 - 1.1 Allgemeine Hinweise
 - 1.2 Schild mit den technischen Daten und Warnschild
 - 1.3 Technische Merkmale
- 2 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN (für den Installateur)**
 - 2.1 Installationsort
 - 2.2 Gasanschluss
 - 2.3 Elektrischer Anschluss
 - 2.4 Anschluss an das Wassernetz
- 3 INBETRIEBSETZUNG (für den Installateur)**
 - 3.1 Kontrolle der Nennwärmezufuhr
 - 3.2 Kontrolle des Anschlussdrucks
 - 3.3 Anpassung an ein anderes Gas
 - 3.4 Ersatz der Einspritzdüse und Einstellung der Primärluft
 - 3.5 Anweisungen für den Ersatz einiger Komponenten
 - 3.6 Einige Defekte und deren Lösung
 - 3.7 Thermische Sicherheitsvorrichtung
- 4 BEDIENUNGSANWEISUNGEN (für den Benutzer)**
 - 4.1 Ein- und Ausschalten
 - 4.2 Restrisiken
 - 4.3 Gebrauch der Bedienblende
- 5 REINIGUNG UND GEWÖHNLICHE WARTUNG**
- 6 TECHNISCHER BEISTAND UND ORIGINALERSATZTEILE**
 - 6.1 Ersatzteilliste
- 7 INFORMATIONEN ZU DEN VERBRAUCHERN**
- 8 SCHALTPLAN**
- 9 DIE GARANTIE**

1. BESCHREIBUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE

Der Elektro-/Gas-Konvektionsofen Modell KF 1001G KF 1001G IX AL ist mit ordnungsgemäßer Ce-Markierung ausgestattet, ausgestellt von einer beglaubigte Zertifizierungsstelle und beauftragt mit / verantwortlich für die Bewertung der Zufriedenstellung der wichtigsten Anforderungen der Regelung (EU) Gasverbrauchseinrichtungen 2016/426. Der Ofen bzw. die Qualität des Produktionssystems wurde ordnungsgemäßer Überprüfung mit Hilfe von Inspektionen und Kontrollen unterzogen, um seine (bzw. ihre) Konformität mit dem zertifizierten Modell sicher zu stellen, wie von der obigen Richtlinie vorgesehen.

Das Gerät ist weiterhin mit folgenden gemeinschaftlichen Richtlinien konform:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU.
- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU.

Das Gerät kann in allen europäischen Ländern, deren Kurzbezeichnung auf dem Schild mit den technischen Daten vorhanden ist, vertrieben werden. Es muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Installationsgesetzen für elektrische Gasapparaturen für kollektiven Gebrauch und mit den Zubehörteilen und den funktionellen Anpassungen an das Bestimmungsland installiert werden, die in den Bedienungs- und Wartungsanleitungen in der Originalsprache beschrieben sind.

Insbesondere muss der Ofen auf einer einwandfrei horizontalen Theke in einem genügend belüfteten Raum installiert und darf nur von Fachpersonal benutzt werden. Gegebenenfalls mit Hilfe eines Adapters ein vertikales zylinderförmiges Rohr geeigneter Größe am Rauchabzugkollektor des Ofens anschließen, damit die Abgase zu einer Abzugshaube befördert werden. Der Ofen ist in Klasse A₁ eingeordnet, d.h. dass die Verbrennungsluft direkt aus dem Installationsraum genommen wird und die verbrannten Gase direkt in diesen entleert werden: er sollte daher unter einer effizienten Abzugshaube aufgestellt werden, mit der die Dünste und Verbrennungsabgase abgesaugt werden können.

Der Ofen ist mit atmosphärischem Brenner und einem Wärmetauscher zur Erwärmung des Garraums ausgestattet. Die Verbreitung der Wärme erfolgt durch ein internes, bidirektionales Gebläse. Die Temperatur programmiert man über einen analogen Thermostaten, und die Kochzeit über einen Zeitgeber.

Im Garraum kann mit Hilfe einer Taste, die das mit einer Wasserdüse verbundene Magnetventil aktiviert, Dampf erzeugt werden. Sollte der Brenner nicht zünden, aktiviert sich ein roter Leuchtmelder für Störabschaltung: die Brennerzündung kann mit Hilfe der Resettaste in voller Sicherheit erneut ausgeführt werden. Bei zu starker oder unregelmäßiger Erhitzung des Garraums löst ein Sicherheitsthermostat aus, der den Gaszufluss blockiert und den Ofen elektrisch abschaltet; er kann nach Entfernung der rechten Seitenplatte nur von Hand rückgestellt werden.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

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

- Sollte die **Verpackung** bei Warenerhalt nicht unversehrt bzw. beschädigt sein, den folgenden Vorbehalt: **“WARENKONTROLLE VORBEHALTEN”** mit Schadensbeschreibung anbringen und vom Frachtführer unterzeichnen lassen; beim Verkäufer innerhalb von 4 Kalendertagen (keine Arbeitstage) ab Lieferdatum eine schriftlich beanstanden; nach dieser Zeit werden keine Beanstandungen akzeptiert.
- Die vorliegende Anleitung aufmerksam lesen: sie liefert Hinweise bezüglich der Bedienungssicherheit, der Installation und der Wartung. Zweck des vorliegenden Handbuchs ist, den Operateuren die Vorschriften und wichtigsten Kriterien zur

Gewährleistung ihrer Sicherheit und für die Verlängerung der Betriebsdauer des Ofens mitzuteilen. Dieses Handbuch muss vor der Inbetriebsetzung des Geräts von allen Personen gelesen werden, die zu seiner Bedienung berechtigt sind. Es muss mit dem Gerät für zukünftiges Nachschlagen aufbewahrt werden. Sollte es beschädigt werden oder verloren gehen, kann eine Kopie direkt beim Hersteller angefordert werden.

Die vorliegenden Anweisungen gelten nur für das Land, dessen Kurzbezeichnung auf der Deckseite dieses Handbuchs und auf dem Datenschild steht.

- Wartung, Anpassung an einen anderen Gastyp, Installation und Überprüfung des Betriebs dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das von der Herstellerfirma dazu berechtigt ist. Das Gerät in einem entsprechend belüfteten Raum installieren und unter Einhaltung der gültigen Vorschriften in Betrieb setzen. Originalersatzteile verlangen und nach Ersatz und/oder Einstellung einer Komponenten (wie z.B. die Primärluft) sicher stellen, dass sie mit Lack versiegelt wird, um eventuelle Handhabungen zu vermeiden. Es wird zum Abschluss eines Wartungsvertrags geraten.
- Dieses Gerät dient zum Kochen oder Aufwärmen von Speisen. Nicht für andere Zwecke benutzen; jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß zu betrachten. Das Gerät dient für kollektiven und professionellen Gebrauch und muss von zur Bedienung geschultem Personal benutzt werden.
- Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) darf nicht als Ablage benutzt werden, da sich die Türscharniere unreparierbar beschädigen könnten.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Ofen die elektrische Versorgung abschalten und die Gas- und Wasserzufuhr schließen.

N.B.: Jegliche Haftung der Herstellerfirma verfällt infolge von unsachgemäßem oder unkorrektem Gebrauch sowie der Nichtbeachtung der Installationsvorschriften.

1.2 Schild mit den technischen Daten und Warnschild

Das Schild mit den technischen Daten (Abb. 1) und das Warnschild mit Installationshinweisen (Abb. 2) sind fest und sichtbar auf der Rückseite des Ofens angebracht. Ein zusätzliches Schild, das mit dem gesamten Verpackungsmaterial zu entfernen ist, befindet sich außen an der Verpackung.



Tecnoeka Srl
Via Marco Polo, 11
35010 Borgoricco
Padova (Italy)
Made in Italy



2018
0478
0476CT2853

IT-GB-E-S-PT-E-CH-SK-TR-CZ-GR; G20; 2H; 20 mbar

Mod.: KF 1001G IX AL-GAM
S/N: 1234567890
IQn: 8 kW
Type: A1

G20 = 0,85 m³/h
G25 = 0,98 m³/h
G30 = 0,63 kg/h
G31 = 0,62 kg/h

AC 220-230V~ 50Hz
350 W

kPa 100-200 (1.0-2.0 bar)

IT - ES - GB - PT - E GR - CH - SK - TR - CZ	H3+ H2E	G20; G30/G31	20; 28-30/37 mbar
DE	H2E	G20; G25; G30; G31	20; 20; 50 mbar
LU	H3+	G30/G31	28-36/37 mbar
AT - CH	H2+H3/P	G20; G30; G31	20; 50 mbar
BE - FR	H2E+3+	G20/G25; G30/G31	20/25; 28-30/37 mbar
NL	H2; 3E/P	G20; G30; G31	25; 28-38 mbar
ES - CV - MT	H3/P	G30; G31	28-38 mbar
HU	H2+H3/P	G20; G25; G30; G31	20; 25; 28-38 mbar
PL	H2E; 3E/P	G20; G25; G30; G31	20; 13; 37 mbar
AL - BG - GR - EE - FI - HR - LT LV - MK - NO - RO - SE - SI	H2H3/P	G20; G30; G31	20; 28-38 mbar

Abb. 1

DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformément aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives à l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."
ES	"El aparato debe ser conectado conforme a las normas vigentes y se tiene que instalar solo en locales bien aireados. Prestese especial atención a las instrucciones para el uso y mantenimiento del aparato antes de ponerlo en marcha."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
PT	O aparelho deve ser ligado em conformidade com as normas vigentes e deve ser instalado somente em locais bem ventilados. Deve-se prestar particular atenção às instruções para o uso e a manutenção do aparelho antes de pô-lo em funcionamento.
IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."

Abb. 2

1.3 Technische Merkmale

Modell	KF 1001G – KF 1001G IX AL		
Außenabmessungen L x T x H	960 x 680 x 680 mm		
Abmessungen des Ofens L x T x H	570 x 405 x 380 mm		
Nutzvolumen des Ofens	88 dm ³		
Maximale Ladefähigkeit pro Blech (GN 1/1)	4 kg		
Fassungsvermögen (5 Bleche GN 1/1)	20 kg		
Nennwärmezufuhr	8 kW		
Gasanschluss ISO 7-1	1/2 "		
Wasseranschluss	3/4 "		
Kategorie des Geräts (für Deutschland)	II2ELL3B/P		
Werkseitige Einstellung	Erdgas G20 bei 20 mbar		
Konstruktionsform	A ₁		
Elektrische Leistung	350 W		
Elektrische Versorgung	220-230 V ~		
Versorgungskabel	Typ H07RN-F 3 x 1,5 mm ²		
Anschluss des Versorgungskabels	Typ: Y		
Gasanschlussdruck	Flüssiggas Butan/Propan G30/G31: 50/50 mbar Erdgas G20: 20 mbar Erdgas G25: 20 mbar		
Wasseranschlussdruck	Max. 250 kPa (2,5 bar)		
Gasverbrauch, berechnet mit unterer Wärmeleistung H _i bei 15° und bei 1013 mbar	G 30: 0,63 kg/h G 31: 0,62 kg/h	G 20: 0,85 m ³ /h	G 25: 0,98 m ³ /h
Durchmesser der Hauptgasdüse	G 30/G 31: 125 1/100 mm	G 20: 215 1/100 mm	G 25: 230 1/100 mm
Einstellung der Primärluftbuchse	G 30/G 31: 13 mm	G 20: 13 mm	G 25: 13 mm

Tabelle Nr. 1

2. ALLGEMEINE ANWEISUNGEN (für den Installateur)

2.1 Installationsort

Der Installateur hat sicher zu stellen, dass die Inbetriebsetzung mit den gültigen nationalen Verordnungen konform ist. Das Gerät darf nur von Fachpersonal installiert werden, das von der Herstellerfirma dazu berechtigt ist. Dieses muss sich an die im Installationsland des Geräts gültigen Sicherheitsvorschriften halten. Alle außergewöhnlichen Wartungsarbeiten (eventuelle Anpassung an ein anderes Gas oder Ersatz von Komponenten) müssen von Fachpersonal ausgeführt werden, das die notwendigen beruflichen Requisiten besitzen muss.

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum mit bleibenden Belüftungsöffnungen installiert sein; wenn möglich, muss es unter einer Abzugshaube aufgestellt werden, die eine komplette Entleerung der beim Kochen erzeugten Verbrennungsgase gewährleisten soll. Das Gerät muss einwandfrei waagrecht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Halterung aufgestellt werden (der Tisch bzw. die Halterung muss eine Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden haben), in einem Abstand von mindestens 10 cm von den Seitenwänden und der Rückwand aufgestellt werden. Den Ofen gut befestigen und die Füßchen je nach Bedarf regulieren. Um die beim Kochen erzeugten Verbrennungsgase abzuleiten, wird das Gerät unter einer Abzugshaube mit Ventilation (Entlüftung) aufgestellt (Abb. 3); trotzdem kann es optional auch unter einer Haube mit einem vertikal geführten Rohr (D = 100 mm), das eine bessere Entlüftung gewährleistet, installiert werden (Abb. 4).

Das Gerät ist für den Einbau und das Aufstellen in einer Reihe nicht geeignet.

Was die Installation und die Mindestquerschnitte der Belüftung betrifft, wird auf die nationalen-gültigen Installationsnormen und die nachfolgenden Änderungen verwiesen. Insbesondere ist zu beachten, dass das zur Verbrennung notwendige Luftvolumen nicht durch Gegenstände unter dem Gerät oder um dieses herum behindert wird.

Der für eine korrekte Verbrennung und einen angemessenen Luftwechsel im Raum notwendige Luftzufluss wird mit folgender Formel bestimmt:

$$Q = 35 \times P$$

Q = Luftvolumen in m³
P = Wärmezufuhr in kW

Sollten andere mit Gas gespeiste Apparaturen installiert sein, müssen die Öffnungen zur Belüftung des Raums dementsprechend größer sein.

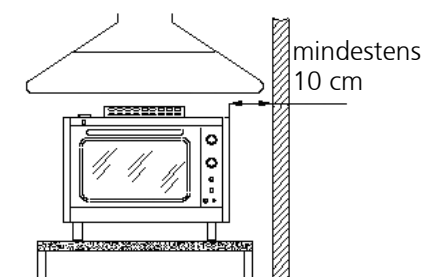


Abb. 3

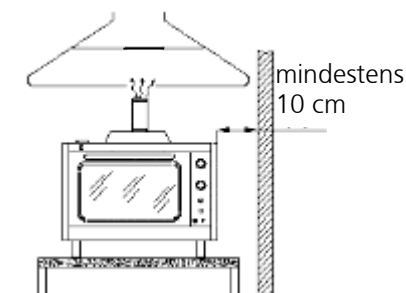


Abb. 4

Vor der Benutzung des Geräts muss der Schutzfilm von den Edelstahlteilen entfernt werden. Klebstoffreste sollten nicht auf den Oberflächen bleiben. Diese ggf. sofort mit einem geeigneten Lösemittel entfernen.

Bevor der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss er mit Wasser und Seife gereinigt und gut nachgespült werden. Die seitlichen Führungen montieren und eventuelle Roste einstecken. Den Ofen dann ca. 2 Stunden lang auf Höchsttemperatur erwärmen, um möglichen Geruch aufgrund der Wärmeisolierung und von Fettresten durch die Verarbeitung zu beseitigen. Die Ofentür nicht als Transportgriff benutzen.

2.2 Gasanschluss


Vor der Installation ist sicher zu stellen, dass der Ofen für das vorhandene Gas vorbereitet ist. Andernfalls in Par. „Anpassung an ein anderes Gas“ nachschlagen oder den technischen Service des Herstellers kontaktieren. Der Anschluss an das Gasnetz muss gemäß nationale und gültige Norm und die nachfolgenden Änderungen verwiesen ausgeführt werden.

Der Anschluss an die Gasversorgung muss mittels fester oder flexibler Leitungen ausschließlich aus Metall ausgeführt werden. Der Querschnitt der Leitungen muss proportional zur Leistung des Geräts und zur Verlegungslänge sein. Sicher stellen, dass die Leitung nicht in der Nähe heißer Stellen durchgeführt wird und keinen Verdrehungen und/oder Zugkräften ausgesetzt wird. Zwischen Gasnetz und jedem einzelnen Gerät ist ein Schnellabsperrhahn so einzubauen, dass sein Öffnen und Schließen ohne Schwierigkeiten möglich ist. Nachdem das Gerät installiert ist, muss der gesamte Gaskreislauf auf seine Dichtheit überprüft werden. Ein Spray oder andere schaumbildende, nicht korrosive Stoffe zum Finden von Leckagen benutzen (keine Flammen für diesen Vorgang verwenden). Kupferleitungen müssen mit mechanischen Kupplungen ohne Dichtungen vereint werden.

2.3 Elektrischer Anschluss

Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß den gültigen Normen ausgeführt werden.

Vor dem elektrischen Anschluss ist sicher zu stellen, dass die auf dem Datenschild angegebene Spannung und Frequenz mit jenen der Versorgungsanlage übereinstimmen und dass die letztere mit einer wirksamen Erdung ausgestattet ist. Die Merkmale des Versorgungskabels dürfen nicht geringer als jene des Typs H07RN-F mit Gummiisolierung mit Querschnitt $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$ sein; im Falle eines bleibenden Anschlusses am Stromnetz muss ein allpoliger Schutzschalter mit geeigneter Stromfestigkeit und einer Öffnung der Kontakte von mindestens der Überspannungskategorie III (4000V) installiert sein; das gelb-grüne Erdkabel darf nicht durch Schalter unterbrochen sein.

Das Gerät muss unbedingt in eine Äquipotentialanlage eingeschaltet werden; diese Verbindung wird mit der Sperrschraube an der Rückseite mit dem Symbol  ausgeführt. Der Äquipotentialleiter muss einen Querschnitt von $2,5 \text{ mm}^2$ haben.

Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Service oder einer Person mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

2.4 Anschluss an das Wassernetz

Der Ofen muss mit enthärtetem Trinkwasser mit einer Härte zwischen $0,5 \div 5^\circ \text{ F}$ und einem Druck zwischen 150 und 250 kPa (1,5-2,5 bar) gespeist sein (man muss eine Enthärter nutzen, um die Kalkbildung im Garraums zu reduzieren).

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

3. INBETRIEBSETZUNG (für den Installateur)

3.1 Kontrolle der Nennwärmezufuhr

Die Nennwärmezufuhr muss von einem autorisierten Techniker oder vom Gaswerk unter Befolgung der in dieser Anleitung enthaltenen Auskünfte überprüft werden. Diese Überprüfung muss im Fall neuer Installationen oder einer Anpassung an einen anderen Gastyp und gelegentlich aller außergewöhnlichen Wartungseingriffe erfolgen.

Eine weitere Möglichkeit für die Einstellung der Nennwärmezufuhr als die Messung des korrekten Anschlussdrucks und die Kontrolle des korrekten Durchmessers der benutzten Einspritzdüse ist nicht vorgesehen. Die Kontrolle der Nennwärmezufuhr erfolgt mit Hilfe eines Zählers und einer Stoppuhr. Das genaue Gasvolumen, das in einer Zeiteinheit durchströmen muss, ist in der Tabelle mit den technische Daten angegeben. Dieser Wert muss im vorgesehen Bereich gehalten werden, mit einer Abweichung von $\pm 5\%$.

3.2 Kontrolle des Anschlussdrucks (Abb. 5)

Der Anschlussdruck wird bei in Betrieb stehendem Gerät mit einem Druckmesswertgeber für Flüssigkeiten gemessen (z. B. ein "U"-Manometer, Mindestauflösung 0.1 mbar). Um diese Kontrolle auszuführen, muss der Schlauch "T" des Manometers "M" an der Druckentnahmestelle im Eingang "P" des Gasmagnetventils nach Entfernung der Tür auf der rechten Seite und der Abdichtschaube der Druckentnahmestelle angeschlossen werden.

Den Anschlussdruck messen: falls sich dieser nicht innerhalb der in Tabelle 2 angegebenen Werte befindet und es nicht möglich ist, ihn auf diese Werte zu bringen, müssen die Druckreduzierer des Gasnetzes reguliert werden; die endgültige Inbetriebnahme des Geräts ist ohne diese Maßnahme keinesfalls möglich. Das Gaswerk muss informiert sein.

Gastyp	Gasdruck (mbar)		
	Normal	Mindestdruck	Höchstdruck
Erdgas E G20	20	17	25
Erdgas L G25	20	17	25
Flüssiggas G30/G31	50/50	42,5	57,5

Tabelle Nr. 2

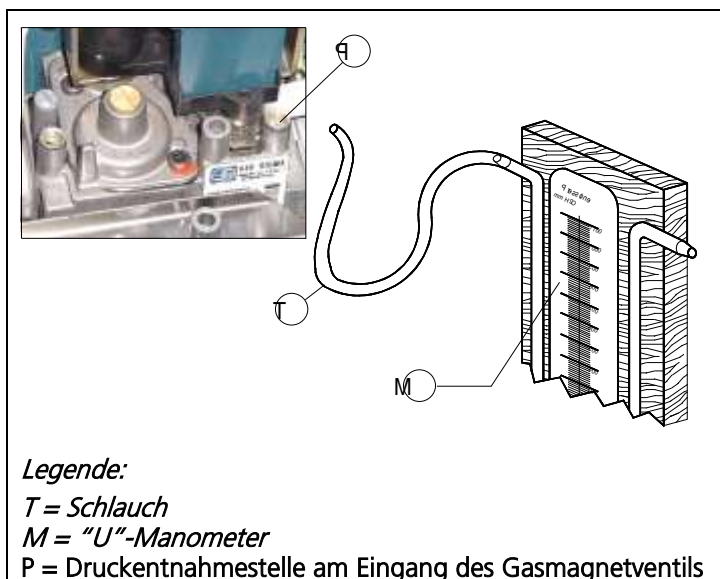


Abb. 5

Nachdem der Anschlussdruck gemessen ist, den Schlauch "T" abtrennen und die Abdichtschaube der Druckentnahmestelle "P" wieder festschrauben.

3.3 Anpassung an ein anderes Gas

Um den Ofen einem anderen Gastyp als dem bei der Abnahme im Werk benutzten (siehe Schild mit den technischen Daten) anzupassen, muss die Einspritzdüse des Hauptbrenners ersetzt und der Primärluftzufluss mit Hilfe der speziellen Regulierbuchse eingestellt werden. Hierzu, die elektrische Versorgung abschalten und die Tür an der rechten Ofenseite entfernen, so dass der Brenner und das Regelement der Primärluft leicht zugänglich sind. Den technischen Service des Herstellers kontaktieren, falls Ersatzteile fehlen sollten. Die Anpassung muss von Fachpersonal ausgeführt werden. Den Ersatz der Haupteinspritzdüse und die Einstellung der Primärluft unter Bezugnahme auf die technischen Daten in den Tabellen Nr. 1 und 3 ausführen.

3.4 Ersatz der Einspritzdüse und Einstellung der Primärluft (Abb. 6)

WICHTIGER HINWEIS! Diesen Vorgang erst nach Schließung des Gasabsperrhahns vor dem Gerät und nach Abtrennung der elektrischen Versorgung des Geräts ausführen.

Die Tür an der rechten Ofenseite öffnen und der Reihe nach wie folgt vorgehen:

- Die Sperrschraube "V" mit einem 8 mm Schlüssel lockern und die Buchse "B" nach rechts herausziehen.
- Die Einspritzdüse "U" mit einem 13 mm Schlüssel losschrauben und mit jener für das neue Gas ersetzen; hierbei auf Tabelle Nr. 3 Bezug nehmen und kontrollieren, dass der Durchmesser aufgeprägt ist.
- Die Luftbuchse "B" so regulieren, dass der Abstand H (Abstand in Millimetern zwischen flachem Sitz des Düsenhalters und Regelbuchse) korrekt ist.
- Schraube und Buchse mit Lack versiegeln.
- Die Tür wieder anbringen.

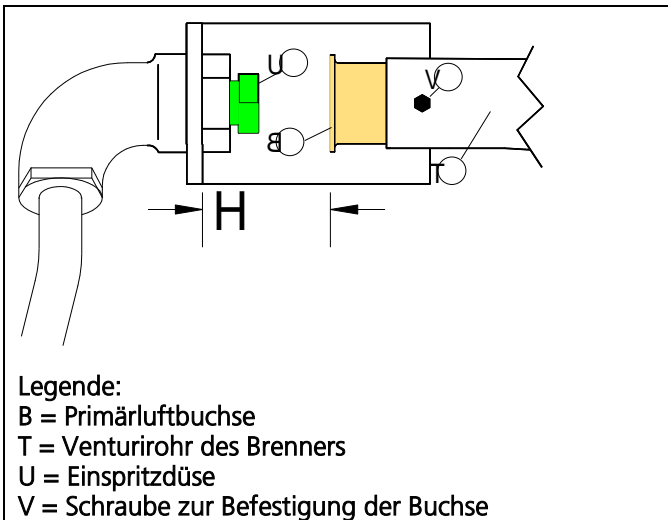


Abb. 6

Gas	Druck	Durchmesser der Hauptgasdüse	Abstand H
G30/G31	50/50 mbar	125 1/100 mm	13 mm
G20	20 mbar	215 1/100 mm	13 mm
G25	20 mbar	230 1/100 mm	13 mm

Tabelle Nr. 3

WICHTIGER HINWEIS! Nach jeder Anpassung an ein anderes Gas ist folgendes sicher zu stellen:

- Auf dem Schild mit den technischen Daten muss ein unlöschbarer Aufkleber mit den Daten der neuen Installation angebracht werden.
- Den Gaskreislauf auf Dichtheit überprüfen.

3.5 Anweisungen für den Ersatz einiger Komponenten

WICHTIGER HINWEIS!: Diesen Vorgang erst nach Schließung des Gasabsperrhahns vor dem Gerät und nach Abtrennung der elektrischen Versorgung des Geräts ausführen.

A) Gasventil

- Die rechte Seitentür entfernen.
- Die Anschlüsse am Ventil für den Gasein- und Austritt losschrauben.
- Den elektrischen Verbinder an der Karte des Ventils entfernen.
- Die Zünd- und Steuerkabel des Brenners entfernen.
- Das Ventil ersetzen und die verschiedenen Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.

- B) Elektrische Komponenten (Thermostate, Gebläseumstuermotor, Schalter, Türmikroschalter)
- Das rechte seitliche Bedienfeld entfernen.
 - Die mit der Komponente verbundenen Elektrokabel abtrennen.
 - Die Komponente ersetzen und alles wieder in umgekehrter Reihenfolge montieren.
N.B.: Beim Ersatz der Thermostate die Kapillarrohre und die Kugeln beachten, die in ihren Sitzen angebracht werden müssen.

3.6 Einige Defekte und deren Lösung

- A) Der Ofen schaltet sich nicht ein. Mögliche Ursachen:
- Keine Stromversorgung.
 - Elektrokabel abgetrennt.
 - Sicherheitsthermostat ausgelöst oder defekt.
- B) Der Brenner schaltet sich nicht ein oder er schaltet sich aus. Mögliche Ursachen:
- Zündelektrode nicht gut befestigt, schlecht angeschlossen oder Kabel beschädigt.
 - Falsche Polung des Versorgungskabels. Nullleiter und Phase des Steckers umkehren.
 - Gasventil defekt.
 - Druck in den Gasrohren ungenügend.
 - Einspritzdüse verstopft.
 - Brenner mit verstopften Gasaustrittsbohrungen.
 - Betriebsthermostat defekt.
 - Elektrokabel abgetrennt.
 - Ofentür nicht geschlossen.
- C) Das Gebläse bewegt sich nicht. Mögliche Ursachen:
- Sicherheitswärmeschutz des Motors ausgelöst.
 - Elektrokabel abgetrennt.
 - Motorkondensator defekt.
 - Motorinverter defekt.
 - Motorlüfterrad blockiert.
 - Ofentür nicht geschlossen.
- D) Keine Temperaturregelung möglich. Mögliche Ursachen:
- Betriebsthermostat defekt.
 - Thermostatkugel beschädigt.

3.7 Thermische Sicherheitsvorrichtung

Der Ofen ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostaten zum Schutz vor gefährlichen Überhitzungen ausgestattet, die sich zufällig im Ofen ereignen könnten. Im Fall einer Auslösung unterbricht die Vorrichtung die Stromversorgung des Geräts. Der Zugang zu dieser Vorrichtung erfolgt, indem die Tür an der rechten Ofenseite geöffnet wird. Die Rückstellung wird durch Drücken der roten Taste links unten im Komponentenabteil ausgeführt.

4. BEDIENUNGSANWEISUNGEN (für den Benutzer)

ACHTUNG!:

- Das Gerät dient für professionellen Gebrauch und muss von zur Bedienung geschultem Personal benutzt werden.
- Alle gewöhnlichen Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Arbeiten wie Installation, Inbetriebsetzung und Wartung dürfen ausschließlich von durch den Hersteller autorisierten Installateuren unter Einhaltung der gültigen nationalen Vorschriften ausgeführt werden.
- Wir empfehlen eine periodische Kontrolle des Geräts durch einen Fachtechniker, um es immer voll effizient zu halten; hierzu wird zum Abschluss eines Wartungsvertrags geraten.

4.1 Ein- und Ausschalten

VOR DEM EINSCHALTEN AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

- Prüfen, dass der Luftzufluss zum Brenner und generell die Belüftung des Raums durch nichts behindert ist. Die Entleerung der Abgase oder den Kamin des Ofens durch nichts verstopfen und nichts darauf lassen.
- Die Effizienz des Abzugssystems der Abgase überprüfen.
- Den Ofen während des Betriebs überwachen.
- Den Gas- und Wasserabsperrhahn vor dem Gerät schließen und die Stromversorgung abtrennen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Während des Betriebs die heißen Stellen auf den Außenflächen des Ofens beachten. Dieses Gerät darf nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde (Kochen und Backen von Speisen im Ofen) eingesetzt werden. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß zu betrachten: Das Gerät kann benutzt werden zum: Backen von Süßspeisen, Brot, Pizza, Fleisch, Fisch, Gemüse und das Regenerieren gekühlter und tiefgefrorener Speisen. Bei dem Anbringen der Speisen im Garraum einen Freiraum von mindestens 40 mm zwischen den Blechen halten, um den Warmluftumlauf nicht zu stark zu behindern. Keine Bleche mit höherem Rand als nötig benutzen: der Rand ist eine Schranke, die den Warmluftumlauf verhindert. Den Ofen vor jedem Kochen vorwärmen, um so gleichmäßig wie möglich zu kochen. Die Speisen im Garraum so wenig wie möglich salzen.

4.2 Restrisiken

Die Tür nach einem Kochgang vorsichtig öffnen, um ein plötzliches Austreten von Wärme zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnte.

Während des Betriebs des Ofens die heißen Stellen auf den Außenflächen (am Gerät markiert) beachten.

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

Die Tragkraft der Unterlage, auf welcher der Ofen abgestellt wird, muss dem Gewicht des Geräts und seiner Struktur angemessen sein.

Das Gerät ist mit elektrischen Teilen ausgestattet und darf niemals mit Wasserstrahl oder Dampf gereinigt werden.

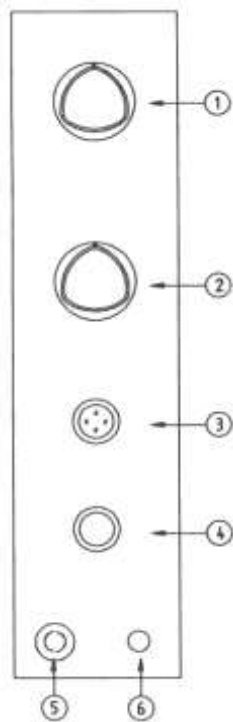
Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: vor Reinigungsarbeiten immer die elektrische Versorgung unterbrechen.

Um einen falschen Anschluss des Geräts zu vermeiden, ist der entsprechende Gasanschluss mit einem Schild markiert, auf dem der zu benutzende Gastyp angegeben ist.

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

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

4.3 Gebrauch der Bedienblende



- 1) Drehknopf des Regelthermostats
- 2) Drehknopf des „Kochende“-Programmiers
- 3) Anfeuchtertaste
- 4) Ein/Aus Schalter
- 5) "No gas"-Leuchttaste
- 6) Leuchtmelder des Regelthermostats

Abb. 7



Thermostatknohpf – Stellt die Temperatur im Garraum auf die gewünschten Werte ein.


Abb. 8



Drehknopf des Programmiers – Ermöglicht die Inbetriebsetzung des Geräts.

Abb. 9

Zum Anlassen des Ofens, nach diesen Anweisungen vorgehen:

- Den Gas- und Wasserabsperrhahn vor dem Gerät öffnen und die elektrische Versorgung des Geräts einschalten.
- Ein/Aus Taste (on/off) – Um das Gerät mit Strom zu versorgen, genügt es, die Taste des Linienschalters auf "ON" zu drücken. In diesem Zustand kann der Ofen in Betrieb gesetzt werden.
- Programmierung der Kochzeit – Die Inbetriebsetzung des Ofens erfolgt, indem der Drehknopf des Programmierers auf das Symbol  (Dauerbetrieb) oder auf die gewählte Kochzeit (bis zu 120 Minuten) gedreht wird; im zweiten Fall wird das Kochende durch das automatische Ausschalten des Ofens gemeldet.
- Programmierung der Kochtemperatur – Den Drehknopf des Regelthermostats auf die gewählte Kochtemperatur drehen (bis 275°C).
- "No gas"-Leuchttaste – Die rote "No gas"-Leuchttaste meldet die "Störabschaltung" des Ofens bzw. das nicht erfolgte Zünden des Brenners. Sie leuchtet jedes Mal, wenn bei der Inbetriebsetzung des Ofens oder während seines Betriebs kein ordnungsgemäßer Gaszufluss zum Brenner erfolgt (keine Flamme).

N.B.: Bei der ersten Zündung des Ofenbrenners kann es aufgrund des möglichen Vorhandenseins von Luft in der Gaszuleitung zum Gerät notwendig sein, den Brenner mehrmals „entstören“ zu müssen. Anders gesagt, kann ein mehrmaliger Druck auf die "No gas"-Leuchttaste erforderlich sein, damit die Luft in der Leitung durch den Brenner austreten kann und man danach den ordnungsgemäßen Gaszufluss zum Brenner hat (Flammenbildung).

- Leuchtmelder des Regelthermostats – Der orangefarbige Leuchtmelder des Regelthermostats schaltet jedes Mal aus, wenn die programmierte Temperatur im Garraum erreicht wird. Er schaltet wieder ein, wenn der Thermostat auslöst, um die Temperatur zu berichtigen. Praktisch bedeutet das, dass der Brenner in Betrieb ist und sich der Garraum erwärmt, wenn der Leuchtmelder eingeschaltet ist.
- Anfeuchtertaste – Während des Ofenbetriebs ein paar Sekunden auf die Steuertaste des Anfeuchters drücken, um Dampf im Ofen zu erzeugen.
- Innenbeleuchtung des Ofens – Die Innenbeleuchtung bleibt bei funktionierendem Ofen immer eingeschaltet.
- Zum Ausschalten des Ofens – Die Drehknöpfe des Zeitprogrammiersers und des Thermostats auf Pos. Aus (●) stellen und die Linienschaltertaste ausschalten. Den Gas- und Wasserabsperrhahn vor dem Gerät bei Arbeitsende schließen und die elektrische Versorgung ausschalten.

Kochen im Ofen – Den Ofen vor dem Eingeben der Speisen auf die gewünschte Temperatur vorwärmen. Die Speisen eingeben, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, und die Kochtemperatur überwachen. Den Ofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen.

Konvektionskochen – Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf die gewählte Kochtemperatur drehen.

Auftauen – Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf Position Aus (●) drehen.

5. REINIGUNG UND GEWÖHNLICHE WARTUNG

Um ein optimales Funktionieren und die beste Leistung zu versichern, muss das Gerät regelmäßig gereinigt werden. Im Fall eines Defektes nicht versuchen, das Problem selbst zu lösen, sondern den Händler kontaktieren, der für die Lösung des Problems sorgen wird. Nicht versuchen, das Gerät auseinander zu bauen; jeder Eingriff muss durch Fachpersonal ausgeführt werden.

Für die gewöhnliche Reinigung, nach folgenden Hinweisen vorgehen:

- Vor der Reinigung des Geräts prüfen, dass Gashahn, Wasserhahn und elektrische Versorgung ausgeschaltet sind. Das Gerät abkühlen lassen.
- Stahlteile und emaillierte Teile mit lauwarmem Seifenwasser täglich reinigen, sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch gut trocknen. Keine Reinigungsmittel verwenden, die Chlor enthalten (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.). Stahlteile keinesfalls mit Stahlwolle oder Schabern reinigen, die den Stahl beschädigen und Rost erzeugen könnten. Ggf. spezifische handelsübliche Produkte oder etwas warmen Essig benutzen.
- Die Ofentür nur mit Warmwasser reinigen; den Gebrauch rauer Tücher vermeiden.
- Speisen (vor allem Saures wie Salz, Essig, Zitrone...) nicht auf den Edelstahlteilen lassen, da sie sich beschädigen könnten.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen, da eventuell eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts einschränken könnte.
- Keine korrosiven Stoffe (wie z. B. Salzsäure) zum Reinigen der Ablagefläche des Ofens benutzen.

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

Reinigung der Ofentür – (mit Ausnahme von KF 1001G IX AL) Für eine sorgfältigere Reinigung der Ofentür wie folgt vorgehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die Ringe "A" aus ihren Sitzen an den Scharnieren ausspannen (Abb. 10);
- die Tür leicht heben und herausziehen (Abb. 11).

Ersatz der Ofenlampe – Das Gerät elektrisch abschalten; die Schutzkappe aus Glas (Abb. 12) losschrauben; die Lampe herausschrauben und mit einer anderen für hohe Temperaturen (300°C) mit folgenden Merkmalen ersetzen:

Spannung: 230/240 V

Leistung: 15 W

Sockel: E 14

Die Schutzkappe aus Glas wieder montieren und die elektrische Versorgung einschalten.

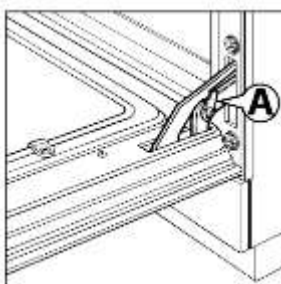


Abb. 10



Abb. 11

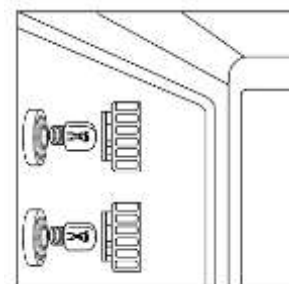


Abb. 12

WICHTIG: wir empfehlen, die Geräte mindestens einmal pro Jahr von einem Fachtechniker überprüfen zu lassen, insbesondere was die Gas- und Stromanschlüsse betrifft. Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, fehlerhafte Installation, Wartung oder sonstiges in unseren Verkaufsbedingungen Vorgesehenes verursacht werden.

6. 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.

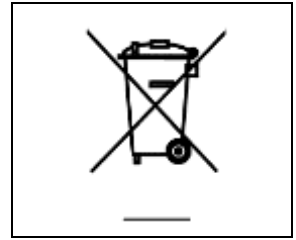
Der Kunde kann sich an Tecnoeka wenden, falls ein Eingriff erforderlich ist – siehe die Telefonnummern auf dem Titelblatt oder im Internet unter www.tecnoeka.com.

6.1 Ersatzteilliste

TEIL	TECNOEKA CODE
Ofenbrenner	01202210
Zündkerze	01201560
Flammenfühlerkerze	01201570
Versorgungskabel + Klammern	00002260
Elektronische Steuerung	01900550
Kondensator	01203600
Wassermagnetventil	01201860
Gasmagnetventil	01204710
EntstörungsfILTER	01201630
Linienschalter	00002630
Resetschalter	00005750
Anfeuchterschalter	00002600
Betriebsumschalter	01201040
Leuchtmelder	01200330
Türmikroschalter	01201700
Gebläsemotor, Ofen	01201330
Lampenfassung/Lampe/Lampenfassungsglas	00002330
Ofenprogrammierer	01202980
Regelthermostat	01201550
Sicherheitsthermostat	01200400

7. Informationen zu den Verbrauchern

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

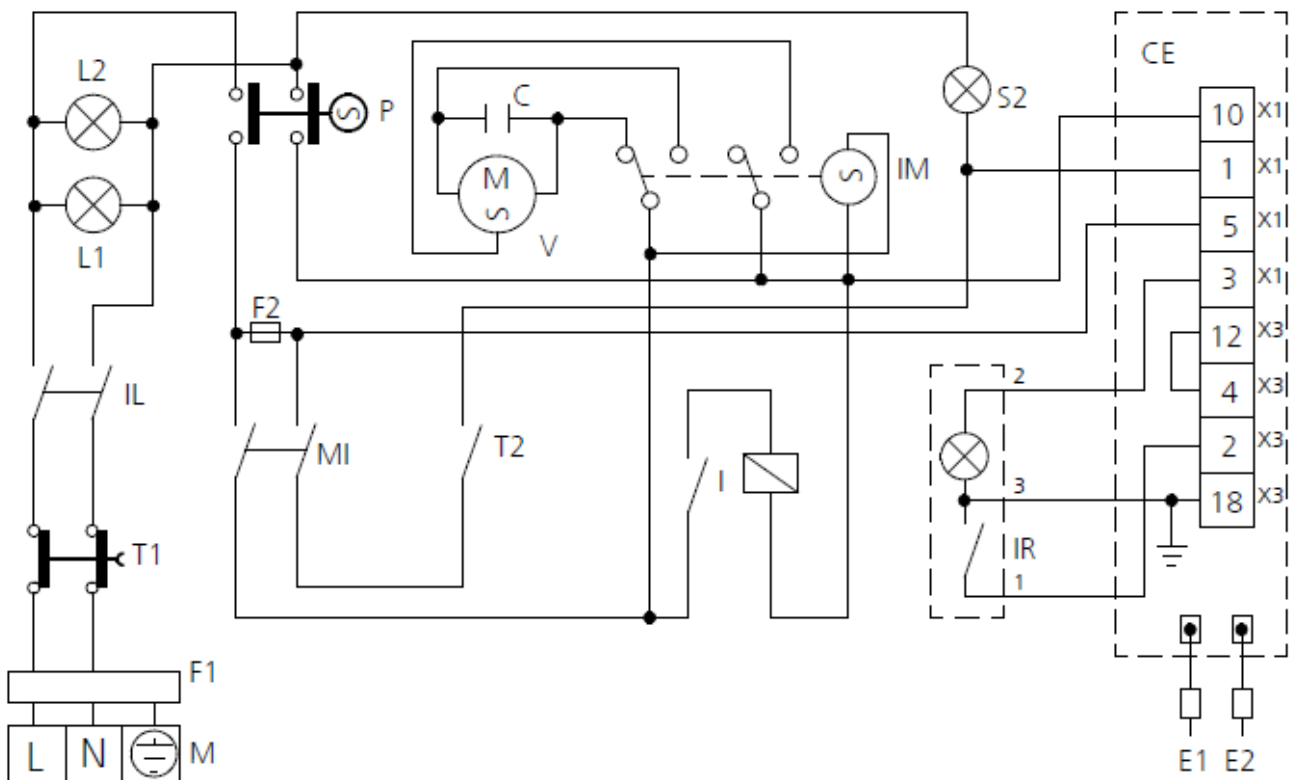


Die differenzierte Müllsammlung sowie die spätere Behandlung, Rückgewinnung und Entsorgung tragen zur Verhinderung von Umwelt- und Gesundheitsschäden bei, die durch eine unkorrekte Müllentsorgung möglich sind, und begünstigen die Produktion von Apparaturen mit rückgewonnenen Werkstoffen.

Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen.

8. SCHALTPLAN

MODD. KF 1001G – KF 1001G IX AL



Legende

M	Versorgungsklemmleiste	V	Motorbetriebenes Radialgebläse
P	„Kochende“-Programmier“	C	Kondensator
T1	Sicherheitsthermostat	I	Anfeuchterschalter
T2	Regelthermostat	S1	Leuchtmelder „keine Flammenbildung“
IL	Linien-schalter	S2	Leuchtmelder Thermostat
L1 - L2	Lampen für Ofenbeleuchtung	E	Wassermagnetventil
MI	Türmikroschalter	CE	Elektronische Steuerung
F	Sicherunge	E1	Zünderlektrode
IM	Betriebsumschalter	E2	Flammenfühlektrode

9. Vertragsgarantie

Das Tecnoeka-Produkt ist ausschließlich für den Gebrauch mit Lebensmitteln ausgelegt und es gilt dafür eine Garantie laut Gesetz (Art. 1490 ff.) für Firmenkunden, d.h. Kunden, die mit Mehrwertsteuernummer beim Händler einkaufen. Bei dem Tecnoeka-Produkt handelt es sich um ein professionelles Produkt, das nach der Norm IEC EN 60335-1 zertifiziert ist und nur an gewerbliche Nutzer verkauft werden darf.

Unter Ausschluss weiterer Garantien verpflichtet sich der Verkäufer, nach eigenem unanfechtbarem Urteil ausschließlich jene Teile der eigenen Produkte zu reparieren, die einen Herstellungsfehler aufweisen, sofern der Kunde den Schaden innerhalb von 12 Monaten ab Kaufdatum und 8 (acht) Tagen nach der Entdeckung schriftlich anzeigt und eine Kopie der Rechnung, der Empfangsbestätigung oder des Kassenbelegs beilegt. Im gegenteiligen Fall erlischt die Garantie. Zusätzlich zu den Fällen, in denen der Kunde nicht in der Lage ist, die Rechnung, die Empfangsbestätigung oder den Kassenbeleg vorzulegen, bzw. die o.g. Fristen nicht eingehalten werden, sind folgende Fälle von der Garantie ausdrücklich ausgeschlossen:

- 1) Transportschäden an Bauteilen.
- 2) Schäden durch ungeeignete Strom-, Wasser- und Gasversorgung, die nicht dem Installationshandbuch entsprechen, oder durch Störungen dieser Netze.
- 3) Schäden durch fehlerhafte Installation des Produkts, d.h. eine Installation, die nicht den Angaben im Installationshandbuch entspricht, und insbesondere Schäden durch den Anschluss des Produkts an ungeeignete Abzüge und Abflüsse.
- 4) Einsatz des Produkts für Zwecke, für die es nicht vorgesehen ist. Der vorgesehene Verwendungszweck ist in den technischen Unterlagen von Tecnoeka angegeben.
- 5) Schäden durch Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung bei der Verwendung des Produkts.
- 6) Unerlaubtes Öffnen des Produkts.
- 7) Ausführung von Einstell-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Produkt durch unqualifiziertes Personal.
- 8) Verwendung von nicht originalen oder nicht von Tecnoeka zugelassenen Ersatzteilen.
- 9) Schäden durch fahrlässigen und/oder unvorsichtigen Gebrauch des Produkts bzw. Missachtung der Anweisungen in der Gebrauchs- und Wartungsanleitung.
- 10) Schäden durch Brände oder andere Naturereignisse und in jedem Fall alle durch Zufall oder aus Gründen, die nicht vom Hersteller abhängen, entstandenen Schäden.
- 11) Schäden an Bauteilen, die dem normalen Verschleiß unterliegen und regelmäßig ausgewechselt werden müssen.

Ebenso sind von der Garantie ausgeschlossen: Die lackierten oder emaillierten Teile, die Regler, die Griffe, die beweglichen oder abnehmbaren Kunststoffteile, die Lampen, die Teile aus Glas, die Dichtungen und alles weitere evtl. vorhandene Zubehör sowie die Transportkosten vom Wohnsitz des Konsumenten, Endbenutzers und/oder Käufers bis zum Firmensitz von Tecnoeka srl und umgekehrt. Auch die Kosten für den Ersatz des Ofens und die entsprechenden Installationskosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Produkte, die als Gebrauchtgerät gekauft wurden oder die von Dritten gekauft wurden, die keine Verbindung zu Tecnoeka haben und nicht von Tecnoeka dazu befugt sind.

TECNOEKA SRL haftet nicht für direkte oder indirekte Schäden aufgrund einer Beschädigung des Produkts oder infolge seiner erzwungenen Betriebsunterbrechung.

Die zu Garantiebedingungen ausgeführten Reparaturen führen nicht zu einer Verlängerung oder Erneuerung der Garantie.

Die als Garantieleistung ersetzten Bauteile haben ihrerseits eine Garantie mit Laufzeit von 6 Monaten ab Lieferdatum, dieses wird mit dem von Tecnoeka ausgestellten Lieferschein nachgewiesen.

Niemand ist dazu berechtigt, die Garantiefristen und -bedingungen zu ändern oder verbal bzw. schriftlich weitere auszustellen.

10. Verfügbarkeit und Lieferung von ersatzteilen

Teknoeka srl garantiert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für maximal 24 Monate ab dem Datum, an dem das Produkt dem Vertragshändler in Rechnung gestellt wird. Nach diesem Datum kann die Verfügbarkeit nicht mehr garantiert werden.

11. Anwendbare Gesetze und zuständiger Gerichtsstand

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

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

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

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

Die NordCap Verkaufsniederlassungen in Deutschland:

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



by **NordCap**[®]