



Aufstellungs- und Bedienungsanleitung

für den
Zeitbrandherd

COOK 75



Abbildung 1



Zeitbrandherd COOK 75

1. Fülltür
2. Aschenkastentür
3. Verbrennungsluftregler
4. Brennstofflagerfach
5. Rauchrohranschluss seitlich
6. Backofentür mit Doppelverglasung
7. Schutzdeckel zur Reinigungsöffnung (isoliert)

Anleitung zur Aufstellung, Gebrauch und Bedienung

Diese Anleitung zur Aufstellung, Gebrauch, und Bedienung gilt für folgenden Typ von Zeitbrandherd:

COOK 75

Generell muss die Bauordnung und die Feuerungsverordnung der Länder eingehalten werden.

Wichtiges vor dem Gebrauch

- Damit Ihr Herd richtig funktioniert, ist es wichtig, dass Sie diese Anleitung sorgfältig lesen und die darin enthaltenen Anweisungen genau einhalten.
- Benutzen Sie nur die empfohlenen Brennstoffarten. Es gilt die 1.BImSchV hinsichtlich der zugelassenen Brennstoffe zu beachten.
- Der erforderliche Förderdruck sollte bei der normalen Betriebsbelastung ca. **12 Pa** betragen. Bei einem Förderdruck über **15 Pa** sollte eine Drosselklappe eingebaut werden.
- Im Aufstellraum der Feuerstätte ist für ausreichende Frischluftzufuhr zu sorgen. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder wenn andere Geräte, wie Dunstabzugshaube, Wäschetrockner, Ventilator o.ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischlufte) von außen zugeführt werden. Diesbezüglich sollte in jedem Fall vor dem Aufstellen des Herdes mit dem zuständigen Schornsteinfeger Rücksprache gehalten werden.
- Im Aschekasten dürfen keine brennbaren Materialien aufbewahrt werden. Die Füllhöhe darf die Höhe der Ladenseitenwände des Aschekastens nicht übersteigen.
- Feuerraum- und Aschetür sind stets geschlossen zu halten (außer beim Anzünden, beim Nachfüllen von Brennstoff und der Entaschung) um den Austritt von Heizgas zu vermeiden.
- Der Herd darf nicht verändert werden, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.
- Bei einem Schornsteinbrand sind die Herdtüren geschlossen zu halten und die Luftregler auf **0** zu stellen! Versuchen Sie niemals, den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten. Notfalls rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer!

1 Technische Daten

	Einheit	
Nennwärmeleistung	kW	6,0
Abgasmassenstrom	g/s	9,7
Abgastemperatur	°C	230,0
erforderlicher Förderdruck	mbar	0,11
erforderlicher Förderdruck bei reduzierter Nennwärmeleistung	mbar	0,08
Herdabmessungen	(BxTxH) mm	750 x 600 x 850
Backofenabmessungen	(BxTxH) mm	320 x 450 x 250
Rauchrohrstutzendurchmesser	mm	120
Höhe Boden zu Mitte Rauchrohranschluss	mm hinten mm seitlich	432 690
Wandabstand zu Mitte Rauchrohranschluss	mm hinten mm seitlich	125 200
Gewicht	kg	125

2 Installation des Herdes

Bei der Aufstellung des Herdes sind die am Aufstellort geltenden bauaufsichtlichen und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.

Die Aufstellung des Herdes muss durch einen Fachmann erfolgen. Der Anschluss vom Herd zum Schornstein erfolgt seitlich, hinten oder oben links oder rechts. Je nachdem, ob Sie sich für einen " linken" oder " rechten" Herd " entschieden haben.

Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Herdes.

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff-, Teppichboden...) ist ein Bodenblech aus Stahl, Kupfer oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Diese Unterlage muss den Herdgrundriss mind. **30 cm**, auf der Bedienseite mind. **50 cm** überragen.

Der allseitig benötigte Abstand von Möbelteilen aus Holz oder Kunststoff beträgt mindestens **20 cm**. Bauteile aus brennbaren Baustoffen müssen von der

Füllöffnung des Herdes nach den Seiten einen Abstand von mindestens **80cm** haben

Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. **50 cm** nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen.

Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens **15 cm**.

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge und dgl.) einzuhalten.

Bei Verwendung einer Stahlherdplatte dürfen oberhalb des Herdes keine Überbauungen vorgenommen werden!

Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand **20 cm**, Deckenabstand **40 cm**.

Vor dem Anschluss des Herdes an den Schornstein sollte unbedingt der zuständige Bezirksschornsteinfeger konsultiert werden. Der Anschluss des Herdes an den Schornstein erfolgt durch die entsprechenden Verbindungsstücke nach DIN 1298. Es ist darauf zu achten, dass der Anschlussstutzen am Schornstein nicht in den Abgasquerschnitt des Schornsteins hineinragt und entsprechend abgedichtet ist.

Generell ist hierbei DIN 18 160 zu beachten.

Für die Bemessung des Schornsteins gilt DIN 4705

Damit Ihr Herd die gewünschte Wirkung erzielt, müssen Sie darauf achten, dass die Installation richtig durchgeführt wird und vor allem dass der Schornstein einwandfrei funktioniert.

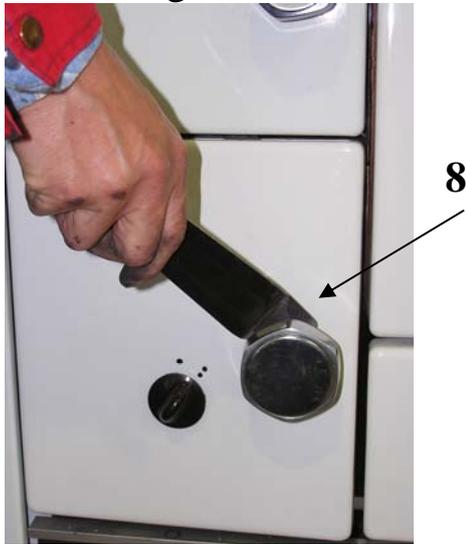
Jedenfalls sollten Sie den vorhandenen Förderdruck des Schornsteins überprüfen lassen, bevor der Herd in Betrieb genommen wird.

Wenn zwei Feuerstätten in einer Etage an einem Schornstein (Mehrfachbelegung) installiert werden, so darf der Abstand zwischen Anschlüssen nicht kleiner als **50 cm** sein.

3 Bedienung

3.1 Bedienung des Handgriffes an der Fülltür

Abbildung 2

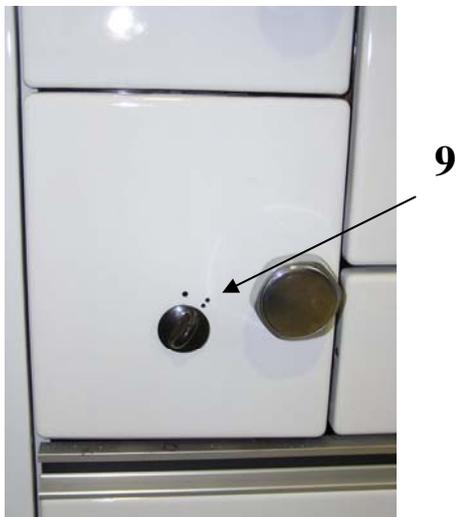


Im Falle der Überhitzung des Handgriffes an der Fülltür ist das Öffnen und Schließen mit dem Bedienungsgriff aus dem Begleitzubehör (Abbildung 2, Position 8) möglich.

3.2 Luftregulierung

3.2.1 Primärluft

Abbildung 3



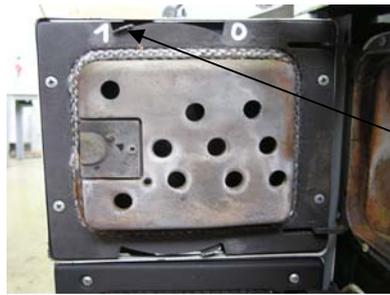
Die Abbrandzeit und somit auch die Herdheizleistung werden durch die primäre Verbrennungsluft bestimmt. Diese Luft wird durch den Primärluftregler an der Aschetür (Abbildung 3, Position 9) reguliert. Das Zeichen an der Aschetür zeigt die Öffnungs- und Schließrichtung des Schiebers.

Zum anzünden ist der Luftregler maximal zu öffnen.

Bemerkung: Um eine Überhitzung des Herdes zu vermeiden darf keine größere Brennstoffauflage als 2 Kg Naturbelassenes Scheitholz pro Stunde bei entsprechender Verbrennungslufteinstellung vorgenommen werden.

3.2.2 Sekundärluft

Abbildung 4



10

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (Abbildung 4, von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem Hebel an der Heiztürinnenseite (Abbildung 4, Position 10).

An der Heiztürinnenseite ist die Markierung 0-1 ersichtlich. Wird der Hebel in Richtung 0 bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung 1 vergrößert sie sich.

3.3 Anheizklappe

Abbildung 5



11

Die Betätigung der Anheizklappe erfolgt mit dem Knopf (Abbildung 5, Position 11) über der Backrohrtür. Sie dient zur Verkürzung der Rauchgaswege beim anheizen. Die Anheizklappe nur in der Anheizphase öffnen. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes

und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offene Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

Knopf herausziehen = Anheizklappe öffnen

Knopf hineinschieben = Anheizklappe schließen

3.4 Backofentür (Abbildung 1, Position 6)

Die Backofentür kann in eine der zwei Stellungen je nach der Wahl der gewünschten Wärmeabgabe an den Raum gebracht werden:

Backofentür offen: höhere Wärmeabgabe zur Raumheizung

Backofentür geschlossen: geringere Wärmeabgabe zur Raumheizung

Die Backofentür kann ohne Werkzeug abgebaut werden: man nimmt sie am Griff und zieht bei leicht geöffneter Tür nach oben. Der Wiedereinbau erfolgt durch die Einführung beider Scharniere in den entsprechenden Öffnungen an der Backofenvorderseite und den Druck auf den unteren Türtrand mit dem Knie bei gleichzeitigem leichtem Ziehen des Griffes nach oben. Im Betriebszustand muss die Backofentür eingebaut sein.

Hinweis: Bevor die Backofentür geschlossen wird, muss der Anschlag an der Tür nach unten gedrückt werden.

3.5 Brennstofflagerfach (Abbildung 1, Position 4)

Im unteren Teil des Herdes befindet sich ein geräumiges Brennstoff-lagerfach, das in den Führungen leicht bewegbar ist. Es wird von Zeit zu Zeit das Schmieren der Führungen empfohlen.

Achtung: Keine leicht entzündlichen Stoffe wie Papier etc. lagern, Füllhöhe beachten.

4 Inbetriebnahme des Herdes

Vor der ersten Feuerung sind alle emaillierten Flächen mit einem weichen trockenen Lappen abzuwischen, damit die Bildung von Flecken verhindert wird.

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen zwar unangenehmen aber unbedenklichen Rauch- bzw. Geruchsbildung entwickelt. Das ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

Bedenken Sie, dass einige Bauteile am Herd (Abgasrohr, Fülltür usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Besonders bei Kleinkindern ist darauf zu achten, dass sie nicht in Gefahr geraten.

Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

4.1 Anheizen

- Den Knopf der Anheizklappe Herausziehen = Anheizklappe offen.
- Den Primärluftregler auf höchsten Lufteinlass öffnen (Abbildung 3, Position 9).
- Heiztür öffnen
- Sekundärluft (Abbildung 4, Position 10) auf 1 schieben.
- Holzwolle, Holzspäne oder Papier einlegen.
- 2-3 kleine Holzscheiter darauf legen.
- Anzünden
- Heiztür schließen.
- Holz lebhaft brennen lassen.
- Den Knopf der Anheizklappe Hineinschieben = Anheizklappe schließen.

4.2 Brennstoff nachlegen

Nach der Bildung der Grundglut ist durch die Füllöffnung weiterer Brennstoff zuzugeben. Den Luftregler auf die entsprechende Markierung stellen.

Beim nachlegen die Heiztüre langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden Sie ein entweichen der Rauchgase in den Raum.

Die Nennwärmeleistung erreichen Sie bei Auflage folgender Brennstoffmenge und Einstellung:

Brennstoff	Auflage	Abbrandzeit	Verbrennungs-Lufthebelöffnung
Scheitholz	1,8 Kg	1,0 h	1/3

Achten Sie darauf, dass nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist.

Die oben genannte Brennstoffmenge sollte nicht überschritten werden, da es sonst zur Überhitzung des Herdes führen kann.

Es darf nur der Brennstoff Naturbelassenes Scheitholz nach Bundesemissionsschutzverordnung verwendet werden.

Das verwendete Holz muss trocken sein (Restfeuchte < 20%). Dies ist in der Regel der Fall, wenn es zwei Jahre trocken und gut belüftet gelagert wurde.

Feuchtes Holz besitzt einen geringen Heizwert und führt vermehrt zu Russablagerung in den Heizgaszügen, im Schornstein sowie zu erhöhten Emissionen.

Oberflächenbehandeltes Holz (lackiert, beschichtet, furniert, imprägniert), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw. dürfen nicht verfeuert werden. Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten. Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen. In diesem Fall erlischt jegliche Garantiegewährleistung des Herstellers!

Bei ungünstigen Schornsteinzugverhältnissen kann es zu Störungen kommen, in dem die Rauchgase nicht völlig abgeführt werden. In diesem Fall sollte unbedingt ein Lockfeuer im Schornstein gemacht werden. Ist durch diese Maßnahme kein notwendiger Schornsteinzug herzustellen, so ist der Betrieb des Herdes aus Sicherheitsgründen nicht gestattet.

Hinweis: Eine bessere Ausnutzung des Brennstoffes und somit auch eine wirkungsvollere Raumerwärmung wird dadurch erreicht, dass die Backofentür leicht oder völlig geöffnet wird.

4.3 Kochen

4.3.1 Kochen im Sommer

Während der warmen Tage wird der Zeitbrandherd hauptsächlich zum Kochen benutzt. Die Backofentür wird geschlossen gehalten.

Am besten benutzt man Töpfe mit starkem Flachboden und entsprechenden Deckeln.

4.3.2 Kochen im Winter

Während der kälteren Tage wird der Zeitbrandherd hauptsächlich zur Raumerwärmung benutzt. Um schneller zu kochen, ist Weichholz einzusetzen. Die Anheizklappe muss geschlossen und der Luftregler max. geöffnet werden. Nach Beendigung des Kochens ist der Luftregler auf die am Gerät befindliche Markierung für den Nennwärmeleistungsbetrieb zu stellen.

4.4 Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden. Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur hoch geheizt, schieben Sie das Back- bzw. Bratgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Hohe Kuchenformen auf das Backblech in die untere Einschubrinne des Backrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze.

Bei flachen Kuchen oder Kleingebäck können beide Einschubrinnen verwendet werden. Dabei empfiehlt sich eine etwas höhere Backrohrtemperatur.

Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen als zum Backen. Die Vorbereitungszeit (Vorheizen) ist dafür etwas länger und unbedingt erforderlich.

4.4 Heizen in der Übergangszeit

Bei Außentemperaturen über 15°C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zu Folge. Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

5 Wartung und Pflege des Herdes

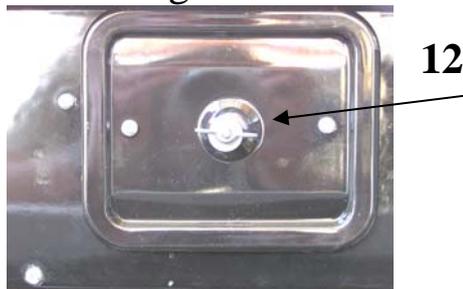
Regelmäßige Wartung und Pflege wie z.B. die Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig. Die Instandhaltung der emaillierten Flächen des Herdes wird nur in kaltem Zustand empfohlen. Nur mit klarem Wasser und weichem Lappen und in bestimmten Fällen auch mit Seifenschaum reinigen. Die Reinigungsintervalle hängen hauptsächlich vom eingesetzten Brennstoff, von den Betriebszeiten und von der Betriebsart ab.

Die unnötige Staubbildung kann vermieden werden, wenn folgende Reihenfolge bei der Reinigung eingehalten wird:

- Herunternehmen der Kochplatte und gründliche Reinigung derselben im Freien.
- Reinigung der Backrohrerseite, Beseitigung von Russ und Ablagerungen auf und in den Heizgaszügen.
- Auflegen der Kochplatte
- Öffnen der Putztürblende (unter der Backrohartür) und entfernen des Putzdeckels (siehe 5.1, Reinigungsöffnung).
- Beseitigung von Russ und Asche vom mittleren Blech.
- Beseitigung von Russ und Asche vom Herdboden.
- Putzdeckel befestigen und Putztürblende wieder schließen.

5.1 Reinigungsöffnung

Abbildung 6



Hinter der Putztürblende befindet sich der Putzdeckel (Abbildung 6, Position 12). Dieser ist mit 1 Flügelmutter an der Herdfront befestigt und muss zum reinigen der Heizzüge abgenommen werden. Vor dem Wiederanschauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.

5.2 Hinweise zur Pflege und Konservierung der Kochplatte

Zur Instandhaltung der Kochplatte empfiehlt sich von Zeit zu Zeit das Überstreichen der Kochplatte mit einem besonderen Kochplatten-Reinigungsmittel oder Einölen mit einem säurefreien Öl.

Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Kochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Kochplatte verursachen.

Lassen Sie keine Kochtöpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es kann zur Bildung von „Rostränder“ kommen, die nur schwer zu entfernen sind.

5.3 Beseitigung von Schlacke und Asche

Die Beseitigung der Asche erfolgt mit dem als Zubehör mitgelieferten Aschenschieber.

Dies geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren.

1-2-mal wöchentlich ist der Rost zu reinigen. Sind die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstige Verbrennungsrückstände stark verstopft, den Rost ganz herausnehmen und säubern.

5.4 Allgemeine Anmerkungen

Wenn die Anleitungen der Aufstell- und Bedienungsanleitung eingehalten werden, stellt der Herd ein sicheres Haushaltgerät dar.

Alle etwaigen Mängel an Ihrem Herd können Sie durch unseren Kundendienst beseitigen lassen. Bei Beanstandungen hinsichtlich auftretender Fehler oder mangelhafter Funktionsfähigkeit wenden Sie sich an unsere Kundendienststellen. Diese sind auch bei der Beschaffung von Ersatzteilen (nur Original-Ersatzteile verwenden!) behilflich.

5 Fehlerbehebung

In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein.	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen.
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen).

	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt:	Gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Dunstabzug ist in Betrieb.	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen.
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluff) von außen	für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Falsche Lufteinstellung	
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger.
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Kaminputztür ist undicht	Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt.	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen.
	Offene Putzdeckelöffnung	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	rundum 2 mm Spalt zum Herdrahmen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluff) von außen	für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Zu hohe Temperatur (Überhitzungsgefahr)	Falscher Brennstoff	
	Falsche Lufteinstellung	
	Offene Heiz-/ Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe.
Bratrohr wird nicht heiß	Falscher Brennstoff	
Bratrohrschauglas trübe	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Überhitzung des Herdes.	Siehe Störung „Zu hohe Temperatur“, Bratrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen (eventuell austauschen), Schaugläser reinigen.

Die Celus Garantie

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Herde von CELUS durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

Garantie

Grundsätzlich gewährt CELUS für nachweisbare Material- oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Ausgenommen von dieser Regelung sind lediglich Verschleißteile (z.B. Schamotte und Roste) sowie elektrische Bauteile. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.

Der Garantiebeginn

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantie-Abschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden Ö-/DIN-Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

Die Reparaturen

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

Die Kosten

Für die Dauer der Garantie übernimmt CELUS sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

Haftungsausschluss

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine

Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch CELUS oder ein durch CELUS beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.

Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den CELUS - Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.

Für sichtbare Lack- und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.



Öfen- und Herde Vertriebs GmbH

A-5231 Schalchen

Landstraße 19

Tel.: +43 7742 5211 - 151 bis 153

Fax: +43 7742 5211 - 156

Email: vertrieb@celus.at