



50 mbar



AUFSTELLUNGS UND BEDIENUNGSANLEITUNG

HAUSHALTSKOCHER KAT. I_{3B/P}

- 1 Kochstelle, Typ 5221...
- 2 Kochstellen, Typ 5226...
- 3 Kochstellen, Typ 5224.../ 5220...
- 3 Kochstellen, Typ 5228...

TYP: 522.../ 5242.... 4 BRENNER

HAUSHALTSKOCHER MIT EINSTELLRAUM FÜR
FLÜSSIGGASFLASCHE

TYP: 521... / 5241... 4 BRENNER

ALLGEMEINES

Alle in diesen Hinweise angeführten Anleitungen müssen durch Fachpersonal und gemäß der Vorschriften der gültigen Normen durchgeführt werden

Diese Haushaltskocher der Kategorie I3B/P sind nur für den Betrieb mit einer Gasart d. h. Flüssiggas (Propan/Butan) vorgesehen. Sie werden als "freistehende Geräte" eingestuft.

Hinweise: Nach dem Gebrauch des Gerätes sowie bei einer längeren Nichtbenutzung desselben empfiehlt es sich das Absperrventil zu schließen. Eine vorhandene Schlauchleitung des Gasanschlusses ist regelmässig auf eventuelle Beschädigungen zu kontrollieren, falls erforderlich, ist vom Fachmann eine neue einzubauen. Reparaturen sind unzulässig.

TABELLE TECHNISCHE DATEN:

HAUSHALTSKOCHER KAT. I3B/P (G30/G31 - 50 mbar)					
TYPBEZEICHNUNG	KOCHSTELLEN				GESAMTWÄRMEBELASTUNG kW
	H kW 0,75	A 1,50	B Klein 2,0	B Groß 2,70	
5221...	—	—	—	1	2,70
5226...	—	1	1	—	3,50
5224...	1	—	1	1	5,45
5228...	1	1	1	—	4,25
522.../ 5242...	1	1	1	1	6,95
521.../ 5241...	1	1	1	1	6,95

Max. Füllgewicht Flüssiggasflasche: 13 kg.

Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

TABELLE "DÜSENDURCHMESSER"

BRENNER	WÄRMEBELASTUNG kW	DÜSEN Ø 1/100 mm
B - Brenner (groß) (Starkbrenner)	Vollbrand 2,70	71
	Kleinbrand 0,80	40
B - Brenner (klein) (Starkbrenner)	Vollbrand 2,0	63
	Kleinbrand 0,8	40
A - Brenner (Normalbrenner)	Vollbrand 1,5	57
	Kleinbrand 0,38	28
H - Brenner (Hilfsbrenner)	Vollbrand 0,75	38
	Kleinbrand 0,38	28

INSTALLATIONSANLEITUNG

Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen.

Kocher aus der Verpackung nehmen und auf eine waagrechte hitzebeständige Unterlage stellen. Der support muß bis zu mindestens 80°C hitzebeständig sein. Seitlich ist ein Mindestabstand von 20 mm vorzusehen. Das Kochgerät mit einstellbarer Flüssiggasflasche aus der Verpackung nehmen und waagrecht unter Einhaltung eines seitlichen Mindestabstandes von 20 mm aufstellen die eventuelle über dem Gerät angebrachte Regale müssen mit mindestens 75 cm Abstand vom Gerät befestigt werden. Dieses Gerät ist an kein Abluftsystem für die Verbrennungsgase angeschlossen. Daher ist das Gerät in gut belüfteten Räumen aufzustellen und eine gute Lüftung zu versichern. Zu Wärmequellen ist ein ausreichender Abstand sicherzustellen.

GASANSCHLUß Kocher

Der Gasanschluß des Kochers muß von einem konzessionierten Installateur nach den technischen Regeln Flüssiggas (TRF) durchgeführt werden, wobei außerdem die örtliche Vorschriften zu berücksichtigen sind. Das Gerät darf nur mit einem geregelten Anschlußdruck von 50 mbar betrieben werden. Liegt der Anschlußdruck außerhalb des Druckbereiches zwischen 42,5 mbar und 57,5 mbar, ist ein Betrieb unzulässig.

Der Anschlußstützen des Gerätes besteht aus einem Stahlrohrstützen \varnothing (8x1) mm, 30 mm lang.

Der Anschluß kann fest durch metallische Verschraubungen an die verlegte Rohrleitung oder lösbar mit sogenannten Sicherheitgasschlauchleitungen und Sicherheitsgasanschlußarmaturen nach DIN 3383 Teil 1 erfolgen. Nach erfolgtem Anschluß Dichtheit aller Teile mit Hilfe von Lecksuchspray überprüfen, welches im Falle einer undichten Stelle Blasen erzeugt.

Auf keinen Fall Flammen für die Dichtheitsprüfung benutzen.

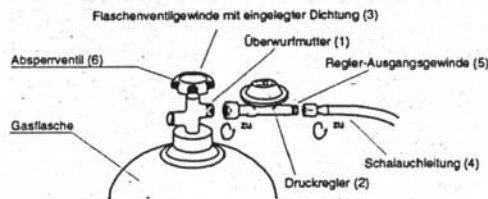
Kochgerät mit Einstellraum Flüssiggasflasche bis 14 kg Füllgewicht. Die Erstinstallation und die Erstinbetriebnahme des Kochgerätes mit seiner Flüssiggasflasche darf nur von einem Sachkundigen des Gaslieferanten nach den einschlägigen Vorschriften der technischen Regeln Flüssiggas (TRF) vorgenommen werden. Die hierüber ausgestellte Prüfbescheinigung ist aufzubewahren.

Die zur Installation erforderlichen Teile, wie Gasflasche, Flaschendruckregler (50 mbar, 1,5 Kg/h) und Schlauchleitung der Druckklasse 0,1 oder 6, sind kein Bestandteil des Kochgeräte-Lieferumfangs.

ACHTUNG: Die notwendige Verbrennungsluftversorgung beträgt für jeden Kocher ca. 2,0 m³/h pro installiertes kW Gesamtwärmebelastung.

Anschließen und Wechseln der Gasflasche

- Vor dem Anschluß der Flasche sind die Einstellglieder des Kochgerätes und das Flaschenventil der bisher benutzten Flasche zu schließen.
- Druckregler (2) von dieser Flasche abschrauben durch Rechtsdrehung der Überwurfmutter (1).
- Flasche aus dem Flaschenkasten herausnehmen.
- Von der anzuschließenden Flasche Schutzkappe abnehmen und die Verschlußmutter abschrauben (Linksgewinde!). Das Sicherheitsventil (rote Scheibe) darf nicht beschädigt werden. Gasflasche in den Einstellraum stellen.
- Nach der Prüfung, ob die Dichtung einwandfrei im Flaschenventilgewinde (3) sitzt und keine Dichtung am Druckregler klebt, Regler (2) durch Linksdrehen der Überwurfmutter (1) mit der Hand an den Stützen des Flaschenventilgewindes (3) anschrauben.
- Den Regler nicht mitdrehen. Darauf achten, daß die Schlauchleitung nicht unter Spannung steht.
- Die Dichtheit des Anschlusses ist durch Lecksuchspray oder ein anderes schaumbildendes Mittel (z.B. Seifenwasser) nach Öffnen des Flaschenventils zu prüfen. In keinem Fall mit einer Flamme ableuchten.
- Die ausgewechselte Flasche ist mit der Verschlußmutter und der Schutzkappe zu versehen und an geeigneter Stelle abzustellen.



Maßnahmen bei Feststellung von Leckgas.

Werden Undichtheiten an der Gasanlage durch Gasgeruch oder Geräusche wahrgenommen, so ist sofort das Flaschenventil zu schließen. Alle Fenster und Türen, die ins Freie führen, sind zu öffnen.

Der Gaslieferant ist sofort über die Störung zu benachrichtigen.

Aufbewahrung der Flaschen.

Flaschen sind nur aufrecht stehend aufzubewahren.

Die Aufstellung von Vorratsflaschen und leeren Behältern in Treppenhäusern, Fluren, Durch- und Ausgängen, Schlafräumen sowie in Kellerräumen, die allseitig tiefer liegen als die anschließende Gebäudeoberfläche, ist nicht zulässig. In einer Wohnung dürfen höchstens 2 Flaschen (einschließlich entleert) vorhanden sein, sie sind jedoch in getrennten Räumen aufzustellen bzw. aufzubewahren.

Funktionskontrolle

- Brenner anzünden und Brennsicherheit der Flammen im vorhandenen Einstellbereich zwischen Groß- und Kleinstellung überprüfen.
- Überzündung und regelmäßiges Flammenbild der Brenner prüfen, auch in Kleinstellung.
- Gerät auf Gasdichtheit prüfen (siehe TRF)
- Den Benutzer hinsichtlich Funktion und Gebrauch des Gerätes vertraut machen.
- Bedienungsanleitung übergeben.

WARTUNG: Vor jeder Wartungsmaßnahme den Gashahn der Versorgungsleitung schliessen. Den biegsamen Schlauch und den Druckregler der Gasflaschen regelmässig auf ihren Zustand prüfen und austauschen sie am Fälligkeitsdatum. Die Hähne müssen nicht gewartet werden. Sollte jedoch ein nicht reguläres Funktionieren festgestellt werden, muß der fehlerhafte Hahn vom Installateur ausgewechselt werden. Bei fest installierten Geräten Gasanschluß lösen und Gerät umdrehen. Brenner und Thermolemente durch Lösen der Schraubverbindungen demontieren und nach Entfernen der Bedienungsgriffe Befestigungsmutter der Armatur an der Bedienungsfront lösen. Nun können die zwei Befestigungsschrauben der Klemmbügelverbindung entfernt werden und die Armatur ausgewechselt werden.
Achtung: Beim Einsetzen der neuen Armatur überprüfen ob die Dichtung unbeschädigt ist und ob sie sich in ihrem ordnungsgemäßen Sitz befindet. Wir empfehlen die Dichtung jeweils durch die dem Ersatzhahn beigefügte zu ersetzen.
Nach erfolgtem Austausch der Gasarmatur ist eine Dichtheitsprüfung vorzunehmen

BEDIENUNGSANLEITUNG

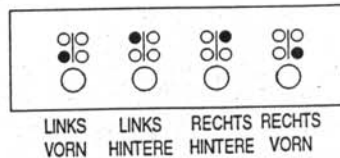
Wichtiger Hinweis: Vom Benutzer ist sicherzustellen, daß die Installation fachgerecht von einem zugelassenen Installateur durchgeführt wird, weiters empfehlen wir einen Wartungsvertrag, für eine Kontrolle des Gerätes mindestens einmal im Jahr, abzuschließen. Vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden die durch Nichtbeachtung der Installations- bzw. Bedienungsanleitung oder durch falschen Anschluß entstehen, fallen nicht unter die Garantieverpflichtungen des Herstellers. Da der Kocher während des Betriebes an den Kochstellen heiß wird, ist unbedingt darauf zu achten, daß sich keine spielenden Kinder in der Nähe des Gerätes aufhalten. Die so vorhandenen Unfallmöglichkeiten können durch Ihre Aufmerksamkeit verhindert werden.

DER KOCHER DARF NICHT ZUM HEIZEN VERWENDET WERDEN!

Deckel erst schließen wenn Brenner ausgekühlt sind.

GEBRAUCH DES KOCHERS

- Kocher mit 1,2,3 Flammen:**
Der Knopf befinden sich vor dem Brenner, daß man gebrauchen möchten.
- Kocher mit 4 Flammen:**
Befolgen Sie die Anzeigen an der vorderen Platte



Benutzung des Kochers für jeden Behälter (Kochgeschirr) einen Brenner entsprechender Größe benutzen. Die Flammen sollen nicht über den Topfrand hinausragen. Soweit mit der Garungsart vereinbar, Deckel verwenden; das hilft Energie zu sparen.

EMPFOHLENER DURCHMESSER DER TOPFE		
Brenner:		ø Töpfe :
Hilfsbrenner	A	10 - 14 cm
Normalbrenner	SR	14 - 18 cm
Starkbrenner	R	20 - 24 cm
Extrastarkbrenner	XR	26 - 32 cm



Der Topfräger zum Aufstellen der Töpfe liegt lose, jedoch unverschiebbar in der Kochmulde und ist leicht abzunehmen. Alle Brennerdeckel befinden sich lose auf den Brennerkelchen und sind durch einfaches Anheben abzunehmen. Brennerkelche und Thermofühler sind in der Kochmulde so angebracht, daß keine überkochenden Speisen eindringen können. Durch die besondere Ausbildung der Brennerteile ist eine einwandfreie Anordnung gewährleistet. Jeder Bedienungsknebel befindet sich jeweils vor dem entsprechenden Brenner.

Zündung der Brenner

Ventil der Gasflasche oder Gasabsperrhahn öffnen. Um einen Brenner anzuzünden entsprechenden Bedienungsknebel Vollbrandstellung Max. drehen (siehe Abbildung unten). Man hält diesen Knebel eingedrückt und zündet zu gleicher Zeit mit einem Streichholz das Gas. Nachdem die Flamme brennt, Bedienungsknebel ca. 10 Sekunden eingedrückt halten, dann loslassen; sollte die Flamme nach Loslassen erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Die Einstellung der Flamme bis zum Kleinbrand erfolgt durch Weiterdrehen des Bedienungsknebels nach links bis zur Stellung Min. Zum Ausschalten des Brenners, Bedienungsknebel auf Stellung "AUS" drehen.

Wichtige Hinweise

Nach Benutzung des Kochers empfiehlt es sich das Ventil der Gasflasche oder den Absperrhahn der Gaszuleitung zu schließen. Überhitzte Fette und Öle können spritzen (z. B. geröstete kartoffeln). Die Zubereitung der Speisen darf nur unter Aufsicht erfolgen.

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Kochers ist unter Verwendung von lauwarmem Wasser und neutralen Reinigungsmitteln sorgfältig durchzuführen. Keine aggressiven Stoffe oder grobe Reinigungsmittel verwenden. Glaspapier oder Schmirgelpapier bei der Reinigung vermeiden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Kunststoffschwämmen (z. B. Scotchschwamm).

