

Einbau –und Bedienungsanleitung zu Gaseinbaumulden 2-flammig oder 3-flammig

1

Sehr geehrter Kunde, wir danken das Sie sich für unser Produkt entschieden haben.

Diese Anleitung sollte sorgfältig gelesen und verstanden werden bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

Beschreibung:

Wärmeleistung / Verbrauch:

4,70 kW – 342 g/h (2-flammig) MOD . PGL02
5,70 kW – 415 g/h (3-flammig) MOD . PGL03

Der Gasdruck für Propan, sowie Butan ist 30 mbar
Auf Wunsch kann auch 50 mbar geliefert werden

Einbau:

Achtung: Beim Einbau und der Verwendung von Gasanlagen ist aufgrund der Explosions-und Feuergefahr größte Vorsicht geboten!

Das Gerät muß gemäß den im Einbauland geltenden Bestimmungen für den Einbau von Gasanlagen eingebaut werden.

Der Einbau muß durch einen autorisierten Fachmann durchgeführt werden.

Die Reinigung und die Wartung an dem Gerät muß von einem Fachmann durchgeführt werden.

Es wird empfohlen, das der Fachmann dem Endkunden / Benutzer dieses Gerät und die Bedienungsanleitung ausführlich und verständlich in der Handhabung erklärt.

Gasflaschen:

Der Einbau der Gasflaschen muß durch einen autorisierten Fachmann gemäß den im Einbauland geltenden Bestimmungen erfolgen.

Achtung, der Belüftungsanschluß des Gasflaschenkasten darf niemals verschlossen werden

Gasschlauch:

Die Gasleitung muß durch einen autorisierten Fachmann gemäß den im Einbauland geltenden Bestimmungen eingebaut, geprüft und mit einem Prüfsiegel versehen werden. Der Gasanschluß befindet sich unterhalb des Gerätes.

Der Anschluß am Gerät muß mittels eines flexiblen Schlauches geschehen , der den im Einbauland entsprechenden Bestimmungen entspricht und der regelmäßig auf Dichtigkeit und den Zustand geprüft werden muß.

Die Dichtigkeit der Anlage sowie der Zustand der Gasverbindungen müssen aufgrund der Brand-und Explosionsgefahr durch Gas regelmäßig überprüft werden.

Der Einbau hat so zu geschehen, daß eine regelmäßige Kontrolle und eventueller Austausch jederzeit möglich ist.

Achtung:

Im Falle einer Leckage versuchen Sie bitte nicht den Schlauch reparieren. Benutzen Sie dann dieses Gerät nicht mehr und verständigen Sie sofort einen Fachmann!

2

Service und technische Hilfe:

Reparaturen, Instandsetzung und der Austausch von Einzelkomponenten darf nur durch einen Fachmann mit entsprechender Befugnis geschehen. Entfernen oder fügen Sie keine Teile an das Gerät wenn dies zu einer Beeinträchtigung der Sicherheit des Gerätes führen kann.

Im Falle eines Problems mit dem Gasherd oder der Gasleitung, drehen Sie unverzüglich die Gaszufuhr an der Flasche ab und verständigen Sie sofort einen Fachmann, das gleiche gilt wenn Sie vermuten das eines der Gasventile nicht ordnungsgemäß arbeitet. Es wird empfohlen die Gasanlage jedes Jahr auf Dichtigkeit und den Zustand der Leitungen überprüfen zu lassen. Im Falle einer Leckage sind unverzüglich alle Gasventile zu schließen.

Jede Inspektion der Anlage muß mit einem Zertifikat (Plakette) bestätigt werden. Der Eigentümer ist für die Intervalle einer solchen Überprüfung selbst verantwortlich. Im Falle einer Leckage ist unverzüglich die Gaszufuhr zu unterbrechen !

Temperaturen und Belüftung:

Einige Teile des Geräts können während des Betriebs sehr warm bzw. heiß werden. Bitte vermeiden Sie den Kontakt mit den Händen und versichern Sie sich auch, daß niemand sich verbrennen kann. Verwenden Sie einen Topflappen oder Handschuh wenn Sie heiße Töpfe oder Pfannen anfassen müssen. Berühren Sie während und direkt nach dem Betrieb niemals die Topfhalter sowie das Grillrost an der Oberseite. Alle Kunststoffteile müssen mit einem Topflappen angefaßt werden. Nach dem Betrieb muß gewährleistet sein, daß alle aufgeheizten Teile vollständig abkühlen können. Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien aufgestellt werden. Das Gerät darf niemals in direkten Kontakt mit Kunststoffen, Holz oder entflammaren Materialien kommen. Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizung. Stellen Sie eine ausreichende Belüftung für den einwandfreien Betrieb des Gerätes sicher, und platzieren Sie das Gerät nicht im direkten Zug.

Als Faustregel für die Belüftung gilt:

Es muß eine Luftzufuhr von 2000 Litern/Kilowatt gewährleistet sein.

Bedienung:

Das Gerät darf nie ohne Aufsicht in Betrieb sein. Stellen Sie sicher, daß während des Betriebs permanent jemand vor Ort ist.

Prüfen Sie ob das Regulierventil (zuständig für die Gasregulierung vom Regulierventil zum Brenner) geschlossen ist bevor das Hauptventil an der Flasche geöffnet wird. Das Regulierventil ist geschlossen, wenn die Markierung auf dem Regulierknopf zu der Markierung auf der Herdfront zeigt. Das Regulierventil sollte erst dann geöffnet werden, wenn ein Streichholz, ein Feuerzeug oder ein Zünder zur Hand ist, um die Flamme am Brenner zu entzünden. Es wird empfohlen als Anzünder einen Funkenzünder anstatt eine offene Flamme eines Streichholzes oder eines Feuerzeugs zu verwenden.

Nach der Benutzung des Geräts sollte das Hauptventil an der Flasche wieder geschlossen werden. Es sollte nur offen sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

Die Brenner sind mit einer Zündsicherung ausgestattet, d.h. sollte die Flamme am Brenner erlöschen, so wird sicherheitshalber die Gaszufuhr zum Brenner geschlossen.

Jeder Kunststoff-Regulierknopf (2 oder 3, je nach Modell) an der Vorderseite ist mit einem Gasregulierventil verbunden (je Knopf=ein Ventil).

Anhand der Symbole läßt sich jeder Knopf dem dazugehörigen Brenner zuordnen. An jedem Knopf ist mit Hilfe der Markierungen die Stellung erkennbar (Zeichnung No.6). Wenn der Punkt auf dem Knopf mit dem Punkt auf der Blende übereinstimmt, ist das Gasventil geschlossen (Zeichnung No.7). Ist der Punkt auf dem Knopf mit dem Symbol der großen Flamme auf der Blende übereinstimmend, so ist die maximale Flammengröße eingestellt. Ist der Punkt mit der kleinen Flamme auf der Blende übereinstimmend, so ist die kleinst mögliche Flamme eingestellt. Sie können die Größe der Flamme zwischen der Abbildung große und kleine Flamme auf der Blende mit Hilfe der Markierung auf dem Knopf einstellen; nicht zwischen der Aus-Position und der großen Flamme.

Während des Anzündens sollte kein Topf oder keine Pfanne auf dem jeweiligen Brenner platziert werden.

Anzünden und Bedienen der Einbaumulde:

Wählen Sie den passenden Brenner für den zu benutzenden Topf aus

Öffnen Sie den Absperrhahn an der Flasche

Halten sie einen Anzünder oder eine Flamme an den ausgewählten Brenner

Drücken Sie den Knopf rein und drehen Sie gleichzeitig den Knopf gegen den Uhrzeigersinn bis auf die große Flamme (Maximalstellung) (Zeichnung No.8)

Entzünden Sie den Brenner

Halten Sie den Knopf für weitere 10-20 sec gedrückt um den Thermofühler zu erwärmen (Zeichnung No.8)

Nun kann der Knopf losgelassen werden (sollte der Brenner mit einer elektrischen Zündung (12V) ausgestattet sein, ist es erforderlich den Vorgang ebenso wie zuvor beschrieben durchzuführen)

Sollte die Flamme erlöschen, muß der Regulierknopf im Uhrzeigersinn auf die Aus-Stellung zurückgedreht werden und der Vorgang des Entzündens des Brenners wiederholt werden. Um die gewünschte Größe der Flamme einzustellen, kann von der großen Flamme (Maximalstellung) und der kleinen Flamme (Minimalstellung) variiert werden.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Regulierknopf im Uhrzeigersinn auf die Aus-Stellung (die Markierung auf dem Knopf muß mit der „Punkt- Markierung“ auf dem Kochfeld übereinstimmen)

Beachten: Die Töpfe sollten zentriert auf dem Brenner platziert werden. Folgende Maße sind dafür empfohlen:

Brenner 3,0kW - min/max Topfdurchmesser 140/200mm

Brenner 1,7kW - min/max Topfdurchmesser 120/180mm

Brenner 1,0kW - min/max Topfdurchmesser 100/140mm (nur beim 3-flammigen Modell)

Optional : Topfhalter mit Reling:

Ein optional erhältliches Topfhaltersystem mit Befestigungsleiste kann an der Vorderseite des Gerätes montiert werden. Gemäß der Zeichnung No. 10 lassen sich die Topfhalter montieren. Die Topfhalter lassen sich durch das Verschieben nach links oder rechts genau auf die Größe des Topfes oder der Pfanne einstellen. Stellen Sie dabei sicher, das der Topf/ die Pfanne zentral auf dem Brenner steht. Um die Topfhalter festzusetzen, drehen Sie die Kunststoffschraube im Uhrzeigersinn. Um Sie zu lösen gegen den Uhrzeigersinn.

Reinigung:

4

Nach dem Betrieb muß der Kocher erst auskühlen, bevor mit der Reinigung begonnen werden kann.

Zum Reinigen des Brenners verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit etwas Seife. Sollten die Brennlöcher des Brenner verstopft sein, verwenden Sie niemals ein metallisches Gerät um die Löcher freizustechen. Es besteht die Gefahr, die genau Größe der Löcher dadurch zu verändern und die Funktion des Gerätes negativ zu verändern. Verhindern Sie das Überreste der Lebensmittel oder Übergelaufenen den Brenner oder andere Anbauteile blockiert.

Achten Sie darauf, daß kein Rückstand sich in den Löchern des Brenners festsetzen kann (Reinigungstücher, Reinigungspaste, ect.)

Nach jeder Reinigung muß der Brenner trocken und richtig montiert sein. Andernfalls gibt es Probleme in der Funktion.

Alle Edelstahlteile sollten mit einem feuchten Lampen und entsprechendem Edelstahlreiniger gesäubert werden.

Verwenden Sie bitte keine aggressiven Reinigungsmittel.

Sollte das Gerät lange Zeit außer Betrieb gewesen sein, stellen Sie sicher das der Brenner sauber ist und informieren Sie einen Fachmann der das Gerät prüft.

Achten Sie darauf, daß Kinder dem Gerät während des Betriebs ferngehalten werden!!!

Einbauanweisung (nur für den Fachmann)

Der Einbau muß durch eine Fachmann durchgeführt werden und hat gemäß den im Einbauland geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Das Gerät muß dem Endkunden in Bezug auf das Handbuch ausführlich und verständlich erklärt werden.

Die Gasflasche muß mindestens eine Kapazität von 3kg oder mehr haben.

Die Gasregulierung, Schläuche und jede anderen Verbindungsstücke die für die Installation benötigt werden, müssen dem derzeitigen Standard des jeweiligen Einbaulandes entsprechen.

Wechseln Sie die Gasflasche nur außerhalb jeglicher Feuer-und Wärmequellen.

Der Mindestabstand zwischen Gasflasche und Gerät muß 0,4 Meter betragen.

Achten Sie auf die Schlauchverlegung, die wie in Abb.5 erfolgen muß.

Gasanschluß:

Der Gasanschlußstutzen des Geräts befindet sich unterhalb des Geräts. Der Gasanschluß ist mit Schläuchen nach DIN 4815 Teil 2 durchzuführen. Die Schlauchlänge darf max. 1m betragen. Die Schlauchleitungen müssen so angebracht sein, daß sie gegen unzulässige Erwärmung und technische Beschädigungen geschützt sind. Die Führung der Schläuche durch Schotten, Wände und dergleichen ist nicht zulässig. Weiter dürfen die Schläuche nicht mit rückwärtigen Bauelementen des Herds in Berührung kommen und keine Knicke oder Einschnürenden aufweisen. Bezüglich der Führung der Schläuche siehe Abbildung 5.

Der Schlauch muß vor Erreichen der maximalen Haltbarkeit ausgewechselt werden. Der Schlauch muß so eingebaut werden, daß jederzeit eine Sichtprüfung über den Zustand durchgeführt werden kann.

Der minimale Abstand vom Kochfeld nach oben muß 500mm betragen.

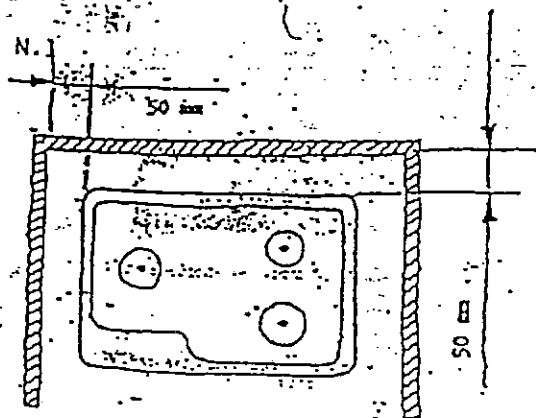
Der Abstand der Einbaumulde zu angrenzenden Möbelstücken muß wie in der Abbildung 1 und Abbildung 3 eingehalten und umgesetzt werden. Der Abstand von der Unterkante des Geräts zur Oberkante des darunter liegenden Möbelstücks muß wie in Abbildung No.2 eingehalten werden (35mm).

Wenn das Gerät in eine Arbeitsplatte eingebaut wird, muß eine Ventilations/Belüftungsöffnung von mindestens 30 cm² wie in Abbildung No.3 eingerichtet werden.

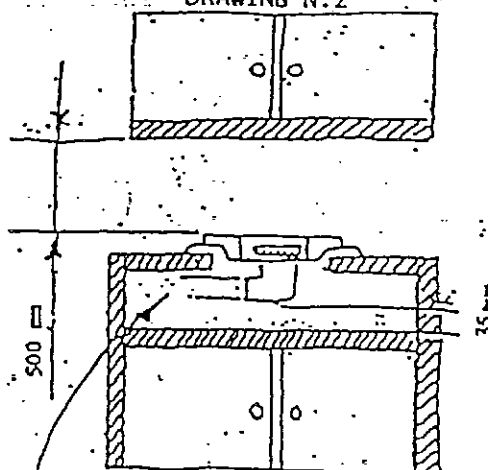
Der Anschluß muß gemäß dieser Anleitung und den technischen Regeln für Flüssiggasanlagen auf Wassersportfahrzeugen G608 durchgeführt werden.

Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung gemäß DVGW-Arbeitsblatt G608 vorzunehmen.

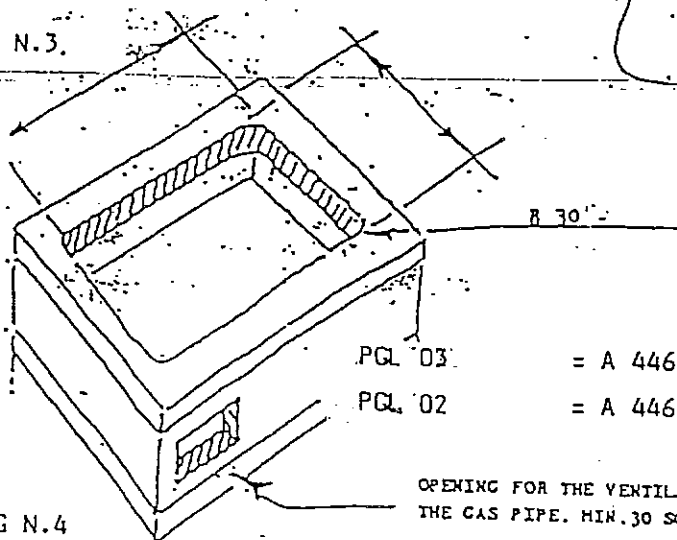
DRAWING N.1



DRAWING N.2



DRAWING N.3

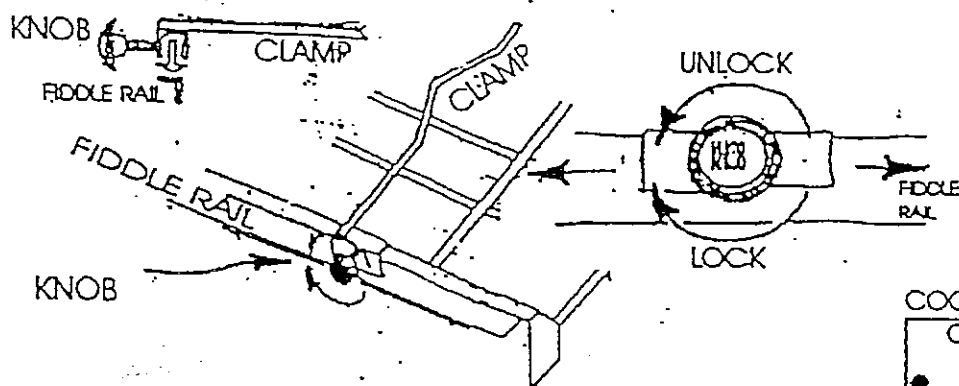


IF THIS CABINET HAS DOORS,
THIS SPACE MUST BE AIRTIGHT

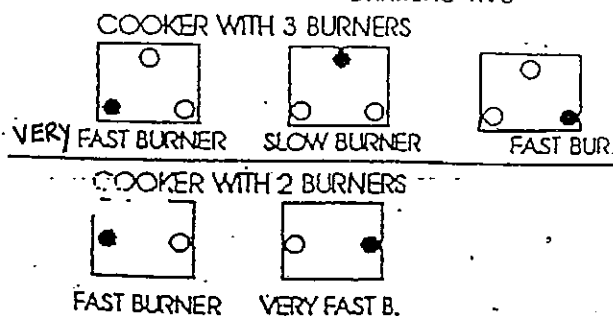
PQL 03 = A 446; B 366
PQL 02 = A 446; B 316

OPENING FOR THE VENTILATION AND THE PASSAGE OF
THE GAS PIPE. MIN. 30 SQ. CM.

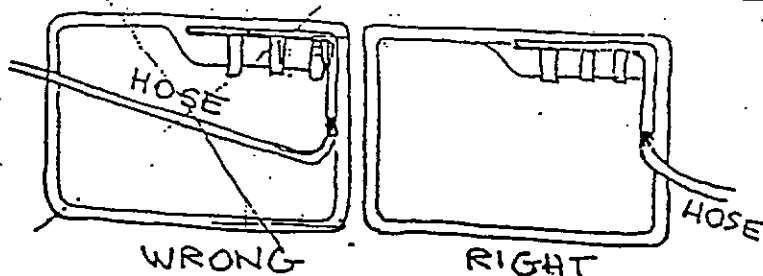
DRAWING N.4



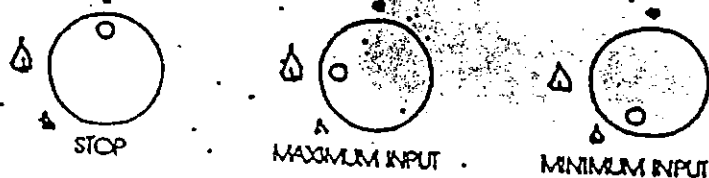
DRAWING N.6



DRAWING N.5



DRAWING N.7



DRAWING N.8

