

AUFSTELLUNGS UND BEDIENUNGSANLEITUNG

HAUSHALTSKOCHER KAT. I 3B/P - 50 mbar oder 30 mbar

TYPBEZEICHNUNG:	
1 KOCHSTELLE:	5221... FO100NA...
2 KOCHSTELLEN:	5226... 2022... 5522... FO2200... FO200NA...
2 KOCHSTELLEN + EINSTELLRAUM:	5252...
3 KOCHSTELLEN:	5228... 5224... FO2300... FO2330... 5523...
4 KOCHSTELLEN:	5242... 5241...

ACHTUNG: Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bedienungsanleitung zu beachten und zu prüfen, mit welchem Betriebsdruck (30 oder 50 mbar) das Gerät zu betreiben ist. Der Betriebsdruck ist auf dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch lesen und aufbewahren.

GARANTIE

Die vorliegende Garantie ist 24 Monate ab dem Erwerbsdatum gültig (**dieses ist aus der Steuerquittung ersichtlich**). Sie garantiert im Falle von Herstellungsfehlern den Austausch des fehlerhaften Materials und die Kosten für den Arbeitslohn.

Gewährleistungsansprüche müssen immer über die Verkaufsstelle geltend gemacht werden, wo das Produkt gekauft wurde.

Die Auswechslung oder Reparatur des Geräts verlängert jedoch nicht die Dauer der Garantiezeit.

Nach Ablauf der oben genannten Garantiezeit endet diese, und der Kundendienst wird Werk des Herstellers bei Berechnung der ausgewechselten Teile, des Arbeitslohns und der Transportkosten zu den geltenden Tarifen ausgeführt.

Die Garantie ist bei folgenden Ursachen ausgeschlossen:

- äußere Einflüsse
- Installation und Wartung durch nicht entsprechend ausgebildetes Personal
- Nichteinhalten der Gebrauchsanleitung
- durch Transport verursachte Schäden
- höhere Gewalt
- unangemessener Gebrauch
- Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen
- willkürliche Beschädigung
- unterschiedlichen Kraftstoff
- normaler Verschleiß
- Einwirkung von Salz oder ätzenden Stoffen

sowie generell bei Ursachen, die nicht vom Hersteller abhängig sind. Die Garantie ist auch ausgeschlossen auf alles lackierte Teile. (Aus technischen Gründen wird bei der Emaillierung der Parker-Herde der Bereich unterhalb des Gehäuses nicht vollständig eingefärbt. Dieser Bereich ist speziell mit korrosionshemmenden Mitteln behandelt und sollte daher keinen Anlass zur Sorge über eine Verschlechterung geben. Es ist auch zu beachten, dass der Emaillierungsprozess der Gitter dazu führen kann, dass sie nicht perfekt eben sind, was die Sicherheit nicht beeinträchtigt und daher nicht als Mangel angesehen werden kann.)

Bevor die Garantieabwicklung eingeleitet wird, bittet Parker Srl um Fotos des angeblichen Defekts zusammen mit der Schadenbeschreibung, der Modellnummer und der Seriennummer des Produkts.

Der Hersteller trägt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Dingen, die durch Ursprungsfehler oder Beschädigungen der Gerätschaft oder durch die erzwungene Unterbrechung des Gebrauchs der Gerätschaft verursacht wurden



PARKER SRL

Via Asiago 34 – 36030 SARCEDO (VI) – ITALIA

e-mail: info@cfparker.com- www.cfparker.com

ALLGEMEINES

Alle die in diesen Hinweisen angeführten Anleitungen müssen durch Fachpersonal und gemäß den Vorschriften der gültigen Normen durchgeführt werden. Dieser Haushaltskocher der Kategorie I 3 B/P ist nur für den Betrieb mit einer Gasart d.h. Flüssiggas (Propan/Butan) vorgesehen. Sie werden als „freistehende Geräte“ eingestuft.

TECHNISCHE DATEN

TYPBEZEICHNUNG	KOCHSTELLEN						NENNWÄRMEBELASTUNG	
	GRILL	H	A	B Klein	B Groß	C	G30/G31 50 MBAR	G30/G31 30 MBAR
5221... FO100NA	-	-	-	-	1	-	2,70	2,50
5221.../C	-	-	-	-	-	1	3,50	3,50
FO2200... FO200NA	-	-	1	-	1	-	4,20	4,00
5226... 2022... 5522...	-	-	1	1	-	-	3,50	3,50
2022.../C	-	-	1	-	-	1	5,00	5,00
5228... 5523...	-	1	1	1	-	-	4,25	4,15
5228.../C	-	1	1	-	-	1	5,75	5,65
FO2300... FO2330...	-	1	1	-	1	-	4,95	4,65
5224...	-	1	-	1	1	-	5,45	5,15
5324.../C	-	1	-	1	-	1	6,25	6,15
542... 541...	-	1	1	1	1	-	6,95	6,65
542.../C – 541.../C	-	1	1	1	-	1	7,75	7,65
552...	1	-	1	1	-	-	5,00	5,00

BRENNER	NENNWÄRMEBELASTUNG kW				DÜSEN Ø 1/100 MM.			
	30 MBAR		50 MBAR		30 MBAR		50 MBAR	
	VOLL	KLEIN	VOLL	KLEIN	VOLL	BY - PASS	VOLL	BY - PASS
B Groß	2,50	0,70	2,70	0,80	75	40	71	40
B Klein	2,00	0,70	2,00	0,80	70	40	63	40
A	1,50	0,40	1,50	0,38	60	28	57	28
H	0,65	0,40	0,75	0,38	40	28	38	28
GRILL	1,50	0,40	1,50	0,40	60	28	57	28
C	3,50	1,20	3,50	1,20	90	55	80	55

Max. Füllgewicht Flüssiggasflasche 10 Kg.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Das Kochgerät mit Raum für einstellbarer Flüssiggasflasche aus der Verpackung nehmen und auf eine waagerechte, mindestens 80° C hitzebeständige Unterlage stellen. Seitlich ist ein Mindestabstand von 20 mm vorzusehen. Oberhalb des Gerätes muss der Mindestabstand zu jedwelchen Gegenständen 75 cm betragen. Da dieses Kochgerät nicht mit einem Abluftsystem für Verbrennungsgase ausgestattet ist, darf es nur in gut belüfteten Räumen eingesetzt werden. Außerdem muss ein ausreichender Abstand zu Wärmequellen vorhanden sein. Die Geräte Art. Nr.RS (siehe das Typenschild) sind für die Montage in Wasserfahrzeuge sowie für Camper vorgesehen. Auf Anfrage, kann eine Topfbefestigung und ein Kardanische Aufhängung System hebst Montageanleitung geliefert werden.

GASANSCHLUß

Der Gasanschluß des Kochers muß von einem autorisierten Installateur nach den technischen Regeln Flüssiggas (TRF) durchgeführt werden, wobei außerdem die örtlichen Vorschriften zu berücksichtigen sind. Ein Gerät mit einem Anschlussdruck von 30 mbar ist mit einem Druckregler von 30 mbar zu versehen. Prüfen Sie, daß der Versorgungsdruck zwischen 22,5 und 37,5 mbar liegt. Ein Gerät mit einem Anschlussdruck von 50 mbar ist mit einem Druckregler von 50 mbar zu versehen. Prüfen Sie, daß der Versorgungsdruck zwischen 42,5 und 57,5 mbar liegt. Der Anschlußstutzen des Gerätes besteht aus einem Stahlrohrstutzen Ø (8x1) mm, 30 mm lang.

Der Anschluss kann durch Metallverschraubung an die verlegte Rohrleitung oder mittels Sicherheitsschlauchverbindung laut 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, Gasdruckregler (1,5 Kg/h) und Schlauchleitung laut den anerkannten Vorschriften, sind kein Bestandteil des Kochgeräte-Lieferumfanges (**benutzen keinen Hochdruckregler**).

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

ANSCHLIESSEN UND WECHSELN DER GASFLASCHE

- Vor dem Anschluss an der Gasflasche sind die Bedienungsknebel des Kochgerätes und das Flaschenventil der bisher benutzten Flasche zu schließen. Druckregler (2) von dieser Flasche abschrauben durch Rechtsdrehung der Überwurfmutter (1).

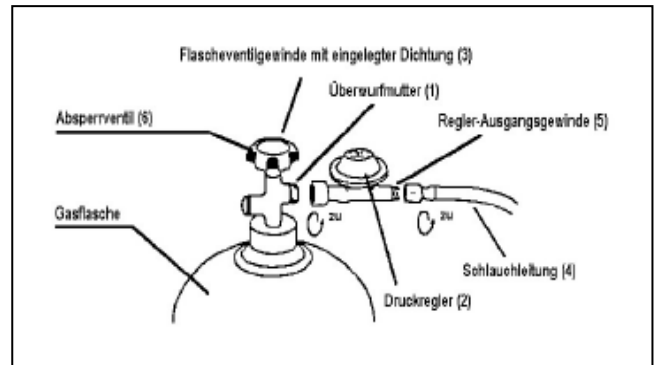
- Von der anzuschließenden Flasche, Schutzkappe abnehmen und die Verschlussmutter (Linksgewinde) abschrauben. Das Sicherheitsventil (Rote Scheibe) darf nicht beschädigt werden. Gasflasche in den Einstellraum stellen.
- Nach der Prüfung, ob die Dichtung einwandfrei im Flaschenventilgewinde (3) sitzt und keine Dichtung am Druckregler klebt, Regler (2) durch Linksdrehen der Überwurfmutter (1) mit der Hand an den Stutzen des Flaschenventilgewindes (3) anschrauben.
- Den Regler nicht mitdrehen. Darauf achten, daß der Schlauch 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 als die anschließende Gebäudeoberfläche, ist nicht zulässig. In einer Wohnung dürfen höchstens 2 Flaschen (leere einbegriffen) 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. Sowohl den Schlauch als auch den Druckregler der Gasflaschen regelmäßig auf ihren Zustand prüfen und innerhalb des Fälligkeitsdatums austauschen. Die Hähne müssen nicht gewartet werden. Sollte jedoch ein nicht reguläres Funktionieren festgestellt werden, muß der defekte Hahn vom Installateur ausgewechselt werden. Bei fest installierten Geräten Gasanschluß lösen und Gerät umdrehen. Brenner und Thermoelemente durch lösen der Schraubverbindungen abmontieren 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 sich in ihrem ordnungsgemäßen Sitz befindet. Wir empfehlen, die Dichtung jeweils durch die dem Ersatzhahn beigelegte zu ersetzen.

Nach erfolgtem Austausch der Gasarmatur ist eine Dichtheitsprüfung vorzunehmen.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtiger Hinweis: Der Benutzer hat sich zu vergewissern, daß die Installation von einem zugelassene Installateur fachgerecht ausgeführt wird. Wir empfehlen, einen Wartungsvertrag für mindestens einer jährlichen Kontrolle 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. Alle Änderungen an das Gerät können schädlich sein.

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. Für das Modell mit Grillbrenner: der sich unter den Kochstellen befindliche Grill ist nur zum Grillen mit Verwendung der zum Grillrost passenden Pfanne zu verwenden.

Schließen Sie den Deckel nicht, wenn die Brenner brennen oder heiß sind!

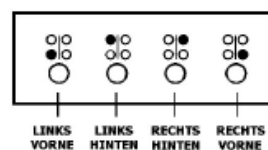
WARNUNG: nach dem Gebrauch ist der Brenner oder der Grill sofort zu schließen.

DER KOCHER DARF NICHT ZUM HEIZEN VERWENDET WERDEN!

Deckel erst schließen wenn Brenner abgekühlt sind.

GEBRAUCH DES KOCHERS

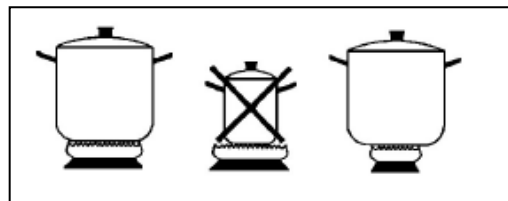
1. Kocher mit 1,2,3 Flammen:
Der Knebel befindet sich vor der jeweiligen Kochstelle.
2. Kocher mit 4 Flammen:
Beachten Sie die Beschriftung auf der Frontseite



BENUTZUNG DER KOCHSTELLEN:

Die Größe des Geschirrs auf die jeweilige Kochstelle abstimmen: die Flamme sollte keinesfalls die Aufstellfläche des Topfes überschreiten. Zwecks Energieeinsparung sollte, falls möglich, ein Topfdeckel verwendet werden. Der Topfträger 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.

EMPFOHLENER DURCHMESSER DER TÖPFE		
BRENNER		Ø TÖPFE
Hilfsbrenner	H	10 – 14 cm
Normalbrenner	A	14 – 18 cm
Starkbrenner	B Klein	20 – 24 cm
Extrastarkbrenner	B Groß	24 – 26 cm
Doppelringbrenner	C	



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, Bedienungsknebels auf Stellung "AUS" drehen.

WICHTIGE HINWEISE:

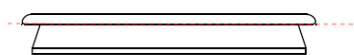
Nach Benutzung des Kochers empfiehlt es sich das Ventil der Gasflasche oder den Absperrhahn der Gaszuleitung zu schließen. Überhitzte Fette und Öle können spritzen (z.B. geröstete Kartoffeln). Die Zubereitung der Speisen darf nur unter Aufsicht erfolgen.

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. Scottschwamm). Die zugänglichen Teile des Grillbrenners sind oft zu reinigen.

Nach einem etwaigen Verschieben des Kochers muss geprüft werden, dass die Brennerdeckel richtig auf den Brennern aufliegen.

- Überprüfen Sie nach der Reinigung, ob die Brennerdeckel richtig auf den Brennern positioniert sind:



Korrekte Position



Falsche Position

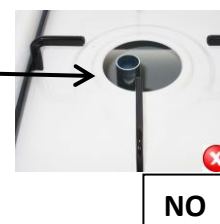
- Für den Grillbrenner: Reinigen Sie die zugänglichen Teile häufig.
- Achten Sie bei Geräten mit abnehmbarem Kochfeld (mod.FO200 - FO300 - FO330) nach dem Reinigen oder Bewegen beim Zusammenbau des Kochfelds darauf, dass sich die Venturi-Rohre in der Mitte des Lochs der Kochfelder befinden: (siehe Foto)



Korrekte Position



Falsche Position



HINWEIS: Wenn es schwierig wird, die Wasserhähne zu öffnen oder zu schließen, erzwingen Sie sie nicht, sondern rufen Sie den technischen Support an. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Gasventils und ersetzen Sie es gegebenenfalls vor dem auf der Rohrleitung angegebenen Verfallsdatum.

Lagerung des Gerätes

Reinigen Sie das Gerät in Erwartung von Nichtbenutzungszeiten sorgfältig und trennen Sie die Gasversorgung sicher.

Das Gerät muss in seiner Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und belüfteten Ort aufbewahrt werden, außerhalb der Reichweite von Kindern und vor Staub geschützt.

VORSICHT!!! Was tun, wenn ein Brenner ausfällt (Flamme nicht regelmäßig)?

Stellen Sie während der Reinigung sicher, dass keine Flüssigkeiten und Reinigungsmittel in den Brennerbecher "A" und das Venturi-Rohr "B" gelangen, um die Luftlöcher und Düsen nicht zu verstopfen.

Wenn ein Brenner eine unregelmäßige Flamme hat, entfernen Sie den Brenner, indem Sie den festen Brennerclip entfernen und mit einem Staubsauger absaugen, oder blasen Sie kräftig auf das Brennertassenloch und die Venturi-Löcher, um eventuelle Hindernisse am Brenner zu entfernen.

Bauen Sie das Ganze wieder richtig zusammen und versuchen Sie es erneut.

