



GAS-HOCKERKOCHER

MODEL NO.: *680.011



BEDIENUNGSANLEITUNG

Die folgenden Anleitungen sind vor der Installation und dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durchzulesen.

Hoofdstuk I Inleiding en algemene informatie	Pagina 3
Hoofdstuk II Installatie-instructies en bijzonder onderhoud	Pagina 4
2.1 Installatieplaats	Pagina 4
2.2 Aansluiten van kooktoestel op gasleiding	Pagina 5
2.3 Controleren van druk op gasleiding en nominaal vermogen	Pagina 6
2.4 Instellen van kooktoestel op andere gassen	Pagina 7
2.5 Vervangen van hoofdonderdelen	Pagina 7
2.6 Opsporen van storingen	Pagina 7
Hoofdstuk III Instructies	Pagina 8
3.1 Waarschuwingen vóór ingebruikname	Pagina 8
3.2 In- en uitschakelen van kooktoestel	Pagina 8
3.3 Reiniging en routineonderhoud	Pagina 8
Hoofdstuk IV Specificaties, diagrammen en onderdelenlijst	Pagina 9

KAPITEL I EINLEITUNG UND ALLGEMEINE HINWEISE

Der Hersteller gewährleistet ab Rechnungsdatum eine Garantie von zwei Jahren.

Der Garantieanspruch erlischt, wenn Komponenten des Gerätes demontiert oder in irgendeiner Weise umgerüstet werden.

Des Weiteren kann ein unsachgemäßer Gebrauch der Kochstelle, einschließlich des Versuchs, Komponenten zu demontieren oder umzurüsten, einen Brand verursachen.

Aus diesem Grund übernimmt der Hersteller auf keinen Fall die Verantwortung für eventuelle daraus entstehende Personen- oder Sachschäden. Im Falle einer Betriebsstörung hat man sich an die nächst gelegene autorisierte Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller zu wenden.

Ebenfalls kann der Hersteller auf keinen Fall zur Verantwortung gezogen werden, wenn:

- das Gerät von Personal bedient wird, das nicht eingehend in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde
- die technischen und funktionellen Eigenschaften des Gerätes geändert wurden
- das Gerät nicht gemäß den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien verwendet wird
- das Gerät nicht oder nur mangelhaft gewartet wird
- Nicht-Originalersatzteile verwendet werden
- die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen, auch nur teilweise, nicht befolgt werden
- der Garantieschein nicht zurückgeschickt wird

Richtlinie 90/396/EWG (Gasverbrauchseinrichtungen) und an die von ihr abhängigen Richtlinien EN 203 - 1, EN 437 und ff. Änderungen hergestellt. Aus diesem Grund ist das Gerät mit der CE-Kennzeichnung versehen, die von einem anerkannten Institut nach der Durchführung der entsprechenden Zertifikationsprüfungen und der von der oben genannten Richtlinie vorgeschriebenen technischen Überprüfung des Gerätes erteilt wurde.

Dieses Handbuch ist dem für die Bedienung und die ordentliche Wartung des Gerätes zuständigen Personal vor der Installation und der Inbetriebnahme zu übergeben, das die in ihm enthaltenen Anleitungen aufmerksam durchzulesen hat, da sie wichtige Informationen in Bezug auf die bei der Installation, der Wartung und dem Gebrauch der Kochstelle zu treffenden Sicherheitsmaßnahmen enthalten. Nur durch eine strikte Befolgung derselben kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet werden.

Bei einem Verkauf oder einer Übereignung des Gerätes ist sicherzustellen, dass diesem das vorliegende Handbuch beiliegt, damit es vom neuen Besitzer vor dem Gebrauch des Gerätes eingesehen werden kann.

Das Handbuch ist an einem geschützten und trockenen sowie leicht zugänglichen Ort für eine zukünftige Einsichtnahme aufzubewahren. Im Falle einer Beschädigung oder eines Verlustes des Handbuchs ist beim Hersteller eine Kopie desselben anzufordern. Im Zweifelsfall hat man sich an die nächst gelegene Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller oder an den Händler zu wenden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen beziehen sich ausschließlich auf die in diesem beschriebene Kochstelle (Kat. II2ELL3B/P). Wird dieser in einem europäischen Land installiert, in dem Unterschiede in Bezug auf die Kategorie, den Anschlussdruck und die Gasart bestehen (siehe Geräteschild), ist das Handbuch in die offizielle Landessprache, mit den sich auf das Bestimmungsland beziehenden Angaben (Gasart und vor Ort geltende Installationsvorschriften), zu übersetzen. Die Kochstelle ist mit einem Geräteschild versehen, auf dem die Gasart und das Bestimmungsland angegeben sind. Zudem enthält dieses Schild eine Tabelle mit Angabe aller Länder, in denen die Kochstelle nach vorheriger Umrüstung an die örtliche Gasversorgung und in Übereinstimmung mit den nationalen Gesetzesvorschriften in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen installiert werden kann. Auf einem zweiten Schild sind in den wichtigsten europäischen Sprachen die wesentlichsten Hinweise angegeben (Abb. 2).

Das Gerät ist unter Berücksichtigung der im Bestimmungsland geltenden Richtlinien in Betrieb zu nehmen.

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise des Gerätes, ist der Raum, in dem dieses installiert wird, ausreichend zu lüften. Die Kochstelle ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln vorgesehen.

Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von in dessen Funktionsweise eingewiesenem Personal bedient werden. Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Anpassung an eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten und vom Hersteller hierzu autorisierten Fachkräften vorgenommen werden. Es sind stets Original-Ersatzteile zu verwenden.

Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer und einer einwandfreien Funktionsweise hat der Benutzer u/o Besitzer die tägliche Reinigung und die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall hat man sich an die vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle zu wenden. Auf keinen Fall dürfen zur Verbesserung der Leistungsfähigkeit des Gerätes dessen Gehäuse verändert sowie die Sicherheitseinrichtungen und versiegelten Komponenten umgerüstet werden.

ACOPA SRL		N° 705BP154 2004		REGOLATO :	
CE 0705					
MOD : FRG11	IT-ES-CB-PT-IE-GR-CH	II2H3+	G20	G25	G25,1
TYP : A1	DE	II2ELL3B/P	20	20	28-30
S/N : XXXX / XX	LU	I2E	20	20	50
Qn : 10 kW	AT-CH	II2H3B/P	20	20	50
	DK-SE-FI-CZ	II2H3B/P	20	20	30
	BE-FR	II2E+3+	20	25	28-30
	NL	II2L3B/P	20	25	30
	NO	I3B/P	20	25	30
	HU	II2HS3B/P	25	25	30
		II2HS3B/P	25	25	50
G20 = 1.06 m³/h					
G25 = 1.23 m³/h					
G30 = 0.79 kg/h					
G25,1 = 1.23 m³/h					

DE *Dieses Gerät muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchs- und Wartungsanleitung.*

Abb. 2 Hinweisschild

Abb. 1 Geräteschild

KAPITEL II ANWEISUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND DIE AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

2.1 Installationsort

in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen zu berücksichtigen. Die außerordentliche Wartung des Gerätes (Änderung der Gasart oder Austausch von Komponenten) darf ausschließlich von Fachkräften, die vom Hersteller hierzu autorisiert wurden, vorgenommen werden. Die Geräte sind gemäß den in Deutschland geltenden Sicherheitsnormen zu installieren. Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung und eines gesunden Arbeitsklimas ist die Kochstelle in einem Raum aufzustellen, der über permanente Lüftungsöffnungen verfügt. Die min. Lüftungsquerschnitte können den oben genannten Richtlinien entnommen werden, wobei eventuell bereits vorhandene gasbetriebene Geräte zu berücksichtigen sind. Die Kochstelle ist in der Bauklasse A1 eingestuft, d.h. im Raum, in dem das Gerät installiert wird, ist kein direkter Anschluss (über einen Kamin oder ein Anschlussstück) an den Rauchabzug oder an Rohre, die die Verbrennungsluft ins Freie ableiten, vorzusehen. Bei solchen Geräten können die Ansaugung und die Ableitung der Verbrennungsluft im Raum selbst erfolgen. Aus diesem Grund müssen diese Geräte unter einer leistungsfähigen Dunstabzugshaube installiert werden, die die Verbrennungsgase sowie die während des Garens entstehenden Dämpfe ansaugt und somit die Bildung von gesundheitsschädlichen Substanzen verhindert. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Ableitung der Verbrennungsluft in keiner Weise durch Gegenstände um und unter der Kochstelle behindert wird. Die Kochstelle ist auf einem einwandfrei nivellierten Tisch zu positionieren und durch zwei diagonal angeordnete Winkeleisen an der Arbeitsplatte zu befestigen (Abb. 3). Es empfiehlt sich, das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm von den seitlichen Wänden und der Rückwand aufzustellen. Ist dies nicht möglich, sind die Wände mit feuerfesten Platten ö.Ä. zu verkleiden. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist der Schutzfilm von den Oberflächen abzuziehen. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmitteln entfernt werden.

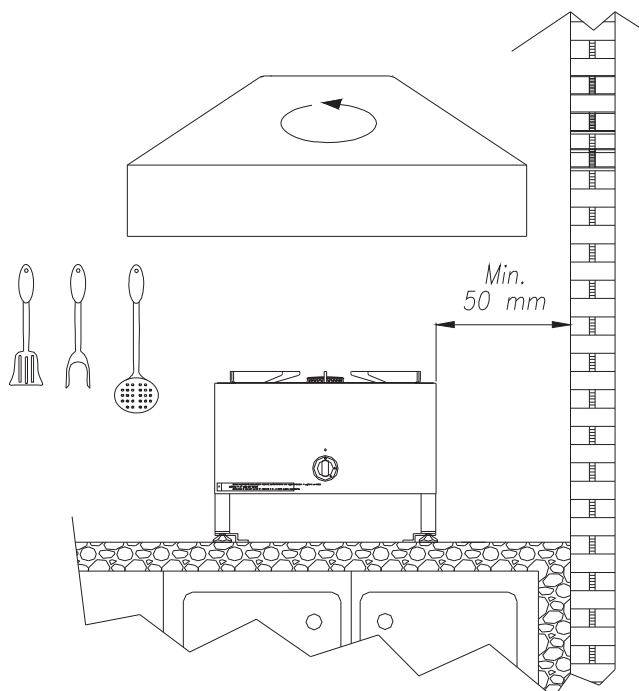


Abb. 3 Installationsplan

2.2 Anschluss an das Gasversorgungsnetz

Vor dem Anschluss der Kochstelle an das Gasversorgungsnetz ist zu überprüfen, ob der fest installierte Teil der Versorgungsanlage mit den Vorschriften der oben genannten Richtlinien übereinstimmt. Insbesondere ist zu überprüfen, ob die Rohre so dimensioniert sind, dass alle im Raum vorhandenen gasbetriebenen Geräte ausreichend mit Gas versorgt werden und keine hohen Leistungsverluste auftreten. Die Rohre müssen aus Stahl (mit Verbindungsstücken aus Weißguss, verzinktem Stahl oder autogen verschweißt) oder aus Kupfer (mit mechanischen Verbindungsstücken ohne Dichtungen oder Dichtungsmassen oder verlötet) hergestellt sein. Es ist zu überprüfen, ob die Gasflasche (falls vorhanden) richtig positioniert und geschützt ist und ob die Rohre leicht zugänglich sind. Bei unter Putz verlaufenden Rohren (Fußböden und Wände) hat man sich zu vergewissern, dass diese fachgerecht verlegt wurden und leicht zu ermitteln sind. Vor der Installation des Gerätes ist zu überprüfen, ob dieses für die vom Versorgungsnetz zugeführte Gasart ausgelegt ist. Ist dies nicht der Fall, sind die Anweisungen im Kapitel "Umrüstung auf eine andere Gasart" zu befolgen oder man hat sich an die Kundendienststelle des Herstellers zu wenden. Für den Anschluss des Gerätes sind steife Anschlussstücke oder Stahlschläuche zu verwenden, die keine Beanspruchung der Kiste gegenüber darstellen.

Sie sollten ausreichend lang, doch nicht länger als 1 m sein.

Es ist sicherzustellen, dass das Verbindungsrohr nicht in Hochtemperatur-Bereichen verläuft, nicht verdreht oder verzogen wird und nicht mit scharfen Gegenständen u.ä. in Berührung kommt. Zwischen dem Gasversorgungsnetz und jedem einzelnen Gerät ist ein Schnellabsperrhahn zwischenzufügen, der so zu positionieren ist, dass dieser leicht auf- bzw. zuge dreht werden kann.

Nach der Installation der Kochstelle ist der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung zu unterziehen. Hierzu sind entweder ein Leckspray oder schaubildende nicht korrosive Substanzen zu verwenden (Achtung: Keine offene Flammen an den Kreislauf halten).

2.3 Überprüfung des Netzdrucks und der Nennwärmebelastung

Der Netzdruck ist mit einem Druckmesser für Flüssigkeiten (z.B. U-Analogmanometer), während die Kochstelle in Betrieb ist, zu messen. Den Schraubverschluss (Abb. 4) ausschrauben, das Manometer **E** an den sich auf dem Gasanschlussstück **G** befindlichen Druckabnehmer anschließen und den Druck messen. Liegt dieser nicht zwischen den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindest- bzw. Höchstwerten darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Es ist das Gasversorgungsunternehmen zu informieren.

TABELLE 1

GASART	DRUCK mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Flüssiggas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
Methangas G20	20	18	25
Erdgas G25	20	18	25

Vor der Messung der Nennwärmebelastung ist zu überprüfen, ob die installierten Düsen für das vom Gasversorgungsunternehmen zugeführte Gas geeignet sind und ob sich der Druck innerhalb der in der vorstehenden Tabelle angeführten Bereiche befindet. Die Nennwärmebelastung ist unter Zuhilfenahme eines Zählers und eines Zeitmessers zu überprüfen. Es ist die genaue Gasmenge zu messen, die pro Zeiteinheit durchströmt und die verbraucht wird, wenn das Gerät bei höchster Leistung arbeitet. Dieser Wert ist mit dem in der Tabelle 4 angegebenen Verbrauchswert zu vergleichen. Für diesen sich auf die Gasmenge beziehenden Wert ist eine Abweichung von $\pm 5\%$ zulässig.

Bei höheren Abweichungen sind sowohl die Durchmesser als auch die bauliche Qualität der Düse (z.B. gratfreie Ausführung) und der Gasdruck im Netz zu überprüfen.

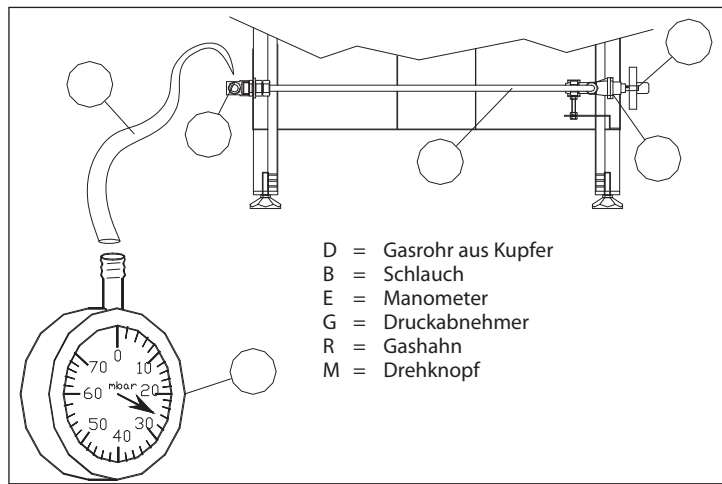


Abb. 4 Messung des Drucks

2.4 Umrüstung auf eine andere Gasart

Die Ersatzteile werden mit dem Gerät geliefert.



Die Umrüstung auf eine andere Gasart darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Zuvor ist jedoch der Gashahn zuzudrehen und die Kochstelle abkühlen zu lassen.

Für die Umrüstung der Kochstelle auf eine andere Gasart sind die Hauptdüsen und die Bypass-Schrauben der Gashähne auszutauschen. Zudem sind durch die Bypass-Schrauben der Gashähne die Ansaugstutzen der Primärluft und die Leistung auf ein Minimum einzustellen.

a) Austausch der Hauptdüse und Einstellung der Primärluft

Es ist wie nachstehend beschrieben reihenweise und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb. 5 vorzugehen:

- Den Grillrost, den Flammenverteiler, die Brennerhalterung und den Fettauffangbehälter herausnehmen.
- Die Befestigungsschraube **V** des Ansaugstutzens lösen, den Ansaugstutzen **B** nach innen herausziehen, die Düse **U** gegen eine für die installierte Gasart geeignete Düse austauschen.
- Je nach installierter Gasart den Zufluss von Primärluft durch Positionieren des Ansaugstutzens **B** auf den korrekten Anstand **H** einstellen.

b) Einstellung der Kleinstflamme

An dem Gashahn ist wie nachstehend beschrieben und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb. 6 vorzugehen:

- Den Drehknopf abnehmen und durch das Loch mit einem Kreuzschraubenzieher die Bypass-Schraube **BP** des Hahns betätigen. Die Schraube mit dem richtigen Durchmesser einfügen und diese je nach installierter Gasart wie folgt einstellen:

GAS G20: Die Bypass-Schraube solange einstellen bis eine Kleinstflamme erhalten wird. Danach ist bei gezündetem Brenner zu beachten, dass die Flamme beim Übergang von Groß auf Klein nicht erlischt oder kein Flammrückschlag am Hauptbrenner erfolgt.

GAS G30/G31: Die Bypass-Schraube stets bis zum Anschlag einschrauben.



Nach jeder Umrüstung ist darauf zu achten, dass:

- auf dem Geräteschild ein selbstklebendes Etikett angebracht wird, durch das klar wird, dass das Gerät umgerüstet wurde und mit welchem Gas das Gerät arbeitet
- die Versiegelungen auf den eingestellten Komponenten (Luftansaugstutzen und Bypass-Schraube des Hahns) erneuert werden
- der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung unterzogen wird.

TABELLE 2	Gasart		
	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Durchmesser der Hauptdüse (1/100 mm)	235	265	140
Durchmesser der Bypass-Schraube (1/100 mm)	einstellbar	einstellbar	60
Abstand H der Primärluft (mm)	5	5	offen

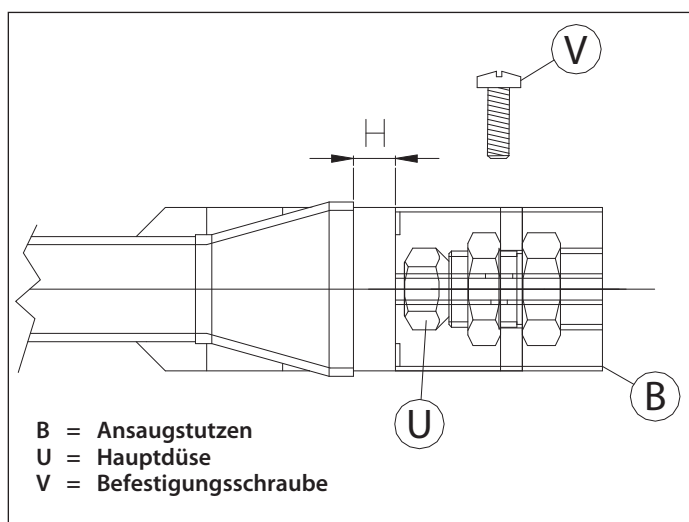


Abb. 5. Hauptdüse

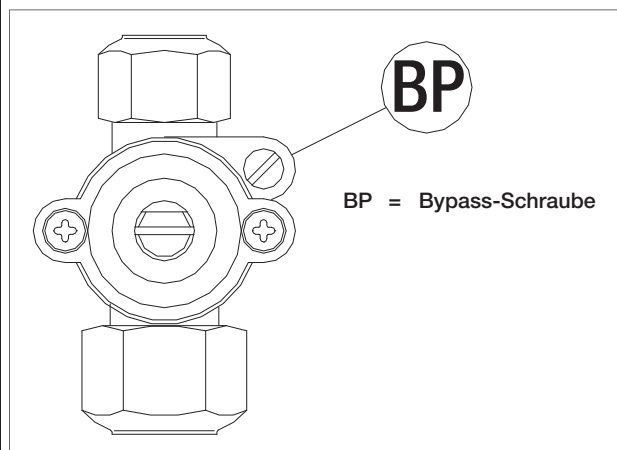


Abb. 6 Gashahn

2.5 Austausch der wichtigsten Komponenten

Nach der Behebung einer Betriebsstörung kann sich der Austausch einer Komponente als erforderlich erweisen. Alle Komponenten sind nach dem Entfernen des Rostes, des Flammenverteilers, der Brennerhalterung und des Fettauffangbehälters zugänglich.

a) Gashahn

- Die Anschlüsse (Kapillarrohr des Thermoelements, Gasrohr am Hauptbrenner, Gasleitungsrohr) am Gashahn lösen.
- Die zwei Schrauben des am Rahmen befestigten Flansches des Gashahns ausschrauben und die Anschlüsse entfernen.
- Den Gashahn austauschen und die Anschlüsse wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

b) Sicherheitsthermoelement

- Den Thermoelementanschluss am Gashahn lösen und entfernen.
- Den Befestigungsbügel des Thermoelement- Kapillarrohres öffnen.
- Das Thermoelement austauschen und die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

c) Hauptbrenner

- Den Befestigungsbügel des Thermoelement- Kapillarrohres vom Brennerkörper, durch Ausschrauben der zwei Schrauben, lösen.
- Die vier Befestigungsschrauben des kreisförmigen Brennersatzes an der Rahmenhalterung ausschrauben.
- Die Düse und die unterliegende Gegenmutter ausschrauben.
- Den Hauptbrenner herausziehen und austauschen.
- Die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

2.6 Mögliche Betriebsstörungen

Störung	Mögliche Ursache
Der Brenner zündet nicht.	• Unzureichender Gasdruck. • Die Hauptdüse oder der Brenner ist verstopft. • Der Gashahn ist defekt.
Die Flamme des Brenners erlischt.	• Das Thermoelement ist defekt oder schlecht positioniert und wird demzufolge nicht ausreichend von der Flamme geheizt.
Der Brenner erlischt bei Kleinstflamme.	• Die Bypass-Schraube des Gashahns weist nicht den richtigen Durchmesser auf oder ist nicht richtig eingestellt.

KAPITEL III BEDIENUNGSANLEITUNG



Die Kochstelle ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.

- Der Benutzer hat nur die tägliche Reinigung des Gerätes vornehmen.
- Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Umrüstung auf eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, einen jährlichen Wartungsvertrag abzuschließen

3.1 Einleitende Hinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme der Kochstelle sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

- Es ist sicherzustellen, dass die Kochstelle gut am Tisch befestigt ist und dass das Gasrohr so verlegt wurde, dass dieses in keiner Weise ein Hindernis darstellt. Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass die Luftzufuhr zur Kochstelle nicht behindert wird, die Rauch- und Dampfableitungen funktionstüchtig sind und eine ausreichende Belüftung des Raums gewährleistet wird. In unmittelbarer Nähe der Kochstelle dürfen sich keine entflammaren Gegenstände (Plastikbesteck, Papier, Flaschen mit entflammaren Flüssigkeiten) befinden.
- Bei Aufstellung von heißen Töpfen oder bei der Handhabung von heißen Zubehörteilen des Gerätes sind Thermohandschuhe zu benutzen.
- Die Kochstelle ist während des Garens ständig zu überwachen. Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zuzudrehen.
- Der Brenner der Kochstelle ist mit einem Thermoelement ausgestattet, der im Falle eines plötzlichen Erlöschens der Flamme die Gaszufuhr unterbricht.

3.2 Ein- und Ausschalten der Kochstelle

a) Einschalten der Kochstelle

- Den Gashahn aufdrehen.
- Den Zündbrenner durch Drücken und Drehen des Drehknopfs des Gashahns im Gegenuhrzeigersinn von der Stellung AUS (●) auf die Stellung MAX. leistung (große Flamme) zünden. Gleichzeitig mit der anderen Hand die Flamme eines Zündholzes oder eines Gasanzünders dem Brenner nähern bis dieser zündet. Den Drehknopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme das Thermoelement erwärmt und somit das Gas zuströmen kann. Danach den Drehknopf loslassen und überprüfen, ob die Flamme des Brenners stabil brennt. Ist dies nicht der Fall, ist der Vorgang von Anfang an zu wiederholen.
- Eventuell die MIN. Leistung (kleine Flamme) einstellen. Siehe Abb. 8.

b) Ausschalten der Kochstelle

- Für das Ausschalten des Brenners den Drehknopf des Gashahns im Uhrzeigersinn von der eingestellten Stellung auf die Stellung AUS (●) drehen.
- Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zuzudrehen.



Achtung! Sind die Gashähne nur schwer zu betätigen, sind diese zu schmieren. Hierfür hat man sich an eine Fachkraft (Installateur) zu wenden.

3.3 Reinigung und ordentliche Wartung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise und Leistung ist die Kochstelle in regelmäßigen Zeitabständen zu reinigen. Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen. Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen. Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vor der Reinigung des Gerätes ist zu überprüfen, ob der Gashahn zugezogen ist und der Brenner ausgeschaltet ist. Die Kochstelle abkühlen lassen.
- Die Komponenten aus Stahl mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden. Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden, da dies zu Rostflecken führen könnte.
- Den Rost entfernen und mit einer Bürste sorgfältig von eventuellen Verkrustungen reinigen.

- Der Brenner und dessen Zubehörteile sind sehr sorgfältig mit Seifenwasser oder nicht scheuernden Reinigungsmitteln zu reinigen. Es ist zu überprüfen, dass die Brennerlöcher, aus denen die Flamme austritt, nicht verstopft sind. Anderenfalls sind die Verkrustungen vorsichtig (ohne die umliegenden Elemente zu beschädigen) zu entfernen.
- Keine Speiserückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone...) an den Oberflächen aus EDELSTAHL anhaften lassen, da diese dadurch beschädigt werden könnten.
- Das Gerät darf nicht mit direkt auf es gerichteten Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden.
- Wird die Kochstelle längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Stahl mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch auf deren Oberfläche ein Schutzfilm gebildet wird. Zudem sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
- Auf keinen Fall dürfen korrosive Substanzen (z.B. Chlorwasserstoffsäure) zur Reinigung der Ablageplatte der Kochstelle verwendet werden.

KAPITEL IV TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN, PLÄNE UND VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN

Tabelle 4 Technische Daten

Modell	FRG11		
Außenmaße	605 x 605 x 493 mm		
Anzahl der Brenner	1		
Nennwärmebelastung	10 kW		
Min. Wärmebelastung	1,6 kW		
Gasanschlussstutzen	ISO 7/1 R 1/2"		
Kategorie	II2H3+		
Bauart	A ₁		
Nenndruck (Gas)	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Gasverbrauch auf MAX. (berechnet anhand der unteren Heizleistung H _i bei 15° und 1013 mbar)	G20 1,058 m³/h	G25 1,230 m³/h	G30 0,789 kg/h
Gasverbrauch auf MIN. (berechnet anhand der unteren Heizleistung H _i bei 15° und 1013 mbar)	G20 0,212 m³/h	G25 0,246 m³/h	G30 0,158 kg/h

Tabelle 5 Verzeichnis der Komponentent

Komponente	Hersteller	Modell/Code
Hauptbrenner	FLAM GAS	08796551020
Thermoelement	SIT	08753500200
Gashahn	PEL PINTOSI	20S

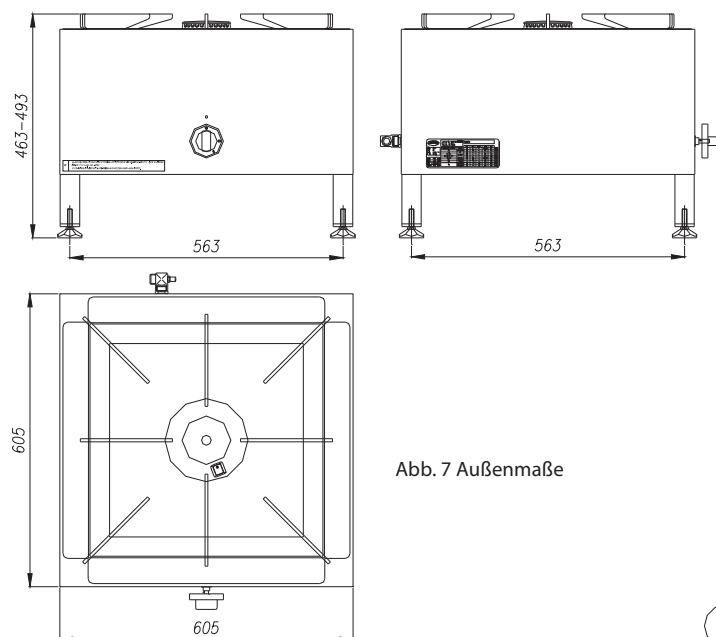


Abb. 7 Außenmaße

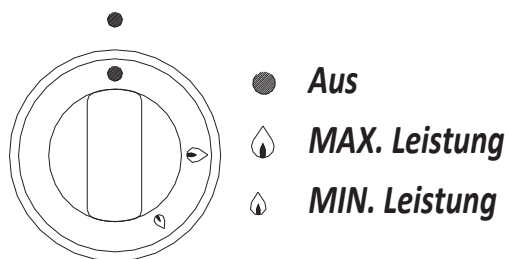


Abb. 8 Bedienelemente

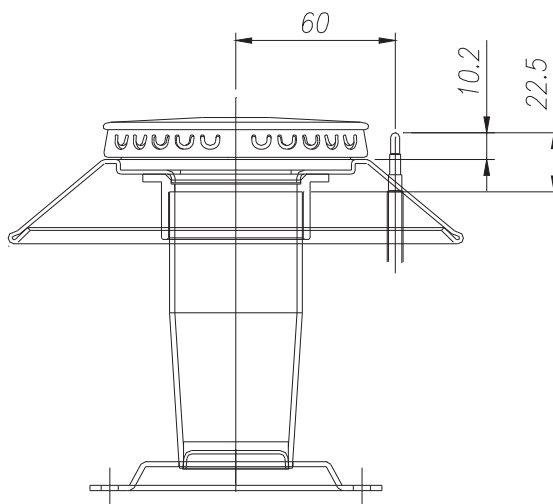


Abb. 9. Thermoelement Stellung

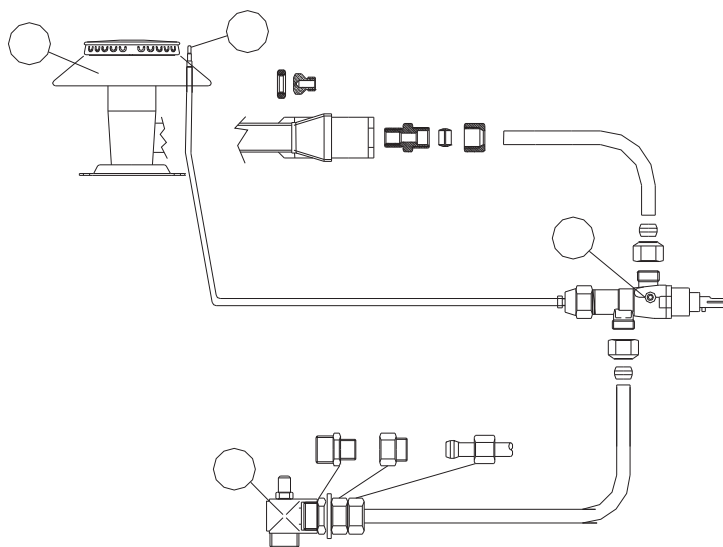


Abb.10 Gaskreislauf

- A = Gasanschlussstutzen
- B = Hauptbrenner
- R = Gashahn
- T = Thermoelement