

Bedienungsanleitung zum Gaskocher mit Backofen Volledelstahl

Bestandteile:

Gaskocher mit Backofen 2 oder 3 flammig plus Grill
 Ofenrost
 Ofenblech
 Grillrost
 Topfhalter
 Türsicherung
 Türverriegelung

Wärmeleistung/Gasverbrauch: 8.00 kW – 655 g/h (Modell 2-flammig)
 9.00 kW – 582g/h (Modell 3 flammig)

Gasdruck: 30mbar Propan/Butan

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 Befüllungsanschluß des Gasflaschenkastens darf niemals verschlossen werden

Gasleitung:

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 auf der Rückseite oben links 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.

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.

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 Ofentür, den Brennraum im Ofen, 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. Es wird empfohlen eine Backofenhandschuh zu tragen, wenn in den noch erwärmten Backraum gefaßt wird. Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entflammaren Materialien aufgestellt werden. Die Rückseite des Gerätes 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 Züandsicherung ausgestattet, d.h. sollte die Flamme am Brenner erlöschen, so wird sicherheitshalber die Gaszufuhr zum Brenner geschlossen.

Jeder Kunststoff-Regulierknopf 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.

Entzünden und Bedienen des Kochfeldes

- Wählen Sie den Regulierknopf für den gewünschten Brenner.
- Öffnen Sie das Hauptventil der Flasche
- Drücken den Regulierknopf rein und drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf das größte Flammensymbol
- Entzünden Sie die Flamme mit dem elektrischen Anzünder oder Streichholz.
- Halten Sie den Regulierknopf für 10-20 Sekunden gedrückt und stellen Sie die gewünschte Flamme ein.
- Lassen Sie nun den Regulierknopf los. Sollte die Flamme ausgehen, den Regulierknopf im Uhrzeigersinn auf die Nullstellung zurückdrehen und den Zündvorgang wiederholen.
- Um die Flamme zu reduzieren wird der Regulierknopf im Uhrzeigersinn gedreht. Um die Flamme auszustellen wird der Regulierknopf im Uhrzeigersinn auf Nullstellung gedreht.

Beachten: Die Töpfe sollten zentriert auf dem Brenner platziert werden. folgende Maße sind dazu 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

Entzünden und Bedienen des Ofens:

- Öffnen Sie die Backofentür komplett um den Brenner zu entzünden.
- Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Backraum (Backblech und Backrost)
- Öffnen Sie das Hauptventil an der Flasche
- Nehmen Sie ein Streichholz, ein Feuerzeug zur Hand oder entzünden Sie mit Hilfe des elektr. Anzünders
- Drücken Sie den Regulierknopf für den Ofen rein und drehen Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn bis auf das größte Flammensymbol
- Entzünden sie den Brenner
- Nach dem Entzünden des Brenners, halten Sie den Knopf noch für 10-20 sec. gedrückt
- Sollte der Brenner danach erlöschen, drehen Sie den Regulierknopf zurück auf die Nullstellung und wiederholen Sie den Vorgang des Entzündens.
- Um die Flamme zu reduzieren, drehen Sie den Regulierknopf im Uhrzeigersinn in die gewünschte Position (max. bis zum kleinen Flammensymbol)
- Um den Brenner abzuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis auf die geschlossene Position (das Symbol auf dem Knopf muß mit dem Off-Symbol auf der Front übereinstimmen)
- Bevor die Ofentür geschlossen wird, stellen Sie sicher das der Brenner entzündet ist.
- Es wird empfohlen, den Brenner 1 Minute brennen zu lassen, bevor die Tür geschlossen wird.
- Die Tür muß vorsichtig geschlossen werden um ein Ausschlagen der Flamme zu vermeiden.

Entzünden und Bedienen des Grills

Der Grill muß nicht benutzt werden, wenn der Brenner des Ofens oder die Brenner des Kochfeldes in Betrieb sind!!

- Öffnen Sie die Backofentür und entnehmen Sie das Backblech und den Backrost
- Öffnen Sie das Hauptventil an der Flasche
- Drücken Sie den Regulierknopf mit dem Grillsymbol und drehen Sie entgegen dem Uhrzeigersinn auf das größte Flammensymbol und entzünden die Flamme
- Nach dem Entzünden des Brenners den Regulierknopf für 10-20 Sekunden gedrückt halten
- Sollte der Brenner erlöschen, drehen Sie den Regulierknopf zurück auf die geschlossene Position und wiederholen Sie den Vorgang des Entzündens.
- Um die Flammen des Brenners zu reduzieren, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn in die gewünschte Position(max. bis zum kleinen Flammensymbol)
- Um den Brenner abzuschalten, drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn bis auf die geschlossene Position.

Beachten

Nach Entzünden des Grillbrenners muß das Backblech und das Grillrost unterhalb des Grills platziert werden, um zu verhindern, daß die Flamme erlischt. Stellen sie sicher, daß kein Gegenstand im direktem Kontakt mit dem Brenner kommt.

Empfohlene Benutzung des Ofens:

Reinigen Sie die Einsätze im Backofen (Backblech, Backrost, Ofentür und Seiten)

Lassen Sie den Ofen vor der ersten Benutzung eine Zeit lang brennen.

Der Ofen sollte jeweils 10 Minuten vorheizen, bevor Lebensmittel hingetan werden.

Während des Betriebs kann die Temperatur mit Hilfe des Thermometers überprüft und eventuell nachjustiert. Es kann eine maximale Temperatur von ca. 230° C erreicht werden.

Backblech und Rost:

Die Backbleche und der Backrost sollen so eingeschoben werden, daß sie genau in die Führungsschienen gleiten.

Ofentür:

Die Tür soll während des Betriebs geschlossen sein. Es ist an der oberen Seite der Ofentür eine Türsicherung montiert. Zum Öffnen muß die Sicherung heruntergedrückt werden. Im geschlossenen Zustand ist die Türsicherung mit dem Ofen arretiert.

Sicherheitsarretierung:

Wenn der Kocher nicht halbkardanisch schwingen soll, setzen Sie den Arretierbolzen unten rechts am Herd fest

Topfhalter:

Auf der Herdoberseite befindet sich der Rost mit der Relling für die Topfhalter. Montieren Sie die Topfhalter wie in Zeichnung No. 10 dargestellt. Durch Verschieben nach links und rechts können Sie die Topfhalter gemäß der Topfgröße einstellen. Wenn die Topfhalter auf einer gewünschten Position festgesetzt werden sollen, so drehen Sie an der Kunststoffschraube im Uhrzeigersinn. Zum Lösen der Topfhalter gegen den Uhrzeigersinn.

Reinigung:

Nach dem Betrieb muß der Ofen und der Brenner erst auskühlen, bevor mit der Reinigung begonnen werden kann.

Reinigen sie den Backraum gleichmäßig und vorsichtig.

Zum Reinigen des Brenners verwenden Sie einen feuchten Schwamm mit etwas Seife. Sollten die Brennlöcher des Brenners 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 Übergelaufenes den Brenner oder andere Anbauteile blockiert.

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

Reinigen Sie den Backofen nach jeder Benutzung und vermeiden Sie aggressive Reinigungsmittel, die den Backraum beschädigen können. 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:

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. 3 erfolgen muß.

Gasanschluß:

Der Gasanschlußstutzen des Geräts befindet sich an der Rückwand 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 3. 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 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.

LT20D2-INOX

LT30D3-INOX



Bestimmungsland DE
 Hersteller INF 1004
 Technipex, Via Garibaldi, 17 31058 Susegana (TV) Italia
 MOD. TECHIMPEX LT30GL
 Gesamtnennwärmeleistung: kW 9,00
 Anschlusstyp: G30 Propan/Butan
 Anschlussspann: max 30 - Dieses Gerät ist
 geeignet für den Betrieb mit Flüssiggas: G30/G31
 30/30 nach Artung: lesen Sie die Bedienungsweisung
 bevor das Sie das Gerät benutzen - Das Gerät nur in
 entsprechend befähigten Räumen aufstellen.
 Das Gerät darf ausschließlich von Fachkräften
 und unter Aufsicht der jeweils gültigen
 Vorschriften angeschlossen werden.

CE 0040 KA 13 B/P PIN. 49/AO/020 01

Id. Nr.
496/E
0007

© SVIB