

## VI. Pflege und Reinigung des Gerätes

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Vor dem Reinigen das Topfrost abnehmen. Speisereste mit einem weichem, feuchten Tuch abwischen. Kratzende und scharfe Putzmittel dürfen nicht verwendet werden. Nur für Edelstahl bzw. Lacke geeignete Putzmittel verwenden.
4. Die Brennerköpfe dürfen zur Reinigung des Gerätes nicht demontiert werden.
5. Bitte achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittel in den Brenner gelangen.

## VII. Aufbewahrungshinweise

1. Schließen Sie nach Gebrauch oder im Falle einer Störung immer das Flaschenventil.
2. Entfernen Sie den Druckregler, in dem Sie die Überwurfmutter im Uhrzeigersinn lösen. Überprüfen Sie die Dichtung auf Beschädigung. Sollten Sie eine Beschädigung vermuten, wenden Sie sich an einen Sachkundigen oder an Ihre Füllstation. Bewahren Sie die Gasflasche niemals unter Erdgleiche oder an unbelüfteten Plätzen auf.

## VIII. Allgemeine Sicherheitshinweise

Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen:

1. Schließen Sie sofort das Flaschenventil und vermeiden Sie offene Flammen, die das Gas entzünden können.
2. Ziehen Sie einen Sachkundigen zu Rate.
3. Versuchen Sie niemals das Leck mit einer offenen Flamme zu finden.

**Einige Teile des Gerätes können sehr heiß werden. Vor Kindern schützen.**

## XI. Technische Daten

Gasart: Flüssiggas Propan/Butan

Kategorie:	I <sub>3B/P</sub> - 50 mbar	Zutreffende Kategorie und den Betriebsdruck, auf den das Gerät eingestellt ist, entnehmen Sie bitte dem Geräteschild auf der Rückwand des Kochers.
	I <sub>3B/P</sub> - 30 mbar	
	I <sub>3+</sub> - 28-30/37 mbar	

Düsendurchmesser:	0,67 mm bei 50 mbar - Starkbrenner
	0,76 mm bei 30 mbar - Starkbrenner

### zweiflammiger Kocher

Nennwärmebelastung:	2x2,5 kW	Gasverbrauch: 360 g/h
---------------------	----------	-----------------------

### dreiflammiger Kocher

Nennwärmebelastung:	3x2,5 kW	Gasverbrauch: 540 g/h
---------------------	----------	-----------------------

Technische und farbliche Änderungen behalten wir uns vor.

Heidersdorfer Produktions- und Vertriebsgesellschaft mbH

Saydaer Str. 18

D-09526 Heidersdorf

Telefon: (037361) 464-0 \* Telefax: (037361) 46464 \* e-mail: info@hvp-gmbh.de

## Installations- und Bedienungsanleitung

### Flüssiggaskocher Tango



**Bitte lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät benutzen!**

## I. Wichtige Hinweise zur Sicherheit

- \* Flüssiggaskocher **mit** Zündsicherung können in geschlossenen Räumen verwendet werden.
- \* Das Gerät ist zur nichtgewerblichen Benutzung bestimmt.
- \* Das Gerät ist ständig zu beaufsichtigen.
- \* Der Flüssiggaskocher darf nur über einen zwischengeschalteten Druckregler betrieben werden. Der Ausgangsdruck des Druckreglers muß mit dem angegebenen Druck auf dem Geräteschild übereinstimmen. Das Geräteschild ist an der Rückwand des Kochers befestigt. Der Druckregler muß normgerecht und zugelassen sein.
- \* Das Gerät darf nur mit Propan/Butan betrieben werden.
- \* Das Vorhandensein und den ordnungsgemäßen Zustand (keine Beschädigungen) der Dichtung im Flaschenventil kontrollieren (auch bei jedem Flaschenwechsel). Keine zusätzlichen Dichtungen verwenden.
- \* Flüssiggasbehälter vor Wärmeeinwirkung (starke Sonne) schützen.
- \* Die Gasentnahme darf nur bei stehender Flasche erfolgen.
- \* Achten Sie darauf, daß der Schlauch weder geknickt noch verdreht wird. Der Schlauch muß normgerecht und zugelassen sein.
- \* Während des Betriebs den Standort des Gerätes nicht verändern.
- \* Nach der Montage sind alle Verbindungsstellen auf Dichtheit mit Lecksuchspray zu kontrollieren. Eine Dichtheitsprüfung mit offener Flamme ist strengstens untersagt.
- \* Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein und ist nicht gestattet.
- \* Beim Flaschenwechsel sind in der Nähe offene Flammen u.ä. Zündquellen (Funken usw.) nicht erlaubt.
- \* Stellen Sie den Kocher während des Betriebes auf eine ebene, feste, nicht brennbare Unterlage und achten Sie auf genügend Abstand zu brennbaren Materialien und Stoffen.
- \* In Störfällen Fehler nur durch einen Sachkundigen des Flüssiggasvertriebes beheben lassen.

## II. Anschluss des Flüssiggaskochers an die Gasflasche

**Vor Anschluß des Gerätes prüfen, ob die örtlichen Anschlußbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen.**

**Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf dem Geräteschild angegeben.**

**Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.**

a) Zum Anschluß des Gerätes sind folgende Teile erforderlich:

- handelsübliche Flüssiggasflasche 5kg oder 11kg
- fest eingestellter Druckregler (normgerecht und zugelassen), passend zur jeweiligen Flasche mit einer Gasdurchflussmenge von min. 0,8 kg/h
- Schlauchleitung (normgerecht und zugelassen) ausreichender Länge (ca. 80 cm), Ausführung entsprechend der nationalen Besonderheit
- Lecksuchspray
- Schraubenschlüssel mit Schlüsselweite 17

b) Anschluß des Gerätes:

1. Überwurfmutter des Druckreglers durch Linksdrehung von Hand mit dem Gewinde am Flaschenventil verbinden. Kein Werkzeug verwenden, da hierdurch die Flaschenventildichtung beschädigt werden kann und somit die Dichtheit nicht mehr gewährleistet wäre.

2. Die Schlauchleitung ist mit einem Druckregler-Ausgangsgewinde unter Verwendung geeigneter Schraubenschlüssel SW 17 durch Linksdrehung zu verbinden. Hierbei ist in jedem Fall mit einem zweiten Schraubenschlüssel entsprechender Größe an den dafür vorgesehenen Schlüsselflächen des Druckreglers gegenzuhalten, um ein Mitdrehen des Reglers bzw. unzulässige Kraftübertragung zu verhindern. Die Sicherstellung der Dichtheit erfolgt durch Anziehen der Verschraubung mit vorstehend genannten Werkzeug.
3. Die Verbindung des anderen Endes der Schlauchleitung erfolgt am Anschlussstutzen des Gerätes. Hierbei ist die Schlauchschnellkupplung durch leiten Druck auf den Anschlussstutzen bis zum Einrasten aufzuschieben. Durch zurückziehen des Außenringes von der Schlauchschnellkupplung, kann der Schlauch vom Gerät wieder gelöst werden.
4. Dichtheitsprüfung aller Verbindungsstellen bei geöffnetem Flaschenventil und geschlossenem Einstellgerät (Gashahn) vornehmen. Die Dichtheit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt.

## III. Inbetriebnahme

Auf dem Einstellknopf sind Symbole für die Geschlossenstellung, Großstellung und Kleinstellung aufgedruckt. Die gewünschte Stellung wird dadurch erreicht, in dem das jeweilige Symbol mit der Markierung in Übereinstimmung gebracht wird.

Für die Benutzung des Kochers im Freien ist das Gerät mit einem Windschutz ausgestattet. Den Windschutz in die dafür vorgesehenen Schlitze auf dem Kochergestell einstecken.

**Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Auf gute Belüftung achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorsehen.**

**Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.**

## Brenner zünden

1. Flaschenventil öffnen
2. Den Einstellknopf der betreffenden Brennerstelle durch Linksdrehen aus der Geschlossenstellung auf die Großstellung drehen.
3. Einstellknopf drücken und das ausströmende Gas sofort am Brenner anzünden. Das Zünden erfolgt durch Drücken des Piezoelementes (mit Stern gekennzeichnetes Schaltelement neben dem Einstellknopf). Nach dem Zünden der Brennerflamme den Einstellknopf noch 10 Sekunden eingedrückt halten. Danach kann mit dem Kochvorgang begonnen und der Einstellknopf in die gewünschte Brennerleistung gedreht werden.

## IV. Außerbetriebnahme

1. Einstellknopf in Geschlossenstellung bis zum Anschlag drehen. Die Brennerstelle erlischt.
2. Bei längerer Unterbrechung Flaschenventil schließen.

## V. Richtige Handhabung des Kochers

Zum Ankochen die Großstellung benutzen. Zum Weiterkochen kann die Flamme durch Linksdrehen des Einstellknopfes je nach Bedarf stufenlos klein gestellt werden. Wirtschaftlich wird dann gekocht, wenn die Flammenspitzen nicht über den Topfrand hinaus schlagen. Daher stets angemessene Töpfe verwenden und immer während des Kochens den Deckel auflegen. Topfgröße min. Ø 10 cm, max. Ø 22 cm. Beim Aufsetzen der Töpfe ist darauf zu achten, daß sie in der Mitte des Topfrostes plaziert werden. Die Benutzung der Brennerstelle(n) als Heizung ist nicht zulässig.