

***Aufstellungs und Bedienungsanleitung für
Installation, Gebrauch, Wartung***

CAMPINGGASKOCHER

Modelli:	
1 Flammig:	5318... 5321C...
2 Flammig:	5326C... 2002C... FO200C... 5325C... 5522...
2 Flammig + Grill:	552...
3 Flammig:	5327C... 5328C... FO300C... FO330C... 5324C... 5523...
4 Flammig:	542C... 541C...

***Vor der Benutzung des Gerätes ist diese Bedienungsanleitung
aufmerksam durchzulesen und danach sorgfältig aufzubewahren.***

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.

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 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

sowie generell bei Ursachen, die nicht vom Hersteller abhängig sind. Die Garantie ist auch ausgeschlossen auf alles lackierte Teile.

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

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR UND DEN BENUTZER

Alle die in diesen Hinweisen aufgeführten Anleitungen müssen durch Fachpersonal und gemäß den Vorschriften der gültigen Normen durchgeführt werden.

Diese Apparat können mit Flüssiggas oder mit Erdgas arbeiten entsprechend der Produktions (finden Sie auf der Rückseite Aufkleber)

ES GIBT NACHFOLGENDE KATEGORIEN: (Ihre Kategorie ist auf dem Typenschild aus Metall an der Rückseite des Geräts aufgeführt.)

KAT. I 3B/P G30/G31 – 50 mbar	KAT. I 2ELL G20/G25 – 20 mbar
FLÜSSIGGAS	ERDGAS

HINWEIS: Sicherstellen dass das Gerät mit die verwendete Gasart eingestellt ist.

KOCHERMODELL	BRENNER							NENNLEISTUNG			
	A	XA	SR	R	XR	C	GRILL	kW	g/h	m³/h	
										G20	G25
5318...			1					1,70	123	-	-
5321C...					1			2,70	196	0,257	0,299
FO200C...			1		1			4,20	305	0,400	0,465
5321CGP../C						1		3,50	254	0,334	0,388
5326C... 2002C... 5522...			1	1				3,50	302	0,334	0,388
2002CGP../C			1			1		5,00	364	0,476	0,554
5327C... 5328C... 5523...	1		1	1				4,25	309	0,395	0,460
5328CGP../C	1		1			1		5,75	418	0,538	0,626
FO300C... FO330C...	1		1		1			4,95	360	0,472	0,548
5324C...	1			1	1			5,45	396	0,519	0,604
5324CGP/C	1			1		1		6,15	447	0,586	0,681
542C... 541C...	1		1	1	1			6,95	505	0,662	0,770
542CGP../C – 541CGP../C	1		1	1		1		7,75	564	0,738	0,859
5325...		1			1			3,30	240	0,314	0,366
552...			1	1			1	5,00	364	0,476	0,554

BRENNER	NENNLEISTUNG	KLEINLEISTUNG	DÜSE G30/G31 – 50 mbar	DÜSE	
				G20 – 20 mbar	G25 – 20 mbar
A	0,75	0,38	38	60	70
XA	0,60	0,40	38	-	-
SR	1,50	0,38	57	90	105
SR (5318)	1,70	0,38	57	-	-
R	2,00	0,80	63	105	120
XR	2,70	0,80	71	115	135
GRILL	1,50	0,70	57	93	105
C	3,50	1,20	80	135	150

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einem flache Oberfläche aufgestellt werden, von zu entflammaren Materialien weg.
- Die Gasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und Wärmeeinstrahlung durch das Gerät schützen.
- Die Gasflaschen dürfen nicht im Haus, im Keller oder in einem Raum ohne ausreichende Belüftung gelagert werden.
- Versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

ACHTUNG: Gerät während des Betriebs oder vor dem Abkühlen nicht verschieben.

- Beschädigte oder poröse Gasschläuche vor dem auf dem Schlauch angegebenen Verfallsdatum austauschen. Die Schläuche dürfen keine Verengungen aufweisen und müssen so angebracht werden, dass keine Kraft auf sie einwirkt. SIE DÜRFEN NICHT mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Jede Änderung des Geräts kann gefährlich sein.

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

NUR IM FREIEN VERWENDEN

Die notwendige Verbrennungsluft beträgt 2,0 m³/h pro kW Nennleistung.

HINWEIS: DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN!

Verwenden Sie für den Umgang mit besonders heißen Teilen Schutzhandschuhe.

AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN

- Für mod. 552: der Grill darf nur zum Grillen unter dem Brenner verwendet werden, wobei die für den Grill geeignete Fettpfanne verwendet werden muss.

ACHTUNG: Brenner oder Grill sofort nach Verwendung abschalten.

WENN SIE GASGERUCH WAHRNEHMEN:

- Brenner ausschalten
- Die Gasversorgung des Geräts schließen (Hahn der Gasflasche)
- Den Gaslieferanten oder Fachpersonal informieren

Modelle mit Grill: der Grill darf nur zusammen mit der Fettauffangwanne zum Grillen über dem Brenner verwendet werden.

ACHTUNG: Nach dem Gebrauch ist der Brenner des Grills sofort auszuschalten.

TECHNISCHER ABSCHNITT FÜR DEN INSTALLATEUR

GERÄTEINSTALLATION

Das Gerät kann auf eine Oberfläche unter Beachtung der folgenden Anweisungen aufgestellt werden:

- Die Oberfläche muss mindestens bis 80°C hitzebeständig sein;
- Die Seitenwände müssen mindestens 20 mm Abstand vom Geräterand haben;
- Zwischen einem eventuellen Hängeschränk über der Kochmulde und der Geräteoberfläche muss ein Mindestabstand von 75 cm gelassen werden;
- Dieses Gerät ist an keine Abgasleitung angeschlossen. Es muss daher im Freien aufgestellt werden. Dabei ist die für die Verbrennung und das Wohlbefinden der Personen nötige Frischluftzufuhr sicher zu stellen.
- Die Installation muss fachgerecht in Anlehnung an die gültigen Bestimmungen ausgeführt werden.

GASANSCHLUß

Das Gerät ist für die Verbindung mit Schläuchen am Gummianschluß ausgestattet sein. Der Gummischlauch soll an die gültige Vorschriften übereinstimmen und ist dies mit einer Schelle am Gummianschluß zu befestigen. Die Werkseinstellung des Geräts ist auf dem Typenschild angegeben. Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einem ebenen Untergrund aufgestellt werden, in ausreichender Entfernung zu entflammaren Materialien.

ANSCHLUSS FLÜSSIGGAS (Butan-Propan)

Für den Anschluss den Schlauch mit 8 mm Loch Durchmesser mit Hilfe der Schlauchschelle C mit dem Schlauchanschluss verbinden (Abb. 1). Der Druckregler der Gasflasche muss den Anforderungen nach die gültige Vorschriften genügen (NICHT HOCHDRUCKREGLER VERWENDEN!)

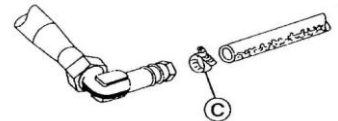


ABB. 1

ANSCHLUSS ERDGAS

Für den Anschluss an Erdgas der Schlauch mit 13 mm Loch Durchmesser mit Hilfe der Schlauchschelle C mit dem Schlauchanschluss verbinden (Abb. 1).

GERÄTE MIT GASFLASCHENFACH

Der Anschluss und der Austausch der Gasflasche bei Geräten, die mit einem Gasflaschenfach ausgestattet sind, darf nur durch dazu nachweislich befähigte Fachkräfte unter Beachtung der folgenden Anweisungen vorgenommen werden:

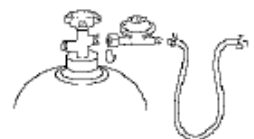
- Max. Füllgewicht Flüssiggasflasche 10 Kg.
- Der Anschlusschlauch des Geräts an den Gasbehälter darf maximal 1,5 m lang sein.
- Beim Austausch der Gasflasche dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Vor dem Anschluss der Gasflasche alle Hähne der Kochmulde und der leeren Gasflasche sorgfältig schließen.

Den Druckregler der Gasflasche durch Drehen der Mutter im Uhrzeigersinn ausschrauben.

- Die Schutzkappe vom Hahn der neuen Gasflasche abnehmen (Linksgewinde). Der Verschlusshahn darf nicht beschädigt werden.
- Die Gasflasche in das Fach stellen.

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung am Hahn fest sitzt und dass keine Dichtung festklebt; schrauben Sie anschließend den Druckregler mit der Hand ein, indem Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nicht den Druckregler drehen. Achten Sie darauf, dass der Schlauch keinen mechanischen Spannungen ausgesetzt ist.

- Schließen Sie das Gasflaschenventil nach Gebrauch
- Die Belüftungsöffnungen des Gasflaschenfach nicht verstopfen



INSTANDHALTUNG (bei Fachkräfte)

- Vor jedem Eingriff den Hahn der Gasversorgung schließen.
- Den Anschlusschlauch und den Druckregler der Gasflasche regelmäßig prüfen und bei Ablaufdatum austauschen.
- Für einen einwandfreien Betrieb mindestens einmal jährlich die Brennerhähne prüfen und ggf. entsprechend den folgenden Anleitungen auswechseln: • Das Gerät auf den Kopf stellen • Die Befestigungsschraube der Hähne am Gehäuse ausschrauben. • Den Hahn ausschrauben und ersetzen.

KONTROLLIEREN SIE ANSCHLIESSEND DAS GERÄT MIT EINEM LECKSUCHMITTEL AUF DICHTHEIT.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Hinweis: nach der Aufstellung sollten Sie kontrollieren, ob die Installation vorschriftsmäßig ausgeführt ist. Außerdem sollten Sie einmal im Jahr den Zustand des Anschlusschlauchs, der Hähne usw. überprüfen lassen.

Achten Sie beim entfernen der Brennerdeckel zum Reinigen darauf, dass Sie sie wieder richtig in den Brenner einsetzen (BILD 2).

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

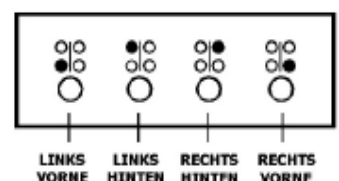
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden, die auf eine unsachgemäße Installation oder einen falschen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind, ab. Alle Änderungen an das Gerät können schädlich sein.

GERÄTEGEBRAUCH

POSITION DER DREHSCHALTER

Bei Gaskochmulden mit 1-2-3 Brennern befindet sich der Drehschalter gegenüber dem betreffenden Brenner.

Bei Kochmulden mit 4 Flammen sind die Drehschalter auf der vorderen Bedienblende angeordnet.



Befolgen Sie die Angaben auf der Bedienblende, um den gewünschten Brenner einzuschalten (siehe Zeichnung).

BENUTZUNG DER KOCHTÖPFE: Wählen Sie immer einen Brenner, der dem Durchmesser des verwendeten Topfs angepasst ist. Die Flammen dürfen nie über den Rand des Topfsbodens züngeln. Benutzen Sie, soweit es die Rezepte gestatten, einen Topfdeckel. Sie sparen Energie.

EMPFOHLENER TOPFDURCHMESSER		
BRENNER		Ø TÖPF
Hilfsbrenner	A – XA	10 – 14 cm
Normalbrenner	SR	14 – 18 cm
Starkbrenner	R	20 – 24 cm
Extrastarkbrenner	XR	24 – 26 cm
Doppelringbrenner	C	

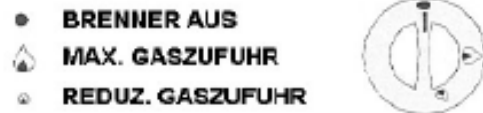


MANUELLE BRENNERZÜNDUNG

Drehen Sie den Einstellknopf des betreffenden Brenners nach links bis auf die Höchststufe und zünden Sie den Brenner mit einer Flamme. Regulieren Sie nach der Zündung die Flamme entsprechend dem verwendeten Kochtopf und dem Kochvorgang ein.

FLAMMENREGULIERUNG

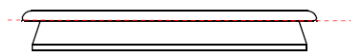
Auf dem Drehschalter befinden sich folgende Symbole:



REINIGUNG

Für die optimale Erhaltung Ihres Geräts sollten Sie es regelmäßig reinigen.

- Emaillierte Teile: benutzen Sie zur Reinigung lauwarmes Seifenwasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie gut ab. Reinigen Sie das Gerät nie, solange es noch heiß ist, und verwenden Sie keine Scheuermittel.
 - Verchromte Teile: mit Seifenwasser waschen, nachspülen und trocknen; ggf. flüssige, aber nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden.
 - Brenner: mit Seifenwasser reinigen und gut trocknen; nach der Reinigung kontrollieren, dass der Brennerdeckel trocken ist und dass die Öffnungen des Flammteilers nicht verstopft sind.
 - Die zugänglichen Teile des Grillbrenners regelmäßig reinigen.
- Alle vom Gerät entfernten Komponente (zum Reinigen oder Bewegen) müssen wie zuvor korrekt wieder zusammengesetzt werden.



Korrekte Position



falsche Position

BILD 2

Achten Sie bei Geräten mit abnehmbarem Kochfeld nach dem Reinigen oder Bewegen, beim Zusammenbau des Kochfelds darauf dass sich die Rohre in der Mitte des Lochs befinden (siehe Foto).



korrekte Position



falsche Position



HINWEIS:

Sollte das Öffnen und Schließen der Hähne schwierig sein, wenden Sie nie Gewalt an, sondern wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.

Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Gasanschlusses und tauschen Sie ggf. den Schlauch vor dem angegebenen Verfalltag aus.

Schließen Sie bei längerem Gerätestillstand immer den Gashahn.

LAGERUNG

Bei Nichtbenutzung, reinigen Sie das Gerät und entfernen Sie den Gasanschluss. Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort auf. Schützen Sie das Gerät von Zugriff Unbefugter (z.b. Kinder).

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.

