

NIEMALS SAUREHALTIGE ODER BLEICHENDE REINIGUNGSMITTEL VERWENDEN !!

Die Oberflächen gründlich mit Seifenwasser und einem feuchten Tuch reinigen. Es können auch herkömmliche Reinigungsmittel verwendet werden, die keine kratzenden oder chlorierten Substanzen enthalten.

Bevor Speisereste anhäften, diese mit warmen Wasser abwaschen.

Bei bereits verhärteten Rückständen einen Holzschaber oder weiche rostfreie Stahlwolle benutzen (niemals normale Stahlwolle).

Wichtig! Nach der Reinigung der rostfreien Teile, speziell der äusseren, sollen diese nach dem Abtrocknen mit einem, im Handel erhältlichen, Oberflächenschutzmittel gepflegt werden. Solche Pflegemittel entfernen nicht nur Schmutzränder, sie verleihen dem rostfreien Stahl auch neuen Glanz und verhindern das Eindringen von Feuchtigkeit und Schmutz.

2.3_ Ratschläge und allgemeine Hinweise

Das Gerät nicht als Raumheizung benutzen; Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen, mit einem freiem Rauminhalt von mehr als 12 m³, aufgestellt werden; Sollten sich die Gasarmaturen im Laufe der Zeit schwer bedienen lassen, müssen diese ausgetauscht werden; Die Thermoelemente müssen immer sauber und trocken gehalten werden; vor allem nach Beendigung der Verwendung und wenn etwas übergelaufen ist;

Flaschenventil nach Gebrauch der Anlage und bei Störungen schließen. Reparaturen an Flüssiggasanlagen dürfen nur von Sachkundigen ausgeführt werden. Flüssiggas-Flaschen dürfen nur durch eingewiesene Personen ausgetauscht werden.

Beim Flaschenwechsel darf in der Nähe kein offenes Feuer vorhanden sein. Rauchen ist nicht erlaubt. Flüssigas-Anlagen müssen alle 2 Jahre einer wiederkehrenden Prüfung unterzogen werden. Der Betreiber hat einen Sachkundigen mit dieser Prüfung zu beauftragen. Bei längerer Stilllegung (Winterlangerung) müssen die Flüssiggasanlagen von Bord genommen werden und die Druckregelgeräte blindgeschlossen werden.

AUFSTELLUNGS_BEDIENUNGS_UND WARTUNGSANWEISUNG

FÜR KARDANISCH AUFGEHANGTE HERDE

ZUR VERWENDUNG AUF WASSERSPORTFAHRZEUGEN

Modelle: LT 3

LT 2

.= S mit Emailbeschichtung in verschiedenen Farben

.= I Inox

Beachten Sie, dass Rahmen und Glas der Backofentüre heiss werden!

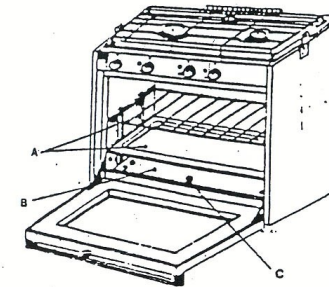
INHALTSVERZEICHNIS

FUER DEN INSTALLATEUR

- 1 Aufstellungsanweisung
 - 1.1 Angaben zum Geraet
 - 1.1.1 Schematische Darstellung
 - 1.1.2 Technische Daten
 - 1.1.2.1 Gastechnische Daten
 - 1.1.3 Angaben zum Geraeteaufbau
 - 1.2 Aufstellung
 - 1.2.1 Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien.
 - 1.3 Installation
 - 1.3.1 Installationsarbeiten
 - 1.3.1.1 Gasanschluss
 - 1.4 Betriebsbereitstellung
 - 1.4.2 Inbetriebnahme
 - 1.4.2.2 Ueberpruefung der Waermebelastung bei Flussiggas
 - 1.4.3 Funktionskontrolle
 - 1.4.3.1 Wartung
 - 1.4.4 Austausch von Teilen

FUER DEN BENUETZER

- 2.1 Bedienungsanleitung
 - 2.1.1 Hahngriffblende
 - 2.1.2 Zuendung der Kochstellen
 - 2.1.3 Zuendung des Backofens
- 2.2 Reinigung und Pflege
- 2.3 Ratschlaege und allgemeine Hinweise



- Pos. C = Brennerrohr
Pos. B = Bodenblech: Die Benutzung des Backofens ohne Eingelegtes Bodenblech ist unzulässig.
- Pos. A = Grillrost, mit dem sich unterhalb befindlichem Fettauffangblech; Im Inneren der Backofenmuffel befinden sich 3 Führungsschienen auf denen der Rost in verschiedenen Höhen eingeschoben werden kann.

Achtung! Die Bleche und der Grillrost Pos. A und B müssen stets richtig positioniert werden, d.h. sie dürfen nicht ganz an die Rückwand gedrückt werden.

Serienmäßige Ausstattung:

- 2 _ Topfhalter
- 1 _ Backblech bzw. Fettauffangblech
- 1 _ Grillrost

2.2_ Reinigung und Pflege

Bitte informieren Sie sich vor der Reinigung der rostfreien Teile bzw. der Reinigung des ußbodens unter dem Herd, bezüglich geeigneter Reinigungsmittel, die rostfreien Stahl nicht angreifen. Denken Sie daran, dass rostfreier Stahl bei Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln trotzdem oxydieren (rosten) kann.

2.1.2 _ Zuendung der Kochstellen

Alle Brenner sind mit einer thermoelektrischen Zündsicherung ausgestattet.

-Flaschenventil öffnen, ein Streichholz an den gewünschten Brenner halten.

-Den betreffenden Hahngriff leicht eindrücken und in Maximal-Einstellung bringen, dabei weiterhin gedrückt lassen. Bei zu frühem Loslassen des Knopfes erlischt die Flamme wieder und der Vorgang muß wiederholt werden. Wird Kleinstellung gewünscht, Hahngriff gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.

-Um das Gerät abzuschalten, den Knopf ganz nach rechts drehen.

2.1_Zuendung des Backofens

Der Backofen verfügt über einen Sicherheitstürverschluss.

Zur Öffnung der Türe, den sich am oberen Türrahmen befindlichen Hebel niederdrücken und gleichzeitig die Türe am Türgriff nach vorne öffnen.

-die Benützung des Backofens ohne eingelegtes Bodenblech ist unzulässig!

-Backofentüre öffnen. Das Backblech muss in der gewünschten Höhe eingeschoben werden.

-Entsprechenden Hahngriff leicht eindrücken und durch Drehung im Gegenuhrzeigersinn in Maximal-Einstellung bringen, wobei der Hahngriff weiter gedrückt bleibt.

-Nähern Sie sich mit einem Streichholz der Öffnung in der Mitte des Backofenbodens und entzünden Sie den Brenner.

-Nach einigen Sekunden den Knopf loslassen. Bei zu frühem Loslassen des Hahngriffes erlischt die Flamme wieder und der Vorgang muß wiederholt werden.

Durch die vordere Öffnung unterhalb des Backofenbodenbleches können Sie die ordnungsgemäße Zündung kontrollieren.

Um ein unbeabsichtigtes Verlöschen der Flammen durch Luftbewegung zu vermeiden, die Backofentüre vorsichtig schließen. Der Backofen sollte ca. 10 Minuten vorgeheizt werden, dann erst Backgut etc. hineingeben. Der leere Backofen erreicht nach 10 Minuten eine Temperatur von ca. 200 Grad C. Die Temperatur kann unter Umständen bis fast 300 Grad C. ansteigen.

Sie müssen also je nach Back-oder Bratgut die Temperatur kontrollieren (kleines Thermometer an der Innenseite der Backofentüre) und gegebenenfalls durch Kleinstellung korrigieren.

1_AUFSTELLUNGSANWEISUNG

1.1_ Angaben zum Gerät

1.1.1_ schematische Darstellung

Das Typenschild befindet sich an der Frontseite des Herdes und beinhaltet erforderliche Daten wie z.B. ;

Hersteller, Anschlussdruck, Einstellung der Gasart, usw.

01 = Rost

02 = "A" Brenner (Normalbrenner)

03 = "H" Brenner (Hilfsbrenner)

04 = Kochmulde aus rostfreiem Stahl

05 = Thermoelement Backofen

06 = Mineralwolle in Schutzmantel aus Alu-Folie

07 = Doppelverglaste Backofentüre

08 = Backofenboden

09 = Back- bzw. Fettauffangblech

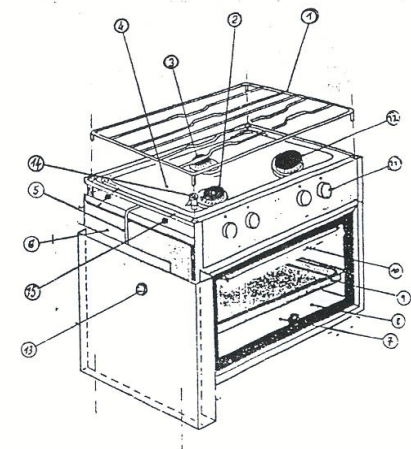
10 = Backofentürgriff

11 = Knöpfe Brennerregulierung

12 = "B" Brenner (Starkbrenner)

13 = Gelenk kardnische Aufhängung

14 = Befestigungshülse



1.1.2-_ Technische Daten

1.1.2.1_Gastechnische Daten

Kat : I 3 B/P Bauart : A Klasse : 1

Gesamtwaermebelastung: Mod. : LT 2 5,70 KW
Anschlusswert g/h Propan/Butan 415

Mod. : LT 3 6,70 KW
Anschlusswert g/h Propan/Butan 488

Brenner	Starkbr. "B"	Normalbr. "A"	Hilfsbr. "H"	Backofen
Nennwaerme- Belastung (KW)	2,30	1,70	1,00	1,70
Kleinstellwaerme- belastung: Flussiggas	0,70	0,50	0,30	--
Düsen - ø 1/100 mm	0,75	0,65	0,48	0,65
By-pass - ø 1/100 mm	0,48	0,41	0,26	0,48
Anschlussdruck	Fluessiggass : 30 mbar			

2_FUER DEN BENUTZER

Achtung! - GERAET NICHT ALS RAUMHEIZUNG BENUTZEN.
- DIESES GERAET IST AUSSCHLIESSLICH MIT PROPAN/BUTAN VERWENDBAR
- DER EINBAU DIESES GERATES DARF NUR DURCH FACHLICH QUALIFIZIERTES PERSONAL GEMASS DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ERFOLGEN.
- FLASCHENVENTIL NACH GEBRAUCH DER ANLAGE UND BEI STOERUNGEN SCHLIESSEN.
- REPARATUREN AN FLUSSIGGASANLAGEN DUERFEN NUR VON SACHKUNDIGEN AUSGEFUEHRT WERDEN.
- EINIGE BAUTEILE SIND MOEGLICHERWEISE MIT EINER SPEZIELLEN SCHUTZSCHICHT VERSEHEN. DIESE MUSS UNBEDINGT VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME DES GASHERDES ENTFERNT WERDEN.

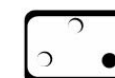
2.1_Bedienungsanleitung

2.1.1_ Hahngriffblende



Mod. : LT 3

1. Linker vorderer Brenner
2. Mittlerer Brenner hinten
3. Rechter vorderer Brenner
4. Backofen



Mod. : LT 2

1. Linker vorderer Brenner
2. Rechter vorderer Brenner
3. Backofen



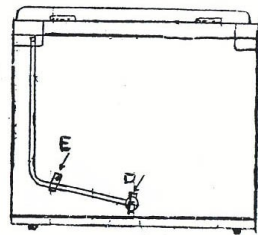
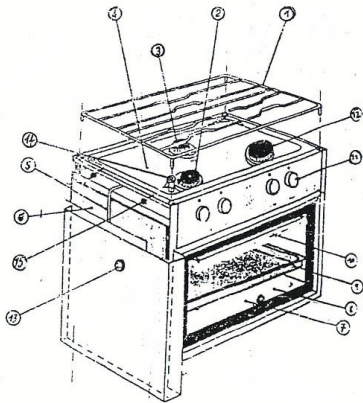
1.4.4_ Austausch von Bestandteilen

Jeglicher Austausch von Teilen darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden, indem die Gaszufuhr unterbrochen wird und das Gerät aus seiner Halterung gehoben wird.

Bezüglich des Austausches von Teilen (Gasarmaturen, Brenner, Thermoelement) ist in der folgenden Weise vorzugehen:

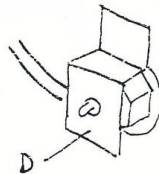
- Rost (01) entfernen;
- Die 4 Befestigungsschrauben (14) lösen;
- Die seitlichen Befestigungsschrauben (15) lösen;
- Die Gasrampe mittels der Schelle (D) und durch Lösen der Schelle (E) vom Backofenbrenner trennen.
- Nun ist das Gerät demontiert und alle austauschbaren Teile sind zugänglich, sodaß eventuell defekte Teile ausgetauscht werden können.

Beachte :Sobald die Betätigung der Hähne schwergängig wird,müssen diese ausgewechselt werden. Bei jedem Gasarmaturenaustausch die Dichtung, gegen eine vom Armaturenhersteller vorgesehene ersetzen.



1.1.3_ Angaben zum

ACHTUNG! BEI DER WIEDERMONTAGE, DARAUF ACHTEN, DASS DER BACKOFEN ROHR LEITUNG TRÄGER, RICHTIG POSITIONIERT WIRD.



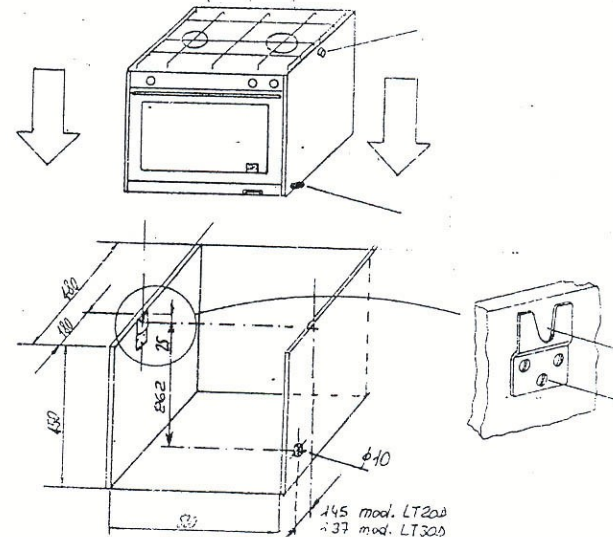
Geraateaufbau

- Thermoelement
- Vollzündgesicherte Gasarmaturen mit einstellbarer Waermeleistung maximal - minimal
- Kunststoff- Bedienungsknopf

1.2_ Aufstellung

Die Geräte dürfen nur in Räumen mit freiem Rauminhalt von mehr als 12 m³ aufgestellt werden.

Bezüglich der Aufstellung bzw. Installation siehe Abbildung, wobei die hier wiedergegebenen Maße zu beachten sind. Die zur Montage notwendigen Haltewinkel werden serienmäßig mit den Geräten mitgeliefert. Beachten Sie, daß bei der Montage, dem Gewicht des Gerätes (30 kg) entsprechende Schrauben verwendet werden. Das Gehäuse kann auch aus Holz sein, wenn dieses bis zu 100 Grad C. wärmebeständig ist.



1.2.1_ Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Bei der Aufstellung sind folgende Vorschriften zu beachten:

- Binschlaegige Rechtsverordnungen;
- DVGW-Arbeitsblatt G608 Technische Regeln für Flüssiggasanlagen auf Wassersportfahrzeugen;
- Einschlaegige Unfallverhuetungsvorschriften.

1.3_ Installation

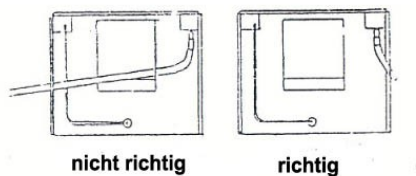
Das Geraet darf nur von zugelassenen Installateuren gemäß dem DVGW_Arbeitsblatt G 608 angeschlossen werden.

1.3.1_ Installationarbeiten

1.3.1.1_ Gasanschluss

Der Gasanschlusstutzen des Geraetesbenfindet sich an der Rueckwand des Geraetes.

Der Gasanschluss ist mit Schläuchen nach DIN 4815 Teil 2 durchzuführen. Die Schlauchlänge darf max. 1 Meter betragen. Die Schlauchleitungen müssen so angebracht sein, daß sie gegen unzulässige Erwärmung und mechanische Beschädigungen geschützt sind. Die Führung der Schläuche durch Schotten, Wände und derleichen ist nicht zulässig. Weiters dürfen die Schläuche nicht mit rückwärtigen Bauelementen des Herdes in Berührung kommen und keine Knicke oder Einschnürungen aufweisen. Bezüglich der Führung der Schläuche siehe Abbildung.



Der Anschluss muss gemäß dieser Anleitung und den technischen Regeln für Flüssiggasanlagen auf Wassersportfahrzeugen G 608 durchgeführt werden. Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung gemäß dem DVGW-Arbeitsblatt G 608 vorzunehmen.

1.4_ Betriebsbereitsstellung

1.4.1_ Vorbereitung zur Inbetriebnahme

Der Hersteller uebernimmt keinerlei Haftung fuer Personen- und Sachschädeu, infolge von Installationsfehlern, Reparaturveruchen, mangelnder Wartungsarbeiten, unsachgemäßer Benutzung des Gerätes.

1.4.2_ Inbetriebnahme

1.4.2.2_ ueberpruefung der Waermebelastung bei Fluessiggas

Prüfen Sie, ob der eingebaute Druckregler einen Ausgangsdruck von 30 mbar (Nenndruck mbar 30) aufweist (Kontrolle des Typenschildes oder Druckmessung).

Nach Durchführung dieser Kontrollen, kann das Gerät ohne eine weitere Umstellung und / oder Regulierung, in Betrieb genommen werden.

1.4.3_ Funktionskontrolle

- Brenner entzünden und die Brennsicherheit der Flammen innerhalb des Einstellbereiches Gross-und Kleinstellung ueberpruefen.
- Ueberzeugung und regelmaessiges Flammenbild der Brenner auch in Kleinstellung pruefen.
- Diese Geräte sind vor der ersten Inbetriebnahme durch einen Sachkundigen auf Einhaltung der technischen Regeln gemäß DVGW- Arbeitsblatt G 608 zu prüfen.
- Diese Geräte sind gemäß G 608 einer Dichtheitsprüfung zu unterziehen.
- Nach Ablauf von jeweils 2 Jahren und nach Durchführung von Aenderungen ist die Gesamtanlage erneut durch einen Sachkundigen zu prüfen.

1.4.3.1_ Wartung

Das Gerät ist nach Ablauf von jeweils 2 Jahren von einem Sachkundigen zu prüfen. Für die Veranlassung dieser Prüfung ist der Betreiber verantwortlich.