
INSTALLATIONS GEBRAUCHS UND WARTUNGSANLEITUNG

Gasherd

MOD. FO600... MOD. FO2600...

Kat. I 3B/P G30/G31 50 mbar

I 2ELL G20/G25 20 mbar

Kat. I 3B/P G30/G31 30 mbar

I 2ELL G20/G25 20 mbar



Die **Firma PARKER SRL** bedankt sich bei Ihnen für die Wahl dieses Geräts, dessen Leistungen Sie optimal nutzen sollten.

Zu diesem Zweck bitten wir Sie, diese Anleitungen für alle Geräteteile zu beachten.

Die Herstellerfirma übernimmt für Schäden, die aufgrund einer nicht korrekten Installation bzw. eines inadäquaten Betriebs zurückzuführen sind, keine Verantwortung. Alle Änderungen an das Gerät können schädlich sein.

Mit der Zielsetzung, immer mit den neuesten Technologien konforme und qualitativ erstklassige Geräte herzustellen, behält sich die Herstellerfirma das Recht vor, jederzeit Änderungen anzubringen, die dem Benutzer natürlich keinerlei Probleme bereiten.

Zur Bestellung der separat zum Gerät gelieferten Teile geben Sie beim Händler bitte die Modell- und Seriennummer an, die Sie am „Typenschild“ ablesen können.

Konformität mit den Europäischen Richtlinien

Die Geräte sind gemäß den in den Richtlinien der Europäischen Union bestimmten Grundanforderungen gebaut und entsprechen im Besonderen folgenden Richtlinien:

- 2016/426 EU GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

ANMERKUNG

Diese Bedienungsanleitung bezieht sich auf eine komplette Geräteserie. Bitte beachten Sie beim Durchlesen nur jene Kapitel, die sich auf die Bestandteile Ihres Herdmodells beziehen.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

INSTALLATION

DIE INSTALLATION - Die Leistung ist am Typenschild an der Geräterückseite angegeben. Vor der Geräteinstallation sicherstellen, dass die Eigenschaften der örtlichen Gasversorgungsleitung (Gasart und Druck) mit der Geräteeinstellung kompatibel sind (siehe Typenschild an der Geräterückseite).

Die Einstellungen und die erste Inbetriebnahme müssen durch einen befugten Installateur vorgenommen werden, der sich an die örtlich gültigen Sicherheitsbestimmungen zu halten hat.

Dieses Gerät wird an keine Abgasleitung abgeschlossen. Es muss gemäß den gültigen Installationsbestimmungen installiert und angeschlossen werden.

Dieses Gerät darf nur in Räumen aufgestellt und betrieben werden, die gemäß den gültigen Vorschriften gelüftet sind. Für Geräte ohne die Sicherung an der Arbeitsplatte gegen das Erlöschen der Flamme, ist folgendes anzuführen: „Dieses Gerät darf nur in Räumen mit erhöhter Lüftung verwendet werden“.

RAUMLÜFTUNG - Die Räume, in denen Gasverbrauchseinrichtungen installiert werden, müssen zur einwandfreien Verbrennung des Gases und einer korrekten Lüftung gut belüftet sein.

Im Besonderen darf die für die Verbrennung nötige Luftzufuhr nicht unter 2m³/h pro kW installierter Nennleistung liegen.

AUFSTELLUNG - Den Herd aus der Verpackung nehmen und die Folien von den Chrom- und Edelstahlteilen entfernen. Den Herd an einem trockenen, leicht zugänglichen Ort ohne Luftdurchzug aufstellen. Den Herd auf ein Untergestell stellen, sodass die Kochmulde auf max. 900 mm Höhe vom Fußboden steht. Er kann entweder freistehend oder zwischen zwei Möbeln, dessen Seitenwände bis zu 100°C hitzebeständig sein müssen und nicht höher als die Kochmulde sein dürfen, aufgestellt werden.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Das Gerät funktioniert mit Flüssiggas und ist für den Anschluss mit biegsamen Rohren und Schlauchhaltern vorgesehen. Der Anschluss muss mit einem biegsamen Rohr, das den gültigen Vorschriften entspricht, erfolgen. Das Rohr mit einer Rohrschelle am Schlauchhalter fixieren.

Der Druckregler der Gasflasche muss den Anforderungen den gültigen Vorschriften entsprechen.

ANSCHLUSS MIT BIEGSAMEM METALLROHR

Der Anschluss erfolgt mit einem den nationalen Vorschriften entsprechenden Rohr, das am Anschluss unter Zwischenlegung einer Dichtung eingeschraubt wird.

Nach der Installation die Dichtheit der Anschlüsse prüfen.

FÜR DEN BETRIEB SICHERSTELLEN, DASS DER GASDRUCK DEN ANGABEN DES TYPENSCHILDS ENTSPRICHT.

Für den Betrieb mit Butan-/Propangas sicherstellen, dass der Gasdruck den Angaben des Matrikelschildes entspricht.

ANPASSUNG AN VERSCHIEDENE GASARTEN

Der Herd ist ausschließlich für den Betrieb mit der vorgesehenen Gasart gebaut. Aus diesem Grund ist keine Umwandlung nötig.

Nun den Betrieb aller Brenner nacheinander und nach folgenden Anweisungen prüfen: den Brenner auf großer Flamme zünden; die Flamme muss klar brennen und darf keine gelben Spitzen haben: sie muss stabil sein, was bedeutet, dass sie bei kaltem Brenner nicht abheben und bei heißem Brenner nicht zurückschlagen (Einspritzdüse in der Flamme) darf.

Bei Luftmangel hat die Flamme gelbe Spitzen und bildet möglicherweise Russ.

ANLEITUNGEN FÜR DEN BEDIENER

- Kategorie: siehe Typenschild an der Rückseite.
- Ausstattung: alle Modelle sind mit der Sicherheitsvorrichtung für den Kochmuldenbrennern, den Backofenbrenner und den Grill ausgestattet.

ANWENDUNG DES HERDS

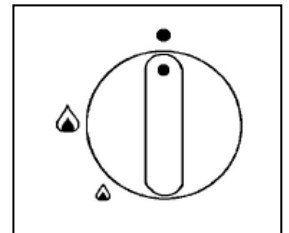
RAUMLÜFTUNG

Der Einsatz einer Gasverbrauchseinrichtung erzeugt Hitze und Feuchtigkeit im Installationsraum. Aus diesem Grund ist es unbedingt notwendig, eine einwandfreie Lüftung der Räume zu gewährleisten, wozu Lüftungsöffnungen oder eine Dunstabzugshaube zu installieren sind.

Bei einem intensiven und längeren Gerätegebrauch kann eine zusätzliche Lüftung notwendig sein, z.B. indem einfach ein Fenster geöffnet oder die Leistung der Dunstabzugshaube (wenn vorhanden) erhöht wird.

ZÜNDEN DER KOCHMULDENBRENNER

Den Drehschalter drücken und bis zum Symbol (an der Bedienblende aufgedruckt) der großen Flamme nach links drehen - gleichzeitig ein Streichholz dem Brenner nähern. Um die Flamme kleiner zu stellen, den Drehschalter in die gleiche Richtung bis zum Symbol der kleinen Flamme drehen.



KOCHMULDENBRENNER MIT SICHERHEITSVORRICHTUNG

Den Drehschalter drücken und bis zum Symbol (an der Bedienblende aufgedruckt) der großen Flamme nach links drehen - gleichzeitig ein Streichholz dem Brenner annähern und den Drehschalter weitere 10 Sekunden gedrückt halten.

Nun den Drehschalter auslassen und sicherstellen, dass der Brenner weiter brennt.

Im Gegenteil die Schritte wiederholen.

ZÜNDEN DES BACKOFENBRENNERS

- Die Backofentür öffnen;
- Den mittleren Drehschalter drücken und bis zur Stellung „Max“ nach links drehen; den Drehschalter ständig eingedrückt halten.

- Ein Streichholz dem mittleren Loch des Backofenbodens annähern und den Drehschalter ganz eindrücken;

- Den Drehschalter nach ca. 10 Sekunden auslassen und sicherstellen, dass der Brenner weiter brennt.

Im Gegenteil die Schritte wiederholen.



ZÜNDEN DES GRILLBRENNERS

- Die Backofentür öffnen;
- Den mittleren Drehschalter drücken und bis zur Stellung „Grill“ nach rechts drehen; den Drehschalter ständig eingedrückt halten.
- Ein Zündholz dem oberen Grillbrennerbereich nähern und den Drehschalter ganz eindrücken;
- Den Drehschalter nach ca. 10 Sekunden auslassen und sicherstellen, dass der Brenner weiter brennt.

Im Gegenteil die Schritte wiederholen.

- WARNUNG: Wenn der Grillbrenner in Betrieb ist, kann der Ofenbrenner nicht gezündet oder betrieben werden.

SICHERHEITSVORRICHTUNG

Die Brenner, die mit dieser Vorrichtung ausgestattet sind, haben den Vorteil, dass sie gegen ein ungewolltes Erlöschen der Flamme geschützt sind. In diesem Fall blockiert die Vorrichtung die Gaszufuhr zum Brenner und verhindert dadurch gefährliche Ansammlungen unverbrannten Gases.

ACHTUNG

Nach einem längeren Gerätestillstand kann es passieren, dass der Brenner nicht unverzüglich zündet, was aber normal ist.

In nur wenigen Sekunden wird die in der Gasleitung angesammelte Luft abgeleitet. Das Austreten von unverbranntem Gas so gering wie möglich halten.

Sollte die Zündung nicht binnen einer relativ kurzen Zeit gelingen, den Drehschalter erneut auf „geschlossen“ (•) stellen und von vorne beginnen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens kann eine Rauch- und Geruchsbildung auftreten. Das ist auf die Behandlung mit Harzen und auf die Ölrückstände auf den Brennern zurückzuführen.

GEBRAUCH DER KOCHMULDENBRENNER

Kochtöpfe bzw. Pfannen mit dem geeigneten Durchmesser für den jeweiligen Brenner verwenden. Die Flammen dürfen nicht über den Kochtopfboden heraustreten.

EMPFEHLUNG: für den Normalbrenner einen Kochtopf mit mindestens 14 cm Durchmesser, für den Starkbrenner einen Kochtopf mit 22 cm Durchmesser.

ANMERKUNG: den Drehschalter nie zwischen dem Symbol der großen Flamme und „geschlossen“ (•) lassen.

GEBRAUCH DES GAS-BACKOFENS

Nach dem Zünden des Brenners den Backofen 10 Minuten lang aufheizen lassen. Die Speisen in einer Bratenschüssel vorbereiten und auf den verchromten Rost stellen.

Den Rost vorzugsweise auf die höchste Schiene in den Backofen schieben und den Drehschalter auf die gewünschte Stellung drehen.

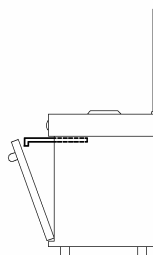
GEBRAUCH DES GASGRILLS

ACHTUNG: DER BRENNER DES GRILLS DARF NUR BEI OFFENER TÜR UND MIT MONTIERTEM SCHUTZBLECH FUNKTIONIEREN.

Das Schutzblech wird mit dem Gerät mitgeliefert; zur Montage bis zum Anschlag in den Schlitz unter der Blende stecken.

Nachdem der Brenner gezündet wurde, die Tür bis zum Anlehnen ans Schutzblech schließen; den Grill einige Minuten lang warm werden lassen. Die Speisen einschieben.

Den Rost vorzugsweise auf die höchste Schiene in den Backofen schieben und darunter die Fettfangschale einschieben.



WICHTIG

Die Fettfangschale nicht als Bratpfanne verwenden. Sie dient ausschließlich zum Sammeln der während des Grillbetriebs runtertropfenden Fetts.

Der Backofen hat keinen Thermostat; die Temperatur der Backofenmitte ist am Thermometer der Bedienblende ablesbar.

REINIGUNG UND HINWEISE

Den Anschlussschlauch aus Gummi öfter prüfen. Sicherstellen, dass er nicht in der Nähe von heißen Gerätewänden verläuft, keine starken Krümmungen oder Drosselstellen aufweist und in einwandfreiem Zustand ist.

Der Schlauch muss an den beiden Enden mit genormten Rohrschellen befestigt werden. Sollten die Hähne mit der Zeit nur schwer drehbar sein, sind sie zu schmieren oder vorzugsweise auszutauschen.

Die emaillierten Teile mit lauwarmem Seifenwasser und nicht scheuernden Mitteln reinigen.

Für die Kochmuldenbrenner und Flammenteiler hingegen kann auch eine Metallbürste verwendet werden. Die Brenner gut trocknen.

KEINE SCHEUERMITTEL ZUR REINIGUNG VON EMAILLIERTEN ODER VERCHROMTEN TEILEN VERWENDEN.

Bei der Reinigung der Kochmulde nicht zu viel Wasser verwenden.

In die Öffnungen der Brennersitze darf kein Wasser oder anderes eintreten: das kann gefährlich sein.

Die Zündkerzen für die Elektrozündung müssen immer sauber und trocken sein; sie sind nach jedem Gebrauch und vor allem, wenn etwas übergekocht oder runtergetropft ist, zu reinigen.

Für den Glasdeckel: den Deckel nicht schließen, solange die Brenner oder Platten der Kochmulde noch heiß sind, da er ausbrechen oder kaputtgehen kann.

Die emaillierten Geräteteile und die Zündkerzen (wenn vorhanden) nicht anschlagen.

Bei ausgeschaltetem Herd muss der Hauptgashahn (oder Wandhahn) geschlossen sein.

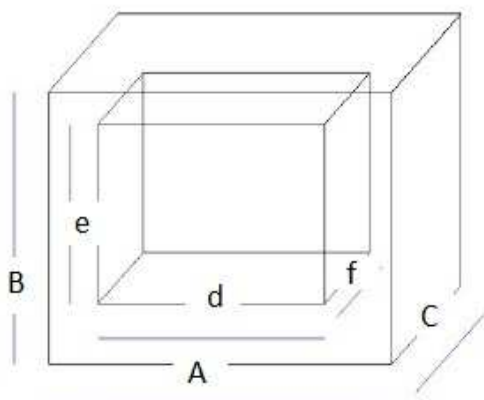
Die Herstellerfirma übernimmt für Personen- oder Sachschäden, die aufgrund einer nicht korrekten Installation bzw. eines ungeeigneten Gerätegebrauchs entstehen, keine Haftung.

Bei Betriebsstörungen oder Gas- bzw. Stromleckstellen unverzüglich einen Fachmann zu Rate ziehen.

TECHNISCHE DATEN

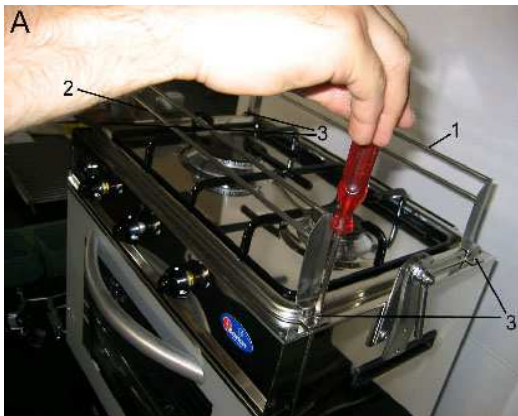
Brenner			SR	UR	F	G	DC
Nennleistung KW			1,50	2,00	1,00	1,00	3,50
Verringerte Leistung KW			0,40	0,70	0,45	/	1,20
Einspritz- düsen	GAS-GAZ	MBAR					
	G30	28 – 30	60	70	50	50	90
	G31	37	60	70	50	50	90
	G30	50	57	63	43	43	80
	G31	50	57	63	43	43	80
	G20	20	90	105	75	75	135
	G20	25	85	95	70	70	130
	G25	25	95	110	78	78	140
	G25	20	100	115	82	82	150
BY - PASS	GAS-GAZ	MBAR					
	G30	28 – 30	28	38	35	/	55
	G31	37	28	38	35	/	55
	G30	50	28	38	32	/	55
	G31	50	28	38	32	/	55
	G20	20	45	58	55	/	80
	G20	25	48	62	55	/	80
	G25	25	45	58	55	/	80
	G25	20	45	58	60	/	80

MOD.	SR 1,5 KW	UR 2,0 KW	DC 3,5 KW	F 1 KW	G 1 KW	TOT. KW		GAS
FO600..GPS	1	1	/	1	/	4,5	327 g/h	G30/G31
FO600..GPS/C	1	/	1	1	/	6,0	436 g/h	G30/G31
FO2600..GPS	1	1	/	1	/	4,5	327 g/h	G30/G31
FO2600..GPS/C	1	/	1	1	/	6,0	436 g/h	G30/G31
FO600..GPSm	1	1	/	1	/	4,5	0,43 m³/h 0,50 m³/h	G20 G25
FO600..GPSm/C	1	/	1	1	/	6,0	0,57 m³/h 0,66 m³/h	G20 G25
FO600..GPS/G	1	1	/	1	1	4,5	327 g/h	G30/G31
FO600..GPS/G/C	1	/	1	1	1	7,0	509 g/h	G30/G31
FO2600..GPS/G	1	1	/	1	1	4,5	327 g/h	G30/G31
FO2600..GPS/G/C	1	/	1	1	1	7,0	509 g/h	G30/G31
FO600..GPSm/G	1	1	/	1	1	4,5	0,43 m³/h 0,50 m³/h	G20 G25
FO600..GPSm/G/C	1	/	1	1	1	7,0	0,66 m³/h 0,77 m³/h	G20 G25
FO600NA	1	1	/	1	/	4,5	327 g/h	G30/G31
FO600NA/G	1	1	/	1	1	4,5	327 g/h	G30/G31
FO600NA/C	1	/	1	1	/	6,0	436 g/h	G30/G31
FO600NA/G/C	1	/	1	1	1	7,0	509 g/h	G30/G31

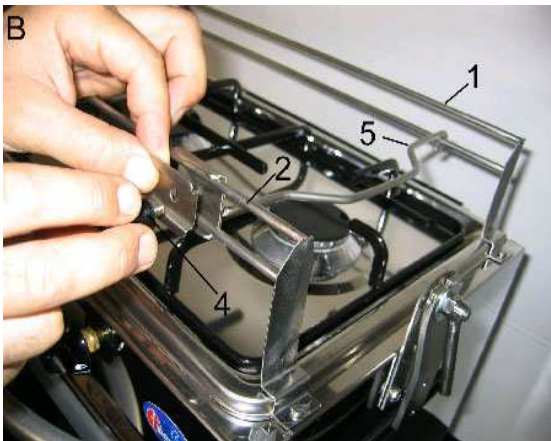


SEITE	CM
A	45
B	43
C	36
d	35
e	21
f	25

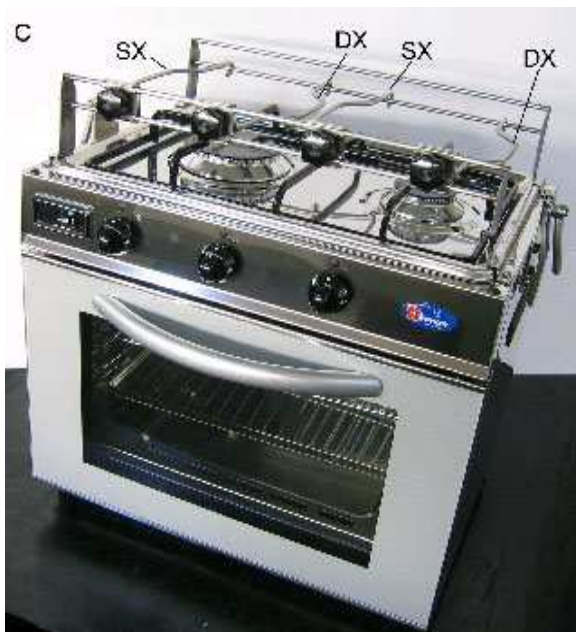
AFBAUANLEITUNGEN FÜR FO600NA...



A) Topfspfannenhaltern (1) und (2) mit 4 Schrauben (3) verbolzen.



B) Topfspfannen (5) auf Haltern (1) und (2), mit Knopf verbolzen (4).



C) Beachten die DX und SX Stellungen.

GARANTIESCHEIN

GARANTIEBEDINGUNGEN

Das Gerät ist 2 Jahre lang ab Kaufdatum gegen alle Produktionsmängel garantiert.

- Das Gerät muss unter Aufsicht des Händlers, bei dem es gekauft wurde, installiert werden. Bei Betriebsstörungen oder -mängeln immer den Händler benachrichtigen, der die nötigen Einstellungen vornimmt. Nur wenn Mängel oder Schäden auftreten, denen der Händler nicht abhelfen kann, greift die Herstellerfirma direkt ein.

- Die Garantie ist auf den kostenlosen Ersatz oder die Reparatur des defekten Teils bzw. der defekten Teile beschränkt. Der Ersatz oder die Reparatur der Teile verlängert keinesfalls die Garantielaufzeit. Zu Lasten des Benutzers gehen die Spesen für die Arbeitskräfte und, wenn nötig, die Spesen für Spedition der Teile sowie für den Transport des mit der Reparatur beauftragten Personals.

- Transportschäden, die Drehschalter, die elektrischen Bestandteile, die Glasscheiben sowie alle Bestandteile aus Kunststoff oder Gummi sind von der Garantie ausgenommen.

- Die Garantie verfällt dann, wenn der Schaden oder die Betriebsstörung auf eine falsche Installation, eine unzureichende Versorgung, Störungen an der Gas- oder Stromversorgungsleitung, auf von dem vorgeschriebenen abweichenden Brennstoff oder schlechten Brennstoff, Fahrlässigkeit oder Unfähigkeit des Benutzers, willkürliche Änderung des Geräts und auf jeden Fall auf alle nicht vom Hersteller abhängigen Ursachen zurückzuführen ist.

- Die Garantie ist nur dann gültig, wenn das Gerät normal und unter den vorgesehenen Bedingungen verwendet wird.

- Für Personen- oder Sachschäden, die aufgrund eines Geräteschadens entstehen bzw. für einen Gerätestillstand zwecks eventueller Schäden, ist die Herstellerfirma zu keiner Schadenersatzleistung verpflichtet.

HERSTELLER:

PARKER SRL

Via Asiago 34 – 36030 SARCEDO (Vicenza) Italy

<http://www.cfparker.com>

e-mail: info@cfparker.com