

VII. Pflege und Reinigung des Gerätes

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
2. Vor dem Reinigen Topfrost abnehmen. Speisereste mit einem weichen, feuchten Lappen abwischen.
3. Kratzende und scharfe Putzmittel dürfen nicht verwendet werden. Nur für Lacke geeignete Putzmittel verwenden.
4. Die Brennerköpfe dürfen zur Reinigung des Gerätes nicht demontiert werden.

VIII. Aufbewahrungshinweise

1. Schließen Sie nach dem Gebrauch oder im Falle einer Störung immer das Flaschenventil.
2. Entfernen Sie den Druckregler, indem 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 ungelüfteten Plätzen auf.
Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, ist es empfehlenswert, das Gerät in eine Folientüte zu verpacken, um Ungeziefer und Spinnweben im Inneren und Funktionsstörungen vorzubeugen.

IX. 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!

X. Technische Daten

Gasart: Flüssiggas Propan/Butan

Kategorie: I_{3B/P} - 50 mbar
I_{3B/P} - 30 mbar
I₃₊ - 28-30/37 mbar
Zutreffende Kategorie und den Betriebsdruck, auf den das Gerät eingestellt ist, entnehmen Sie bitte dem Geräteschild auf der Rückwand des Kochers.

Düsendurchmesser: 0,67 mm bei 50 mbar
0,73 mm bei 30 mbar

Nennwärmebelastung: 2 x 2,5 kW

Gasverbrauch: 380 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) 464-64 * e-mail: info@hpv-gmbh.de

HPV

Installations- und Bedienungsanleitung

Calypso 5000 Flüssiggaskocher mit Grillfunktion

mit und ohne Züandsicherung

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

I. Wichtige Hinweise zur Sicherheit



Flüssiggaskocher dürfen nicht unter Erdgleiche, in Bade- und Schlafzimmern, Hochhauswohnungen, Freizeitfahrzeugen (wie Wohnmobile und Wohnwagen), auf Booten, in Durchgängen sowie in Räumen oder Raumteilen, in denen sich explosionsgefährdete oder leicht entzündliche Stoffe befinden oder entstehen können, eingesetzt werden.



* Flüssiggaskocher **ohne** Züandsicherung dürfen nur im Freien verwendet werden.



* Flüssiggaskocher **mit** Züandsicherung können in gut belüfteten Räumen verwendet werden.

* Das Gerät ist zur nichtgewerblichen Nutzung 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.

* Der Schlauch muss normgerecht und zugelassen sein. Vor Gebrauch die Schlauchleitung auf Dichtheit und Brüchigkeit prüfen! Achten Sie darauf, dass der Schlauch weder geknickt noch verdreht wird. Die flexible Schlauchleitung ist so anzubringen und zu verlegen, dass sie keine heißen Bauteile berühren kann. Bei Auftreten von Alterungserscheinung und Beschädigung ist der Schlauch sofort auszutauschen. Die Schlauchleitung ist nach spätestens 6 Jahren durch eine neue Schlauchleitung zu ersetzen.

* Während des Betriebes 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.

* Es ist nicht gestattet, an dem Gerät bauliche Veränderungen vorzunehmen. Diese können gefährlich sein.

* Beim Flaschenwechsel sind in der Nähe offene Flammen u.ä. Zündquellen (Funken usw.) nicht erlaubt.

* Vor dem Flaschenwechsel immer das Flaschenventil schließen.

* 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. Als Mindestabstände sind einzuhalten: 70cm zu darüber liegenden Flächen, 10cm zu seitlichen senkrechten Flächen, 20cm zu dahinterliegenden senkrechten Flächen.

* In Störfällen Fehler nur durch einen Sachkundigen des Flüssiggasvertriebes beheben lassen.

* Aufstellung und Inbetriebnahme nicht durch hilfsbedürftige Personen und solche, die physisch und psychisch nicht dazu in der Lage sind.

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 gut belüftete Räume.

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. 80cm), Ausführung entsprechend der nationalen Besonderheit
- Lecksuchspray
- Schraubenschlüssel mit Schlüsselweite 14 und 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 ist.
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 genanntem Werkzeug.
3. Die Verbindung des anderen Endes der Schlauchleitung erfolgt am Gewinde-Anschlussstutzen des Gerätes. Hierbei ist mit einem zweiten Schraubenschlüssel SW 14 an den dafür vorgesehenen Schlüsselflächen des Gewinde-Anschlussstutzens gegenzuhalten. Erfolgt der Anschluß des Schlauches mit Schlauchtülle, so ist der Schlauch unbedingt mit einer Schlauchklemme zu sichern.
4. Mit Lecksuchspray die Dichtprüfung aller Verbindungsstellen bei geöffnetem Flaschenventil und geschlossenem Einstellgerät (Gashahn) vornehmen. Die Dichtheit ist sichergestellt, wenn sich keine Blasenbildung zeigt.

III. Inbetriebnahme

Der Kocher kann sowohl als Tischgerät, als auch als Standgerät betrieben werden. Bei der Verwendung als Tischgerät bleiben die im Kunststoffsockel integrierten Aufstellbügel eingeklappert. Ein Ausklappen der Bügel ist bei der Verwendung als Standgerät notwendig.

Für die Benutzung des Kochers im Freien ist das Gerät mit zwei Windschutten ausgestattet. Diese Windschutten werden aus dem Deckel ausgeklappt und mit Hilfe der Drahtformbügel in den Öffnungen seitlich am Kochergestell arretiert. (Gilt nicht bei allen Varianten).

Die Frontseite des Flüssiggaskochers ist mit Symbolen für die Geschlossenstellung (Scheibe), Großstellung (große Flamme) und Kleinstellung bzw. Grillbetrieb (kleine Flamme "Grill") gekennzeichnet.

Die gewünschte Funktion wird dadurch erreicht, dass die Pfeilspitze auf dem Bedienelement mit dem jeweiligen Symbol in Übereinstimmung gebracht wird.

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten 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.

Kocher mit Zündsicherung

1. Flaschenventil öffnen
2. Den Einstellknopf der betreffenden Brennstelle durch Linksdrehen aus der geschlossenen Stellung auf die Großstellung bringen.
3. Einstellknopf drücken und das ausströmende Gas sofort am Brenner anzünden. Das Zünden erfolgt durch Drücken des Piezoelementes (mit Blitz gekennzeichnetes Schaltelement neben dem Einstellknopf). Nach dem Zünden der Brennerflamme den Einstellknopf noch 10 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement die erforderliche Temperatur erreicht. Gegebenenfalls den Zündvorgang wiederholen. Nach 3 aufeinander folgenden Zündversuchen ist eine Pause von ca. 5 Minuten einzuhalten, damit die Zündstelle belüftet wird. Danach kann mit dem Kochvorgang begonnen und der Einstellknopf in die gewünschte Brennerleistung gedreht werden.

Kocher ohne Zündsicherung

1. Flaschenventil öffnen
2. Den Einstellknopf der betreffenden Brennstelle drücken und durch Linksdrehen aus der geschlossenen Stellung auf die Großstellung drehen und sofort das ausströmende Gas am Brenner anzünden. Das Zünden erfolgt durch Drücken des Piezoelementes (mit Blitz gekennzeichnetes Schaltelement neben dem Einstellknopf)
3. Danach kann mit dem Kochvorgang begonnen und der Einstellknopf in die gewünschte Brennerleistung gedreht werden.
Achtung! Beim Kochen ohne Zündsicherung strömt das Gas weiter aus, wenn die Flamme bei einem unsachgemäßen Betrieb (z.B. starker Luftzug u.ä.) verlöscht.

IV. Außerbetriebnahme

1. Einstellknopf bis zum Anschlag in Geschlossenstellung drehen. Die Brennstelle 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. Gefäße mit gewölbtem Boden sind nicht zulässig. Topfgröße min. Ø 12 cm, max. Ø 22 cm. Beim Aufsetzen der Töpfe ist darauf zu achten, dass sie in der Mitte des Topfrosts platziert werden. Die Benutzung der Brennstelle(n) als Heizung ist nicht zulässig.

VI. Verwendung als Grill

1. In die Mulde des Kochergestelles (Bereich unter dem Topfrost) ca. 1 Liter Wasser einfüllen. Die Verbindungselemente sind so konstruiert und abgedichtet, dass kein Wasser nach unten auslaufen kann. Während des Grillbetriebes darauf achten, dass sich immer Wasser in der Mulde befindet. Gegebenenfalls Wasser nachfüllen.
Achtung: Beim Nachfüllen des Wassers nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Schutzhandschuhe werden empfohlen.
Anschließend Topfrost aufsetzen und Grillauflage so auf dem Topfrost arretieren, dass die vier Winkel der Grillauflage ein Verrutschen verhindern.
2. Nach dem Entzünden der Brennstellen den Einstellknopf mit der Pfeilspitze auf die Symbole kleine Flamme, Grill (Kleinstellung, Grillbetrieb) bringen. Die ideale Grilltemperatur wird durch ein Vorheizen von ca. 5 Minuten ohne Grillgut erreicht.
3. Die Grillauflage ist hochwertig antihafbeschichtet. Damit kann ohne Zugabe von Fett gegrillt werden. Um das beim Grillen entstehende Fett aufzufangen, befindet sich in der Grillauflage umlaufend eine Auffangrinne.
4. Die Grillauflage ist direkt über den Brennstellen am heißesten. In den Randbereichen dagegen liegt die Temperatur niedriger. Durch die Positionierung des Grillgutes auf der Grillfläche kann damit die Grillstärke variiert werden.
Achtung: Die Grillplatte nie bei maximaler Leistung (Einstellknopf auf Symbol große Flamme) betreiben!
Bei einer geringen Grillgutmenge reicht das Betreiben einer Brennstelle aus. Dabei wird das Grillgut direkt über diese Brennstelle gelegt.