

MONTAGE-, WARTUNGS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG

GASEINBAUMULDE

FS6



Inhaltsverzeichnis

Allgemeines.....	3
Installation	4
Gasanschluß	5
Elektrischer Anschluß	6
Gerätebeschreibung, Verwendung, Reinigung	7

ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

DAS BEDIENUNGSHANDBUCH VOR DER MONTAGE UND DEM GEBRAUCH DES GERÄTES LESEN.

Diese Anweisungen gelten nur für die Zielländer, deren Identifikationssymbole auf dem Einband des Bedienungshandbuchs und auf dem Etikett des Gerätes zu sehen sind.

Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen haftbar gemacht werden, die auf einer nicht korrekten Montage oder einem falschen Gebrauch des Gerätes beruhen.

Der Hersteller ist nicht für eventuelle Ungenauigkeiten in diesem Handbuch, die durch Druckfehler, oder Fehler bei der Abschrift verursacht wurden, verantwortlich. Auch das Aussehen der wiedergegebenen Abbildungen ist völlig unverbindlich.

Der Hersteller behält sich vor, wenn nötig und nützlich, Veränderungen an seinen Produkten durchzuführen, ohne dabei die wesentlichen Sicherheits- und Funktionseigenschaften außer Acht zu lassen.

DIESES GERÄT IST NUR FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH UND NICHT ALS AUSSTATTUNG VON PROFESSIONELLEN KÜCHEN KONSTRUIERT !!

WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR DIE MONTAGE DES GERÄTES

Die Montage des Gerätes muss den geltenden nationalen Bestimmungen entsprechen und es muss an einem gut gelüfteten Ort verwendet werden. Diese Vorrichtung ist nicht mit Vorrichtungen zur Ableitung der Verbrennungsprodukte verbunden. Sie muss daher entsprechend den oben erwähnten Montagebestimmungen verbunden werden. Besondere Aufmerksamkeit muss den unten wiedergegebenen Vorschriften bezüglich der Belüftung der Räume gewidmet werden.

BELÜFTUNG DER RÄUME

Um ein korrektes Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten, ist es nötig, dass der Raum, in dem es montiert wird, immer belüftet ist. Das Volumen des Raumes darf nicht unter 25 m³ liegen und die nötige Luftmenge muss auf der regelmäßigen Gasverbrennung und der Belüftung des Raumes basieren. Der natürliche Zustrom der Luft erfolgt über die Wände des zu belüftenden Raumes vorgenommene Daueröffnungen. Diese Öffnungen werden nach außen hin verbunden und müssen einen Mindestquerschnitt von 100 cm² haben (siehe Fig.1-3). Diese Öffnungen müssen so konstruiert werden, dass sie nicht verstopft werden können.

STANDORT UND BELÜFTUNG

Für den Betrieb und die Sicherheit ist es notwendig für eine ausreichende Luftzufuhr zu sorgen. Diese Luftzufuhröffnungen sollten eine Mindestgröße von 100cm² haben.

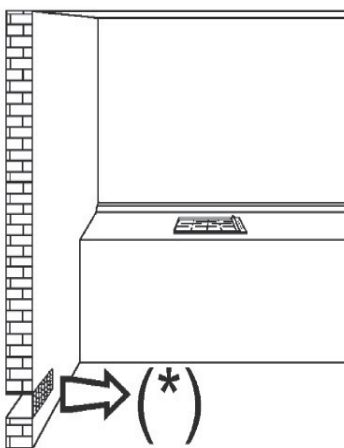


FIG. 1

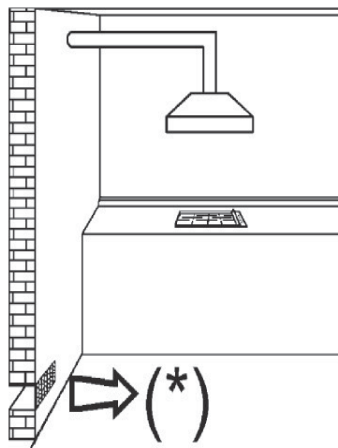


FIG. 2

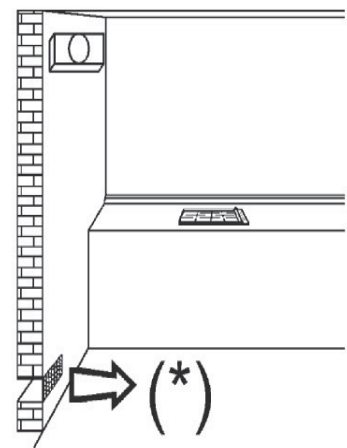


FIG. 3

INSTALLATION

Der Einbau und der Anschluß des Gerätes darf nur durch einen qualifizierten Techniker erfolgen !

Überprüfen Sie, ob das Gerät nicht während des Transports beschädigt wurde.

Die erforderlichen Ausschnitte im Einbauschrank entnehmen Sie der untenstehenden Abbildungen 4 und der nebenstehenden Tabelle.

Der Einbaumulde ist eine spezielle Dichtung beige packt, die bei der Montage verwendet werden muss, um ein Eindringen von Verschmutzungen in den Einbauschrank zu verhindern.

- 1.) Bringen Sie die beige packte Dichtung so an, das sich eine geschlossene Dichtung rund um die Mulde ergibt. Vermeiden Sie dabei Überlappungen der einzelnen Dichtungen. (Siehe Fig. 6)
- 2.) Setzen Sie nun die Mulde in den vorbereiteten Ausschnitt ein.
- 3.) Befestigen Sie die Mulde mit den beige packten 4 Halterungen (S) und den Schrauben (F) am Einbauschrank. Die Schrauben sind dabei in die vorgesehenen Öffnungen (H) einzudrehen. (Siehe auch Fig. 7)

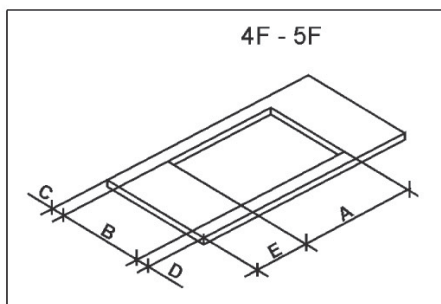


FIG. 4

Abmessungen für den Einbau					
	A	B	C	D	E
FS6	553	473	67,5	59,5	100 min.

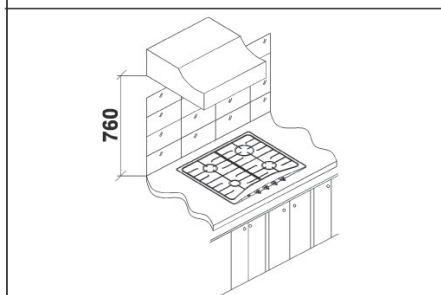


FIG. 5

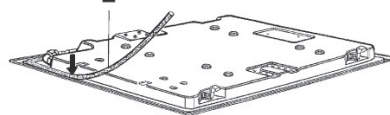


FIG. 6

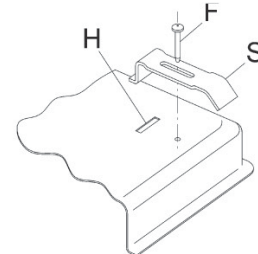


FIG. 7

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DAS GASNETZ

Versichern Sie sich, dass die Daten des Hinweisetiketts im unteren Teil des Gehäuses mit denen des Gasverteilungsnetzes übereinstimmen. Ein auf dem unteren Teil des Gehäuses befindliches Etikett gibt die Einstellungsbedingungen des Geräts an: Gasart und Betriebsdruck.

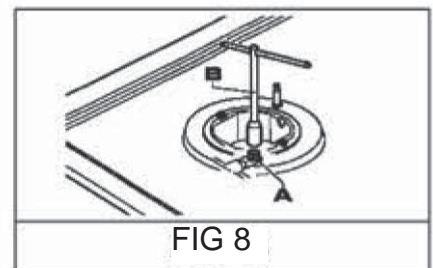
WICHTIG: Dieses Gerät muss konform mit den geltenden nationalen Bestimmungen montiert werden und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden.

ACHTUNG: Es wird daran erinnert, dass die Gaseingangsverbindung des Geräts mit einem zylindrischen Gewindeschneider 1/2" Gas nach den Normen UNI-ISO 228-1 geschnitten ist.

ERSETZEN DER DÜSEN FÜR DEN BETRIEB IN EINER ANDEREN GASART

Die Gasbrenner können durch Austausch der Düsen auf eine andere Gasart umgestellt werden. (Siehe Fig. 8)

- 1) Entfernen Sie den Brennerkopf mit Hilfe eines Schraubenschlüssels (B).
- 2) Entfernen Sie nun die Düsen (A) und drehen Sie die neuen Düsen in die frei gewordene Öffnung fest ein.
- 3) Anschließend den Brennerkopf wieder anschrauben.
- 4) Nach dem Wechsel der Düsen ist es unbedingt erforderlich alle Brenner auf die neue Gasart einzustellen und den beiliegenden Aufkleber für die Gasart am Gerät anzubringen.

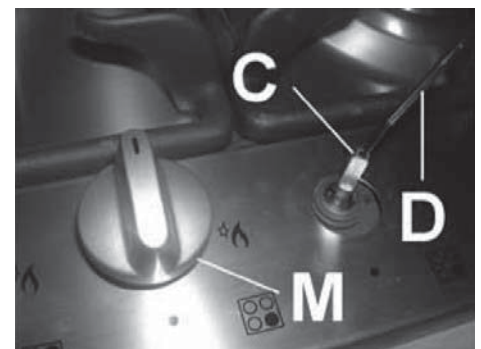


EINSTELLUNG DER BRENNER:

Einstellung des „MINIMUMS“ der Brenner

Um die Minimumeinstellung der Brenner vorzunehmen, wie im Folgenden angegeben vorgehen:

- 1) Den Brenner anzünden und den Drehknopf auf die Position MINIMUM stellen (kleine Flamme).
- 2) Den Drehknopf von der Armatur durch einfaches nach oben ziehen entfernen.
- 3) Stellen Sie mit einem kleinen flachen Schraubendreher (D) den By-Pass (C) so auf Minimum ein, dass eine konstante Flamme gewährleistet ist, die nicht ausgeht.
- 4) Stecken Sie den Drehknopf wieder auf die Armatur und überprüfen Sie, dass auch nach mehrmaligem Wechsel von Klein- auf Großstellung die Flamme nicht erlischt.



Brenner	Gasart	Druck mbar	Nominalleistung				Düsendurchmesser 1/100 mm	Bypass 1/100 mm
			l/h	g/h	kW (Min.)	kW (Max.)		
Starkbrenner	Erdgas G20	20	267		800	2800	117 S	45
	Propan G31	50		200	950	2800	72 M	45
Normalbrenner	Erdgas G20	20	167		500	1750	97 Z	35
	Propan G31	50		125	600	1750	59 M	35
Hilfsbrenner	Erdgas G20	20	95		400	1000	72 X	30
	Propan G31	50		71	500	1000	46 M	30

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES GERÄTES:

Der elektrische Anschluss muss entsprechend den Bestimmungen und Verfügungen der geltenden Gesetze durchgeführt werden.

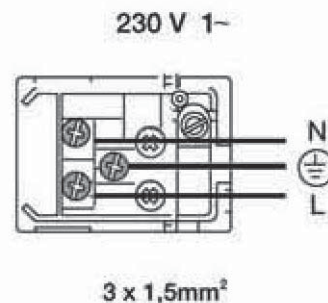
Vor Durchführen des Anschlusses überprüfen, dass:

- Die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen Leistung des Gerätes entspricht, (siehe Hinweisetikett im unteren Teil des Gehäuses).
- Die Steckdose oder die Anlage mit einer wirksamen Erdungsverbindung nach den Bestimmungen und Verfügungen des momentan geltenden Gesetzes versehen sind. Es wird jede Haftung für die Nichtbeachtung dieser Verfügungen abgelehnt.

Wenn die Verbindung an das Speisungsnetz mit Steckdose durchgeführt wird:

- Auf das Speisungskabel (wenn nicht vorhanden) einen genormten Stecker aufbringen, der für die auf dem Hinweisetikett angegebene Last geeignet ist. Die Kabel nach dem Schaltplan anschließen und dabei die unten aufgeführten Entsprechungen beachten:

Buchstabe L (Phase) = braunes Kabel;
Buchstabe N (Nulleiter) = blaues Kabel;
Symbol Erde - gelb-grünes Kabel;



- Das Speisungskabel muss so positioniert sein, dass es nirgendwo eine Übertemperatur von 75 K erreicht.
- Für die Verbindung keine Reduktionen, Adapter oder Nebenschlüsse verwenden, da sie falsche Kontakte mit daraus folgenden gefährlichen Überhitzungen provozieren könnten.

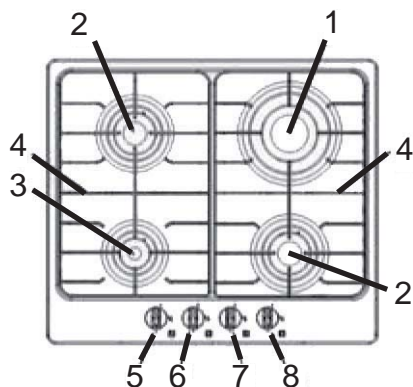
Wenn die Verbindung direkt an das Stromnetz durchgeführt wird:

- Zwischen das Gerät und das Netz einen einpoligen Schalter setzen, der der Last des Gerätes entspricht, mit Mindestöffnung zwischen den Kontakten von 3 mm.
- Daran denken, dass das Erdungskabel nicht vom Schalter unterbrochen werden darf.
- In Alternative dazu kann die elektrische Verbindung auch durch einen hochsensiblen Differentialschalter geschützt sein
- Es wird dringend empfohlen, das entsprechende gelb-grüne Erdungskabel an eine wirksame Erdungsanlage anzuschließen.

ACHTUNG:

Das Gerät entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 90/396 bezüglich der Geräte für das Kochen mit Gas für den privaten Gebrauch. Alle unsere Geräte wurden nach den europäischen Bestimmungen EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 sowie den entsprechenden Abänderungen geplant und hergestellt; entsprechend den Verfügungen der EU-Richtlinien für Niederspannung 73/23 und 93/68 sind sie außerdem Konform mit den Verfügungen der EU-Richtlinie 89/336 bezüglich der elektromechanischen Kompatibilität.

GERÄTEBESCHREIBUNG:



- | | | |
|---|--|--------|
| 1 | Starkbrenner | 2800 W |
| 2 | Normalbrenner | 1750 W |
| 3 | Hilfsbrenner | 1000 W |
| 4 | Kochstellenrost | |
| 5 | Drehknopf Hilfsbrenner (Brenner links vorne) | |
| 6 | Drehknopf Normalbrenner (Brenner links hinten) | |
| 7 | Drehknopf Starkbrenner (Brenner rechts hinten) | |
| 8 | Drehknopf Normalbrenner (Brenner rechts vorne) | |

VERWENDUNG DER BRENNER

Auf der Steuerschalttafel befindet sich über jedem Drehknopf ein Siebdruck-Schema, das angibt, auf welchen Brenner sich der Drehknopf bezieht. Die Zündung der Brenner kann auf verschiedene Weise erfolgen.

- Manuelle Zündung (ist immer möglich, auch bei Stromausfall): Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen und ein Streichholz an den geöffneten Brenner halten.
- Elektrische Zündung mit Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement): Den dem gewählten Brenner entsprechenden Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, ihn in die Position MAXIMUM in Übereinstimmung mit der großen Flamme stellen und den Drehknopf hineindrücken. Nach erfolgter Zündung den Drehknopf 10 Sekunden so gedrückt halten, dass die Flamme das Thermoelement aufheizen kann. Falls der Brenner nach Loslassen des Drehknopfes ausgeht, den gesamten Vorgang wiederholen.

RATSLÄGE FÜR DIE OPTIMALE NUTZUNG DER BRENNER

- Für jeden Brenner die passende Topfgröße verwenden (siehe untenstehende Tabelle)
- Den Drehknopf bei Erreichen der Kochtemperatur in die Position MINIMUM stellen.
- Immer Töpfe mit Deckel verwenden.
- Nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden.

Brenner	empfohlener Durchmesser der Töpfe (cm)
Starkbrenner	20 - 22
Normalbrenner	16 - 18
Hilfsbrenner	10 - 14

WARNHINWEISE

- Während des Kochens von Speisen mit Öl und Fett, die schnell entzündlich sind, darf der Bediener sich nicht vom Gerät entfernen.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Keinen Spray in der Nähe des Gerätes verwenden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während der Benutzung des Gerätes versichern, dass die Griffe nicht über einer Flamme positioniert sind.

REINIGUNG

Vor jedem Reinigungsvorgang, das Gerät vom Stromversorgungsnetz abschalten und den Haupthahn für die Zuführung von Gas zum Gerät abschließen.

Reinigen Sie die Oberfläche und die Brenner nur lauwarme Seifenlauge. Wischen Sie diese anschließend trocken.

Aus den Töpfen übergelaufene Flüssigkeiten und Reste immer gleich mit einem Lappen aufwischen.

Verwenden Sie für die Reinigung keine Scheuerpulver.

Vermeiden Sie auf den emaillierten Flächen alkalische Substanzen (Essig, Zitronensaft, Salz, Tomatensaft, etc.).

Verwenden Sie für die Oberflächen aus Edelstahl nur im Fachhandel erhältliche Spezialprodukte.

Positionieren Sie die Brennerteile nach der Reinigung wieder korrekt am Gerät.

1 JAHR GARANTIE

vom Tag der Lieferung an den Benutzer (Nachweispflicht durch gestempelte Garantie-Eintragung oder Händlerrechnung) leisten wir bei anfälligen Werkstoff- bzw. Fertigungsmängel.

Schäden durch unsachgemäße Beförderung, Lagerung, Behandlung und Verwendung unterliegen keiner Garantiepflicht unseres Hauses.

Geringfügige Unregelmäßigkeiten in Email und Lackierung gelten nicht als Fertigungsmängel. Email- und Lackfehler, Fehler in Glaskeramikplatte werden nur innerhalb von 4 Wochen ab Kaufdatum kostenlos repariert.

Unsachgemäße Installation (Aufstellung und Anschluss), falsche Einregulierung auf örtliche Gasverhältnisse, ungewöhnliche Schwankungen von Gasdruck und Gasbeschaffenheit, ungewöhnliche Schwankungen der Netzspannung, Anschluss an unrichtige Stromart, unrichtige Netzspannung, sowie falsche Bedienung (siehe Bedienungsanleitung) und Fremdeingriff während der Garantiezeit entheben uns jeder Garantieleistung.

Diese Bedienungsanleitung mit Garantieschein bewahren Sie bitte auf. Der Garantieschein ist nur gültig mit Datum- und Firmenstempel der Lieferfirma oder zuständiger Rechnungsvorlage.

Bei Anfragen oder Störungen bitten wir um Angabe der Geräte-Type und Geräte-Nummer.

Gerät-Type: **FS6**

Gerät-Nummer:

Kaufdatum:



GEBE STREBEL WERKSKUNDENDIENST

WIENER STRASSE 118

2700 WIENER NEUSTADT

Tel.: 02622 23555

Fax: 02622 84344

Email: kundendienst@strebel.at

www.strebel.at