

GEBRAUCHS-, INSTALLATIONS- UND WARTUNGSANLEITUNG

## ZWEI-BRENNER-TOURIST GASHERD

„AGNES“

für Propan-Butan-Gas

bei einem Druck von 0,05-0,5 MPa (direkt aus der Flasche)

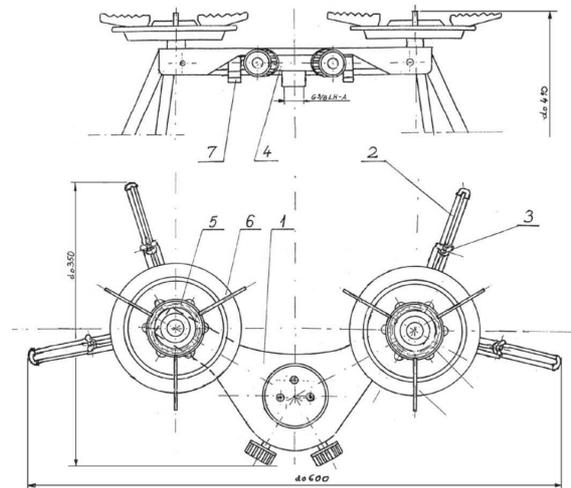
Der Versuch, andere Arten von Gasbehältern anzuschließen, kann gefährlich sein.

Der Ofen ist vom Öl- und Gasinstitut in Krakau zertifiziert. Das Gerät entspricht den geltenden Vorschriften und Normen.



### WICHTIG!

- Bevor Sie den Herd benutzen, lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Machen Sie sich mit dem Herd vertraut, bevor Sie ihn anschließen.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- **Der Anschluss hat ein Linksgewinde, die Verschraubung am Zylinder erfolgt links, rechts abschrauben. Die Brenner haben auch Linksgewinde.**
- Befolgen Sie die SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN im beigefügten Handbuch.



1 – Sockel, 2 – Stütze, 3 – Stützklammer mit Flügelmutter, 4 – Ventile, 5 – Brenner, 6 – Rost, 7 – Injektorabdeckung

## 1. Anwendung

Der Touristengasherd mit zwei Brennern ist für den Einsatz im Tourismus unter Freilandbedingungen vorgesehen. Der Ofen kann auch im Innenbereich verwendet werden, sofern eine permanente Belüftungsanlage vorhanden ist.

Benutzen Sie den Ofen **NICHT** in geschlossenen Räumen oder Zelten ohne kontinuierliche Belüftung. Mangelnde Belüftung führt zur Ansammlung von Abgasen und gefährdet die Sicherheit und das Leben des Benutzers.

## 2. TECHNISCHE DATEN

Name: Touristischer Zwei-Flammen-Gasherd:

- AGNES 1 mit zwei Rosten mit einem Durchmesser von 164 mm,
- AGNES 2 mit Rosten mit einem Durchmesser von 164 und 220 mm,
- AGNES 3 mit zwei Rosten mit einem Durchmesser von 220 mm.

Gerätekategorie: I-3B/P

Gasart: technisches Propan-Butan (Mischung B) gemäß PN-C-96008:1998

Einsatztemperatur: von +5°C bis +40°C.

Nennwärmeleistung der Brenner (Heizlast):

- links - 1,40 kW (ca. 1200 kcal/Stunde)
- rechts - 1,40 kW (ca. 1200 kcal/Stunde)

Zulässige Abweichungen  $\pm 30$  %

Durchschnittlicher Gasverbrauch: 0,25 kg/Stunde  $\pm 30$  %

Anschlussrohrgewinde: G 3/8 Zoll links.

Das größte Gesamtgewicht des auf jedem Brenner des Herdes erhitzten Gefäßes (inkl. Deckel und Inhalt): bis zu 8 kg.

Außenmaße des Herdes mit eingeklappten Beinen und Stützen:

- max. (mit großen Rosten) 47 cm x 32 cm x 12,5 cm,
- Höhe mit 3-kg-Flasche: 36,5 cm,
- Höhe mit maximal ausgefahrenen Stützen: 41 cm,
- Abstand der Stützen im betriebsbereiten Zustand mit Zylinder: 60 cm x 34 cm.

Maximales Gewicht des Herdes (mit großen Rosten) ohne Verpackung: 1,3 kg  $\pm 10$  %.

Der Herd ist zusammengebaut in einem Folienbeutel, Karton usw. verpackt.

Der Ofen ist für den Betrieb mit technischem Propangas unter dem Gasdruck ausgelegt, der direkt aus der Flasche entnommen wird (**ohne Verwendung eines Reduzierstücks**). Der Kocher wird auf den vertikalen Ventilstützen einer Touristenflasche mit einem G3/8 Zoll-Linksaußengewinde mit einem Fassungsvermögen von 1 bis 3 kg flüssigem Propan-Butan-Gas aufgeschraubt.

## 3. INSTALLATION DES OFEN – Vorbereitung für den Gebrauch

### Herdeinstellung

Kippen Sie zunächst die Ofenbeine bis zum Anschlag nach außen. An der Unterseite des Ventilsatzes befindet sich ein Gewindeanschluss (Mutter), mit dem der Kocher auf den Zylinder geschraubt wird. In den Anschlussstützen ist eine Dichtung eingelegt. Überprüfen Sie vor jeder Verschraubung den Zustand der Gummidichtung, die in die Muffe im Zylinderanschlussstützen eingesetzt ist. Die Dichtung sollte gleichmäßig im Sitz liegen und darf nicht gefaltet, eingeschnitten oder ausgefranst sein.

Schrauben Sie den Kocher durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest auf das Flaschenventil (Achtung: **Linksgewinde**), aber ziehen Sie ihn nicht bis zum Anschlag fest.

**WICHTIG!** Zu festes Anziehen kann dazu führen, dass die Dichtung durch den Rand des Flaschenventilstützens durchtrennt wird (bei älteren Flaschen mit konischem Sitz im Flaschenventilstützen). Platzieren Sie die Gasflasche mit dem Ofen am vorgesehenen Einsatzort, stellen Sie die Gasflasche waagrecht auf den Boden und klappen Sie dann alle Beinstützen aus. Platzieren Sie jede Stütze fest auf dem Boden und befestigen Sie sie, indem Sie die Flügelmutter fest anziehen. Der Ofen sollte ruhig und fest stehen und die Roste sollten horizontal sein. Wenn Sie ihn auf weichem Boden (z. B. an einem Sandstrand) aufstellen, drücken Sie den Fuß des Zylinders auf den Boden, sodass seine Unterseite auf dem Boden aufliegt, und platzieren Sie flache Gegenstände unter den Poren, um eine größere Auflagefläche (z. B. eine flache Platte) zu schaffen (Stein, ein Stück Holz).

Im Zuge des technischen Fortschritts kann der Hersteller Änderungen vornehmen, die die Eigenschaften des Herdes verbessern.

## 4. BENUTZUNG DES OFEN Um den

Brenner anzuzünden, bringen Sie die Zündquelle in die Nähe des Ofens. Es wird empfohlen, einen handelsüblichen Gasflammenzünder mit einer länglichen Metallspitze zu verwenden.

Solche Zünder sind sicher und einfach zu verwenden. Nachdem Sie die Zündflamme in die Nähe des Brenners gebracht haben, öffnen Sie langsam die Gaszufuhr über das Ventil auf der Brennerseite. Die Flamme sollte sich über den gesamten Brenner ausbreiten. Jedes Loch sollte eine leuchtend blaue Flamme von etwa 5 bis 6 mm Länge mit einem sichtbaren Innenkegel ohne gelbes, rauchiges Ende haben. Beim Aufwärmen des Brenners oder beim Bewegen des Gerätes kann es zu Flackern kommen. Zunächst können sich die Flammen für einige bis etwa ein Dutzend Sekunden teilweise lösen, dann heizt sich der Brenner auf und alle Flammen brennen. Es wird empfohlen, sofort einen Behälter zum Abdecken des Brenners aufzustellen. Form und Farbe der Flamme zeigen an, ob das Gas richtig brennt. Die Flamme sollte über die Luftmembran am Injektor eingestellt werden. Wenn Sie Einstellungen vornehmen, stellen Sie zunächst den Verschluss so ein, dass er die Injektorlöcher am Mischrohr abdeckt, zünden Sie die Flamme am Brenner an und bewegen Sie dann langsam den Verschluss, um die Löcher freizulegen, bis die oben beschriebene korrekte Form und Farbe der Flamme erreicht ist. Die Flamme sollte auch auf einem kalten Brenner brennbar sein; Wenn es sich löst, decken Sie die Löcher leicht ab, indem Sie die Membran herausziehen.

**WICHTIG!** Durch die richtige Einstellung des Brenners wird der Gehalt an schädlichen Bestandteilen in den Abgasen reduziert, eine hohe thermische Effizienz des Herdes gewährleistet und somit der Gasverbrauch gesenkt.

Die Zusammensetzung des Propan-Butan-Gemisches in der Flasche kann bei jedem Befüllen unterschiedlich sein, und wenn Gas aus der Flasche entnommen wird, nehmen Zusammensetzung und Druck der Gasphase ab. Beim Zusammenbau und Transport des Herdes kann es zu Störungen der Verschlusseinstellung kommen. Um eine ordnungsgemäße Gasverbrennung bei Verwendung der Brenner zu gewährleisten, achten Sie nach dem Starten des Ofens auf die Farbe und Größe der Flammen und korrigieren Sie gegebenenfalls die Blendeneinstellung.

Eine zu große oder kleine Flamme weist auf einen schlechten Zustand des Brenners hin. Anschließend das Ventil schließen und den Zustand aller Teile prüfen und ggf. beschädigte Teile reinigen oder austauschen. Achten Sie während des Gebrauchs darauf, dass das Geschirr nicht überkocht oder den Herd überschwemmt. Reinigen Sie den Herd bei Verschmutzung gründlich.

Die Größe der Flamme (d. h. die Wärmeleistung des Brenners) und damit die Kochintensität können Sie je nach Bedarf durch leichtes und langsames Anziehen des Brennerventilknopfs einstellen. Moderne Ventile ermöglichen eine einfache Einstellung. Die reduzierte Flamme sollte stets um den gesamten Umfang des Brenners und an allen Öffnungen brennen. Wird die Flamme zu stark reduziert, fängt sie an zu brüllen, daher sollte sie sofort vergrößert werden. Reduzieren Sie die Flamme nicht unter diese Grenzwerte, da dies den Ofen beschädigen oder sogar zu einem Gasaustritt und damit zu einem Unfall führen kann! Beim Kochen auf dem Herd empfiehlt es sich, Töpfe mit möglichst großem Bodendurchmesser zu verwenden, die Töpfe mit einem dicht schließenden Deckel abzudecken und den Herd an wind- und zuggeschützten Orten zu verwenden. Dieser Ansatz erhöht die Nutzung der Energie des verbrannten Gases und ermöglicht dem Benutzer einen sparsamen Umgang mit Kraftstoff.

Beim Kochen sollte der Herd vor Windböen geschützt werden, da diese den Brennstoffverbrauch erhöhen und sogar zum Erlöschen der Flamme führen können. Die Ofenbrenner werden gelöscht, indem die Ventile jedes Brenners und dann das Ventil am Zylinder fest geschlossen werden. Löschen Sie den Brenner nicht durch Blasen oder Abdecken.

## **5. REINIGUNG, REPARATUR, LAGERUNG**

Der Herd muss sauber gehalten und vor Beschädigungen geschützt werden.

Wenn es während des Gebrauchs schmutzig wird, waschen Sie es mit einem Geschirrtuch oder einer Handbürste in warmem Wasser mit Geschirrspülmittel und spülen Sie es ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Drahtbürsten. Trocknen Sie nach dem Waschen die Innenseite ab, blasen Sie das restliche Wasser aus und wischen Sie die Außenseite trocken.

**Reinigung des Filters** im Verbindungsrohr

Um den Filter zu reinigen, müssen Sie zunächst die Dichtung aus der Buchse im Stecker entfernen. Der Filter sollte mit Wasser oder Benzin gewaschen und getrocknet werden. Sie können auch durchblasen. Installieren Sie die Dichtung und stellen Sie sicher, dass sie nicht beschädigt ist.

**Reinigen des Brenners**

Schmutz vom Kochen kann sich auf dem Brenner ansammeln oder ins Innere gelangen. Dadurch verstopfen die Flammenlöcher.

Ein verschmutzter Brenner sollte sofort gründlich gereinigt, eingeweicht, gewaschen und getrocknet werden.

**Aufmerksamkeit!** Bei Brennern haftet das Netz an den Löchern auf der Innenseite der Kappe.

Reinigen Sie es vorsichtig und achten Sie darauf, das Netz nicht zu beschädigen oder es im Inneren des Brenners einzubeulen, da dies zu Schäden am Brenner führen kann.

### Reinigung der Ventile

Die Ventile können nicht zerlegt werden, es besteht weder die Notwendigkeit noch die Möglichkeit, sie zu reinigen.

Nach längerem Gebrauch des Herdes, z. B. im Urlaub, sollte der Herd sorgfältig gereinigt und abgenutzte oder beschädigte Teile ausgetauscht werden. Metallteile können mit einer dünnen Ölschicht geschützt werden, sollten aber vor der Wiederverwendung trocken gewischt werden. Der Ofen sollte in geschlossenen Räumen mit einer Luftfeuchtigkeit von nicht mehr als 70 % und einer Temperatur von nicht weniger als 5 °C gelagert werden. In den Räumen dürfen sich keine ätzenden Stoffe befinden. Der Herd sollte immer in einer Verpackung aufbewahrt werden, die ihn vor Staub und atmosphärischer Korrosion schützt.

### 6. ERSATZTEILE

Beschädigte Teile können durch neue ersetzt und als Ersatzteile verkauft werden.

### 7. WARNHINWEISE UND EMPFEHLUNGEN FÜR EINEN SICHEREN GEBRAUCH KOCHER

• Bevor Sie das Gerät verwenden, lesen Sie unbedingt die dem Gerät beiliegende

Bedienungsanleitung. • Befolgen Sie die Empfehlungen in der Gebrauchsanweisung des Herdes.

• Der Herd ist für den Einsatz im Freien, im Freien oder in offenen Räumen (d. h. ohne mindestens eine Wand), z. B. auf nicht verglasten Veranden, bestimmt.

• Benutzen Sie den Kocher nicht in geschlossenen, unbelüfteten Räumen, z. B. in Zelten oder geschlossenen festen oder mobilen Campinghäusern. Der Einsatz in geschlossenen, belüfteten Räumen darf nur bei effizienter, sehr guter Belüftung und ständiger Benutzeraufsicht erfolgen.

• Achten Sie beim Einsatz des Herdes in geschlossenen, belüfteten Räumen auf die Zufuhr von Frischluft und die

Abgase aus dem Raum. Stellen Sie den Herd nicht in einen starken Luftzug.

**WICHTIG:** Mangelnder Luftaustausch im Haus oder Zelt erhöht die Konzentration von Abgasen in der Luft, was eine Gefahr für die menschliche Gesundheit und sogar für das Leben darstellt.

• In geschlossenen, belüfteten Räumen dürfen nur Haushalts- und Touristenkochherde, Haushaltsöfen und Beleuchtungslampen verwendet werden, ohne dass Abgase in den Schornstein abgeleitet werden.

• Zur Beheizung geschlossener Räume dürfen keine Gasgeräte ohne Rauchgasableitung in den Schornstein verwendet werden, auch wenn diese über eine Lüftungsanlage verfügen (z. B. Autohütten, Zelte, Häuser).

• Wenn der Ofenbrenner nicht zündet, muss das Flaschenventil fest verschlossen (festgezogen) werden.

• Wenn Sie beim Betrieb des Ofens Gasgeruch wahrnehmen oder sich eine undichte Verbindung entzündet, schließen Sie sofort das Flaschenventil und überprüfen Sie anschließend den Zustand der Dichtung und des Flaschenventils.

• Wenn Sie Gasgeruch bemerken, bringen Sie den Ofen sofort nach draußen an einen gut belüfteten, feuerfreien Ort, wo das Leck lokalisiert und repariert werden kann. Wenn Sie Ihren Ofen auf Undichtigkeiten prüfen möchten, müssen Sie dies im Freien tun. Versuchen Sie nicht, Lecks mit einer Flamme zu erkennen, sondern verwenden Sie Seifenwasser.

• Achten Sie beim Benutzen des Ofens darauf, dass sich mindestens im Umkreis von 0,5 m keine brennbaren Gegenstände in der Nähe befinden. Sollten Gegenstände über oder neben dem Ofen zu heiß werden, sollten diese sofort entfernt werden.

• Die Außenteile können sehr heiß sein. Halten Sie jüngere Kinder vom Gerät fern.

• Schützen Sie den Ofen in einem offenen Raum vor starken Windböen, die die Flamme wegreißen und sogar den Ofenbrenner erlöschen lassen könnten.

• Der Ofen darf nicht in Senken oder ähnlichen Orten verwendet werden, an denen sich austretendes Propan-Butan-Gas, das schwerer als Luft ist, ansammeln kann.

• Ein funktionierender Herd sollte nicht unbeaufsichtigt bleiben.

• Reduzieren Sie den Gasfluss zum Ofenbrenner nicht unter die Flammenhaltegrenze am gesamten Umfang und an allen Flammenlöchern des Brenners. Ein teilweises Erlöschen der Brennerflamme kann den Brenner oder sogar das Gas beschädigen und einen Unfall verursachen: Brand oder Explosion.