



ISO 9001 : 2000

FR

INSTRUCTIONS ET  
CONSEILS POUR:  
L'INSTALLATION  
L'EMPLOI  
L'ENTRETIEN  
**RÉCHAUDS DE CAMPING**  
**À GAZ BUTANE/PROPANE**  
**CATÉGORIE I 3+**

1	BRÛLEUR	Mod. 5318...
2	BRÛLEURS	Mod. 5326C...
2	BRÛLEURS	Mod. 2002C...
2	BRÛLEURS	Mod. 5522...
2	BRÛLEURS	Mod. 552...
+GRILL		Mod. 5328C...
3	BRÛLEURS	Mod. 5523...
3	BRÛLEURS	Mod. 5523...

Lire et conserver les informations de la présente notice avant d'utiliser l'appareil

NL

INSTRUCTIES VOOR:  
DE INSTALLATIE  
HET GEBRUIK  
HET ONDERHOUD  
**CAMPINGKOMFOREN**  
**BUTAAN/PROPAANGAS**  
**CATEGORIE I 3+**

1	BRANDER	Mod. 5318...
2	BRANDERS	Mod. 5326C...
2	BRANDERS	Mod. 2002C...
2	BRANDERS	Mod. 5522...
2	BRANDERS	Mod. 552...
+GRILL		Mod. 5328C...
3	BRANDERS	Mod. 5523...
3	BRANDERS	Mod. 5523...

Lees en bewaar de volgende informatie alvorens het apparaat te gebruiken

DE

GEBRAUCHSAN-  
WEISUNGEN UND  
EMPFEHLUNGEN FÜR:  
INSTALLATION  
GEBRAUCH  
WARTUNG  
**CAMPING-KOCHER**  
**BUTAN/PROPANGAS**  
**KATEGORIE I 3+**

1	BRENNER	Mod. 5318...
2	BRENNER	Mod. 5326C...
2	BRENNER	Mod. 2002C...
2	BRENNER	Mod. 5522...
2	BRENNER	Mod. 552...
+GRILL		Mod. 5328C...
3	BRENNER	Mod. 5523...
3	BRENNER	Mod. 5523...

Die Anleitung vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen und für späteres Nachschlagen gut aufbewahren.



## DONNÉES TECHNIQUES

MOD.	TYPE DE BRÛLEUR				PUISSSANCE en kW	
	A	SR	R	GRILL	kW	g/h
<b>552...</b>	-	1	1	1	5	364
<b>5522...</b>	-	1	1	-	3,5	254
<b>5326 C... 2002 C...</b>	-	1	1	-	3,5	254
<b>5328 C...</b>	1	1	1	-	4,15	302
<b>5318...</b>	-	1	-	-	1,5	109
<b>5523...</b>	1	1	1	-	4,15	302

BRÛLEUR	PIUSSANCE MAXI kW	PIUSSANCE REDUIT kW	INJECTEUR Ø 1/100 mm
<b>A</b>	0,65	0,40	40
<b>SR</b>	1,50	0,40	60
<b>R</b>	2,00	0,70	70
<b>GRILL</b>	1,50	0,40	60
<b>5318</b>	1,50	0,45	60

### **PRECAUTION À ADOPTER AVANT D'UTILISER L'APPAREIL:**

après un éventuel déplacement de la cuisine à gaz, il faut vérifier que les répartiteurs de flamme sont correctement mis en place sur les brûleurs.

- L'appareil fonctionne au gaz BUTANE ou PROPANE (G30/G31, 28-30/37 mbar)
- L'appareil et la bouteille de gaz doivent être installés sur un support plat, loin de tout matériau inflammable
- Protéger la bouteille de gaz contre les rayons directs du soleil et contre les flammes de l'appareil
- Ne pas garder les bouteilles de gaz à l'intérieur d'une maison, dans un lieu non aéré ou bien dans une cave
- ATTENTION: ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement ou bien quand il est encore chaud
- Changer les tuyaux du gaz défectueux ou poreux et les remplacer avant la date d'échéance reportée sur le tuyau même. Les tuyaux ne doivent présenter aucun étranglement. En outre, ils doivent être installés de manière à ne subir aucune traction.

ILS NE DOIVENT TOUCHER AUCUNE PARTIE CHAUDE

- Les réparations et la maintenance doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

### **À UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTERIEUR**

L'air nécessaire à la combustion est de 2,0 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de capacité nominale.

### **ATTENTION: LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES!** **TENIR HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.**

- Le grill ne doit être utilisé que pour rôtir sous le brûleur en utilisant la cuve appropriée avec la grille.

ATTENTION: après l'usage, éteindre immédiatement le brûleur ou le grill.

### **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ:**

- Éteindre le brûleur;
- Fermer l'arrivée du gaz à l'appareil (robinet de la bouteille); s'adresser à la compagnie de distribution du gaz ou bien à un personnel spécialisé.

Le support ne doit pas être réalisé avec un matériau inflammable et il doit pouvoir résister à une température de 90°C.

## RACCORDEMENT - REPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

Le raccordement de l'appareil à la bouteille de gaz doit être effectué en utilisant les éléments suivants:

- Bouteille de gaz BUTANE ou PROPANE. Minimum admis: une bouteille de gaz BUTANE de camping de 3 kg;
- Réducteur de pression de 28-30 mbar (BUTANE) ou de 37 mbar (PROPANE), avec une capacité minimale de 1,0 kg/h;
- Tuyaux flexibles conformes aux normes ayant une longueur maximale de 1,5 m;
- Spray, ou mousse liquide, pour détecter les fuites de gaz.

### RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ À L'APPAREIL (Fig.1)

- a) Vérifier si le joint du robinet de la bouteille de gaz n'est pas défectueux;
- b) Visser le réducteur sur la bouteille;
- c) Vérifier si le robinet de l'appareil est fermé;
- d) Relier le tuyau au réducteur de pression et au raccord de l'appareil (embout fileté). Fixer le tuyau avec un collier;
- e) Pour remplacer la bouteille de gaz, s'installer loin de toute source de chaleur et flammes et à l'extérieur, puis fermer la bouteille de gaz avec son bouchon et la placer dans un lieu approprié;
- f) Utiliser un spray, ou mousse liquide, pour vérifier s'il n'y a pas de fuites de gaz.

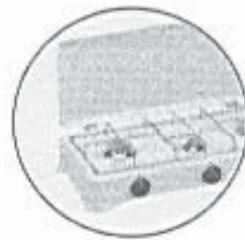
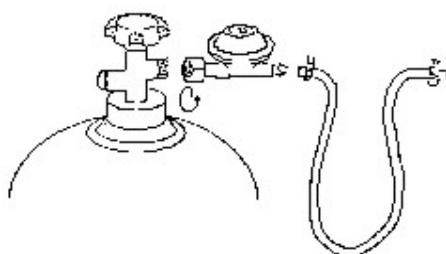


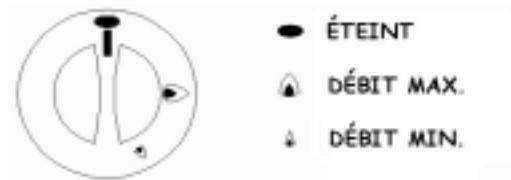
Fig. 1

## ALLUMAGE DES BRÛLEURS

- Ouvrir la bouteille de gaz en tournant le robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Appuyer et, en même temps, tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette du brûleur que vous voulez allumer, en la réglant sur la position maximum (flamme haute);
- Approcher une allumette au brûleur pour l'allumer;
- Lorsque le brûleur est allumé, il sera possible de le régler jusqu'à la position minimum (flamme basse).

## EXTINCTION DES BRÛLEURS

Après la cuisson, tourner la manette en position "FERMÉ" et fermer la bouteille de gaz.



## UTILISATION DES RECIPIENTS DE CUISSON

Il est conseillé d'utiliser des récipients de 14 cm de diamètre (minimum) à 24 cm (maximum).

La flamme ne doit jamais dépasser le fond de la casserole.

Pour le grill, utiliser le bac de récupération et la grille fournis avec l'appareil.

Celui-ci ne doit être utilisé que pour rôtir sous le brûleur.

Pour enlever le bac de récupération et la grille, utiliser toujours la poignée amovible.

## NETTOYAGE - MAINTENANCE

- Nettoyer l'appareil après chaque usage;
- Les surfaces doivent être nettoyées au moyen d'une éponge humide et un produit détergent;
- Ne jamais laisser de résidus d'aliments sur la surface;
- ATTENTION: ne pas utiliser des produits détergents abrasifs;
- Nettoyage des brûleurs: utiliser une éponge et du savon ou un produit détergent approprié;
- Si vous n'utilisez pas le réchaud pendant une longue période, le replacer dans son emballage et le ranger dans un endroit sec et propre;
- Si les orifices des brûleurs et du tube Venturi sont obstrués, ne pas utiliser d'objets métalliques pour les déboucher. Vous pourriez modifier le diamètre des orifices ce qui entraînerait un mauvais fonctionnement de l'appareil. Utiliser par exemple de l'air comprimé;
- Pour démonter les brûleurs, enlever d'abord la grille porte casseroles;
- Pour tout problème technique, s'adresser à l'installateur ou à un technicien spécialisé;
- Seul un technicien spécialisé pourra remplacer les pièces ou toute partie du réchaud;
- Pour le brûleur ou le grill, nettoyer souvent les parties accessibles.

## GARANTIE

Cette garantie a une validité de 24 mois à partir de la date d'achat (**attesté par le reçu fiscal**). Elle garantit en cas de défaut de fabrication, le remplacement du matériau défectueux et les frais de main d'œuvre.

Le remplacement ou la réparation de l'appareil n'en prolonge pas la durée.

Une fois passé le délai indiqué ci-dessus, la garantie déchoit et l'assistance sera effectuée en débitant les pièces remplacées, la main d'œuvre et le transport, selon les tarifs en vigueur.

La garantie sera exclue en cas de :

- influences externes
- installation et entretien non professionnels
- non observation des instructions d'utilisation
- dommages causés par le transport
- force majeure
- utilisation non appropriée
- utilisation de pièces détachées non d'origine
- arbitraire altération
- combustible différent
- normale usure

et pour toute cause ne dépendant pas du fabricant.

En outre le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs ou indirects causés à des personnes ou des choses, par des défauts d'origine ou par des pannes de l'appareil ou conséquentes à la suspension forcée de celui-ci

NL

NEDERLAND

## TECHNISCHE GEGEVENS

<b>MOD.</b>	<b>TYPE BRANDER</b>				<b>TOT. VERMOGEN in kW</b>	
	<b>A</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>GRILL</b>	<b>kW</b>	<b>g/h</b>
<b>552...</b>	-	1	1	1	5	364
<b>5522...</b>	-	1	1	-	3,5	254
<b>5326 C... 2002 C...</b>	-	1	1	-	3,5	254
<b>5328 C...</b>	1	1	1	-	4,15	302
<b>5318...</b>	-	1	-	-	1,5	109
<b>5523...</b>	1	1	1	-	4,15	302

<b>BRANDERS</b>	<b>MAX. VLAM kW</b>	<b>MIN. VLAM kW</b>	<b>INJECTOR Ø 1/100 mm</b>
<b>A</b>	0,65	0,40	40
<b>SR</b>	1,50	0,40	60
<b>R</b>	2,00	0,70	70
<b>GRILL</b>	1,50	0,40	60
<b>5318</b>	1,50	0,45	60

## AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

### WAARSCHUWING VOOR HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

na een eventuele verplaatsing van het fornuis dient men te controleren dat de vlamverdelers correct op de branders geplaatst zijn.

- Dit toestel werkt op BUTAAN of PROPAAN gas (G30/G31, 28-30/37 mbar).
- Het apparaat en de gasfles moeten op een platte ondergrond gezet worden, ver verwijderd van ontvlambare materialen.
- Bescherm de gasfles tegen rechtstreekse zonnestralen en het apparaat.
- De gasflessen dienen niet in huis te worden bewaard, niet in een luchtdichte ruimte en ook niet in een kelder.

LET OP: het apparaat niet verplaatsen tijdens het gebruik of zolang het nog warm is.

Verwissel de kapotte of poreuze gasslangen en vervang ze voor de vervaldatum die op de slang zelf staat aangegeven. De slangen mogen geen verstoppingen hebben en mogen niet geforceerd bevestigd zijn. ZE MOGEN NIET IN AANRAKING KOMEN met warme onderdelen.

Alle reparatie en onderhoud moet door gespecialiseerd personeel uitgevoerd worden.

Elke wijziging aan het toestel kan gevaarlijk zijn.

### ENKEL IN DE BUITENLUCHT TE GEBRUIKEN

De lucht die nodig is voor de verbranding is 2,0 m<sup>3</sup>/h voor elke kW nominale capaciteit.

LET OP:

DE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN HEEL HEET ZIJN I UIT DE BUURT VAN KINDEREN HOUDEN.

De grill dient enkel te worden gebruikt voor braden en roosteren onder de brander, hiervoor de juiste drulpak met rooster gebruiken

LET OP: na gebruik de brander of grill onmiddellijk uitdoen.

WANNEER MEN EEN GASLUCHT RUIKT:

de brander uitdoen;

de gastoevoer naar het apparaat dichtdraaien (kraantje van de gasfles); zet U in verbinding met de gasleverancier of met gespecialiseerd personeel.

De ondergrond mag niet bestaan uit brandbare materialen en moet tegen een temperatuur van 90°C bestand zijn.

# AANSLUITING - VERVANGING VAN DE GASFLES

De aansluiting van de gasfles op het apparaat dienen te worden gedaan middels; BUTAAN of PROPAAN gasfles van 3 kg.; Drukreductor van 28-30 mbar BUTAAN of 37 mbar PROPAAN met een minimum capaciteit van 1,0 kg.; Flexible slang met een maximum lengte van 1,5 m, die voldoet aan de normen; Spray of vloeibaar schuim om op gaslekken te controleren.

## AANSLUITING VAN DE GASFLES OP HET APPARAAT (Fig. 1)

Controleer dat de pakking van het gasfleskraantje niet defect is;

Draal de reductor op de gasfles;

Controleer dat het kraantje van het apparaat dichtgedraaid is;

Verbindt de slang met de drukreductor en met de verbinding van het apparaat (van schroefdraad voorziene uiteinde), Zet de slang vast met een slangklem;

De gasfles dient in de open lucht en uit de buurt van warmtebronnen en vrije vlammen vervangen te worden, sluit de gasfles vervolgens met de dop en zet hem op een geschikte plaats;

Gebruik de spray of het vloeibare schuim om te controleren dat er geen gaslekken zijn.

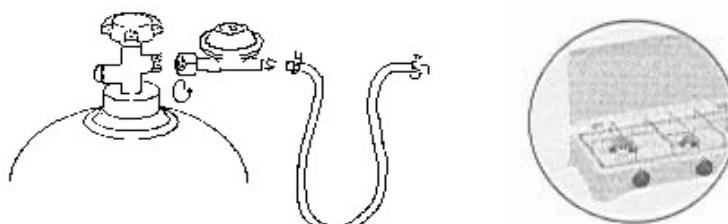


Fig. 1

## ONTSTEKING VAN BRANDERS

Open de gasfles door het kraantje tegen de klok te draaien.

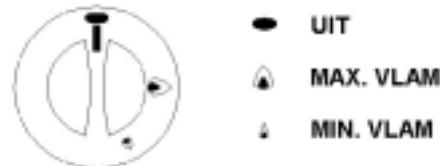
Druk de draaiknop van de brander die men aan wil maken in en draai hem daarbij tegen de klok in, draai de knop op de hoogste stand (hoge vlam).

Houdt een lucifer bij de brander om hem aan te steken.

Wanneer de brander brandt kan hij op minimum gedraaid worden (lage vlam).

## HET UITDOEN VAN DE BRANDERS

Draai na gebruik de draaiknop op "OFF" en sluit de gasfles.



## GEBRUIK VAN DE HOUDERS

Men raadt aan bakken met een doorsnede van 14 cm (minimum) tot 24 cm (maximum) te gebruiken.

De vlam mag nooit onder de bodem van de pan uitkomen.

Gebruik de druipbak en het rooster die bij het apparaat geleverd zijn voor de grill. Deze dient enkel te worden gebruikt voor het roosten onder de brander.

Zet niets op de brander van de grill.

Gebruik altijd het uitneembare handvat om de druipbak met rooster weg te nemen.

## SCHOONMAAK - ONDERHOUD

Maak het apparaat na elk gebruik schoon.

De oppervlakten dienen met een vochtige doek en schoonmaakmiddel schoongemaakt te worden.

Laat eventuele resten nooit op de oppervlakten.

LET OP: gebruik nooit schuurmiddelen.

Het schoonmaken van de branders: gebruik een vaatdoekje met zeep of een daarvoor geschikt schoonmaakmiddel. Zet het fornuis terug in de verpakking indien hij gedurende langere tijd niet gebruikt wordt en berg hem op een droge en schone plaats op.

Wanneer de openingen van de branders of van de Venturi-buis verstopt zijn gebruik dan geen metalen voorwerpen om ze te openen. Hierdoor zou de doorsnede van de openingen kunnen veranderen waardoor het apparaat slecht zou kunnen gaan functioneren. Gebruik bijvoorbeeld perslucht.

De branders kunnen uit elkaar genomen worden nadat men het rooster voor de pannen gedemonteerd heeft;

Neem voor elk technisch probleem contact op met de installateur of een gespecialiseerd technicus;

Alleen een gespecialiseerd technicus mag onderdelen of delen van het fornuis vervangen;

Maak de toegankelijke delen van de brander of de grill vaak schoon.

## GARANTIE

Deze garantie is vanaf de datum van aankoop (**wat wordt bevestigd door de bon met btw**) 24 maanden geldig. Ze garandeert dat het defect bevonden materiaal wordt vervangen en de arbeidskosten bij fabrieksfouten gratis zijn. Als het apparaat wordt vervangen of gerepareerd, wordt de duur ervan niet verlengd. Na bovengenoemde termijn vervalt de garantie en wordt de assistentie verricht door de vervangen onderdelen, de arbeidskosten, het transport volgens de geldende tarieven in rekening te brengen.

De garantie komt door de volgende oorzaken te vervallen:

- invloeden van buitenaf
- onprofessionele installatie en onderhoud
- niet inachtneming van de gebruiksaanwijzing
- transportschade
- overmacht
- verkeerd gebruik
- het gebruik van niet originele reserveonderdelen
- willekeurig geknoei
- andere brandstof
- normale slijtage

en in ieder geval bij oorzaken waar de fabrikant niets aan kan doen.

Bovendien kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele directe of indirekte schade die aan personen of voorwerpen wordt berokkend, door fabrieksfouten of mankementen van het apparaat, ofwel veroorzaakt door het geforceerd stoppen ervan.

DE

DEUTSCH

## TECHNISCHE DATEN

<b>MOD.</b>	<b>BRENNERTYP</b>				<b>GESAMTLEISTUNG kW</b>	
	<b>A</b>	<b>SR</b>	<b>R</b>	<b>GRILL</b>	<b>kW</b>	<b>g/h</b>
<b>552...</b>	-	1	1	1	5,00	364
<b>5522...</b>	-	1	1	-	3,50	254
<b>5326 C... 2002 C...</b>	-	1	1	-	3,50	254
<b>5328 C...</b>	1	1	1	-	4,15	302
<b>5318...</b>	-	1	-	-	1,50	109
<b>5523...</b>	1	1	1	-	4,15	302

<b>BRENNER</b>	<b>MAX. LEISTUNG kW</b>	<b>RED. LEISTUNG kW</b>	<b>DÜSE Ø 1/100 mm</b>
<b>A</b>	0,65	0,40	40
<b>SR</b>	1,50	0,40	60
<b>R</b>	2,00	0,70	70
<b>GRILL</b>	1,50	0,40	60
<b>5318</b>	1,50	0,45	60

## GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### HINWEIS VOR DEM GEBRAUCH DES GERÄTES:

Nach einer eventuellen Verschiebung des Ofens ist zu überprüfen, ob die Flammenkränze korrekt auf den Brennern positioniert sind.

- Das Gerät darf nur mit BUTAN oder PROPANGAS (G30/G31, 28-30/37 mbar) betrieben werden.
- Das Gerät und die Gasflasche müssen auf einer glatten Fläche und weit entfernt von entflammbarem Material aufgestellt werden.
- Setzen Sie die Gasflasche nie direkten Sonnenstrahlen aus und schützen Sie dieselbe vor den Flammen des Kochers.
- Die Gasflaschen dürfen weder im Hause noch in einem unbelüfteten Raum oder in einem Kellergeschoss aufbewahrt werden.
- ACHTUNG: verstellen Sie das Gerät nicht während des Betriebs bzw. wenn es noch heiß ist.
- Wechseln Sie schlechte oder pörose Gasschläuche noch vor dem auf den Schläuchen angegebenem Verfalldatum aus. Die Schläuche dürfen keine Drosselstellen aufweisen und müssen so installiert werden, dass sie keiner mechanischen Belastung ausgesetzt sind.

DIE SCHLÄUCHE DÜRFEN KEINE HEISSEN GERÄTETEILE BERÜHREN.

- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden.  
Alle Änderungen an das Gerät schädlich sein.

NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM FREIEN.

Die für die Verbrennung erforderliche Luftzufuhr beträgt 2,0 m<sup>3</sup>/h pro kW der Nennleistung.

ACHTUNG: WÄHREND DES BETRIEBS SIND DIE ZUGÄNGLICHEN GERÄTETEILE SEHR HEISS - HALTEN SIE DAHER KINDER VON DEM GERÄT FERN.

- Der Grill darf nur zum Braten über dem betreffenden Brenner und unter Verwendung der Fettauffangwanne und des Rostes benutzt werden.

**ACHTUNG:** Nach dem Gebrauch den Brenner oder Grill sofort ausschalten.

### **BEI GASGERUCH:**

- Den Brenner sofort ausschalten;
- Die Gasversorgung zum Gerät unterbrechen (Gasflaschenhahn schließen); wenden Sie sich an den Lieferanten der Gasflasche oder an einen Fachmann.

Die Stellfläche darf nicht aus entzündbarem Material bestehen und muss mindestens bis 90°C hitzebeständig sein.

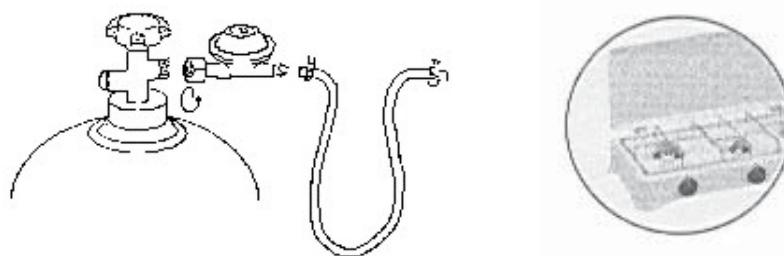
## **ANSCHLUSS - AUFWECHSELN DER GASFLASCHE**

Für den Anschluss der Gasflasche an das Gerät sind die folgenden Komponenten zu verwenden:

- BUTAN oder PROPAN Gasflasche. Mindestgröße: BUTANGASFLASCHE für Camping mit einem Gewicht von 3 Kg.
- Druckregler von 28-30 mbar (BUTAN) oder von 37 mbar (PROPAN) mit einer Mindestkapazität von 1,0 kg/h;
- Gummischläuche mit einer Höchstlänge von 1,5 m, die den einschlägigen gültigen Vorschriften entsprechen;
- Spray oder Flüssigschaum für die Lecksuche.

## **ANSCHLUSS DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT (Abb. 1)**

- a) Kontrollieren Sie, dass der Hahnanschluss der Flasche nicht beschädigt ist;
- b) Schrauben Sie den Druckregler auf die Gasflasche;
- c) Vergewissern Sie sich, dass der Hahn des Gerätes geschlossen ist;
- d) Schließen Sie den Schlauch am Druckregler und am Geräteanschluss an (Gewinde). Sichern Sie den Schlauch mit einer Schelle;
- e) Nehmen Sie den Austausch der Gasflasche nur im Freien weit entfernt von offenen Flammen oder Wärmequellen vor; verschließen Sie die leere Flasche mit dem Verschluss und stellen Sie dieselbe an einem geeigneten Ort ab;
- f) Prüfen Sie mit einem Spray oder Flüssigschaum, das kein Gas austritt.



**ABB. 1**

## **ZÜNDEN DER BRENNER**

- Drehen Sie den Gashahn der Flasche nach links, um die Gaszufuhr zu öffnen.
- Drücken Sie den Drehschalter des gewünschten Brenners nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links auf die höchste Leistungsstufe (große Flamme).
- Zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz.
- Nach der Zündung kann der Brenner auf die kleinste Leistungsstufe (kleine Flamme) zurückgedreht werden.

## **AUSSCHALTEN DER BRENNER**

Drehen Sie nach dem Kochvorgang den Drehschalter auf Position "BRENNER AUS" und schließen Sie den Gashahn.

- BRENNER AUS
- ▲ MAX. GASZUFUHR
- ◆ REDUZ. GASZUFUHR



## BENUTZUNG DER KOCHTÖPFE

Es wird empfohlen, immer Töpfe mit einem Durchmesser von 14 cm (Mindestdurchmesser) bis zu 24 cm (Höchstdurchmesser) zu verwenden.

Die Flammen dürfen nie über den Rand des Topfbodens züngeln.

Benutzen Sie zum Grillen die Fettauffangwanne und den Rost der Geräteausstattung.

Er darf nur zum Grillen über dem Brenner verwendet werden.

Benutzen Sie zum Entfernen der Fettauffangwanne und den Rosten immer den abnehmbaren Griff.

## REINIGUNG - WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Oberflächen einen feuchten Schwamm und ein Reinigungsmittel.
- Lassen Sie nie Speisereste auf der Geräteoberfläche.
- ACHTUNG: verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigung der Brenner: benutzen Sie einen Schwamm und Seife oder ein geeignetes Reinigungsmittel.
- Falls das Gerät für eine längere Zeit nicht benutzt wird, bewahren Sie es in der Originalverpackung an einem trockenen und sauberen Ort auf.
- Falls die Öffnungen des Brenners und des Venturirohrs verstopft sind, benutzen Sie keine Metallgegenstände zum Reinigen. Sie können dadurch den Öffnungsdurchmesser verändern, was wiederum zu einem schlechten Gerätebetrieb führt. Benutzen Sie am besten Druckluft.
- Entfernen Sie zunächst die Topfräger, um die Brenner herauszunehmen.
- Wenden Sie sich bei einer Störung an den Installateur oder an eine Fachkraft.
- Nur ein Fachmann darf den Kocher reparieren oder Teile austauschen.
- Reinigen Sie regelmäßig die zugänglichen Teile der Brenner und des Grills.

## Garantie

Die vorliegende Garantie ist 24 Monate ab dem Erwerbsdatum gültig (**dieses ist aus der Steuerquittung ersichtlich**). Sie garantiert im Falle von Herstellungsfehlern den Austausch des fehlerhaften Materials und die Kosten für den Arbeitslohn.

Die Auswechselung oder Reparatur des Geräts verlängert jedoch nicht die Dauer der Garantiezeit.

Nach Ablauf der oben genannten Garantiezeit endet diese, und der Kundendienst wird bei Berechnung der ausgewechselten Teile, des Arbeitslohns und der Transportkosten zu den geltenden Tarifen ausgeführt.

Die Garantie ist bei folgenden Ursachen ausgeschlossen:

- äußere Einflüsse
- Installation und Wartung durch nicht entsprechend ausgebildetes Personal
- Nichteinhalten der Gebrauchsanleitung
- durch Transport verursachte Schäden
- höhere Gewalt
- unangemessener Gebrauch
- Gebrauch von nicht originalen Ersatzteilen
- willkürliche Beschädigung
- unterschiedlichen Kraftstoff
- normaler Verschleiß

sowie generell bei Ursachen, die nicht vom Hersteller abhängig sind.

"Der Hersteller trägt keine Verantwortung für eventuelle direkte oder indirekte Schäden an Personen oder Dingen, die durch Ursprungsfehler oder Beschädigungen der Gerätschaft oder durch die erzwungene Unterbrechung des Gebrauchs der Gerätschaft verursacht wurden"

FABRICANT / FABRIKANT / HERSTELLER :

**CF PARKER**  
FRATELLI CASELLATO SPA  
VIA VENETO, 20  
I - 36030 SARCEDO (VI) - ITALIA