

## Edelstahl Hockerkocher HK 2000E / HK 2006E / HK 2010E / HK 2012E

### 1. Aufstellung

Schließen Sie den Gasschlauch mit **zwei** Schraubenschlüsseln Nennweite **17 /14** am Ø 8 mm Anschlussrohr des HK20.. Hockerkochers an. Schneidring mit Mutter sind an einem Schlauchende aufgeschraubt. Schrauben Sie die nur für den Transport aufgeschraubte Mutter vom Gasschlauch ab und setzen Mutter und Schneidring auf das 8 mm Anschlussrohr am Hockerkocher. Zuerst die Mutter, danach den Schneidring mit dem Anschlussrohr bündig aufsetzen. Den Gasschlauch gegen das Anschlussrohr drücken und die Mutter vorsichtig, aber fest anziehen, damit keine Undichtigkeit entsteht. Der Schneidring wird durch das Anziehen der Mutter auf das Anschlussrohr gepresst und dichtet dieses rundum ab. Am anderen Ende des Gasschlauches befestigen Sie den Gasregler mit den entsprechenden Schraubenschlüsseln (Vorsichtig fest anziehen, damit keine Undichtigkeit entsteht). Verwenden Sie ausschließlich DVGW geprüfte Schlauchleitungen.

Drehen Sie den Gasregler von Hand durch **Linksdrehung** (!) direkt auf das Gewinde einer Propan- oder Butan- Flüssiggasflasche.

Verwenden Sie ausschließlich beiliegende Flüssiggasregler mit den folgenden Werten:

- Ausgang: 50 mbar, 1,5 kg/h (beim HK2012 abweichend 300mbar)
- Einstellung: Flüssiggas G30/G31 13BP, 50 mbar. (bei HK 2000E, HK2006E, HK2010E)

Stellen Sie das Gerät zum Betrieb sicher auf einen festen Untergrund und halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern. Der vorgeschriebene Mindestabstand zu umgebenden Wänden beträgt 250 mm.

### 2. Vor der Inbetriebnahme

Vor Gebrauch des Gasbräters, ist eine **Dichtigkeitsprüfung** durchzuführen. Bepinseln Sie dazu die Gasanschlüsse/Verbindungen mit Seifenlauge (schaumbildendes Mittel) oder ein vom DVGW anerkanntes Lecksuchspray und setzen Sie anschließend den Gasschlauch unter Druck. Die Verbindungen sind dicht, wenn keine Seifenbläschen aufschäumen. **Diese Prüfung darf keinesfalls bei offener Flamme erfolgen!**

Bei **gewerblichem Einsatz** ist lt. Vorschrift eine Schlauchbruchsicherung einzusetzen. Ebenso muss unbedingt ein Niederdruckregler mit Überdrucksicherung nach DIN 4811 Teil 4 verwendet werden (Foto: extra Zubehör Gewereregler mit montierter Schlauchbruchsicherung).

### 3. Zündung

Den Knebel von der 0-Stellung um 90° Grad nach links drehen, **Knebel eindrücken**. Und nach ca. 2 Sek. mit dem Piezozünder den Brenner zünden. Den Knebel noch ca. 20 Sekunden gedrückt lassen, damit der Brenner in Betrieb bleibt. Wenn die Flamme erlöschen sollte, erst nach ca. 2 Minuten erneut zünden.

### 4. Generell gilt

Gerät nur unter Aufsicht betreiben. Verwenden Sie nur Pfannen oder Kochgefäße aus hitzebeständigen, nicht brennbaren Materialien.

### 5. Wartung / Reparatur

Der Hockerkocher kann mit allen handelsüblichen, nicht scheuernden Reinigungsmitteln und nicht brennbaren Flüssigkeiten gereinigt werden. Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen (je nach Nutzungsintensität) die Gasanschlüsse des Kochers auf Ihre Dichtigkeit.

**Achtung:** Gerät nicht mit Druckwasser (Hochdruckreiniger, Dampfstrahl) reinigen.

### 6. Warnung

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem Gasinstallateur vorgenommen werden. Bitte beachten Sie dies Ihrer eigenen Sicherheit wegen. Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur im Freien oder gut belüfteten Räumen betrieben werden. Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme die Gebrauchs- und Wartungsanleitung. Bei einem gut belüfteten Raum müssen mindestens 25 % der Umschließungsfläche offen sein. Die Umschließungsfläche ist die Summe aller Wandflächen.

### 7. Technische Daten für 50mbar und 300mbar Geräte:

<b>Typ:</b>	HK 2000E, (400) HK 2006E HK2010E HK2012E (460)
<b>Abmessungen:</b>	400 x 400 x 420 und 460 x 460 x 420 mm
<b>Leistung:</b>	10 KW <sub>(H)</sub> max. Leistung Typ 46014: 14 KW max.
<b>Verbrauch:</b>	ca. 0,70 Kg/h bzw. 0,94 Kg/h bei Vollbrand
<b>Zündung:</b>	Piezozünder
<b>Überwachung:</b>	Thermoelektrische Thermoüberwachung
<b>Anschluß:</b>	Gasflasche bis 11 Kg, I3B/P
<b>Anschluß:</b>	Deutschland Regler 50 mbar, 1,5 Kg
<b>Topfdurchm.</b>	min. Ø 200 mm, max Ø 600 mm



**CE - 0085**