

Hersteller: DIBOA – Küche und Technik GmbH  
 Erzeugnis: DIBOA - Propan - Hockerkocher  
 Typ: Modell 16/1 und 16/2

Die Armaturen des Ringbrenners sind geprüft und haben eine DIN - DVGW - Reg. Nr.

### 1. Technische Daten:

Gasart	Propan nach DIN 51 622
Betriebsdruck	1,5 bar
Nenndurchfluß	1,47 kg/h
Starkstellung	0,34 kg/h
Kleinsteilung	16 000 kcal/h = 18,7 kW
Nennheizleistung	3 700 kcal/h = 4,3 kW
Starkstellung	
Kleinsteilung	

2.1 Der Dibo-Hockerkocher ist wahlweise in feuerverzinktem Stahlblech oder in Edelstahl lieferbar. Bei Edelstahlausführungen sind die Beine schwarz lackiert. Ein starker Guss-Rippenrahmen sorgt für sicheren Halt der Töpfe und Pfannen. Auf Wunsch kann das Gerät auch mit vier lenkbaren Rollen ausgerüstet werden, wovon zwei feststellbar sind.

2.2 Es muß gewährleistet sein, daß der Hockerkocher standsicher aufgestellt wird, damit die zu beheizenden Pfannen oder Töpfe nicht kippen.

2.3 Der Ringbrenner beheizt gleichmäßig, auch bei Kleinsteilung, größere Töpfe und Pfannen. Bei Starkstellung springen noch zusätzlich 4 Starkbrenner an, die stufenlos regelbar sind. Das Modell 16/2 hat eine Zusatz-Einrichtung, wobei die Möglichkeit besteht, zwei von den vier Starkbrennern zu regulieren oder abzustellen. Das hat den Vorteil, das Pfannen mit Mittelsteg einseitig zu beheizt werden können. Um ein einwandfreies Zünden zu gewährleisten, wird der Brenner mit eingebaute Piezozünder gezündet.

3. Abmessungen:

Höhe: 700 mm ( ohne Räder )      Breite: 600 mm      Tiefe: 600 mm

4. Der Ringbrenner besteht aus:

Hauptbrenner / Überzündrohr / Ventil mit Hauptgassperre / Flammenüberwachung / Piezozünder

4.1 Hauptbrenner - besteht aus einem Brennerrohr / Brennering auf dem mehrere Brennerköpfe sitzen. Der Brenner wird mit einer Zentraldüse betrieben.

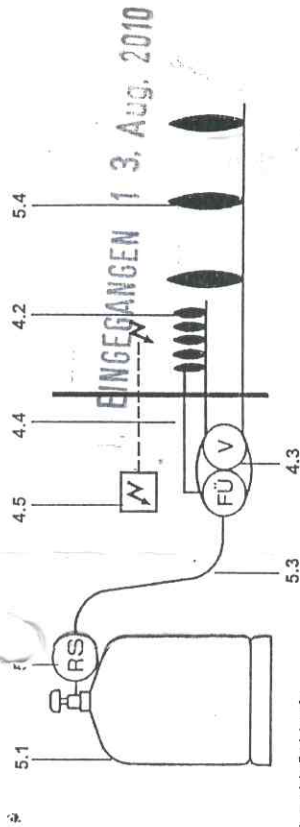
4.2 Überzündrohr - besteht ebenfalls aus einem Rohr, das mit einer Lämelle versehen ist. Es ist so angeordnet, daß die Zündlamelle an den Brennerköpfen entlangführt und das Flammenband die einzelnen Brennerköpfe zündet. Auch das Überzündrohr wird mit einer Zentraldüse betrieben.

4.3 Ventil mit Hauptgassperre - verbindet Hauptbrenner mit dem Überzündrohr. Das Geräteventil hat eine eingebaute Zündsicherung und eine Einrichtung, die das Gas zum Hauptbrenner erst nach dem Brennen der Zündlamelle freigibt.

4.4 Flammenüberwachung - ist mit dem Ventil mit Hauptgassperre verbunden. Durch das Thermoelement wird die Flamme überwacht und beim Verlöschen, die Gaszufuhr unterbrochen.

4.5 Piezozünder - ist eine fest angebaute Anzündvorrichtung, die bei Knopfdruck durch Hochspannung Funken erzeugt, die das aus der Zündlamelle ausströmende Gas entzünden.

Die Unfallverhütungsvorschrift für Flüssiggase VBG 21 ist zu beachten!



5. Anschlußablauf:

5.1 Propanflasche - Flasche muß standfest aufgestellt, gegen mechanische Beschädigung und Erwärmung über 60° geschützt werden. Die Schutzzone beträgt 1m im Radius.

5.2 RS - Der Regler mit integrierter Schlauchbruchsicherung ist nach Unfallverhütungsvorschriften vorgeschrieben. Er reduziert den Flaschendruck auf einen festen, konstanten Druck (1,5 bar). Die integrierte Schlauchbruchsicherung stellt bei Schlauchbeschädigung die Gaszufuhr ab.

5.3 Schlauch - Zwischen RS und Brennerventil wird eine Hochdruckschlauchleitung zwischengeschaltet.

5.4 Ringbrenner - Es ist darauf zu achten, daß der schon ausführlich beschriebene Ringbrenner stabil aufgestellt ist, damit die zu beheizende Pfanne nicht kippt.

Alle Anschlüsse sind gasdicht anzuschließen und vor jeder Inbetriebnahme erneut zu überprüfen. Es ist Linksgewinde vorgeschrieben.

6. Inbetriebnahme

6.1 Flaschenventil öffnen. Startknopf des RS drücken. Das Gas strömt über den RS und die Schlauchleitung bis zum Geräteventil. (Mit Leckschuppray kleine Undichtheiten aufspüren.)  
**Achtung: Nicht bei brennendem Brenner benutzen!**

6.2 Geräteventil so weit öffnen, daß der horizontale Pfeil ⇒ auf dem Typenschild senkrecht nach oben zeigt.

6.3 Handrad bis zum Anschlag eindrücken und ausströmendes Gas durch Druck des Piezo - Zündknopfes zünden. Handrad so lange eindrücken, bis Thermofühler erwärmt ist (ca. 20 sek.). Zündflamme brennt.

6.4 Ventil bis zum Anschlag öffnen. Hauptbrenner zündet automatisch.

7. Außerbetriebnahme

7.1 Flaschenventil schließen.

7.2 Geräteventil schließen.

8. Für Instandhaltungsarbeiten sind Ersatzteile vom Hersteller zu beziehen. Die anfallenden Arbeiten müssen vom sachkundigen Fachmann vorgenommen werden.

9. Kundendienst: DIBOA – Küche und Technik GmbH  
 Dompfaffenstraße 27a  
 D – 33335 Gütersloh  
 Telefon 05241 / 77004      Telefax 05241 / 73643

Die Unfallverhütungsvorschrift für Flüssiggase VBG 21 ist zu beachten!