

**GASHERD MIT ELEKTROBACKOFEN****KG-4(\*)(\*\*)/PES-2.7; KG-4(\*)(\*\*)/PET-2.6,5****KG-6(\*)(\*\*)/PES-2.7; KG-6(\*)(\*\*)/PET-2.6,5**

**9715110A44, 9715130A44, 9715210A44, 9715230A44, 9715310A44, 9715330A44,  
9716110A44, 9716130A44, 9716210A44, 9716230A44, 9716310A44, 9716330A44,  
9717110A44, 9717130A44, 9717210A44, 9717230A44, 9718110A44, 9718130A44,  
9718210A44, 9718230A44, 9713610A44, 9713630A44, 9713710A44, 9713730A44,  
9714310A44, 9714330A44, 9714410A44, 9714430A44**

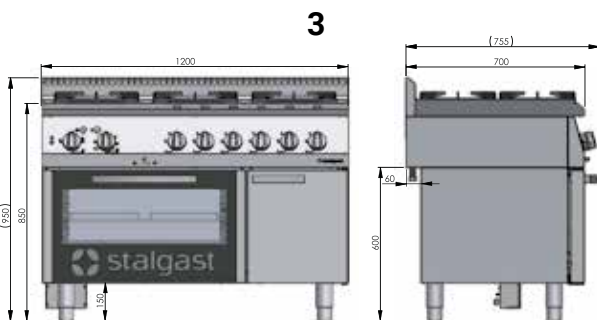
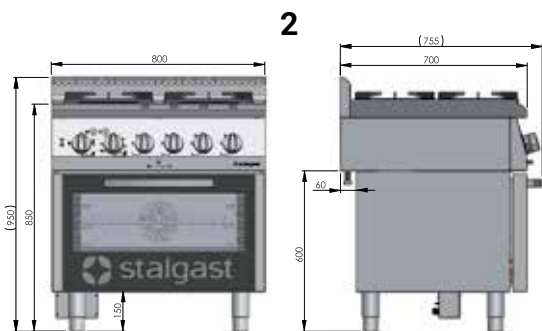
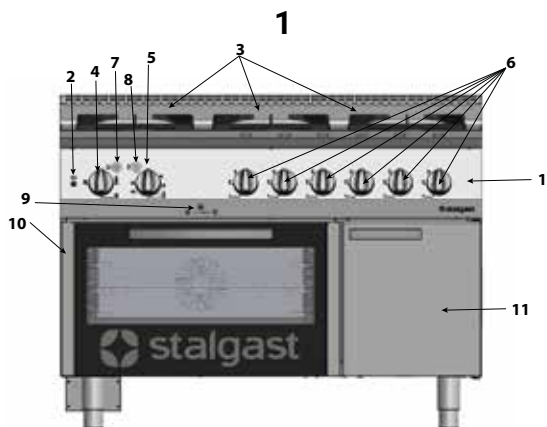
**DE****Die Ziffer zeigt die Anzahl der Brenner an**

(\*) – die Variante der Brenneranordnung, die die Wärmeleistung bestimmt

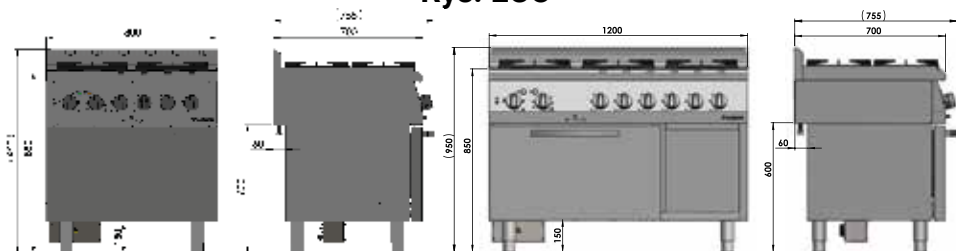
(\*\*) – Herdtyp im Hinblick auf die Größe und die Ausstattung

PET - Ventilatorofen

PES - Ofen mit statischer Heizung



**Rys. ECO**



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch genau mit der Bedienungsanleitung bekannt. Das Kopieren der vorliegenden Bedienungsanleitung ohne das Einverständnis des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen haben nur einen Überblickscharakter und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Anleitungen sollten an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Parameter der technischen Geräte unangekündigt zu ändern.

## 1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung! Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde darf es nicht angeschlossen werden!**
- **Der Herd kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen - nur durch eine Person angeschlossen werden, die über eine aktuelle Qualifikationsbescheinigung im Bereich der Nutzung der Energiegeräte und Installationen verfügt, dasselbe gilt für die Regulierung des Herdes.**
- **Es ist nicht erlaubt, selbständig den Anschluss des Herdes an die Gasinstallation oder an die Gasflaschen oder irgendwelche Reparaturen durchzuführen, unter der Androhung des Verlustes der Berechtigungen im Rahmen der Garantie.**
- Die falsche Bedienung und Nutzung kann ernsthafte Schäden am Gerät und Verletzung von Personen verursachen.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung ausgeführt ist, eignet sich nicht zur Verwendung als Zweitrohstoff.
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Herdes sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekannt machen.
- **Das Gerät ist an den auf dem Leistungsschild angegebenen Gas und Druck angepasst.**
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, unangekündigt Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig die Qualität zu steigern. Diese Änderungen werden jedoch keine Schwierigkeiten für die Nutzer darstellen.
- Das Gerät kann ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes entstanden sind.
- Falls das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen würde oder mit Wasser übergossen würde, soll man sofort das Gerät ausschalten und dann das Gerät einem Spezialisten zur Kontrolle überlassen.
- Öffnen Sie nie selbständig die Verkleidung des Gerätes.
- Die Herde sind Erzeugnisse, die keine umweltschädlichen Materialien enthalten.
- Man sollte darauf Acht geben, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Insbesondere die Oberflächen-Brenner, Roste, abgestelltes Geschirr mit heißen Flüssigkeiten können bei den Kindern Verbrennungen verursachen.
- Man soll den Hahn an dem Gasanschluss oder das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne zu überprüfen, ob alle Hähne zuge dreht sind.
- Das Übergießen und Verunreinigung der Brenner meiden. Die Verschmutzungen sollen sofort nach dem Abkühlen gereinigt und getrocknet werden.
- Kein Geschirr direkt auf die Brenner abstellen.
- Nicht auf die die Drehknöpfe und Brenner einschlagen.
- Beruflich nicht geschulte Personen dürfen den Herd nicht umbauen oder reparieren.
- Es ist verboten, die Hähne des Herdes ohne ein brennendes Streichholz oder ein Gaszündungsgerät aufzudrehen.
- Es ist verboten, die Flamme des Brenners durch das Pusten zu löschen.
- Es ist verboten, den Herd selbständig auf eine andere Gasart umzustellen, den Herd an einen anderen Platz zu verstellen und Änderungen in der Energieversorgungsinstallation vorzunehmen. Diese Tätigkeiten darf ein berechtigter Installateur durchführen.
- Es dürfen zum Gerät weder kleine Kinder noch Personen zugelassen werden, die sich nicht mit der Nutzungsanleitung bekannt gemacht habe.
- **BEI VERDACHT AUF GASAÜSTRITT DARF MAN FOLGENDES NICHT MACHEN: Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Abnahmegeräte (Klingel oder Lichtschalter) an- und ausschalten und andere elektrische und mechanische Geräte nutzen, die einen elektrischen Funken oder Schlagfunken verursachen**
- In diesem Fall:
  - Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz
  - Schließen Sie sofort das Gasflaschenventil oder den Gasabsperrhahn und lüften Sie den Raum. Rufen Sie dann eine Person an, die zur Beseitigung der Ursache befugt ist
- Zur zusätzlichen Sicherheit kann man im Raum Gasdetektoren installieren.
- **Bei der Entzündung des austretenden Gases sollte man sofort den Gaszufluss, mit Hilfe eines absperrendes Ventils verschließen.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche austretenden Gases sollte man: - eine nasse Decke auf die Flasche werfen, um die Flasche zu kühlen und das Ventil an der Flasche verschließen.**

- Stecken Sie in die Öffnungen in dem Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände ein.
- Falls das Gerät fällt oder auf andere Weise beschädigt wird, sollte es vor der weiteren Nutzung immer an einer speziellen Reparaturstelle zur Kontrolle und eventueller Reparatur überlassen werden.
- Nach dem Abkühlen sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden. Eine erneute Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.
- Im Falle einer sich einige Tage hinziehenden Pause in der Nutzung des Herdes, sollte man das Hauptventil an der Gasinstallation verschließen, bei der Verwendung der Gasflasche soll dies jedoch nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Die Nutzung des Gasgerätes für das Kochen und Braten verursacht die Absonderung der Abgase aus verbranntem Gas und Wärme sowie Feuchtigkeit im Raum, in dem es installiert ist. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum gut gelüftet ist; es sollten die natürlichen Lüftungsöffnungen offengehalten werden oder mechanische Lüftungsmittel installiert werden (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langfristige intensive Nutzung des Gasgerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, zum Beispiel Fensteröffnen oder eine wirksamere Lüftung, z.B. Vergrößerung der Leistungsfähigkeit der mechanischen Lüftung, falls solche angewendet wird.
- **Nie das Gerät selbständig reparieren – dies kann Lebensgefahr verursachen.**
- Es ist nicht erlaubt, selbständig irgendwelche Reparaturen durchzuführen, unter der Androhung des Verlustes der Berechtigungen im Rahmen der Garantie.
- Bei der Inbetriebsetzung des Backofenbrenners sollte man seine Zündung durch das Ofenschau- glas beobachten. Die Flamme auf dem gesamten Brenner sollte in 10 Sek. erscheinen und sollte nicht abbrechen. Wenn es nicht der Fall ist, so sollte man den Hahn zudrehen und den Service holen.
- Beim Öffnen der Backofentür sollte man das Gesicht nicht dem Backofen annähern, insbesondere dann, wenn der Backofen auf eine hohe Temperatur eingestellt ist (Verbrennungsgefahr)
- Kontrollieren Sie das Funktionieren des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Es ist nicht erlaubt, den Herdrost, die Brenner sowie das ganze Gerät mit Wasser zu begießen.
- Die Töpfe sollen mit Hilfe von gegen hohe Temperaturen beständigen Handschuhen auf dem Herd- rost aufgestellt und vom Rost abgenommen werden.
- Es ist nicht erlaubt, die Nahrungsmittel direkt auf den Backofenrost zu legen.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Gaszuleitungsventil verschließen
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels nie mit feuchten Händen.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Stromkabels. Falls eine Beschädigung des Steckers oder des Stromkabels entdeckt wird, überlassen Sie die Reparatur einer entsprechenden Service- stelle.
- Wenn das Gerät fallen oder auf andere Weise Schaden nehmen sollte, überlassen Sie das Gerät zur Kontrolle und eventueller Reparatur einer entsprechenden Servicestelle.
- Das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen und heißen Gegenständen und vor offenem Feuer bewahren. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, greifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie an dem Stromkabel.
- Stellen Sie sicher, dass niemand versehentlich den Stromkabel aus der Steckdose zieht oder über ihn stolpert.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Netz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an das Stromnetz angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus dem Stromnetz ziehen.
- Nach der Installation sollte das Gerät gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- Man sollte sicherstellen, dass der Stecker des nicht abtrennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist

## 2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

Zur Sicherstellung einer sicheren Nutzung des Gerätes sollte man die unten angegebenen Sicherheitsregeln beachten:

- Das das Gerät verwendende Personal sollte im Bereich der sicheren Bedienung des Gerätes gemäß den Informationen in der vorliegenden Bedienungsanleitung geschult werden und auch die Grundregeln der Benutzung der Elektrogeräte und des Arbeitsschutzes kennen. In dem oben genannten Bereich sollte für das das Gerät bedienende Personal eine einführende Schulung (vor der ersten

Ingangsetzung des Gerätes durch einen Mitarbeiter) und weitere regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.

- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten, sollte man sich vergewissern, ob alle Brenner ausgeschaltet sind und der Gaszufluss zum Gerät abgeschnitten ist.
- Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn irgendein Heizelement und/oder Kontrollelement beschädigt wurde. Vor der Ingangsetzung sicherstellen, ob das Gerät funktionsfähig ist und ob es für den Betrieb gemäß der vorliegenden Anleitung vorbereitet wurde.
- Das Durchgangsventil an der Gasinstallation nicht öffnen ohne die vorherige Überprüfung, ob das Gasventil des Gerätes geschlossen ist.
- Den Hahn nicht öffnen, ohne ein angezündetes Streichholz oder ein anderes Gerät zum Gasanzünden in der Hand zu halten.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Brenner aufstellen (den Rost wie auf Bild 1 anwenden).
- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Während des Herausnehmens des Inhalts aus dem Backofen, die Möglichkeit des zufälligen Herausfahrens des erhitzten Rostes beachten.
- Das Gewicht des Geschirrs zusammen mit dem Inhalt, dass man auf einem einzelnen Rost aufstellt darf nicht 100 kg überschreiten.
- Es ist verboten, die Gasbrenner mit Wasser zu begießen, insbesondere wenn diese erhitzt sind. Man sollte auch die Situation vermeiden, in der der Inhalt der Töpfe auf das Gerät herausläuft (z.B. infolge eines unkontrollierten Kochens des Inhalts). Die Nichtbeachtung der obigen Regel kann zu den für den Nutzer gefährlichen Situationen führen oder zur Beschädigung des Gerätes selbst.
- Während der Arbeit erhitzt sich das Gerät – so dass man auf die Möglichkeit achten sollte, sich beim Kontakt mit seiner Oberfläche zu verbrennen. Nach dem Ausschalten des Gerätes sinkt die Temperatur langsam. Vor dem Transport oder irgendwelchen Wartungsmaßnahmen sicherstellen, dass die Temperatur des Gerätes auf eine ungefährliche Stufe herabgesunken ist.
- Zum Abnehmen warmer Töpfe und Deckel von den Brennern und zum Herausnehmen der Speisen aus dem Backofen, die Schutzhandschuhe verwenden. Man sollte besonders auf die Möglichkeit achten, sich beim Kontakt mit den erhitzten inneren Elementen des Backofens zu verbrennen.
- Den Backofen und den Schrank (im Falle der damit ausgestatteten Geräte) vorsichtig öffnen und schließen, die Tür am Griff haltend. Auf die Möglichkeit achten, die Handflächen oder die Gegenstände, die man hält, einzuklemmen.
- Man sollte das Gerät nicht unter laufendem Wasser waschen.
- Jegliche Reparaturen des Gerätes können nur durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden
- Die thermische Bearbeitung der Speise sollte bei geschlossener Tür durchgeführt werden
- Es ist nicht erlaubt, die Nahrungsmittel direkt auf den Backofenrost zu legen.
- Die Speisen sollten nur im Geschirr untergebracht werden, das beständig gegen die Wirkung hoher Temperaturen ist. Es ist verboten, andere Behälter (z.B. aus Kunststoffen) zu verwenden und im Backofen andere Gegenstände als Lebensmittel und Geschirr zu deren thermischer Bearbeitung unterzubringen. Die Nichtbefolgung obiger Regeln kann zur Beschädigung des Backofens und Brand führen
- Trennen Sie das Gerät während der Reinigung und Wartung vom Netz.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf gereinigt oder unter fließendem Wasser gewaschen werden.

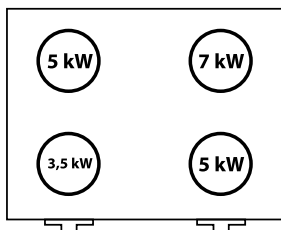
### 3. TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES

Die Frontalausstattung des Gerätes (Seite 2): **1** - Das Steuerungspanel, **2** - Sicherheitsthermostat, **3** - Roste, **4** - Drehknopf, der die Funktionsart des Backofens steuert, **5** - Drehknopf, der die Backofen-Temperatur steuert, **6** - Die Drehknöpfe zur Steuerung der Oberflächen-Brenner des Herdes, **7** - Grünes Signallämpchen (signalisiert die Stromversorgung des Backofens), **8** - Orangefarbenes Signallämpchen (signalisiert den aktiven Erhitzungsprozess), **9** - Griff des Backofen-Lüftungsschiebers (ermöglicht die Luftableitung aus dem Backofen), **10** - Backofentür, **11** - Schranktüren (nur Modelle SL33612SE, SL33612SP, SL33622SE, SL33622SP, SL33611SE, SL33611SP, SL33621SE, SL33621SP)

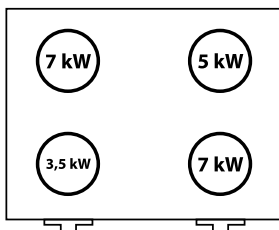
### Technische Daten der (Oberflächen-) Gasbrenner des Herdes

Gasherd-Modell	Anzahl der Brenner	Angewendete Brenner [kW]	Gesamtleistung der Benner [W]	Lage der Brenner auf dem Bild:	Abmessungen des Herdes [mm]
SL33412SE / 9715110A44	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Bild 4	800x700x850 (Bild 2)
SL33412SP / 9715130A44					
SL33411SE / 9716110A44					
SL33411SP / 9716130A44					
SL33422SE / 9715210A44	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
SL33422SP / 9715230A44					
SL33421SE / 9716210A44					
SL33421SP / 9716230A44					
SL33432SE / 9715310A44	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
SL33432SP / 9715330A44					
SL33431SE / 9716310A44					
SL33431SP / 9716330A44					
SL33612SE / 9717110A44	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Bild 5	1200x700x850 (Bild 3)
SL33612SP / 9717130A44					
SL33611SE / 9718110A44					
SL33611SP / 9718130A44					
SL33622SE / 9717210A44	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
SL33622SP / 9717230A44					
SL33621SE / 9718210A44					
SL33621SP / 9718230A44					
SL33454SE / 9713610A44	4	2x3,5 + 2x5	17	Bild 5	800x700x850 (Bild ECO)
SL33454SP / 9713630A44	4	4x3,5	14	Bild 5	
SL33444SP / 9713730A44	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Bild 5	
SL33654SE / 9714310A44	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Bild 5	1200x700x850 (Bild ECO)
SL33654SP / 9714330A44	6	6x3,5	21	Bild 5	
SL33644SE / 9714410A44	6	6x3,5	21	Bild 5	
SL33644SP / 9714430A44					

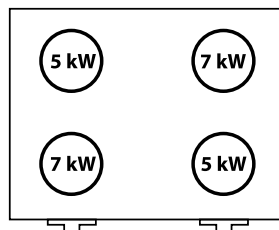
**Achtung ! Alle Herde verfügen über eine Gasaustrittsicherung.**



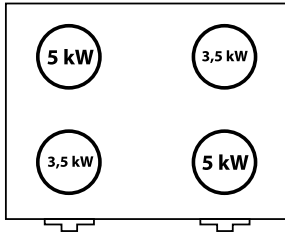
SL33412SE, SL33412SP, SL-33411SE, SL33411SP



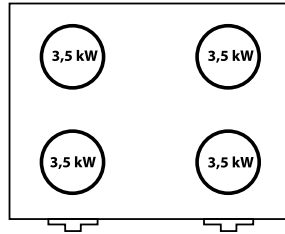
SL33422SE, SL33422SP, SL-33421SE, SL33421SP



SL33432SE, 97915330, SL-33431SE, SL33431SP

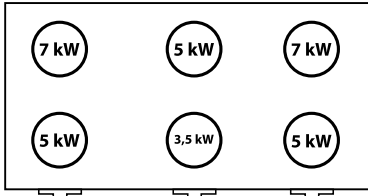


SL33454SE, SL33454SP

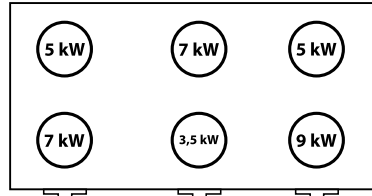


SL33444SE, SL33444SP

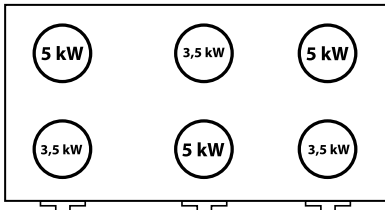
**Bild 4. Die Lage der Oberflächen-Brenner im 4-Brenner-Herd (schematisch)**



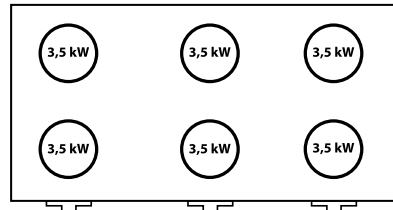
SL33612SE, SL33612SP, SL33611SE,  
SL33611SP



SL33622SE, SL33622SP, SL33621SE,  
SL33621SP



SL33654SE, SL33654SP



SL33644SE, SL33644SP

**Bild 5. Die Lage der Oberflächen-Brenner im 6-Brenner-Herd (schematisch)**

### Technische Daten des Elektrobackofens

Gasherd-Modell	Abmessungen des Backofens [mm]	Größe des Rostes [mm]	Die Leistung der Heizelemente des Backofens [W]	Spannungsversorgung	Stromkabel [mm <sup>2</sup> ]
SL33412SE / 9715110A44	660x450x285	600x400 und GN 1/1	Oberes Heizelement 3000W 400V  Unteres Heizelement 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
SL33412SP / 9715130A44					
SL33422SE / 9715210A44					
SL33422SP / 9715230A44					
SL33432SE / 9715310A44					
SL33432SP / 9715330A44					
SL33411SE / 9716110A44	660x545x285	650x530 und GN 2/1			
SL33411SP / 9716130A44					
SL33421SE / 9716210A44					
SL33421SP / 9716230A44					
SL33431SE / 9716310A44					
SL33431SP / 9716330A44					
SL33612SE / 9717110A44	660x450x285	600x400 und GN 1/1			
SL33612SP / 9717130A44					
SL33622SE / 9717210A44					
SL33622SP / 9717230A44					
SL33611SE / 9718110A44	660x545x285	650x530 und GN 2/1			
SL33611SP / 9718130A44					
SL33621SE / 9718210A44					
SL33621SP / 9718230A44					
SL33454SE / 9713610A44	660x450x285	600x400 und GN 1/1	Heizgerät am Gebläse 3500W 230V / Oberes Heizgerät 3000W + Heizgerät am Gebläse 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 für 230V / 5x2,5 für 400V
SL33454SP / 9713630A44					
SL33444SE / 9713710A44					
SL33444SP / 9713730A44					
SL33654SE / 9714310A44					
SL33654SP / 9714330A44					
SL33644SE / 9714410A44					
SL33644SP / 9714430A44					

## 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

Vor dem Einschalten des Gerätes vergewissern, ob es richtig installiert wurde, ob sein technischer Zustand eine sichere Nutzung erlaubt.

### 4.1. Der Herd

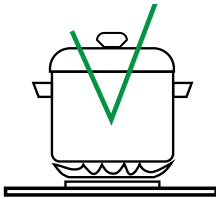
- Vor der Benutzung des Herdes auf die richtige Anordnung der oberen Teile des Brenners achten (Brennersockel und Flammteiler). Richtig ist der Flammteiler dann angelegt, wenn der Spannstift auf der Basis-Oberfläche des Brennersockels mit dem Ausschnitt zusammenpasst, der sich am Rand des Flammteilers befindet. Eine andere Lage des Flammteilers im Verhältnis zum Sockel ist falsch und wird eine schlechte Gasverbrennung am Brenner bewirken



- Im Hinblick auf einen rationalen Energieverbrauch und die richtige Verbrennung wird die Verwendung von Töpfen mit einem entsprechenden Durchmesser im Verhältnis zu der Wärmebelastung

des Brenners empfohlen:

- für einen Brenner von 9kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 42 cm und mehr zu empfehlen
- für einen Brenner von 7kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 38 cm bis 46 cm zu empfehlen
- für einen Brenner von 5kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 32 cm bis 38cm zu empfehlen
- für einen Brenner von 3,5kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 28 cm bis 32 cm zu empfehlen.



**Ein entsprechend größerer Boden für diesen Brenner**



**Konkaver Boden**



**Der Boden ist für diesen Brenner zu klein**

- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Man sollte sich vergewissern, ob alle Drehknöpfe der unbenutzten Brenner sich in der Position „der Brenner geschlossen“ (Bild 6) befinden. Die die Herdbrenner steuernden Drehknöpfe befinden sich auf der rechten Seite des Steuerungspanels (Bild 1, Pos.6).



**Bild 6. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszuflusses zu dem Brenner stattfindet.**

- Das Ventil an der Propan-Butan-Fasche öffnen, die mit dem Reduzierventil für den Propan-Butan-Gas ausgestattet ist (nur für Herde die an den Betrieb mit dem Propan-Butan-Gas angepasst sind)
- Mit einem angezündeten Streichholz in der Hand oder einem Zündgerät (z.B. elektrisches Feuerzeug) den Steuerungsdrehknopf des ausgewählten Brenners eindrücken
- Den eingedrückten Drehknopf in die Lage „Pilotbrenner“ wie auf dem Bild 7 (gegen den Uhrzeigersinn) umdrehen



**Bild 7. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird.**

- Das Gas an dem „Pilotbrenner“ mit Hilfe eines zuvor vorbereiteten Streichholzes oder Zündgerätes anzünden und den eingedrückten Drehknopf 20 Sekunden lang halten (d.i. die für die Aktivierung der Sicherung erforderliche Zeit)

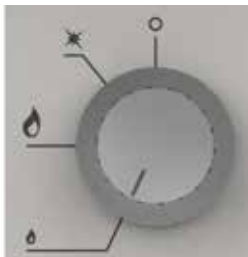
**ACHTUNG! Indem man anfängt, den Pilotbrenner anzuzünden, sollte man daran denken, dass sich in der Armatur Luft befindet, die durch das aus der versorgenden Installation zufließende Gas verdrängt werden muss. Das Gerät wird dann angezündet, wenn das Gas die ganze Armatur ausfüllt.**

- Den Drehknopf (mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn) in die Position Vollflamme drehen (Bild 8), damit der Hauptbrenner angezündet wird (dieser wird durch den Pilotbrenner angezündet).

Als nächstes, den Drehknopf weiter in dieselbe Richtung drehen, wodurch man eine Sparflamme erhält (Bild 9). Der Hauptbrenner wird nicht angezündet, wenn der Pilotbrenner nicht brennt und nicht den Gasaustrittssensor aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme wird der Gasaustrittssensor das Absperren des Gaszuflusses zu dem Brenner verursachen.



**Bild 8. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.**



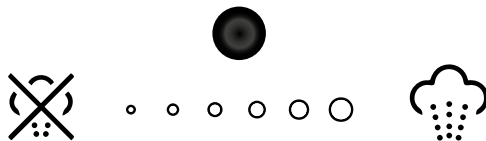
**Bild 9. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert (etwa 1/3 der Maximalleistung).**

- Wenn der Brenner momentan nicht benutzt wird, sollte der ihn steuernde Drehknopf in die Position „Pilotbrenner“ gedreht werden (Bild 7).
- Nach dem Beenden der Arbeit des Brenners, den Gaszufluss durch das Umdrehen des Drehknopfes (im Uhrzeigersinn) in die Position „geschlossen“ absperren (Bild 6). **Achtung! Bei der Verwendung vonPropan-Butan sollte bevor man den Brenner mit Hilfe des Drehknopfes verschließt, das Ventil der Gasflasche verschlossen werden!**

#### 4.2. Die Bedienung des Backofens

**Zur Bedienung des Backofens dienen zwei Drehknöpfe auf der linken Seite des Steuerpanels.**

- Der linke Drehknopf für die Auswahl der Funktionsart (Bild 11-14, Pos. 3 je nach dem Modell des Herdes) auf dem Steuerpanel des Backofens sollte in die Position 1, 2 oder 3 gedreht werden (das grüne Signallämpchen wird aktiviert) (Bild 11-14, Pos.2).
- Mit dem Drehknopf des Thermostats (Bild 11-14, Pos. 4) sollte die Temperatur der Erhitzung des Backofens eingestellt werden.
- Das Einschalten des Backofens wird durch das Angehen des orangefarbenen Signallämpchens signalisiert (Bild 11-14, Pos. 1).
- Das Leuchten des orangefarbenen Signallämpchens signalisiert den Betrieb des Backofens. Das Erlöschen dieses Lämpchens bedeutet, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Während der Arbeit des Backofens wird das orangefarbene Lämpchen periodisch an- und ausgehen (die Temperatur im Inneren der Backofenkammer wird aufrechterhalten).
- Die Backofen-Kammer ist mit einem Dampfableiter ausgestattet, der der Ableitung des Dampfes aus der Backofen-Kammer dient. Die Steuerung des Durchflusses durch den Dampfableiter findet mit Hilfe des auf dem Steuerpanel angebrachten Hebels (Bild 10) statt. Der eingedrückte Hebel bedeutet, dass der Dampfableiter gänzlich geschlossen ist. Indem man den Hebel aus dem Panel herauszieht, öffnet man den Dampfableiter, indem man den Durchfluss darin vergrößert.



**Bild 10. Die Steuerung der Ableitung aus der Kammer.**

### Ausschalten des Backofens:

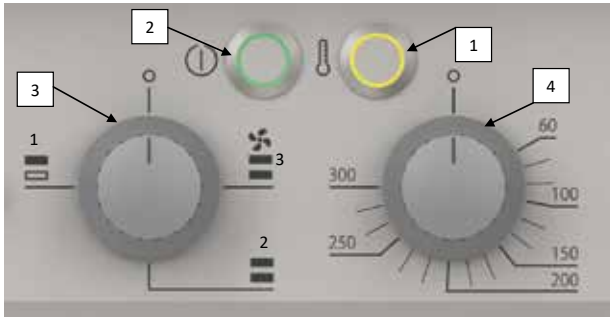
- Zum Ausschalten des Backofens sollte man die beiden Drehknöpfe auf die auf Bild 11-14 gezeigte Position einstellen. Die Signallämpchen sollten erlöschen.

**Die Kennzeichnungen des Backofens, der mit 3-Hitzfunktionen (Bild 11 bei Modellen SL33412SE, SL33412SP, SL33422SE, SL33422SP, SL33432SE, SL33432SP, SL33612SE, SL33612SP, SL33622SE, SL33622SP:**

**Position 1** – der Backofen wird mit Hilfe des oberen Heizelements erhitzt

**Position 2** – der Backofen wird mit Hilfe des unteren Heizelements erhitzt

**Position 3** – der Backofen wird mit Hilfe des oberen und unteren Heizelements und des Ventilators, der Luftbewegung verursacht erhitzt (diese Art der Erhitzung ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der Wärme um die sich im Backofen befindende Speise herum)



1. Das den Betrieb signalisierende Signallämpchen
2. Das die Stromversorgung signalisierende Signallämpchen
3. Der die Funktionsarten steuernde Drehknopf
4. Der die Temperatur steuernde Drehknopf

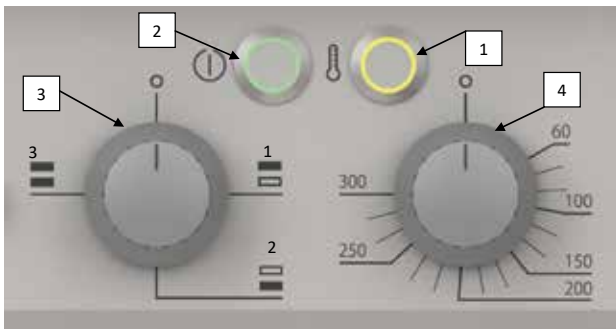
**Bild 11. Steuerungselemente des Backofens – 3 Hitzfunktionen**

**Die Kennzeichnungen des Backofens, mit statischer Hitzfunktion (Bild 12) bei den Modellen SL33411SE, SL33411SP, SL33421SE, SL33421SP, SL33431SE, SL33431SP, SL33611SE, SL33611SP, SL33621SE, SL33621SP:**

**Position 1** – der Backofen wird mit Hilfe des oberen Heizelements erhitzt

**Position 2** – der Backofen wird mit Hilfe des unteren Heizelements erhitzt

**Position 3** – der Backofen wird mit Hilfe des unteren Heizelements erhitzt



1. Das den Betrieb signalisierende Signallämpchen
2. Das die Stromversorgung signalisierende Signallämpchen
3. Der die Funktionsarten steuernde Drehknopf
4. Der die Temperatur steuernde Drehknopf

**Bild 12. Steuerungselemente des statischen Backofens**

**Kennzeichnung des Backofens, der mit 3 ECO-Heizsystemen ausgestattet ist (Abb. 13) bei Modellen SL33454SE, SL33454SP, SL33444SE, SL33444SP, SL33654SE, SL33654SP, SL33644SE, SL33644SP:**

**ACHTUNG!** Bei dem Gerät besteht die Möglichkeit einer Überspannung in der elektrischen Steckdose zwischen 230 V / 400 V 50 Hz. Im Falle des Anschlusses des Herdes an das elektrische Netz von 230 V / 50 Hz wird im Gerät das obere Heizelement ausgeschaltet (diese Funktion IST NICHT VERFÜGBAR). Im Falle des Anschlusses des Gerätes an das Netz, welches 400 V / 50 Hz generiert, sind alle Funktionen des Backofens zugänglich. Bei den Herden ECO sind die elektrischen Leitungen

gemäß den Leitlinien unter Punkt 8.3.d. anzuschließen.

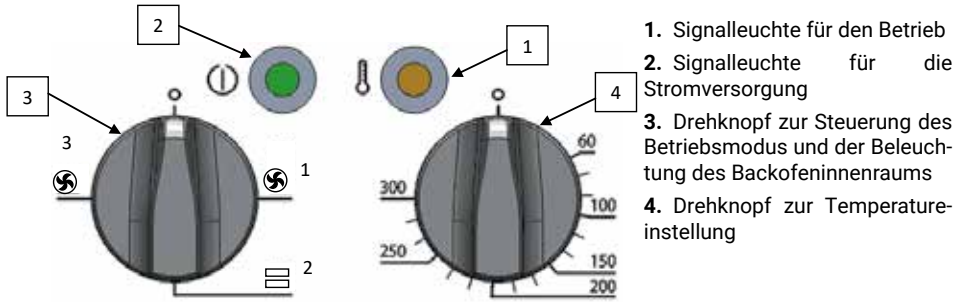


Bild 13. ECO-Ofen-Steuerungen

Versorgungsspannung 230 V:

**Position 1** - der Backofen wird mithilfe des Heizelements am Ventilator erhitzt.

**Position 2** - der Backofen funktioniert nicht (die Funktion ist ausgeschaltet)

**Position 3** - der Backofen wird mithilfe des Heizelements am Ventilator erhitzt.

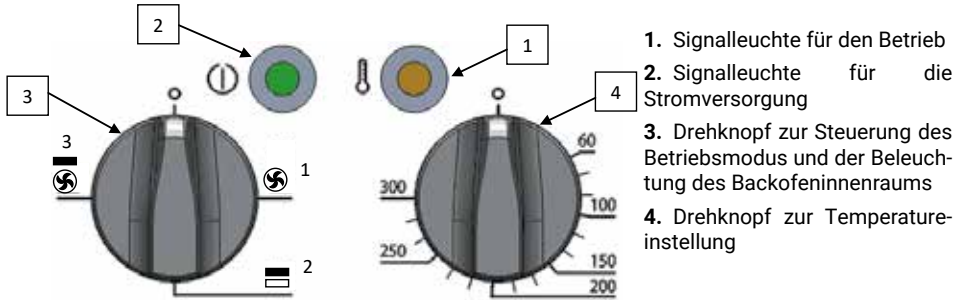


Bild 14. ECO-Ofen-Steuerungen

Versorgungsspannung 400 V:

**Position 1** - der Backofen wird mithilfe des Heizelements am Ventilator erhitzt.

**Position 2** - der Backofen wird mithilfe des oberen Heizelements erhitzt.

**Position 3** - der Backofen wird mithilfe des Heizelements am Ventilator und des oberen Heizelements erhitzt.

Bei Überhitzung des Backofens wird das Sicherheitsthermostat aktiviert. Nach der Behebung des Fehlers, den Knopf des Sicherheitsthermostats drücken (Abb. 1, Pos. 3), um die Arbeit mit dem Gerät fortzusetzen.

**ACHTUNG!**

- Die thermische Bearbeitung der Speise sollte bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.
- Während des Betriebes des Backofens erhitzt sich sowohl die Backofentür als auch das gesamte Gerät. Um Verbrennungen bei der Arbeit mit dem Backofen zu vermeiden (z.B. während des Öffnens der Backofentür) sollte man Schutzkleidung verwenden (z.B. Handschuhe, die resistent gegen die erhöhte Temperatur sind).
- Die Speisen sollten nur im Geschirr untergebracht werden, das beständig gegen die Wirkung hoher Temperaturen ist. Es ist verboten, andere Behälter (z.B. aus Kunststoffen) zu verwenden und im Backofen andere Gegenstände als Lebensmittel und Geschirr zu deren thermischer Bearbeitung unterzubringen. Die Nichtbefolgung obiger Regeln kann zur Beschädigung des Backofens und Brand führen.

Das Gerät darf nicht an einen anderen Platz verstellt werden, wenn:

- des Stromkabel an die Steckdose angeschlossen ist,
- die Oberfläche des Gerätes noch nicht abgekühlt ist,

- sich auf dem Herd, im Backofen oder im Schrank irgendwelche Gegenstände befinden

Bei Überhitzung des Backofens wird das Sicherheitsthermostat aktiviert. Nach der Behebung des Fehlers, den Knopf des Sicherheitsthermostats drücken (Bild 1, Pos. 3), um die Arbeit mit dem Gerät fortzusetzen

#### ACHTUNG!

- Die thermische Bearbeitung der Speise sollte bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.
- Während der Arbeit des Backofens erhitzt sich die Tür sowie das ganze Gerät. Um Verbrennungen während der Arbeit mit dem Backofen zu vermeiden (z.B. beim Öffnen seiner Tür) sollte eine entsprechende Schutzkleidung verwendet werden (z.B. hitzebeständige Handschuhe)
- Die Speisen sollten im Backofen nur in hitzebeständigem Geschirr platziert werden. Es ist verboten, andere Behälter (z.B. aus Kunststoff) zu verwenden und im Backofen andere Gegenstände als Lebensmittel und ein anderes Geschirr zur thermischen Bearbeitung derselben unterzubringen. Die Nichtbefolgung der obigen Regeln kann zur Beschädigung des Backofens und zum Brand führen

Man sollte das Gerät nicht transportieren, wenn:

- Der Stromkabel ist an die Steckdose angeschlossen,
- die Oberfläche des Gerätes abgekühlt ist,
- Wenn am Herd, im Backofen oder im Schrank sich irgendwelche Gegenstände befinden

## 5. WARTUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsmaßnahmen sollten alle Brenner mit Hilfe der Drehknöpfe ausgeschaltet werden, und im Falle der Verwendung des Propan-Butan-Gases sollte auch das Ventil an der Flasche verschlossen werden.

Das Gerät darf nicht mit Dampf gereinigt oder unter fließendem Wasser gewaschen werden.

**Tägliche Wartung** besteht in dem Abnehmen des Geschirrs von dem Gerät und im Waschen der Elemente des Herdes mit Hilfe eines mit Geschirrspülmittel-Wasser befeuchteten Tuches und dann im Trockenwischen. Nach dem Beenden der Arbeiten sicherstellen, ob die Elemente des Brenners richtig aufgesetzt wurden. Die Elemente des Brenners müssen immer trocken sein. Wasserteilchen können den Gaszugang sperren und ein schlechtes Brennen des Brenners verursachen.



Bild 15

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob der Zustand der Gasinstallation oder der elektrischen Installation richtig ist (der Zustand der Drehknöpfe, der Brenner, der (Gas-) Austrittsabsicherungen u.Ä.)

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden.

Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls sollte dieser einem qualifizierten technischen Service gemeldet werden, um Hilfe bei seiner Behebung zu erlangen.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 6. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

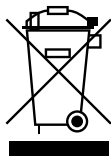
Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servi-

cedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.

- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.**



dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird

## 7. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

DE

## 8. INSTALLATION – DER FÜR DEN INSTALLATEUR BESTIMMTE TEIL

### 8.1. Technische Daten des Gerätes

Die Herde können an die Versorgung mit folgenden Gas-Brennstoffen bei den festgelegten Drucken angepasst werden.

2E	Gasgruppe 2 Gruppe E	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2H	Gasfamilie 2 Gruppe H	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2K	Gasgruppe 2 Gruppe K	(25mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G25.3)
2Lw	Gasgruppe 2 Gruppe L	(20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
2E+	Gasfamilie 2 Gruppe E/L	(20mbar) – Erdgas/stickstoffreiches Erdgas (G20↔G25)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(30mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(37mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	Gasfamilie 3 Gruppe P	(37mbar) – Propangas (G31)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(50mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	Gasfamilie 3 Gruppe P	(50mbar) – Propangas (G31)

Die Aufstellung der Arten der Gas-Brennstoffe und Versorgungsdrücke der Gasgeräte in den von dieser Anleitung erfassten Ländern													
Bestimmungs-Land	Die Gerätekategorie	Gas											
		2Lw (G27)	2K (G25,3)	2E+ (G20↔ →G25)	2E (G20)	2H (G20)	2H (G20)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3P (G31)	3P (G31)	3P (G31)
		Druck (mbar)											
		20	25	G20↔ →G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	II2ELw3B/ PP	X			X					X			X
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	II2H3B/P					X		X					

CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	II2H3+					X		X				X	
DE	II2E3B/PP				X					X			X
AT, CH	II2H3B/PP					X				X			X
BE, FR	II2E+3+			X	X				X			X	
NL	I3B/P		X						X				
HU	II2H3B/P						X	X					

## 8.2. Die Charakteristik der Brenner

Die Wärmeleistung des Brenners: 3,5 kW / Thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m <sup>3</sup> /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m <sup>3</sup> /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,35	0,41m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m <sup>3</sup> /h
Flüssig- gas	3B/P (G30)	30	0,90	0,28kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,90	0,28/0,27kg/h
	3B/P (G30)	37	0,90	0,28kg/h
	3P (G31)	37	0,90	0,27kg/h
	3B/P (G30)	50	0,80	0,28kg/h
	3P (G31)	50	0,85	0,27kg/h

Die Wärmeleistung des Brenners: 5 kW / Thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m <sup>3</sup> /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m <sup>3</sup> /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,65	0,58m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m <sup>3</sup> /h
Flüssig- gas	3B/P (G30)	30	1,10	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,10	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P (G31)	37	1,10	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,95	0,39kg/h
	3P (G31)	50	1,05	0,38kg/h

**Die Wärmeleistung des Brenners: 7 kW / Thermischer Wirkungsgrad: >50%**

Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m <sup>3</sup> /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m <sup>3</sup> /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m <sup>3</sup> /h
Flüssig- gas	3B/P (G30)	30	1,25	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,25	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	1,20	0,55kg/h
	3P (G31)	37	1,25	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	1,10	0,55kg/h
	3P (G31)	50	1,20	0,54kg/h

**Die Wärmeleistung des Brenners: 9 kW / Thermischer Wirkungsgrad: >50%**

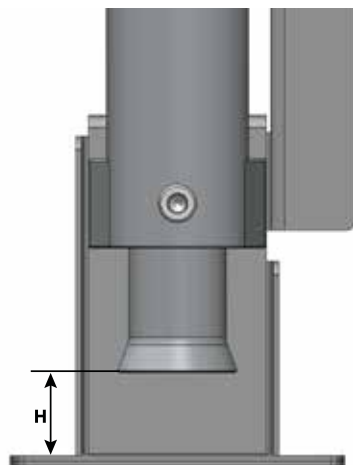
Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m <sup>3</sup> /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m <sup>3</sup> /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m <sup>3</sup> /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m <sup>3</sup> /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m <sup>3</sup> /h
Flüssig- gas	3B/P (G30)	30	1,40	0,71kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

**Die Wärmeleistung des Pilotbrenners: 140W**

Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Flüssig- gas	3B/P (G30)	30	0,20
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20
	3B/P (G30)	37	0,20
	3P (G31)	37	0,20
	3B/P (G30)	50	0,20
	3P (G31)	50	0,20

### Anbringen der Abdeckung des Brenners

Wärmeleistung des Brenners (kW)	Anbringen Der Luftabdeckung (mm)	Gasart	Gasdruck (mbar)
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
9,0	H = 14	G25.3	25
7,0	H = 8	G25.3	25
5,0	H = 8	G25.3	25
3,5	H = 10	G25.3	25
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



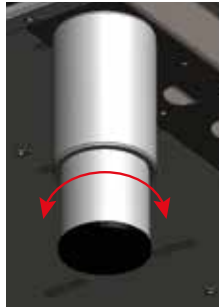
DE

### 8.3. Installation

**Der Herd kann an die Gasinstallation oder an die Gasflasche nur durch eine Person angeschlossen werden, die über eine Berechtigung für die Durchführung von Gasinstallationsarbeiten verfügt. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart muss ein autorisierter Installateur durchführen**

- Nach dem Auspacken sollte überprüft werden, ob das Gerät keine sichtbaren Schäden hat. **Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde, so darf es nicht angeschlossen werden!**
- Vor der ersten Inbetriebsetzung sollte die Schutzfolie von dem Gerät entfernt werden. Die Außenflächen mit einem feuchten Tuch mit Fettlösemittel abwaschen und dann trocknen. Keine Mittel benutzen, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Die Räume, in denen die Installation der Gasgeräte vorgesehen ist müssen **zwingend die Installationsvorschriften des Landes erfüllen**, in dem das Gerät installiert wird.
- Der Herd sollte in einem gut gelüfteten Raum aufgestellt werden. Man sollte für einen freien Luftfluss zum Herd sorgen (dies ist im Prozess der Gasverbrennung erforderlich) sowie auch für eine sichere Ableitung der Abgase (den Herd nicht in die Nischen stellen, nicht von den Seiten mit hohen Geräten/Schränke u.Ä. verstellen). Beim Aufstellen des Herdes an eine Wand sollte der minimale Abstand der folgende sein:
  - Von einer nicht brennbaren Wand je nach der Aufstellmöglichkeit,
  - Von der geschützten brennbaren Wand, d.i. der Wand aus leicht brennbaren Materialien, die aber verputzt oder auf ähnliche Weise abgesichert ist – nicht weniger als 30 cm

- Von einer brennbaren, nicht geschützten Wand, d.i. Wand aus Holz oder anderen leicht brennbaren Materialien
- Die an die Verbrennung des Propan-Butan-Gases angepassten Herde können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. im Keller) installiert werden.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen montiert werden darf nicht 35°C überschreiten.
- Bei Bedarf kann der Herd mit Hilfe der verstellbaren FüÙe wie auf dem Bild 16 ausnivelliert werden (der Bereich für die Verstellung -20 bis 40 mm)



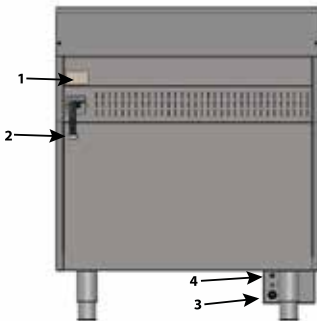
**Bild 16. Ausnivellieren des Gerätes**

**a. Bei Geräten, die an die Propan-Butan-Gasflasche angeschlossen sind:**

- Die Flaschen sollen in einer Entfernung von mindestens 1,5 m von den die wärmeausstrahlenden Geräten angebracht werden (z.B. Heizkörper, Öfen u.Ä.) mit Ausnahme der Varianten mit Flaschenschränken. **Achtung:** Wenn das Gerät ein Fach für die Gasflasche hat, so sollte dieses Fach so projektiert werden, dass darin nur eine Flasche mit dem maximalen Gewicht von 20kg untergebracht werden kann. In solchem Fall (das Gasgerät mit der Flasche im Schrank) darf die vollständige Wärmelast des Gerätes nicht 12kW übersteigen.
- Die Flaschen nicht in der Nähe von anderen Geräten anbringen, die Funken verursachen.
- Die Flaschen in senkrechter Position anbringen und vor Schlägen, Umkippen, zufälligem Umstellen absichern.
- Der Flüssiggas-Herd sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Mindestlänge von 50cm angeschlossen werden.
- Die Leitung sollte an den beiden Enden durch Klemmbänder vor dem Abrutschen abgesichert werden. Die Länge der Leitung darf nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 3,0 m sein.
- Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil ausgestattet sein. Der Druck am Ausgang des Reduzierventils sollte dem Druck auf dem Leistungsschild entsprechen

**b. Bei Geräten die an die Erdgas-Installation angeschlossen sind:**

- Erdgas-Herde (2E; 2H; 2LW; 2L) sollten an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Der Herd hat Gasanschlüsse mit dem Gewinde R ½" (Bild 17 Pos.2).



Elemente des hinteren Panels:

1. Leistungsschild
2. Gasanschlüsse
3. Klemmkasten
4. Potentialausgleich-Schraube

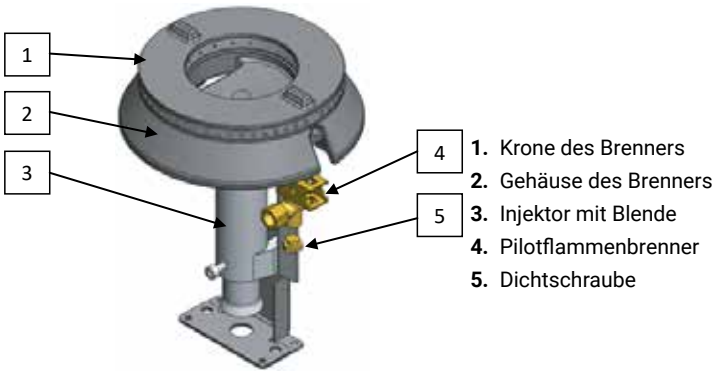
**Bild 17. Ansicht von hinten.**

**c. Die Anpassung des Herdes an eine andere Gasart besteht in:**

- In dem Austausch der Düsen in den Gasbrennern – die Durchmesser der Düsen für das entsprechende Gas sind in den Tabellen im Teil „Charakteristik der Brenner“ angegeben

- In einer entsprechenden Einstellung der Aluminiumhülse im Brennergehäuse- man sollte die Befestigungsschraube an der Hülse abschrauben und sie aus dem Gehäuse heraus- oder in es hineinschieben, bis zur Position, die der Tabelle „**Einstellung der Blende des Brenners**“ entspricht
- In der Regulierung des Mindestzuflusses am Steuerhahn – man sollte die Befestigungsschraube neben dem Hahn so ab- oder zuschrauben, dass man den Gaszufluss von einer solcher Stärke einstellt, dass die Flamme nicht bei der Änderung der Position des Drehknopfes von dem vollen bis zum minimalen Zufluss erlischt und ungefähr 1/3 der Leistung des vollen Zuflusses hat.
- In der Regulierung des Gaszuflusses am Pilotflammenbrenner:

1. Wenn man den Herd von dem Erdgas auf das Propan- oder Propan-Butan-Gas umstellt, sollte man die Dichtschraube abschrauben, die sich unten am Kontrollbrenner (Pilot) befindet und als nächstes die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 40 abschrauben und die Düse mit der Eigenschaft 20 anschrauben, bis sich ein Widerstand regt. (Für das Propan- und Propan-Butan-Gas wird dieselbe Schraube verwendet). Als nächstes, die Dichtungsschraube anschrauben (Bild 18, Pos. 5). Den Kontrollbrenner zünden. Die Flamme sollte das Thermelement erwärmen und mit heller Flamme brennen. Wenn es nicht so ist, sollte die Luftzufuhr mit Hilfe Blende, die sich im oberen Teil des Kontrollbrenners befindet reguliert werden
2. wenn man den Herd von dem Propan oder Propan-Butan-Gas auf das Erdgas umstellt, geht man so vor wie in Punkt „a“ mit dem Unterschied, dass man die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 20 abschraubt und die Düse mit dem Kennzeichen 40 anschraubt, bis sich ein Widerstand regt.



**Bild 18. Der Aufbau des Brenners am Beispiel des Brenners 7kW.**

**Achtung! Nach der Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollten die den Düsen beigefügten Aufkleber, die die Gasart bezeichnen an den Leistungsschild und die Garantiekarte aufgeklebt werden Beispiel:**

Der Herd für die Verbrennung des Propan-Butan-Gases wird auf die Verbrennung des Erdgases umgestellt. Nach der Beendigung der Umstellung klebt man die den Düsen beigefügten Aufkleber **G20 2E (20mbar)** auf den Leistungsschild auf (Bild 17, Pos. 1, Bild19), das sich am Herd und auf der Garantiekarte befindet.

Stalgast Radom Sp. z o.o u.l. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa		Model KG-6,36,5,7,01/PET-2.7		Nr kat. WN102456		S/N P647363/2019	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg IP24	
PL IT-PT-SK-SHLT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE HU DE		BG-DK-EE-FI NO-RO-SE		AT-CH	
Kat.	I12ELw3P(B/P)	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I12E3B/P	I12H3B/P	I12H3B/P
Pn (mbar/hPa)	20;20;37;37	20;28-30/37	20;25; 28-30/37	25;30	20;50	20;30	20;50
CE 11450	Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h			
	Σ Qn 36,5	G27(2Lw) 4.71 m³/h		G31 (3P) 2.83 Kg/h			
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUETO A GAS - UPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							G20(2E;2H) 20mbar


1. Gerätemodell
2. Katalog-Code
3. Seriennummer – Herstellungsjahr
4. Schutzart
5. Reingewicht
6. Spannung
7. Frequenz
8. Elektrische Leistung

## Der Gasteil

9. Land
10. Kategorie
11. Versorgungsdruck
12. Typ
13. Nominale Wärmebelastung
14. Gasverbrauch abhängig von der Art des Versorgungsgases
15. Gas/Druck angepasstes Gerät

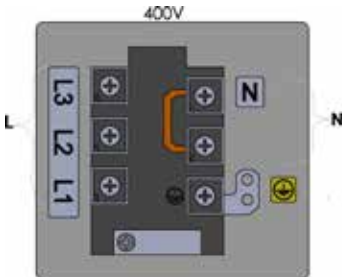
**Bild 19. Beispielhaftes Typenschild**

### d. Der Anschluss des Herdes an das Stromnetz

- Man sollte überprüfen, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht (Bild 17, Pos. 1)
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen sollte man den Anschluss des Stromkabels an den Klemmkasten, der sich unter dem Gerät befindet durchführen (Bild 17, Pos. 3). **Das Stromkabel mit dem Stecker ist KEIN BESTANDTEIL des Sets und sollte dazugekauft werden**
- Das Gerät sollte unbedingt an die Potentialausgleichsanlage mit Hilfe einer Potentialausgleichsschraube (Bild 17, Pos.4), die sich unter dem Gerät neben dem Anschlusskasten befindet angeschlossen werden Sie ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet:  (IEC 60417-5021).

DE

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich

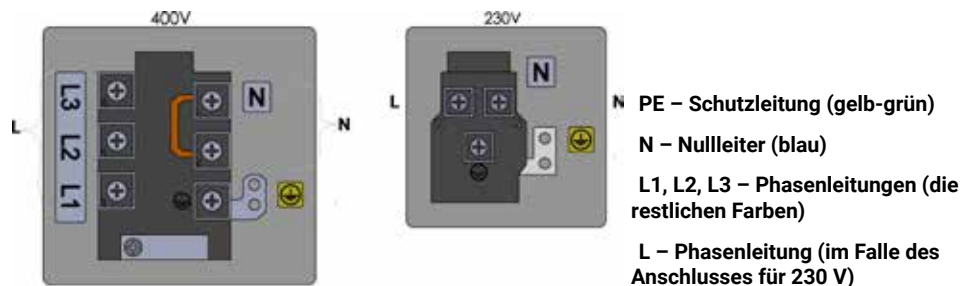


PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nulleiter (blau)

L1, L2, L3 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

**Bild 20. Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation**



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nulleiter (blau)

L1, L2, L3 – Phasenleitungen (die restlichen Farben)

L – Phasenleitung (im Falle des Anschlusses für 230 V)

**Bild 21. Der Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation für den Herd ECO gemäß dem Etikett am Gerät.**

Die Leistung des Backofens beträgt 6500 W im Falle des Anschlusses an die Energieversorgung mit 400 V. Im Falle des Anschlusses des Gerätes an 230 V sinkt die Leistung auf 3500 W (beim Anschluss an 230 V funktioniert das obere Heizelement nicht)

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung eines Elektrikers ausgeführt werden.

- Das Gerät sollte an eine Dreiphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 400 V / 50 Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz  $I_n=30\text{mA}$  ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder einer Versorgungsinstallation angeschlossen werden. Bei der Version des Backofens Eco kann man diesen an eine Steckdose anschließen, die mit elektrischem Strom 230 V / 50 Hz gespeist wird und mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz  $I_n=16\text{ mA}$  ausgestattet ist, und zwar mithilfe eines Steckers oder direkt an die Elektroinstallation.

**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung anbringen
- Die Mutter anschrauben, bis sich ein Widerstand regt
- Das zweite Ende der Potentialausgleichsleitung sollte an die Potentialausgleichsschiene angeschlossen werden.



**Bild 19. Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich.**

**ACHTUNG!!! Man sollte bei der ersten Nutzung den Prozess des „Ausbrennens“ des Gerätes gemäß den folgenden Punkten durchführen:**

- Den Drehknopf, der die Funktionsart des Backofens reguliert auf die Position '3' einstellen (Bild 11-14, Pos. 3)
- Den die Temperatur regulierenden Drehknopf (Bild 11-14, Pos. 4) auf die Position der maximalen Temperatur einstellen (die Erhitzung des Gerätes bis zur eingestellten Temperatur signalisiert das Erlöschen des orangefarbenen Signallämpchens)
- Etwa 15 Minuten abwarten, wonach man mit der Arbeit beginnen kann

Nach der Durchführung des oben beschriebenen Prozesses kann man zur normalen Arbeit mit dem Gerät übergehen. Während der ersten Inbetriebsetzung des neuen und noch unbenutzten Herdes werden unangenehme Gerüche freigesetzt, die aus dem natürlichen Ausbrennen der Heizelemente stammen. Die Gerüche verschwinden nach dem ersten Ausbrennen



**Stalgast Radom Sp. z o.o.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalghost@stalghost.com**

**• DE •**  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 Bremen;**  
**Tel.: +49 421 9898066-1**  
**stalghost@stalghost.de**  
**www.stalgast.de**

**• EN •**  
**Tel.: +48 22 509 30 77**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**

**• FR •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**export@stalghost.com**  
**www.stalgast.eu**  
**• ES •**  
**Tel.: +48 22 509 30 55**  
**info@stalghost.es**  
**www.stalgast.es**