

FREISTEHENDER GASHERD

GAS-HOCKERKOCHER

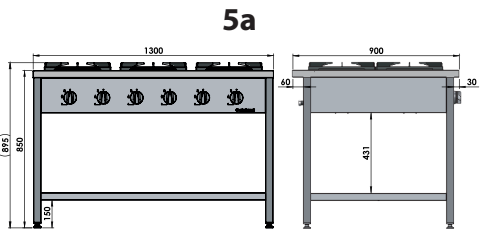
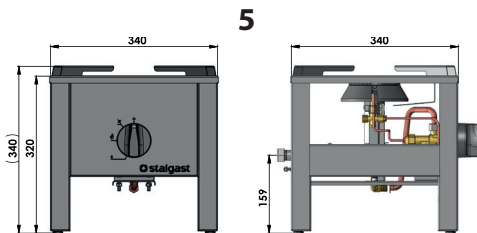
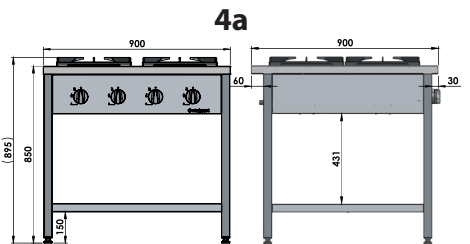
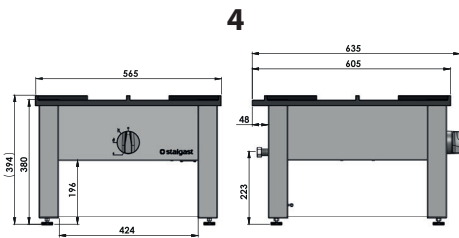
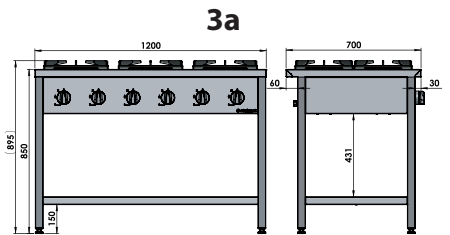
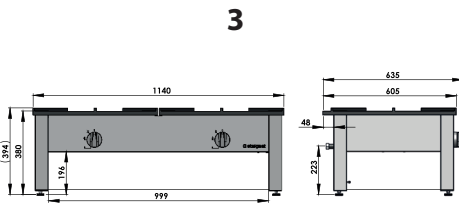
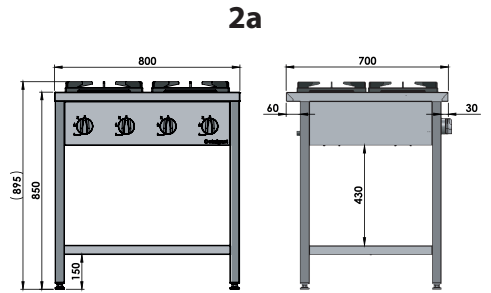
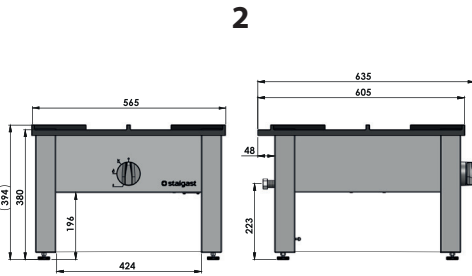
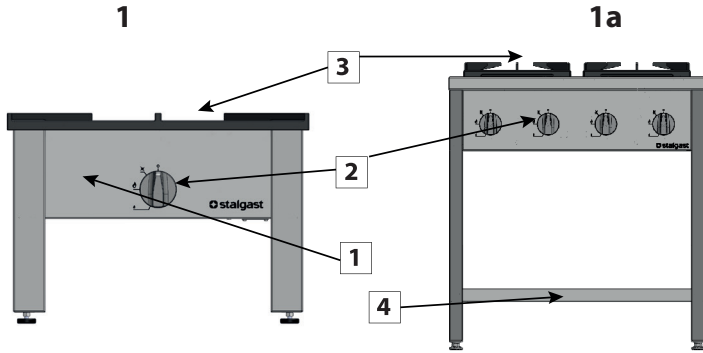


DE

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



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

- Die für die Installation der Geräte vorgesehenen Räume müssen den Richtlinien entsprechen, die in den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes enthalten sind. Wenn das Gerät in einem anderen Land montiert wird, so müssen die in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften befolgt werden.
- **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.
- Das Gerät in geschraubter Ausführung muss ausgepackt und nach der beiliegenden Montageanleitung zusammengeschaubt werden. Die Montage und der Anschluss des Geräts an die Gasversorgung müssen von einer qualifizierten Person vorgenommen werden.
- 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 Gesanschluss 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 bekanntgemacht haben.
- **IM FALLE DES VERDACHTES EINES GASAUSTRITTS 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 solchem Falle sollte das Ventil an der Gasflasche bzw. der die Gasinstallation absperrende Hahn sofort verschlossen werden und den Raum lüften, und dann eine Person dazuholen, die zur Entfernung der Ursache befehligt ist.
 - Zur zusätzlichen Sicherheit kann man im Raum Gasdetektoren installieren.
 - **Bei der Entzündung des austretenden Gases sollte man sofort den Gaszufluss, mit Hilfe eines abschperrenden 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.
 - Kontrollieren Sie das Funktionieren des Gerätes während der Nutzung.
 - Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Vertrautheit mit dem Gerät benutzt werden, wenn eine Beaufsichtigung oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erfolgt, so dass die damit verbundenen Risiken verstanden werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder sollten keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an den Geräten durchführen.
 - 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 Herdrost aufgestellt und vom Rost abgenommen werden.
 - Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie das Gaszuleitungsventil verschließen

2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

Zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung des Gerätes sollten die unten angegebenen Sicherheitsregeln beachtet werden:

- Das das Gerät benutzende 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 Gasgeräte und der Arbeitsplatzsicherheit kennen. In dem oben genannten Bereich sollte für das das Gerät bedienende Personal eine einführende Schulung (vor der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes durch einen Mitarbeiter) und weitere regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.
- Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt zurücklassen. Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten, sollte man sich vergewissern, ob alle Brenner ausgeschaltet sind und der Gaszufluss zum Gerät abgesperrt ist.
- Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn irgendein Heizelement und/oder Kontrollelement beschädigt ist. Vor der Inbetriebsetzung sicherstellen, ob das Gerät funktionsfähig ist und ob es für den Betrieb gemäß der vorliegenden Anleitung vorbereitet wurde.
- Das Durchgangsentil an der Gasinstallation nicht öffnen ohne die vorherige Überprüfung, ob das

Gasventil des Gerätes verschlossen ist.

- Den Hahn nicht aufdrehen, ohne ein angezündetes Streichholz oder ein anderes Gerät zum Gasanzünden in der Hand zu halten.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Brenner aufstellen (den Herdrost wie auf Bild 1, 1a anwenden).
- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe aufstellen
- Das Gewicht des Geschirrs zusammen mit dem Inhalt, das man auf einem einzelnen Rost aufstellt (Bild 1, 1a Pos. 3) darf nicht 100kg auf dem Hocker und 40kg in der Küche.
- 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 des Betriebes 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.
- Für das Abnehmen der warmen Deckel und Töpfe sollte man Schutzhandschuhe verwenden.
- Man sollte das Gerät nicht unter laufendem Wasser waschen.
- Jegliche Reparaturen des Gerätes können nur durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.
- Den Backofen und den Schrank (im Falle der damit ausgestatteten Geräte) vorsichtig öffnen und schließen, indem man die Ofentür am Griff hält. Auf die Möglichkeit des Einklemmens der Hand oder der gehaltenen Gegenstände achten

2.1. Die zweckbestimmung des gerätes

Professionelle Herde und Gas-Hockerkocher, aus rostfreiem Stahl gefertigt. Sie sind mit hochklassigen Heizbrennern, einer stufenlosen Gasregulierung, verstellbaren Füßen und einem hitzebeständigem Rost ausgestattet. Die stufenlosen Gasregler ermöglichen eine bequeme und sparsame Nutzung der Heizbrenner, daher eignen sich die Herde und Hockerkocher hervorragend zum Kochen, Backen und Braten in modernen Küchenräumlichkeiten. Sie bewähren sich ideal überall dort, wo es erforderlich ist, eine große Menge von Malzeiten zuzubereiten (Gastronomieobjekte, d.i. Kantinen, Sanatorien, Hotels usw.).

Die vorliegende Bedienungsanleitung betrifft die Produktfamilie der Gasherde, die mit Brennern von großer Leistung mit der Flammenstabilisierung ausgestattet sind, die die Anforderungen von PN-EN 203-1:2014-05 erfüllen; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Gas-Hockerkocher

Ausstattung des Gerätes (Seite 2): **1** - Steuerungspanel, **2** - Drehknopf, **3** - Rost

Das Modell des Hockerkochers	Abmessungen [mm]	Die im Hockerkocher montierten Brenner [kW]	Gesamtleistung [W]	Rostart
HK03109E / 773001A44	565x605x380 (Bild 2)	9	9000	Gusseisen
HK03109P / 773003A44		14	14000	
HK04114E / 773035A44		11	11000	
HK04111P / 773036A44	1140x605x380 (Bild 3)	2x9	18000	Gusseisen
HK03218E / 773011A44				
HK03218P / 773013A44	565x565x375 (Bild 4)	14	14000	Stahl
HK04111P / 773046A44				
HK01105P / 773051A44	340x340x340 (Bild 5)	5	5000	Stahl
HK01105E / 773052A44				

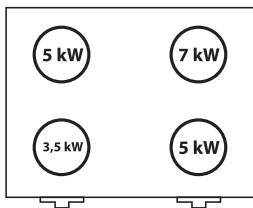
3.2. Freistehender Gasherd

Ausstattung des Gerätes (Seite 2): 1 – Steuerungspanel, 2 – Drehknopf der Steuerung, 3 – Rost, 4 – Ablagefach

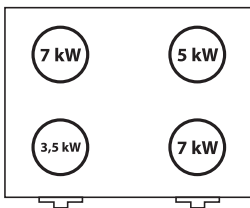
Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]		
FS01410SE / 979511A44 FS11410SE / 978511A44	800x700x850 (Bild 2a)	3,5+2x5+7	Bild 6	20500		
FS01410SP / 979513A44 FS11410SP / 978513A44						
FS01420SE / 979521A44 FS11420SE / 978521A44						
FS01420SP / 979523A44 FS11420SP / 978523A44		3,5+5+2x7		22500		
FS01430SE / 979531A44 FS11430SE / 978531A44		2x5+2x7			24000	
FS01430SP / 979533A44 FS11430SP / 978533A44						
FS01610SE / 979611A44 FS11610SE / 978611A44				1200x700x850 (Bild 3a)		3,5+3x5+2x7
FS01610SP / 979613A44 FS11610SP / 978613A44						
FS01620SE / 979621A44 FS11620SE / 978621A44		3,5+2x5+2x7+9			36500	
FS01620SP / 979623A44 FS11620SP / 978623A44						
FS03410SE / 999511A44 FS13410SE / 998511A44	900x900x850 (Bild 4a)		3,5+2x5+7			Bild 6
FS03410SP / 999513A44 FS13410SP / 998513A44						
FS03420SE / 999521A44 FS13420SE / 998521A44		3,5+5+2x7		22500		
FS03420SP / 999523A44 FS13420SP / 998523A44						
FS03430SE / 999531A44 FS13430SE / 998531A44			2x5+2x7		24000	
FS03430SP / 999533A44 FS13430SP / 998533A44						
FS03440SE / 999541A44 FS13440SE / 998541A44		3,5+5+7+9		24500		
FS03440SP / 999543A44 FS13440SP / 998543A44						
FS03450SE / 999551A44 FS13450SE / 998551A44			9+9+9+9		36000	
FS03450SP / 999553A44 FS13450SP / 998553A44						
FS03610SE / 999611A44 FS13610SE / 998611A44	1300x900x850 (Bild 5a)	3,5+3x5+2x7		Bild 7		32500
FS03610SP / 999613A44 FS13610SP / 998613A44						
FS03620SE / 999621A44 FS13620SE / 998621A44			3,5+2x5+2x7+9		36500	
FS03620SP / 999623A44 FS13620SP / 998623A44						

DE

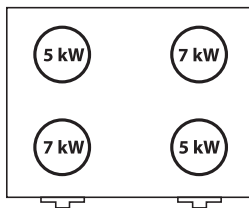
Achtung! Alle Herde besitzen eine Gasaustrittssicherung.



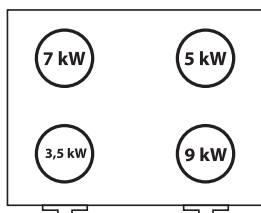
FS01410SE, FS01410SP,
FS03410SE, FS03410SP,
FS11410SE, FS11410SP,
FS13410SE, FS13410SP



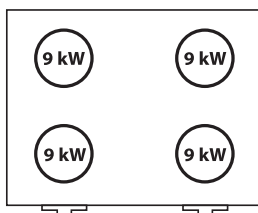
FS01420SE, FS01420SP,
FS03420SE, FS03420SP,
FS11420SE, FS11420SP,
FS13420SE, FS13420SP



FS01430SE, FS01430SP,
FS03430SE, FS03430SP,
FS11430SE, FS11430SP,
FS13430SE, FS13430SP

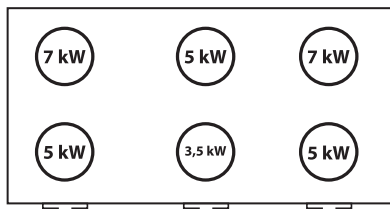


FS03440SE, FS03440SP, FS13440SE, FS13440SP

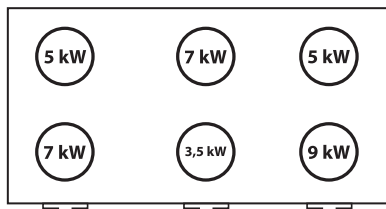


FS03450SE, FS03450SP, FS13450SE, FS13450SP

Bild 6. Die Anordnung der Brenner in einem Vier-Brenner-Herd (schematisch)



FS01610SE, FS01610SP, FS03610SE, FS03610SP,
FS11610SE, FS11610SP, FS13610SE, FS13610SP



FS01620SE, FS01620SP, FS03620SE, FS03620SP,
FS11620SE, FS11620SP, FS13620SE, FS13620SP

Bild 7. Die Anordnung der Brenner in einem Sechs-Brenner-Herd (schematisch)

4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

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

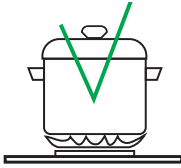
- Vor der Benutzung des Herdes auf die richtige Anordnung der oberen Teile des Brenners achten (Brennersockel und Flammteiler). Richtig ist der Flammteiler dann angelegt, wenn der Spannstift auf der Basis-Oberfläche des Brennersockels mit dem Ausschnitt zusammenpasst, der sich am Rand des Flammteilers 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 emp-

- fehlen
- 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 8) befinden.

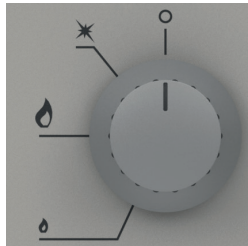


Bild 8. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszuflusses zu dem Brenner stattfindet.

- 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 9 (gegen den Uhrzeigersinn) umdrehen.

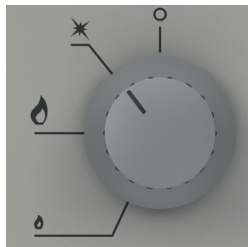


Bild 9. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird

- 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 10), damit der Hauptbrenner angezündet wird (dieser wird durch den Pilotbrenner angezündet).

det). Als nächstes, den Drehknopf weiter in dieselbe Richtung drehen, wodurch man eine Sparflamme erhält (Bild 11). 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.

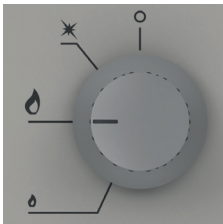


Bild 10. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.

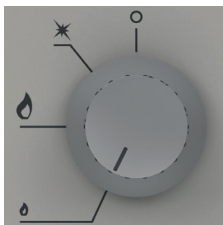


Bild 11. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert

- Wenn der Brenner momentan nicht benutzt wird, sollte der ihn steuernde Drehknopf in die Position „Pilotbrenner“ gedreht werden (Bild 9).
- Nach dem Beenden der Arbeit des Brenners, den Gaszufluss durch das Umdrehen des Drehknopfes (im Uhrzeigersinn) in die Position „geschlossen“ absperren (Bild 8). **Achtung! Bei der Verwendung des Propan-Butan sollte bevor man den Brenner mit Hilfe des Drehknopfes verschließt, das Ventil auf der Flasche verschlossen werden!**

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

- das Gerät an die Gasflasche oder an die Gasinstallation angeschlossen ist (den Anschluss/die Deinstallation des Herdes von der Gasquelle darf nur eine Person durchführen, die zur Ausübung von Installationsdiensten berechtigt ist)
- und wenn die Oberfläche des Gerätes nicht abgekühlt ist
- sowie wenn auf dem Herd, im Backofen oder im Schrank sich irgendwelche Töpfe befinden

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten, alle Brenner mit Hilfe der Drehknöpfe ausschalten, und im Falle der Nutzung des Propan-Butan-Gases, auch das Ventil an der Gasflasche schließen.

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



Einmal im Monat sollte man prüfen, ob der Zustand der Gasinstallation des Gerätes richtig ist (der Zustand der Drehknöpfe, der Brenner, der Gasaustrittssicherungen u.ä.).

Einmal im Jahr sollte man 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, jährlich durchgeführten Kontrollen und Reparaturen des Gerätes dürfen ausschließlich durch das qualifizierte technische 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 unmittelbarer 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 Servicedienst 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.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, 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..

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 Drücken angepasst werden.

2E	- Gasgruppe 2 Gruppe E	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2H	- Gasfamilie 2 Gruppe H	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2Lw	- Gasgruppe 2 Gruppe L	(20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
2E+	- Gasfamilie 2 Gruppe E/L	(20mbar) – Erdgas/stickstoffreiches Erdgas (G20↔G25)
2K	- Gasgruppe 2 Gruppe K	(25mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G25.3)
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	II2EK3B/P		X			X			X				
HU	II2H3B/P						X	X					

8.2. Die Charakteristik der Brenner

Die Wärmeleistung des Brenners: 3,5 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%

Gasart		Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m ³ /h
Flüssiggas	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		Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m ³ /h
Flüssiggas	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	Gasart	Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
Flüssiggas	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	Gasart	Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Flüssiggas	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 Brenners: 11 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%

Gasart	Gasart	Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

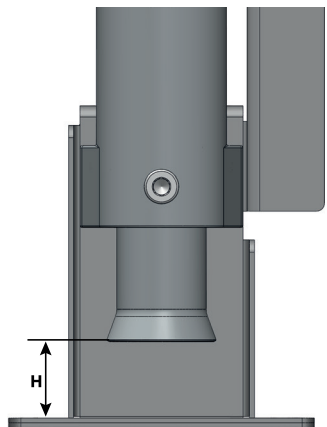
Die Wärmeleistung des Brenners: 14 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%

Gasart	Gasart	Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	3,35	1,58m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80	1,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	1,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	1,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	1,52m ³ /h

Die Wärmeleistung des Pilotbrenners: 140W			
	Gasart	Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0,40
	2E+ (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
Flüssiggas	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 Benners (kW)	Anbringen Der Luftabdeckung (mm)	Gasart	Gasdruck (mbar)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
11,0	H = 24	G30/31	30
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 = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	37
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
11,0	H = 24	G30/31	50
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



8.3. Installation

Das Gerät kann an die Gasinstallation oder an die Gasflasche nur durch eine Person angeschlossen werden, die über eine Berechtigung zur Ausführung von Installationsdiensten verfügt. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollte 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.
- Das Gerät 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 der Raumwand 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 30cm
 - Von einer brennbaren, nicht geschützten Wand, d.i. Wand aus Holz oder anderen leicht brennbaren Materialien
- Das Gerät 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 35oC überschreiten. Bei Bedarf kann der Herd mit Hilfe der verstellbaren Füße wie auf dem Bild 18 ausnivelliert werden (der Bereich für die Verstellung -20 bis 40mm)

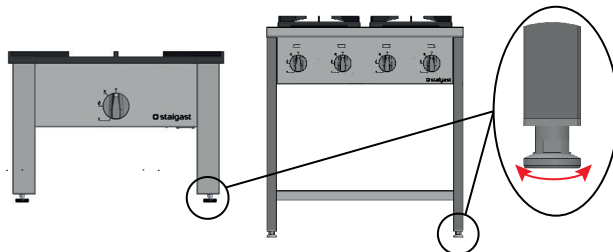


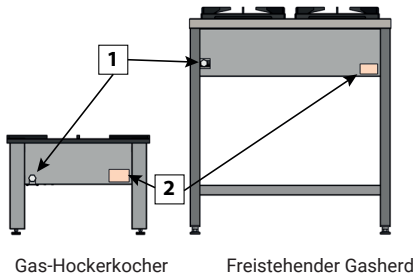
Bild 14. Ausnivellieren des Gerätes

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

- Die Flaschen sollen in einer Entfernung von mindestens 1,5m 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 projiziert 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 Wärmebelastung 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 von 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 lfm 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 15 Pos.1)



1. Gasanschlüsse
2. Leistungsschild

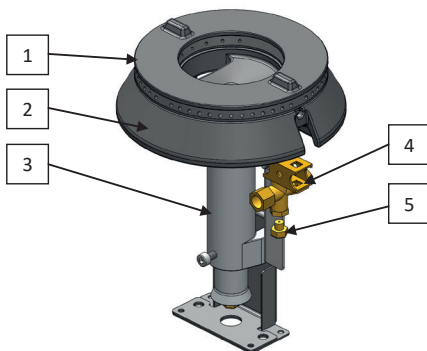
Bild 15. Die Ansicht des Gerätes von hinten.

c. Die Umstellungen des Herdes auf eine andere Gasart sollte ein berechtigter Installateur durchführen. Diese besteht in:

- Dem Austausch der Düsen in den Gasbrennern – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in den Tabellen im Teil „**Charakteristik der Brenner**“ angegeben
- 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
- 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 bei der Änderung der Position des Drehknopfes von dem vollen bis zum minimalen Zufluss nicht erlischt.
- In der Regulierung des Gaszuflusses am Pilotbrenner

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 Pilotbrenner befindet und als nächstes die Düse des Pilotbrenners 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 schraubt man die Dichtschraube an. (Bild 16 Pos. 5). Man zündet den Pilotbrenner an. Die Flamme sollte das Thermoelement erwärmen und mit heller Flamme brennen. Wenn es nicht so ist, sollte die Luftzufuhr mit Hilfe der Abdeckung, die sich im oberen Teil des Pilotbrenners 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.



1. Krone des Brenners
2. Gehäuse des Brenners
3. Injektor mit Blende
4. Pilotbrenner
5. Dichtschraube

Bild 16. Der Bau des Brenners am Beispiel des Brenners 7kW.

Achtung! Nach der Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollten die den Düsen beigegeführten 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 Erdgas-

ses umgestellt. Nach der Beendigung der Umstellung klebt man die den Düsen beigefügten Aufkleber **G20 2E (20mbar)** auf den Leistungsschild auf (Bild 15, Pos. 1, Bild 17), das sich am Herd und auf der Garantiekarte befindet

STALGAST Radom Sp. z o.o. ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02, 04-175 Warszawa stalrast@stalrast.com +48 22 517 15 75		1 Model KG-6.36.5.7.01/PET-2.7		2 Nr kat. WN102456		3 S/N P647363/2019	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg IP24	
9 PL IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE		HU		DE	
BG-DK-EE-FI NO-RO-SE		AT-CH					
Kat.	10 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 19 1450	12 Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m ³ /h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h			
		Σ Qn 36,5 kW G27(2Lw) 4.71 m ³ /h		G31 (3P) 2.83 Kg/h			
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUUESTO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							1 G20(2E;2H) 20mbar

1. Gerätemodell
2. Katalog-Code
3. Seriennummer – Herstellungsjahr
4. Schutzart
5. Reingewicht **Elektrischer Teil**
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 17. Beispielhaftes Leistungsschild



Stalgast 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