

GASHERD MIT GASBACKOFEN

KGPG-4(*)(**), KGPG-6(*)(**):

9710110A44, 9710130A44, 9710210A44, 9710230A44, 9710310A44, 9710330A44, 9711110A44,
9711130A44, 9711210A44, 9711230A44

GASHERD ALS TISCHGERÄT

KG-2(*)(**), KG-4(*)(**), KG-6(*)(**):

9705110A44, 9705130A44, 9705210A44, 9705230A44, 9706110A44, 9706130A44, 9706210A44,
9706230A44, 9706310A44, 9706330A44, 9707110A44, 9707130A44, 9707210A44, 9707230A44



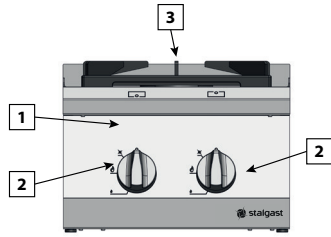
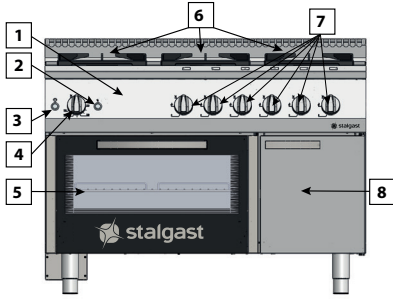
DE

Die Ziffer zeigt die Anzahl der Brenner an

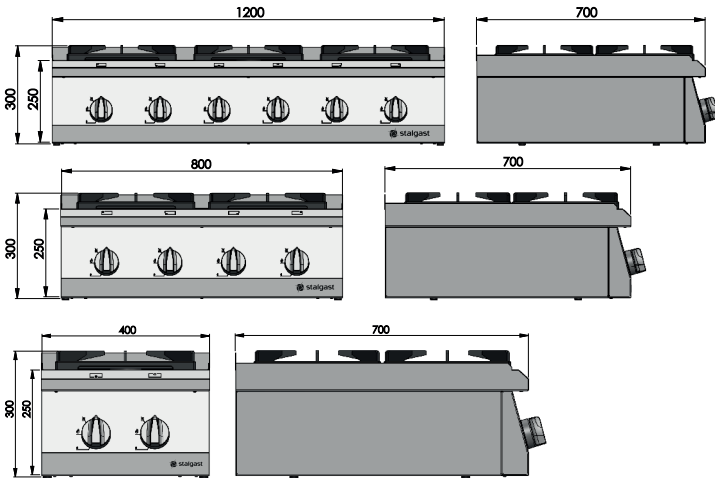
(*) – die Variante der Brenneranordnung, die die Wärmeleistung bestimmt

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

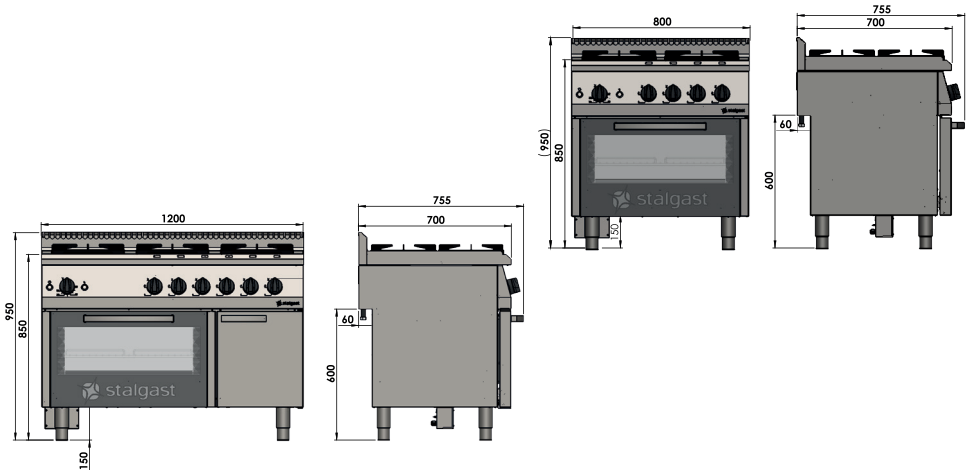
1



2



3



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. **Das Nichtbefolgen dieser Anleitung kann zu Lebensgefahr führen**

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.
- 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 VERDÄCHTES 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 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 ab-

- schperrenden 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.
 - Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern eine Aufsicht oder Unterweisung in der sicheren Verwendung des Geräts gewährleistet ist, sodass die damit verbundenen Gefahren verstanden werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen und warten.
 - Es ist nicht erlaubt, den Herdost, die Brenner sowie das ganze Gerät mit Wasser zu begießen.
 - Die Töpfe sollen mit Hilfe von gegen hohe Temperaturen beständigen Handschuhen auf dem Herdost 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

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 Durchgangsventil 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 Herdost 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.
- Das Gewicht des Geschirrs zusammen mit dem Inhalt, das man auf einem einzelnen Rost aufstellt (Bild 1 Pos. 3) 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. in-

ge 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.
- Trennen Sie das Gerät während der Reinigung und Wartung vom Netz.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf gereinigt oder unter fließendem Wasser gewaschen werden.
- 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 aus rostfreiem Stahl gefertigte Herde. Sie sind mit hochklassigen Heizbrennern, einer stufenlosen Gasregelung, verstellbaren Füße und einem hitzebeständigen Herdrost ausgestattet. Die stufenlosen Gasregler erlauben eine bequeme und energiesparende Nutzung der Heizbrenner, daher eignet sich der Herd perfekt für das Kochen, Backen und Braten in modernen Küchenräumlichkeiten. Er bewährt sich perfekt überall dort, wo es erforderlich ist, eine größere Menge von Malzeiten zuzubereiten (Gastronomieobjekte, d. i. Kantinen, Sanatorien, Hotels u.ä).

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

2.2. Die Charakteristik des Gerätebaus

Die Gasherde der Serie KG werden als Zwei-, Vier oder Sechs-Brenner-Geräte hergestellt. Sie besitzen ein Gehäuse und eine herausnehmbare Auffangmulde aus rostfreiem Blech unter dem Brenner sowie Gasbrenner von großer Leistung mit Flammenstabilisierung. Die angewendeten Gashähne ermöglichen die Zuführung des Gases zu dem Pilotbrenner und dem Hauptbrenner. Wobei der Hauptbrenner nicht befeuert wird, wenn der Pilotbrenner nicht angezündet ist und nicht den Sensor der Gasaustrittssicherung aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme verursacht der Sensor der Gasaustrittssicherung das Absperrn des Gaszuflusses zu dem Brenner. Die zu dem Hauptbrenner gelangende Gasmenge wird durch den Gashahn reguliert, der es ermöglicht, auf dem Brenner eine Flamme im folgenden Bereich zu erzielen: von Vollflamme (volle Leistung) bis Sparflamme.

Die Küchen sind mit einem Rost aus Gusseisen ausgestattet. Die Herde haben ein Anschlussende mit dem Gewinde R1/2. Jeder Rost über dem Herdbrenner kann maximal mit Geschirr von einem Gewicht bis 100 kg belastet werden

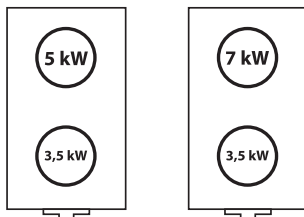
3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Herd als Tischgerät

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

Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]
SL33210TE / 9705110A44	400x700x250 (Bild 2a)	3,5 + 5	Bild 5	8,5
SL33210TP / 9705130A44				
SL33220TE / 9705210A44		3,5 + 7		10,5
SL33220TP / 9705230A44				
SL33410TE / 9706110A44	800x700x250 (Bild 3a)	3,5 + 2 x 5 + 7	Bild 6	20,5
SL33410TP / 9706130A44				
SL33420TE / 9706210A44		3,5 + 5 + 2 x 7		22,5
SL33420TP / 9706230A44				
SL33430TE / 9706310A44		2 x 5 + 2 x 7		24
SL33430TP / 9706330A44				

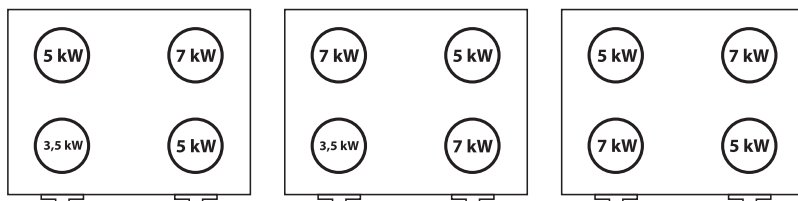
Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]
SL33610TE / 9707110A44	1200x700x250 (Bild 4a)	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Bild 7	32,5
SL33610TP / 9707130A44				
SL33620TE / 9707210A44		3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		36,5
SL33620TP / 9707230A44				



SL33210TP, SL33210TE

SL33220TP, SL33220TE

Bild 5. Die Anordnung der Brenner in einem Zwei-Brenner-Herd (schematisch)

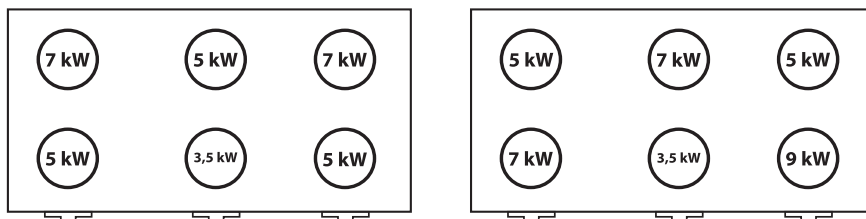


SL33410TE, SL33410TP

SL33420TE, SL33420TP

SL33430TE, SL33430TP

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



SL33610TE, SL33610TP

SL33620TE, SL33620TP

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

3.2. Gasherd mit Gasbackofen

Die Ausstattung des Gerätes (Seite 2): **1** - Steuerungspanel, **2** - Der Knopf des Gaszünders des Backofens, **3** - Taste für Ofenlicht, **4** - Der Drehknopf zur Steuerung des Backofenbrenners, **5** - Die Drehknöpfe zur Steuerung der Oberflächenbrenner des Herdes, **6** - Die Brenner, **7** - Backofentür, **8** - Schranktür (Modelle SL33613SE, SL33613SP, SL33623SE, SL33623SP)

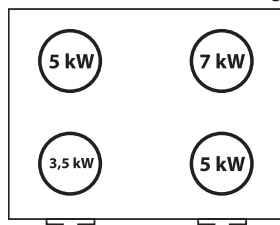
Technische Daten der Herdbrenner (Oberflächenbrenner)

Hermodell	Abmessungen [mm]	Anzahl der Brenner	Die im Herd montierten Brenner [kW]	Die Anordnung der Brenner	Gesamtleistung [kW]		
SL33413SE / 9710110A44	800x700x850 Bild 2	4	3,5 + 2 x 5 + 7	Bild 8	20,5		
SL33413SP / 9710130A44			3,5 + 5 + 2 x 7		22,5		
SL33423SE / 9710210A44						2 x 5 + 2 x 7	24
SL33423SP / 9710230A44							
SL33433SE / 9710310A44							
SL33433SP / 9710330A44							
SL33613SE / 9711110A44	1200x700x850 Bild 3	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Bild 9	32,5		
SL33613SP / 9711130A44			3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		36,5		
SL33623SE / 9711210A44							
SL33623SP / 9711230A44							

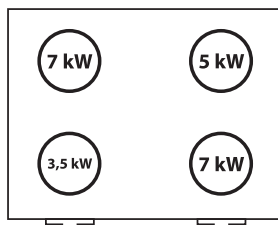
Technische Daten des Backofens

Hermodell	Abmessungen des Backofens [mm]	Art der Gleitschienen	Größe des Rostes [mm]	Leistung des Ofenbrenners [kW]
SL33413SE / 9710110A44	660x545x285	GN 2/1	650x530	5
SL33413SP / 9710130A44				
SL33423SE / 9710210A44				
SL33423SP / 9710230A44				
SL33433SE / 9710310A44				
SL33433SP / 9710330A44				
SL33613SE / 9711110A44	1060x545x285	GN 2/1	1050x530	
SL33613SP / 9711130A44				
SL33623SE / 9711210A44				
SL33623SP / 9711230A44				

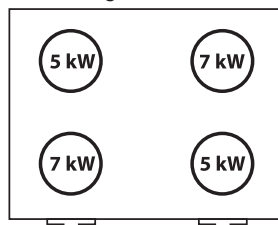
Achtung! Alle Herde besitzen eine Gasaustrittssicherung.



SL33413SE, SL33413SP

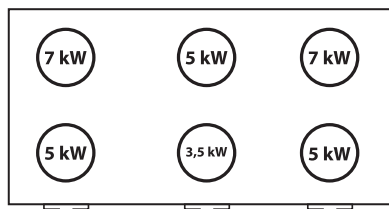


SL33423SE, SL33423SP

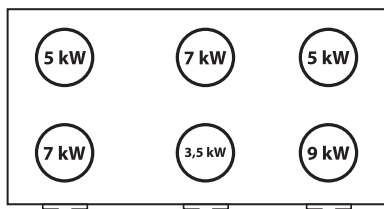


SL33433SE, SL33433SP

Bild 8. Die Anordnung der Brenner in einem Vier-Brenner-Herd (schematisch)



SL33613SE, SL33613SP



SL33623SE, SL33623SP

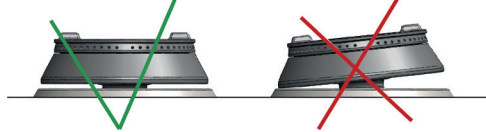
Bild 9. Die Anordnung der Brenner in einem Sechs-Brenner-Herd (schematisch)

4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

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

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 10) befinden. Die die Herdbrenner steuernden Drehknöpfe befinden sich auf der rechten Seite des Steuerpanels (Bild 1, Pos.5).

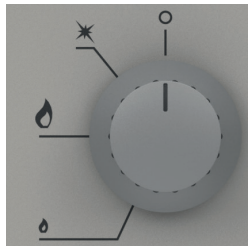


Bild 10. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszuflusses zu dem Brenner stattfindet

- 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 11 (gegen den Uhrzeigersinn) umdrehen

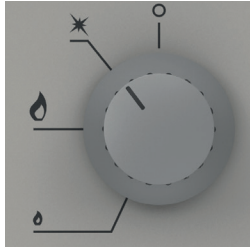


Bild 11. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird.

- 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 12), 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 13). 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.

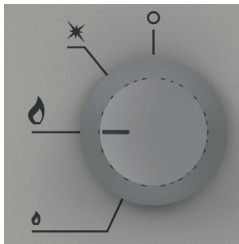


Bild 12. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.

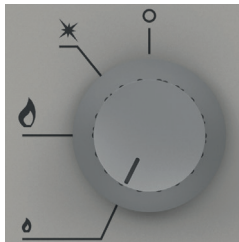


Bild 13. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert.

- Wenn der Brenner momentan nicht benutzt wird, sollte der ihn steuernde Drehknopf in die Position „Pilotbrenner“ gedreht werden (Bild 11).
- Nach dem Beenden der Arbeit des Brenners, den Gaszufluss durch das Umdrehen des Drehknopfes (im Uhrzeigersinn) in die Position „geschlossen“ absperren (Bild 10). **Achtung! Bei der Verwendung des Propan-Butan sollte bevor man den Brenner mit Hilfe des Drehknopfes verschließt, das Ventil auf der Flasche verschlossen werden!**

4.2. Backofen

- Vergewissern, ob der Drehknopf der Backofensteuerung (Bild 1, Pos 4) sich in der Lage „Brenner geschlossen“ befindet (Bild 14).

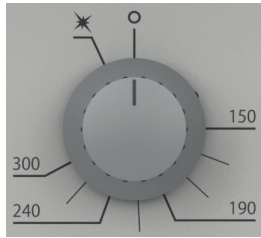


Bild 14. Die Einstellung des Drehknopfes, bei der ein völliges Absperrn des Gaszuflusses zu dem Backofenbrenner stattfindet.

- Das Ventil an der Flasche mit dem Propan-Butan-Gas öffnen, die mit einem Reduzierventil ausgestattet ist, der am Austritt einen Druck aufweist, der dem Leistungsschild des Gerätes entspricht (nur bei den mit dem Propan-Butan-Gas versorgten Herden).
- Die Backofentür öffnen
- Den Drehknopf zur Steuerung des Backofenbrenners eindrücken (Bild 1, Pos. 4)
- Den Drehknopf umdrehen und eingedrückt in der Position des Pilotbrenners halten (Bild 15)

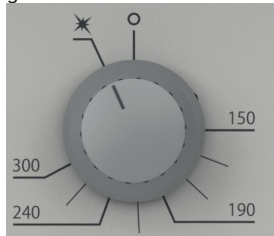


Bild 15. Die Einstellung des Drehknopfes, in der nur der Pilotbrenner des Backofens mit Gas versorgt wird.

- Den Knopf des Zündapparats eindrücken (Bild 16), der sich auf der rechten Seite des Drehknopfes der Backofensteuerung befindet (Bild 1, Pos. 2), bis der Pilotbrenner angezündet ist. Nach der Zündung des Pilotbrenners, den eingedrückt Drehknopf noch etwa 20 Sekunden eingedrückt halten.



Bild 16. Der Knopf des Zündapparats des Backofenbrenners.

- Wenn aus irgendwelchen Gründen der Pilotbrenner nicht mit Hilfe des Zündapparates angezündet werden kann, kann man die Pilotflamme mit Hilfe eines Feuerzeugs anzünden. Nach dem Wegschieben der Blende (Bild 17, Pos.1), das Feuerzeug in die Öffnung (Bild 17, Pos.2) etwa 8 cm tief hineinschieben und den Knopf zur Auslösung des Zündfunken drücken.

Die Blende der Öffnung der manuellen Zündung

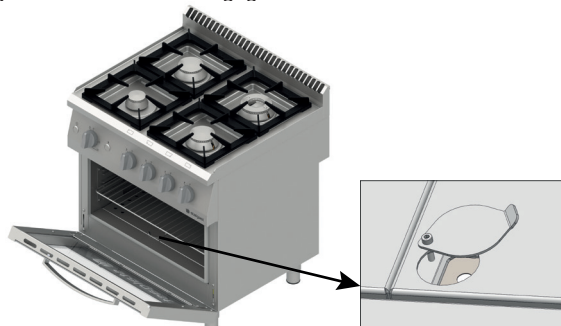


Bild 17. Manuelle Zündung des Pilotbrenners des Backofens.

- Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur (gegen den Uhrzeigersinn) drehen und dann durch die Öffnung in der Platte der Backofenkammer nachprüfen, ob das Gas am Brenner angezündet wurde.
- Nach der Vergewisserung, dass der Brenner in Betrieb gesetzt wurde, die Tür schließen und etwa 15 Minuten warten, um die Verteilung der Temperatur in der Backofenkammer auszugleichen. Die Einstellung der entsprechenden Zeit und Temperatur des Backens und Bratens in der Backofenkammer wird individuellen Bedürfnissen überlassen.
- Um den Backofen auszuschalten, den Drehknopf in die Position „Brenner geschlossen“ (Bild 14) (im Uhrzeigersinn) umgedrehen.



Ofenlichttaste

Um das Ofenlicht einzuschalten, drücken Sie die Taste 3 (Abb. 1) auf der linken Seite des Ofensteuerknopfs. Drücken Sie die Taste erneut, um die Beleuchtung auszuschalten.

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

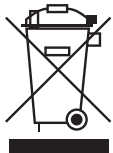
Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **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 Drucken angepasst werden.

2E	- Gasgruppe 2 Gruppe E	(20mbar)	– methanreiches Erdgas (G20)
2H	-Gasfamilie 2 Gruppe H	(20mbar)	– methanreiches Erdgas (G20)
2K	-Gasfamilie 2 Gruppe	(25mbar)	– stickstoffreiches Erdgas (G25.3)
2Lw	-Gasfamilie 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	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		Nenndruck (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		Nenndruck (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		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m 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		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 Pilotbrenners: 140W

Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Durchmesser der Düse für den Backofen (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0,40	0,41
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,40	0,41
	2K (G25,3)	25	0,40	0,41
	2E (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	25	0,40	0,41

Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,20	0,25
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	37	0,20	0,25
	3P (G31)	37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	50	0,20	0,25
	3P (G31)	50	0,20	0,25

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

Gasart		Nenndruck (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	1,60	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

Bypass-Düse für das thermostatische Ventil des Backofens

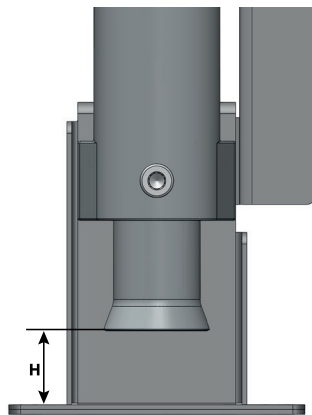
Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0**
	2K (G25,3)	25	0*
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0*
	2E (G20)	20	0*
	2H (G20)	20	0*
	2H (G20)	25	0*
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,70
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,70
	3B/P (G30)	37	0,60
	3P (G31)	37	0,60
	3B/P (G30)	50	0,58
	3P (G31)	50	0,58

(*) Den Bypass einschrauben, bis sich Widerstand regt, dann ¼ Umdrehung abschrauben

(**) Den Bypass einschrauben, bis sich Widerstand regt, dann ¼ Umdrehung abschrauben und zusätzlich 1/8 Umdrehung abschrauben

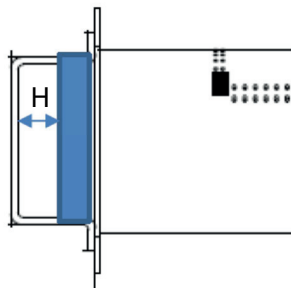
Anbringen der Abdeckung des Brenners

Wärmeleistung des Benners (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 = 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
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



Anbringen der Abdeckung des Ofenbrenners

Wärmeleistung des Ofenbrenners (kW)	Anbringen Der Luftabdeckung (mm)	Gasart	Gasdruck (mbar)
5,0	H = 2	G27	20
5,0	H = 0	G25.3	25
5,0	H = 2	G20	25
5,0	H = 3	G20	20
5,0	H = 7	G30/31	30
5,0	H = 5	G30/31	37
5,0	H = 3	G30/31	50



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 Installationendiensten 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 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
 - 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 Füße wie auf dem Bild 18 ausnivelliert werden (der Bereich für die Verstellung -20 bis 40mm)

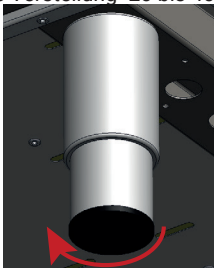


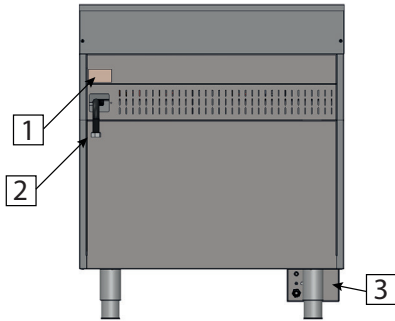
Bild 18. Ausnivellieren des Gerätes

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 19 Pos.2).



Elemente des hinteren Panels:

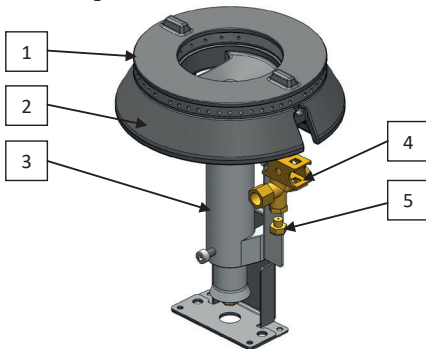
1. Leistungsschild
2. Gasanschlüsse
3. Klemmkasten

Bild 19. Die Ansicht des Gerätes von hinten.

Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart für die Oberflächenbrenner 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 10 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 20. Der Bau des Brenners am Beispiel des Brenners 7kW

c. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart für den Backofenbrenner (Der Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas ist in den Tabellen im Teil „8.2 Charakteristik der Brenner“ angegeben) und besteht in Folgendem:

- Austausch der Düse 1 (Bild 22) im Gasbrenner
- Austausch der Düse 4 (Bild 24) im Pilotbrenner (vorher sollte die Mutter 3 - Bild.22 abgeschraubt

- werden)
- In dem Austausch der Bypass-Düse im Gasventil
- Im Anlegen der Luftabdeckung (Bild 23)

Um die Düsen im Pilotbrenner und im Brenner auszutauschen sollte man die Backofentür abnehmen (Bild 21, Pos.3), aus dem Backofen die unteren Kammerplatten abnehmen (Bild 21, Pos.1) und als nächstes die Blechschauben abschrauben und die Abdeckung des Backofenbrenners abmontieren (Bild 21, Pos.2). Nach dem Austausch der Düsen sollte man überprüfen, ob an dem Gewinde der Düse 1 und der Mutter 3 kein Gas austritt

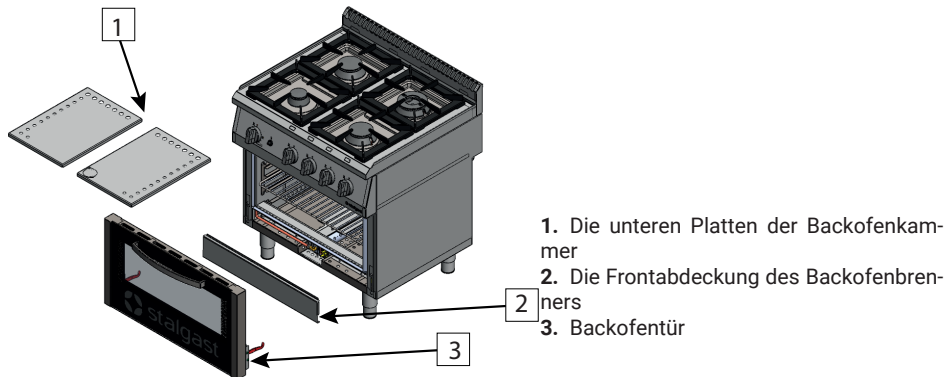


Bild 21. Elemente der Ausstattung

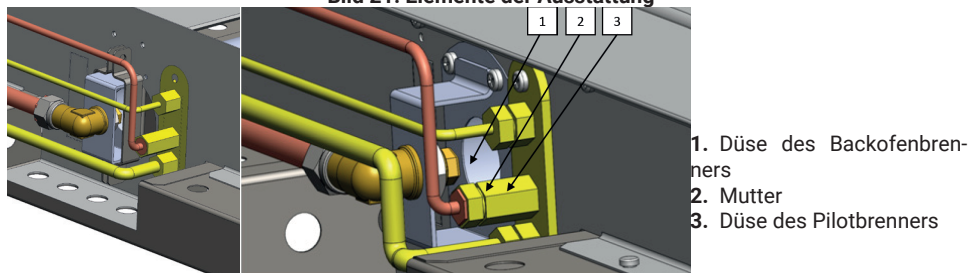


Bild 22. Gasinstallation des Backofens

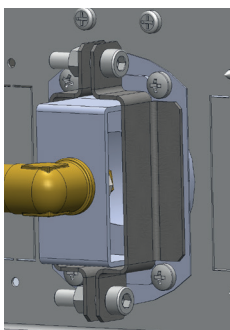


Bild 23. Die Luftabdeckung des Backofenbrenners (1-besteht aus zwei mit Schrauben zusammengeschaubten Blechen)



Bild 24

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 19, Pos. 1, Bild 25), das sich am Herd und auf der Garantiekarte befindet

Stalgast Radom Sp. z o.o Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa		1 Model KG-6.36.5.7.01/PET-2.7	2 Nr kat. WN102456	3 S/N P647363/2019
4 400 V	5 50 Hz	6 7.3 kW	7 200 kg	8 IP24
9 PL	IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH	FR-BE	HU	DE
Kat.	10 I1ZELw3P(B/P)	I1ZH3+	I1ZE+3+	I1ZH3B/P
Pn (mbar/hPa)	20,20;37/37	20,28-30/37	20/25; 28-30/37	25,30
11 1450	12 Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m³/h	G30(3B/P) 2.88 Kg/h	G27(2Lw) 4.71 m³/h
13 Σ Qn	36,5 kW	G27(2Lw) 4.71 m³/h	G31 (3P) 2.83 Kg/h	15 G20(2E;2H) 20mbar
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUESTO A GAS - UPRAVY PLYNU - ADAPTAPE PLYNU				

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 25. Beispielhaftes Leistungsschild

8.4. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz:

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht (Bild 19 Pos. 1)
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet (Bild 19 Pos.3), angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss gekauft werden.**

Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol

markiert:  (IEC 60417-5021).

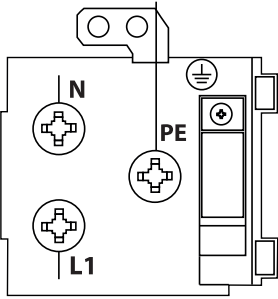
Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



Bild 26. Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

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!

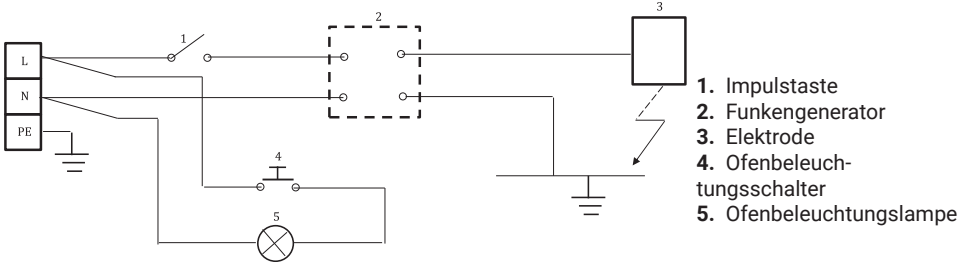


PE – Schutzleitung (gelb-grün)
 N – Nullleiter (blau)
 L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

Bild 27. Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Steckdose mit einer Stromversorgung von 230 V 50 Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz $I_n=30\text{ mA}$ ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden.

9. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN



1. Impulstaste
2. Funkengenerator
3. Elektrode
4. Ofenbeleuchtungsschalter
5. Ofenbeleuchtungslampe



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