

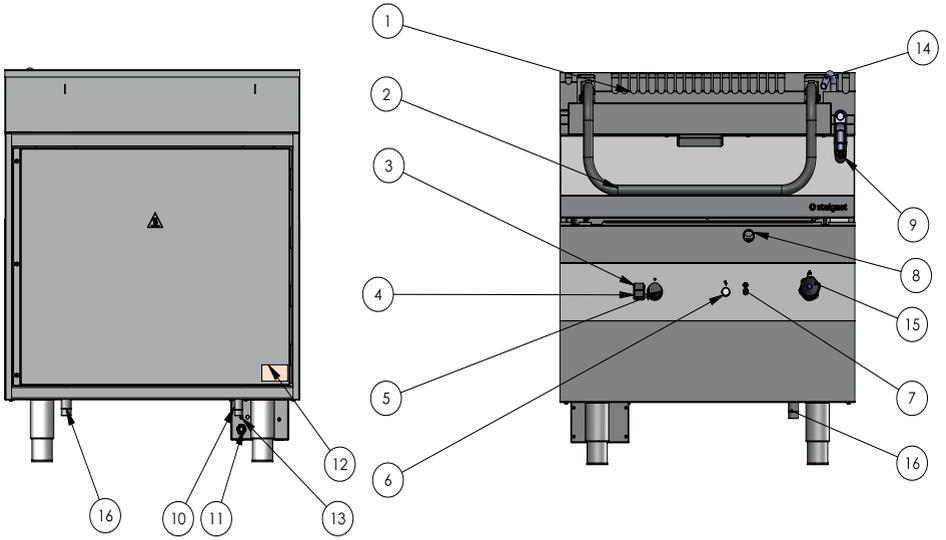
GAS-KIPPBRATPFANNE

SL3980SE, SL3980SP0

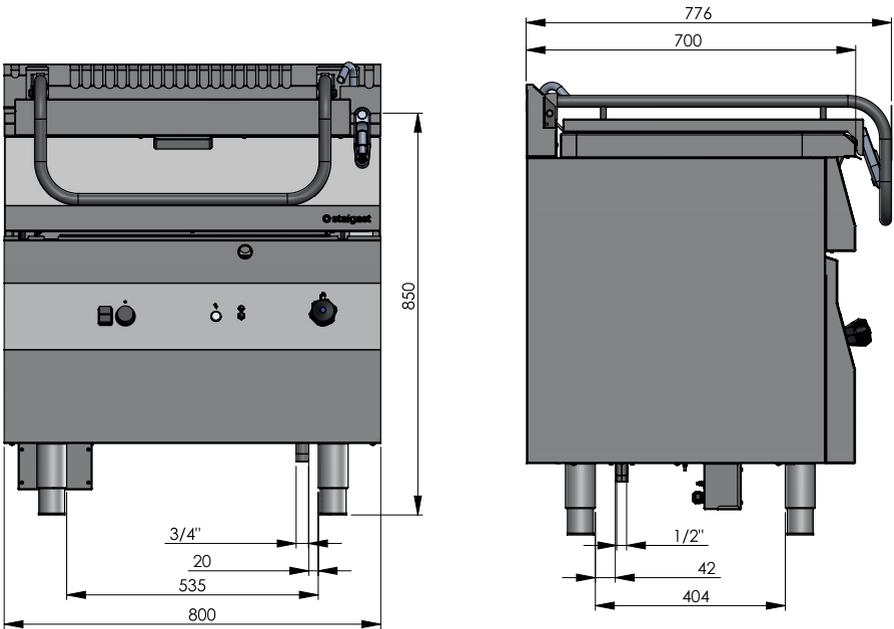


DE

1



2



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch. Um Ihnen die besten technischen Lösungen für Ihre Geräte bieten zu können, entwickeln wir sie technologisch ständig weiter. Aus diesem Grund können die Bilder und Zeichnungen in diesem Handbuch von dem Gerät, das Sie gekauft haben, abweichen.

HINWEIS: Bewahren Sie dieses Handbuch an einem sicheren Ort auf, der für das Personal zugänglich ist. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter des Geräts zu ändern. Die Vervielfältigung dieses Handbuchs ist ohne die Zustimmung des Herstellers verboten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Achtung! Wenn die Schale beim Transport beschädigt wurde, darf sie nicht angeschlossen werden!
- Bevor Sie die Pfanne zum ersten Mal in Betrieb nehmen, lesen Sie die Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen oder mit Wasser geflutet werden, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätegehäuses.
- Berühren Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt wird, lassen Sie es immer von einer spezialisierten Reparaturwerkstatt überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies könnte Sie in Lebensgefahr bringen.
- Es ist verboten, dass nicht fachlich ausgebildete Personen Änderungen und Reparaturen durchführen.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen wollen, fassen Sie immer am Stecker, ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Sichern Sie das Netzkabel (oder Verlängerungskabel), damit niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es ersetzt werden. Ein nicht abnehmbares Netzkabel kann in Fachwerkstätten oder durch eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Erlauben Sie Minderjährigen, körperlich oder geistig behinderten oder in ihrer Mobilität eingeschränkten Personen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über die korrekte Verwendung des Geräts nicht, das Gerät zu benutzen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person betreiben.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, trennen Sie es immer vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **HINWEIS:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit der Steckdose verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Es ist nicht erlaubt, das Gerät einzuschalten, während die Schüssel leer ist, oder Wasser auszugießen, während der Inhalt der Schüssel heiß ist, da dies zu irreparablen und plötzlichen Schäden am Boden der Schüssel führt.
- Achten Sie darauf, dass der Stecker des nicht abnehmbaren Netzkabels zum Ausschalten leicht zugänglich ist.
- Der Anschluss der Schale an das Gasnetz oder die Flüssiggasflasche und ihre Einstellung darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur mit einer aktuellen „E“-Qualifikation für den Betrieb von Energiegeräten und -anlagen durchgeführt werden.
- Das Gerät ist für das Gas und den Druck geeignet, die auf dem Typenschild angegeben sind.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen vorzunehmen, die der Modernisierung des Geräts und der ständigen Verbesserung der Qualität dienen. Diese Änderungen werden jedoch keine Schwierigkeiten für die Nutzer mit sich bringen.

- Die Verpackungsmaterialien sind recycelbar.
- Die Schüssel wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- Geschirr nicht direkt auf den Deckel stellen.
- Klopfen Sie nicht auf den Knopf des Ventils.
- Wenn Sie auf Wasser kochen, müssen Sie beim Anheben des Deckels vorsichtig sein, da Sie sich am heißen Dampf verbrühen können. Schutzhandschuhe tragen.
- Lassen Sie die Pflanze während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Erhitzte Öle und Fette können sich aufgrund von Überhitzung spontan entzünden.
- Das Gerät muss an das Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Die entsprechende Klemme befindet sich in der Nähe der Kabeleinführung (Verteilerdose).

IM FALL EINES VERDAMMTEN GASSTOPPENS: Verwenden Sie keine offene Flamme (z. B.: Streichhölzer anzünden, rauchen usw.), schalten Sie keine elektrischen Geräte ein und aus (Klingel- oder Lichtschalter) und verwenden Sie keine anderen elektrischen oder mechanischen Geräte, die einen elektrischen Funken oder einen Schlag erzeugen. Schließen Sie in diesem Fall sofort das Ventil der Gasflasche oder den Absperrhahn der Gasanlage, lüften Sie den Raum und rufen Sie eine autorisierte Person zur Behebung der Ursache.

Im Falle der Entzündung von Gas, das aus einer undichten Anlage austritt, muss die Gaszufuhr sofort mit einem Absperrventil abgesperrt und das Gerät mit einer Stromschutzvorrichtung vom Stromnetz getrennt werden.

- Wenn aus einem undichten Gasflaschenventil austretendes Gas Feuer fängt, werfen Sie eine nasse Decke über die Flasche, um sie abzukühlen, und drehen Sie das Ventil der Flasche ab. Nach dem Abkühlen sollte die Flasche in einen offenen Bereich gebracht werden. Es ist verboten, einen defekten Zylinder wieder in Betrieb zu nehmen.
- Schließen Sie das Hauptventil der Gaszufuhr, wenn Sie das Gerät mehrere Tage lang nicht benutzen, und schließen Sie das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch.
- Öffnen Sie nicht das Ventil am Gasanschluss oder das Ventil an der Gasflasche, ohne sich vorher zu vergewissern, dass alle Gasventile des Geräts geschlossen sind.
- Schalten Sie die Gaszufuhr zum Gerät am Bedienfeld ab und schließen Sie das Absperrventil nach dem Betrieb und während der Reinigung.

2. ZWECK DES GERÄTS

Die Pfanne ist nicht zum Frittieren (z.B. von Chips) geeignet.

Gas-Skillet der Linie 700, Modell 974... ist für den professionellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung, in Bars, Restaurants usw. bestimmt. Das Gerät ist zum Braten und Rösten von Fleisch und Fisch sowie zur Zubereitung von Soßen bestimmt.

Die Pfanne darf nicht anders verwendet werden als in der Gebrauchsanweisung angegeben.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an unsere technische Abteilung.

3. TECHNISCHE DATEN

Geräteausstattung (Seite 2): **1** - Pfannendeckel, **2** - Griff des Pfannendeckels, **3** - Brenner-Aus-Taste (Ventilschlüssel mit weißem Punkt), **4** - Zündbrenner-Ein-Taste (Ventilschlüssel mit rotem Funken), **5** - Thermostat-Einstellknopf, **6** - Funkenerzeuger-Taste, **7** - Rückstellung des Sicherheitsthermostats, **8** - Zündflammenanzeige, **9** - Kurbel zum Anheben der Schale, **10** - 1/2" Gasanschluss, **11** - Anschlusswürfel, **12** - Typenschild, **13** - Potentialausgleichsklemme, **14** - 16mm Wasserausgang, **15** - Wasserventil, **16** - 3/4" Wasseranschluss

Technische Daten des Geräts	
Katalognummer	SL3980SE, SL3980SP
Höhe	850 mm
Breite	800 mm
Tiefe	700 mm
Strom aus Gas	17kW
Kapazität	~200 kotl./h
Fassungsvermögen der Schale	ok. 57 l

Oberfläche der Schale	0,35 m ²
Gewicht	125 kg
Spannung	230V 50Hz
Grad des Schutzes gegen Wasser	IP21

4. BETRIEB DES GERÄTS

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Gerät. Waschen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit warmem Wasser und einem für die Reinigung von Küchenutensilien geeigneten Entfettungsmittel und verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Lassen Sie das Gerät nach dem Waschen vollständig trocknen und schließen Sie es dann an das Stromnetz an.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass der Raum, in dem das Gerät steht, gut belüftet ist, der Abluftstrom ausreichend ist und nicht behindert wird. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Der Endbenutzer ist für die Reinigung des Geräts und den Betrieb gemäß den Anweisungen verantwortlich.
- Benutzen Sie das Gerät bestimmungsgemäß, d.h. zum Kochen und Braten von Fleisch, Fisch und Schmoren von Speisen. Verwenden Sie die Pfanne nicht als Fritteuse, sondern generell als Frittiergerät. Öl kann sich bei einer Temperatur von über 230 °C entzünden und einen Brand verursachen.
- Durch die Ausstattung des Geräts mit einem Temperaturregler kann der Temperaturwert zwischen 50 und 300°C gesenkt oder erhöht werden. Das Gerät ist außerdem mit einem Temperaturbegrenzer ausgestattet, der auf 360°C eingestellt ist, um die Schüssel vor Überhitzung zu schützen, was bei einer Beschädigung des Temperaturreglers passieren kann. Wenn der Sicherheitsthermostat ausgelöst hat, kann das Gerät wieder in Betrieb genommen werden, nachdem die Pfanne abgekühlt ist und der Sicherheitsthermostat zurückgesetzt wurde - rote Taste auf dem Bedienfeld.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Zünder (Funkenerzeuger) ausgestattet, um den täglichen Betrieb zu erleichtern - Starten des Hauptbrenners.
- Wenn das Gerät den gewählten Temperaturwert erreicht, unterbricht das Thermostatventil den Gasfluss zum Hauptbrenner. Sobald die Schale abgekühlt ist (Temperaturabfall), öffnet das Ventil automatisch die Gaszufuhr und die Temperatur der Schale steigt.
- Es ist sehr wichtig, die Pfanne bei der ersten Verwendung auszubrennen“. Dies sollte wie folgt geschehen (wenn das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird):
 - **Gießen Sie eine angemessene Menge (2-3 cm) Wasser in die Schüssel;**
 - **die Temperatur am Drehknopf auf 100°C einstellen**
 - **nach dem Aufheizen ca. 15 Minuten warten, das Gerät ausschalten, das restliche Wasser abgießen, mit einem Papiertuch abtrocknen und dann mit dem Frittieren beginnen.**
- Denken Sie beim Erhitzen der Pfanne daran, den Deckel der Pfanne zu schließen.
- Öffnen Sie den Deckel vorsichtig - Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf - tragen Sie Schutzhandschuhe
- Während des Bratens sollte die Temperatur der Pfanne über den Temperaturregler kontrolliert werden (um ein Über- oder Untergaren der Speisen zu vermeiden).
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Produkte aus der Schüssel nehmen.
- Um die Flüssigkeitsreste aus der Schüssel zu entfernen, drehen Sie die Schüssel mit der Kurbel und gießen Sie den Inhalt erst nach dem Erkalten in den vorbereiteten Behälter.

4.1. Inbetriebnahme des Geräts

Um die Pfanne in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, und schalten Sie dann die Flamme der Zündflamme ein (die Zündflamme verhindert einen unkontrollierten Gasfluss). Um dies zu tun:

- Um die Schüssel mit Wasser zu füllen, öffnen Sie den Deckel Nr. 1 und betätigen Sie den Drehknopf (Nr. 15) an der Vorderseite (Abb. 1). Achten Sie besonders darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser einfüllen und das Gerät überfluten.
- Stellen Sie den Drehknopf des Ventils auf die Sternposition
- Drücken Sie den mit einem roten Stern gekennzeichneten Knopf auf dem Ventil, halten Sie den Knopf gedrückt und starten Sie den Funkengenerator (grüner Knopf).
- Prüfen Sie durch die Kontrollöffnung in der Schalttafel den Betrieb der Zündflamme - die Flamme sollte hellblau leuchten. Halten Sie die Taste am Ventil etwa 20 Sekunden lang gedrückt, um das Thermoelement zu erhitzen.
- Sobald sich das Thermoelement erwärmt hat, lassen wir den Schlüssel am Ventil los, die Zündflam-

me geht nicht aus - das Gerät ist betriebsbereit. Wenn die Zündflamme erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.

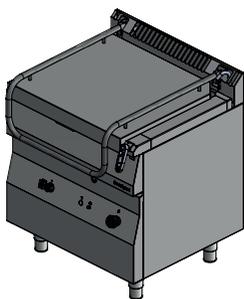
- Stellen Sie mit dem Hauptknopf die ungefähre Schüsseltemperatur gemäß der Tabelle ein.



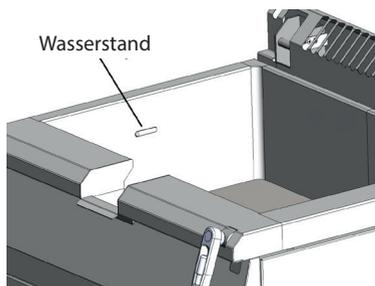
ITEM	TEMPERATUR °C
1	90
2	115
3	150
4	185
5	210
6	230
7	270
8	300

- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet das Ventil die Gaszufuhr zum Brenner ab. Während die Pfanne abkühlt, schaltet das Ventil die Gaszufuhr ein und heizt die Pfanne auf - so bleibt die Temperatur der Pfanne konstant.
- Um die Pfanne vollständig auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf in die Sternstellung und drücken Sie dann die mit einem weißen Kreis markierte Taste auf dem Gasventil. Die Kontrollflamme erlischt.
- Zum Drehen der Schüssel klappen Sie die Kurbel aus und drehen dann die Schüssel durch Drehen in die gewünschte Position.
- Die Schüssel sollte nicht über den an der Innenwand markierten Stand hinaus gefüllt werden. Der markierte Füllstand verhindert, dass der Inhalt der Schüssel während des Kochens durch den Trichter ausläuft. **Achten Sie besonders darauf, dass Sie nicht zu viel Wasser einfüllen und das Gerät überfluten.**
- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Schüssel leer ist, und gießen Sie kein Wasser ein, wenn der Inhalt der Schüssel heiß ist, da dies zu irreparablen und plötzlichen Schäden am Boden der Schüssel führt.**

DE



Kurbel zum Anheben der Pfanne



Maximaler Wasserstand

ACHTUNG: Die Verwendung dieses Geräts als Fritteuse ist verboten. Es besteht Brandgefahr.

5. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät von der Strom- und Gasversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Die tägliche Wartung besteht darin, die Schüssel zu entleeren und sie mit einem in Wasser mit Spülmittel angefeuchteten Tuch zu reinigen und anschließend mit einem trockenen Tuch abzuwischen. Bei der Reinigung vermeiden:

- Essensreste auf Edelstahlteilen (Salz, Essig, Zitronensäure) - dies kann die Oberfläche beschädigen
- Verwendung von scharfen Schwämmen, Bürsten oder Schabern
- Reinigung des Geräts mit einem Hochdruckreiniger
- Verwendung von ätzenden Substanzen (Salzsäure) zur Reinigung des Bodens

Überprüfen Sie das einmal im Monat:

- Gas- und Elektroanschlüsse sind korrekt

- das Versorgungskabel nicht beschädigt ist
- alle Komponenten des Geräts ordnungsgemäß funktionieren
- das Raumlüftungssystem korrekt funktioniert

Das Gerät muss einmal im Jahr gewartet werden, um den Verschleiß zu überprüfen und eventuelle Mängel an Bauteilen und Komponenten festzustellen. Wird eine Störung festgestellt, so ist qualifiziertes technisches Personal (technischer Dienst) verpflichtet, diese zu beseitigen.

Wenn der Schüsseldeckel herunterfällt (nicht an dem vom Benutzer gewählten Kippunkt anhält), rufen Sie den Kundendienst.

Die monatliche Wartung, die jährliche Instandhaltung und die Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (Technischer Dienst) durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEBEHUNG

Die Fernbedienung für den Hauptbrenner funktioniert nicht	Gasdruck zu niedrig	Bitte rufen Sie SERVICE
	Pilotdüse verstopft	
	Gasventil defekt	
	Sicherheitsthermostat ausgelöst.	
Die Pfanne lässt sich nicht einschalten	Defektes Thermoelement oder falsch angeschlossenes Thermoelement	Bitte rufen Sie SERVICE
	Defektes Gasventil	
Der Hauptbrenner funktioniert nicht.	Gasdruck zu niedrig	Bitte rufen Sie SERVICE
	Hauptbrennerdüse verstopft	
	Defektes Gasventil	
Gelbe Flamme des Hauptbrenners	Schlechte Luftzufuhr zum Hauptbrenner	Bitte rufen Sie SERVICE
	Hauptbrenner verschmutzt	
Schüsseltemperatur zu niedrig	Falsch platzierter Regelthermostatfühler.	Bitte rufen Sie SERVICE
	Kein Funke an der Zündflamme	Bitte rufen Sie SERVICE
Kein Funke auf der Fernbedienung	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.	Das Gerät an das 230V-Netz anschließen - Stecker einstecken
	Defekter Funkenerzeuger	Bitte rufen Sie SERVICE
	Kabelverbindungen prüfen	

7. 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.

8. 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.

Anleitung für den Installateur

1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die Arbeitsfläche des Gerätes ist an einem Gestell mit vier Beinen befestigt, mit deren Hilfe man die Pfanne ausnivellieren kann. Das Ausnivellieren ist in einem Bereich von $\pm 20\text{mm}$ möglich. Die Hauptelemente des Gerätes sind: der aus rostfreiem Stahl gefertigte Tiegel und der Hauptbrenner mit einer Leistung von 17kW. Vorne am Gerät befindet sich ein Steuerungspanel, auf dem sich der Temperaturregler, das Sicherheitsthermostat, der Knopf des Funkengenerators befinden. Die am Rande des Tiegels befestigte Kurbel dient dem Kippen des Tiegels. Außerdem besitzt der Tiegel einen Oberdeckel, der an Scharnieren befestigt ist und den man mit Hilfe eines montierten Griffes hochheben kann. Der Deckel ist mit einem sich selbst ausnivellierenden System ausgestattet, den man durch das Spannen/Anziehen zweier Federn regulieren kann. Der Zugang zum Anziehen der Federn ist nach dem Abnehmen der frontalen Verkleidung möglich

2. DIE INSTALLATION DER PFANNE

- Die Pfanne sollte an einer stabilen Oberfläche im geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Dann sollte sie mit Hilfe der Füße ausnivelliert werden.



Ausnivellieren des Gerätes

- Die Pfanne sollte auf solche Weise aufgestellt werden, dass sie zumindest von der Frontseite zugänglich ist.
- Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden.
- Die Steckdose sollte über die aktuellen Messungen verfügen, die mit der Stromschlag-Sicherheit zusammenhängen.

ACHTUNG! Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn der Tiegel leer ist und das Wasser hineinzugießen, wenn der Inhalt des Tiegels heiß ist, da dies eine plötzliche und irreversible Beschädigung des Bodens des Tiegels verursachen wird. Das Gerät wird passend zu einer konkreten Gasart verkauft, die auf dem Leistungsschild ausgewiesen ist. Jegliche Veränderungen bezüglich der Gasart können nur durch eine Person ausgeführt werden, die entsprechende Zulassungen besitzt und müssen in die dem Gerät beigelegte Garantiekarte eingetragen werden.

3. ANSCHLUSS

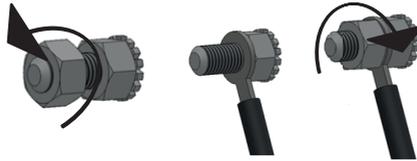
3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

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



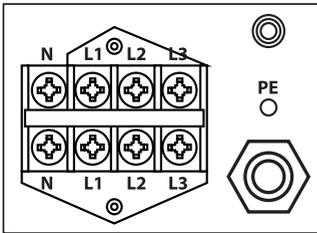
Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:

- 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



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 (typ H07RN-F 3G1,5 mm²) – 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, L2, L3 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

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 Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz 1n=30mA ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

3.2. Bedingungen des Anschlusses an das Gasnetz

Die für die Installation der Gasgeräte vorgesehenen Räume müssen mit den Richtlinien in der Verordnung des Ministers für Raumwirtschaft und Bauwesen in der Sache der technischen Bedingungen, denen die Gebäude und ihre Anordnung entsprechen sollten (Gesetzblatt vom 15. Juni 2002) übereinstimmen.

In den verbliebenen Ländern müssen die Vorschriften eingehalten werden, die die Installation der Geräte betreffen, die mit Gas-Brennstoffen versorgt werden.

Die Pfanne sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihm ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes (m³) < 175W/m³.
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken

Achtung: wenn das Gerät ein Fach für die Aufbewahrung der Gasflasche hat, sollte er so geplant sein, dass er nur eine Flasche mit einer maximalen Ladekapazität von 20 kg in sich aufnehmen kann. Die gesamte Wärmebelastung des Gerätes (die Summe der Belastungen aller Brenner) darf nicht 12 kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.

Die Temperatur der Räume, in denen die Flasche installiert wird darf nicht 35°C überschreiten.

Der Herd kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person angeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.

Der Prozess der Installation und der Veränderung der Düsen muss durch entsprechende Eintragungen in die dem Gerät beigefügte Garantiekarte bescheinigt werden.

Die Pfanne für das Flüssiggas sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 1,5m sein. Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil bis 3,7kPa ausgestattet sein

Die Pfanne für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Man sollte Gewindemuffen und nahtlose Rohre 1/2 verwenden. Die Pfanne hat ein Anschluss-Ende mit dem Gewinde R 1/2".

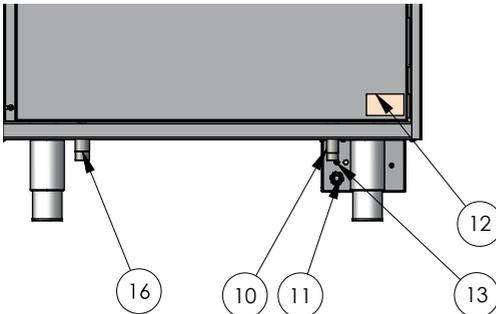
Während der ersten Installation des Gerätes und nach jeder Veränderung der Speisung (andere Gas-Art), sollte der Druck der Speisung mit Hilfe eines Manometers geprüft werden. Der Stutzen zur Überprüfung des Druckes der Speisung ist am Versorgungsrohr vor dem Ventil angebracht. Der Druck sollte sich zwischen den zwei in der Tabelle 3.2 angegebenen Grenzwerten befinden

3.3. Anschluss des geräts an das wassernetz

- Der Wasseranschluss befindet sich unterhalb des Gerätes (Nr. 16 im Bild)
- Schließen Sie die Wasserversorgung an den 3/4"-Ausgang an.
- Der Wasserdruck sollte zwischen 2-4 bar liegen
- Wenn der Druck höher ist, muss ein Druckminderer installiert werden verwenden Sie das Hauptventil. Er sollte an einer leicht zugänglichen Stelle (nicht hinter dem Gerät) installiert werden

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit EN 1717 und den geltenden nationalen Wasserrichtlinien installiert werden

DE



- 10. 1/2" Gasanschluss
- 11. Abzweigdose
- 12. Leistungsschild
- 13. Äquipotential-Schraube
- 16. 3/4" Wasseranschluss

Rückansicht des Geräts

Gas	Gas... Druck	Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch	
		[kW]	Ø des Hauptbrenners [1/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Luftrichters H [mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator	[kg/h]	[m ³ /h]
G20	20	17,00	305	C010166	13			< 0.25	40 x1	C010657	ustawić		1,799	
G20	25	17,00	295	C011466	13			< 0.25	40x1	C010657	ustawić		1,799	
G27	20	17,00	350	C010914	13			< 0.25	40 x1	C010657	ustawić		2,194	
G30/G31	28-30/37	17,00	210	C010915	16			< 0.25	20 x1	C010658	otwarty		1,341	->G30
G30/G31	37	17,00	200	C010916	16			< 0.25	20 x1	C010658	otwarty		1,341	->G30
G30/G31	50	17,00	185	C010917	16			< 0.25	20 x1	C010658	otwarty		1,341	->G30
G31	37	17,00	210	C010915	16			< 0.25	20 x1	C010658	otwarty		1,320	-> G31

Tabelle 3.1

Die Pfanne ist an die Versorgung mit folgenden Gas-Brennstoffen angepasst:

Staat	Gas	Nenndruck [mbar]	Mindestdruck [mbar]	Höchstdruck [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

Tabelle 3.2

Die Wärmeleistung des Brenners der Pfanne: 17kW

2E	Gasfamilie 2 Gruppe E	(20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
2Lw	Gasfamilie 2 Gruppe Lw	(20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	Gasfamilie 3 Gruppe P	(37 mbar) - Propangas (G31)

UMSTELLUNG DER PFANNE AUF ANDERE GASART:

1. Die Düse im Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in tabelle 3.1

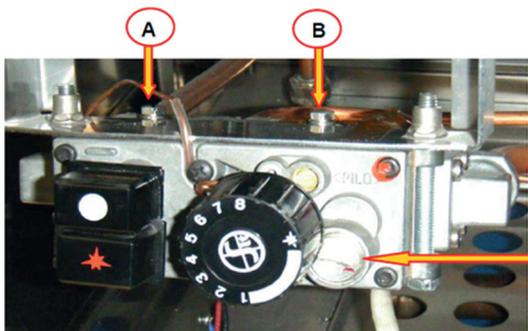


Hauptdüse

2. Die die Muffe in dem Brenner-Gehäuse befestigende Schraube abschrauben, die Muffe aus dem Gehäuse herausziehen oder in es hineinschieben bis sie in einer Lage ist, in der das Feuer des Brenners bei voller Leistung gleichmäßig mit blauer Flamme brennt und „nicht abbricht“ – gemäß Tabelle 3.1; als nächstes sollte man die die Muffe befestigende Schraube fest anziehen.

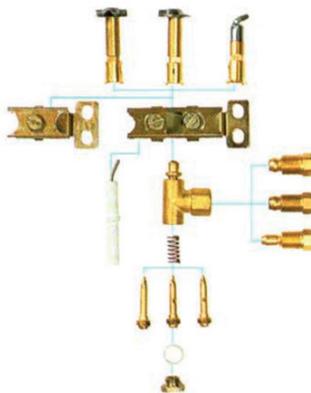
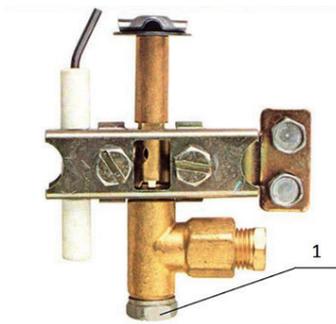


- Den Mindestzulauf zum Hauptbrenner in dem Steuerungsventil regulieren – man sollte die neben dem Drehknopf an dem Gasventil (C) befindliche Schraube um zwei Umdrehungen abschrauben



- A – Die Stelle für die Druckentnahme
- B – Die Stelle für die Entnahme des Drucks am Hauptbrenner
- C – Regulierende Schraube minimale Flamme des Hauptbrenners

- Die entsprechende Düse im Kontrollbrenner des Hauptbrenners einstellen Dazu sollte die Absicherung abgeschraubt werden und die Düse des Kontrollbrenners gemäß Tabelle 3.1 ausgetauscht werden.



Die Düse des Kontrollbrenners

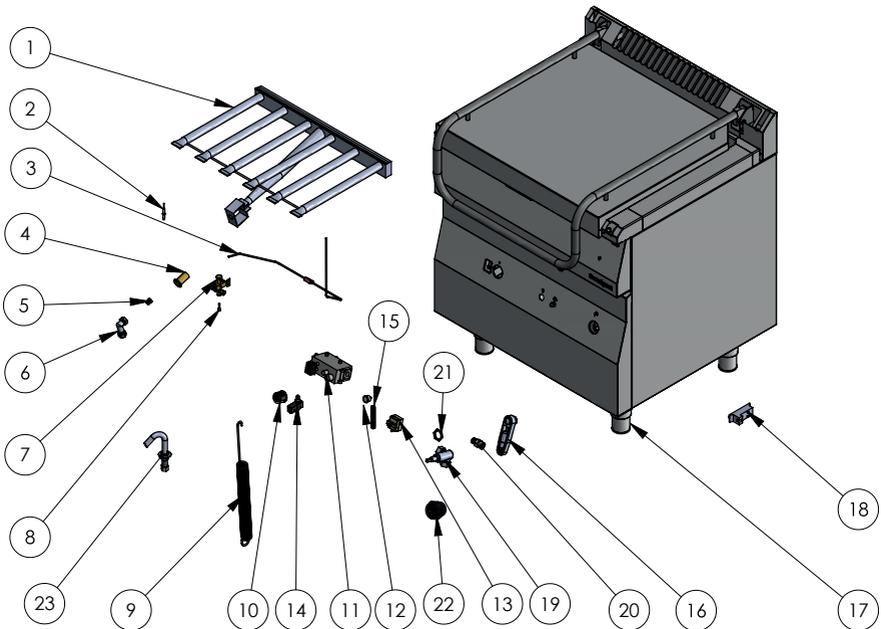
Bemerkung für den Service: beim Austausch des die Kapillare absichernden Thermostats sollte man den Sockel 180mm tief hineinschieben, dagegen bei dem Austausch des Minisit-Ventils sollte die Kapillare 120mm tief in den Sockel hineingeschoben werden

Achtung: Nach der Änderung der Gasart sollte man Folgendes beachten:

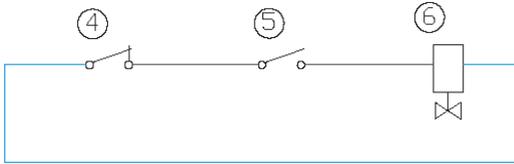
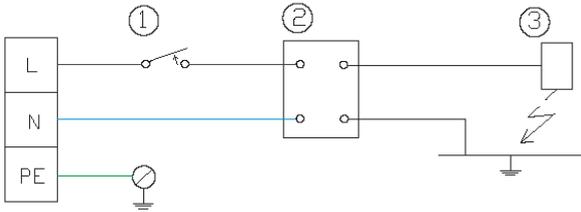
- Austausch der Dichtungen
- Prüfung der Dichtigkeit
- Prüfung des richtigen Funktionierens der Brenner
- Änderung der Daten in den Tabellen

4. DIE AUFSTELLUNG DER ERSATZTEILE

Pos.	Bezeichnung des Teils	Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Brenner	13	Sicherheitsthermostat
2	Elektrode	14	Ein/Aus-Schalter
3	Thermoelement	15	Feder schalten
4	Luftregler	16	Korba
5	Hauptbrennerdüse	17	Messer
6	Düsenknie	18	Funkenerzeuger
7	Fernsteuerung des Hauptbrenners	19	Wasserventil
8	Pilotdüse	20	Reduktion
9	Deckelfeder	21	Ventilmutter
10	Das Zifferblatt	22	Das Zifferblatt
11	Thermostatisches Ventil	23	Wasserversorgung
12	Schalter		



5. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf
2. Regler des Zündfunkengebers
3. Elektrode
4. Sicherheitsthermostat
5. Endschalter
6. Thermoelement

6. PROBLEMLÖSUNGEN

DE

Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck ist zu niedrig • Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft. • Das Gasventil ist beschädigt. • Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert
Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten	<ul style="list-style-type: none"> • Beschädigtes oder durch die Pilotflamme unzureichend aufgewärmtes Thermoelement • Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.
Der Hauptbrenner funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck ist zu niedrig • Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft • Das Gasventil ist beschädigt.
Gelbe Flamme des Hauptbrenners	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich • Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen
Falsche Temperatur des Tiegels	<ul style="list-style-type: none"> • Falsch angeordneter Sensor des Regelthermostats • Das Gasventil ist beschädigt
Kein Funke an den Pilotflammenbrenner	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist • Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse

7. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente der Pfanne kann man nach der Entfernung des Panels und der vorderen Verkleidung austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte man den Gaszufluss zum Gerät verschließen und den Strom abschalten. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

a. Das Gasthermostatventil

- das kupferne Rohr mit dem Durchmesser 12 mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 9
- den Sensor des Ventils aus dem Sockel am Boden des Tiegels herausnehmen
- das Gasventil von dem Tragarm abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

ACHTUNG: Nach dem Austausch des thermostatischen Ventils muss die Kapillare 120mm tief in den Sockel hineingelegt werden

b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 9
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

ACHTUNG: Nach dem Austausch des Sicherheitsthermostats muss die Kapillare 180mm tief in den Sockel hineingelegt werden

c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner von dem Brennergehäuse abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

d. Sicherheitsthermostat

- den Sensor des Sicherheitsthermostats aus dem Sockel am Boden des Tiegels herausnehmen
- die Stromleitungen von dem Thermostat abschalten
- das Thermostat austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

e. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

f. Funkgenerator

- den Kasten öffnen, in der sich der Generator befindet
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

g. Der Hauptbrenner

- die Verkleidung der Venturidüse abschrauben
- die den Brenner an den Tiegel befestigenden Schrauben abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

ACHTUNG: Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden..



Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

**Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de**

• EN •

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

• FR • ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu**