

KUCHNIA GAZOWA Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM · GASHERD MIT ELEKTROBACKOFEN · GAS RANGE WITH ELECTRICAL OVEN · RÉCHAUD À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE · COCINA DE GAS CON HORNO ELÉCTRICO · PLYNOVÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU TROUBOU · PLYNOVÝ SPORÁK S ELEKTRICKOU RÚROU

KG-4(*)()/PES-2.7; KG-4(*)(**)/PET-2.6,5**

KG-6(*)()/PES-2.7; KG-6(*)(**)/PET-2.6,5**

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



PL
3-21

DE
22-41

EN
42-59

FR
60-78

ES
79-98

CZ
99-117

SK
118-136

Cyfra wskazuje ilość palników

(*) - odmiana układu palników określająca moc cieplną

(**) - typ kuchni ze względu na gabaryt i wyposażenie

PET - piekarnik z termoobiegiem

PES - piekarnik ze statycznym systemem grzania

Die Ziffer zeigt die Anzahl der Brenner an

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

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

PET - Ventilatorofen

PES - Ofen mit statischer Heizung

The digit indicates the number of burners

(*) - variant of burners system indicating thermal power

(**) - type of stove as regards its size and equipment

PET - fan assisted oven

PES - oven with a static heating system

Le chiffre indique le nombre de brûleurs

(*) - type de disposition des brûleurs indiquant la puissance de chauffe

(**) - type de cuisinière en raison du gabarit et de l'équipement

PET - four avec ventilateur

PES - four avec système de chauffage statique

Cifra que indica la cantidad de quemadores

(*) - tipo de sistema de quemador que determina la potencia calorífica

(**) - tipo de cocina conforme a su tamaño y equipamiento

PET - horno asistido por ventilador

PES - horno con un sistema de calentamiento estático

Číslo udává počet hořáků

(*) - varianta systému hořáků znázorňující tepelný výkon

(**) - typ sporáku dle rozměru a vybavení

PET - ventilátorová pec

PES - trouba se statickým topným systémem

Číslica označuje počet hořáků

(*) - verzia systému hořákov stanovujúca tepelný výkon

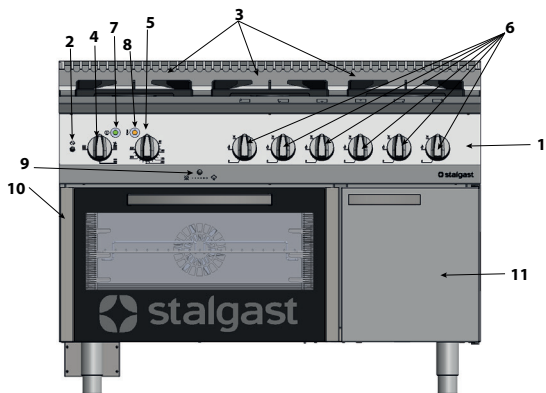
(**) - typ kuchyne, vzhľadom na rozmery a vybavenie

PET - rúra s pomocou ventilátora

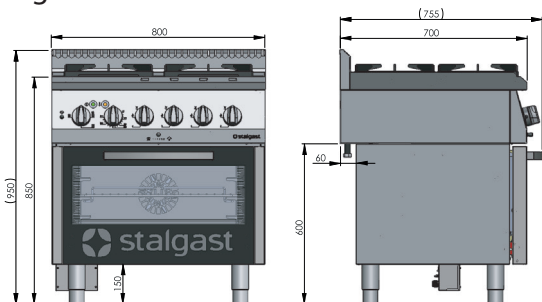
PES - rúra so statickým vyhrievacím systémom

Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora · Bedienungsanleitung / Anleitung für den Installateur · Instruction manual / Instructions for the installer · Notice d'instruction / Notice pour l'agent d'installation · Manual de instrucciones · Instrucciones para el instalador / Instrucciones de uso · Návod k použití / Návod pro instalatery · Návod na použitie / Pokyny pre inštalátora

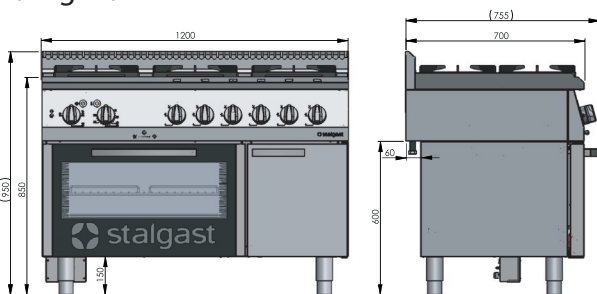
Rys. 1 / Bild. 1 / Fig. 1 / Obr. 1



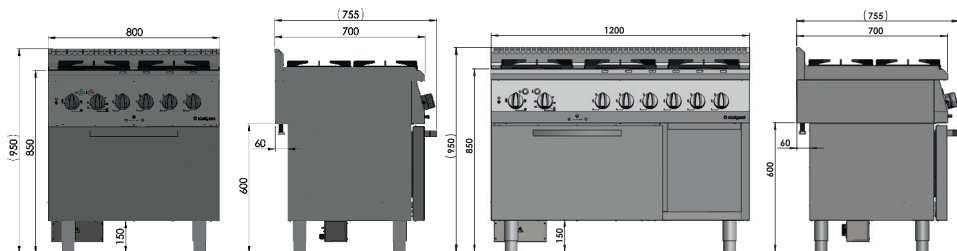
Rys. 2 / Bild. 2 / Fig. 2 / Obr. 2



Rys. 3 / Bild. 3 / Fig. 3 / Obr. 3



Rys. ECO



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- **Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Nie zezwala się na wykonanie we własnym zakresie podłączenia kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jakichkolwiek napraw, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.**
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Przed pierwszym uruchomieniem kuchni należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa.
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast odłączyć urządzenie, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Kuchnie są wyrobami nie zawierającymi materiałów niebezpiecznych dla środowiska.
- Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem. Szczególnie gorące palniki nawierzchniowe, ruszty, ustawione naczynia z gorącymi płynami mogą być przyczyną poparzenia dziecka.
- Nie otwieraj kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalanej zapalniczki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania.
- **W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:** zapalać zapalek, palić papierosów, włączać piekarnika elektrycznego, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej
- W takim przypadku należy:
 - odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej

- natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyź pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- Dla dodatkowego bezpieczeństwa można zainstalować w pomieszczeniu dedektory gazu
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Użytkowanie gazowego urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się spalin ze spalnego gazu oraz ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Należy upewnić się, czy pomieszczenie kuchenne jest dobrze przewietrzane; należy utrzymywać otwarte naturalne otwory wentylacyjne lub zainstalować środki wentylacji mechanicznej (okap z mechanicznym wyciągiem).
- Długotrwałe intensywne używanie gazowego urządzenia może wymagać dodatkowego wietrzenia, na przykład otwarcia okna lub bardziej skutecznej wentylacji, np. zwiększenia wydajności wentylacji mechanicznej, jeśli jest stosowana.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niedozwolone jest polewanie rusztu, palników a także całego urządzenia wodą.
- Garnki należy układać i zdejmować z rusztu używając rękawic odpornych na wysokie temperatury.
- Wyłącz urządzenie, zanim zamkniesz zawór doprowadzający gaz
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i przewodu zasilającego. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub przewodu zasilającego, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieupoważnione.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania
- **UWAGA: Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.**
- Wyłącz urządzenie, odłączysz od źródła zasilania
- Urządzenie po zainstalowaniu musi być widoczne i łatwo dostępne.
- Należy zapewnić łatwość dostępu do wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego

2. ZASADY BHP

W celu zapewnienia bezpiecznej eksploatacji urządzenia należy przestrzegać podanych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Personel korzystający z urządzenia musi być przeszkolony w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji, a także znać podstawowe zasady użytkowania

urządzeń gazowych i bezpieczeństwa w miejscu pracy. W wymienionym wyżej zakresie należy przeprowadzać dla obsługującego urządzenie personelu szkolenia wstępne (przed pierwszym uruchomieniem urządzenia przez danego pracownika) oraz okresowe.

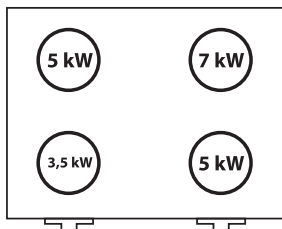
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez opieki. Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy się upewnić że wszystkie palniki są wyłączone i że odcięto dopływ gazu do urządzenia.
- Niedozwolone jest włączanie urządzenia, jeżeli którykolwiek element grzewczy i/lub element kontrolny został uszkodzony. Przed uruchomieniem upewnić się, że urządzenie jest sprawne oraz że zostało przygotowane do pracy zgodnie z niniejszą instrukcją.
- Nie otwierać zaworu przelotowego na instalacji gazowej bez uprzedniego sprawdzenia czy zawór gazu urządzenia jest zamknięty
- Nie otwierać kurka nie mając w ręce zapalanej zapałki lub innego urządzenia do zapalenia gazu.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach (stosować ruszt jak na rys.1) .
- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Ciężar naczynia wraz z zawartością, które umieszczamy na pojedynczym ruszcie, nie może przekraczać 100 kg.
- Zabronione jest polewanie wodą palników gazowych, zwłaszcza gdy te są nagrzane. Należy też unikać sytuacji w której zawartość garnków wylewa się na urządzenie (np. na skutek niekontrolowanego wrzenia zawartości). Nie stosowanie się do powyższej zasady może prowadzić do niebezpiecznych dla użytkownika sytuacji oraz uszkodzenia samego urządzenia.
- W trakcie pracy urządzenie nagrzewa się - należy uważać na możliwość poparzenia się przy kontakcie z jego powierzchnią. Po wyłączeniu urządzenia jego temperatura spada powoli. Przed transportem albo jakimikolwiek czynnościami konserwacyjnymi upewnić się, że temperatura urządzenia spadła do bezpiecznego poziomu.
- Do zdejmowania ciepłych pokryw i garnków należy używać rękawic ochronnych.
- Podczas czyszczenia i konserwacji należy urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej
- Urządzenia nie należy czyścić parą ani myć pod bieżącą wodą.
- Jakikolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).
- Piekarnik oraz szafkę (w przypadku urządzeń w nie wyposażonych) delikatnie otwierać i zamykać trzymając drzwi za rączkę. Uważać na możliwość przytrafienia dłoni lub trzymany przedmiotów.
- Obróbkę termiczną potrawy należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- Nie zezwala się na bezpośrednie kładzenie żywności na ruszcie piekarnika
- Potrawy w piekarniku należy umieszczać jedynie w naczyniach odpornych na działanie wysokich temperatur. Zabronione jest stosowanie innych pojemników (np. z tworzyw sztucznych) oraz umieszczanie w piekarniku innych przedmiotów niż żywność oraz naczyń w których są obrabiane termicznie. Nie przestrzeganie powyższych zasad może prowadzić do uszkodzenia piekarnika i pożaru.

3. DANE TECHNICZNE

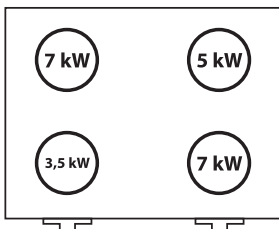
Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Termostat bezpieczeństwa **3** - Ruszty, **4** - Pokrętko sterujące trybem pracy piekarnika, **5** - Pokrętko sterujące temperaturą piekarnika, **6** - Pokrętko sterujące nawierzchniowymi palnikami kuchni, **7** - Lampka zielona (sygnalizuje zasilanie piekarnika), **8** - Lampka pomarańczowa (sygnalizuje aktywny proces grzania), **9** - Uchwyt szybra piekarnika (umożliwia odprowadzenie powietrza z piekarnika), **10** - Drzwi piekarnika, **11** - Drzwi szafki (tylko modele 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

Dane techniczne palników kuchni (nawierzchniowe)					
Model kuchni	Ilość palników	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Łączna moc [kW]	Położenie palników:	Wymiary kuchni [mm]
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Rysunek 4	800x700x850 (Rysunek 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Rysunek 5	1200x700x850 (Rysunek 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Rysunek 5	800x700x850 (Rysunek ECO)
9713630					
9713710					
9713730	4	4x3,5	14	Rysunek 5	
9714310	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Rysunek 5	1200x700x850 (Rysunek ECO)
9714330					
9714410					
9714430	6	6x3,5	21	Rysunek 5	

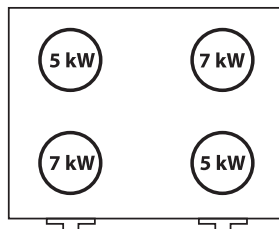
Uwaga! Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wyciekowi.



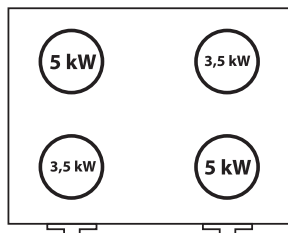
9715110, 9715130, 97161110,
9716130



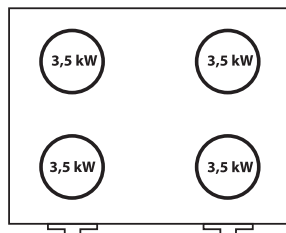
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 97915330, 9716310,
9716330

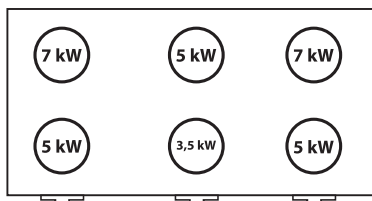


9713610, 9713630

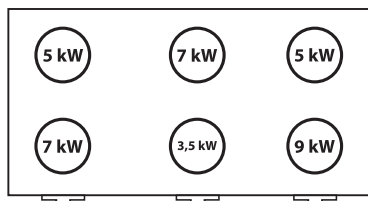


9713710, 9713730

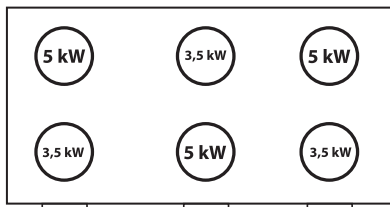
Rysunek 4. Położenie palników w kuchni czteropalnikowej (schematycznie)



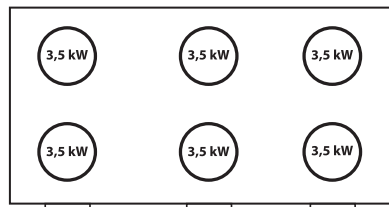
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



9714310, 9714330



9714410, 9714403

Rysunek 5. Położenie palników w kuchni sześciopalnikowej (schematycznie)

Dane techniczne piekarnika

Model kuchni	Wymiary piekarnika [mm]	Rodzaj przewodnic	Moc grzałek piekarnika [W]	Napięcie zasilania	Przewód zasilający [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 oraz GN 1/1	Grzałka górna 3000W 400V Grzałka dolna 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330					
9716110	660x545x285	650x530 oraz GN 2/1	Grzałka górna 3000W 400V Grzałka dolna 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716130					
9716210					
9716230					
9716310					
9716330					
9717110	660x450x285	600x400 oraz GN 1/1	Grzałka górna 3000W 400V Grzałka dolna 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9717130					
9717210					
9717230					
9718110					
9718130					
9718210	660x545x285	650x530 oraz GN 2/1	Grzałka górna 3000W 400V Grzałka dolna 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9718230					
9718310					
9718330					
9713710					
9713730					
9714310	660x450x285	600x400 oraz GN 1/1	Grzałka na wentylatorze 3500W 230V / Grzałka górna 3000W + Grzałka na wentylatorze 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 dla 230V / 5x2,5 dla 400V
9714330					
9714410					
9714430					

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed włączeniem urządzenia należy się upewnić, że zostało ono poprawnie zainstalowane, oraz jego stan techniczny pozwala na bezpieczną eksploatację.

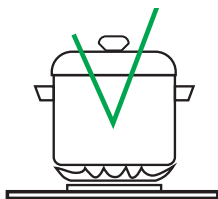
4.1. Kuchnia

- Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielich palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kołek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha spasuje się z wycięciem znajdującym się na obwodzie pierścienia płomieniowego. Inne ułożenie pierścienia płomieniowego względem kielicha jest nieprawidłowe i będzie skutkowało złym spalaniem gazu na palniku



- Ze względu na racjonalne zużycie energii i prawidłowe spalanie zaleca się stosowanie garnków o odpowiedniej średnicy w stosunku do obciążenia cieplnego palnika:

- dla palnika 9kW zaleca się garnki o średnicach od 42 cm w górę
- dla palnika 7kW zaleca się garnki o średnicach od 38 cm do 46cm
- dla palnika 5kW zaleca się garnki o średnicach do 32 cm do 38 cm
- dla palnika 3,5kW zaleca się garnki o średnicach od 28 cm do 32 cm



Dno odpowiednio większe dla tego palnika

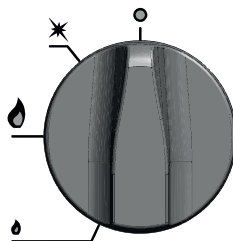


Dno wklęsłe



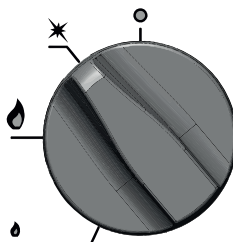
Dno za małe dla tego palnika

- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Należy upewnić się, czy wszystkie pokręta nieużywanych palników znajdują się w położeniu „palnik zamknięty” (Rys.6) Pokręta sterujące palnikami kuchni znajdują się po prawej stronie panelu sterującego (rys.1 poz. 6).



Rysunek 6. Ustawienie pokręta w którym ma miejsce całkowite odcięcie dopływu gazu do palnika.

- Otworzyć zawór na butli z propanem - butanem wyposażonej w reduktor do gazu propan- butan (tylko dla kuchni przystosowanych do pracy z gazem propan-butan)
- Trzymając w ręku zapaloną zapałkę lub urządzenie do zapalania (np. zapalarkę elektryczną) wcisnąć pokrętkę sterującą wybranego palnika
- Przekręcić wciśnięte pokrętkę w położenie „palnik pilotowy” jak na Rys. 7 (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara)



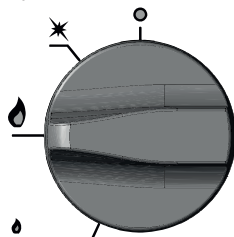
Rysunek 7. Ustawienie pokręta w którym zasilany przez gaz jest jedynie palnik pilotowy.

- Zapalić gaz na „palniku pilotowym” wcześniej przygotowaną zapałką lub urządzeniem zapalającym i przytrzymać wciśnięte pokrętkę około 20 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia)

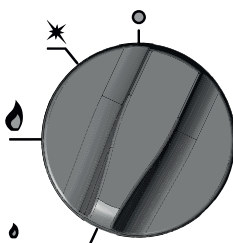
UWAGA! Przystępując do zapalania palnika pilotowego należy pamiętać, że w armaturze znajduje się powietrze, które musi zostać wyparte przez napływający gaz z instalacji zasilającej. Urządzenie odpali, gdy gaz wypełni całą armaturę kuchni.

- Przekręcić pokrętkę (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny (Rys. 8) aby został odpalony palnik główny (zostaje zapalony przez palnik pilota). Następnie przekręcając pokrętkę

dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy (Rys. 9). Palnik główny nie zostanie odpalony jeżeli palnik kontrolny (pilot) nie pali się i nie podgrzewa czujki zabezpieczenia przeciw wypływowego. W razie chwilowego zaniku płomienia czujka zabezpieczenia przeciw wypływowego gazu spowoduje odcięcie jego dopływu do palnika.



Rysunek 8. Ustawienie pokrętle w którym palnik funkcjonuje z maksymalną mocą.



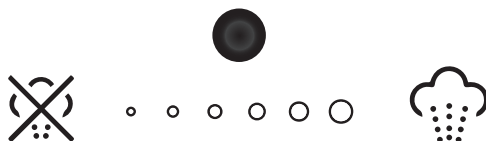
Rysunek 9. Ustawienie pokrętle w którym palnik funkcjonuje z minimalną mocą (około 1/3 mocy maksymalnej).

- Nie korzystając chwilowo z palnika należy pokrętle nim sterujące przekręcić na pozycję „palnik pilotowy” (Rys. 7)
- Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętle w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara) (Rys. 6). **Uwaga! Przy korzystaniu z propanu-butanu przed zamknięciem palnika za pomocą pokrętle trzeba zamknąć zawór na butli!**

4.2. Piekarnik

Do obsługi piekarnika służą dwa pokrętle po lewej stronie panelu sterującego.

- Lewe pokrętle wyboru trybu pracy (rys. 11-14 poz.3 w zależności od modelu kuchni) na panelu sterującym piekarnika należy przekręcić w pozycję 1, 2 lub 3 (załącza się zielona lampka) (rys. 11-14 poz.2)
- Pokrętle termostatu (rys. 11-14 poz.4) należy ustawić temperaturę grzania piekarnika.
- Włączenie piekarnika jest sygnalizowane zapaleniem się lampki sygnalizacyjnej pomarańczowej (rys. 11-14 poz.1).
- Świecenie się pomarańczowej lampki sygnalizuje pracę piekarnika. Zgaśnięcie tej lampki jest sygnałem uzyskania przez piekarnik nastawionej temperatury. W trakcie pracy piekarnika pomarańczowa lampka będzie się okresowo włączać i wyłączać (utrzymywanie temperatury wewnątrz komory piekarnika).
- Komora piekarnika jest wyposażona w kominek służący do odprowadzenia pary z komory piekarnika. Sterowanie przepływem przez kominek odbywa się za pomocą dźwigni umieszczonej na panelu sterującym (Rys. 10). Dźwignia wciśnięta oznacza kominek całkowicie zamknięty. Wyciągając dźwignię z panelu otwieramy go zwiększając przepływ.



Rysunek 10. Sterowanie odprowadzeniem z komory.

Wyłączenie piekarnika:

- w celu wyłączenia piekarnika należy oba pokrętle należy ustawić w pozycji przedstawionej na rys. 11-14. Lampki sygnalizacyjne powinny zgasnąć.

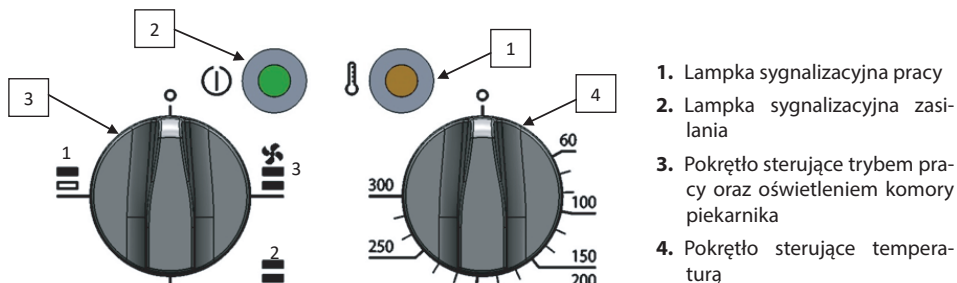
Oznaczenia piekarnika wyposażonego w termoobieg - PET (Rys. 11) w modelach 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Pozycja 1 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej

Pozycja 2 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki dolnej

Pozycja 3 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej, dolnej oraz wentylatora, który wytwarza ruch powietrza (korzystanie z takiego sposobu ogrzewania pozwala na równomierny obieg ciepła wokół potrawy umieszczonej w piekarniku).

Uwaga: w trakcie otwierania drzwi piekarnika następuje wyłączenie zasilania niezależnie od pozycji pokręta



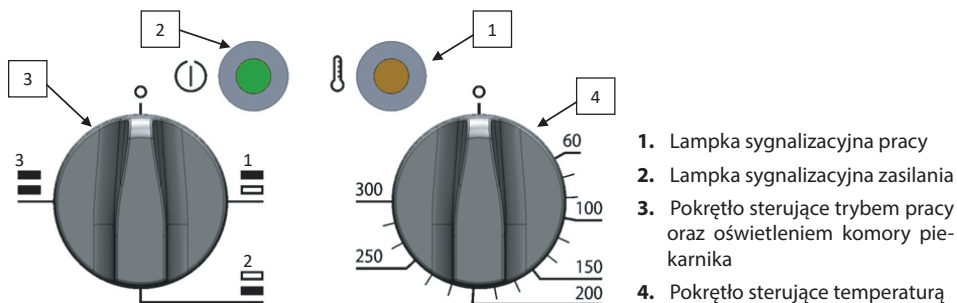
Rysunek 11. Elementy sterujące piekarnika – 3 systemy grzania

Oznaczenia piekarnika wykorzystującego statyczny system grzania - PES (Rys. 12) w modelach 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Pozycja 1 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej

Pozycja 2 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki dolnej

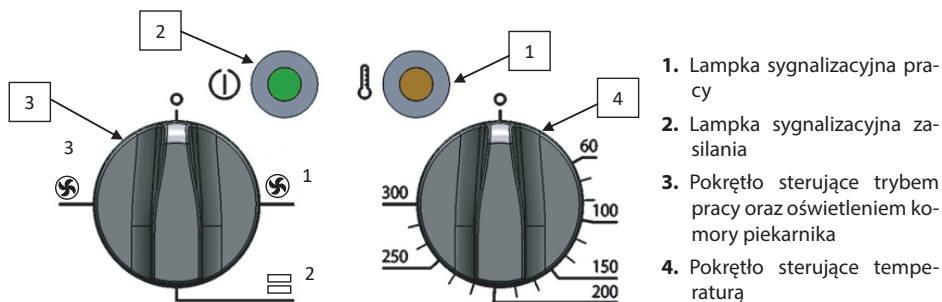
Pozycja 3 - Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej i dolnej



Rysunek 12. Elementy sterujące piekarnika statycznego

Oznaczenie piekarnika wyposażonego w 3 systemy grzania ECO (Rys.13) w modelach 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

UWAGA! Urządzenie posiada możliwość przełączenia w puszcze elektrycznej napięcia zasilania między 230V / 400V 50Hz. W przypadku podłączenia kuchni do sieci elektrycznej 230V 50Hz w urządzeniu odłączana jest górna grzałka (ta funkcja NIE DZIAŁA). W przypadku podłączenia urządzenia do sieci generującej 400V 50Hz działają wszystkie funkcje piekarnika. W kuchniach ECO należy podłączyć przewody zasilające zgodnie z wytycznymi punktu 8.3.d.



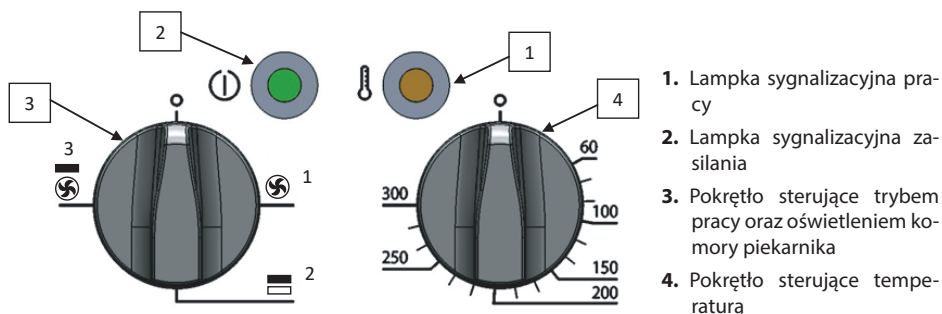
Rysunek 13. Elementy sterujące piekarnika ECO

Napięcie zasilania 230V:

Pozycja 1 – Piekarnika nagrzewany jest przy pomocy grzałki na wentylatorze.

Pozycja 2 – Piekarnik nie działa (funkcja odłączona)

Pozycja 3 - Piekarnika nagrzewany jest przy pomocy grzałki na wentylatorze.



Rysunek 14. Elementy sterujące piekarnika ECO

Napięcie zasilania 400V:

Pozycja 1 – Piekarnika nagrzewany jest przy pomocy grzałki na wentylatorze.

Pozycja 2 – Piekarnik nagrzewany jest przy pomocy grzałki górnej

Pozycja 3 - Piekarnika nagrzewany jest przy pomocy grzałki na wentylatorze i grzałki górnej

W razie przegrzania komory piekarnika, zadziała termostat bezpieczeństwa. Po usunięciu usterki należy wcisnąć przycisk termostatu bezpieczeństwa (rys.1 poz. 2), aby móc kontynuować pracę z urządzeniem.

UWAGA!

- Obróbkę termiczną potrawy należy prowadzić przy zamkniętych drzwiach piekarnika.
- W trakcie pracy piekarnika zarówno jego drzwi jak i całe urządzenie nagrzewa się. By uniknąć poparzeń w trakcie pracy z piekarnikiem (np. podczas otwierania jego drzwi) należy używać stosowną odzież ochronną (np. rękawice odporne na działanie podwyższonej temperatury)
- Potrawy w piekarniku należy umieszczać jedynie w naczyniach odpornych na działanie wysokich temperatur. Zabronione jest stosowanie innych pojemników (np. z tworzyw sztucznych) oraz umieszczanie w piekarniku innych przedmiotów niż żywność oraz naczyń w których są obrabiane termicznie. Nie przestrzeganie powyższych zasad może prowadzić do uszkodzenia piekarnika i pożaru

Urządzenia nie należy prznosić, gdy:

- przewód zasilający jest podłączony do gniazda,
- powierzchnia urządzenia nie jest wystudzona,
- na kuchni, w piekarniku lub szafce znajdują się jakiegokolwiek przedmioty

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć wszystkie palniki za pomocą pokręteł, a w przypadku korzystaniu z gazu propan-butan należy zamknąć również zawór na butli.

- Urządzenia nie należy czyścić parą ani myć pod bieżącą wodą.

Codzienna konserwacja polega na zdjęciu wszystkich naczyń z urządzenia i przemyciu elementów kuchni za pomocą szmatki zwilżonej w wodzie z płynem do mycia naczyń a następnie wytarcia czystą szmatką do sucha. Po zakończonych pracach należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone. Elementy palnika muszą być zawsze suche. Częstki wody mogą zahamować wypływ gazu i powodować złe palenie się palnika.



Rysunek 15. Prawidłowe złożenie palnika

Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy stan instalacji gazowej oraz elektrycznej urządzenia jest prawidłowy (stan pokręteł, palników, zabezpieczeń przeciw wypływowym, termicznych, itp.)

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części.

W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii należy zgłosić ją do wyspecjalizowanego serwisu technicznego celem uzyskania pomocy w jej usunięciu.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

6. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieoptymalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



W0003390WZ

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada za tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

8. INSTALACJA - ROZDZIAŁ PRZEZNACZONY DLA INSTALATORA

8.1. Dane techniczne urządzenia

Kuchnie mogą być przystosowane do zasilania następującymi paliwami gazowymi przy określonych ciśnieniach.

2E	-rodzina 2 grupa E (20mbar)	- gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2H	-rodzina 2 grupa H (20mbar)	- gaz ziemny wysokometanowy (G20)
2K	-rodzina 2 grupa K (25mbar)	- gaz ziemny zaazotowany (G25.3)
2Lw	-rodzina 2 grupa L (20mbar)	- gaz ziemny zaazotowany (G27)
2E	-rodzina 2 grupa E/L (20mbar)	- gaz ziemny/gaz ziemny zaazotowany (G20↔G25)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P (30mbar)	- gaz propan-butan (G30)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P (37mbar)	- gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P (37mbar)	- gaz propan (G31)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P (50mbar)	- gaz propan-butan (G30)
3P	-rodzina 3 grupa P (50mbar)	- gaz propan (G31)

Wykaz rodzajów paliw gazowych i ciśnień zasilania urządzeń gazowych w krajach objętych tą instrukcją

Kraj przeznaczenia	Kategoria urządzenia	Gaz											
		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)
		Ciśnienie (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. Charakterystyka palników

Moc cieplna palnika: 3,5 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	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
Gaz płynny	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

Moc cieplna palnika: 5 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	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
Gaz płynny	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

Moc cieplna palnika: 7 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	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

Moc cieplna palnika: 7 kW / Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz płynny	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

Moc cieplna palnika: 9 kW / Sprawność cieplna: >50%

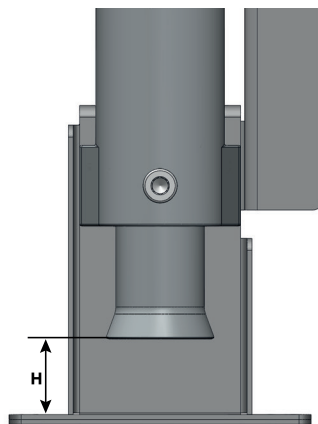
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E+ (G20↔→G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Gaz płynny	3B/P (G30)	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

Moc cieplna palnika pilota : 140W

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	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
Gaz płynny	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

Ustawienie przesłony palnika

Moc cieplna palnika(kW)	Ustawienie przesłony powietrza (mm)	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (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



PL

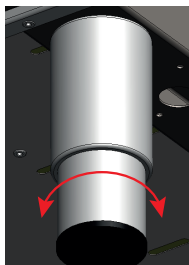
8.3. Instalacja

Kuchnia może być przyłączona instalacji gazowej lub butli z gazem tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje kuchni na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

- Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. **Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne umyć ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, a następnie osuszyć. Nie stosować środków mogących zarysować powierzchnię.
- Pomieszczenia, w których przewiduje się zainstalowanie urządzeń gazowych muszą **bezwzględnie spełniać przepisy instalacyjne kraju**, w którym urządzenie jest instalowane.
- Kuchnia powinna być ustawiona w pomieszczeniu o dobrej wentylacji. Należy zadbać o swobodny dopływ powietrza do kuchni (jest potrzebne w procesie spalania gazu) a także bezpieczne odprowadzanie spalin (nie stawiać kuchni we wnękach, nie zastawiać z boków wysokimi urządzeniami/szafami itp.). W przypadku ustawienia kuchni przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
 - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
 - od ściany palnej chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub zabezpieczo-

nej w równorzędny sposób - nie mniej niż 30cm

- od ściany palnej nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych - nie mniej niż 60cm
- Kuchnie dostosowane do spalania gazu propan-butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice)
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.
- Kuchnię należy wypoziomować za pomocą regulowanych stopek jak na rys. 16 (zakres regulacji od -20 do 40 mm)



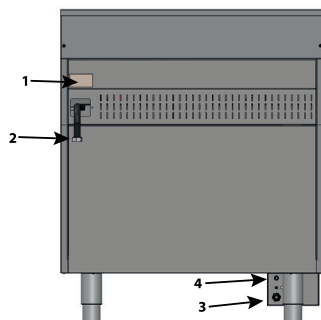
Rysunek 16. Poziomowanie urządzenia

a. W przypadku urządzeń przyłączonych do butli z gazem propan-butan:

- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.
- **Uwaga:** Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścić tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. W takim przypadku (urządzenie gazowe z butlą umieszczoną w szafce) całkowite obciążenie cieplne urządzenia nie powinno przekraczać 12kW.
- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem, przypadkowym przemieszczeniem.
- Kuchnia na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan-butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm.
- Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m.
- Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu. Ciśnienie na wyjściu z reduktora powinno odpowiadać ciśnieniu na tabliczce znamionowej.

b. W przypadku urządzeń przyłączonych do instalacji z gazem ziemnym:

- Kuchnie na gaz ziemny (2E; 2H; 2L_W; 2L) powinny być przyłączone do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Kuchnia ma przyłączyć gazowe z gwintem R ½” (rys.17 poz. 2).



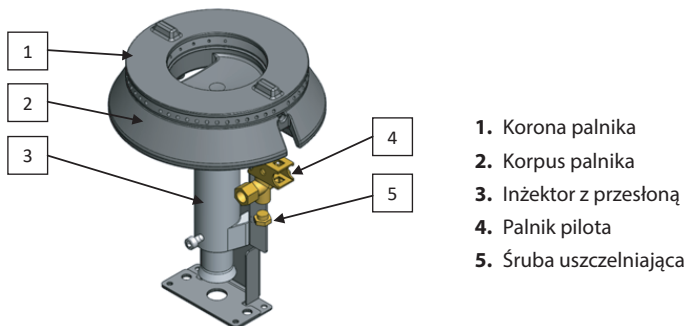
Elementy panelu tylnego:

1. Tabliczka znamionowa
2. Przyłącze gazowe
3. Puszka przyłączeniowa
4. Śruba ekwipotencjału

Rysunek 17. Widok od tyłu na urządzenie.

c. Adaptacja kuchni na inny rodzaj gazu polega na:

- Wymianie dysz w palnikach gazowych – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w tabelach w dziale „charakterystyka palników”
- Odpowiednim ustaleniem tulejki aluminiowej w korpusie palnika – należy odkręcić wkręt mocujący tulejkę, wysunąć lub wsunąć w korpus do położenia zgodnego tabelą „Ustawienie przesłony palnika”
- Wyregulowanie przepływu minimalnego w kurku sterującym – należy odpowiednio wkręcając lub wykręcając wkręt umieszczony obok trzpienia kurka ustawić przepływ gazu o takiej wielkości aby płomień nie gasł przy zmianie położenia pokrętkła z pełnego przepływu na minimalny i w przybliżeniu miał 1/3 mocy przepływu pełnego.
- Wyregulowaniu przepływu gazu na palniku pilota :
 1. jeżeli adaptujemy kuchnię z gazu ziemnego na propan lub propan-butan odkręcamy śrubę uszczelniającą znajdującą się na spodzie pilota, a następnie wykręcamy dyszę pilota z cechą 40 i wkręcamy dyszę z cechą 20 aż poczujemy opór. (dla gazu propanu i propanu - butanu jest ta sama dysza). Następnie wkręcamy śrubę uszczelniającą. (rys.18 poz.5) Zapalamy palnik pilota. Płomień powinien ogrzewać termoparę i palić się jasnym płomieniem. Jeśli tak nie jest należy wyregulować dopływ powietrza przesłonką znajdującą się w górnej części pilota.
 2. jeżeli adaptujemy kuchnię z gazu ziemnego lub propanu-butanu na gaz ziemny postępujemy jak w punkcie 'a' z tą różnicą, że wykręcamy dyszę pilota z cechą 20 a wkręcamy dyszę z cechą 40 do oporu.



Rysunek 18. Budowa palnika na przykładzie palnika 7kW.

Uwaga! Po zaadaptowaniu kuchni na inny rodzaj gazu, dołączone do dysz naklejki określające rodzaj gazu do którego dostosowano kuchnię należy nakleić na tabliczkę znamionową oraz kartę gwarancyjną.

Przykład: Kuchnię dostosowaną do spalania gazu propan butan adaptujemy do spalania gazu ziemnego. Po zakończeniu adaptacji naklejkę **G20 2E (20mbar)** dołączoną do dysz naklejamy na tabliczkę znamionową (rys.17 poz.1, rys. 19) znajdującą się na kuchni i na karcie gwarancyjnej. Miejsce naklejania pokazuje rysunek poniżej.

Stalgast Radom Sp. z o.o Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa	1 Model	2 Nr kat.		3 S/N			
	KG-6.36.5.7.01/PET-2.7	WN102456	P647363/2019				
400 V	50 Hz	7.3 kW	200 kg	IP24			
9 PL	IT-PT-SK-SL-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
19 CE 1450	12 Typ	A1	G20(2E;2HY)	3.85 m³/h	G30(3B/P)	2.88 Kg/h	
	13 ΣQn	36,5 kW	G27(2Lw)	4.71 m³/h	G31(3P)	2.83 Kg/h	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVIJ AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUETO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							15 G20(2E;2H) 20mbar

1. Model urządzenia
2. Kod katalogowy
3. Numer seryjny - rok produkcji
4. Stopień ochrony
5. masa netto
6. Część elektryczna
7. Napięcie
8. Częstotliwość
9. Moc elektryczna
10. Część gazowa
11. Ciśnienie zasilania
12. Kraj
13. Kategorie
14. Typ
15. Znamionowe obciążenie cieplne
16. Zużycie gazu w zależności od rodzaju gazu zasilania
17. Urządzenie przystosowane do gazu / ciśnienia

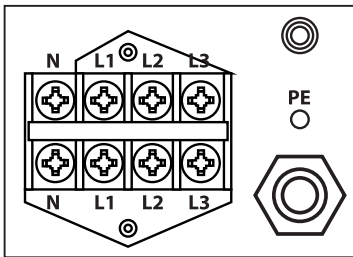
Rysunek 19. Przykładowa tabliczka znamionowa

d. Przyłączenie kuchni do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia (Rys. 17 Poz. 1)
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia (Rys. 17 Poz. 3). **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie w wersji ECO, które jest wyposażone w skrzynkę zaciskową możemy podłączyć na dwa sposoby zgodnie ze schematem, który został umieszczony na etykiecie znajdującej się na puszcze przyłączeniowej pod spodem urządzenia (Rys. 17)
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej (Rys. 17 Poz. 4) znajdującej się na spodzie urządzenia przy skrzynce zaciskowej. Jest ona oznaczona następującym symbolem:



Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!

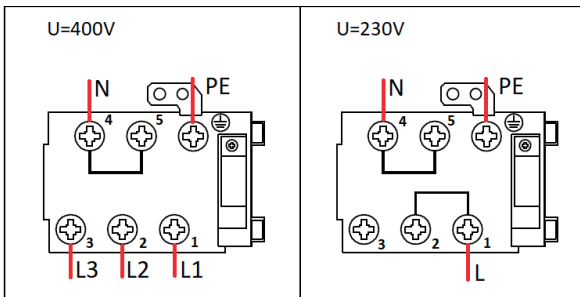


PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1, L2, L3 – przewody fazowe (pozostałe kolory)

Rysunek 20. Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej



PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1, L2, L3 – przewody fazowe (pozostałe kolory)

L – przewód fazowy (w przypadku podłączenia na 230V)

Rysunek 21. Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej dla kuchni ECO zgodnie z etykietą na urządzeniu.

Moc piekarnika 6500W w przypadku podłączenia do zasilania 400V. W przypadku podłączenia urządzenia na 230V moc spada do 3500W (w przypadku podłączenia na 230V nie działa funkcja górnej grzałki)

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda trójfazowego zasilanego prądem elektrycznym 400V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym $I_n=30\text{mA}$ za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej. W przypadku wersji piekarnika Eco, można podłączyć do gniazda zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym $I_n=16\text{mA}$, za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej

Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu

- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



Rysunek 22. Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

UWAGA!!! Należy przeprowadzić proces „wypalenia” urządzenia podczas pierwszego użycia wg. poniższych punktów:

- ustawić pokrętkę sterującą trybem pracy piekarnika w pozycji ‘3’ (Rys.11-14/ Poz.3)
- ustawić pokrętkę sterującą temperaturą (Rys.11-14 Poz.4) w położeniu odpowiadającemu maksymalnej temperaturze (rozgrzanie urządzenia do zadanej temperatury zasygnalizuje zgaśnięcie pomarańczowej lampki sygnalizacyjnej)
- odczekać około 15 minut, po czym można przystąpić do pracy

Po przeprowadzeniu powyższego procesu można przystąpić do normalnej pracy z urządzeniem. Podczas pierwszego uruchomienia fabrycznie nowej kuchni następuje wydzielanie się nieprzyjemnych zapachów pochodzących z naturalnego wypalania się zakonserwowanych grzałek. Zapachy po pierwszym wypaleniu znikną.

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

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

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

Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.

- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Netz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG: Wenn der Stecker des Stromkabels an das Stromnetz angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.**
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus dem Stromnetz ziehen.
- Nach der Installation sollte das Gerät gut sichtbar und leicht zugänglich sein.
- Man sollte sicherstellen, dass der Stecker des nicht abtrennbaren Stromkabels leicht zugänglich ist

2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

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

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

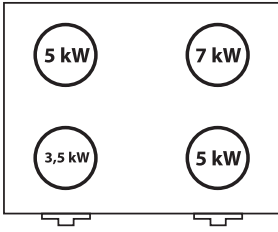
- Trennen Sie das Gerät während der Reinigung und Wartung vom Netz.
- Das Gerät darf nicht mit Dampf gereinigt oder unter fließendem Wasser gewaschen werden.

3. TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES

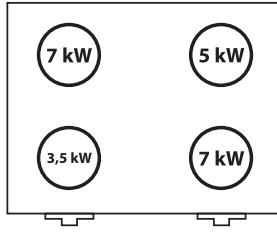
Die Frontalausstattung des Gerätes (Seite 2): **1** - Das Steuerungspanel, **2** - Sicherheitsthermostat, **3** - Roste, **4** - Drehknopf, der die Funktionsart des Backofens steuert, **5** - Drehknopf, der die Backofen-Temperatur steuert, **6** - Die Drehknöpfe zur Steuerung der Oberflächen-Brenner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

Technische Daten der (Oberflächen-) Gasbrenner des Herdes							
Gasherd-Modell	Anzahl der Brenner	Angewendete Brenner [kW]	Gesamtleistung der Benner [W]	Lage der Brenner auf dem Bild:	Abmessungen des Herdes [mm]		
SL33412SE	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Bild 4	800x700x850 (Bild 2)		
SL33412SP							
SL33411SE							
SL33411SP							
SL33422SE	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5				
SL33422SP							
SL33421SE							
SL33421SP							
SL33432SE	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0				
SL33432SP							
SL33431SE							
SL33431SP							
SL33612SE	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Bild 5	1200x700x850 (Bild 3)		
SL33612SP							
SL33611SE							
SL33611SP							
SL33622SE	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5				
SL33622SP							
SL33621SE							
SL33621SP							
SL33454SE	4	2x3,5 + 2x5	17			Bild 5	800x700x850 (Bild ECO)
SL33454SP							
SL33444SE							
SL33444SP	4	4x3,5	14			Bild 5	
SL33654SE							
SL33654SP							
SL33644SE	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Bild 5	1200x700x850 (Bild ECO)		
SL33644SP							
SL33644SE	6	6x3,5	21	Bild 5			
SL33644SP							

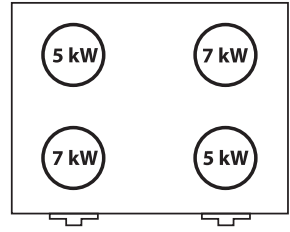
Achtung ! Alle Herde verfügen über eine Gasaustrittsicherung.



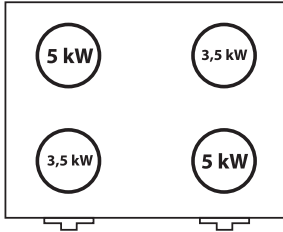
SL33412SE, SL33412SP, 97161110, SL33411SP



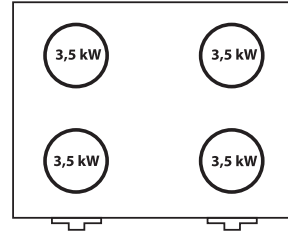
SL33422SE, SL33422SP, SL33421SE, SL33421SP



SL33432SE, 97915330, SL33431SE, SL33431SP

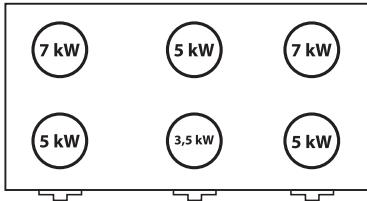


SL33454SE, SL33454SP

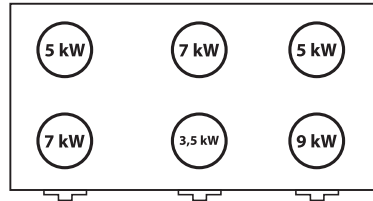


SL33444SE, SL33444SP

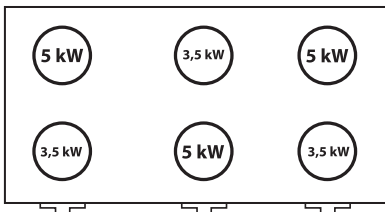
Bild 4. Die Lage der Oberflächen-Brenner im 4-Brenner-Herd (schematisch)



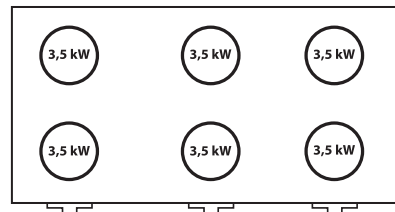
SL33612SE, SL33612SP, SL33611SE, SL33611SP



SL33622SE, SL33622SP, SL33621SE, SL33621SP



SL33654SE, SL33654SP



SL33644SE, SL33644SP

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

Technische Daten des Elektrobackofens

Gasherd-Modell	Abmessungen des Backofens [mm]	Größe des Rostes [mm]	Die Leistung der Heizelemente des Backofens [W]	Spannungsversorgung	Stromkabel [mm ²]
SL33412SE	660x450x285	600x400 und GN 1/1	Oberes Heizelement 3000W 400V Unteres Heizelement 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
SL33412SP					
SL33422SE					
SL33422SP					
SL33432SE					
SL33432SP					
SL33411SE	660x545x285	650x530 und GN 2/1			
SL33411SP					
SL33421SE					
SL33421SP					
SL33431SE					
SL33431SP	660x450x285	600x400 und GN 1/1			
SL33612SE					
SL33612SP					
SL33622SE					
SL33622SP					
SL33611SE					
SL33611SP	660x545x285	650x530 und GN 2/1			
SL33621SE					
SL33621SP					
SL33454SE	660x450x285	600x400 und GN 1/1	Heizgerät am Gebläse 3500W 230V / Oberes Heizgerät 3000W + Heizgerät am Gebläse 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 für 230V / 5x2,5 für 400V
SL33454SP					
SL33444SE					
SL33444SP					
SL33654SE					
SL33654SP					
SL33644SE					
SL33644SP					

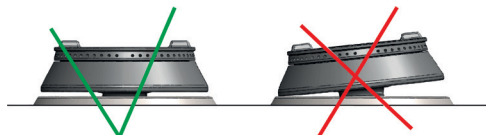
DE

4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

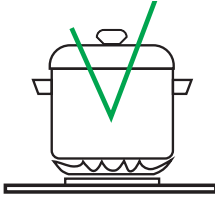
Vor dem Einschalten des Gerätes vergewissern, ob es richtig installiert wurde, ob sein technischer Zustand eine sichere Nutzung erlaubt.

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

DE

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

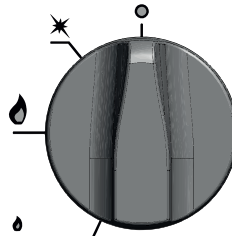


Bild 6. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszuflusses zu dem Brenner stattfindet.

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

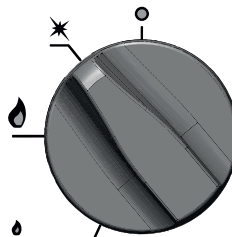


Bild 7. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird.

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

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

- Den Drehknopf (mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn) in die Position Vollflamme drehen (Bild 8), damit der Hauptbrenner angezündet wird (dieser wird durch den Pilotbrenner angezündet). Als nächstes, den Drehknopf weiter in dieselbe Richtung drehen, wodurch man eine Sparflamme erhält (Bild 9). Der Hauptbrenner wird nicht angezündet, wenn der Pilotbrenner nicht brennt und nicht den Gasaustrittssensor aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme wird der Gasaustrittssensor das Absperren des Gasflusses zu dem Brenner verursachen.

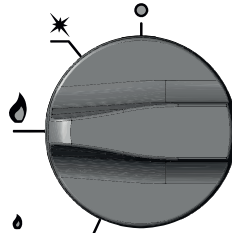


Bild 8. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.

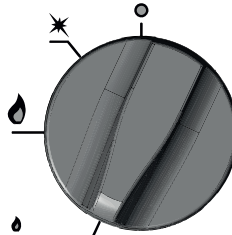


Bild 9. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert (etwa 1/3 der Maximalleistung).

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

4.2. Die Bedienung des Backofens

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

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

öffnet man den Dampfableiter, indem man den Durchfluss darin vergrößert.

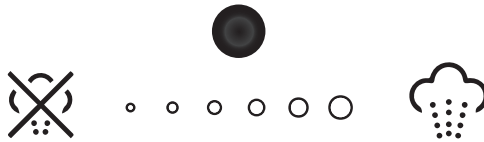


Bild 10. Die Steuerung der Ableitung aus der Kammer.

Ausschalten des Backofens:

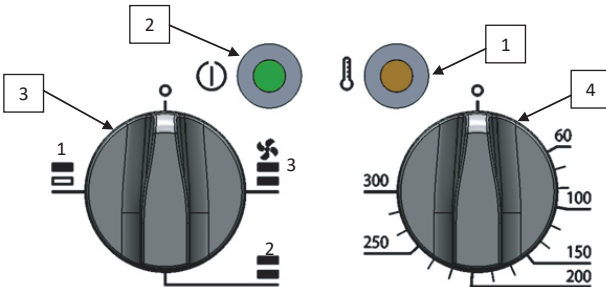
- Zum Ausschalten des Backofens sollte man die beiden Drehknöpfe auf die auf Bild 11-14 gezeigte Position einstellen. Die Signallämpchen sollten erlöschen.

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

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

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

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



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

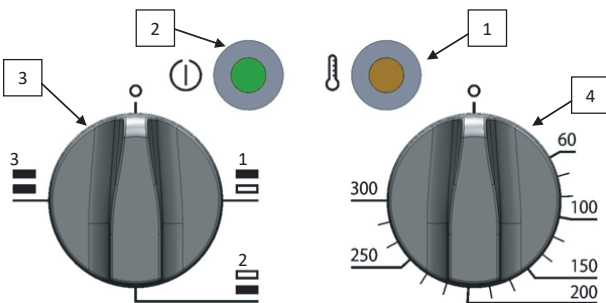
Bild 11. Steuerungselemente des Backofens – 3 Hitzfunktionen

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

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

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

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



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

Bild 12. Steuerungselemente des statischen Backofens

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

ACHTUNG! Bei dem Gerät besteht die Möglichkeit einer Überspannung in der elektrischen Steckdose zwischen 230 V / 400 V 50 Hz. Im Falle des Anschlusses des Herdes an das elektrische Netz von 230 V / 50 Hz wird im Gerät das obere Heizelement ausgeschaltet (diese Funktion IST NICHT VERFÜGBAR). Im Falle des Anschlusses des Gerätes an das Netz, welches 400 V / 50 Hz generiert, sind alle Funktionen des Backofens zugänglich. Bei den Herden ECO sind die elektrischen Leitungen gemäß den Leitlinien unter Punkt 8.3.d. anzuschließen.

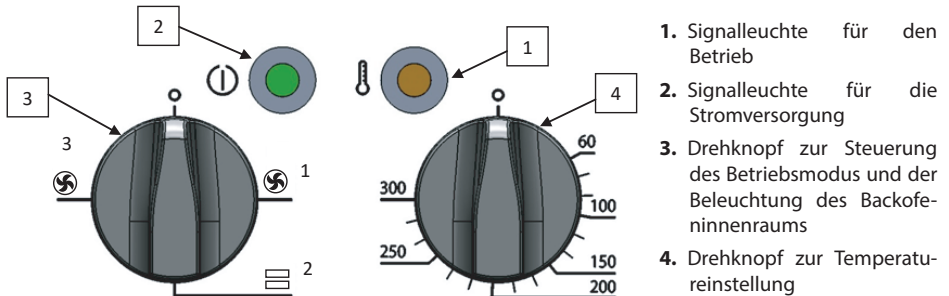


Bild 13. ECO-Ofen-Steuerungen

Versorgungsspannung 230 V:

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

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

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

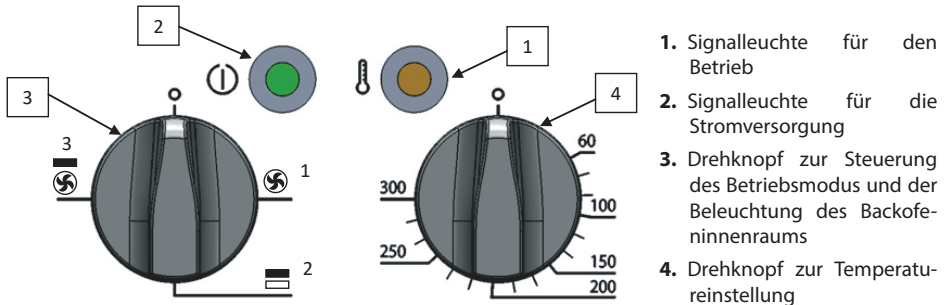


Bild 14. ECO-Ofen-Steuerungen

Versorgungsspannung 400 V:

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

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

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

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

ACHTUNG!

- Die thermische Bearbeitung der Speise sollte bei geschlossener Backofentür durchgeführt werden.
- Während des Betriebes des Backofens erhitzt sich sowohl die Backofentür als auch das gesam-

te Gerät. Um Verbrennungen bei der Arbeit mit dem Backofen zu vermeiden (z.B. während des Öffnens der Backofentür) sollte man Schutzkleidung verwenden (z.B. Handschuhe, die resistent gegen die erhöhte Temperatur sind).

- Die Speisen sollten nur im Geschirr untergebracht werden, das beständig gegen die Wirkung hoher Temperaturen ist. Es ist verboten, andere Behälter (z.B. aus Kunststoffen) zu verwenden und im Backofen andere Gegenstände als Lebensmittel und Geschirr zu deren thermischer Bearbeitung unterzubringen. Die Nichtbefolgung obiger Regeln kann zur Beschädigung des Backofens und Brand führen.

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

- des Stromkabel an die Steckdose angeschlossen ist,
- die Oberfläche des Gerätes noch nicht abgekühlt ist,
- sich auf dem Herd, im Backofen oder im Schrank irgendwelche Gegenstände befinden

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

ACHTUNG!

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

Man sollte das Gerät nicht transportieren, wenn:

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

5. WARTUNG

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

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

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



Bild 15

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

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

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

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

6. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Service-dienst 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 Garantie-wechsel 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	Gasgruppe 2 Gruppe K	(25mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G25.3)
2Lw	Gasgruppe 2 Gruppe L	(20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
2E+	Gasfamilie 2 Gruppe E/L	(20mbar) – Erdgas/stickstoffreiches Erdgas (G20↔G25)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(30mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(37mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	Gasfamilie 3 Gruppe P	(37mbar) – Propangas (G31)
3B/P	Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(50mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	Gasfamilie 3 Gruppe P	(50mbar) – Propangas (G31)

Die Aufstellung der Arten der Gas-Brennstoffe und Versorgungsdrücke der Gasgeräte in den von dieser Anleitung erfassten Ländern

Bestimmungs-Land	Die Gerätekategorie	Gas												
		2Lw (G27)	2K (G25,3)	2E+ (G20←→G25)	2E (G20)	2H (G20)	2H (G20)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3P (G31)	3P (G31)	3P (G31)	
		Druck (mbar)												
		20	25	G20←→G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50	
PL	I12ELw3B/PP	X			X					X			X	
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	I12H3B/P					X		X						
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	I12H3+					X		X					X	
DE	I12E3B/PP				X						X			X
AT, CH	I12H3B/PP					X					X			X
BE, FR	I12E+3+			X	X			X					X	
NL	I3B/P		X					X						
HU	I12H3B/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)	Schätzungsweise Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m ³ /h
	2E/2L (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	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,60m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	0,52m ³ /h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	0,39kg/h
	3P (G31)	37	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,39kg/h
	3P (G31)	50	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	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,84m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,81m ³ /h
	2E (G20)	20	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	0,73m ³ /h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	0,55kg/h
	3P (G31)	37	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	0,55kg/h
	3P (G31)	50	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	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,08m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	0,94m ³ /h

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

Gasart	Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch	
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

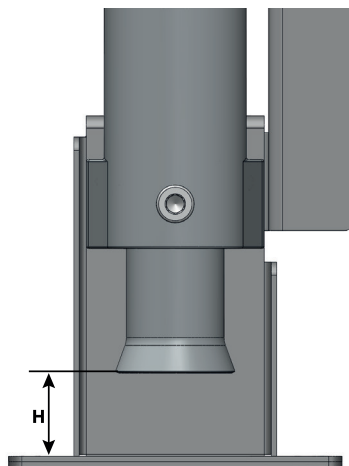
Die Wärmeleistung des Pilotbrenners: 140W

Gasart	Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	
Erdgas	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
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

DE

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 = 14	G25.3	25
7,0	H = 8	G25.3	25
5,0	H = 8	G25.3	25
3,5	H = 10	G25.3	25
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



DE

8.3. Installation

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

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

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

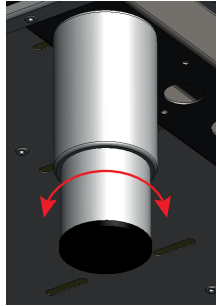


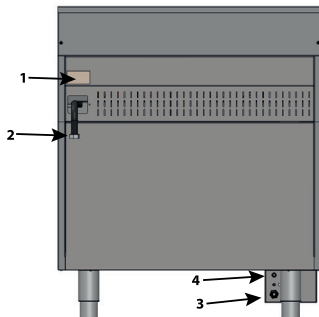
Bild 16. Ausnivellieren des Gerätes

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

- Die Flaschen sollen in einer Entfernung von mindestens 1,5 m von den die wärmeausstrahlenden Geräten angebracht werden (z.B. Heizkörper, Öfen u.Ä.) mit Ausnahme der Varianten mit Flaschenschränken. **Achtung:** Wenn das Gerät ein Fach für die Gasflasche hat, so sollte dieses Fach so 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 Stahrohrs mit einer Mindestlänge von 50cm angeschlossen werden.
- Die Leitung sollte an den beiden Enden durch Klemmbänder vor dem Abrutschen abgesichert werden. Die Länge der Leitung darf nicht kleiner als 1,2 m und nicht größer als 3,0 m sein.
- Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil ausgestattet sein. Der Druck am Ausgang des Reduzierventils sollte dem Druck auf dem Leistungsschild entsprechen

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

- Erdgas-Herde (2E; 2H; 2LW; 2L) sollten an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Der Herd hat Gasanschlüsse mit dem Gewinde R 1/2" (Bild 17 Pos.2).



Elemente des hinteren Panels:

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

Bild 17. Ansicht von hinten.

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

- In dem Austausch der Düsen in den Gasbrennern – die Durchmesser der Düsen für das entsprechende Gas sind in den Tabellen im Teil „**Charakteristik der Brenner**“ angegeben
- In einer entsprechenden Einstellung der Aluminiumhülse im Brennergehäuse- man sollte die Befestigungsschraube an der Hülse abschrauben und sie aus dem Gehäuse heraus- oder in es hineinschieben, bis zur Position, die der Tabelle „**Einstellung der Blende des Brenners**“ entspricht
- In der Regulierung des Mindestzuflusses am Steuerhahn – man sollte die Befestigungsschraube neben dem Hahn so ab- oder zuschrauben, dass man den Gaszufluss von einer solcher Stärke einstellt, dass die Flamme nicht bei der Änderung der Position des Drehknopfes von dem vollen bis zum minimalen Zufluss erlischt und ungefähr 1/3 der Leistung des vollen Zuflusses hat.
- In der Regulierung des Gaszuflusses am Pilotflammenbrenner:
 1. Wenn man den Herd von dem Erdgas auf das Propan- oder Propan-Butan-Gas umstellt, sollte man die Dichtschraube abschrauben, die sich unten am Kontrollbrenner (Pilot) befindet und als nächstes die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 40 abschrauben und die Düse mit der Eigenschaft 20 anschrauben. (Für das Propan- und Propan-Butan-Gas wird dieselbe Schraube verwendet). Als nächstes, die Dichtungsschraube anschrauben (Bild 18, Pos. 5). Den Kontrollbrenner zünden. Die Flamme sollte das Thermoelement erwärmen und mit heller Flamme brennen. Wenn es nicht so ist, sollte die Luftzufuhr mit Hilfe Blende, die sich im oberen Teil des Kontrollbrenners befindet reguliert werden
 2. wenn man den Herd von dem Propan oder Propan-Butan-Gas auf das Erdgas umstellt, geht man so vor wie in Punkt „a“ mit dem Unterschied, dass man die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 20 abschraubt und die Düse mit dem Kennzeichen 40 anschraubt, bis sich ein Widerstand regt.

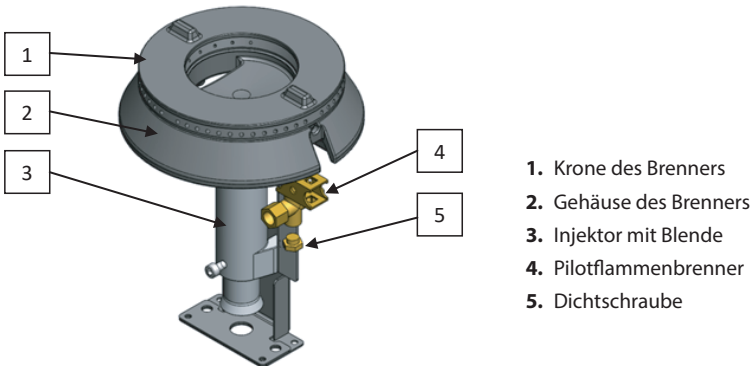


Bild 18. Der Aufbau des Brenners am Beispiel des Brenners 7kW.

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

Beispiel:

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

Stalgast Radom Sp. z o.o 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 IT-PT-SK-S14-T-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE HU DE		BG-DK-EE-FI NO-RO-SE AT-CH	
10 Kat. II2ELw3P(B/P)		II2H3+		II2E+3+		II2H3B/P	
11 Pn (mbar/hPa) 20:20;37:37		20:28-30/37		20:25; 28-30/37		25:30	
12 Typ A ₁		13 G20(2E;2HY) 3.85 m ³ /h		14 G30(3B/P) 2.88 Kg/h		15 G31 (3P) 2.83 Kg/h	
16 36,5 kW		17 G27(2Lw) 4.71 m ³ /h		18 G20(2E;2H) 20mbar			
19 CE 1450 PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUETO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE 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

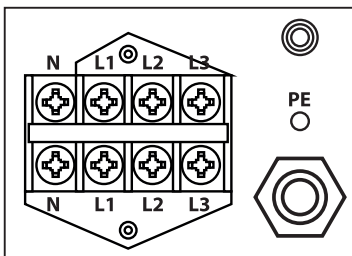
Bild 19. Beispielhaftes Typschild

d. Der Anschluss des Herdes an das Stromnetz

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



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

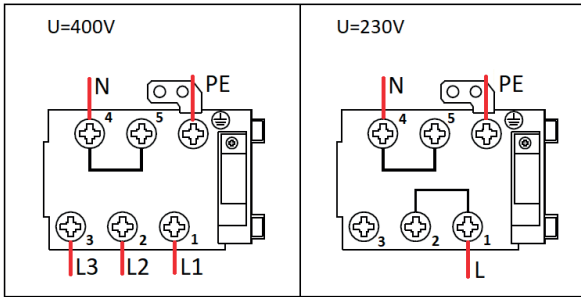


PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nulleiter (blau)

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

Bild 20. Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation



PE – Schutzleitung (gelb-grün)
 N – Nullleiter (blau)
 L1, L2, L3 – Phasenleitungen (die
 restlichen Farben)
 L – Phasenleitung (im Falle des
 Anschlusses für 230 V)

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

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

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

DE

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

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



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

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

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

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

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice..

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Attention! If the unit has been damaged during transport, do not connect it!**
- **The connection of the stove to the gas system or LPG cylinder and its adjustment must be carried out by an authorized gas appliance installer who holds a valid certificate of qualification for the operation of power equipment and power systems.**
- **It is not permitted to connect the stove to the gas installation or to the LPG cylinder on one's own or to make any repairs, under the pain of losing the warranty rights.**
- Improper handling and use may result in serious damage to the unit or personal injury.
- The packaging materials are suitable for use as secondary raw materials.
- Read the instructions for use and safety instructions carefully before the start-up of the stove.
- **The unit is designed for the gas and pressure indicated on the nameplate.**
- The manufacturer reserves the right to make changes in order to upgrade the unit and constantly improve its quality without prior notice. However, these changes will not cause any difficulties for users.
- The unit may only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer is not liable for any damage caused by improper handling or use of the unit.
- Should the unit fall into water or be submerged inadvertently, please disconnect the unit immediately and have it checked by a specialist.
- Never open the unit on your own.
- Stoves are products that do not contain materials hazardous to the environment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the unit. In particular hot top burners, grates and hot liquid dishes can cause burns to children.
- Do not open the cock on the gas connection or the cylinder valve without first checking that all the cocks are closed.
- Do not allow the burners to be flooded or impure. Clean and dry immediately after cooling.
- Do not place the dishes directly on the burners.
- Do not hit the knobs or burners.
- Modifying or repairing the stove by persons, who are not professionally trained is forbidden.
- It is forbidden to open the cocks of the stove without having a lit match or an appropriate appliance in the hand.
- It is forbidden to extinguish the burner flame by blowing.
- Willful converting the stove to another type of gas, moving it to another place or changing the power supply system is forbidden. This can be done by an authorized installer.
- Do not allow young children or persons not acquainted with the instructions to use the stove.
- **IN CASE OF SUSPECTED GAS LEAK, DO NOT light matches, smoke cigarettes, turn the electric oven on, turn on and off electrical appliances (bell or light switch) or use other electrical and mechanical equipment causing electrical or impact sparks**
- In this case:
 - disconnect the device from the mains
 - immediately close the gas cylinder valve or the gas shut-off tap and ventilate the room, then call a person authorized to remove the cause
- For additional safety, gas detectors can be installed in the room.
- **In the event of ignition of gas from a leaking system, the gas supply should be immediately shut off by means of the shut-off valve.**
- **If gas from the leaking valve of gas cylinder ignites, place a wet blanket on the cylinder and close the valve of the cylinder to cool it down.**
- Do not insert any objects into the vents of the unit's casing.
- If the unit is dropped or otherwise damaged, please have it checked and repaired by a specialist repair facility before continuing to use.
- When cooled, move the bottle into the open air. Re-use of the damaged cylinder is forbidden.
- If the kitchen is not in use for several days, close the main valve of the gas system when using the gas cylinder after each use.
- The use of a gas-powered cooking and baking appliance releases fumes from the combustion of gas and from the heat and moisture in the room in which it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation open or install mechanical vents (the hood with mechanical exhauster).
- Long-term intensive use of the gas appliance may require additional ventilation, such as opening a window, or more effective ventilation, i.e. increasing the efficiency of mechanical ventilation if applied.
- **Never repair the unit on your own, as this may result in a health risk.**
- It is not permitted to make any repairs on one's own, under pain of losing warranty rights.
- Do not bring your face close to the oven when opening the door, especially if the oven is set up for high temperatures (possibility of burns).
- Check the operation of the unit during its use.

- The unit must not be used by minors, persons with physical or mental impairments, persons with reduced mobility, or persons without appropriate experience and knowledge of the proper use of the unit. The above mentioned persons may only operate the unit under the supervision of a person responsible for safety.
- It is not permitted to pour water over the grates, burners or the entire unit.
- Place and remove pots from the grate using heat-resistant gloves.
- Direct placing on the oven rack is not permitted.
- Switch off the unit before closing the gas supply valve
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly inspect the condition of the plug and the power cord. In the event any damage to the plug or the cable is found, it should be repaired in an authorized repair point.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the power cable.
- Secure the power cable to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable.
- Do not allow for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION: If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.**
- Switch the device off before pulling the plug from the power socket.
- The device must be well visible and easily accessible after the installation.
- It is necessary to provide easy access to the socket of a non-detachable power cable

2. HEALTH AND SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, the following safety instructions must be observed:

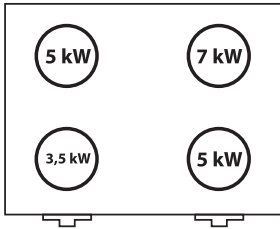
- Personnel using the unit must be trained in terms of safe use of the unit in accordance with the information contained in this manual, as well as in terms of the basic principles of using gas appliances and safety at the workplace. In this respect, initial (before the start-up by an employee) and periodical training must be given to the personnel handling the unit.
- Do not leave the unit in operation unattended. Before carrying out any maintenance work, make sure that all burners are switched off and that the gas supply of the unit is cut off.
- It is not permitted to switch the unit on if any heating element and/or pilot element has been damaged. Before the start-up, ensure that the unit is operational and has been prepared for operation in accordance with this manual.
- Do not open the outlet valve on the gas system without first checking that the unit's gas valve is closed.
- Do not open the cock without having in the hand a lighted match or any other appliance to ignite the gas.
- Do not place the dishes directly on the burners (use the grate as shown in Fig. 1).
- Do not use any dishes other than those intended for warming up. Use of inappropriate dishes (e.g. plastic) may result in fire hazards.
- The weight of the dish, together with its contents, which are placed on a single grate (Fig. 1, item 3) must not exceed 100 kg.
- It is forbidden to pour water over gas burners, especially when they are heated. Also avoid spilling the contents of the pots onto the unit (e.g. by boiling the contents uncontrollably). Failure to do so may result in dangerous situations for the user and damage to the unit itself.
- During operation, the unit is heating - care should be taken to avoid the possibility of scalding when it comes into contact with its surface. After turning the unit off, the temperature drops slowly. Make sure the unit is cooled down to a safe temperature before transporting or carrying out any maintenance actions.
- Use protective gloves to remove hot covers and pots.
- Disconnect the device from the mains during cleaning and maintenance.
- Do not steam clean the device or wash it under running water.
- Any repairs to the unit may only be carried out by the qualified technical personnel (technical service).
- Gently open and close the oven and the cabinet (if equipped) by holding the door with the handle. Be careful of pinching your hand or any object you are holding
- Heat treatment of food should be carried out with the oven door closed.
- It is not allowed to put food directly on the oven grill
- Food should only be placed in the oven in heat resistant utensils. It is forbidden to use other containers (e.g. plastic) or to place in the oven items other than food and utensils, in which it is thermally processed. Failure to observe these rules may result in oven damage and fire.

3. SPECIFICATION OF THE DEVICE

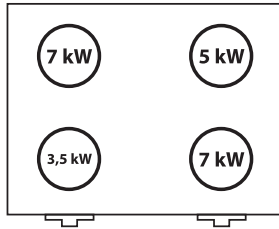
Unit's front equipment (page 2): **1** - Control panel, **2** - Safety thermostat, **3** - Grates, **4** - Control knob for the oven operating mode, **5** - Control knob for oven temperature, **6** - Knobs to control the stove surface hob, **7** - Green light (indicates oven power supply), **8** - Orange light (signals active heating), **9** - Oven handle (allows air to be drawn from the oven), **10** - Oven door, **11** - Cabinet door (only models 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

Specifications of gas kitchen burners (surface hob)					
Stove model	Number of burners	Burners used [kW]	Total power of burners [W]	Location of the burners	Stove size
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Figure 4	800x700x850 (Figure 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Figure 5	1200x700x850 (Figure 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Figure 5	800x700x850 (Figure ECO)
9713630					
9713710					
9713730	4	4x3,5	14	Figure 5	
9714310	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Figure 5	1200x700x850 (Figure ECO)
9714330					
9714410	6	6x3,5	21	Figure 5	
9714430					

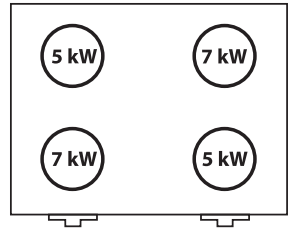
Caution! All kitchens have anti-splash protection.



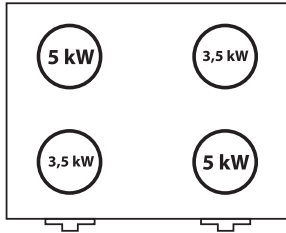
9715110, 9715130, 97161110,
9716130



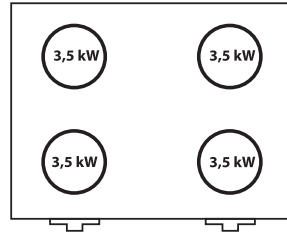
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 97915330, 9716310,
9716330

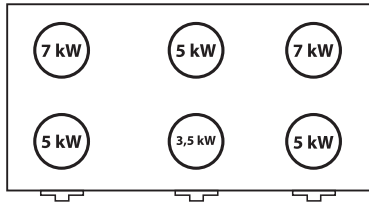


9713610, 9713630

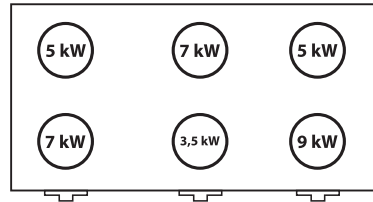


9713710, 9713730

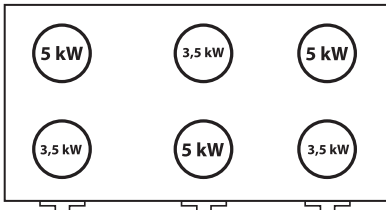
Figure 4. Burner location in the four-burner stove (schematic)



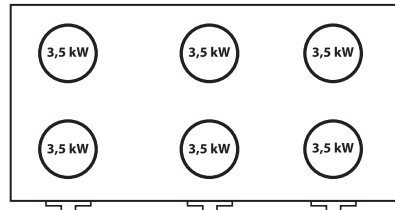
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



9714310, 9714330



9714410, 9714430

Figure 5. Burner location in the six-burner stove (schematic)

Specifications of the electrical oven

Stove model	Dimensions of the oven [mm]	Grate size [mm]	Oven heater power [W]	Supply voltage	Power cord [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 and GN 1/1	Top heater 3000W 400V Bottom heater 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330					
9716110	660x545x285	650x530 and GN 2/1			
9716130					
9716210					
9716230					
9716310					
9716330					
9717110	660x450x285	600x400 and GN 1/1			
9717130					
9717210					
9717230					
9718110					
9718130	660x545x285	650x530 and GN 2/1			
9718210					
9718230					
9713610					
9713630					
9713710	660x450x285	600x400 and GN 1/1	Heater on fan 3500W 230V / Upper heater 3000W + Heater on fan 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 for 230V / 5x2,5 for 400V
9713730					
9714310					
9714330					
9714410					
9714430					

EN

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Before turning on the unit, make sure that it has been installed correctly and that its technical condition allows for safe operation.

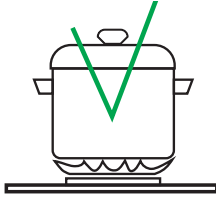
4.1. Stove

- Before using the stove, make sure that the upper parts of the burner (burner socket and flame ring) are correctly positioned. The flame ring is fitted properly when the spring pin on the base surface of the socket fits with the notch on the circumference of the flame ring. A different flame ring position in relation to the socket is incorrect and will result in poor combustion of the gas at the burner.



- For the sake of rational energy consumption and proper combustion, it is advisable to use pots of an appropriate diameter in relation to the heat load of the burner:

- for the 9kW burner, use of pots with diameters from 42 cm and higher is recommended
- for the 7kW burner, use of pots with diameters from 38 cm to 46 cm is recommended
- for the 5kW burner, using pots with diameters from 32 cm to 38 cm is recommended
- for 3.5kW burner, using pots with diameters from 28 cm to 32 cm is recommended



The bottom should be suitably larger for this burner



Concave bottom



Bottom too small for this burner

- Do not use any dishes other than those intended for warming up. Use of inappropriate dishes (e.g. plastic ones) may result in fire hazards.
- Make sure that all the knobs of the unused burners are in the „closed burner“ position (Fig.6). pilot knobs of stove burners are placed on the right side of the control panel (Fig.1, item 6).

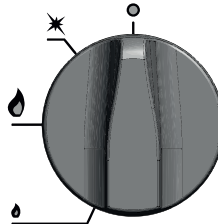


Figure 6. Setting a knob in the position, in which the gas supply to the burner is completely cut off.

- Open the valve for LPG cylinders equipped with the LPG reductant (only for LPG-powered stoves).
- Press the control knob of the selected burner while holding the lit match or the lighting appliance (e.g. electric lighter) in your hand.
- Turn the knob to the „pilot burner“ position as shown in Fig. 7 (counterclockwise)

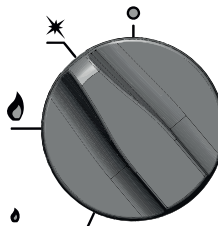


Figure 7. Setting the knob when only the pilot burner is gas-powered.

- ignite the gas via the „pilot burner“ with the previously prepared match or lighting appliance, and press and hold the knob for about 20 seconds (the time it takes for the protection to come into effect)

ATTENTION! When proceeding with ignition of the pilot burner, please remember that there is air in the fitting, which must be displaced by the incoming gas from the supply system. When the gas has filled the entire stove fitting, the unit actuates.

- Turn the knob (counterclockwise) to the full-flame position (Fig. 8) in order to light the main burner (lit by the pilot burner). Then turn the knob further in the same direction to get an energy-saving flame (Fig. 9). The main burner will not be actuated if the pilot burner does not light and heat the gas leak detector. In the event of a temporary fadeaway of flame, the gas leak detector will cut off the gas supply to the burner.

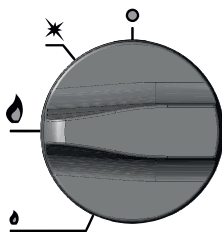


Figure 8. Setting of the knob in which the burner operates at its maximum power.

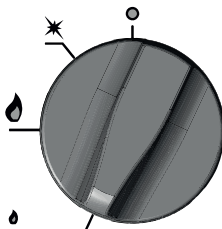


Figure 9. Setting of the knob in which the burner operates at its minimum power (about 1/3 of the maximum power).

- If you temporarily do not use the burner, turn the pilot knob to the „pilot burner“ position (Fig. 7).
- When the burner is not longer in operation, close the gas supply by turning the pilot knob clockwise to the „closed“ position (Fig. 6). **Attention! When using LPG, before switching off the burner with the knob, the cylinder valve must be closed!**

4.2. Oven

Use the two knobs on the left side of the control panel to operate the oven.

- The left dial for selecting the work mode (Fig.11-14 Pos.3 depending on the stove model) on the oven control panel should be turned to position 1, 2 or 3 (green light turns on) (Fig.11-14 Pos.2)
- The thermostat knob (Fig.11-14 Pos.4) should be used to set the oven temperature.
- Turning the oven on is signaled by the orange lighting up (Fig.11-14 Pos.1).
- The orange light indicates that the oven is running. This lamp going out signals that the oven has reached the desired temperature. When the oven is running, the orange light will periodically turn on and off (maintaining the temperature inside the oven).
- The oven compartment is equipped with a flue to remove steam from inside. Flow control through the flue is done by means of a lever located on the control panel (Fig. 10). The pressed lever means the flue is completely closed. Pulling the lever from the panel opens it and increases the flow.

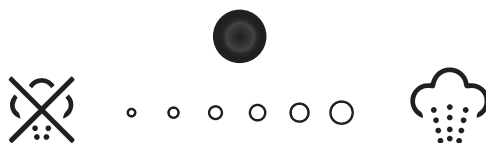


Figure 10. Control of the exhaust from the compartment.

Turning off the oven:

- to turn the oven off, set the two knobs to the position shown in Fig.11-14. Signal lights should go out.

Markings on oven equipped with 3 heating systems (Fig. 11) in models 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Position 1- The oven is heated by means of the top heater

Position 2- The oven is heated by means of the bottom heater

Position 3- The oven is heated by means of the top and bottom heater and the fan, which generates air movement (using this heating method allows a uniform heat circulation around the food in the oven)

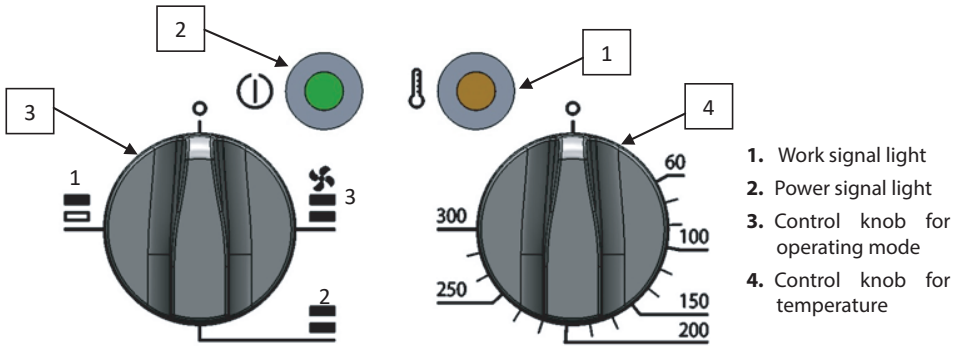


Figure 11. Controls for the oven – 3 heating systems

Markings on oven using a static heating system (Fig. 12) in models 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Position 1- The oven is heated by means of the top heater

Position 2- The oven is heated by means of the bottom heater

Position 3- The oven is heated by means of the top and bottom heater

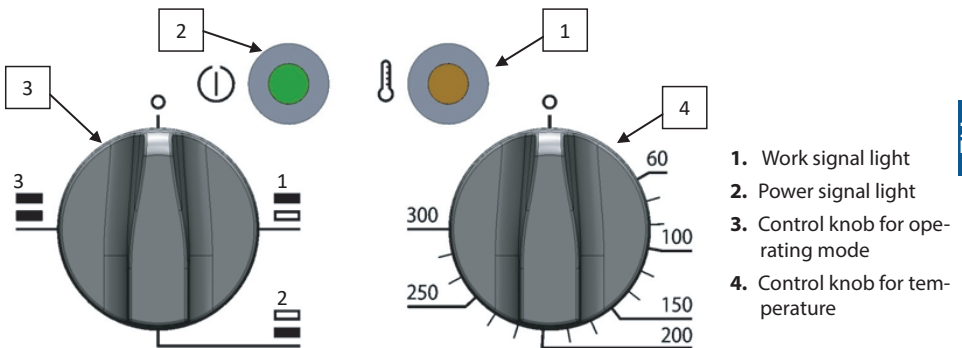


Figure 12. Controls for static oven

Markings on oven equipped with 3 ECO heating systems (Fig. 13) in models 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

CAUTION! The appliance has the possibility of switching in an electric box with the supply voltage between 230 V/400 V 50 Hz. If the kitchen is connected to the 230 V 50 Hz mains, the upper heater is disconnected in the appliance (this function DOES NOT WORK). If the appliance is connected to the 400 V 50 Hz mains, all oven functions are operational. In ECO kitchens, supply cables should be connected in accordance with the guidelines in item 8.3.d

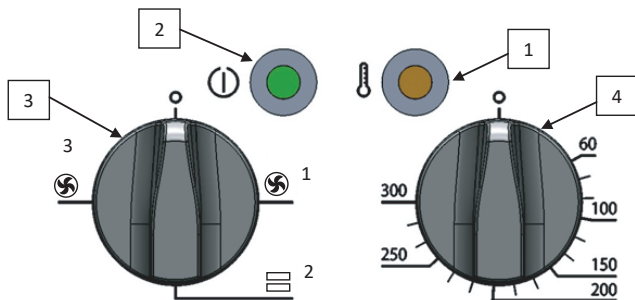


Figure 13. ECO Oven Controls

1. Work signal light
2. Power signal light
3. Control knob for operating mode and lighting in the oven compartment
4. Control knob for temperature

Supply voltage 230 V:

Position 1 – The oven is heated by means of the heater on the fan.

Position 2 – The oven does not work (function disconnected)

Position 3 – The oven is heated by means of the heater on the fan.

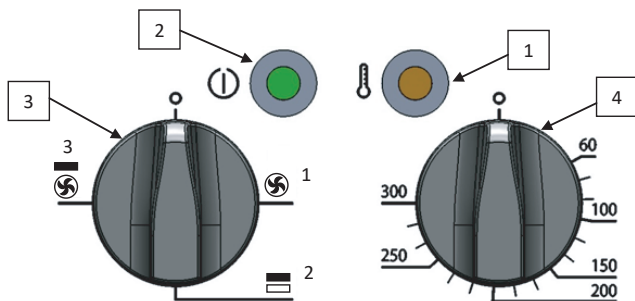


Figure 14. ECO Oven Controls

1. Work signal light
2. Power signal light
3. Control knob for operating mode and lighting in the oven compartment
4. Control knob for temperature

Supply voltage 400 V:

Position 1 – The oven is heated by means of the heater on the fan.

Position 2 – The oven is heated by means of the top heater

Position 3 – The oven is heated by means of the heater on the fan and the top heater.

In the event of overheating the oven compartment, the safety thermostat will be triggered. After removing the malfunction, press the safety thermostat button (Fig.1 Pos.3) to continue working with the appliance.

CAUTION!

- Heat treatment of food should be carried out with the oven door closed.
- During operation, both the oven and its door heat up. To avoid burns when working with the oven (e.g. when opening the door), use appropriate protective clothing (e.g. heat resistant gloves).
- Food should only be placed in the oven in heat resistant utensils. It is forbidden to use other containers (e.g. plastic) or to place in the oven items other than food and utensils, in which it is thermally processed. Failure to observe these rules may result in oven damage and fire.

The device should not be moved when:

- the power cord is connected to the socket,
- the surface of the device has not cooled down,
- there are any items on the cooktop, in the oven or the cabinet

In the event of overheating the oven chamber, the safety thermostat will be triggered. After removing the malfunction, press the safety thermostat button (Fig.1 Pos.3) to continue working with the appliance

CAUTION!

- **Heat treatment of food should be carried out with the oven door closed.**
- **During operation, both the oven and its door heat up. To avoid burns when working with the oven (e.g. when opening the door), use appropriate protective clothing (e.g. heat resistant gloves).**
- **Food should only be placed in the oven in heat resistant utensils. It is forbidden to use other containers (e.g. plastic) or to place in the oven items other than food and utensils, in which it is thermally processed. Failure to observe these rules may result in oven damage and fire**

The device should not be moved when:

- **the power cord is connected to the socket,**
- **the surface of the device has not cooled down,**
- **there are any items in the oven or the cabinet**

5. MAINTENANCE

Before starting any maintenance work, shut off all burners using the knobs, and in case of propane-butane, also close the valve on the cylinder.

Daily maintenance involves the removal of all pots and pans from the device and washing the components of the cooker using a cloth dampened in water with a dishwashing liquid and then wiping them dry with a clean cloth. Once you are done working, make sure that the burner parts have been placed correctly. Elements of the burner must be dry at all times. Water molecules may inhibit the flow of gas and cause bad burner operation.



Figure 15

Once a month, make sure whether the condition of the appliance's gas and electrical systems is correct (state of knobs, burners, anti-leakage protection, etc.)

Once a year the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device.

If any malfunction is detected, you must report it to a qualified service technician for assistance in removing the malfunction.

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

6. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing

7. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

8. INSTALLATION - SECTION ADDRESSED TO THE INSTALLER

8.1. Technical data of the unit

Stoves can be adjusted to supply the following fuel gases at specified pressures:

2E	Family 2 Group E	(20mbar) - High-Methane Natural Gas (G20)
2H	Family 2 Group H	(20mbar) - High-Methane Natural Gas (G20)
2K	Family 2 Group K	(25mbar) - High Nitrogen Natural Gas (G25,3)
2Lw	Family 2 Group L	(20mbar) - High Nitrogen Natural Gas (G27)
2E+	Family 2 Group E/L	(20mbar) - Natural Gas/High Nitrogen Natural Gas (G20↔G25)
3B/P	Family 3 Group B/P	(30mbar) - Liquefied Petroleum Gas (LPG) (G30)
3B/P	Family 3 Group B/P	(37mbar) - Liquefied Petroleum Gas (LPG) (G30)
3P	Family Group	(37mbar) - propane gas (G31)
3B/P	Family 3 Group B/P	(50mbar) - Liquefied Petroleum Gas (LPG) (G30)
3P	Family 3 P group	(50mbar) - propane gas (G31)

List of types of fuel gas and supply pressures for gas-powered appliances in the countries covered by these instructions

Country	Category of appliance	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)
		Pressure (mbar)											
		20	25	G20↔G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	I12ELw3B/PP	X			X				X			X	
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	I12H3B/P					X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	I12H3+					X		X				X	
DE	I12E3B/PP				X					X			X
AT, CH	I12H3B/PP					X				X			X
BE, FR	I12E+3+			X	X			X				X	
NL	I3B/P		X					X					
HU	I12H3B/P						X	X					

8.2. Characteristics of burners

Thermal power of burner: 3,5 kW				
Thermal efficiency: >50%				
Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Natural gas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m ³ /h
	2E/2L (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
Liquid gas	3B/P (G30)	30	0,90	0,28kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,90	0,28/0,27kg/h
	3B/P (G30)	37	0,90	0,28kg/h
	3P (G31)	37	0,90	0,27kg/h
	3B/P (G30)	50	0,80	0,28kg/h
	3P (G31)	50	0,85	0,27kg/h

Thermal power of burner: 5 kW				
Thermal efficiency: >50%				
Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Natural gas	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m ³ /h
	2E/2L (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
Liquid gas	3B/P (G30)	30	1,10	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,10	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P (G31)	37	1,10	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,95	0,39kg/h
	3P (G31)	50	1,05	0,38kg/h

Thermal power of burner: 7 kW				
Thermal efficiency: >50%				
Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Natural gas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E/2L (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

Thermal power of burner: 7 kW**Thermal efficiency: >50%**

Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Liquid gas	3B/P (G30)	30	1,25	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,25	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	1,20	0,55kg/h
	3P (G31)	37	1,25	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	1,10	0,55kg/h
	3P (G31)	50	1,20	0,54kg/h

Thermal power of burner: 9 kW**Thermal efficiency: >50%**

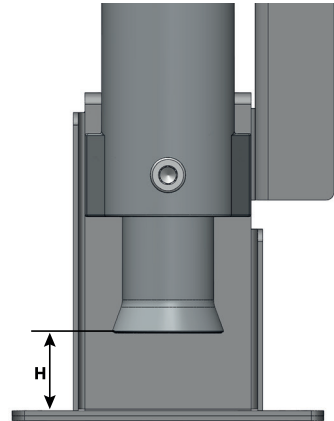
Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Natural gas	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Liquid gas	3B/P (G30)	30	1,40	0,71kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Thermal power of pilot burner: 140W

Type of gas		Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)
Natural gas	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Liquid gas	3B/P (G30)	30	0,20
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20
	3B/P (G30)	37	0,20
	3P (G31)	37	0,20
	3B/P (G30)	50	0,20
	3P (G31)	50	0,20

Setting the burner shutter

Thermal power of the burner (kW)	Alignment of air shutter (mm)	Type of gas	Gas pressure (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 = 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 = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	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



EN

8.3. Installation

The stove may be connected to the gas installation or to the gas cylinder only by a person authorized to perform installation services. Conversion of the stove to another type of gas must be carried out by an authorized installer

- After unpacking make sure that the unit does not show any visible damage. **If the unit has been damaged during transport, do not connect it!**
- The protective foil must be removed from the unit before the start-up. Wash the outer surfaces with a cloth wet in warm water and degreasing agent, and then dry them out. Do not use any agents that could scratch the surface.
- Facilities in which gas appliances are to be installed **must comply with the installation regulations of the country**, in which they are to be installed.
- The stove should be positioned in a well-ventilated room. It is necessary to ensure a unblocked inflow of air to the stove (it is necessary during the gas combustion process) as well as safe exhaust discharge (do not place the stove in recessed parts, do not block it with high appliances/cabinets aside, etc.). When the kitchen is placed against a wall, the minimum distance should be as follows:
 - from a non-flammable wall according to installation possibilities,
 - from a protected flammable wall, i.e. a wall made of flammable materials, but rendered or protected

in an evenly distributed manner - not less than 30 cm

- from an unprotected flammable wall, i.e. a wall made of wood or other flammable materials - not less than 60 cm
- Stoves adapted for combustion of LPG must not be installed below the grade level (e.g. basements).
- The temperature of rooms of cylinder installation shall not exceed 35 °C. The kitchen should be leveled with adjustable feet as shown in Fig. 16 (adjustment range - from -20 to 40 mm).

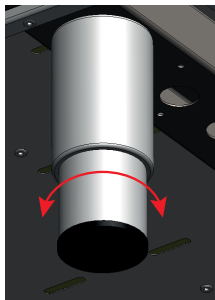


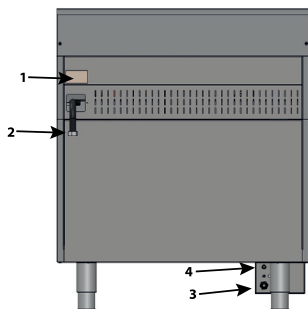
Figure 16. Levelling the unit

a. In the case of appliances connected to the LPG cylinder:

- Cylinders shall be located at least 1.5 m from heat-radiating devices (heaters, furnaces, etc.), except for those with cylinder cabinets.
- Attention: If the appliance has a gas cylinder compartment, this compartment should be designed as to contain only one gas cylinder having a maximum capacity of 20 kg.
- In this case (gas appliance with the cylinder placed in the cabinet) the total heat load of the appliance should not exceed 12 kW.
- Do not place cylinders in the vicinity of any other sparking appliances.
- Place the cylinders upright and protect them against impact, overturning or accidental moving.
- The liquid gas stove should be connected to the hose (LPG hose bearing „B” safety mark) by means of a seamless steel pipe at least 50 cm long.
- The hose must be protected with wire ties at both ends to prevent it from sliding. The length of the hose must not be less than 1.2 m and not higher than 3.0 m.
- LPG cylinder should be equipped with a gas pressure regulator. The pressure at the outlet from the pressure regulator should correspond to the pressure on the nameplate

b. In the case of appliances connected to a natural gas installation:

- Natural-gas stoves (2E; 2H; 2LW; 2L) should be connected to the gas system inside the building as fixed connection or with flexible metal hoses bearing the valid safety mark. The stove has a gas connection with an R ½” thread (Fig.17 item 2).



Rear panel components:

1. Rating plate
2. Gas connection
3. Terminal box
4. Equipotential bolt

Figure 17. Rear view of unit .

c. Conversion of the stove to a different type of gas for top burners consists in:

- Nozzle replacement in gas burners - nozzle diameters for the respective gas are given in the tables under the heading „**Characteristics of burners**”
- The aluminium sleeve in the burner body is fixed accordingly - unscrew the screw fixing the burner sleeve, slide it out or slide it into the body to the position consistent with the table „**Setting the burner shutter**”.
- Adjust the minimum flow in the control cock - by screwing or unscrewing the screw next to the pilot valve mandrel, adjust the gas flow so that the flame does not go out when the knob is turned from full flow to minimum flow setting and has approximately 1/3 of the full flow power.
- Adjusting the gas flow at the pilot burner:
 1. If you convert the stove from natural gas to propane gas or LPG, unscrew the sealing screw on the bottom of the pilot pilot, then remove the pilot nozzle with the feature 40 and screw in the nozzle with the feature 20 all the way (in case of propane or LPG, the same nozzle is used). Then screw in the sealing screw. (Fig.18 item 5) Light the pilot burner. The flame should heat the thermocouple and burn with the bright flame. If this is not the case, adjust the airflow using the shutter at the top of the pilot.
 2. If you convert the stove from propane gas or LPG to natural gas, proceed as described in point ,a', and then screw out the pilot nozzle with the feature 20 and screw in the jet with the feature 40 as the way.

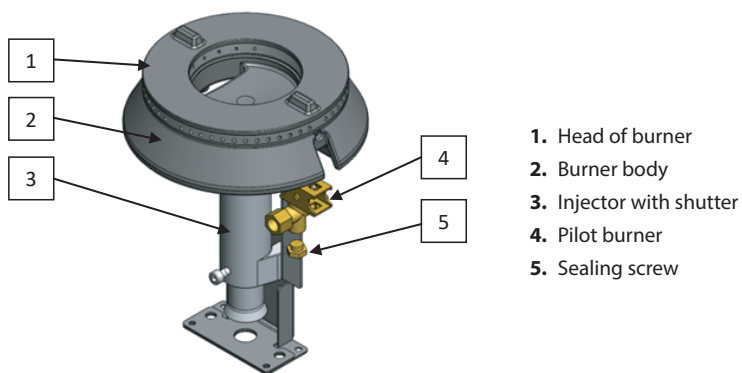
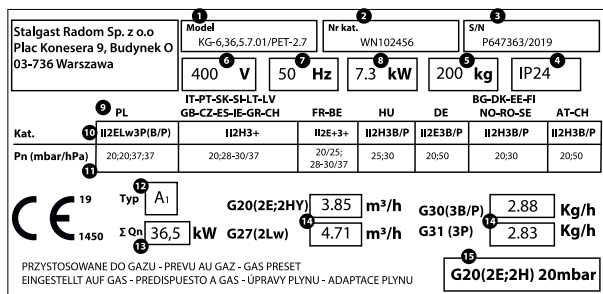


Figure 18. Construction of the burner on the example of 7kW burner.

Attention! After conversion of the stove to another type of gas, stickers packaged with the nozzles, specifying the type of gas for which the stove is adapted, should be put on the nameplate and the warranty card.

Example: Convert the stove adapted to combustion of LPG into combustion of natural gas. After the conversion, the sticker **G20 2E (20mbar)** packaged with the nozzles should be put on the name plate (Fig. 17 item 1, Fig. 19).



1. Model
 2. Catalogue code
 3. Serial number - year of manufacture
 4. Degree of protection
 5. Net weight
- Electrical part**
6. Voltage
 7. Frequency
 8. Electrical power
- The gas part**
9. Country
 10. Category
 11. Supply pressure
 12. Type
 13. Nominal heat load
 14. Gas consumption depending on the type of supply gas
 15. Gas/pressure adapted device

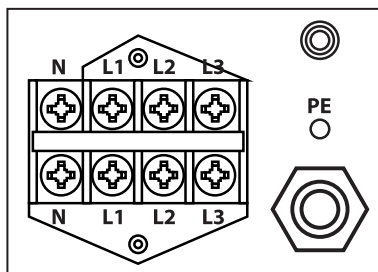
Figure 19. Example of the nameplate

d. Stove connection to main

- Make sure that the mains voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate of the appliance (Fig. 17 Pos. 1)
- To connect the appliance to the mains, connect the power cord to the terminal box at the bottom of the appliance (Fig. 17 Pos. 3). **The power cord with a plug is NOT part of the kit and must be purchased.**
- The device must be connected to an equipotential equalization system using the equipotential screw (Fig. 17 Pos. 4) underneath the device next to the junction box. It is marked with the following symbol:

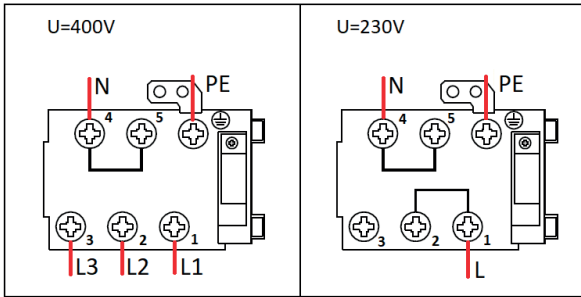


The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated - it can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops



- PE – protective wire (yellow-green)
 N – neutral wire (blue)
 L1, L2, L3 – phase wires (other colors)

Figure 20. connecting the unit to the mains



PE – protective wire (yellow-green)
N – neutral wire (blue)
L1, L2, L3 – phase wires (other colors)
L – phase wire (when connected to 230 V)

Figure 21. Connecting the unit to the mains for ECO kitchen in accordance according to the label on the appliance.

Oven power 6500 W when connected to a 400 V power supply. If the appliance is connected to 230 V, the power drops to 3500 W (when connected to 230 V, the upper heater function does not work)

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 400 V / 50 Hz three-phase socket equipped with a residual current circuit breaker $I\Delta n=30$ mA by means of a plug or directly to the power supply. In the case of ECO ovens, the appliance can be connected to a 230 V / 50 Hz socket equipped with a circuit breaker $I\Delta n=16$ mA by means of a plug or directly to the power supply.

To connect the device to an electrical equalizing system:

- loosen the nut on the screw
- enter the equipotential conductor
- screw the nut to the stop
- connect the other end of the equipotential cord to the equalizer.



Figure 22. Connecting the unit to an electrical equalizing system.

CAUTION!! During the first use of the device the process of „burning-in“ should be performed in accordance with the below items:

- Set the oven control knob to,3' (Fig.11-14 Pos. 3)
- set the temperature control knob (Fig.11-14 Pos. 4) to the maximum temperature setting (reaching the set temperature will be signalled by the orange light going out)
- wait around 15 minutes, and then begin work

After the above process is completed, you can proceed with normal operation with the device. During the first use of a new cooker unpleasant odors are released, which result from the natural „burning-in“ of the heaters. These smells will disappear after the first use



Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation. Toute reproduction de cette notice sans le consentement du fabricant est interdite. Les photos et dessins ont un caractère illustratif et peuvent différer de l'aspect réel de l'appareil acheté.

ATTENTION: La notice doit être gardée dans un endroit sécurisé et accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques des appareils sans préavis.

Le non-respect de ce mode d'emploi présente un risque pour la vie

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention ! Si l'appareil a été endommagé pendant le transport, il est interdit de le brancher!**
- **Le réchaud peut être raccordé à une installation à gaz ou une bouteille à gaz liquide uniquement par une personne formée au service d'installation d'appareils à gaz possédant une certification l'habilitant à utiliser et installer les appareils énergétiques.**
- **Il est interdit de réaliser soi-même le raccordement du réchaud à l'installation à gaz ou bouteille à gaz liquide ainsi que toute réparation, sous réserve de perdre les droits de garantie**
- Une manipulation et utilisation incorrectes peuvent gravement endommager l'appareil et blesser des personnes.
- Les matériaux avec lesquels a été réalisé l'emballage peuvent être recyclés.
- Avant la première utilisation du réchaud veuillez lire attentivement le mode d'emploi et les conseils de sécurité.
- **L'appareil est conçu pour des installations à gaz et à pression indiquée par la plaque signalétique.**
- Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres dans le but de moderniser et d'améliorer constamment la qualité des appareils sans préavis. Cependant ces changements n'engendreront des difficultés au utilisateurs.
- L'appareil ne peut servir qu'à l'usage pour lequel il a été conçu.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise manipulation et une utilisation non conforme de l'appareil.
- Si par inadvertance l'appareil est tombé à l'eau ou a été inondé, veuillez débrancher l'appareil immédiatement puis confier le contrôle de l'appareil à un spécialiste.
- N'ouvrez jamais l'enveloppe de l'appareil.
- Le réchaud est un appareil sans matériaux dangereux pour l'environnement.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Portez une attention particulière aux brûleurs extérieurs, grilles, aux plats chauds disposés dessus, ils peuvent être une source de brûlure de l'enfant.
- N'ouvrez pas le robinet de raccordement de gaz ou la valve de la bouteille sans vérification préalable si tous les robinets sont fermés.
- Évitez le déversement de liquides sur les brûleurs et leur encrassement. Les salissures doivent être nettoyées et séchées immédiatement après refroidissement.
- Il est interdit de placer des plats directement sur les brûleurs.
- Ne pas donner de coups aux manettes et brûleurs.
- Il est interdit de réaliser des modifications ou réparations du réchaud par des personnes non formées professionnellement.
- Il est interdit d'ouvrir les robinets du réchaud sans avoir dans une main une allumette allumée ou sans appareil destiné à allumer le gaz.
- Il est interdit d'éteindre le feu du brûleur en soufflant.
- Il est interdit de réaliser des changements du gaz du réchaud, de déplacer le réchaud dans un autre emplacement ainsi que de réaliser des changements dans l'installation d'alimentation. Ces opérations peuvent être réalisées par un technicien chargé de l'installation.
- Ne donnez pas accès aux enfants ainsi qu'aux personnes sans connaissance du mode d'emploi.
- **EN CAS DE SUSPICION DE FUITE DE GAZ IL EST INTERDIT DE:** allumer une allumette, fumer des cigarettes, allumer le four électrique, allumer et éteindre les récepteurs électriques (sonnerie ou interrupteur de lumière) ainsi que d'utiliser d'autres appareils électriques et mécaniques causant l'apparition d'étincelle électrique ou d'une disjonction.
- Dans ce cas veuillez:
 - débrancher l'appareil du secteur
 - fermer la valve de la bouteille à gaz ou le robinet coupant l'installation à gaz et aérer la pièce, puis appelez une personne habilitée afin d'éliminer la cause de l'incident.
- Pour une sécurisation supplémentaire un détecteur de gaz peut être installé.

- **En cas d'inflammation du gaz émanant de l'installation à gaz mal isolée fermez immédiatement l'afflux du gaz à l'aide de la valve coupante.**
- **En cas d'inflammation du gaz émanant de la valve de la bouteille à gaz mal isolée placez une couverture mouillée sur la bouteille afin que cete dernière refroidisse, puis fermez la valve de la bouteille.**
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures de l'enveloppe de l'appareil.
- En cas de chute ou de défaillance de l'appareil d'une autre manière, avant de continuer votre utilisation confiez-le à un point de réparation spécialisé qui contrôlera et réparera votre appareil.
- Une fois la bouteille refroidie placez-la sur une surface ouverte. Il est interdit de réutiliser une bouteille défaillante.
- En cas de pause de plusieurs jours dans l'utilisation du réchaud, fermez la valve principale de l'installation à gaz, en revanche concernant la bouteille à gaz le processus de fermeture doit être effectué après chaque utilisation.
- L'utilisation de l'appareil à gaz pour la cuisson et la cuisson au four cause des émanations de fumé de gaz ainsi que de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Veuillez vous assurer que la cuisine est bien aérée ; veuillez maintenir ouvertes toutes les ouvertures de ventilation ou installer des moyens de ventilation mécanique (hotte à ventilation mécanique).
- L'utilisation systématique et intensive d'un appareil à gaz exige une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, ex. augmentation du rendement de la ventilation électrique, si celle-ci est utilisée.
- **Ne réparez jamais l'appareil vous-même : cela peut créer un danger pour la vie.**
- Il est interdit d'approcher son visage près du four au moment de l'ouverture des portes plus particulièrement lorsque le four est placé à une haute température (possibilité de brûlure).
- Contrôlez le bon fonctionnement de l'appareil lors de son utilisation.
- Il est interdit de laisser manipuler l'appareil par les mineurs, personnes porteuses de handicap physique ou mental et à mobilité réduite, ainsi que par les personnes manquant d'expérience et de connaissance appropriées en matière d'utilisation correcte de l'appareil. Ces personnes peuvent faire fonctionner l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Il est interdit d'asperger les grilles ainsi que tout l'appareil avec de l'eau.
- Utilisez des gants résistants aux hautes températures pour déposer et retirer les récipients.
- Il est interdit de poser des aliments directement sur la grille du four.
- Éteignez l'appareil avant de fermer la valve laissant passer le gaz
- Ne touchez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.
- Vérifiez régulièrement l'état de la prise et du cordon d'alimentation. En cas de constat d'une dégradation de la prise ou du cordon d'alimentation, confiez-en la réparation à une société de réparation spécialisée.
- Lorsque l'appareil est tombé ou a été endommagé de toute autre manière, avant de poursuivre son utilisation, faites-le vérifier et éventuellement réparer par une société de réparation spécialisée.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même : cela peut créer un danger pour la vie.
- Protégez le cordon d'alimentation du contact avec des objets pointus ou chauds et maintenez-le éloigné des sources ouvertes de feu. En débranchant l'appareil de la prise secteur, empoignez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Sécurisez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne l'arrache accidentellement de la prise secteur ou ne s'y prenne les pieds.
- Ne laissez pas accès à l'appareil aux mineurs, aux personnes porteuses de handicap physique ou mental et à mobilité réduite, ainsi qu'aux personnes manquant d'expérience et de connaissance appropriées en matière d'utilisation correcte de l'appareil. Ces personnes peuvent faire fonctionner l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Pendant l'utilisation ou le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise secteur.
- **ATTENTION: Lorsque la fiche du cordon d'alimentation est insérée dans la prise secteur, l'appareil reste en permanence sous tension.**
- Éteignez l'appareil avant de retirer la prise du secteur.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Après installation, l'appareil doit être visible et facile d'accès.
- Positionnez l'appareil de manière à assurer la commodité du débranchement de la fiche du cordon d'alimentation inamovible

2. MESURES DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Afin d'assurer une exploitation sécurisée, veuillez respecter les règles de sécurité ci-dessous :

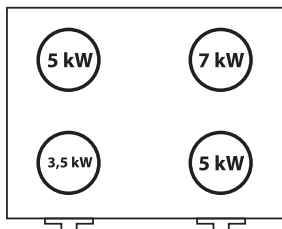
- Les personnels manipulant l'appareil doivent être formés aux règles de l'exploitation sécurisée de celui-ci, spécifiées dans la présente notice, et connaître les principes fondamentaux de l'utilisation du matériel électrique et les règles d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail. Dans le domaine cité ci-dessus le personnel exploitant le réchaud doit se voir assurer une formation préliminaire (avant la première mise en marche de l'appareil par un employé donné) puis des formations récurrentes.
- Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance. Avant de commencer toute opération d'entretien assurez vous que tous les brûleurs sont fermés et qu'il n'y a pas d'afflux de gaz vers l'appareil.
- Il est interdit d'allumer l'appareil, si quelconque de ses éléments chauffants et/ou éléments de contrôle est endommagé. Avant la première mise en marche assurez-vous que l'appareil est en état de marche et qu'il été préparé au fonctionnement conformément au mode d'emploi.
- N'ouvrez pas la valve de l'installation de gaz sans avoir vérifié au préalable si la valve de gaz de l'appareil est fermée
- N'ouvrez pas la manette si vous ne tenez pas d'allumette ou d'autre appareil allumant le gaz dans votre main.
- Ne posez pas de plats directement en contact avec le brûleur. (utilisez la grille comme sur la fig.1)
- Il est interdit d'utiliser des plats autres que ceux destinés à cet effet. L'utilisation de plats inappropriés (ex. matière plastique) peut provoquer un incendie.
- Le poids du plat avec son contenu, placé sur une grille individuelle (fig. 1 pos.3) ne peut excéder 100kg.
- Il est interdit d'arroser les brûleurs à gaz avec de l'eau, particulièrement lorsque ceux-ci sont chauffés. Veuillez éviter les situations où le contenu des plats se déverse sur l'appareil (ex. causé par un manque de contrôle de l'ébullition du contenu). Le non-respect de la règle ci-dessus peut causer des situations dangereuses pour l'utilisateur ainsi que l'endommagement de l'appareil même.
- Au cours de l'utilisation l'appareil chauffe – faites attention de ne pas vous brûler au contact de sa surface. Après l'extinction de l'appareil la température descend progressivement. Avant le transport ou toute opération d'entretien, assurez-vous que la température de l'appareil est descendu à un niveau de sécurité.
- Utilisez des gants résistants à hautes températures pour manipuler les couvercles chauds de casseroles et pour sortir vos plats du four. Prenez garde au risque de brûlures au contact des éléments internes du four.
- Pour ouvrir et fermer le four et l'armoire (pour les appareils qui en sont équipés), manipulez doucement la poignée prévue à cet effet. Faites attention au risque d'écrasement des doigts ou des objets que vous tenez en main.
- Débranchez l'appareil du secteur pendant le nettoyage et l'entretien.
- Ne pas nettoyer l'appareil à la vapeur ou le laver à l'eau courante.
- Toutes réparations de l'appareil peuvent être effectuées uniquement par le personnel technique qualifié (service technique).
- Pendant la cuisson, gardez toujours la porte du four fermée.
- Il est interdit de poser des aliments directement sur la grille du four.
- Pour la cuisson au four, utilisez exclusivement des récipients thermostats. Il est interdit de mettre dans le compartiment chauffant : des récipients réalisés en matériaux non thermostats (notamment en plastique) et des objets autres que les plats adaptés à la préparation d'aliments et les aliments eux-mêmes. Le non respect de cette consigne fait naître le risque d'endommagement du four et d'incendie.

3. DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

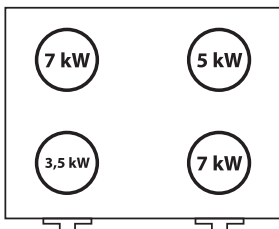
Équipement situé à l'avant de l'appareil (page 2): **1** - Panneau de commande, **2** - Thermostat de sécurité, **3** - Grilles, **4** - Manette de commande du mode de travail de four, **5** - Manette de commande de la température du four, **6** - Manettes de commande des brûleurs extérieurs de la cuisinière, **7** - Voyant vert (le four est sous alimentation) **8** - Voyant orange (l'appareil est en train de chauffer), **9** - Poignée de la cheminée du four (permet l'évacuation de l'air du compartiment de cuisson), **10** - Porte du four, **11** - Porte de l'armoire (uniquement les modèles 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

Données techniques des brûleurs de gaz (extérieurs) de la cuisinière					
Modèle du réchaud	Nombre de brûleurs	Brûleurs utilisés [kW]	Puissance totale des brûleurs [W]	Position des plaques chauffantes sur la figure:	Dimensions de la cuisinière [mm]
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Figure 4	800x700x850 (Figure 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Figure 5	1200x700x850 (Figure 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Figure 5	800x700x850 (Figure ECO)
9713630					
9713710	4	4x3,5	14	Figure 5	
9713730					
9714310	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Figure 5	
9714330					
9714410	6	6x3,5	21	Figure 5	
9714430					

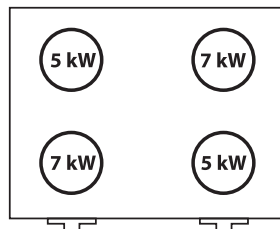
Attention! Toutes les réchauds possèdent des dispositifs de protection anti-reflux de gaz



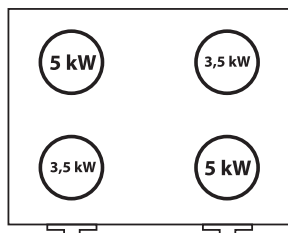
9715110, 9715130, 97161110,
9716130



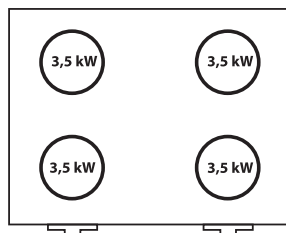
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 97915330, 9716310,
9716330

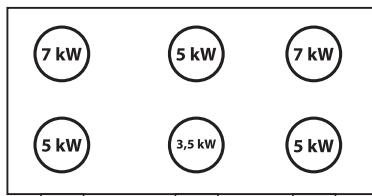


9713610, 9713630

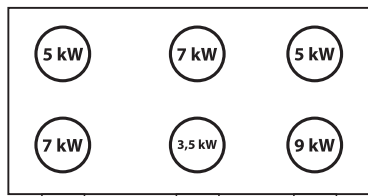


9713710, 9713730

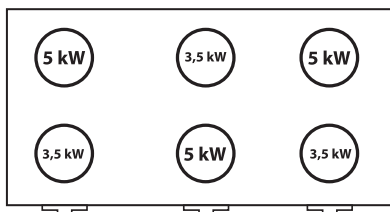
Figure 4. Emplacement des brûleurs dans un réchaud à quatre feux (schéma)



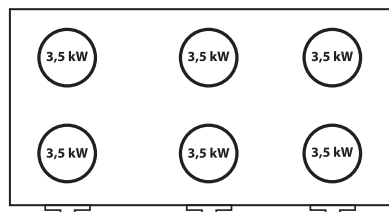
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



9714310, 9714330



9714410, 9714430

Figure 5. Disposition des brûleurs extérieurs de la cuisinière à six brûleurs (schéma)

Données techniques du four électrique					
Modèle du ré-chaud	Dimensions du four [mm]	Taille de la grille [mm]	Puissance des résistances du four [W]	Tension de l'alimentation	Cordon d'alimentation [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 et GN 1/1	Résistance chauffante supérieure 3000W 400V Résistance chauffante inférieure 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330					
9716110	660x545x285	650x530 et GN 2/1			
9716130					
9716210					
9716230					
9716310					
9716330					
9717110	660x450x285	600x400 et GN 1/1			
9717130					
9717210					
9717230					
9718110	660x545x285	650x530 et GN 2/1			
9718130					
9718210					
9718230					
9713610	660x450x285	600x400 et GN 1/1	Chauffage sur ventilateur 3500W 230V / Chauffage supérieur 3000W + Chauffage sur ventilateur 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 pour 230V / 5x2,5 pour 400V
9713630					
9713710					
9713730					
9714310					
9714330					
9714410					
9714430					

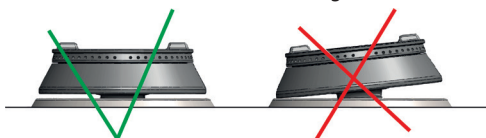
FR

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

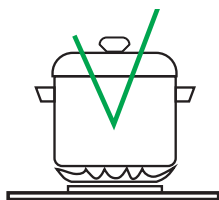
Avant toute utilisation assurez-vous que l'appareil a été correctement installé et que son état technique permette son exploitation en toute sécurité.

4.1. Cuisinière

- Avant d'utiliser la cuisinière vérifiez que toutes les pièces du brûleur soient correctement placées (la couronne du brûleur et la bague de flamme). La bague de flamme est correctement placée lorsque la goupille souple se trouvant à la base de la surface de la couronne va s'encastrer avec la coupure se trouvant sur le tour de la bague de flamme. Toute autre emplacement vis-à-vis de la couronne est considéré comme incorrect et causera une mauvaise brûlure du gaz au niveau du brûleur



- En raison d'une utilisation rationnelle d'énergie et d'un brûlage correct nous vous conseillons d'utiliser des récipients de diamètre correspondant à la puissance thermique délivrée par le brûleur:
 - pour le brûleur de 9kW nous vous conseillons des casseroles de diamètre de 42 cm et plus
 - pour le brûleur de 7kW nous vous conseillons des casseroles de diamètre de 38 cm à 46 cm
 - pour le brûleur de 5kW nous vous conseillons des casseroles de diamètre de 32 cm à 38 cm
 - pour le brûleur de 3,5kW nous vous conseillons des casseroles de diamètre de 28 cm à 32 cm



Fond correctement supérieur pour ce brûleur



Fond concave



Fond trop petit pour ce brûleur

- Il est interdit de chauffer des casseroles autres que celles qui sont destinées à cette utilisation. L'utilisation de récipients inappropriés (ex : plastique) présente un risque d'incendie.
- Vérifiez que toutes les manettes des brûleurs non utilisés sont en position « brûleur éteint » (Fig. 6). Les manettes commandant les brûleurs de la cuisinière se trouvent à droite du panneau de commande (fig. 1 pos. 6).

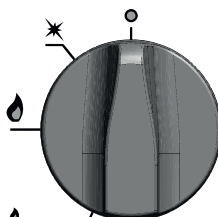


Figure 6. Réglage de la manette où a lieu une coupure totale de l'arrivée du gaz du brûleur.

- Ouvrez la valve de la bouteille avec le propane-butane équipée d'un réducteur de gaz propane-butane (uniquement pour les cuisinières adaptées au travail avec le propane-butane).
- En tenant dans une main une allumette allumée ou un appareil à allumer (ex. briquet électrique), appuyez sur la manette commandant le brûleur choisi.
- Tout en appuyant sur la manette tournez-la vers l'emplacement « brûleur de commande » comme sur la Figure 7 (dans le sens anti-horaire)

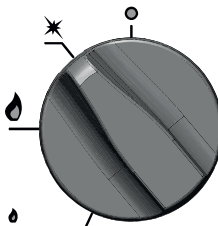


Figure 7. Réglage de la manette dans laquelle seul le brûleur de commande est alimenté au gaz.

- Allumez le gaz sur le « brûleur de commande » à l'aide d'une allumette préalablement préparée ou d'un appareil allumant, continuez à appuyer sur la manette environ 20 secondes (temps nécessaire pour activer la sécurité)

ATTENTION ! N'oubliez pas que lorsque vous allumez le brûleur de commande l'air se trouvant dans l'armature doit être évacué par le gaz entrant de l'installation d'alimentation. L'appareil s'allumera lorsque le gaz remplira toute l'armature de la cuisinière.

- Tournez la manette (mouvement anti-horaire) vers la position flamme pleine (Fig. 8) afin que le brûleur principal soit allumé (il est allumé par le brûleur de commande). Puis en tournant la manette dans le même sens vous obtiendrez une flamme économique (Fig. 9). Le brûleur principal ne sera pas allumé si le brûleur de contrôle (commande) n'est pas allumé et ne chauffe pas le détecteur de sécurité anti-reflux. En cas de disparition momentanée de la flamme le détecteur de sécurité anti-reflux du gaz causera sa coupure d'arrivée vers le brûleur

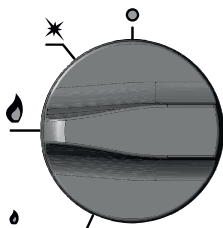


Figure 8. Réglage de la manette avec laquelle le brûleur fonctionne avec la puissance maximale.

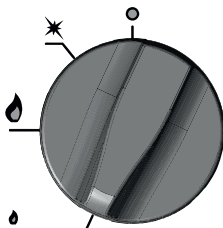


Figure 9. Réglage de la manette avec laquelle le brûleur fonctionne avec la puissance minimale (environ 1/3 de la puissance maximale).

- Lorsque vous n'utilisez pas le brûleur tournez la manette le commandant vers la position « brûleur de commande » (Fig. 7).
- Une fois le travail avec le brûleur terminé, fermez l'arrivée du gaz en tournant la manette en position « éteint » (mouvement horaire) (Fig. 6). **Attention ! Lorsque vous utilisez le gaz propane-butane, fermez la valve de la bouteille à l'aide de la manette avant d'éteindre le brûleur**

4.2. Comment utiliser le four

Le four est commandé par deux manettes situées sur le côté gauche du panneau de commande.

- Tournez en position 1, 2 ou 3 (Fig.11-14, pos. 2) la manette de gauche servant à sélectionner le mode de fonctionnement (Fig.11-14, pos. 3 en fonction du modèle de la cuisinière) située sur le panneau de commande du four (le voyant vert s'allume).
- Réglez la température du four à l'aide de la manette du thermostat (Fig.11-14, pos. 4).
- La mise en marche du four est signalée par le déclenchement du voyant orange (Fig.11-14, pos. 1).
- Le voyant orange allumé indique que le four est en marche. L'extinction de ce voyant signale que le four a atteint la température réglée. Le voyant orange s'allumera et s'éteindra périodiquement pendant le fonctionnement du four (maintien de la température dans le compartiment de cuisson).
- Le compartiment du four est muni d'une cheminée destinée à évacuer la vapeur. Le levier situé sur le panneau de commande (Fig. 10) sert à réguler le flux passant à travers la cheminée. Le levier enfoncé signifie que la cheminée est complètement fermée. En tirant sur le levier, vous ouvrez la cheminée et augmentez le flux qui la traverse.

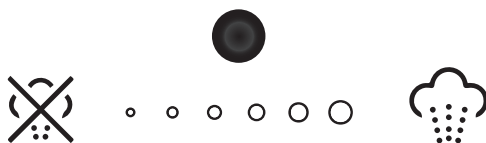


Figure 10. Commande de l'évacuation des gaz du compartiment.

éteindre le four:

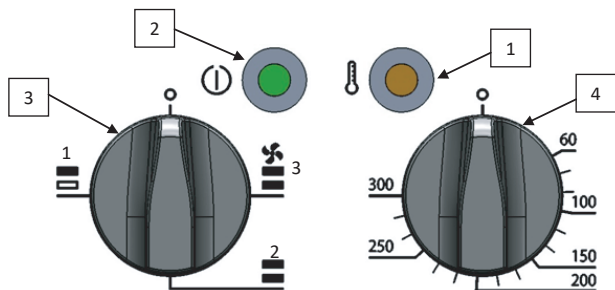
- Pour éteindre le four, tournez les deux manettes en position montrée sur les Fig. 11-14. Les voyants de signalisation doivent s'éteindre.

Marquage du four utilisant trois systèmes de chauffage (Fig. 11), modèles 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Position 1 - Le four est chauffé par la résistance du haut

Position 2 - Le four est chauffé par la résistance du bas

Position 3 - le four est chauffé par les résistances du haut et du bas ainsi que par le ventilateur qui fait circuler l'air (l'utilisation de ce mode de chauffage permet une circulation équilibrée de la chaleur autour du plat inséré dans le compartiment de cuisson).



1. Voyant indiquant la marche de l'appareil
2. Voyant indiquant que l'appareil est sous tension
3. Manette de commande du mode de travail
4. Manette de commande de la température

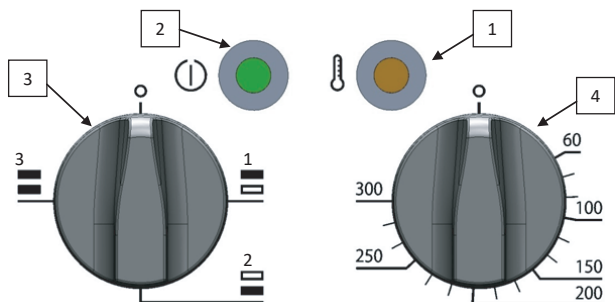
Figure 11. Composants du système de commande du four – 3 systèmes de chauffe

Marquage du four utilisant le système statique de chauffage (Fig. 12), modèles 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Position 1 – le four est chauffé par les résistances du haut

Position 2 – Le four est chauffé par la résistance du bas

Position 3 – le four est chauffé par les résistances du haut et du bas



1. Voyant indiquant la marche de l'appareil
2. Voyant indiquant que l'appareil est sous tension
3. Manette de commande du mode de travail
4. Manette de commande de la température

Figure 12. Composants du système de commande du four statique

Marquage du four équipé de 3 systèmes de chauffage ECO (Fig. 13) dans les modèles 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

ATTENTION ! Il est possible de changer la tension dans une boîte électrique, entre 230V / 400V 50Hz. Si le four est branché à un réseau électrique de 230V 50Hz, la résistance supérieure est débranchée (cette fonction NE S'ACTIVE PAS). Si le four est branché à un réseau électrique de 400V 50Hz, toutes les fonctions marchent. Raccorder les câbles d'alimentation dans les cuisinières ECO en suivant les consignes du point 8.3.d.

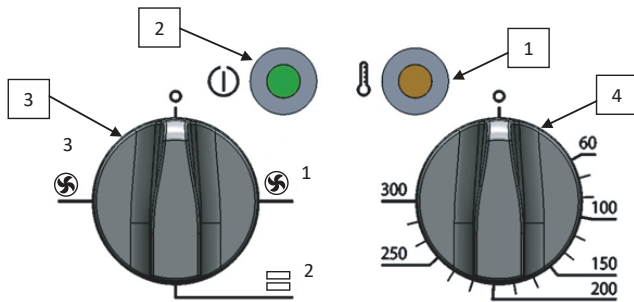


Figure 13. Contrôles des fours ECO

1. Témoin lumineux de travail
2. Témoin lumineux d'alimentation
3. Bouton de commande de travail et d'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson
4. Bouton de réglage de la température

Tension d'alimentation 230V :

Position 1 – le four est chauffé par la résistance sur le ventilateur.

Position 2 – le four ne fonctionne pas (la fonction est désactivée).

Position 3 – le four est chauffé par la résistance sur le ventilateur.

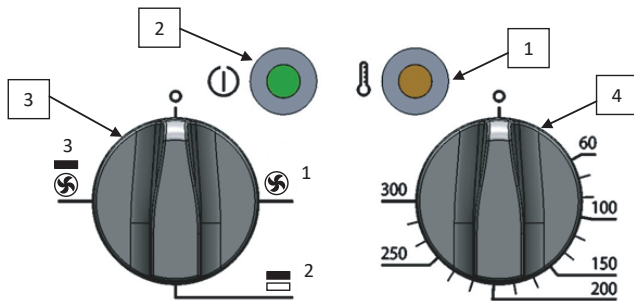


Figure 14. Contrôles des fours ECO

1. Témoin lumineux de travail
2. Témoin lumineux d'alimentation
3. Bouton de commande de travail et d'éclairage à l'intérieur de la chambre de cuisson
4. Bouton de réglage de la température

Tension d'alimentation 400V :

Position 1 – le four est chauffé par la résistance sur le ventilateur.

Position 2 – le four est chauffé par la résistance supérieure.

Position 3 – le four est chauffé par la résistance sur le ventilateur et la résistance supérieure

En cas de surchauffe du compartiment du four, le thermostat de sécurité fonctionnera. Après l'élimination de la panne, pressez le bouton du thermostat de sécurité (fig. 1 pos. 3) pour continuer la cuisson.

ATTENTION !

- Pendant la cuisson, gardez toujours la porte du four fermée.
- Lors du fonctionnement du four, tout l'appareil et sa porte se chauffent. Pour éviter les brûlures lors de l'utilisation du four (p.ex. lors de l'ouverture de la porte), portez des vêtements de protection adaptés (p.ex. des gants résistants aux températures élevées).
- Pour la cuisson au four, utilisez exclusivement des récipients thermorésistants. Il est interdit de mettre dans le compartiment chauffant d'autres récipients (notamment en plastique) et des objets autres que les plats adaptés à la préparation d'aliments et les aliments eux-mêmes. Le non-respect de cette consigne entraîne le risque d'endommagement du four et d'incendie

L'appareil ne devrait pas être soulevé ni déplacé lorsque :

- le câble d'alimentation est branché à la prise,
- la surface de l'appareil n'est pas refroidie,
- des objets se trouvent dans le four, sur la cuisinière ou dans le placard

En cas de surchauffe du compartiment du four, le thermostat de sécurité fonctionnera. Après l'élimination de la panne, pressez le bouton du thermostat (fig. 1 pos. 3) pour continuer la cuisson.

ATTENTION !

- **Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.**
- **Pendant la cuisson, le four et la porte de celui-ci chauffent. Pour éviter de se brûler en manipulant le four (notamment en ouvrant sa porte), il convient d'utiliser des moyens de protection personnelle appropriés (par exemple des gants résistants à hautes températures).**
- **Pour la cuisson de vos plats, utilisez exclusivement des récipients thermorésistants. Toute autre vaisselle est interdite (notamment en plastique), de même qu'il est défendu de mettre au four autre chose que la nourriture et les récipients dans lesquels elle est cuisinée. Le non respect de ces règles peut provoquer une défaillance du four et un incendie**

L'appareil ne doit pas être déplacé:

- **cordon d'alimentation branché à la prise de secteur,**
- **lorsque la surface de l'appareil n'a pas refroidie**
- **a surface de la cuisinière, le four ou l'armoire ne sont pas vides**

5. ENTRETIEN

Avant de commencer toute opération d'entretien, ôtez tous les plats posés sur les brûleurs à l'aide des manettes, et lorsque vous utilisez du propane-butane fermé également la valve de la bouteille.

Dans le cadre de l'entretien quotidien, ôtez tous les plats posés sur l'appareil et nettoyez-le avec un chiffon imbibé d'eau avec du liquide vaisselle, puis essuyez-le avec un tissu sec. Après l'opération d'entretien vérifiez quels éléments du brûleurs ont été correctement replacé. Les éléments du brûleurs doivent toujours être secs. Les particules d'eau peuvent freiner l'afflux de gaz et causer un mauvais fonctionnement du brûleur.

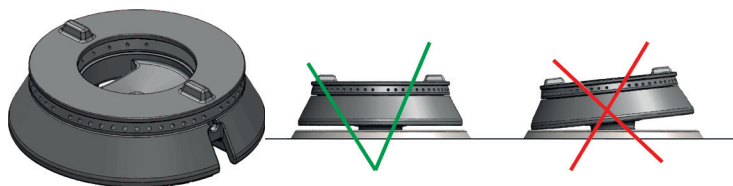


Figure 15

Une fois par mois, vérifiez que l'état de l'installation gazière de l'appareil est correct (manettes, brûleurs, protections anti-fuite, etc.)

Une fois par an, l'appareil doit être confié à un professionnel pour une revue d'entretien dans le but de vérifier son état d'usure et de détecter d'éventuelles dégradations de ses éléments et pièces.

Si vous détectez une quelconque panne veuillez la signaler à un service technique qualifié afin d'obtenir de l'aide appropriée pour la réparer.

Les entretiens mensuels, les revues annuelles et les réparations de l'appareil seront effectuées exclusivement par des professionnels qualifiés (service technique).

6. RETRAIT D'ÉQUIPEMENT USAGÉ

Information pour les utilisateurs sur les mesures à prendre envers les équipements électriques et électroniques usagés

- **Laissez l'ancien appareil dans le magasin où vous achetez un nouvel appareil.** Chaque magasin a l'obligation de reprendre votre ancien équipement gratuitement si vous achetez de nouveaux équipements du même type et dans la même quantité. La condition est de livrer à ses frais le matériel au magasin.
- **Emmener l'appareil usagé à un point de collecte.** Des informations sur l'emplacement le plus proche se trouve sur la page internet ou au panneau d'information de la commune.
- **Laisser l'appareil au point de service d'entretien.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou impossible pour des raisons techniques, le service est tenu à prendre gratuitement cet appareil.
- **Redonner l'appareil usagé sans bouger de la maison.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité de transporter votre appareil à un point de collecte, vous pouvez profiter des services d'une entreprise spécialisée.

Rappelez-vous! Ne jetez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous êtes passibles d'amendes élevées.



La poubelle barrée symbolisée sur le produit, son emballage ou les instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires. L'utilisateur est tenu à emmener l'appareil utilisé à un point de collecte pour le traitement approprié.

7. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de l'intervention ou de la garantie. Les dommages résultant de la formation de dépôts de calcium dans l'appareil ne sont pas soumis à la garantie. Le remplacement au titre de la garantie ne concerne pas des éléments tels que les ampoules, les pièces en caoutchouc, les éléments chauffants détruits par le dépôt de la chaudière, les vis et les composants soumis à l'usure, par exemple; les joints en caoutchouc et toutes sortes de composants endommagés mécaniquement. Aussi tous les composants endommagés en raison d'une mauvaise utilisation. La perte de garantie se produit automatiquement à la suite de la rupture du sceau de garantie ou d'une auto-réparation.

8. INSTALLATION – CHAPITRE DÉDIÉ À L'INSTALLATEUR

8.1. Données techniques

Les réchauds peuvent être adaptés à l'alimentation de gaz combustibles avec des pressions données.

2E	famille 2 groupe E (20mbar)	gaz naturel riche en méthane (G20)
2H	famille 2 groupe H (20mbar)	gaz naturel riche en méthane (G20)
2K	famille 2 groupe K (25mbar)	gaz naturel azoté (G25.3)
2Lw	famille 2 groupe L (20mbar)	gaz naturel azoté (G27)
2E+	famille 2 groupe E/L (20mbar)	gaz naturel/gaz naturel azoté (G20↔G25)
3B/P	famille 3 groupe B/P (30mbar)	gaz propane-butan (G30)
3B/P	famille 3 groupe B/P (37mbar)	gaz propane-butan (G30)
3P	famille 3 groupe P (37mbar)	gaz propane (G31)
3B/P	famille 3 groupe B/P (50mbar)	gaz propane-butan (G30)
3P	famille 3 groupe P (50mbar)	gaz propane (G31)

Liste des types de gaz combustibles et de puissance d'alimentation des appareils à gaz dans les pays concernés par l'instruction

Pays de destination	Catégorie de l'appareil	Gaz											
		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)
		Pression (mbar)											
		20	25	G20↔G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	II2ELw3B/PP	X			X					X			X
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	II2H3B/P					X			X				
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	II2H3+					X			X				X
DE	II2E3B/PP				X					X			X
AT, CH	II2H3B/PP					X				X			X
BE, FR	II2E+3+			X	X				X				X
NL	I3B/P		X						X				
HU	II2H3B/P							X	X				

8.2. Caractéristique des brûleurs

Puissance thermique du brûleur: 3,5 kW				
Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'injec- teur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m ³ /h
	2E/2L (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
Gaz liquéfié	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

Puissance thermique du brûleur: 5 kW				
Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'injec- teur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m ³ /h
	2E/2L (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
Gaz liquéfié	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

Puissance thermique du brûleur: 7 kW				
Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E/2L (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
Gaz liquéfié	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

Puissance thermique du brûleur: 9 kW				
Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'injecteur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E/2L (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
Gaz liquéfié	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

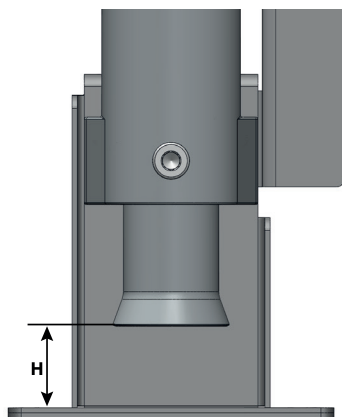
Puissance thermique du brûleur de commande: 140W			
Type de gaz		Puissance nominale (mbar)	Diamètre de l'injecteur (mm)
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40

Puissance thermique du brûleur de commande: 140W

Type de gaz		Puissance nominale (mbar)	Diamètre de l'injecteur (mm)
Gaz liquéfié	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

Réglage du diaphragme du brûleur

Puissance thermique du brûleur (kW)	Réglage de diaphragme d'air (mm)	Type de gaz	Pression du gaz (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



FR

8.3. Installation

Le réchaud peut être branché à une installation à gaz ou une bouteille à gaz uniquement par une personne formée au service d'installation. L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz devrait

se faire par un installateur autorisé.

- Après le déballage, vérifiez que l'appareil ne porte pas de dégradations visibles. **Si l'appareil a été endommagé pendant le transport il est interdit de le brancher !**
- Avant la première utilisation, retirez le film protecteur de l'appareil. Nettoyez les surfaces externes avec de l'eau chaude additionnée d'un dégraissant puis séchez. N'utilisez pas de produits susceptibles de rayer la surface.
- Les locaux dans lesquels les appareils à gaz seront installés **doivent être complètement conformes aux normes d'installation du pays dans lequel l'appareil est installé.**
- Le réchaud devrait être installé dans une pièce dotée d'un bon système de ventilation. Il est nécessaire d'assurer une libre circulation d'air dans la cuisine (nécessaire au cours du processus de brûlage de gaz) et également une évacuation de résidus de combustion en toute sécurité (ne pas placer le réchaud dans des recoins, ne pas entourer les coins par des appareils/meubles hauts par exemple). Concernant le placement du réchaud près d'un mur de la pièce la distance minimale devrait être:
 - du mur non-inflammable selon les possibilités de configuration,
 - du mur inflammable protégé c-à-d un mur en matériaux combustibles, mais plâtré ou sécurisé de manière équivalente – pas moins de 30 cm
 - du mur inflammable non protégé c-à-d un mur en bois ou autre matériau combustibles – pas moins de 60 cm
- Les cuisinières adaptées aux brûlage du gaz propane-butane ne peuvent être installées à un niveau inférieur à celui du sol (ex : sous-sol).
- La température des pièces dans lesquelles seront installées les bouteilles ne peut excéder les 35°C.
- Le réchaud doit être de plus nivelé à l'aide des pieds réglables comme sur la fig. 16 (échelle de régulation de -20 à 40 mm)

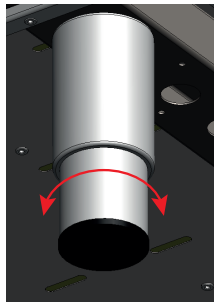


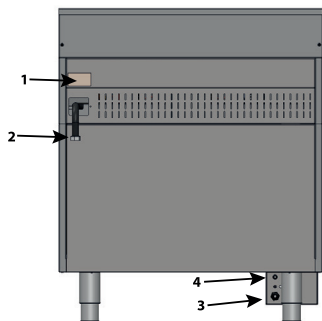
Figure 16. Nivellement de l'appareil

a. Dans le cas des appareils raccordés aux bouteilles de gaz propane-butane :

- Les bouteilles doivent être placées à au moins 1,5 m de distance des appareils émanant de la chaleur (radiateurs, fours par ex.) en excluant le set de meubles destiné aux bouteilles.
- **Attention** : Si l'appareil a un compartiment destiné à la bouteille à gaz, ce compartiment devrait être conçu de tel sorte qu'il contienne une seule bouteille d'une charge utile ne dépassant pas 20kg. Dans ce cas (appareil électrique avec une bouteille placée dans une armoire) la charge thermique totale ne devrait pas dépasser 12kW.
- Ne placez pas les bouteilles à proximité d'appareils générateurs d'étincelles.
- Le réchaud à gaz liquéfié devrait être branché à un tuyau flexible (tuyau à gaz propane-butane doté d'un marquage de sécurité « B ») moyennant un tuyau en acier sans soudure d'une longueur d'au moins 50cm.
- Les deux extrémités du tuyau seront serrées par des colliers anti-glissement. La longueur du câble sera comprise entre 1,2 m (minimum) et 3,0 m (maximum).
- La bouteille avec du gaz propane-butane (B/P) doit être équipée d'un réducteur de pression de gaz. La pression à la sortie du réducteur doit être équivalente à celle indiquée sur la plaque signalétique.

b. Concernant les appareils raccordés à une installation de gaz naturel :

- Les réchauds au gaz naturel (2E ; 2H ; 2Lw ; 2L) devraient être raccordés à une installation à gaz située à l'intérieur du bâtiment ou à l'aide de tuyaux en métal élastiques possédant le marquage de sécurité en vigueur. Le réchaud a des raccordements au gaz avec un pas de vis R1/2" (fig. 17 pos. 2).



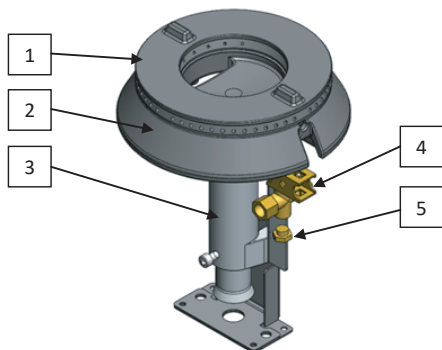
Éléments du panneau arrière :

1. Plaque signalétique
2. Raccordements au gaz
3. Boîte de jonction
4. Vis équipotentielle

Figure 17. Vue de derrière.

c. Pour adapter la cuisinière à un autre type de gaz, procédez comme suit:

- Changer l'injecteur dans les brûleurs à gaz – les diamètres des injecteurs correspondant au gaz sont indiqués dans les tableaux de la section « **caractéristique des brûleurs** »
- Le réglage d'un manchon en aluminium approprié dans le corps du brûleur – la vis fixant le manchon doit être dévissée, éjectée ou insérée dans le corps à poser en accord avec la plaque signalétique « Réglage du diaphragme du brûleur »
- Réglage de l'afflux minimal par la manette de commande – la vis située près de la cheville de la manette doit être correctement vissée ou dévissée afin de régler l'afflux de gaz de telle sorte que la flamme au moment du réglage de l'intensité de l'afflux de puissant à faible (dont la puissance sera 1/3 de l'afflux maximal) à l'aide de la manette ne s'éteigne pas.
- Réglage de l'afflux du gaz sur le brûleur de commande :
 1. Si vous adaptez le réchaud du gaz naturel au propane ou au propane-butane, dévissez la vis d'étanchéité se situant sous le brûleur de commande, puis dévissez son injecteur G20 jusqu'à la butée (pour le gaz de propane et le propane-butane on utilise le même injecteur). Vissez la vis d'étanchéité (Fig.18, pos. 5). Allumez le brûleur du pilote. La flamme devrait chauffer le thermocouple et avoir une couleur claire. Si ce n'est pas le cas réglez l'afflux d'air à l'aide du diaphragme se trouvant sur la partie supérieure de la commande.
 2. Si vous adaptez votre réchaud du gaz de propane ou propane-butane au gaz naturel, procédez comme dans la partie « a » à la différence que l'injecteur du pilote de taille 20 et vissez l'injecteur G40 jusqu'à la butée



1. Couronne du brûleur
2. Corpus du brûleur
3. Injecteur avec châssis
4. Brûleur de commande
5. Vis d'étanchéité

Figure 18. Construction du brûleur basée sur l'exemple du brûleur 7kW.

Attention! Une fois votre cuisinière adaptée à un autre type de gaz, prenez les vignettes fournies avec les injecteurs indiquant le type de gaz auquel l'appareil a été converti et collez-les sur la plaque signalétique et la carte de garantie.

Exemple: Le réchaud conçu pour un brûlage de gaz propane-butane est adapté à un brûlage de gaz naturel. Après avoir fini le processus d'adaptation, collez la vignette **G20 2E (20mbar)** jointe à l'injecteur sur la plaque signalétique (Fig.17, pos. 1 ; Fig.19) fixée sur la cuisinière et sur la carte de garantie. L'emplacement dédié à la vignette est indiqué par la figure ci-dessous.

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-SL-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH	FR-BE	HU	DE
Kat. 10 I12ELW3P(B/P)	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I12E3B/P
Pn (mbar/hPa) 11 20;20;37/37	20;28-30/37	20;25; 28-30/37	25;30	20;50
12 A1	G20(2E;2HY)	3.85 m ³ /h	G30(3B/P)	2.88 Kg/h
13 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 - PREDISPUESTO A GAS - UPRAVY PLYNU - ADAPTAPE PLYNU		14 G20(2E;2H) 20mbar		

1. Modèle d'appareil
 2. Référence produit
 3. Numéro de série - année de fabrication
 4. Degré de protection
 5. Poids net
- Partie électrique**
6. Tension
 7. Fréquence
 8. Puissance électrique
- La partie gaz**
9. Pays
 10. Catégorie
 11. Pression d'alimentation
 12. Type
 13. Charge thermique nominale
 14. Consommation de gaz en fonction du type d'alimentation en gaz
 15. Dispositif adapté au gaz / pression

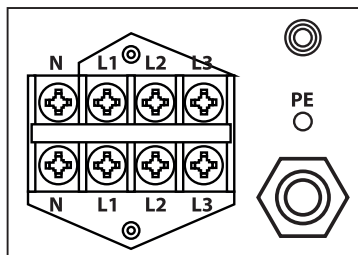
Figure 19. Exemple de plaque signalétique

d. Raccordement de la cuisinière au réseau électrique

- Vérifiez que la tension du réseau électrique correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (Fig. 17, pos. 1).
- Pour connecter l'appareil au réseau électrique, branchez le cordon d'alimentation à la boîte de jonction située sous l'appareil (Fig. 17, pos. 3). **Le cordon d'alimentation avec une fiche NE FAIT PAS partie du kit ; vous devez l'acheter par vos propres moyens.**
- L'appareil doit impérativement être branché sur une installation équipotentielle à l'aide d'une vis équipotentielle (Fig. 17, pos. 4) située sous l'appareil, à côté de la boîte de jonction. La vis en question porte le marquage suivant:



Le cordon d'alimentation doit être un tuyau flexible, oléorésistant, muni d'un conducteur protecteur et d'une gaine en polychloroprène ; ce câble peut être disponible auprès du fabricant et confectionné par ses soins ou vendu par des ateliers de réparation spécialisés!

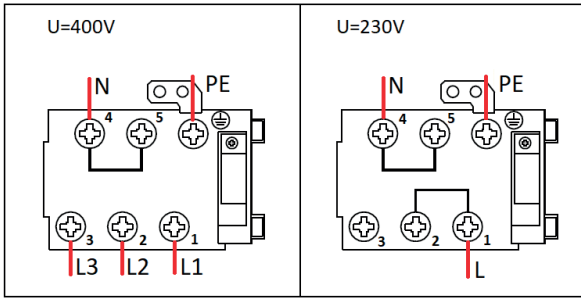


PE – fil de protection (jaune-vert)

N – conducteur neutre (bleu)

L1, L2, L3 – conducteurs de phase (autres couleurs)

Figure 20. Connexion de l'appareil au réseau électrique



PE – conducteur de protection (jaune et vert)
N – conducteur neutre (bleu)
L1, L2, L3 – conducteurs de phase (les autres couleurs)
L – conducteur de phase (pour le branchement à 230V)

Figure 21. Branchement de l'appareil au réseau électrique pour la cuisinière ECO, conformément à l'étiquette sur l'appareil.

Puissance du four 6500W, dans le cas d'un branchement à une alimentation de 400V. Si l'appareil est branché à 230V, la puissance baisse à 3500W (si l'appareil est branché à 230V, la résistance supérieure ne fonctionne pas)

- Seule une personne possédant les autorisations électriques adéquates peut brancher l'appareil au réseau électrique.
- Brancher l'appareil à une prise triphasée, alimentée en courant 400 V / 50 Hz, disposant d'un interrupteur automatique à courant différentiel $I_n=30\text{mA}$, à l'aide d'une fiche ou directement au réseau d'alimentation. Pour le four Eco, il est possible de brancher l'appareil à une prise de 230 V / 50 Hz, disposant d'un interrupteur automatique à courant différentiel $I_n=16\text{mA}$, à l'aide d'une fiche ou directement au réseau d'alimentation.

Pour connecter l'appareil au dispositif équipotentiel, procédez comme suit:

- Dévissez l'écrou sur la vis.
- insérez le câble équipotentiel
- serrez l'écrou jusqu'à la butée
- connectez l'autre extrémité du câble équipotentiel à la barre de liaison équipotentielle.



Figure 22. Connexion de l'appareil au dispositif équipotentiel.

ATTENTION !!! Pendant la première utilisation, il faut « dégrasser » ou « rôder » l'appareil. Procédez comme suit:

- placez la manette de commande du mode travail du four en position « 3 » (Fig. 11-14, pos. 3)
- tournez la manette (Fig. 11-14, pos. 4) en position correspondant à la température maximale (le voyant orange restera allumé tant que cette température n'aura été atteinte)
- une fois le voyant éteint, attendez 15 min avant de commencer à cuire

Une fois ce processus accompli, vous pouvez démarrer l'exploitation normale de l'appareil. Pendant la première utilisation d'une cuisinière vierge, vous sentirez des odeurs désagréables provenant du brûlage de l'enduit protecteur des résistances chauffantes. Ces odeurs disparaîtront au fil des utilisations successives de l'appareil.

Gracias por adquirir nuestro producto. Antes de realizar la primera puesta en marcha del equipo rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso. Se prohíbe la copia de las presentes instrucciones sin el consentimiento del fabricante. Las fotografías y figuras tienen carácter orientativo y podrían diferenciarse del equipo adquirido.

ATENCIÓN: Conserve las instrucciones en un lugar seguro, accesible al personal. El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en los parámetros técnicos del equipo sin previo aviso.

El incumplimiento de las presentes instrucciones podría provocar peligro para la vida

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **¡Atención! ¡Si el equipo sufriera algún tipo de daños durante el transporte no lo conecte!**
- **La conexión de la cocina a la instalación de gas o a la bombona de gas licuado y su regulación debe ser realizada únicamente por un instalador de gas autorizado que cuente con certificación de cualificación actualizada en lo referente a la explotación de dispositivos e instalaciones de energía.**
- **No se permite la conexión de la cocina a una instalación de gas o bombona de gas licuado por cuenta del usuario ni realizar reparaciones, so pena de pérdida de los derechos de garantía.**
- El uso incorrecto o inadecuado del aparato podría provocar graves daños en la máquina o dañar a las personas.
- Los materiales de embalaje son adecuados para su uso como materias primas secundarias.
- Antes de realizar la primera puesta en marcha de la cocina rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso y recomendaciones de seguridad.
- **El dispositivo está destinado al gas y presión especificados en la placa de características.**
- El fabricante se reserva el derecho a realizar modificaciones con el fin de modernizar el dispositivo y mejorar su calidad sin previo aviso. Aunque estos cambios no crearán ningún tipo de dificultad a los usuarios.
- El equipo deberá utilizarse únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no se hace responsable de ningún tipo de daño provocado por un uso incorrecto e inadecuado del dispositivo.
- En caso de que cayera agua o se inundará el equipo de forma accidental, desconecte el dispositivo inmediatamente y llévelo a un especialista para su revisión.
- Nunca habrá la carcasa del aparato por su propia cuenta.
- Las cocinas son productos que no contienen materiales peligrosos para el medio ambiente.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el dispositivo. Especialmente con la superficie caliente de los quemadores, las rejillas y los platos con líquidos calientes ya que podrían causar quemaduras al niño.
- No abra la válvula de conexión de gas o la válvula de la bombona sin antes comprobar que todos las válvulas están cerradas.
- No permita que los quemadores se inunden o se ensucien. Limpie y seque la suciedad inmediatamente después de que se enfríen.
- No coloque la vajilla directamente sobre los quemadores.
- No golpee los mandos ni los quemadores.
- Está prohibida la realización de cualquier tipo de modificación o reparación de la cocina por parte de personal no cualificado profesionalmente.
- Se prohíbe la apertura de la válvula de la cocina si no tiene una cerilla encendida en la mano u otro dispositivo de encendido de gas.
- Está prohibido apagar la llama del quemador soplando.
- Está prohibido adaptar la cocina a otro tipo de gas, moverla a otro lugar o cambiar el sistema de alimentación sin ayuda de un técnico cualificado. Este tipo de tareas deberá realizarlas un instalador autorizado.
- No permita que niños pequeños o personas que no estén familiarizadas con las instrucciones de uso entren en contacto con la cocina.
- **EN CASO DE SOSPECHA DE ESCAPE DE GAS ESTÁ PROHIBIDO:** encender cerillas, fumar, encender el horno eléctrico, encender o apagar aparatos eléctricos (timbres o interruptores de iluminación) así como utilizar otros dispositivos eléctricos y mecánicos que pudieran causar chispas eléctricas o por impacto
- En este caso:
 - desconecte el dispositivo de la red eléctrica
 - cierre inmediatamente la válvula del cilindro de gas o el grifo de cierre de gas y ventile la habitación,

luego llame a una persona autorizada para eliminar la causa.

- Para mayor seguridad, pueden instalarse detectores de gas en la habitación.
- **En caso de que arda el gas procedente de una instalación con fugas, apague inmediatamente el suministro de gas mediante la válvula de cierre.**
- **En caso de que arda el gas procedente de la válvula de una bombona de gas con fugas, eche una manta mojada sobre la bombona para que se enfríe y cierre la válvula de la bombona.**
- No introduzca ningún objeto en los orificios de la carcasa del equipo.
- En caso de que el aparato cayera o se dañara de cualquier otra forma, antes de seguir utilizándolo revíselo y realiza las reparaciones pertinentes en un servicio de reparaciones especializado.
- Una vez fría, traslade la bombona a un espacio abierto. Queda prohibido la reutilización de una bombona dañada.
- En caso de no utilizar la cocina durante varios días, cierre la válvula principal de la instalación de gas, cerrando después de cada uso si se utiliza una bombona de gas.
- El uso de dispositivos de cocinado y horneado a gas libera humos de escape procedentes del gas en ebullición y del calor y la humedad de la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada; los orificios de ventilación natural se mantienen abiertos o instale ventilación mecánica (campana con extractor mecánico).
- El uso intensivo a largo plazo del dispositivo a gas puede requerir de ventilación adicional como, por ejemplo, la apertura de una ventana o una ventilación más efectiva, p.ej. aumentar la eficacia de la ventilación mecánica si se utiliza.
- **Nunca arregle el equipo por su propia cuenta – podría provocar un grave riesgo de muerte.**
- No se permite la realización de cualquier tipo de reparación por cuenta del usuario, so pena de pérdida de los derechos de garantía.
- Al encender el quemador del horno, observe su ignición a través de la mirilla. La llama en todo el quemador debe aparecer durante 10 segundos y no debería saltar. Si no fuera así, cierre la válvula y llame al servicio técnico.
- No acerque la cara al horno cuando abra la puerta, especialmente si el horno está ajustado a altas temperaturas (posibilidad de quemaduras).
- Controle el funcionamiento del equipo durante su uso.
- No permita que los menores, personas con discapacidad física o mental y con movilidad reducida, así como aquellas personas que no tengan una adecuada experiencia y conocimiento del uso correcto del dispositivo lo utilicen. Estas personas citadas previamente únicamente podrán manejar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- No está permitido verter agua sobre la parrilla, los quemadores o todo el dispositivo.
- Coloque y retire las ollas de la parrilla utilizando guantes resistentes al calor.
- No está permitida la colocación directa de alimentos sobre la parrilla del horno.
- Apague el dispositivo antes de cerrar la válvula de alimentación de gas
- No toque los enchufes de los cables eléctricos con las manos húmedas.
- Controle de forma regular el estado de los enchufes y de los cables eléctricos. En caso de que apareciera algún tipo de daño en los enchufes o en los cables de alimentación, repárelos en un servicio de reparaciones especializado.
- En caso de que el aparato cayera o se dañara de cualquier otra forma, antes de seguir utilizándolo revíselo y realiza las reparaciones pertinentes en un servicio de reparaciones especializado.
- Proteja los cables de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes, así como lejos de una fuente de fuego abierto. Si quiere desconectar el equipo de la red eléctrica, agárrelo siempre por el enchufe, y nunca tire de los cables eléctricos.
- Proteja los cables eléctricos de forma que nadie tire por accidente del enchufe eléctrico engancharse con ellos.
- No permita que los menores, personas con discapacidad física o mental y con movilidad reducida, así como aquellas personas que no tengan una adecuada experiencia y conocimiento del uso correcto del dispositivo lo utilicen. Estas personas citadas previamente únicamente podrán manejar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el equipo no estuviera funcionando en un momento dado o acaba de limpiarlo, desconéctelo siempre de la red eléctrica, tirando del enchufe del contacto de alimentación eléctrica.
- **ATENCIÓN: Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la red eléctrica el equipo mantendrá corriente eléctrica durante todo el tiempo.**
- Apague el aparato antes de tirar del enchufe de la toma de corriente.

- El dispositivo una vez instalado debe ser visible y fácilmente accesible.
- Asegúrese de proporcionar un fácil acceso al enchufe no desmontable del cable de alimentación

2. NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Para garantizar un uso seguro del dispositivo respete las siguientes medidas de seguridad:

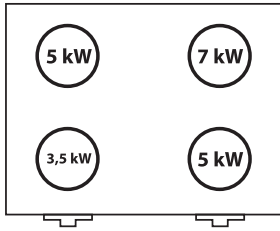
- El personal que utilice el dispositivo deberá estar debidamente formado en el manejo seguro del equipo, conforme a la información contenida en las presentes instrucciones, además de conocer las normas básicas de uso de dispositivos eléctricos, a gas y de seguridad en el puesto de trabajo. En el intervalo de tiempo mencionado anteriormente deberá llevarse a cabo un curso de formación inicial para el personal que utilice el dispositivo (antes de la primera utilización por parte de cada empleado) y de forma periódica.
- No deje conectado el dispositivo sin vigilancia. Antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento asegúrese de que todos los quemadores estén apagados y que esté cortado el flujo de gas al dispositivo.
- Está prohibido el uso del equipo si algún elemento de calefacción y/o de control está averiado. Antes de ponerlo en marcha asegúrese de que el dispositivo funciona correctamente y de que ha sido preparado debidamente conforme a las presentes instrucciones.
- No abra la válvula de paso de la instalación de gas sin comprobar primero que la válvula de gas del dispositivo está cerrada
- No abra la válvula si no tiene una cerilla encendida en la mano u otro dispositivo de encendido de gas.
- No coloque la vajilla directamente sobre los quemadores (utilice una parrilla como en la fig.1).
- No la utilice para calentar otro tipo de vajilla distinta a la indicada. Al utilizar vajillas no adecuadas (p.ej. de plástico) se corre el riesgo de incendio.
- Al retirar el contenido del horno preste atención a la posibilidad de deslizamiento de la parrilla caliente.
- El peso de la vajilla junto con su contenido que colocaremos en una única parrilla (fig. 1 pos.3), no podrá superar los 100 kg.
- Está prohibido verter agua sobre los quemadores de gas, especialmente cuando están calientes. Evite también aquellas situaciones en las que el contenido de las ollas pueda derramarse sobre el dispositivo (p.ej. como resultado de una ebullición no controlada del contenido) El incumplimiento de las presentes indicaciones podría dar lugar a situaciones peligrosas y dañar el propio dispositivo.
- Durante su funcionamiento el dispositivo se calienta - tenga cuidado ante la posibilidad de producirse quemaduras al contacto con su superficie. Una vez desconectado el dispositivo su temperatura baja lentamente. Antes de proceder a su transporte o de realizar cualquier otra tarea de mantenimiento asegúrese de que la temperatura del dispositivo ha alcanzado un nivel seguro.
- Utilice guantes de protección para retirar las tapas y las ollas calientes, así como para sacar los alimentos. Preste especial atención a la posibilidad de quemaduras debido al contacto con las partes interiores calientes del horno.
- Abra y cierre suavemente el horno y el armario (en caso de dispositivo provistos de él) aguantando la puerta con las manos. Tenga cuidado ante la posibilidad de quedar atrapada una mano o los objetos sostenidos.
- El dispositivo debe desconectarse de la fuente de alimentación durante la limpieza y el mantenimiento.
- El dispositivo no debe limpiarse con vapor ni lavarse con agua corriente.
- Cualquier reparación del dispositivo deberá ser realizada únicamente por personal técnico debidamente formado (servicio técnico)
- El tratamiento térmico de los alimentos deberá llevarse a cabo con la puerta del horno cerrada.
- No está permitida la colocación directa de alimentos sobre la parrilla del horno
- Coloque los alimentos en el horno únicamente en una vajilla resistente a la acción de las altas temperaturas. Está prohibido utilizar otro tipo de recipientes (p. ej. plásticos) así como colocar en el horno otros elementos que no sean los alimentos o la vajilla en la que se realiza el tratamiento térmico. El incumplimiento de las medidas de seguridad antes mencionadas podría provocar daños en el horno e incendios

3. PARÁMETROS TÉCNICOS DEL DISPOSITIVO

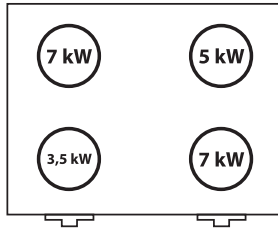
Equipamiento del frontal del dispositivo (página 2): **1** - Panel de control, **2** - Termostato de seguridad, **3** - Parrillas, **4** - Mando de control de modo de trabajo del horno, **5** - Mando de control de temperatura del horno, **6** - Mando de control de los quemadores de fuego abierto de la cocina, **7** - Testigo de señalización verde (señaliza la alimentación del horno), **8** - Testigo de señalización naranja (señaliza proceso de calentamiento activo), **9** - Asidero del cristal del horno (permite la salida del aire desde el horno), **10** - Puerta del horno, **11** - Puerta del armario (únicamente modelos 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

Parámetros técnicos de los quemadores de gas de la cocina (fuego abierto)					
Modelo de cocina	Cantidad de quemadores	Quemadores utilizados[kW]	Potencia total de los quemadores [kW]	Posición de los quemadores en la figura	Dimensiones de la cocina [mm]
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Figura 4	800x700x850 (Figura 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3x5 + 2x7	32,5	Figura 5	1200x700x850 (Figura 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2x5 + 2x7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Figura 5	800x700x850 (Figura ECO)
9713630					
9713710	4	4x3,5	14		
9713730	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Figura 5	
9714310					
9714330	6	6x3,5	21	Figura 5	1200x700x850 (Figura ECO)
9714410					
9714430					

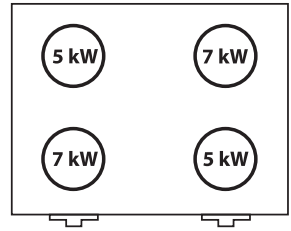
¡Atención! Todas las cocinas cuentan con protección frente a escapes.



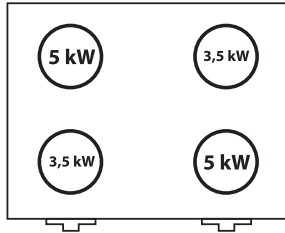
9715110, 9715130, 97161110,
9716130



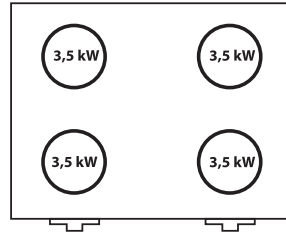
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 97915330, 9716310,
9716330

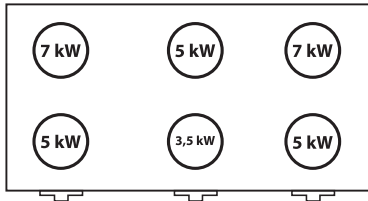


971361, 971363

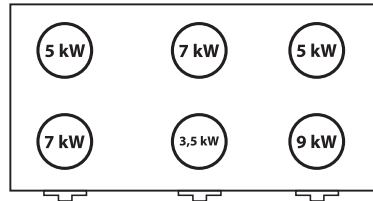


971371, 971373

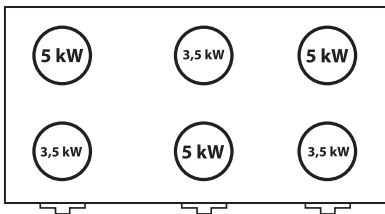
Figura 4. Colocación de los quemadores a fuego abierto en cocinas con cuatro quemadores (esquemático)



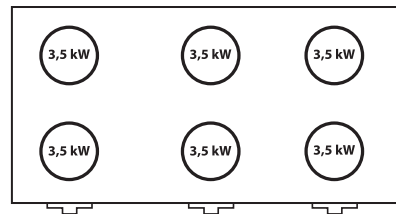
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



971431, 971433



971441, 971443

Figura 5. Colocación de los quemadores a fuego abierto en cocinas con seis quemadores (esquemático)

Parámetros técnicos del horno eléctrico

Modelo de cocina	Modelo de cocina [mm]	Tamaño de la parrilla	Potencia de los calentadores del horno [W]	Tensión de alimentación	Cable de alimentación [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 y GN 1/1	Calentador superior 3000W 400V Calentador inferior 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330	660x545x285	650x530 y GN 2/1	Calentador superior 3000W 400V Calentador inferior 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716110					
9716130					
9716210					
9716230					
9716310	660x450x285	600x400 y GN 1/1	Calentador superior 3000W 400V Calentador inferior 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716330					
9717110					
9717130					
9717210					
9717230	660x545x285	650x530 y GN 2/1	Calentador superior 3000W 400V Calentador inferior 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9718110					
9718130					
9718210					
9718230					
9713610					
9713630					
9713710					
9713730					
9714310					
9714330					
9714410					
9714430					

4. MANEJO DEL DISPOSITIVO

Antes de encender el dispositivo asegúrese de que se haya instalado correctamente y que su estado técnico permite un funcionamiento seguro.

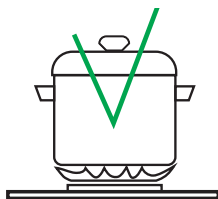
4.1. Cocina

- Preste atención a la orientación correcta de la parte superior del quemador (manguito del quemador y anillo de llama) antes de usarlo. El anillo de llama está bien colocado cuando el taco flexible situado en la superficie de la base de la copa se ajusta a la muesca que se encuentra en la circunferencia del anillo de llama. Cualquier otra colocación del anillo de llama en relación a la copa es incorrecta y provocará una quema inadecuada del gas en el quemador



- Para mantener un uso racional de la energía y una combustión adecuada, se recomienda utilizar ollas con un diámetro adecuado en relación con la carga térmica del quemador:

- para quemadores de 9kW se recomienda utilizar ollas con un diámetro de 42 cm o superior
- para quemadores de 7kW se recomienda utilizar ollas con un diámetro de 38 cm a 46 cm
- para quemadores de 5kW se recomienda utilizar ollas con un diámetro de 32 cm a 38 cm
- para quemadores de 3,5kW se recomienda utilizar ollas con un diámetro de 28 cm a 32 cm



Fondo adecuadamente mayor para este quemador



Fondo cóncavo



Fondo demasiado pequeño para este quemador

- No la utilice para calentar otro tipo de vajilla distinta a la indicada. Al utilizar vajillas no adecuadas (p.ej. de plástico) se corre el riesgo de incendio.
- Asegúrese de que todos los mandos de los quemadores no utilizados se encuentren en la posición “quemador cerrado” (fig. 6) El mando de control de los quemadores se encuentra en la parte derecha del panel de control (fig. 1 pos. 6).

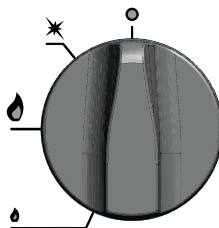


Figura 6. Ajuste del mando con corte total del flujo de gas hacia el quemador.

- Abra la válvula de la bombona de gas propano-butano equipada con regulador para gas propano-butano (sólo para cocinas destinadas al uso de gas propano-butano).
- Manteniendo en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido (p.ej. un encendedor eléctrico) pulse el mando de control del quemador seleccionado.
- Gire el mando manteniéndolo pulsado hasta la posición “quemador piloto”, tal y como se muestra en la Fig. 7 (en sentido contrario a las agujas del reloj)

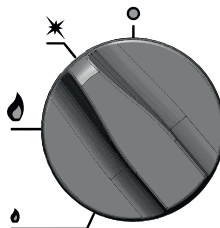


Figura 7. Ajuste del mando en el que solo el quemador piloto cuenta con flujo de gas.

- Encienda el gas en “quemador piloto” con una cerilla o dispositivo de encendido previamente preparado y mantenga pulsando el mando durante unos 20 segundos (tiempo necesario para que actúe el sistema de protección)

¡ATENCIÓN! Al encender el quemador piloto hay que tener en cuenta que en los conductos hay aire que debe ser expulsado por el gas que fluye desde la fuente de alimentación. El dispositivo encenderá cuando el gas rellene todos los conductos de la cocina

- Gire el mando (en dirección contraria a las agujas del reloj) hasta la posición de llama completa (Fig. 8) para encender el quemador principal (se enciende mediante el quemador del piloto). A continuación, al

seguir girando el mando en la misma dirección, obtendremos una llama de ahorro (Fig. 9). El quemador principal no se encenderá si el quemador de control (piloto) no se enciende y no calienta el sensor de protección frente a escapes. En caso de pérdida momentánea de la llama, el sensor de protección frente a escapes de gas cortará su suministro al quemador.

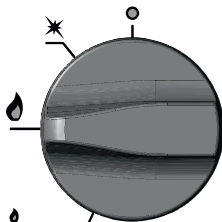


Figura 8. Ajuste del mando en el que el quemador funciona a la máxima potencia.

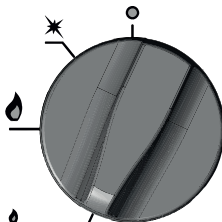


Figura 9. Ajuste del mando en el que el quemador funciona a la mínima potencia (aproximadamente 1/3 de la potencia máxima)

- Si no utiliza el quemador de forma momentánea, gire el mando de control hacia la posición “quemador piloto” (Fig. 7).
- Una vez finalizado el trabajo del quemador, cierre el flujo de gas girando el mando hasta la posición “cerrado” (movimiento en sentido de las agujas del reloj) (Fig. 6). **¡Atención! ¡Al usar propano-butano, antes de cerrar el quemador con ayuda del mando, debe cerrar la válvula de la bombona!**

4.2. Manejo del horno

Para el manejo del horno se utilizan los dos mandos situados en la parte izquierda del panel de control.

- El mando izquierdo de selección de modo de funcionamiento (fig.11-14 pos. 3 dependiendo del modelo de cocina) del panel de control del horno deberá situarse en las posiciones 1, 2 o 3 (se enciende el testigo de señalización verde) (fig 11-14 pos.2)
- El mando del termostato (fig 11-14 pos.4) se utiliza para ajustar la temperatura de calentamiento del horno.
- El funcionamiento del dispositivo se señala mediante el encendido del testigo de señalización de color naranja (fig. 11-14 pos.1)
- El encendido del testigo de señalización naranja indica que el horno está en funcionamiento. El apagado de dicho testigo indica que el horno ha alcanzado la temperatura deseada. Durante el funcionamiento del horno el testigo naranja se encenderá y apagará de forma periódica (mantenimiento de la temperatura en la cámara del horno).
- La cámara del horno está equipada con una chimenea que se utiliza para conducir los gases procedentes de la cámara del horno. El control del flujo a través de la chimenea se realiza mediante la palanca situada en el panel de control (Fig. 10). La palanca hacia afuera indica que la chimenea está totalmente cerrada. Tirando de la palanca situada en el panel la abrimos aumentando el flujo.

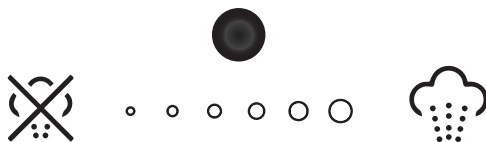


Figura 10. Control del flujo de la cámara.

Apagado del horno:

- para apagar el horno coloque ambos mandos en la posición mostrada en la fig 11-14. Los testigos de señalización deberían apagarse.

Señalización de horno equipado con 3 sistemas de calentamiento (Fig. 11) en los modelos 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Posición 1 - Horno calentado mediante los calentadores superiores

Posición 2 - Horno calentado mediante los calentadores inferiores

Posición 3 - Horno calentado mediante los calentadores superiores, inferiores y el ventilador, que genera el movimiento del aire (el uso de este método de calentamiento permite una distribución uniforme del calor a través de toda la comida colocada en el horno).

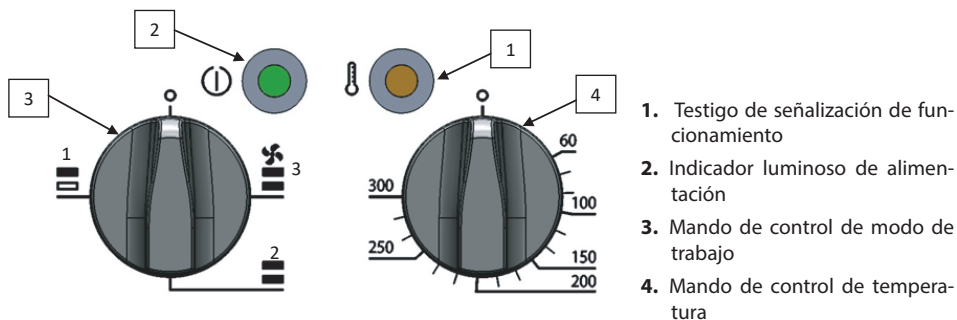


Figura 11. Elementos de control del horno – 3 sistemas de calentamiento

Señalización de horno equipado con sistema estático de calentamiento (Fig. 12) en los modelos 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Posición 1 - Horno calentado mediante los calentadores superiores

Posición 2 - Horno calentado mediante los calentadores inferiores

Posición 3 - Horno calentado mediante los calentadores superiores e inferiores

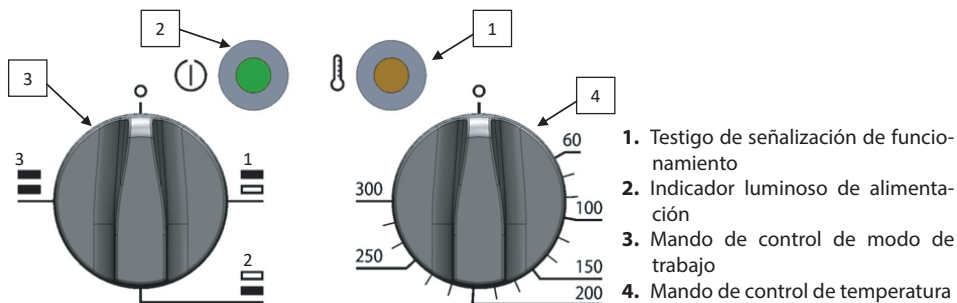
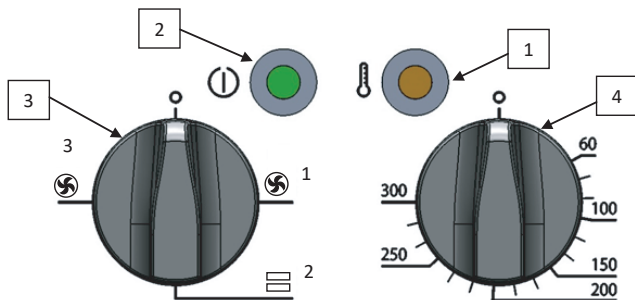


Figura 12. Elementos de control del horno estático

Señalización de horno equipado con 3 sistemas de calentamiento ECO (Fig. 13) en los modelos 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

¡ATENCIÓN! El dispositivo cuenta con una posibilidad de sobretensión en el cuadro eléctrico de entre 230 V/400 V 50Hz. Si se conecta la cocina a una red eléctrica de 230 V / 50 Hz el calentador se desconecta en el dispositivo (esta función NO FUNCIONA). Si se conecta el dispositivo a una red que genere 400 V / 50 Hz funcionarán todas las funciones del horno. En las cocinas ECO conecte los cables de alimentación conforme al punto 8.3.d.



1. Testigo de señalización de funcionamiento
2. Testigo de señalización de alimentación
3. Mando de control de modo de trabajo e iluminación de la cámara del horno
4. Mando de control de temperatura

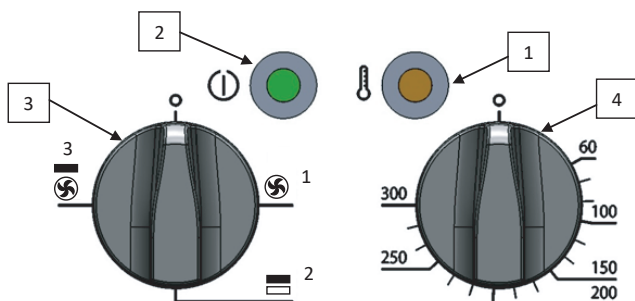
Figura 13. Controles del horno ECO

Tensión de alimentación de 230 V:

Posición 1 – Horno calentado mediante calentadores sobre ventiladores.

Posición 2 – Horno no funciona (función desconectada)

Posición 3 – Horno calentado mediante calentadores sobre ventiladores.



1. Testigo de señalización de funcionamiento
2. Testigo de señalización de alimentación
3. Mando de control de modo de trabajo e iluminación de la cámara del horno
4. Mando de control de temperatura

Figura 14. Controles del horno ECO

Tensión de alimentación de 400 V:

Posición 1 – Horno calentado mediante calentadores sobre ventiladores.

Posición 2 – Horno calentado mediante los calentadores superiores

Posición 3 – Horno calentado mediante calentadores sobre ventiladores y calentadores superiores

En caso de sobrecalentamiento de la cámara del horno, comenzará a funcionar el termostato de seguridad. Una vez eliminada la causa de la avería pulse el botón del termostato de seguridad (fig.1 pos. 3), para continuar con el trabajo del dispositivo.

¡ATENCIÓN!

- El tratamiento térmico de los alimentos deberá llevarse a cabo con la puerta del horno cerrada.
- Durante el funcionamiento del horno la totalidad del dispositivo y su puerta se calientan. Para evitar el riesgo de quemaduras durante el funcionamiento del horno (p.ej. al abrir la puerta) utilice ropa de protección adecuada (p.ej. guantes resistentes a temperaturas elevadas)
- Coloque los alimentos en el horno únicamente en una vajilla resistente a la acción de las altas temperaturas. Está prohibido utilizar otro tipo de recipientes (p. ej. plásticos) así como colocar en el horno otros elementos que no sean los alimentos o la vajilla en la que se realiza el tratamiento térmico. El incumplimiento de las medidas de seguridad antes mencionadas podría provocar daños en el horno e incendios.

No mueva el dispositivo si:

- el cable de alimentación está conectado a la red eléctrica,
- la superficie del dispositivo no se ha enfriado,
- en la cocina, en el horno o en el cajón se encuentra cualquier elemento

En caso de sobrecalentamiento de la cámara del horno, comenzará a funcionar el termostato de seguridad. Una vez eliminada la avería pulse el botón del termostato de seguridad (fig.1 pos. 3), para continuar con el trabajo del dispositivo.

¡ATENCIÓN!

- El tratamiento térmico de los alimentos deberá llevarse a cabo con la puerta del horno cerrada.
- Durante el funcionamiento del horno la totalidad del dispositivo y su puerta se calientan. Para evitar el riesgo de quemaduras durante el funcionamiento del horno (p.ej. al abrir la puerta) utilice ropa de protección adecuada (p.ej. guantes resistente a temperaturas elevadas)
- Coloque los alimentos en el horno únicamente en una vajilla resistente a la acción de las altas temperaturas. Está prohibido utilizar otro tipo de recipientes (p. ej. plásticos) así como colocar en el horno otros elementos que no sean los alimentos o la vajilla en la que se realiza el tratamiento térmico. El incumplimiento de las medidas de seguridad antes mencionadas podría provocar daños en el horno e incendios.

No mueva el dispositivo si:

- el cable de alimentación está conectado a la toma de corriente eléctrica,
- la superficie del dispositivo no se ha enfriado,
- en la cocina, en el horno o en el cajón se encuentra cualquier elemento

5. MANTENIMIENTO

Antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento apague todos los quemadores con ayuda de los mandos, y en caso de utilizar gas propano-butano, cierre también la válvula de la botona.

El mantenimiento diario consiste en la retirada de toda la vajilla del dispositivo y en la limpieza de los elementos de la cocina con un paño húmedo con líquido lavavajillas y secarlos a continuación con un paño seco. Al finalizar el trabajo, asegúrese de que los elementos del quemador estén correctamente colocados. Los elementos del quemador deben permanecer secos en todo momento. Las partículas de agua pueden bloquear el flujo de gas y causar una mala combustión del quemador..



Figura 15

Una vez al mes compruebe que el estado de la instalación de gas y eléctrica sea el adecuado (estado de los mandos, quemadores, protección frente a escapes, etc.)

Una vez al año revise el correcto funcionamiento del aparato, delimitando su nivel de desgaste y comprobando la existencia de posibles averías en los distintos elementos y piezas.

En caso de encontrarse cualquier tipo de avería notifíquelo al servicio técnico para que emprenda su reparación.

El mantenimiento realizado una vez al mes, la revisión técnica anual y la reparación del dispositivo deberán ser realizadas únicamente por personal técnico debidamente formado (servicio técnico).

6. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

Información para los usuarios sobre el tratamiento correcto de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

- **Deje su viejo equipo en la tienda en la que compre su nuevo dispositivo.** Cada tienda está obligada a aceptar de forma gratuita los aparatos viejos si adquirimos en ella un nuevo equipo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es trasladar el dispositivo a la tienda por cuenta propia.

- **Lleve su equipo usado a un punto de recogida de residuos.** Encontrará más información sobre el punto de recogida más cercano en la página web de su ayuntamiento o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje su equipo en el servicio técnico.** Si la reparación del equipo no es rentable o no es posible por motivos técnicos, el servicio técnico estará obligado a aceptar el aparato de forma gratuita.
- **Entregue su equipo usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o no dispone de los medios para trasladar su dispositivo al punto de recogida, punto utilizar los servicios de una empresa especializada.

Recuerda: No tire los aparatos usados junto a otro tipo de residuos. Está penado con multas muy elevadas.



El cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o instrucciones significan que el producto no debe desecharse con los residuos comunes. El usuario está obligado a llevar el equipo usado a un punto de recogida oficial para su correcto procesamiento.

7. GARANTÍA

El vendedor es responsable de todas las obligaciones derivadas de la garantía.

Los daños causados por la acumulación de residuos de cal en el dispositivo no estarán sujetos a reparación en garantía. Los cambios realizados en garantía no cubrirán elementos como: bombillas, elementos de goma, elementos del calefactor destruidos por la cal de la caldera, tornillos y elementos afectados por un desgaste natural p. ej.; juntas de goma y cualquier tipo de elemento averiado por causas mecánicas.

Incluyendo cualquier componente dañado por un uso inadecuado.

La pérdida de garantía será inmediata en caso de rotura del precinto de garantía o de cualquier intento de reparación por cuenta propia.

8. INSTALACIÓN – SECCIÓN DEDICADA A INSTALADORES

8.1. Parámetros técnicos del dispositivo

La cocina está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos con las presiones indicadas:

2E	familia 2 grupo E (20 mbar)	gas natural rico en metano (G20)
2H	familia 2 grupo H (20mbar)	gas natural rico en metano (G20)
2Lw	familia 2 grupo K (25mbar)	gas natural rico en nitrógeno (G25.3)
2Lw	familia 2 grupo L (20mbar)	gas natural rico en nitrógeno (G27)
2E+	familia 2 grupo E/L (20mbar)	gas natural/gas natural rico en nitrógeno (G20↔G25)
3B/P	familia 3 grupo B/P (30mbar)	gas propano-butano (G30)
3B/P	familia 3 grupo B/P (37mbar)	gas propano-butano (G30)
3P	familia 3 grupo P (37mbar)	gas propano (G31)
3B/P	familia 3 grupo B/P (50mbar)	gas propano-butano (G30)
3P	familia 3 grupo P (50mbar)	gas propano (G31)

Lista de tipos de combustibles de gas y presión de alimentación de dispositivos a gas en los países contemplados en el presente manual de instrucciones

País de destino	Categoría del dispositivo	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)
		Presión (mbar)											
		20	25	G20↔→G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	I12ELw3B/PP	X			X				X			X	
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	I12H3B/P					X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	I12H3+					X		X				X	
DE	I12E3B/PP				X					X			X
AT, CH	I12H3B/PP					X				X			X
BE, FR	I12E+3+			X	X			X				X	
NL	I3B/P		X					X					
HU	I12H3B/P						X	X					

8.2. Características de los quemadores

Potencia térmica del quemador: 3,5 kW				
Eficiencia térmica: >50%				
Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas natural	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2E/2L (G20↔→G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m 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
Gas licuado	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

Potencia térmica del quemador: 5 kW**Eficiencia térmica: >50%**

Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas natural	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m 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
Gas licuado	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

Potencia térmica del quemador: 7 kW**Eficiencia térmica: >50%**

Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas natural	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E/2L (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
Gas licuado	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

Potencia térmica del quemador: 9 kW**Eficiencia térmica: >50%**

Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas natural	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m 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

Potencia térmica del quemador: 9 kW**Eficiencia térmica: >50%**

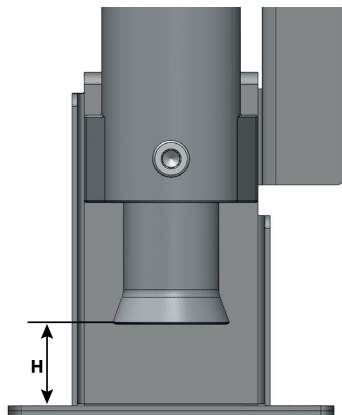
Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas licuado	3B/P (G30)	30	1,40	0,71kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Potencia térmica del quemador del piloto: 140W

Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)
Gas natural	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Gas licuado	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

Ajuste del obturador del quemador

Potencia térmica del quemador (kW)	Ajuste del obturador de aire (mm)	Tipo de gas	Presión del gas (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 = 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 = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	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



8.3. Instalación

La cocina debe conectarse a la instalación de gas o bombona de gas únicamente por una persona autorizada para realizar servicios de instalación. La adaptación de la cocina para utilizar otros tipos de gas debería realizarla un instalador autorizado

- Una vez desembalado, compruebe que el dispositivo no presenta daños visibles. **¡Si el equipo sufriera algún tipo de daños durante el transporte no lo conecte!**
- Antes de la primera puesta en marcha, retire el plástico protector del dispositivo. Limpie las superficies exteriores con un paño empapado en agua caliente con un producto desengrasante, secándolo a continuación. No utilice productos que pudieran arañar la superficie.
- Las habitaciones destinadas a la instalación de dispositivos a gas deberán **cumplir obligatoriamente con las normas de instalación del país** en el que esté instalado el dispositivo.
- La cocina debería situarse en una habitación con una buena ventilación. Proporcione una libre circulación de aire hacia la cocina (es necesario para el proceso de combustión del gas) así como una conducción segura de los gases de escape (no coloque la cocina en huecos, no coloque electrodomésticos/armarios de gran altura a sus lados, etc.). En caso de situar la cocina en la pared de una habitación, deberá mantenerse una distancia mínima:
 - de una pared no inflamable según la posibilidad de ubicación,
 - de una pared inflamable con protección ignífuga, es decir, paredes de materiales inflamables, aunque enyesadas o protegidas de forma similar – no menos de 30 cm

- de una pared inflamable sin protección ignífuga, es decir, paredes de madera u otros materiales inflamables – no menos de 60 cm
- Las cocinas destinadas a la combustión de gas propano-butano no pueden instalarse bajo el nivel del suelo (p.ej. sótanos).
- La temperatura de la habitación en la que se instala la bombona no podrá superar los 35 °C.
- Nivele la cocina con ayuda de las patas regulables tal y como se muestra en la fig. 16 (rango de ajuste de -20 a 40 mm)

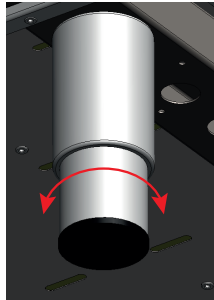


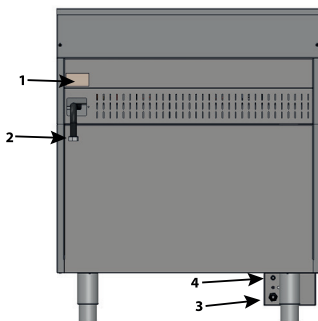
Figura 16. Nivelación del dispositivo

a. Para dispositivos conectados a bombonas de gas propano-butano:

- Las bombonas deben situarse a una distancia de al menos 1,5 m de dispositivos que irradian calor (radiadores, estufas etc.) excluyendo el conjunto de armarios para bombonas.
- **Atención:** Si el dispositivo cuenta con un compartimento para la bombona de gas, dicho compartimento debería estar diseñado de forma que sólo hubiera espacio para una bombona con una capacidad máxima de 20 kg
- No coloque las bombonas cerca de ningún otro dispositivo que produzca chispa.
- Mantenga las bombonas en posición vertical y protéjalas frente a los impactos, vuelcos y desplazamientos accidentales.
- La cocina a gas licuado debería estar conectada con una tubería flexible (una tubería para gas propano-butano que cuente con la marca de seguridad "B") mediante tuberías de acero sin costuras con una longitud de al menos 50 cm.
- El conducto deberá asegurarse con abrazaderas en ambos extremos para evitar que se deslice. La longitud del conducto no podrá ser inferior a 1,2 m ni superior a los 3,0 m.
- La bombona de gas propano-butano (B/P) debe estar equipada con un regulador de presión de gas. La presión en la salida del regulador deberá corresponder a la presión de la placa de características

b. Para dispositivos conectados a instalaciones de gas natural::

- Cocina a gas natural (2E; 2H; 2Lw; 2L) deberían conectarse a la instalación central de gas del edificio de forma rígida o mediante tuberías metálicas flexibles que cuenten con marcas de seguridad actuales. La cocina posee conectores de gas con rosca R ½" (fig. 17 pos. 2).



Elementos del panel trasero:

1. Placa de características
2. Conectores de gas
3. Caja de conexiones
4. Tornillo equipotencial

Figura 17. Vista trasera del dispositivo.

c. La adaptación de la cocina para utilizar otros tipos de gas para fuegos abiertos consiste en:

- El cambio de las boquillas de los quemadores de gas; los diámetros de boquillas para cada tipo de gas se proporcionan en las tablas de la sección "**características de los quemadores**"

- Ajuste adecuado del manguito de aluminio situado en el cuerpo del quemador – desenrosque el tornillo de fijación del manguito, sáquelo o insértelo en el cuerpo para situarlo conforme a la tabla **“Ajuste del obturador del quemador”**
- Ajuste del flujo mínimo en la válvula de control; apriete o afloje adecuadamente girando el tornillo situado junto a la válvula del grifo, ajuste el flujo de gas en una cantidad tal que la llama no se apague al cambiar la situación del mando del flujo completo al mínimo y que tenga aproximadamente 1/3 de la potencia de flujo total.
- Ajuste del flujo de gas para el quemador del piloto:
 1. si adaptamos la cocina de gas natural a propano o propano-butano, deberemos desatornillar el tornillo de sellado que se encuentra en la parte inferior del piloto, y a continuación aflojamos la boquilla del piloto de 40 y atornillamos una boquilla de 20 hasta que notemos resistencia (para gas propano y propano-butano es la misma boquilla). A continuación, apretamos el tornillo de sellado. (fig. 16 pos. 5) Encendemos el quemador del piloto. La llama debería calentar el termopar y arder con una llama clara. Si este no fuera el caso, regule el flujo de aire del obturador que se encuentra en la parte superior del piloto.
 2. si adaptamos una cocina de propano o propano-butano a gas natural, procederemos como en el punto “a” con la diferencia de que deberemos desatornillar la boquilla del piloto de 20 y atornillar una boquilla de 40 hasta notar resisten.

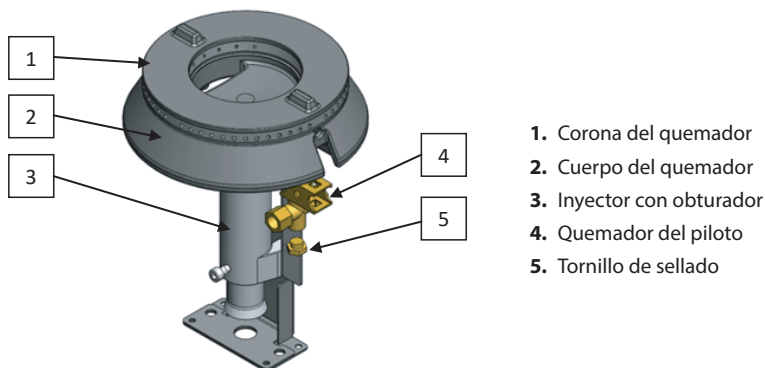


Figura 18. Diseño del quemador sobre el ejemplo de un quemador de 7 kW

¡Atención!Tras adaptar la cocina a otro tipo de gas, pegue las pegatinas adjuntas a la boquilla que determinan el tipo de gas utilizado por la cocina a la placa de características y a la tarjeta de garantía.

Ejemplo: Adaptamos una cocina destinada a la combustión de gas propano-butano para quemar gas natural. Una vez concluida la adaptación, colocamos **G20 2E (20mbar)** la pegatina adjunta a la boquilla en la placa de características (fig.17 pos.1, fig.19) que se encuentra en la cocina y en la tarjeta de garantía. El lugar de colocación de la pegatina se muestra en la siguiente figura

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	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg IP24	
9 PL IT-PT-SK-SL-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE		HU		DE BG-DK-EE-FI NO-RO-SE AT-CH	
10 Kat. II2ELw3P(B/P)		II2H3+		II2E+3+		II2H3B/P	
11 Pn (mbar/hPa) 20;20;37/37		20;28-30/37		20;25; 28-30/37		25;30 20;50 20;30 20;50	
12 CE 1450		13 Typ A1		G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h	
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 - PREDISPUETO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							

1. Modelo del dispositivo
2. Código del catálogo
3. Número de serie - año de fabricación
4. Grado de protección
5. Peso neto

Parte eléctrica

6. Voltaje
7. Frecuencia
8. Energía Eléctrica

La parte de gas

9. País
10. Categoría
11. Presión de suministro
12. Tipo
13. Carga térmica nominal
14. Consumo de gas según el tipo de gas de suministro
15. Dispositivo adaptado al gas/ presión

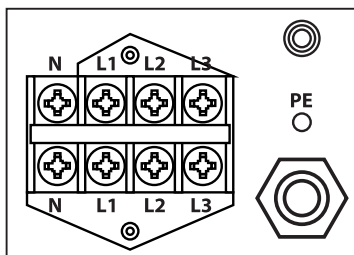
Figura 19. Ejemplo de placa de características

d. Conexión de la cocina a la red eléctrica

- Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de características del dispositivo (Fig. 17 Pos. 1)
- Para conectar el dispositivo a la red eléctrica conecte el cable de alimentación a la caja de conexiones situada debajo del dispositivo (Fig. 17 Pos. 3). **El cable de alimentación con enchufe NO ES parte integral del conjunto y deberá adquirirse por separado.**
- El dispositivo debe conectarse obligatoriamente a una instalación equipotencial mediante el tornillo equipotencial (Fig.17 Pos. 4) que se encuentra debajo del dispositivo junto a la caja de conexiones. Está señalizada con el correspondiente símbolo:



El cable de alimentación debería ser flexible, resistente al aceite, provisto de toma de tierra y con recubrimiento de policloropreno - puede adquirirse a través del fabricante o en talleres de reparación especializados



- PE – cable de seguridad (amarillo-verde)
- N – cable neutro (azul)
- L1, L2, L3 – cables de fase (resto de colores)

Figura 20. Conexión del equipo a la instalación eléctrica

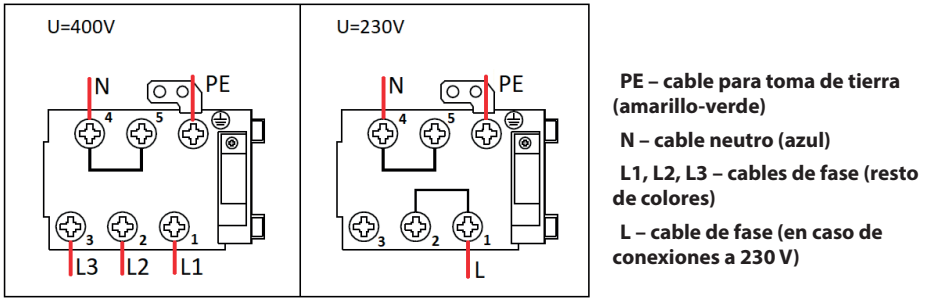


Figura 21. Conexión del equipo a la instalación eléctrica para cocina ECO según la etiqueta del dispositivo.

Potencia del horno 6500 W en caso de conexión a alimentación de 400 V. Si el dispositivo se conecta a 230 V la potencia cae a 3500 W (en caso de conexiones a 230 V, la función del calentador superior no funciona)

- La conexión del equipo a la red eléctrica únicamente puede ser realizada por un electricista autorizado.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente trifásica 400 V / 50 Hz equipada con un interruptor automático de protección por corriente diferencial residual $I_n=30\text{mA}$ mediante un enchufe o directamente a la instalación eléctrica. La versión del horno Eco puede conectarse a una toma de corriente de 230 V / 50 Hz equipada con un interruptor automático de protección por corriente diferencial residual $I_{\Delta n}=16\text{mA}$ mediante un enchufe o directamente a la instalación eléctrica

Para conectar el equipo a una instalación equipotencial deberá:

- aflojar la tuerca del tornillo
- conectar un cable equipotencial
- apretar la tuerca hasta que ofrezca resistencia
- conectar el otro extremo del cable a la caja equipotencial



Figura 22. Conexión del equipo a una instalación equipotencial.

¡¡¡ATENCIÓN!!! Antes de utilizar el dispositivo por primera vez deberá realizar un proceso de “quemado” siguiendo los siguientes puntos:

- ajuste el mando de control en el modo horno en la posición ‘3’ (Fig.11-14 Pos.3)
- ajuste el mando de control de temperatura (Fig.11-14 Pos.4) en la posición correspondiente a la máxima temperatura (la llegada del dispositivo a la temperatura deseada se señala mediante el apagado del testigo de señalización naranja)
- espere unos 15 minutos, tras los cuáles podrá comenzar a utilizarlo

Una vez concluido el proceso descrito anteriormente podrá utilizar normalmente el dispositivo. Durante la primera puesta en marcha de una cocina nueva de fábrica se desprenden olores desagradables procedentes de la quema natural de los calefactores conservados. Los olores desaparecen con el primer quemado.

Děkujeme Vám za zakoupení našeho výrobku. Před prvním použitím se prosím podrobně seznámte s tímto návodem k použití. Pořizování kopií tohoto návodu k použití bez souhlasu výrobce je zakázáno. Fotografie a nákresy mají pouze ilustrativní charakter a mohou se lišit od vzhledu zakoupeného výrobku.

UPOZORNĚNÍ: Návod k použití musí být uchovávan na bezpečném a přístupném místě. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení bez předchozího oznámení.

Nedodržení těchto pokynů může vést k ohrožení života

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **Upozornění! Došlo-li k poškození zařízení při přepravě, nesmí být zapojeno!**
- **Připojení sporáku k plynovému potrubí nebo k plynové láhvi a jeho nastavení může být provedeno pouze kvalifikovaným instalátérem plynových zařízení, který vlastní platné kvalifikační osvědčení pro provozování energetických zařízení a instalací.**
- **Připojení sporáku k plynovému vedení nebo k láhvi se zkapalněným plynem nebo provádění oprav vlastními prostředky je zakázáno a vede ke ztrátě záruky.**
- Nesprávné zacházení nebo použití může způsobit vážné poškození zařízení nebo zranění osob.
- Materiál, z něhož je vyroben obal, lze využít pro recyklaci.
- Před prvním použitím sporáku se pečlivě seznámte s návodem k použití a bezpečnostními doporučeními.
- **Zařízení je konfigurováno pro plyn a tlak, které jsou uvedeny na štítku s údaji o zařízení.**
- Výrobce si vyhrazuje možnost provádnět změny za účelem modernizace zařízení a neustálého zlepšování kvality bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou způsobovat obtíže uživatelům.
- Zařízení může být používáno výhradně k účelu, pro který bylo navrženo.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo zacházením se zařízením.
- Jestliže nedopatřením dojde k pádu zařízení do vody nebo k jeho zalití, neprodleně vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a následně zajistěte kontrolu zařízení odborně způsobilou osobou.
- Nikdy sami neotvírejte plášť zařízení.
- Sporáky neobsahují materiál nebezpečný pro životní prostředí.
- Je nutno věnovat pozornost dětem, aby si nehrály s vybavením. Především horké hořáky, rošty a nádoby s horkými kapalinami mohou opařit dítě.
- Neotvírejte kohout na plynové přípojce nebo ventil na láhvi bez předchozí kontroly, zda jsou všechny kohouty uzavřené.
- Zabraňte polití hořáků a jejich znečištění. Nečistoty odstraňte a vysušte ihned po zchlazení.
- Neumísťujte nádoby přímo na hořáky.
- Nevystavujte knoflíky a hořáky úderům.
- Zakazuje se pozměňovat nebo opravovat sporák nekvalifikovanými osobami.
- Zakazuje se otvírání kohoutů hořáku s hořící zápalkou nebo jiným nástrojem pro zapalování plynu v ruce.
- Hašení plamene hořáku foukáním je zakázáno.
- Zakazuje se samostatně provádět přestavbu sporáku na jiný typ plynu, přenášet sporák na jiné místo a provádět změny v napájecí instalaci. Tuto činnost může provádět pouze autorizovaný instalatér.
- Nepouštějte ke sporáku malé děti a osoby neseznámené s návodem k použití
- **PŘI PODEZŘENÍ, ŽE DOCHÁZÍ K UVOLŇOVÁNÍ PLYNU, JE ZAKÁZÁNO:** zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat elektrickou troubu, zapínat a vypínat elektrické přístroje (zvonek nebo vypínač osvětlení) a používat jiná elektrická zařízení, která mohou způsobit vznik elektrických nebo mechanických jisker
- V tomto případě:
 - odpojte zařízení od sítě
 - okamžitě zavřete ventil plynové láhve nebo plynový uzavírací kohout a provzdušněte místnost, pak zavolejte osobu oprávněnou odstranit příčinu.
- Pro zvýšení bezpečnosti je možné instalovat v místnosti detektory plynu
- **V případě vznícení plynu unikajícího z netěsné instalace je nutno okamžitě uzavřít přívod plynu pomocí uzavíracího ventilu.**
- **V případě vznícení plynu unikajícího z netěsného ventilu plynové láhve je nutno přehodit láhev mokrou dekou za účelem ochlazení láhve a uzavřít ventil na láhvi.**
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů v plášti zařízení.

- Dojde-li k pádu nebo k jakémukoliv jinému poškození zařízení, před dalším použitím zajistěte kontrolu a případnou opravu ve specializované servisní provozovně.
- Po zchlazení vynesete láhev na volné prostranství. Zakazuje se opětovné použití poškozené láhve.
- Při přerušení používání sporáku na dobu několika dní uzavřete hlavní ventil pro přívod plynu, v případě plynové láhve tak učiňte po každém použití.
- Používání zařízení pro vaření a pečení má za následek uvolňování zplodin ze spalovaného plynu a tepla a vlhkosti v místnosti, v níž je umístěné. Je nutno se ujistit, zda je kuchyňská místnost dobře větraná a ponechat přirozené ventilační otvory otevřené nebo instalovat mechanické ventilační prostředky (kuchyňský odsavač).
- Dlouhodobé intenzivní používání spotřebiče může vyžadovat dodatečné větrání, například otevření okna nebo účinnější ventilaci (např. zvýšení výkonu mechanické ventilace, pokud je používána).
- **Nikdy sami neopravujte zařízení – riziko ohrožení života.**
- Samostatné provádění jakýchkoliv oprav je zakázáno a vede ke ztrátě záruky.
- Při zapínání hořáku trouby je zapotřebí sledovat jeho zapálení průzorem. Do 10 sekund by se měl na celém hořáku objevit plamen a neměl by být přerušovaný. Pokud se tak nestane, uzavřete kohoutek a kontaktujte servis.
- Při otevírání dvířek nepřibližujte tvář k troubě – zejména pak, je-li trouba nastavena na vysokou teplotu (riziko popálení)
- Kontrolujte fungování zařízení během používání.
- Zabraňte tomu, aby zařízení používaly osoby neploleté, tělesně nebo mentálně postižené, osoby s omezenou schopností pohybu a osoby bez náležitých zkušeností a znalostí týkajících se jeho správného používání. Výše uvedené osoby mohou používat spotřebič pouze pod dozorem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Polévání roštu, hořáků i celého spotřebiče vodou je zakázáno.
- Pokládejte hrnce na rošt a odstraňujte je z něj s použitím rukavic odolných vůči vysokým teplotám.
- Pokládání potravin přímo na roštu pečící trouby je zakázáno.
- Vypněte zařízení před uzavřením ventilu pro přívod plynu
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrou rukou.
- Pravidelně kontrolujte stav zástrčky a napájecího kabelu. V případě zjištění jakéhokoliv poškození zajistěte opravu ve specializované servisní provozovně.
- Dojde-li k pádu nebo jakémukoliv jinému poškození zařízení, před dalším použitím zajistěte kontrolu a případnou opravu ve specializované servisní provozovně.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte jej v bezpečné vzdálenosti od otevřeného ohně. Odpojujte zařízení z elektrické zásuvky uchopením a zatažením zástrčky, nikdy netáhněte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí kabel, aby se předešlo jeho neúmyslnému odpojení od elektrické zásuvky nebo zapnutí o něj.
- Zabraňte tomu, aby zařízení používaly osoby neploleté, tělesně nebo mentálně postižené osoby, osoby s omezenou schopností pochybu a osoby bez náležitých zkušeností a znalostí týkajících se jeho správného používání. Výše uvedené osoby mohou používat zařízení pouze pod dozorem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud zařízení není používáno nebo probíhá-li jeho čištění, vždy je odpojte od zdroje napájení vytažením zástrčky z elektrické zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ: Je-li zástrčka napájecího kabelu zapojena do elektrické zásuvky, zařízení je neustále pod napětím.**
- Před vytažením zástrčky z elektrické zásuvky vypněte zařízení.
- Po instalaci se musí zařízení nacházet na viditelném místě a musí k němu být zajištěn snadný přístup.
- Zajistěte snadný přístup k zástrčce neodpojitelného napájecího kabelu.

2. PRAVIDLA BOZP

Pro zajištění bezpečnosti během provozu zařízení je nutno dodržovat níže uvedená bezpečnostní pravidla:

- Personál používající zařízení musí být vyškolen ohledně jeho bezpečného používání v souladu s informacemi obsaženými v tomto návodu k použití a seznámen se základními pravidly pro používání elektrických přístrojů a pro bezpečnost na pracovišti. Uživatelé musí absolvovat úvodní školení ve výše uvedeném rozsahu (před prvním spuštěním zařízení daným pracovníkem) a také školení periodická.
- Zapnuté zařízení nesmí být ponecháno bez dozoru. Před zahájením jakýchkoliv údržbových prací se ujistěte, že jsou všechny hořáky vypnuty a že je uzavřen přívod plynu do zařízení.

- Zařízení nesmí být zapnuto, došlo-li k poškození kteréhokoliv topného tělesa a/nebo kontrolního prvku. Před spuštěním se ujistěte, že je zařízení funkční a že bylo připraveno k provozu v souladu s tímto návodem k použití.
- Neotvírejte průtokový ventil na plynovém vedení bez předchozí kontroly, zda je plynový ventil zařízení uzavřen
- Neotvírejte kohout s hořící zápalkou nebo jiným nástrojem pro zapalování plynu v ruce.
- Neumísťujte nádobí přímo na hořácích (použijte rošt – viz obr. č. 1).
- Ohřívejte pouze nádobí k tomu určené. Použití nesprávného nádobí (např. z umělé hmoty) může způsobit požár.
- Při vyjímání obsahu z trouby dávejte pozor na náhodné vysunutí rozehrátého roštu.
- Hmotnost nádobí (včetně obsahu) umístěného na jednom roštu (viz obr. č. 1, pol. 3) nesmí překročit 100 kg.
- Nesmí dojít ke kontaktu hořáků s vodou - především pak, jsou-li horké. Je rovněž zapotřebí zabránit rozlití obsahu hrnců na zařízení (např. v důsledku nekontrolovaného varu jejich obsahu). Nedodržení výše uvedeného pravidla může vést k ohrožení uživatele a poškození zařízení.
- Během chodu dochází zahřívání zařízení – dávejte pozor na nebezpečí popálení při kontaktu s jeho povrchem. Po vypnutí zařízení dochází k pozvolnému poklesu jeho teploty. Před přepravou nebo jakoukoliv údržbovou činností se ujistěte, že teplota klesla na bezpečnou úroveň.
- Pro snímání teplých poklic a hrnců a vyjímání potravin z trouby používejte ochranné rukavice. Věnujte náležitou pozornost riziku popálení při kontaktu s rozehrátými vnitřními komponentami pečicí trouby
- Pečící troubu i skříňku (v případě zařízení, jejichž součástí tvoří) otvírejte a zavírejte opatrně pomocí držáku dvířek. Věnujte náležitou pozornost riziku přivření dlaně nebo držených předmětů.
- Během čištění a údržby by mělo být zařízení odpojeno od napájení.
- Nečistěte zařízení párou nebo pod tekoucí vodou.
- Jakékoliv opravy zařízení smí být prováděny pouze kvalifikovaným technickým personálem (technický servis).
- Tepelné zpracování potravin je nutno provádět pouze s uzavřenými dvířky trouby.
- Pokládání potravin přímo na roštu pečicí trouby je zakázáno.
- Potraviny vkládejte do pečicí trouby pouze v nádobách odolných proti vysokým teplotám. Zakazuje se používat jiné druhy nádob (např. z umělých hmot) a umísťovat do trouby jiné předměty než potraviny a nádoby, v nichž dochází k jejich tepelnému zpracování. Nedodržení výše uvedených pravidel může mít za následek poškození trouby a požár.

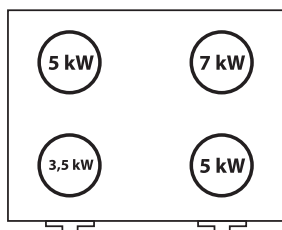
3. TECHNICKÉ ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Popis přední části zařízení (strana 2): **1** - Řídicí panel, **2** - Bezpečnostní termostat, **3** - Rošty, **4** - Knoflík pro nastavení režimu pečení, **5** - Knoflík pro nastavení teploty trouby **6** - Ovládací knoflíky hořáků sporáku, **7** - Zelená kontrolka (signalizuje napájení zařízení), **8** - Oranžová kontrolka (signalizuje zapnuté ohřívání), **9** - Držák zařízení pro odvod vzduchu z trouby (umožňuje odvod vzduchu z trouby), **10** - Dvířka pečicí trouby, **11** - Dvířka skříňky (pouze v případě modelů 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

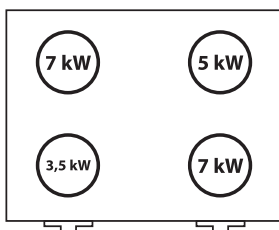
Technické údaje o plynových hořácích sporáku (povrchových)

Model sporáku	Počet hořáků	Hořáky [kW]	Celkový příkon hořáků [W]	Grafické zobrazení rozmístění hořáků:	Rozměry sporáku [mm]
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Obrázek č 4	800x700x850 (Obrázek č 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Obrázek č 5	1200x700x850 (Obrázek č 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Obrázek č 5	800x700x850 (Obrázek ECO)
9713630					
9713710	4	4x3,5	14	Obrázek č 5	
9713730					
9714310	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Obrázek č 5	1200x700x850 (Obrázek ECO)
9714330					
9714410	6	6x3,5	21	Obrázek č 5	
9714430					

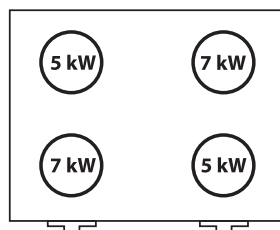
Pozor! Všetky sporáky sú vybavené plynovou ochranou



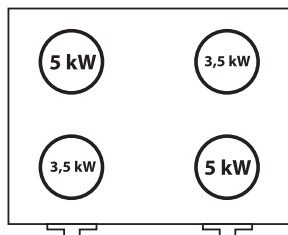
9715110, 9715130, 9716110,
9716130



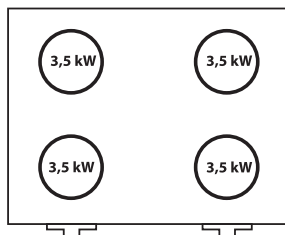
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 9715330, 9716310,
9716330

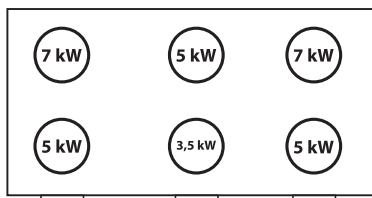


971361,971363

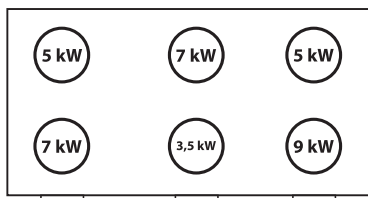


971371, 971373

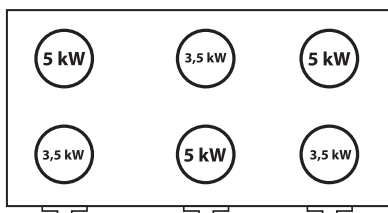
Obrázek č. 4. Rozmístění hořáků u sporáků se čtyřmi hořáky (schéma)



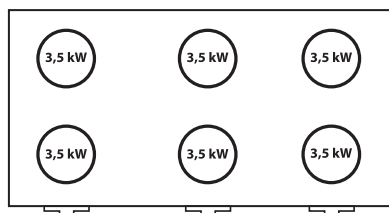
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



971431, 971433



971441, 971443

Obrázek č. 5. Rozmístění hořáků u sporáků se šesti hořáky (schéma)

Technické údaje o troubě

Model sporáku	Rozměry pečicí trouby [mm]	Rozměry roštu [mm]	Příkon topných těles pečicí trouby [W]	Napájecí napětí	Napájecí kabel [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 a GN 1/1			
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330	660x545x285	650x530 a GN 2/1	Horní topné těleso 3000W 400V Dolní topné těleso 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716110					
9716130					
9716210					
9716230					
9716310	660x450x285	600x400 a GN 1/1			
9716330					
9717110					
9717130					
9717210					
9717230	660x545x285	650x530 a GN 2/1			
9718110					
9718130					
9718210					
9718230					
9713610					
9713630					
9713710					
9713730					
9714310	660x450x285	600x400 a GN 1/1			
9714330					
9714410					
9714430					

CZ

4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

Před uvedením zařízení do provozu se ujistěte, že bylo správně instalováno a že jeho technický stav umožňuje bezpečné použití.

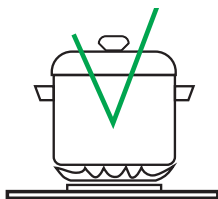
4.1. Sporák

- Před zahájením používání sporáku věnujte pozornost tomu, zda se horní části hořáku nacházejí ve správné poloze (hlava hořáku a rozdělovač). Rozdělovač je správně nasazen tehdy, když upínací kolík nacházející se na základním povrchu hlavy hořáku zapadá do otvoru, který se nachází na obvodu rozdělovače. Jakykoliv jiný způsob nasazení rozdělovače je nesprávný a bude mít za následek špatné hoření plynu vycházejícího z hořáku



- V zájmu racionální spotřeby energie a správného spalování se doporučuje používat hrnce se správným průměrem ve vztahu k tepelnému zatížení hořáku:

- pro 9 kW hořák se doporučuje použití hrnců s průměrem 42 cm a více
- pro 7 kW hořák se doporučuje použití hrnců s průměrem od 38 cm do 46 cm
- pro 5 kW hořák se doporučuje použití hrnců s průměrem od 32 cm do 38 cm
- pro 3,5 kW hořák se doporučuje použití hrnců s průměrem od 28 cm do 32 cm



Primerene větší dno pro příslušný hořák

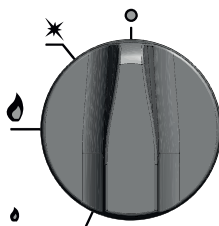


Konkávní dno



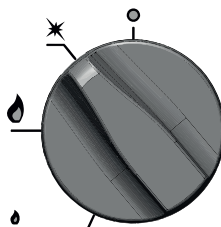
Prliš malé dno pro příslušný hořák

- Ohřívejte pouze nádoby k tomu určené. Použití nesprávného nádobí (např. z umělé hmoty) může způsobit požár.
- Ujistěte se, že se veškeré knoflíky momentálně nepoužívaných hořáků nacházejí v poloze „hořák vypnutý“ (obr. 6). Knoflíky pro ovládání hořáků sporáku jsou umístěny na pravé straně ovládacího panelu (obr. 1, pol. 6).



Obrázek č 6. Nastavení knoflíku, při kterém je kompletně uzavřen přívod plynu do hořáku

- Otevřete ventil na láhvi s propan-butanem vybavené regulátorem pro plyn propan-butan (pouze pro sporáky přizpůsobené k práci s plynem propan-butan)
- Se zapálenou zápalkou nebo jiným nástrojem pro zapalování plynu v ruce (např. elektrický zapalovač) stisknete regulační knoflík daného hořáku
- Otočte regulační knoflík do polohy „pilotní hořák“ tak, jak je znázorněno na obr. 7 (pohyb proti směru hodinových ručiček)

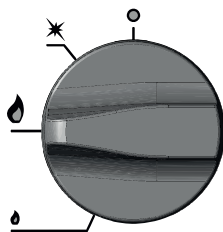


Obrázek č 7. Nastavení knoflíku, při kterém dochází k přívodu plynu pouze do pilotního hořáku

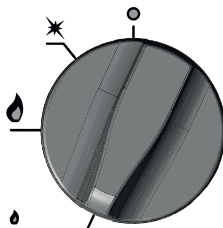
- Zapalte plyn na pilotním hořáku pomocí připravené zápalky nebo zapalovacího nástroje a držte tlačítko stisknuté po dobu přibližně 20 sekund (doba potřebná ke spuštění pojistky)

UPOZORNĚNÍ! Při zapalování pilotního hořáku mějte na paměti, že se v armatuře nachází vzduch, který musí být vytlačen plynem přiváděným z příslušné instalace. Zařízení se zapálí, jakmile plyn kompletně vyplní armaturu sporáku.

- Otočte knoflík (pohybem proti směru hodinových ručiček) do polohy plný plamen (obr. 8) tak, aby se zapálil hlavní hořák (je zapalován pilotním hořákem). Následně otočením tlačítka dále ve stejném směru získáme úsporný plamen (obr.9). Hlavní hořák se nezapálí, pokud není kontrolní (pilotní) hořák zapálen a nezahřívá senzory pojistky proti úniku plynu. V případě přerušení hoření plamene senzor pojistky proti úniku plynu odpojí jeho přívod do hořáku.



Obrázek č 8. Nastavení knoflíku, při kterém hořák hoří na plný výkon.



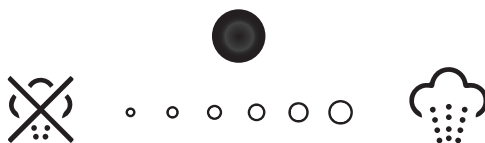
Obrázek č 9. Nastavení knoflíku, při kterém hořák hoří na minimální výkon (přibližně 1/3 maximálního výkonu)

- Při dočasném přerušení používání hořáku otočte ovládací knoflík do polohy „pilotní hořák“ (obr. 7)
- Po ukončení používání hořáku uzavřete přívod plynu otočením knoflíku do polohy „vypnuto“ (pohyb ve směru hodinových ručiček) (obr. 6). **Upozornění! V případě používání propan-butanu před vypnutím hořáku pomocí knoflíku uzavřete ventil na láhvi s plynem!**

4.2. Použití pečicí trouby

Ovládání pečicí trouby probíhá pomocí dvou knoflíků umístěných na levé straně řídicího panelu.

- Levý knoflík pro volbu nastavení pečení (obr. č. 11-14, pol. 3 v závislosti na modelu) otočte do polohy 1, 2 nebo 3 (dojde k aktivaci zelené kontrolky) (obr. č. 11-14, pol. 2)
- Pomocí druhého knoflíku pro ovládání termostatu (obr. č. 11-14, pol. 4) nastavte teplotu trouby.
- Zapnutí trouby signalizuje aktivace oranžové kontrolky (obr. č.11-14, pol. 1).
- Svítící oranžová kontrolka signalizuje chod pečicí trouby. Poté, co trouba dosáhne nastavené teploty, dojde k jejímu zhasnutí. Během chodu pečicí trouby bude docházet ke střídavému rozsvěcování a zhasínání oranžové kontrolky (udržování teploty uvnitř komory trouby na požadované úrovni).
- Komora pečicí trouby je vybavena otvorem pro výstup páry. Průtok páry skrze výstupní otvor je regulován pomocí páky umístěné na řídicím panelu (obr. č. 10). Stlačená páka znamená, že je otvor zcela uzavřen. Tažením páky směrem ven dochází k jeho postupnému otvírání a zvyšování průtoku.



Obrázek č 10. Řízení odvodu páry z komory pečicí trouby.

Vypnutí trouby:

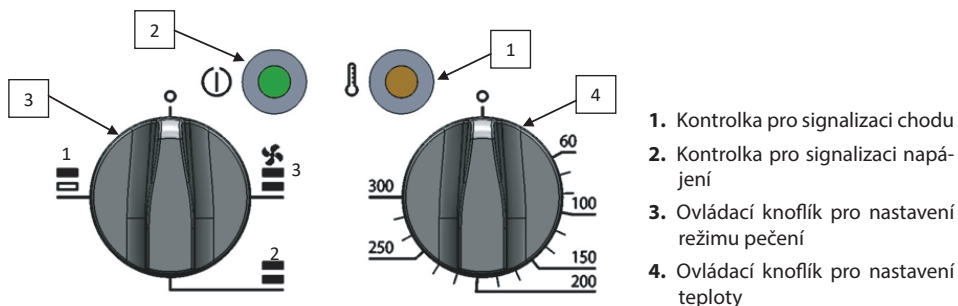
- pro vypnutí trouby otočte oba knoflíky do polohy uvedené na obr. č. 11-14. Signalizační kontrolky by měly zhasnout.

Označení pečících trub se 3 režimy pečení (obr. č. 11) – modely 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Poloha 1 - Ohřev pečicí trouby pomocí horního topného tělesa

Poloha 2 - Ohřev pečicí trouby pomocí dolního topného tělesa

Poloha 3 - Ohřev pečicí trouby pomocí horního topného tělesa, dolního topného tělesa a ventilátoru, který zajišťuje proudění vzduchu (využití tohoto režimu umožňuje rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem potravin nacházejících se v pečicí troubě)



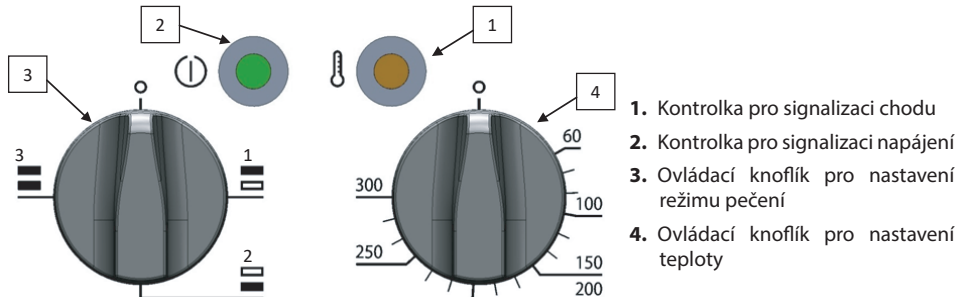
Obrázek č 11. Ovládací prvky pečicí trouby – 3 režimy pečení

Označení pečících trub se statickým ohřevem (obr. č. 12) – modely 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Poloha 1 - Ohřev pečicí trouby pomocí horního topného tělesa

Poloha 2 - Ohřev pečicí trouby pomocí dolního topného tělesa

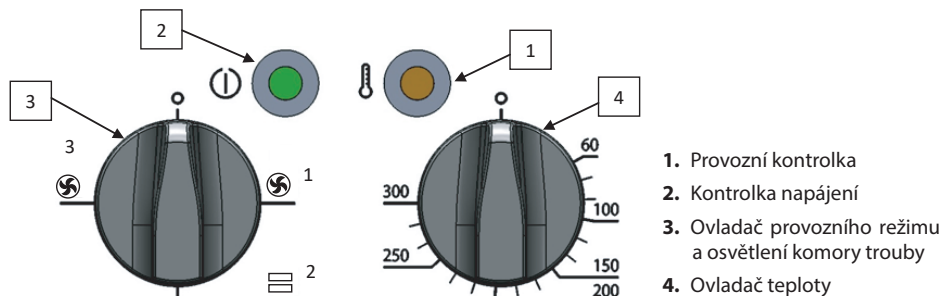
Poloha 3 - Ohřev pečicí trouby pomocí horního i dolního topného tělesa



Obrázek č 12. Ovládací prvky statické pečicí trouby

Označení trouby vybavené 3 topnými systémy ECO (Obr. 13) u modelů 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

UPOZORNĚNÍ! V elektrické krabici lze spotřebič přepínat mezi napětím 230 V a 400 V 50 Hz. Pokud je sporák připojen k síti s napětím 230 V 50 Hz, je v zařízení odpojen horní ohříváč (tato funkce NEFUNGUJE). Pokud je spotřebič připojen k síti s napětím 400 V 50 Hz, fungují všechny funkce trouby. Ve sporácích ECO musí být napájecí kabely připojeny podle pokynů v bodě 8.3.d.



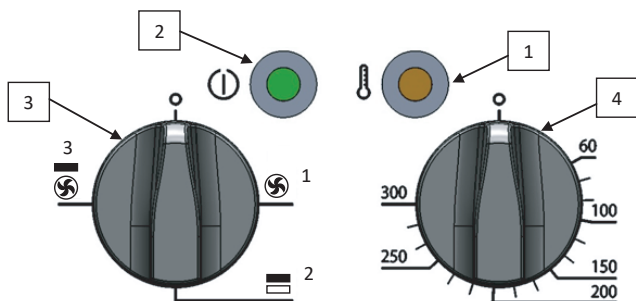
Obrázek 13. Eco ovládání trouby

Napětí zdroje 230 V:

Poloha 1 – Trouba se ohřívá pomocí ohříváče na ventilátoru.

Poloha 2 – Trouba nefunguje (funkce odpojena)

Poloha 3 – Trouba se ohřívá pomocí ohříváče na ventilátoru.



Obrázek 14. Eco ovládání trouby

1. Provozní kontrolka
2. Kontrolka napájení
3. Ovladač provozního režimu a osvětlení komory trouby
4. Ovladač teploty

Napětí zdroje 400 V:

Poloha 1 – Trouba se ohřívá pomocí ohříváče na ventilátoru.

Poloha 2 – Trouba se ohřívá pomocí horního ohříváče

Poloha 3 – Trouba se ohřívá pomocí ohříváče na ventilátoru a horního ohříváče.

V případě přehřátí komory trouby dojde ke spuštění bezpečnostního termostatu. Chcete-li dále pracovat se spotřebičem, po odstranění závady stiskněte tlačítko resetu bezpečnostního termostatu (obr.1, pol. 3).

UPOZORNĚNÍ!

- **Teplné zpracování potravin je nutno provádět pouze s uzavřenými dvířky trouby.**
- **Během provozu trouby se zahřívají dvířka trouby i celý spotřebič. Používejte vhodný ochranný oděv (např. rukavice odolné vůči vysokým teplotám), aby nedošlo k popálení při práci s troubou (např. při otevírání dvířek).**
- **Potraviny vkládejte do trouby pouze v nádobách odolných proti vysokým teplotám. Je zakázáno používat jiné druhy nádob (např. z umělých hmot) a umísťovat do trouby jiné předměty než potraviny a nádoby, v nichž dochází k jejich tepelnému zpracování. Nedodržení výše uvedených pravidel může způsobit poškození trouby a vznik požáru**

Zařízení nesmí být přenašeno, pokud:

- je napájecí kabel zapojen do zásuvky,
- je povrch zařízení horký,
- se na sporáku, v troubě nebo ve skřínce nachází jakékoli předměty

V případě přehřátí komory trouby dojde ke spuštění bezpečnostního termostatu. Po odstranění závady stiskněte tlačítko resetu bezpečnostního termostatu (obr. 1, pol. 3) pro pokračování práce se spotřebičem.

UPOZORNĚNÍ!

- **Při tepelném zpracování potravin v pečící troubě musí být její dvířka zavřená.**
- **Během chodu dochází k zahřívání dvířek trouby i celého zařízení. Pro zamezení popálenin během práce s troubou (např. při otvírání dvířek) používejte příslušný ochranný oděv (např. rukavice odolné vůči působení zvýšených teplot).**
- **Potraviny musí být vkládány do pečící trouby pouze v nádobách odolných vůči působení vysokých teplot. Nádoby z jiných materiálů (např. z umělé hmoty) nesmí být použity. Do pečící trouby nesmí být vkládány jiné předměty než potraviny a nádoby, v nichž dochází k jejich tepelnému zpracování. Nedodržení výše uvedených pravidel může mít za následek poškození pečící trouby a požár**

Zařízení nesmí být přepravováno, když:

- je napájecí kabel zapojen do zásuvky,
- je povrch zařízení horký
- se na plotnách, v pečící troubě nebo ve skřínce nacházejí jakékoliv předměty

5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakýchkoliv údržbových prací vypněte všechny hořáky pomocí regulačních knoflíků a v případě, že používáte plyn propan-butan, uzavřete také ventil na plynové láhvi.

Každodenní údržba spočívá v odstranění veškerého kuchyňského náčiní z povrchu zařízení a umytí prvků sporáku pomocí utěrky navlhčené ve vodě s přípravkem na mytí nádobí a následném vytření suchou utěrkou dosucha. Po ukončení prací zkontrolujte, zda jsou všechny části hořáku správně nasazeny. Části hořáku musí být vždy suché. Částice vody mohou brzdit výstup plynu a způsobovat špatné fungování hořáku.



Obrázek č 15

Jednou měsíčně zkontrolujte, zda se plynová a elektrická instalace zařízení nachází v dobrém stavu (stav knoflíků, hořáků, pojistek proti úniku plynu apod.)

Jednou ročně je zapotřebí provést servis zařízení za účelem zjištění úrovně jeho opotřebení a zjištění případných závad jeho komponent a součástí.

V případě zjištění jakékoliv závady je zapotřebí oznámit tuto skutečnost specializovanému technickému servisu za účelem získání pomoci s jejím odstraněním.

Údržba je prováděna jednou měsíčně, každoroční servis a opravy zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný technický personál (technický servis).

6. LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

Informace pro uživatele o pravidlech správného nakládání s opotřebenými elektrickými a elektronickými přístroji

- **Odevzdejte starý spotřebič v obchodě, kde kupujete nový spotřebič.** Každý obchod je povinen bezplatně přijmout staré spotřebiče, pokud je v nich zakoupen nový spotřebič stejného typu ve stejném množství. Podmínkou je přeprava spotřebiče do obchodu na vlastní náklady.
- **Odevzdejte starý spotřebič do sběrného zařízení.** Informace o nejbližším takovém místě naleznete na webových stránkách příslušné obce, informační tabuli obecního úřadu.
- **Zanechte spotřebič v servisní provozovně.** Nevyplácí-li se spotřebič opravit nebo pokud to není z technických důvodů možné, servis je povinen bezplatně přijmout daný spotřebič.
- **Odevzdejte starý spotřebič aniž byste vyšli z domu.** Nemáte-li čas nebo možnost přepravit váš spotřebič do sběrného zařízení, můžete využít služeb specializovaných společností.

Pamatujte! Nevyhazujte použité vybavení společně s ostatním odpadem. Hrozí za to vysoký finanční postih.



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše, kterým je opatřen výrobek, jeho balení nebo návod, znamená, že výrobek nesmí být vkládán do standardních odpadních kontejnerů. Uživatel je povinen odevzdat opotřebeně zboží do určeného sběrného zařízení za účelem jeho správného zpracování.

7. ZÁRUKA

Prodejce poskytuje záruku na výrobek.

Poškození v důsledku vzniku vápenných usazenin ve spotřebiči není předmětem záručních oprav.

Předmětem záruční výměny nejsou prvky jako žárovky, gumové prvky, topná tělesa poničená kotelním kamenem, šrouby ani prvky, u nichž dochází k přirozenému opotřebení, např. gumová těsnění a veškeré mechanicky poškozené prvky. Toto se vztahuje také na veškeré komponenty poškozené v důsledku nesprávného použití.

Ke ztrátě záruky dochází automaticky po otevření záruční pečeti nebo po opravě vlastními prostředky.

8. INSTALACE – URČENO PRO INSTALATÉRY

8.1. Technické údaje o zařízení

Sporák může být přizpůsoben k použití s následujícími plynnými palivy při uvedených tlakových hodnotách:

2E	kategorie 2 skupina E (20 mbar)	zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2H	kategorie 2 skupina H (20 mbar)	zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2Lw	kategorie 2 skupina L (20 mbar)	zemní plyn s dusíkem (G27)
2k	kategorie 2 skupina K (25 mbar)	zemní plyn s dusíkem (G25.3)
2E+	kategorie 2 skupina E/L (20 mbar)	zemní plyn/zemní plyn s dusíkem (G20↔G25)
3B/P	kategorie 3 skupina B/P (30 mbar)	plyn propan-butan (G30)
3B/P	kategorie 3 skupina B/P (37 mbar)	plyn propan-butan (G30)
3P	kategorie 3 skupina P (37 mbar)	plyn propan (G31)
3B/P	kategorie 3 skupina B/P (50mbar)	plyn propan-butan (G30)
3P	kategorie 3 skupina P (50mbar)	plyn propan (G31)

Typy plynných paliv a vstupní tlak plynových zařízení v zemích, pro které je tento návod určen													
Země určení	Kategorie zařízení	Plyn											
		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)
		Tlak (mbar)											
		20	25	G20↔→G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	II2ELw3B/PP	X			X					X			X
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	II2H3B/P					X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	II2H3+					X		X				X	
DE	II2E3B/PP				X					X			X
AT, CH	II2H3B/PP					X				X			X
BE, FR	II2E+3+			X	X			X				X	
NL	I3B/P		X					X					
HU	II2H3B/P						X	X					

8.2. Vlastnosti hořáků

Tepelný výkon hořáku: 3,5 kW				
Tepelná účinnost: >50%				
Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m 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
Zkapalněný plyn	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

Tepelný výkon hořáku: 5 kW				
Tepelná účinnost: >50%				
Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m 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
Zkapalněný plyn	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

Tepelný výkon hořáku: 7 kW				
Tepelná účinnost: >50%				
Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E/2L (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

Tepelný výkon hořáku: 7 kW**Tepelná účinnost: >50%**

Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zkapalněný plyn	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

Tepelný výkon hořáku: 9 kW**Tepelná účinnost: >50%**

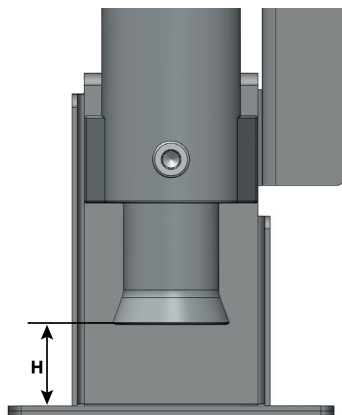
Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2E/2L (G20↔→G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Zkapalněný plyn	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

Tepelný výkon pilotního hořáku: 140W

Typ plynu		Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔→G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Zkapalněný plyn	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

Nastavení clony hořáku

Tepelný výkon hořáku (kW)	Nastavení vzduchové clony (mm)	Typ plynu	Tlak plynu (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	G30/3I	30
7,0	H = 20	G30/3I	30
5,0	H = 20	G30/3I	30
3,5	H = 20	G30/3I	30
9,0	H = 21	G30/3I	37
7,0	H = 19	G30/3I	37
5,0	H = 19	G30/3I	37
3,5	H = 19	G30/3I	37
9,0	H = 18	G30/3I	50
7,0	H = 16	G30/3I	50
5,0	H = 16	G30/3I	50
3,5	H = 16	G30/3I	50

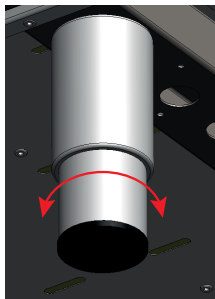


8.3. Instalace

Sporák může být připojen k plynovému potrubí nebo k plynové láhvi pouze osobou s osvědčením k poskytování instalátérských služeb. Přizpůsobení sporáku jinému typu plynu musí být provedeno autorizovaným instalátérem.

- Po rozebrání zkontrolujte, zda na zařízení nejsou patrné známky poškození. **Zařízení nesmí být připojeno, pokud došlo k jeho poškození při přepravě!**
- Před prvním zapnutím zařízení z něj odstraňte ochrannou fólii. Vnější povrch přetřete utěrkou navlhčenou v teplé vodě s odmašťovacím přípravkem a poté vytrete dosucha. Nepoužívejte prostředky, které by mohly poškodit povrch.
- Místnosti určené k instalaci plynových zařízení musí **bezpodmínečně splňovat předpisy pro instalaci plynové instalace v zemi, v níž je zařízení instalováno.**
- Sporák musí být umístěn v dobře větrané místnosti. Je nutno zajistit volný přístup vzduchu ke sporáku (potřebné při procesu spalování plynu) a také bezpečný odvod odpadních plynů (neumísťovat sporák do výklenků, nestavět vedle něj vysoká zařízení/skríně apod.). V případě umístění sporáku u stěny místnosti by minimální vzdálenost měla činit:
 - od nehořlavé stěny dle možností,
 - od chráněné hořlavé stěny, tj. stěny z hořlavých materiálů pokryté omítkou nebo chráněné podobným způsobem – minimálně 30 cm
 - od nechráněné hořlavé stěny, tj. dřevěné stěny nebo stěn z jiných hořlavých materiálů - minimálně 60 cm

- Sporáky přizpůsobené ke spalování plynu typu propan-butan nesmí být instalovány pod úrovní země (např. sklepy)
- Teplota místností, v nichž jsou instalovány láhve, nesmí přesahovat 35 °C.
- Sporák vyrovnejte pomocí výškově nastavitelných nožiček tak, jak je znázorněno na obr. 16 (rozsah regulace -20 do 40 mm)



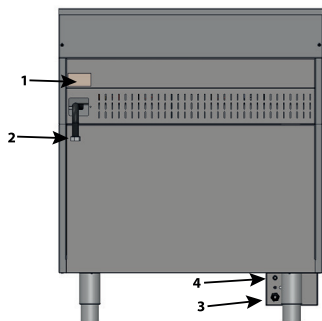
Obrázek č 16. Vyrovnávání zařízení

a. V případě zařízení připojených k láhvím s plynem typu propan-butan

- Láhve umísťujte do vzdálenosti alespoň 1,5 m od zařízení generujících teplo (ohřívače, pece apod.) s výjimkou sady se skříněmi na láhve.
- **Upozornění:** Je-li zařízení vybaveno prostorem na plynovou láhev, prostor by měl být navržen tak, aby se v něm nacházela pouze jedna láhev s maximálním objemem 20 kg.
- V takovém případě (zařízení na plyn s láhví umístěnou ve skřínce) celkové tepelné zatížení zařízení nesmí přesahovat 12 kW.
- Neumisťujte láhve v blízkosti jiných zařízení generujících jiskry.
- Umístěte láhve do vertikální pozice a zajistěte jejich ochranu před úderem, převrácením nebo náhodným přemístěním.
- Sporák na zkapalněný plyn by měl být připojen k ohebnému vedení (vedení pro plyn propan-butan s bezpečnostním značením „B“) pomocí ocelové trubky bez švů o délce minimálně 50 cm.
- Vedení by mělo být na obou stranách chráněno před sklouznutím pomocí stahovacích svorek. Vedení nesmí být kratší než 1,2 m a delší než 3,0 m.
- Láhev s propan-butanem (B/P) musí být vybavena regulátorem tlaku plynu. Tlak u výstupu z regulátoru musí odpovídat tlaku uvedenému na štítku s údaji o zařízení

b. V případě zařízení připojených k plynovému potrubí:

- Sporáky na zemní plyn (2E; 2H; 2Lw; 2L) musí být pevně připojeny k plynovému potrubí uvnitř budovy pomocí elastického kovového vedení s aktuálním bezpečnostním značením. Sporák je vybaven koncovkou se závitem R 1/2" (obr 17, pol. 2).



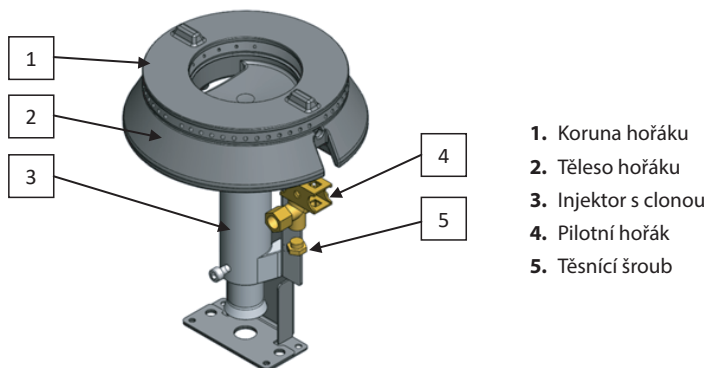
Popis zadního panelu zařízení:

1. Štítek s údaji o zařízení
2. Přípojka pro přívod plynu
3. Svorkovnicová skříň
4. Ekvipotenciální šroub

Obrázek č 17. Náhled na zadní stranu modelu.

c. ro přizpůsobení sporáku jinému typu plynu je nutno:

- Vyměnit trysky plynových hořáků – průměry trysek pro daný typ plynu jsou uvedeny v tabulkách v oddílu „**charakteristika hořáků**“
- Správně nastavit hliníkovou objímku v tělesu hořáku – odšroubujte šroub připevňující objímku, vysuňte nebo zasuněte objímku do tělesa do polohy dle tabulky „**Nastavení clony hořáku**“
- Nastavit minimální průtok plynu pomocí kohoutu – povolováním nebo utahováním šroubu nacházejícího se vedle kuželky kohoutu nastavte průtok plynu tak, aby plamen při otočení knoflíku z maximálního průtoku na minimální nezhasínal a měl intenzitu přibližně 1/3 plného výkonu.
- Nastavit průtok plynu v pilotním hořáku:
 1. konfiguruje-li sporák ze zemního plynu na propan nebo propan-butan, uvolníme těsnící šroub nacházející se na spodní straně zapalovače a následně vyšroubujeme trysku zapalovače o parametru 40 a pevně přišroubujeme trysku o parametru 20 dokud (v případě propanu i propan-butanu se používá stejná tryska). Následně přišroubujeme těsnící šroub (obr. 18, pol. 5). Zapalujeme pilotní hořák. Plamen by měl ohřívat termočlánek a mít světlou barvu. Pokud tomu tak není, nastavte přívod vzduchu pomocí clony nacházející se v horní části hořáku.
 2. konfiguruje-li sporák z propanu nebo propan-butanu na zemní plyn, postupujeme stejně, jako v bodě a.) s tím rozdílem, že vyšroubujeme trysku o parametru 20 a pevně přišroubujeme trysku o parametru 40



Obrázek č. 18. Konstrukce hořáku na příkladu 7kW hořáku.

Upozornění!

Po rekonfigurování sporáku na jiný typ plynu přilepte nálepky přiložené k tryskám, které popisují typ plynu, na který byl sporák konfigurován, na štítek s údaji o zařízení a záruční list.

Příklad: Sporák přizpůsobený ke spalování plynu propan-butan byl rekonfigurován na spalování zemního plynu. Po dokončení konfigurace přilepte nálepku **G20 2E (20mbar)** přiloženou k tryskám na štítek s údaji o zařízení (obr. č. 17, pol. 1; obr. č. 19) nacházející se na sporáku i záručním listu. Místo, kam má být nálepka přilepena, je znázorněno na obrázku níže.

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		
400 V	50 Hz	7.3 kW	200 kg	IP24		
9 PL IT-PT-SK-SL-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) 11 20;20;37;37	20;28-30/37	20;25; 28-30/37	25;30	20;50	20;30	20;50
19 CE 1450	12 Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m ³ /h	G30(3B/P) 2.88 Kg/h	G31 (3P) 2.83 Kg/h	15 G20(2E;2H) 20mbar	
Σ Qn 36,5 kW		G27(2Lw) 4.71 m ³ /h				
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREUVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUETO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU						

1. Model zařízení
 2. Kód katalogu
 3. Sériové číslo-rok výroby
 4. Stupeň ochrany
 5. Čistá hmotnost
- Elektrická část**
6. Napětí
 7. Kmitočet
 8. Elektrické energie
- Plynová část**
9. Region
 10. Kategorie
 11. Přívodní tlak
 12. Typ
 13. Nominální tepelné zatížení
 14. Spotřeba plynu v závislosti na typu dodávky plynu
 15. Zařízení přizpůsobené plynu / tlaku

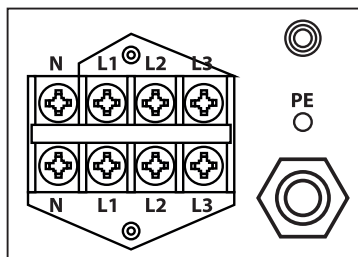
Obrázek 19. Příklad štítku s údaji o zařízení

d. Připojení sporáku k elektrické síti

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení (obr. č. 17, pol. 1)
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné ve spodní části zařízení (obr. č. 17, pol. 3). **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálu pomocí ekvipotenciálního šroubu (obr. č. 17, pol. 4) umístěného na zadní straně zařízení u svorkovnicové skříně. Ekvipotenciální šroub je označen následujícím symbolem:

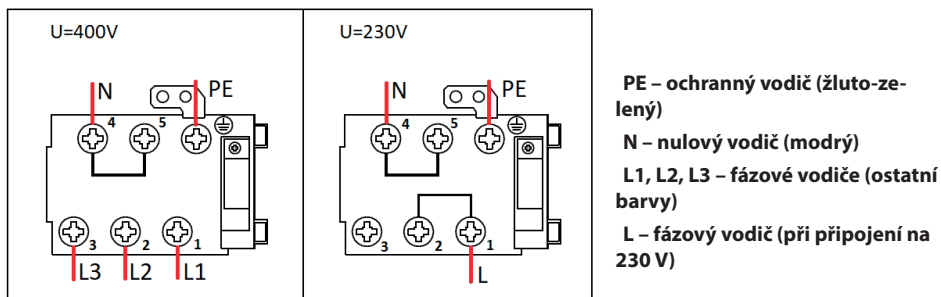


Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo ve specializovaných servisních provozovnách



- PE – ochranný vodič (zelenožlutý)
 N – nulový vodič (modrý)
 L1, L2, L3 – fázové vodiče (ostatní barvy)

Obrázek č 20. Připojení zařízení k elektrické síti



Obrázek 21. U sporáku ECO musí být spotřebič připojen do elektrické sítě podle štítku na spotřebiči.

Výkon trouby 6500 W při připojení do elektrické sítě s napětím 400 V. V případě připojení spotřebiče do elektrické sítě s napětím 230 V klesne výkon na 3500 W (v případě připojení na 230 V nefunguje funkce horního ohříváče)

- Spotřebič může zapojit do elektrické sítě pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Zařízení připojte do trojfázové zásuvky napájené elektrickým proudem 400 V / 50Hz vybavené vypínačem s jističem $I_n=30\text{mA}$ pomocí zástrčky nebo přímo k napájecí instalaci. U verze Eco lze troubu připojit do elektrické zásuvky napájené elektrickým proudem 230 V / 50 Hz vybavené vypínačem s jističem $I_n=16\text{mA}$ pomocí zástrčky nebo přímo k napájecí instalaci.

Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu:

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnic.



Obrázek č 22. Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu.

UPOZORNĚNÍ!!! Při prvním použití je nutno provést zkušební „vypálení“ zařízení dle níže uvedených bodů:

- nastavte knoflík pro nastavení režimu pečení do polohy „3“ (obr. č. 11-14, pol. 3)
- nastavte knoflík pro nastavení teploty (obr. č. 11-14, pol. 4) do polohy odpovídající maximální teplotě (zahřátí zařízení na uvedenou teplotu signalizuje zhasnutí oranžové signalizační kontrolky)
- vyčkejte přibližně 15 minut – poté je možné zařízení používat

Po provedení výše uvedeného procesu je možné zařízení normálně používat. Při prvním zapnutí nového sporáku dochází k uvolňování nepříjemných pachů v důsledku přirozeného vypalování zakonzervovaných topných těles. Zápach zmizí po prvním vypálení

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho produktu. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod. Kopírovať tento návod bez súhlasu je zakázané. Fotografie a kresby sú len ilustratívne a môžu sa líšiť od zakúpeného zariadenia.

Poznámka: Návod musí byť uložený na bezpečnom a pre zamestnancov prístupnom mieste. Výrobca si vyhradzuje právo zmeniť technické parametre zariadenia bez predchádzajúceho upozornenia..

Nedodržanie tohto návodu môže spôsobiť ohrozenie života

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Pozor! Ak bolo zariadenie poškodené počas prepravy, nesmiete ho pripájať!**
- **Pripojenie sporáku k plynovej inštalácii alebo k plynovej nádobe a jeho nastavenie musí vykonať výlučne oprávnený inštalatér plynových spotrebičov s platným osvedčením na prevádzku zariadení a inštalácií.**
- **Nie je dovolené vykonávať pripojenie k plynovej inštalácii alebo k nádobe- s plynom ani akekoľvek opravy pod hrozbou straty záruky.**
- Nesprávna obsluha a neštandardné používanie môže spôsobiť vážne poškodenie zariadenia alebo zranenie osôb.
- Materiály, z ktorých je vyrobené balenie sú vhodné na použitie ako druhotné suroviny.
- Pred prvým použitím sporáku si musíte prečítať návod na použitie a bezpečnostné pokyny.
- **Prístroj je určený pre plynovú inštaláciu a tlak uvedený na výkonovom štítku.**
- Výrobca si vyhradzuje právo vykonávať zmeny za účelom modernizácie vybavenia a neustáleho zlepšovania kvality, bez predchádzajúceho upozornenia. Tieto zmeny však nepredstavujú ťažkosti pre užívateľov.
- Zariadenie možno používať iba na účely, na ktoré bolo navrhnuté.
- Výrobca neprijíma žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou prevádzkou a nesprávnym použitím zariadenia.
- Ak zariadenie nechtiac spadne do vody alebo je zaplavené vodou, okamžite zariadenie odpojte a potom ho nechajte prezrieť špecialistom.
- Nikdy neotvárajte kryt zariadenia sami.
- Sporák neobsahuje nebezpečné materiály pre životné prostredie.
- Deti sa nesmú hrať so zariadením. Najmä horúce povrchy horákov, roštu, nádoby s horúcimi kvapalinami môžu spôsobiť popáleniny dieťaťu.
- Neotvárajte ventil na pripojenie plynu alebo na ventile fľaše bez kontroly, či sú zavreté všetky kohútiky.
- Nezaplavujte horáky a zabráňte ich znečisteniu. Špinavé horáky očistite a vysušte ihneď po vychladení.
- Neumiestňujte nádoby priamo na horáky.
- Neudierajte o na gombíky a horáky.
- Je zakázané prerábať sporák neodborným zásahom.
- Je zakázané otvárať kohútiky sporáku bez horiacej zápalky alebo zariadenia na zapálenie plynu.
- Je zakázané hasiť plameň fúkaním.
- Je zakázané robiť svojvoľné prerábky sporáku na iný druh plynu, prenášať sporák na iné miesto a vykonávať zmeny na inštalácii. Tieto úkony môže vykonať iba autorizovaný inštalatér.
- Nedovoľte, aby so sporákom narábali malé deti a osoby neznalé návod na použitie.
- **V PRÍPADE PODOZRENIA NA ÚNIK PLYNU JE ZAKÁZANÉ:** zapaľovať zápalky, fajčiť, zapínať elektrickú rúru, zapínať a vypínať elektrické prijímače (zvonček alebo vypínač osvetlenia) a používať iné elektrické a mechanické zariadenia spôsobujúce vznik elektrickej alebo úderovej iskry
- V tomto prípade:
 - odpojte zariadenie od siete
 - okamžite zatvorte ventil plynovej fľaše alebo plynový uzáver a vetrajte miestnosť, potom zavolajte osobu oprávnenú odstrániť príčinu.
- V záujme ďalšieho zabezpečenia môžete nainštalovať v miestnosti detektor plynu
- **V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesnej inštalácie musíte ihneď zatvoriť dodávku plynu pomocou uzatváracieho ventilu.**
- **V prípade vznietenia plynu unikajúceho z netesnej plynovej tlakovej fľaše: hodte- na nádobu mokrú prikrývku, aby sa nádoba ochladila a zatvorte ventil.**
- Nevkladajte akýkoľvek objekt do otvorov v kryte prístroja.
- V prípade, ak prístroj spadne, alebo je poškodený akýmkoľvek iným spôsobom pred ďalším použitím

musí byť vždy skontrolovaný a opravy musí vykonať servis.

- Po ochladení odnesť fľašu na otvorený priestor. Je zakázané opakovane používať poškodenú fľašu.
- V prípade niekoľkodňovej prestávky v použití sporáku, zatvorte hlavný plynový ventil, a v prípade použitia plynovej tlakovej fľaše po každom použití.
- Použitie plynu na varenie a pečenie spôsobuje uvoľňovanie spalin zo spaľovaného plynu a tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalované. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná; zachovajte prirodzené ventilačné otvory otvorené alebo nainštalujte mechanickú ventiláciu (odsávač).
- Dlhodobé intenzívne využívanie plynového spotrebiča môže vyžadovať dodatočné vetranie, napríklad otvorenie okna alebo účinnejšie vetranie, napr. mechanické vetranie, ak je nainštalované.
- **Nikdy neopravujte zariadenie sami - môže to spôsobiť ohrozenie života.**
- Nie je povolené vykonávať vo vlastnej réžii akékoľvek opravy, pod hrozbou straty záruky.
- Zapálením horáku musíte sledovať jeho zapálenie zrakom. Plameň na celom horáku sa musí objaviť do cca 10s a nesmie byť prerušovaný. V opačnom prípade volajte servis.
- Nepribližujte sa tvárou k peci pri otváraní dverí, najmä keď je rúra nastavená na vysokú teplotu (možnosť vzniku popálenín)
- Kontrolujte fungovanie zariadenia počas používania.
- Je zakázané používať zariadenie maloletými, fyzicky či mentálne postihnutými osobami a znevýhodnenými z hľadiska mobility, ako aj osobami bez vhodných skúseností a vedomostí o správnom používaní zariadenia. Uvedené osoby môžu prístroj ovládať iba pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Nie je dovolené polievanie horáku, roštu, rovnako ako celého zariadenia vodou.
- Hrnce musia byť kladené na sporák pomocou rukavíc odolných voči vysokým teplotám.
- Nie je povolené priame kladenie potravín na rošt v rúre
- Vypnite zariadenie, potom zatvorte ventil prívodu plynu
- Nedotýkajte sa zástrčky napájacieho kábla vlhkými rukami.
- Pravidelne kontrolujte stav zástrčky napájacieho kábla. V prípade, že zistíte poškodenie zástrčky alebo napájacieho kábla, odovzdajte na opravu v špecializovanom servise.
- V prípade, že zariadenie padne na zem alebo iným spôsobom podľahne poškodeniu, vždy odovzdajte na kontrolu a prípadnú opravu v špecializovanom servise.
- Chráňte napájací kábel pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi a pred otvoreným ohňom. Ak chcete odpojiť zariadenie z elektrickej zásuvky, vždy držte zástrčku, nikdy netiahnite za napájací kábel.
- Zabezpečte napájací kábel, aby ho nikto náhodou nevytiahol zo zásuvky alebo o neho nezakopol.
- Nedovoľte, aby zariadenie používali neploleté, fyzicky alebo psychicky postihnuté osoby a osoby postihnuté z hľadiska fyzickej schopnosti a taktiež osoby, ktoré nemajú príslušné skúsenosti a vedomosti týkajúce sa správneho používania zariadenia. Vyššie uvedené osoby môžu zariadenie používať len pod dozorom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak zariadenie nie je v danej chvíli používané alebo je práve čistené, vždy ho odpojte od elektriky tak, že vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky.
- **UPOZORNENIE! Ak je zástrčka napájacieho kábla pripojená k elektrickej zásuvke, zariadenie je stále pod napätím.**
- Pred tým, ako vytiahnete zástrčku z elektrickej zásuvky, vypnite zariadenie.
- Zariadenie musí byť po inštalácii viditeľné a ľahko dostupné.
- Je nutné zabezpečiť ľahký prístup k zástrčke neodpojiteľného napájacieho kábla.

2. PRAVIDLÁ BOZP

Abyste zabezpečila bezpečnú prevádzku zariadenia, musia sa dodržiavať nižšie uvedené bezpečnostné pravidlá:

- Personál, ktorý používa zariadenie musí byť vyškolený v oblasti bezpečnej prevádzky zariadenia v súlade s informáciami obsiahnutými v tomto návode, ako aj so základnými princípmi používania elektrických zariadení a bezpečnosti na pracovisku. Je nutné vykonať vstupné a pravidelné školenie pre personál obsluhujúci zariadenie vo vyššie uvedenom rozsahu (pred prvým spustením zariadenia daným zamestnancom).
- Nenechávajte zapnuté zariadenie bez dozoru. Pred začatím akejkoľvek údržby skontrolujte, či sú všetky horáky vypnuté a či je prívod plynu k zariadeniu uzavretý.
- Zakazuje sa zapínanie zariadenia, ak bol poškodený ktorýkoľvek vykurovací článok a/alebo ovládací prvok. Pred spustením sa uistite, či je zariadenie v poriadku a či je vhodne pripravené na prevádzku v

súlade s týmto návodom.

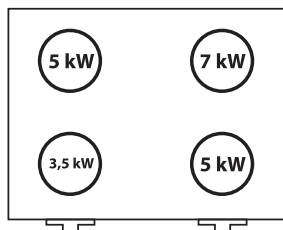
- Neotvárajte prietokový ventil bez predchádzajúcej kontroly, či je plynový ventil zariadenia zatvorený.
- Neotvárajte kohútik ak nemáte v ruke zapálenú zápalku alebo iné zariadenie na zapálenie plynu.
- Neumiestňujte nádoby priamo na horákoch (používajte rošt ako na Obr.1) .
- Nepoužívajte na zohrievanie iných nádob ako tých, ktoré sú na to určené. Používanie nevhodného riadu (napr. z umelých hmôt) môže spôsobiť požiar.
- Pri vyberaní obsahu z rúry dávajte pozor na možnosť náhodného vysunutia rozhorúčeného roštu.
- Hmotnosť riadu spolu s jeho obsahom, ktorý umiestnima na jednom rošte (Obr. 1 poz.3),
- Nesmie presahovať 100 kg.
- Zakazuje sa polievanie plynových horákov vodu, najmä ak sú rozhorúčené. Vyhýbajte sa tiež situáciám, keď sa obsah hrncov vylieva na zariadenie než unikať situácii w ktorej zawartość garnków wylewa się na urządzenie (napr. spôsobený nekontrolovaným varom obsahu). Nedodržovanie vyššie uvedených pravidiel môže viesť k nebezpečným situáciám a poškodeniu samotnej jednotky.
- Počas prevádzky sa zariadenie zohrieva - dávajte pozor na prípadné popáleniny pri kontakte s jeho povrchom. Po vypnutí teplota zariadenia klesá pomaly. Pred prepravou alebo akýmkoľvek údržbovým prácami sa uistite, že teplota zariadenia klesla na bezpečnú úroveň.
- Na manipuláciu teplých pokrievok a hrncov z horákov alebo pri vyberaní jedál z rúry používajte ochranné rukavice. Venujte osobitnú pozornosť možnosti popálenia sa pri styku s horúcimi časťami vo vnútri rúry.
- Rúru a skrinku (pre zariadenia, ktoré s takým vybavením) otvárajte a zatvárajte jemne, držiak za rukoväť dverí. Dávajte pozor na možnosť pricviknutia rúk alebo držaných predmetov.
- Počas čistenia a údržby musí byť zariadenie odpojené od napájania.
- Zariadenie by sa nemalo čistiť parou ani umývať pod tečúcou vodou.
- Každú opravu spotrebiča smie vykonávať len kvalifikovaný servisný personál. (technický servis).
- Tepelné spracovanie potravín je potrebné vykonať pri uzatvorených dverkách rúry.
- Nie je povolené priame kladenie potravín na rošt v rúre
- Potraviny je potrebné do rúry umiestňovať výlučne v nádobách odolných voči vysokým teplotám. Je zakázané používanie iných nádob (napr. z plastov) a umiestňovanie do rúry iných predmetov ako sú potraviny a nádoby, v ktorých sú potraviny tepelne upravované. Nedodržovanie vyššie uvedených zásad môže spôsobiť poškodenie rúry a požiar

3. TECHNICKÉ ÚDAJE ZARIADENIA

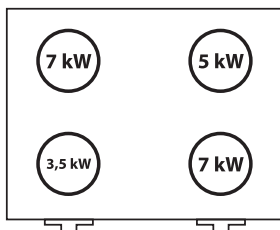
Vybavenie prednej strany zariadenia (strana 2): **1** - Ovládací Panel, **2** - Bezpečnostný termostat, **3** - Rošty, **4** - Gombík ovládajúci pracovný režim rúry, **5** - Gombík ovládajúci teplotu rúry, **6** - Ovládacie gombíky horných horákov sporáku, **7** - Zelená kontrolka (signalizuje napájanie rúry), **8** - Oranžová lampa (signalizuje aktívny proces ohrievania), **9** - Držiak ventilátora rúry (odvod vzduchu z rúry), **10** - Dvierka rúry, **11** - Dvierka skrinky (len v modeloch 9717110, 9717130, 9717210, 9717230, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230)

Technické údaje horákov plynových sporákov (povrchové)					
Model sporáku	Počet horákov	Použité horáky [kW]	Celkový výkon horákov [W]	Umiestnenie horákov na obrázku	Rozmery sporáku
9715110	4	3,5 + 2 x 5 + 7	20,5	Obrázok 4	800x700x850 (Obrázok 2)
9715130					
9716110					
9716130					
9715210	4	3,5 + 5 + 2 x 7	22,5		
9715230					
9716210					
9716230					
9715310	4	2 x 5 + 2 x 7	24,0		
9715330					
9716310					
9716330					
9717110	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	32,5	Obrázok 5	1200x700x850 (Obrázok 3)
9717130					
9718110					
9718130					
9717210	6	3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9	36,5		
9717230					
9718210					
9718230					
9713610	4	2x3,5 + 2x5	17	Obrázok 5	800x700x850 (Obrázok ECO)
9713630	4	4x3,5	14	Obrázok 5	
9713710	4	4x3,5	14	Obrázok 5	1200x700x850 (Obrázok ECO)
9713730	4	4x3,5	14	Obrázok 5	
9714310	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Obrázok 5	
9714330	6	3x3,5 + 3x5	25,5	Obrázok 5	
9714410	6	6x3,5	21	Obrázok 5	1200x700x850 (Obrázok ECO)
9714430	6	6x3,5	21	Obrázok 5	

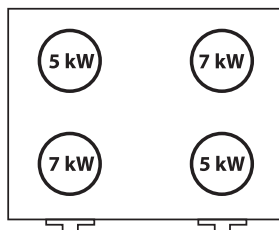
Pozor! Všetky sporáky sú vybavené plynovou ochranou



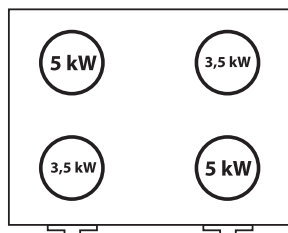
9715110, 9715130, 97161110,
9716130



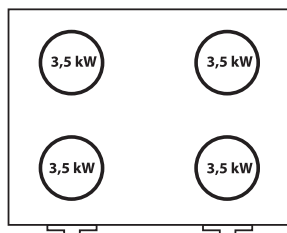
9715210, 9715230, 9716210,
9716230



9715310, 97915330, 9716310,
9716330

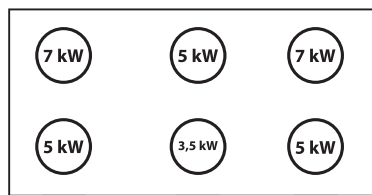


9713610, 9713630

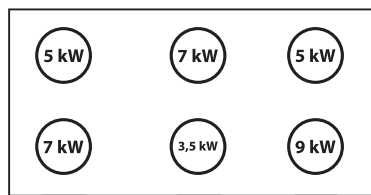


9713710, 9713730

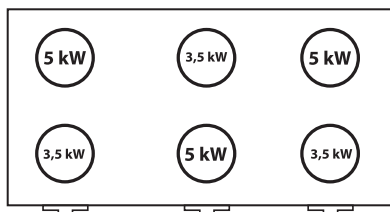
Obrázok 4. Umiestnenie horákov na sporáku so štyrmi horákmi (schematicky)



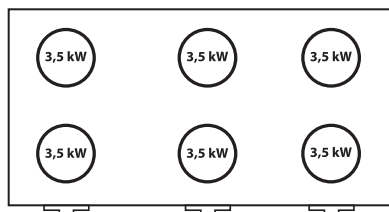
9717110, 9717130, 9718110, 9718130



9717210, 9717230, 9718210, 9718230



9714310, 9714330



9714410, 9714430

Obrázok 5. Umiestnenie horných horákov na sporáku so šiestimi horákmi (schematicky)

Technické údaje elektrickej rúry					
Model sporáku	Rozmery rúry [mm]	Veľkosť roštu [mm]	Výkon ohrievačov rúry [W]	Napájacie napätie	Napájací kábel [mm ²]
9715110	660x450x285	600x400 a GN 1/1	Horný ohrievač 3000W 400V Dolný ohrievač 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9715130					
9715210					
9715230					
9715310					
9715330	660x545x285	650x530 a GN 2/1	Horný ohrievač 3000W 400V Dolný ohrievač 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716110					
9716130					
9716210					
9716230					
9716310	660x450x285	600x400 a GN 1/1	Horný ohrievač 3000W 400V Dolný ohrievač 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9716330					
9717110					
9717130					
9717210					
9717230	660x545x285	650x530 a GN 2/1	Horný ohrievač 3000W 400V Dolný ohrievač 4000W 400V	400V 50Hz	5 x 2,5
9718110					
9718130					
9718210					
9718230					
9713610	660x450x285	600x400 a GN 1/1	Ohrievač na ventilátore 3500W 230V / Vrchný ohrievač 3000W ohrievač na ventilátore 3500W 400V	230V / 400V 50Hz	3x2,5 pre 230V / 5x2,5 pre 400V
9713630					
9713710					
9713730					
9714310					
9714330					
9714410					
9714430					

4. OVLÁDANIE PRÍSTROJA

Pred zapnutím zariadenia sa uistite, že horáky boli správne nainštalované a ich technický stav umožňuje bezpečnú prevádzku.

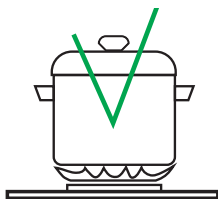
4.1. Sporák

- Pred použitím sporáku venujte pozornosť správne usporiadaniu hornej časti horáka (pohár horáka a plameňového prstenca). Správne nainštalovaný plameňový prstenec má pružný kolík v zárezoch umiestnených na obvode plameňového prstenca. Iné uloženie plameňového prstenca je nesprávne a bude mať za následok zlé spaľovanie plynového horáku



- Kvôli racionálnemu využívaniu energie a správne spaľovaniu sa odporúča používať hrnce s vhodným priemerom vo vzťahu k tepelnej záťaži horáku:

- pre horák 9kW sa odporúčajú hrnce s priemerom 42 cm a viac
- pre horák 7kW sa odporúčajú hrnce s priemerom od 38 cm do 46 cm
- pre horák 5kW sa odporúčajú hrnce s priemerom od 32 cm do 38 cm
- pre horák 5kW sa odporúčajú hrnce s priemerom od 32 cm do 38 cm



Väčšie dno Pre tento horák

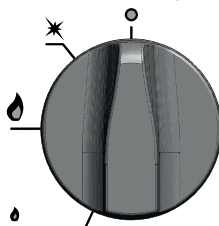


Vypuklé dno



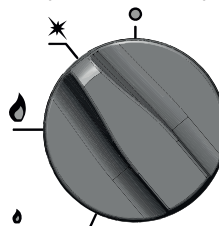
Príliš malé dno pre tento horák

- Nepoužívajte iný riad ako riad pre zamýšľané použitie. Používanie nesprávneho riadu (napríklad plastového) vytvára riziko požiaru.
- Nezabudnite, že všetky nepoužívané gombíky horákov musia byť v polohe „zatvorený horák“ (obr. 6) Ovládacie gombíky horákov sú na pravej strane ovládacieho panelu (obr. 1, položka 6)



Obrázok 6. Nastavenie gombíka, v ktorom je úplne odpojený prívod plynu do horáka.

- Otvorte ventil na fľaši na propán-butánom vybavenej regulátorom tlaku pre propán-bután (len pre sporáky vybavené na prácu s propán-butánom)
- Držiac v ruke zapálenú zápalku alebo zariadenie na zapálenie (napr. elektrický zapalovač), stlačte ovládacie gombík vybraného horáku
- Otočte gombík do polohy „pilotný horák“ podľa obrázku 7 (proti smeru hodinových ručičiek)

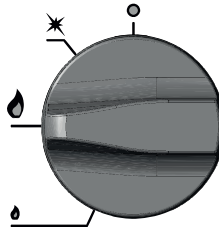


Obrázok 7. Nastavenie gombíka s napájaným iba pilotným horákom.

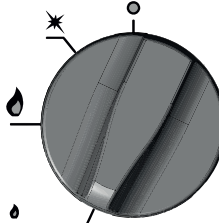
- Zapáľte plyn na „pilotnom horáku“ vopred pripravenou zápalkou alebo zápalným zariadením a držte gombík asi 20 sekúnd (čas potrebný na spustenie zabezpečenia)

Pozor! Pri zapalovaní majte na pamäti, že vo ventile je vzduch, ktorý musí byť vytlačený plynom z napájacej inštalácie. Zariadenie sa odpáli, keď plyn vyplní celý kuchynský spotrebič

- Otočný gombík (proti smeru hodinových ručičiek) na pozíciu plný plameň (obr. 8) aby sa zapálil plynový horák (zapáli sa horákom pilota). Potom otáčaním gombíka ďalej v rovnakom smere, získame úsporný plameň (obr. 9). Hlavný horák sa nespustí, ak kontrolný horák (pilot) nehorí a nezahrieva senzory ochrany proti úniku plynu. V prípade dočasného zmiznutia plameňa detektor zabezpečenia odpojí prívod plynu do horáku.



Obrázok 8. Nastavenie gombíka, v ktorom horák pracuje s maximálnym výkonom.



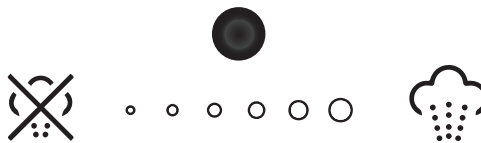
Obrázok 9. Nastavenie gombíka kde horák funguje s minimálnym výkonom (približne 1/3 maximálneho výkonu)

- Ak horák dočasne nepoužívate, prepnite ho na „pilotný horák“ (obr. 7)
- Po dokončení práce horáku, zatvorte prietok plynu otočením gombíka na pozíciu „uzavreté“ (v smere hodinových ručičiek) (obr. 6). **Upozornenie! Používaním propán butánu pred zatvorením gombíka horáka, musíte zatvoriť ventil na fľaši!**

4.2. Obsluha rúry

Na obsluhu rúry použite dva gombíky na ľavej strane ovládacieho panela.

- Ľavý gombík výberu režimu práci (Obr.11-14 pol.3 v závislosti od modelu kuchyne) na ovládacom panelu musíte otočiť do polohy 1, 2 alebo 3 (rozsvieti sa zelená kontrolka) (Obr.11-14 Pol.2)
- Gombíkom termostatu (Obr.11-14 Pol.4) musíte nastaviť teplotu rúry.
- Zapnutie rúry signalizuje oranžová kontrolka (Obr.11-14 Pol.1).
- Oranžová kontrolka signalizuje, že rúra je v prevádzke. Zhasnutie tejto kontrolky je signálom, že rúra dosiahla zadanú teplotu. Počas práci rúry oranžová kontrolka sa bude pravidelne zapínať a vypínať (udržiavanie teploty vo vnútri rúry).
- Komora rúry je vybavená komínom na odvod pary z komory rúry. Ovládanie prietokom cez komín sa uskutočňuje pomocou páky umiestnenej na ovládacom panelu (Obr. 10). Stlačená páka znamená úplne uzavretý komín. Vytiahnutím páky z panela otvárate komín a zväčšujete prietok.



Obrázok 10. Ovládanie odtoku z komory.

Vypnutie rúry:

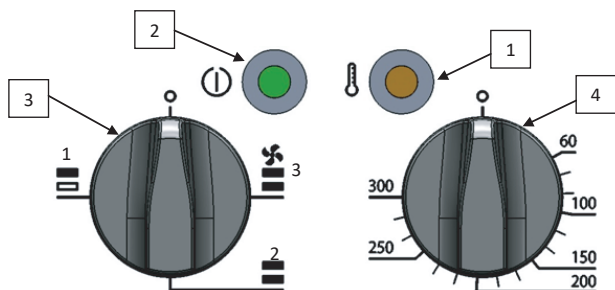
- ak chcete rúru vypnúť, nastavte obidva gombíky do polohy znázornenej na obrázku obr. 11-14. Signálne svetlá by mali zhasnúť..

Označenia rúry vybavenej 3 systémami ohrievania (Obr. 11) v modeloch 9715110, 9715130, 9715210, 9715230, 9715310, 9715330, 9717110, 9717130, 9717210, 9717230:

Poloha 1 - Rúra ohrievaná pomocou horného ohrievača

Poloha 2 - Rúra ohrievaná pomocou dolného ohrievača

Poloha 3 - Rúra je ohrievaná pomocou horného ohrievača, dolného a ventilátora, ktorý vytvára pohyb vzduchu (používanie tohto systému ohrievania dáva rovnomerný obeh tepla dokola jedla umiestneného v rúre)



1. Kontrolka signalizujúca prácu
2. Kontrolka signalizujúca napájanie
3. Gombík ovládajúci pracovný režim rúry
4. Gombík ovládajúci teplotu rúry

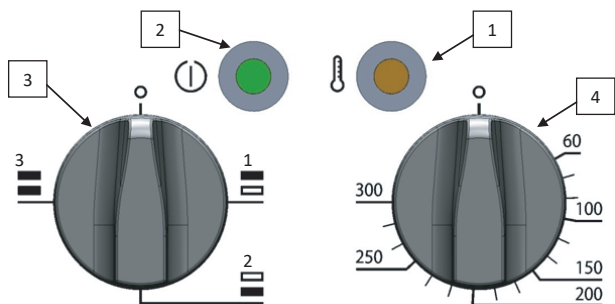
Obrázok 11. Ovládacie prvky rúry - 3 systémy ohrevania

Označenia rúry používajúcej statický systém ohrevania (Obr.12) v modeloch 9716110, 9716130, 9716210, 9716230, 9716310, 9716330, 9718110, 9718130, 9718210, 9718230:

Poloha 1 - Rúra ohrievaná pomocou horného ohrievača

Poloha 2 - Rúra ohrievaná pomocou dolného ohrievača

Poloha 3 - Rúra ohrievaná pomocou horného a dolného ohrievača

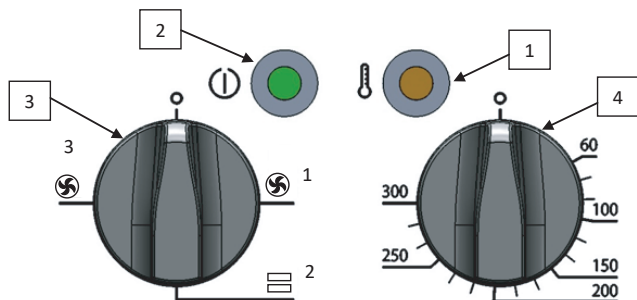


1. Kontrolka signalizujúca prácu
2. Kontrolka signalizujúca napájanie
3. Gombík ovládajúci pracovný režim rúry
4. Gombík ovládajúci teplotu rúry

Obrázok 12. Ovládacie prvky statickej rúry

Označenie rúry vybavenej 3 vykurovacími systémami ECO (Obr. 13) v modeloch 9713610, 9713630, 9713710, 9713730, 9714310, 9714330, 9714410, 9714430:

Pozor! Zariadenie má možnosť prepätia v elektrickej skrini napájacieho napätia medzi 230V / 400V 50Hz. Ak je sporák pripojený k sieti 230V 50Hz, v zariadení sa vypína horný ohrievač (táto funkcia NEFUNGUJE). Ak je spotrebič pripojený k sieti, ktorá generuje napätie 400V 50Hz, všetky funkcie rúry na pečenie fungujú. V sporákoch ECO by sa napájacie káble mali pripájať v súlade s pokynmi v bode 8.3.d



1. Kontrolka prevádzky
2. Kontrolka napájania
3. Gombík na ovládanie prevádzkového režimu a osvetlenia rúry
4. Gombík na ovládanie teploty

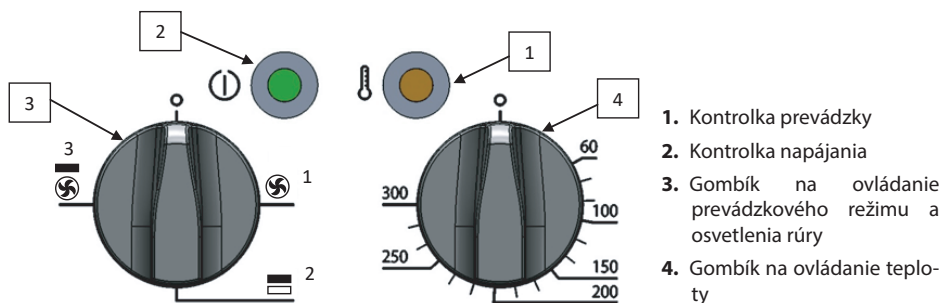
Obrázok 13. Ovládacie prvky pece ECO

Napájacie napätie 230V:

Poloha 1 - Rúra na pečenie je ohrievaná pomocou ohrievača na ventilátore.

Poloha 2 - Rúra na pečenie nefunguje (funkcia odpojená)

Poloha 3 - Rúra na pečenie je ohrievaná pomocou ohrievača pri ventilátore.



Obrázok 14. Ovládacie prvky pece ECO

Napájacie napätie 400V:

Poloha 1 - Rúra na pečenie je ohrievaná pomocou ohrievača na ventilátore.

Poloha 2 - Rúra na pečenie je ohrievaná pomocou horného ohrievača

Poloha 3 - Rúra na pečenie je ohrievaná pomocou ohrievača pri ventilátore a horného ohrievača

V prípade prehriatia komory rúry sa spustí bezpečnostný termostat. Po odstránení poruchy je potrebné stlačiť tlačidlo bezpečnostného termostatu (obr. 1, poz. č. 3), za účelom pokračovania práce so zariadením.

Pozor!

- **Teplné spracovanie potravín je potrebné vykonať pri uzatvorených dvierkach rúry.**
- **Počas prevádzky rúry na pečenie sa dvierka aj celý spotrebič zahrievajú. Aby ste predišli popáleninám pri práci s rúrou (napr. pri otváraní jej dvierok), používajte vhodný ochranný odev (napr. rukavice odolné voči vysokej teplote).**
- **Potraviny je potrebné do rúry umiestňovať výlučne v nádobách odolných voči vysokým teplotám. Je zakázané používanie iných nádob (napr. z plastov) a umiestňovanie do rúry iných predmetov ako sú potraviny a nádoby, v ktorých sa potraviny tepelne spracovávajú. Nedodržovanie vyššie uvedených zásad môže spôsobiť poškodenie rúry a požiar.**

Nehýbte zariadením ak je:

- **Napájací kábel je zapojený do zásuvky,**
- **Povrch zariadenia nevychladol,**
- **na sporáku, v rúre alebo na skrinke sa nachádzajú akékoľvek predmety**

V prípade prehriatia komory rúry sa spustí bezpečnostný termostat. Po odstránení poruchy je potrebné stlačiť tlačidlo bezpečnostného termostatu (obr. 1, poz. č. 3), za účelom pokračovania práce so zariadením.

POZOR!

- **Teplné spracovanie jedla musíte vykonávať pri zatvorených dvierkach rúry.**
- **Počas prevádzky rúry sa jej dvierka ako aj celé zariadenie zohrievajú. Ak sa chcete vyhnúť popáleninám počas prevádzky rúry (napr. počas otvárania jej dvierok) musíte používať vhodný ochranný odev (napr. rukavice odolné proti vysokej teplote)**
- **Jedlo v rúre môžete umiestniť iba v nádobách odolných voči vysokým teplotám. Je tiež zakázané používanie iných nádob (napr. z umelých hmôt) a umiestňovanie v rúre iných predmetov než jedlo a nádoby, v ktorých je jedlo spracovávané. Nedodržanie hore uvedených princípov môže viesť k poškodeniu rúry a k požiaru**

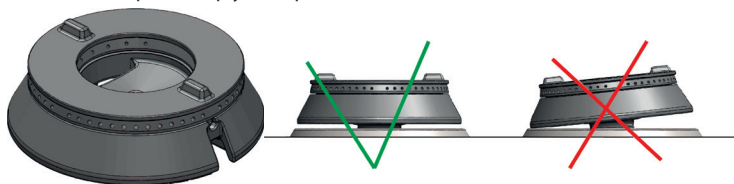
Zariadenie nepremiestňujte, ak:

- **Napájací kábel je zapojený do zásuvky,**
- **Povrch zariadenia nevychladol,**
- **na sporáku, v rúre alebo v skrinke sa nachádzajú akékoľvek hrnce**

5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred začatím akejkoľvek údržby vypnite všetky horáky Pomocou regulátorov a v prípade používania propán-butánovej bomby uzavrite ventil na bombe.

Každodenná údržba zahŕňa odstránenie všetkého riadu zo zariadenia, umytie elementov sporáku pomocou navlhčenej handričky vo vode s prípravkom na umývanie riadu a následne osušením čistotou handrou. Po ukončení skontrolujte, či sú elementy horáka správne zložené. Elementy horáka musia byť vždy suché. Vodné častice môžu brániť prietoku plynu a spôsobiť zlé horenie horáka



Obrázok 15

Raz za mesiac skontrolujte, či stav plynovej a elektrickej inštalácie zariadenia je správny (stav regulátorov, horákov, ochrany proti úniku plynu, atp.)

Zariadenie by malo byť servisované **raz v roku** za účelom kontroly jeho opotrebenia a zistenia eventuálnych porúch častí a komponentov.

V prípade zistenia akejkoľvek poruchy informujte špecializovaný technický servis za účelom jej odstránenia.

Údržbu vykonávajte raz za mesiac, každoročné servisy a opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný personál (technický servis).

6. ODSTRÁŇOVANIE POUŽITÝCH ZARIADENÍ

Informácie pre užívateľov o správnych zásadách nakladania s odpadom z elektrických a elektronických zariadení

- **Odovzdajte staré zariadenie v obchode, v ktorom kupujete nové zariadenie.** Každý obchod má povinnosť bezplatného prevzatia starého zariadenia, ak v ňom kupujeme nové zariadenie toho istého typu a v tom istom množstve. Podmienkou je dodanie zariadenia do obchodu na svoje náklady.
- **Odneste opotrebované zariadenie do zberných surovín.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na internetovej stránke alebo nástenke obecného úradu.
- **Zariadenie odovzdajte do servisu.** Ak sa oprava zariadenia neopláca alebo nie je možná z technických dôvodov, servis je povinný bezplatne prijať toto zariadenie.
- **Opotrebované zariadenie odovzdajte bez toho, aby ste vyšli z domu.** Ak nemáte čas alebo možnosť prepravy svojho zariadenia do zberných surovín, môžete využiť službu špecializovaných firiem.

Nezabúdajte! Nevyhadzujte opotrebované zariadenie spolu s inými odpadmi. Hrozia Vám za to vysoké peňažné pokuty.



Symbol prečiarknutého smetného koša na výrobku, jeho balení alebo návode znamená, že výrobok nesmie byť vyhodený do bežných odpadov. Povinnosťou užívateľa je odovzdať opotrebované zariadenie na určené zberné miesto pre jeho správne zhodnotenie

7. ZÁRUKA

Predávajúci zodpovedá v rámci záruky.

Škody spôsobené usadzovaním vápnika v zariadení nepodliehajú záručným opravám.

Záruka na výmenu častí sa nevzťahuje na: žiarovky, gumové elementy, vykurovacie telesá zničené kameňom, skrutky a elementy podliehajúce prirodzenému opotrebeniu, napr.: gumové tesnenie a všetky typy mechanického poškodenia. Taktiež všetky poškodené súčiastky v dôsledku nesprávneho používania.

K strate záruky dôjde automaticky v dôsledku odstránenia záručnej pečate alebo samostatnej opravy za-riadenia.

8. INŠTALÁCIA - KAPITOLA URČENÁ PRE INŠTALATÉRA

8.1. Technické údaje zariadenia

Sporáky môžu byť prispôsobené na spaľovanie plynových palív pri stanovenom tlaku.

2E	rodina 2 skupina E (20mbar)	zemný plyn vysoko metánový (G20)
2H	rodina 2 skupina H (20mbar)	zemný plyn vysoko metánový (G20)
2K	rodina 2 skupina K (25mbar)	dusíkatý zemný plyn (G25.3)
2Lw	rodina 2 skupina L (20mbar)	dusíkatý zemný plyn (G27)
2E+	rodina 2 skupina E/L (20mbar)	zemný plyn/dusíkatý zemný plyn (G20↔G25)
3B/P	rodina 3 skupina B/P (30mbar)	propán-bután (G30)
3B/P	rodina 3 skupina B/P (37mbar)	propán-bután (G30)
3P	rodina 3 skupina P (37mbar)	propán (G31)
3B/P	rodina 3 skupina B/P (50mbar)	propán-bután (G30)
3P	rodina 3 skupina P (50mbar)	propán (G31)

Zoznam typov plynových palív a prívodných tlakov tlak plynových spotrebičov v krajinách, na ktoré sa vzťahuje tento návod

Štát určenia	Kategória zariadenia	Plyn											
		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)
		Tlak (mbar)											
		20	25	G20↔G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	I12ELw3B/PP	X			X					X			X
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	I12H3B/P					X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	I12H3+					X		X					X
DE	I12E3B/PP				X					X			X
AT, CH	I12H3B/PP					X				X			X
BE, FR	I12E+3+			X	X			X				X	
NL	I3B/P		X					X					
HU	I12H3B/P						X	X					

8.2. Charakteristika horákov

Tepelný výkon horáka: 3,5 kW				
Tepelná účinnosť: >50%				
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m 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

Tepelný výkon horáka: 3,5 kW**Tepelná účinnosť: >50%**

Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Skvapalnený plyn	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

Tepelný výkon horáka: 5 kW**Tepelná účinnosť: >50%**

Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2E/2L (G20↔→G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m 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
Skvapalnený plyn	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

Tepelný výkon horáka: 7 kW**Tepelná účinnosť: >50%**

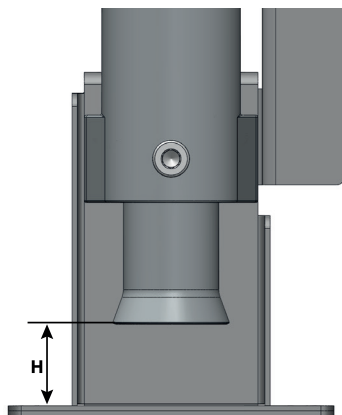
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E/2L (G20↔→G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
Skvapalnený plyn	3B/P (G30)	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

Tepelný výkon horáka: 9 kW				
Tepelná účinnosť: >50%				
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Skvapalnený plyn	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

Tepelný výkon hlavného horáka: 140W			
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	0,40
	2E/2L (G20↔G25)	20-25	0,40
	2K (G25,3)	25	0,40
	2E (G20)	20	0,40
	2H (G20)	20	0,40
	2H (G20)	25	0,40
Skvapalnený plyn	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

Nastavenie clony horák

Tepelný výkon horáka (kW)	Nastavenie clony vzduchu (mm)	Typ plynu	Tlak plynu (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

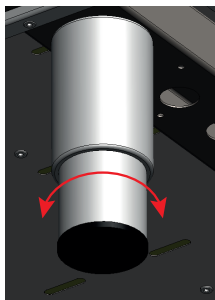


8.3. Inštalácia

Sporák môže byť pripojený k plynovej inštalácii alebo plynovej fľaši len osobou s oprávneniami na výkon plynových inštalácií. Úpravu sporáku na iný druh plynu môže vykonať iba oprávnený inštalátor

- Po rozbalení si overte, že prístroj nemá žiadne viditeľné poškodenie. **Ak bolo zariadenie poškodené - počas prepravy, nesmiete ho pripájať!**
- Pred prvým použitím odstráňte ochrannú fóliu z prístroja. Vonkajší povrch umyte handričkou namočenou v horúcej vode s prídavkom odmasťovača a potom osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, ktoré môžu poškriabať povrch.
- Miestnosti, v ktorých sú inštalované plynové spotrebiče musia byť **striktne v súlade s ustanoveniami predpisov krajiny inštalácie**, v ktorej je zariadenie nainštalované.
- Sporák musí byť postavený v miestnosti s dobrou ventiláciou. Je potrebné zabezpečiť voľný pohyb vzduchu do sporáku (to je potrebné v procese spaľovania plynu) ako aj bezpečný odvod spalín (neumiestňujte sporák vo vnútorných výklenkoch, neblokujte boky zariadenia vysokými skriňami atď.). Ak umiestnite sporák pri stene miestnosti, minimálna vzdialenosť musí byť:
 - od nehorľavej steny podľa možnosti nastavenia,
 - od horľavej steny z horľavých materiálov, ale omietnutých alebo zabezpečených rovnakým spôsobom minimálne 30 cm

- od horľavej steny z horľavých materiálov, dreva alebo iných horľavých materiálov - minimálne 60 cm
- Sporáky prispôbené k spaľovaniu propán-butánu nesmú byť inštalované pod úrovňou terénu (napr. pivnice)
- Teplota v priestoroch, v ktorých sa inštalujú fľaše nesmie prekročiť 35 °C.
- Sporák musí byť vyrovnaný podľa obrázku 16 (rozsah od -20 do 40 mm)



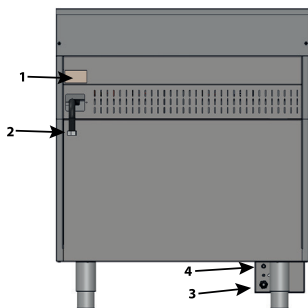
Obrázok 16. Poziomovanie urzariadenia

a. V prípade zariadení pripojených k plynovej fľaši s propán-butánom:

- Fľaše je potrebné umiestniť vo vzdialenosti najmenej 1,5 m od zariadení vyžarujúcich teplo (radiátory, kachle, atď) okrem verzii so skrinkou na fľašu.
- **Poznámka:** Ak má vaše zariadenie skrinku na fľašu, toto oddelenie musí byť navrhnuté tak, aby sa doň zmestila fľaša s maximálnou kapacitou 20 kg.
- Fľaše neumiestňujte v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobujú iskrenie.
- Fľaše umiestňujte vo zvislej polohe a chráňte ich pred úderom, prevrátaním, náhodným premiestnením.
- Sporák na kvapalnú plyn musí byť pripojený flexibilnou hadicou (hadica na plyn propán-bután s bezpečnostným znakom „B“) prostredníctvom bezšvovej ocelevej rúrky dlhej aspoň 50 cm.
- Hadica musí byť zabezpečená na oboch koncoch pred skĺznutím upínacími pásmi. Dĺžka hadice nesmie byť kratšia ako 1,2 m a nesmie byť dlhšia ako 3,0 m.
- Plynové fľaše na propán-bután (P/B) musia byť vybavené regulátorom tlaku plynu. Tlak na výstupe z reduktora musí zodpovedať údajom na typovom štítku.

b. V prípade zariadení pripojených k plynovej fľaši s propán-butánom

- Sporáky na zemný plyn (2E; 2H; 2Lw; 2L) by mali byť pevne pripojené k plynovým rozvodom vo vnútri budovy alebo pomocou pružných kovových rúr s aktuálnou bezpečnostnou značkou. Sporák má plynovú pripojku z maticou R ½" (obr.17 poz.2).



Elementy zadného panela:

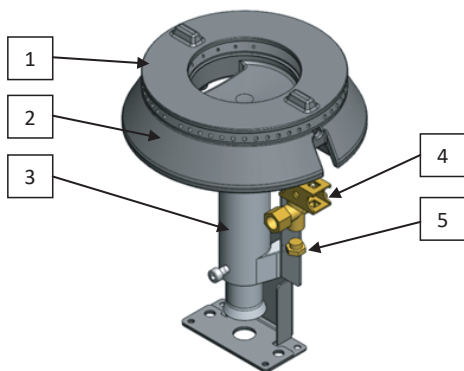
1. Štítok
2. Plynové pripojenie
3. Svorkovnica
4. Ekvipotenciálna skrutka

Obrázok 17. Pohľad zo zadnej strany zariadenia.

c. Úprava sporáku na iný druh plynu pre povrchové horáky pozostáva zo:

- Výmeny dýz v plynových horákoch – priemery dýz pre príslušný typ plynu sú uvedené v tabuľkách v časti „charakteristika horákov“
- Vhodným usporiadaním hliníkových trubiek v tele horáka – Odskrutkujte montážnu skrutku, vytiahnite alebo zatlačte na teleso v správnej polohe podľa tabuľky „Nastavenie clony horáku“

- Minimálny prietok v ovládacom kohúte - je potrebné zatahovať alebo odtahovať skrutku umiestnenú vedľa trňa kohútika a nastaviť prietok plynu tak, aby nezhasol pri zmene polohy gombíka z plného prietoku na minimálny a mal cca 1/3 úrovne plného prietoku.
- Nastavenie prietoku plynu na pilotnom horáku:
 1. Ak meníme sporák zo zemného plynu na propán-bután alebo propán, odskrutkujte tesniace skrutky umiestnené na spodnej časti pilotného horáku, a následne vymontujte dýzu pilota s charakteristikou 40 a namontujeme trysku s charakteristikou 20 až na doraz. (pre propán a propán-bután je rovnaká dýza). Potom priskrutkujeme tesniacu skrutku. (obr. 18, bod 5) Zapálime pilotný horák. Plameň musí ohrievať termparu a horieť jasným plameňom. Ak to tak nie je, je potrebné nastaviť prítok vzduchu clonou nachádzajúcou sa v hornej časti pilota.
 2. Ak upravujeme sporák z propánu alebo propán-butánu na zemný plyn, postupujeme ako v časti „a“, s tým rozdielom, že jednoducho odpojíme dýzu pilota s charakteristikou 20 a je priskrutkujeme dýzu s charakteristikou 40.



1. Koruna horáku
2. Telo horáku
3. Vstrekovač s clonou
4. Horák pilota
5. Tesniaca skrutka

Obrázok 18. Konštrukcia horáku na príklade horáku 7kW.

Pozor! Po prispôbení sporáka na iný druh plynu, nálepky pribalené ku tryskám, ktoré uvádzajú druh plynu, na ktorý bol sporák prispôbený nalepte na štítok a záručnú kartu.

Príklad: Sporák určený na propán-bután prispôsobujeme na spaľovanie zemného plynu. Po ukončení prispôsobenia nalepíme pribalenú nálepku **G20 2E (20mbar)** ku tryskám na štítok (obr.17 poz.1, obr.19), ktorý sa nachádza na sporáku a na záručnej karte. Miesto nalepenia zobrazuje obrázok nižšie.

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			
400 V	50 Hz	7.3 kW	200 kg	IP24			
9 PL	IT-PT-SK-SLTL-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
11	12 Typ A1	G20(2E;2HY)	3.85 m³/h	G30(3B/P)	2.88 Kg/h	G31 (3P)	2.83 Kg/h
13	Σ Qn 36,5 kW	G27(2Lw)	4.71 m³/h	14	15	G20(2E;2H) 20mbar	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREUW AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUERTO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							

1. Model zariadenia
 2. Katalógový kód
 3. Sériové číslo - rok výroby
 4. Stupeň ochrany
 5. Čistá hmotnosť
- Elektrická časť**
6. Napätie
 7. Kmitočet
 8. Elektrická energia
- Plynárenskej časti**
9. Regióne
 10. Kategória
 11. Prívodný tlak
 12. Typ
 13. Hodnotené tepelné zaťaženie
 14. Spotreba plynu v závislosti od typu napájacieho plynu
 15. Zariadenie na prispôbenie plynu / tlaku

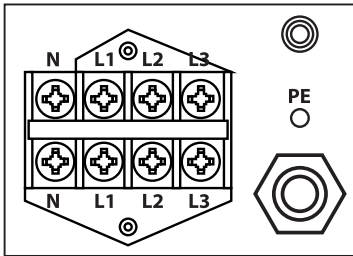
Obrázok 19. Vzor typového štítoku

d. ripojenie sporáku k elektrickej sieti

- Skontrolujte, či napätie v elektrickej sieti zodpovedá napätiu uvedenému v tabuľke na typovom štítku zariadenia (obr. 17 Poz. 1)
- Pre pripojenie zariadenia k elektrickej sieti pripojte napájací kábel ku svorkovnici nachádzajúcej sa na spodnej stene zariadenia (obr. 17 Poz. 3). Napájací kábel so zástrčkou **NIE JE súčasťou súpravy a je potrebné ho dokúpiť**.
- Zariadenie musí byť povinne pripojené k ekvipotenciálnemu vyrovnávaciemu systému pomocou ekvipotenciálnej skrutky (obr. 17 Pol. 4) nachádzajúcej sa na spodnej stene zariadenia pri svorkovnici. Je označená nasledujúcimi symbolmi:



Napájací kábel by mal byť ohybný, odolný voči oleju, uzemnený, potiahnutý polychloroprénom - môže byť pripravený a dostupný u výrobcu alebo v špecializovaných servisoch

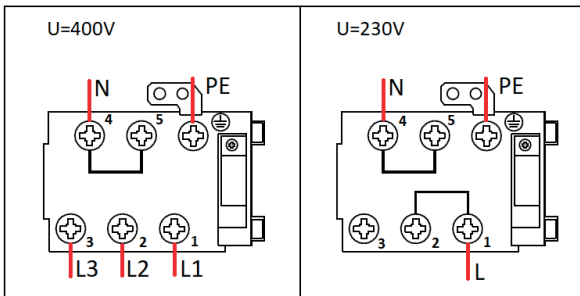


PE – ochranný vodič (žltozelený)

N – neutrálny vodič (modrý)

L1, L2, L3 – fázové vodiče (ostatné farby)

Obrázok 20. Pripojenie zariadenia k elektrickej sieti



PE – ochranný vodič (žltozelený)

N – neutrálny vodič (modrý)

L1, L2, L3 – fázové vodiče (ostatné farby)

L – fázový vodič (pri pripojení na 230 V)

Obrázok 21. Pripojenie spotrebiča k elektrickej inštalácii pre sporák ECO podľa štítku na zariadení.

Výkon rúry na pečenie 6500W pri pripojení k napájaciemu zdroju 400 V. Pri pripojení zariadenia na 230V výkon klesne na 3 500 W (pri pripojení na 230 V nefunguje funkcia horného ohrievača)

- Zariadenie môže do elektrickej siete pripájať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Zariadenie musí byť pripojené k trojfázovej zásuvke s prúdom 400 V / 50Hz vybavenej diferenčným ističom $I_n = 30$ mA pomocou zástrčky alebo priamo k napájaciemu zdroju. V prípade verzie rúry na pečenie Eco môže byť rúra pripojená k elektrickej zásuvke 230 V / 50 Hz vybavenej diferenčným ističom $I_n = 16$ mA pomocou zástrčky alebo priamo k napájaciemu zdroju.

Pre pripojenie zariadenia k systému vyrovnávania elektrického potenciálu:

- odskrutkujte maticu na skrutke
- vložte ekvipotenciálny vodič
- maticu zaskrutkujte na da
- druhý koniec ekvipotenciálneho vodiča pripojte k uzemňovacej lište.



Obrázok 21. ripojenie zariadenia k systému vyrovnávania elektrického potenciálu.

POZOR! Proces „vyhorenia“ sa musí vykonať počas prvého použitia podľa nasledujúce bodov:

- nastavte gombík ovládajúci pracovný režim rúry do polohy '3' (Obr.11-14 Pol. 3)
- nastavte gombík ovládajúci teplotu (Obr.11-14 Pol. 4) do polohy zodpovedajúcej maximálnej teplote (zahriate zariadenia na nastavenú teplotu bude signalizované zhasnutím oranžovej signalizačnej kontrolky)
- počkajte cca 15 minút, potom môžete začať používať zariadenie

Po vyššie uvedenom procese môžete pokračovať v normálnej prevádzke zariadenia. Počas prvého spustenia do prevádzky novej kuchyne sa objavujú nepríjemné zápachy, ktorých zdrojom sú zohrievajúce sa ohrievače. Zápachy zmiznú po prvom použití.



stalgast

ekspert gastronomiczny

Stalgast Radom 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