

GASHERD MIT GASBACKOFEN

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

SL33413SE, SL33413SP, SL33423SE, SL33423SP, SL33433SE,
SL33433SP, SL33613SE, SL33613SP, SL33623SE, SL33623SP

GASHERD ALS TISCHGERÄT

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

SL33210TE, SL33210TP, SL33220TE, SL33220TP, SL33410TE,
SL33410TP, SL33420TE, SL33420TP, SL33430TE, SL33430TP,
SL33610TE, SL33610TP, SL33620TE, SL33620TP

v.4-3.2018



• Bedienungsanleitung • Anleitung für den Installateur •

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

Bild 1

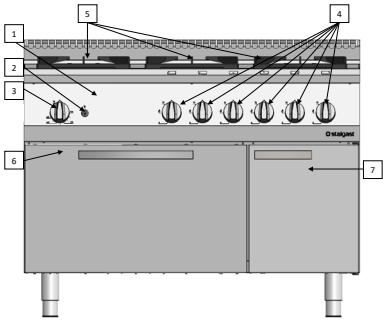


Bild1a

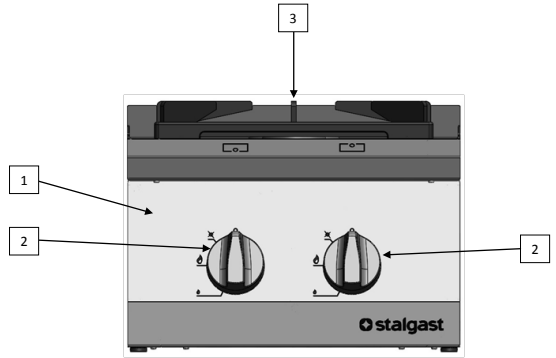


Bild 2

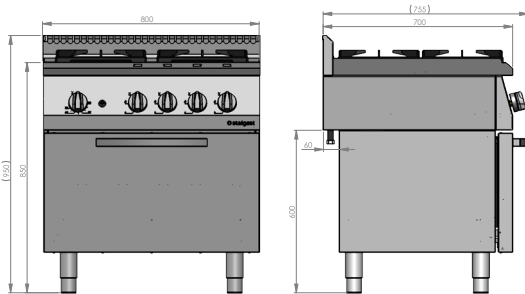


Bild 2a

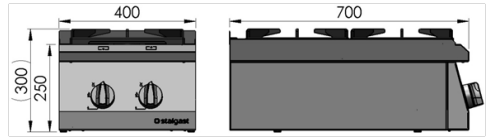


Bild 3

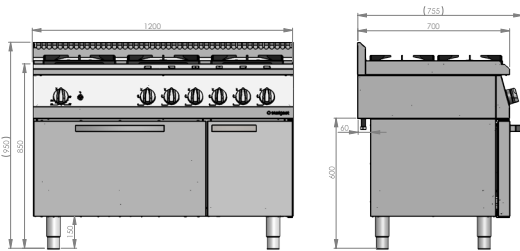


Bild 3a

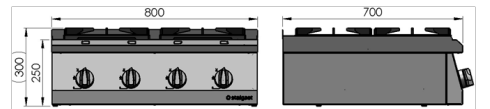
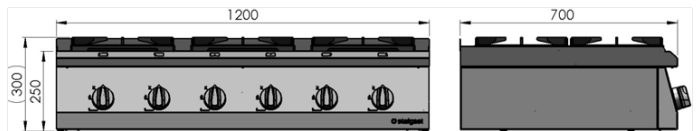


Bild 4a



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

I. 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 Zwerchrohrstoff.
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Herdes sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekannt machen.
- **Das Gerät ist an den auf dem Leistungsschild angegebenen Gas und Druck angepasst.**
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, unangekündigt Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig die Qualität zu steigern. Diese Änderungen werden jedoch keine Schwierigkeiten für die Nutzer darstellen.
- Das Gerät kann ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes entstanden sind.
- Falls das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen würde oder mit Wasser übergossen würde, soll man sofort das Gerät ausschalten und dann das Gerät einem Spezialisten zur Kontrolle überlassen.
- Öffnen Sie nie selbständig die Verkleidung des Gerätes.
- Die Herde sind Erzeugnisse, die keine umweltschädlichen Materialien enthalten.
- Man sollte darauf Acht geben, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Insbesondere die Oberflächen-Brenner, Roste, abgestelltes Geschirr mit heißen Flüssigkeiten können bei den Kindern Verbrennungen verursachen.
- Man soll den Hahn an dem Gesanschluss oder das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne zu überprüfen, ob alle Hähne zuge dreht sind.
- Das Übergießen und Verunreinigung der Brenner meiden. Die Verschmutzungen sollen sofort nach dem Abkühlen gereinigt und getrocknet werden.
- Kein Geschirr direkt auf die Brenner abstellen.
- Nicht auf die die Drehknöpfe und Brenner einschlagen.
- Beruflich nicht geschulte Personen dürfen den Herd nicht umbauen oder reparieren.
- Es ist verboten, die Hähne des Herdes ohne ein brennendes Streichholz oder ein Gaszündungsgerät aufzudrehen.
- Es ist verboten, die Flamme des Brenners durch das Pusten zu löschen.
- Es ist verboten, den Herd selbständig auf eine andere Gasart umzustellen, den Herd an einen anderen Platz zu verstellen und Änderungen in der Energieversorgungsinstallation vorzunehmen. Diese Tätigkeiten darf ein berechtigter Installateur durchführen.
- Es dürfen zum Gerät weder kleine Kinder noch Personen zugelassen werden, die sich nicht mit der Nutzungsanleitung bekanntgemacht haben.
- **IM FALLE DES VERDACHTES EINES GASAUSTRITTS DARF MAN FOLGENDES NICHT MACHEN:** Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Abnahmegeräte (Klingel oder

- Lichtschalter) an- und ausschalten und andere elektrische und mechanische Geräte nutzen, die einen elektrischen Funken oder Schlagfunken verursachen
- In solchem Falle sollte das Ventil an der Gasflasche bzw. der die Gasinstallation absperrende Hahn sofort verschlossen werden und den Raum lüften, und dann eine Person dazuholen, die zur Entfernung der Ursache befehligt ist.
 - Zur zusätzlichen Sicherheit kann man im Raum Gasetektoren installieren.
 - **Bei der Entzündung des austretenden Gases sollte man sofort den Gaszufluss, mit Hilfe eines abschperrenden Ventils verschließen.**
 - **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche austretenden Gases sollte man: - eine nasse Decke auf die Flasche werfen, um die Flasche zu kühlen und das Ventil an der Flasche verschließen.**
 - Stecken Sie in die Öffnungen in dem Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände ein.
 - Falls das Gerät fällt oder auf andere Weise beschädigt wird, sollte es vor der weiteren Nutzung immer an einer speziellen Reparaturstelle zur Kontrolle und eventueller Reparatur überlassen werden.
 - Nach dem Abkühlen sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden. Eine erneute Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.
 - Im Falle einer sich einige Tage hinziehenden Pause in der Nutzung des Herdes, sollte man das Hauptventil an der Gasinstallation verschließen, bei der Verwendung der Gasflasche soll dies jedoch nach jeder Nutzung gemacht werden.
 - Die Nutzung des Gasgerätes für das Kochen und Braten verursacht die Absonderung der Abgase aus verbranntem Gas und Wärme sowie Feuchtigkeit im Raum, in dem es installiert ist. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum gut gelüftet ist; es sollten die natürlichen Lüftungsöffnungen offengehalten werden oder mechanische Lüftungsmittel installiert werden (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
 - Eine langfristige intensive Nutzung des Gasgerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, zum Beispiel Fensteröffnen oder eine wirksamere Lüftung, z.B. Vergrößerung der Leistungsfähigkeit der mechanischen Lüftung, falls solche angewendet wird.
 - **Nie das Gerät selbständig reparieren – dies kann Lebensgefahr verursachen.**
 - Es ist nicht erlaubt, selbständig irgendwelche Reparaturen durchzuführen, unter der Androhung des Verlustes der Berechtigungen im Rahmen der Garantie.
 - 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



2. ARBEITSSCHUTZVORSCHRIFTEN

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

- Das das Gerät benutzende Personal sollte im Bereich der sicheren Bedienung des Gerätes, gemäß den Informationen in der vorliegenden Bedienungsanleitung, geschult werden und auch die Grundregeln der Benutzung der Gasgeräte und der Arbeitsplatzsicherheit kennen. In dem oben genannten Bereich sollte für das das Gerät bedienende Personal eine einführende Schulung (vor der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes durch einen Mitarbeiter) und weitere regelmäßige Schulungen durchgeführt werden.

- Das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt zurücklassen. Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsarbeiten, sollte man sich vergewissern, ob alle Brenner ausgeschaltet sind und der Gaszufluss zum Gerät abgesperrt ist.
- Es ist verboten, das Gerät einzuschalten, wenn irgendein Heizelement und/oder Kontrollelement beschädigt ist. Vor der Inbetriebsetzung sicherstellen, ob das Gerät funktionsfähig ist und ob es für den Betrieb gemäß der vorliegenden Anleitung vorbereitet wurde.
- Das Durchgangsventil an der Gasinstallation nicht öffnen ohne die vorherige Überprüfung, ob das Gasventil des Gerätes verschlossen ist.
- Den Hahn nicht aufdrehen, ohne ein angezündetes Streichholz oder ein anderes Gerät zum Gasanzünden in der Hand zu halten.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Brenner aufstellen (den Herdrost wie auf Bild 1 anwenden).
- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Das Gewicht des Geschirrs zusammen mit dem Inhalt, das man auf einem einzelnen Rost aufstellt (Bild 1 Pos. 3) darf nicht 100 kg überschreiten.
- Es ist verboten, die Gasbrenner mit Wasser zu begießen, insbesondere wenn diese erhitzt sind. Man sollte auch die Situation vermeiden, in der der Inhalt der Töpfe auf das Gerät herausläuft (z.B. infolge eines unkontrollierten Kochens des Inhalts). Die Nichtbeachtung der obigen Regel kann zu den für den Nutzer gefährlichen Situationen führen oder zur Beschädigung des Gerätes selbst.
- Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät – so dass man auf die Möglichkeit achten sollte, sich beim Kontakt mit seiner Oberfläche zu verbrennen. Nach dem Ausschalten des Gerätes sinkt die Temperatur langsam. Vor dem Transport oder irgendwelchen Wartungsmaßnahmen sicherstellen, dass die Temperatur des Gerätes auf eine ungefährliche Stufe herabgesunken ist.
- Für das Abnehmen der warmen Deckel und Töpfe sollte man Schutzhandschuhe verwenden.
- Man sollte das Gerät nicht unter laufendem Wasser waschen.
- Jegliche Reparaturen des Gerätes können nur durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.
- Den Backofen und den Schrank (im Falle der damit ausgestatteten Geräte) vorsichtig öffnen und schließen, indem man die Ofentür am Griff hält. Auf die Möglichkeit des Einklemmens der Hand oder der gehaltenen Gegenstände achten.

2.1. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

Professionelle aus rostfreiem Stahl gefertigte Herde. Sie sind mit hochklassigen Heizbrennern, einer stufenlosen Gasregelung, verstellbaren Füße und einem hitzebeständigen Herdrost ausgestattet. Die stufenlosen Gasregler erlauben eine bequeme und energiesparsame Nutzung der Heizbrenner, daher eignet sich der Herd perfekt für das Kochen, Backen und Braten in modernen Küchenräumlichkeiten. Er bewährt sich perfekt überall dort, wo es erforderlich ist, eine größere Menge von Malzeiten zuzubereiten (Gastronomieobjekte, d.i. Kantinen, Sanatorien, Hotels u.ä).

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

2.2. Die Charakteristik des Gerätebaus

Die Gasherde der Serie KG werden als Zwei-, Vier oder Sechs-Brenner-Geräte hergestellt. Sie besitzen ein Gehäuse und eine herausnehmbare Auffangmulde aus rostfreiem Blech unter dem Brenner sowie Gasbrenner von großer Leistung mit Flammenstabilisierung. Die angewendeten Gashähne ermöglichen die Zuführung des Gases zu dem Pilotbrenner und dem Hauptbrenner. Wobei der Hauptbrenner nicht befeuert wird, wenn der Pilotbrenner nicht angezündet ist und nicht den Sensor der Gasaustrittssicherung aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme verursacht der Sensor der Gasaustrittssicherung das Absperrn des Gaszuflusses zu dem Brenner. Die zu dem Hauptbrenner gelangende Gasmenge wird durch den Gashahn reguliert, der es ermöglicht, auf dem Brenner eine Flamme im folgenden Bereich zu erzielen: von Vollflamme (volle Leistung) bis Sparflamme (~ 1/3 der vollen Leistung).

Die Herde können mit einem Herdrost aus Gusseisen oder mit einem Flacheisen aus emailiertem oder rostfreiem Stahl ausgestattet sein. Die Herde haben ein Anschlussende mit dem Gewinde R1/2. Jeder Rost über dem Herdbrenner kann maximal mit Geschirr von einem Gewicht bis 100 kg belastet werden

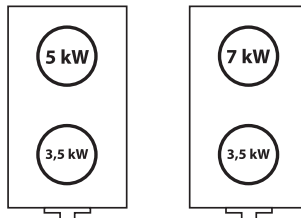
3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Herd als Tischgerät

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

DE

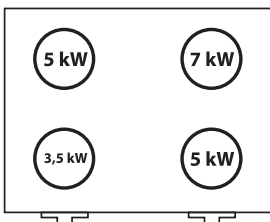
Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]
SL33210TE	400x700x250 (Bild 2a)	3,5 + 5	Bild 5	8,5
SL33210TP				
SL33220TE		3,5 + 7		10,5
SL33220TP				
SL33410TE	800x700x250 (Bild 3a)	3,5 + 2 x 5 + 7	Bild 6	20,5
SL33410TP				
SL33420TE		3,5 + 5 + 2 x 7		22,5
SL33420TP				
SL33430TE				
SL33430TP				
SL33610TE	1200x700x250 (Bild 4a)	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Bild 7	32,5
SL33610TP				
SL33620TE		3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		36,5
SL33620TP				



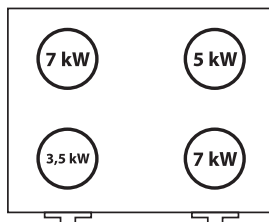
SL33210TP, SL33210TE

SL33220TP, SL33220TE

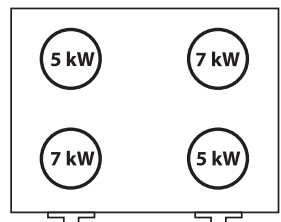
Bild 5. Die Anordnung der Brenner in einem Zwei-Brenner-Herd (schematisch)



SL33410TE, SL33410TP

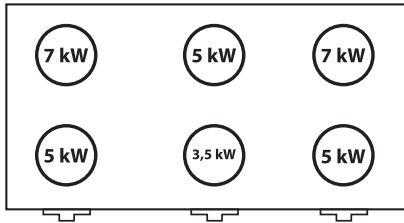


SL33420TE, SL33420TP

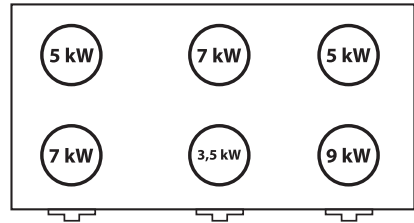


SL33430TE, SL33430TP

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



SL33610TE, SL33610TP



SL33620TE, SL33620TP

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

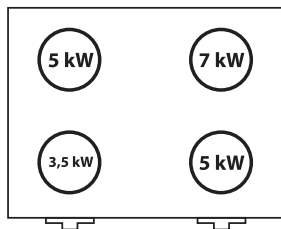
3.2. Gasherd mit Gasbackofen

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

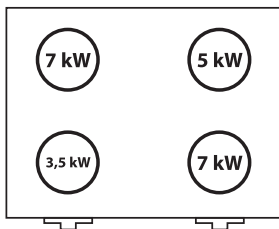
Technische Daten der Herdbrenner (Oberflächenbrenner)					
Herdmodell	Abmessungen [mm]	Anzahl der Brenner	Die im Herd montierten Brenner [kW]	Die Anordnung der Brenner	Gesamtleistung [kW]
SL33413SE	800x700x850 Bild 2	4	3,5 + 2 x 5 + 7	Bild 8	20,5
SL33413SP					
SL33423SE			3,5 + 5 + 2 x 7		
SL33423SP					
SL33433SE			2 x 5 + 2 x 7		
SL33433SP					24
SL33613SE	1200x700x850 Bild 3	6	3,5 + 3 x 5 + 2 x 7	Bild 9	32,5
SL33613SP					
SL33623SE			3,5 + 2 x 5 + 2 x 7 + 9		
SL33623SP					

Technische Daten des Backofens				
Herdmodell	Abmessungen des Backofens [mm]	Art der Gleitschienen	Größe des Rostes [mm]	Leistung des Ofenbrenners [kW]
SL33413SE	660x545x285	GN 2/I	650x530	5
SL33413SP				
SL33423SE				
SL33423SP				
SL33433SE				
SL33433SP				
SL33613SE	1060x545x285	GN 2/I	1050x530	
SL33613SP				
SL33623SE				
SL33623SP				

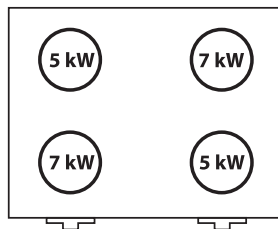
Achtung! Alle Herde besitzen eine Gasaustrittssicherung.



SL33413SE, SL33413SP

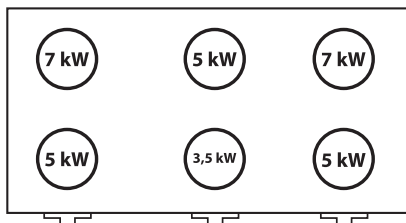


SL33423SE, SL33423SP

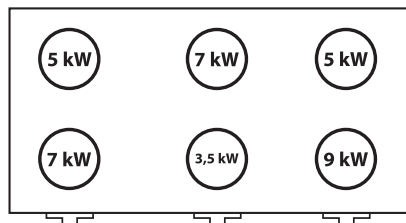


SL33433SE, SL33433SP

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



SL33613SE, SL33613SP



SL33623SE, SL33623SP

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

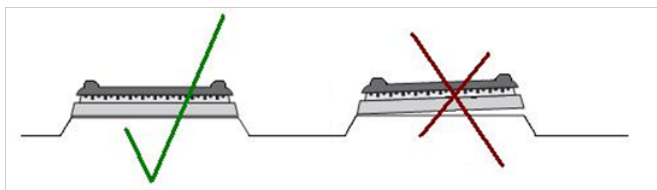
DE

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 Flammenteiler). Richtig ist der Flammenteiler dann angelegt, wenn der Spannstift auf der Basis-Oberfläche des Brennersockels mit dem Ausschnitt zusammenpasst, der sich am Rand des Flammenteilers befindet. Eine andere Lage des Flammenteilers im Verhältnis zum Sockel ist falsch und wird eine schlechte Gasverbrennung am Brenner bewirken



- Im Hinblick auf einen rationalen Energieverbrauch und die richtige Verbrennung wird die Verwendung von Töpfen mit einem entsprechenden Durchmesser im Verhältnis zu der Wärmebelastung des Brenners empfohlen:
 - für einen Brenner von 9kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 42 cm und mehr zu empfehlen
 - für einen Brenner von 7kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 38 cm bis 46 cm zu empfehlen
 - für einen Brenner von 5kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 32 cm bis 38cm zu empfehlen
 - für einen Brenner von 3,5kW sind Töpfe mit einem Durchmesser von 28 cm bis 32 cm zu empfehlen



Ein entsprechend größerer Boden für diesen Brenner



Konkaver Boden



Der Boden ist für diesen Brenner zu klein

- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Man sollte sich vergewissern, ob alle Drehknöpfe der unbenutzten Brenner sich in der Position „der Brenner geschlossen“ (Bild 10) befinden. Die die Herdbrenner steuernden Drehknöpfe befinden sich auf der rechten Seite des Steuerungspanels (Bild 1, Pos.5).

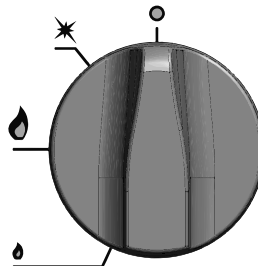


Bild 10. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszufflusses zu dem Brenner stattfindet

- 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 eingedrückt Drehknopf in die Lage „Pilotbrenner“ wie auf dem Bild 11 (gegen den Uhrzeigersinn) umdrehen

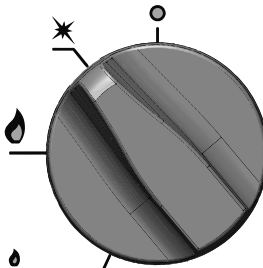


Bild 11. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird.

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

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

- Den Drehknopf (mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn) in die Position Vollflamme drehen (Bild 12), damit der Hauptbrenner angezündet wird (dieser wird durch den Pilotbrenner angezündet). Als nächstes, den Drehknopf weiter in dieselbe Richtung drehen, wodurch man eine Sparflamme erhält (Bild 13). Der Hauptbrenner wird nicht angezündet, wenn der Pilotbrenner nicht brennt und nicht den Gasaustrittssensor aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme wird der Gasaustrittssensor das Absperren des Gaszuflusses zu dem Brenner verursachen.

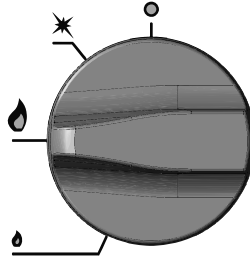


Bild 12. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.

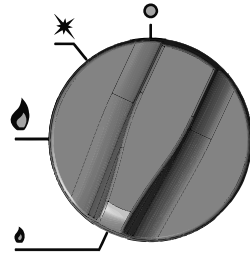


Bild 13. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert (etwa 1/3 der Maximalleistung).

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

4.2. Backofen

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

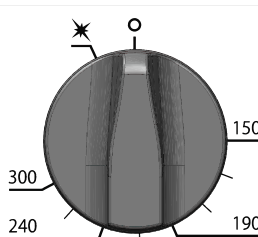


Bild 14. Die Einstellung des Drehknopfes, bei der ein völliges Absperren des Gaszuflusses zu dem Backofenbrenner stattfindet.

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

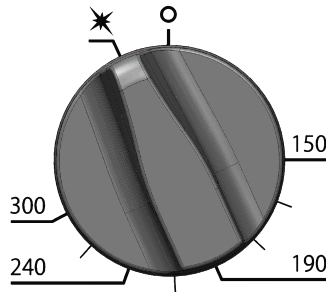


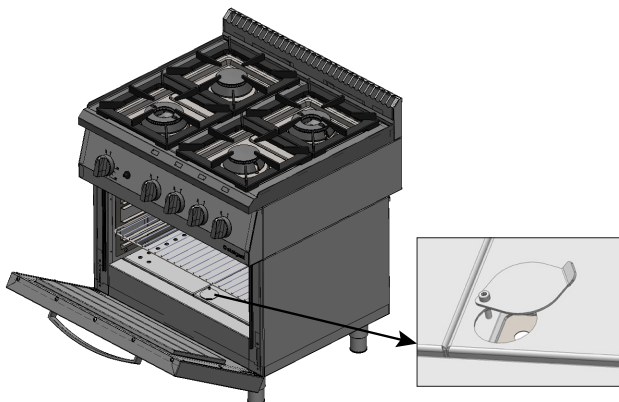
Bild 15. Die Einstellung des Drehknopfes, in der nur der Pilotbrenner des Backofens mit Gas versorgt wird.

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



Bild 16. Der Knopf des Zündapparats des Backofenbrenners.

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



Die Blende der Öffnung der manuellen Zündung

Bild 17. Manuelle Zündung des Pilotbrenners des Backofens.

- Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur (gegen den Uhrzeigersinn) drehen und dann durch die Öffnung in der Platte der Backofenkammer nachprüfen, ob das Gas am Brenner angezündet wurde.
- Nach der Vergewisserung, dass der Brenner in Betrieb gesetzt wurde, die Tür schließen und etwa 15 Minuten warten, um die Verteilung der Temperatur in der Backofenkammer auszugleichen. Die Einstellung der entsprechenden Zeit und Temperatur des Backens und Bratens in der Backofenkammer wird individuellen Bedürfnissen überlassen.
- Um den Backofen auszuschalten, den Drehknopf in die Position „Brenner geschlossen“ (Bild I4) (im Uhrzeigersinn) umdrehen.

ACHTUNG!

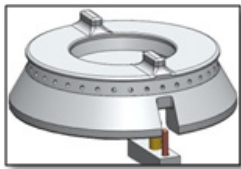
Das Gerät darf nicht an anderen Platz verstellt werden, wenn:

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

5. WARTUNG UND REINIGUNG

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

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



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

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

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

Die einmal im Monat, jährlich durchgeführten Kontrollen und Reparaturen des Gerätes dürfen ausschließlich durch das qualifizierte technische Personal (technischen Service) durchgeführt werden

6. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

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

Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der 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.
W0003390WZ

7. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.
Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem
Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein
beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner,
Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen
auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.
Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

8. INSTALLATION – DER FÜR DEN INSTALLATEUR BESTIMMTE TEIL

8.1. Technische Daten des Gerätes

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

2E	- Gasgruppe 2 Gruppe E	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2H	-Gasfamilie 2 Gruppe H	(20mbar) – methanreiches Erdgas (G20)
2Lw	-Gasgruppe 2 Gruppe L	(20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
2E+	-Gasfamilie 2 Gruppe E/L	(20mbar) – Erdgas/stickstoffreiches Erdgas (G20 \leftrightarrow 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)	2E+ (G20 \leftrightarrow 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	G20 \leftrightarrow 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					
HU	II2H3B/P					X	X					

8.2. Die Charakteristik der Brenner

Die Wärmeleistung des Brenners: 3,5 kW				
thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Neindruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweise Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m³/h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,35	0,41m³/h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m³/h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m³/h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m³/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		Neindruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweise Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m³/h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,65	0,58m³/h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m³/h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m³/h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m³/h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,10	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,10	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P (G31)	37	1,10	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,95	0,39kg/h
	3P (G31)	50	1,05	0,38kg/h

Die Wärmeleistung des Brenners: 7 kW				
thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Neindruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweise Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m³/h
	2E+ (G20 \rightarrow G25)	20-25	1,90	0,81m³/h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m³/h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m³/h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m³/h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,25	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,25	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	1,20	0,55kg/h
	3P (G31)	37	1,25	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	1,10	0,55kg/h
	3P (G31)	50	1,20	0,54kg/h

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

Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m³/h
	2E+ (G20 → G25)	20-25	2,25	1,04m³/h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m³/h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m³/h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m³/h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,40	0,71kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Die Wärmeleistung des Pilotbrenners: 140W

Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Durchmesser der Düse für den Backofen (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0,40	0,41
	2E+ (G20 → G25)	20-25	0,40	0,41
	2E (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	20	0,40	0,41
	2H (G20)	25	0,40	0,41
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,20	0,25
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	37	0,20	0,25
	3P (G31)	37	0,20	0,25
	3B/P (G30)	50	0,20	0,25
	3P (G31)	50	0,20	0,25

Bypass-Düse für das thermostatische Ventil des Backofens

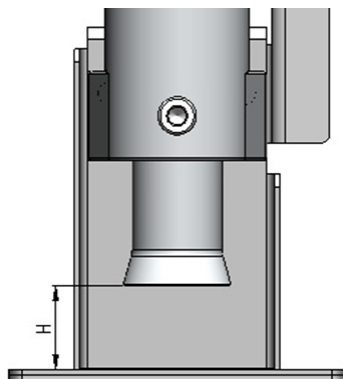
Gasart		Nenndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)
Erdgas	2Lw (G27)	20	0**
	2E+ (G20 → G25)	20-25	0*
	2E (G20)	20	0*
	2H (G20)	20	0*
	2H (G20)	25	0*
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,70
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,70
	3B/P (G30)	37	0,60
	3P (G31)	37	0,60
	3B/P (G30)	50	0,58
	3P (G31)	50	0,58

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

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

Anbringen der Abdeckung des Brenners

Wärmeleistung des Benners (Kw)	Anbringen Der Luftabdeckung (mm)	Gasart	Gasdruck (mbar)
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
9,0	H = 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 Installationendiensten verfügt. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart muss ein autorisierter Installateur durchführen

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

- Von einer brennbaren, nicht geschützten Wand, d.i. Wand aus Holz oder anderen leicht brennbaren Materialien
- Die an die Verbrennung des Propan-Butan-Gases angepassten Herde können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. im Keller) installiert werden.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen montiert werden darf nicht 35oC überschreiten. Bei Bedarf kann der Herd mit Hilfe der verstellbaren FüÙe wie auf dem Bild 18 ausnivelliert werden (der Bereich für die Verstellung -20 bis 40mm)

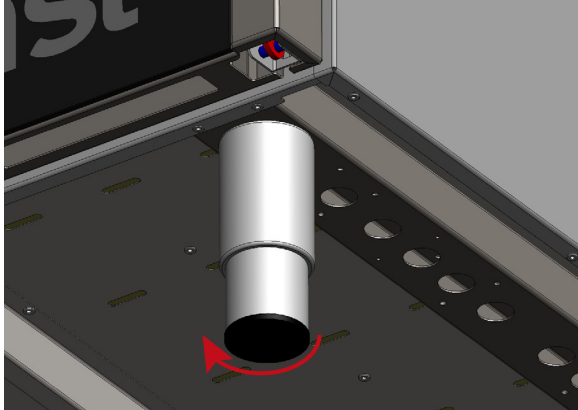


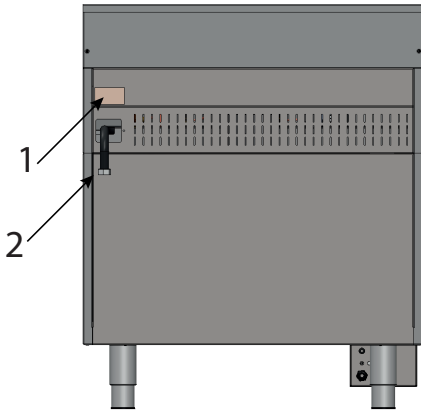
Bild 18. Ausnivellieren des Gerätes

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

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

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

- Erdgas-Herde (2E; 2H; 2LW; 2L) sollten an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Der Herd hat Gasanschlüsse mit dem Gewinde R 1/2" (Bild 19 Pos.2).



Elemente des hinteren Panels:

1. Leistungsschild
2. Gasanschlüsse

Bild 19. Die Ansicht des Gerätes von hinten.

c. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart für die Oberflächenbrenner besteht in:

- Dem Austausch der Düsen in den Gasbrennern – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in den Tabellen im Teil **„Charakteristik der Brenner“** angegeben
- Einer entsprechenden Einstellung der Aluminiumhülse im Brennergehäuse- man sollte die Befestigungsschraube an der Hülse abschrauben und sie aus dem Gehäuse heraus- oder in es hineinschieben, bis zur Position, die der Tabelle **„Einstellung der Blende des Brenners“** entspricht
- Der Regulierung des Mindestzuflusses am Steuerhahn – man sollte die Befestigungsschraube neben dem Hahn so ab- oder zuschrauben, dass man den Gaszufluss von einer solcher Stärke einstellt, dass die Flamme bei der Änderung der Position des Drehknopfes von dem vollen bis zum minimalen Zufluss nicht erlischt.
- In der Regulierung des Gaszuflusses am Pilotbrenner
 1. Wenn man den Herd von dem Erdgas auf das Propan- oder Propan-Butan-Gas umstellt, sollte man die Dichtschraube abschrauben, die sich unten am Pilotbrenner befindet und als nächstes die Düse des Pilotbrenners mit der Eigenschaft 40 abschrauben und die Düse mit der Eigenschaft 20 anschrauben, bis sich ein Widerstand regt. (Für das Propan- und Propan-Butan-Gas wird dieselbe Schraube verwendet). Als nächstes schraubt man die Dichtschraube an. (Bld 10 Pos. 5). Man zündet den Pilotbrenner an. Die Flamme sollte das Thermoelement erwärmen und mit heller Flamme brennen. Wenn es nicht so ist, sollte die Luftzufuhr mit Hilfe der Abdeckung, die sich im oberen Teil des Pilotbrenners befindet reguliert werden.
 2. wenn man den Herd von dem Propan oder Propan-Butan-Gas auf das Erdgas umstellt, geht man so vor wie in Punkt „a“ mit dem Unterschied, dass man die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 20 abschraubt und die Düse mit dem Kennzeichen 40 anschraubt, bis sich ein Widerstand regt

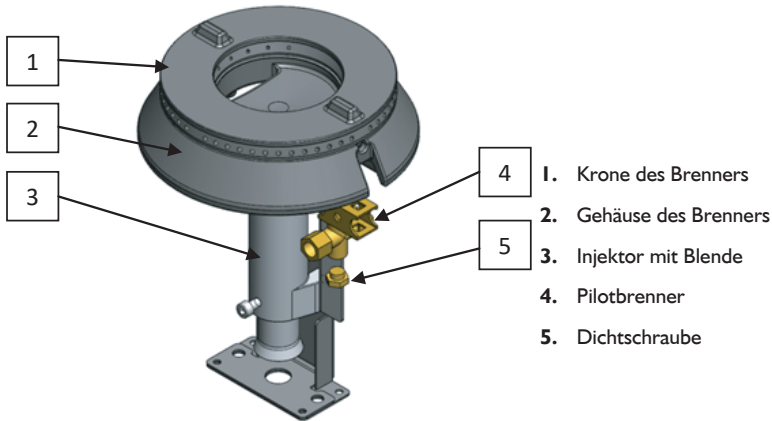


Bild 20. Der Bau des Brenners am Beispiel des Brenners 7kW

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

- Austausch der Düse 1 (Bild 22) im Gasbrenner
- Austausch der Düse 4 (Bild 24) im Pilotbrenner (vorher sollte die Mutter 3 - Bild.22 abgeschraubt werden)
- In dem Austausch der Bypass-Düse im Gasventil
- Im Anlegen der Luftabdeckung (Bild 23)

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

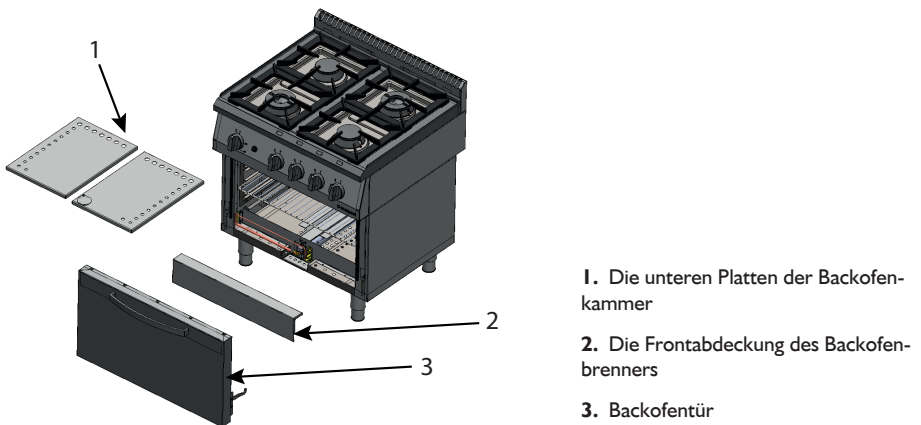
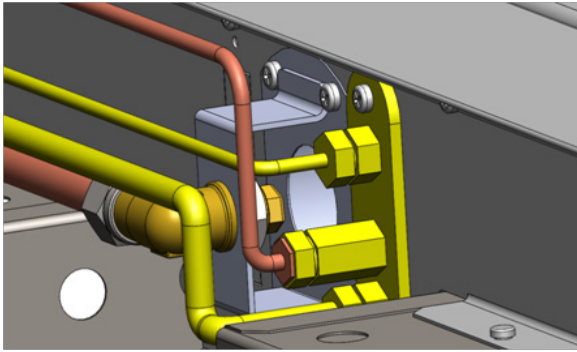


Bild 21. Elemente der Ausstattung



1. Düse des Backofenbrenners
2. Mutter
3. Düse des Pilotbrenners

Bild 22. Gasinstallation des Backofens

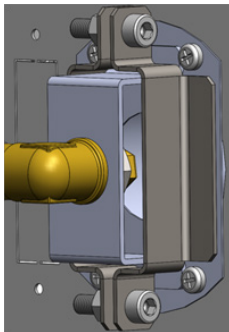


Bild 23. Die Luftabdeckung des Backofenbrenners (1-besteht aus zwei mit Schrauben zusammengeschraubten Blechen)

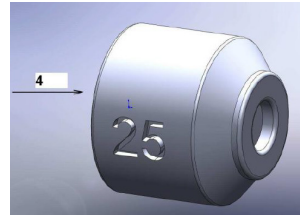


Bild 24

DE

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

Beispiel:

Der Herd für die Verbrennung des Propan-Butan-Gases wird auf die Verbrennung des Erdgases umgestellt. Nach der Beendigung der Umstellung klebt man die den Düsen beigefügten Aufkleber **G20 2E (20mbar)** auf den Leistungsschild auf (Bild 19, Pos. 1, Bild 25), das sich am Herd und auf der Garantiekarte befindet

		STALGAST RADOM Sp. z o.o. ul. Staniewicka 5 03-310 Warszawa, Poland	
		9710230	KGGG-4.22,5.7.01
3	SN: P413005/2018		
4	ΣQn: 22,5 kW	57 kg	
5	II 2ELw3PB/P		
6	G30 3B/P (37 mbar)	A ₁	
	7	PL	18 1450

1. Gerätemodell
2. Katalog-Code
3. Seriennummer – Herstellungsjahr
4. Gesamte Wärmeleistung
5. Gerätekategorie
6. Gas/Druck
7. Bestimmungsland
8. Typ
9. Nettogewicht
10. Zertifikatnummer

Bild 25. Beispielhaftes Leistungsschild

LISTE DER ERSATZTEILE

Bezeichnung der Ware	Anmerkungen
Runder Fuß	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Rost 300x335	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Thermoelement	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Mutter mit Ring M10x1 fi6	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Drehknopf mit Skalierung	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Brenner 3,5Kw (als Ganzes)	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Brenner 5Kw (als Ganzes)	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Brenner 7Kw (als Ganzes)	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Brenner 9Kw (als Ganzes)	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Düsen der Brenner Erdgas	entspr. der Tabelle in Pkt. 8.2
Düsen der Brenner Propan-Butan	entspr. der Tabelle in Pkt. 8.2
Düsen der Pilotbrenner	entspr. der Tabelle in Pkt. 8.2
Krone	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Gehäuse	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Injektor	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile
Abdeckung	entspr. der Zeichng. der Liste der Ersatzteile