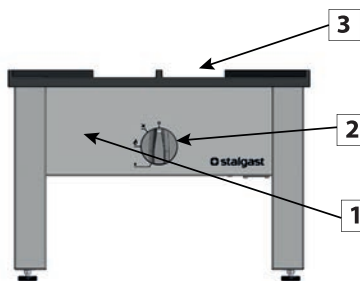
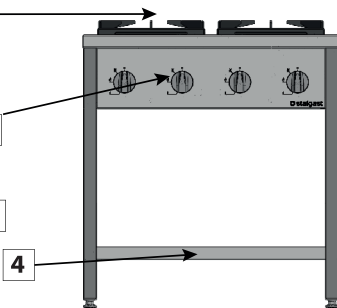


1

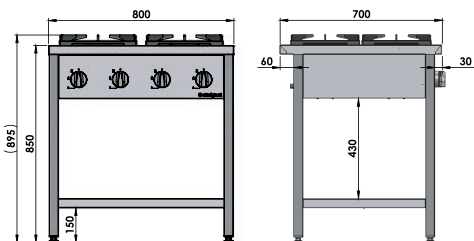
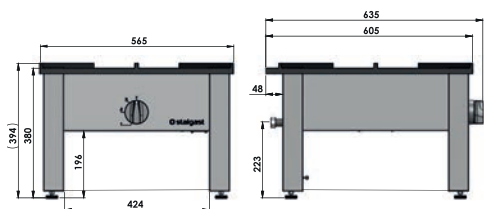


1a



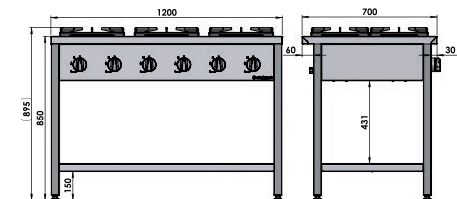
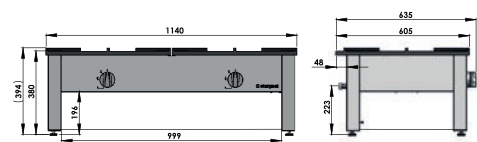
2

2a



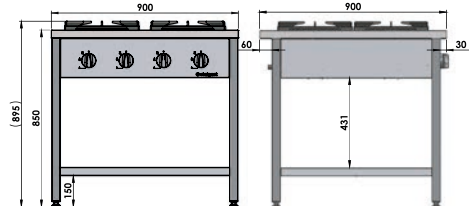
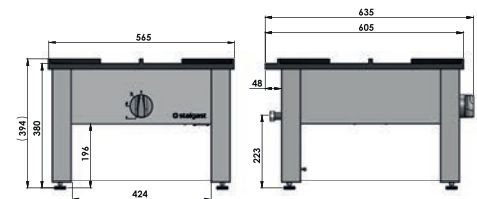
3

3a



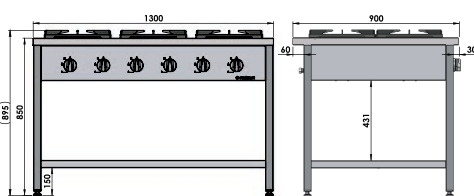
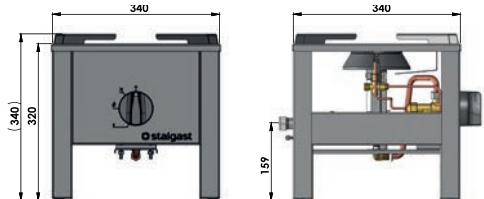
Rys 4

Rys 4a



5

5a



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

- **Pomieszczenie przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w przepisach obowiązujących w danym kraju.**
- **Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju, przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w kraju przeznaczenia.**
- **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.**
- **Urządzenie w wersji do skręcania należy rozpakować i skrócić postępując zgodnie z załączoną instrukcją montażu. Montaż i podłączenie urządzenia do instalacji gazowej musi być wykonane przez osobę z uprawnieniami.**
- 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 otwierać kurka na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczenia. 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 PODEJRWANIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO:** zapalać zapatek, palić papierosów, 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 natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- Dla dodatkowego bezpieczeństwa można zainstalować w pomieszczeniu detektory 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 butelkę zrzucić 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 przewietrzania, 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.**
- Nie zezwala się na wykonanie we własnym zakresie jakichkolwiek napraw, pod rygorem utraty uprawnień gwarancyjnych.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- 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.
- 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

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 gazowy 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.1-5) .
- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczenie. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia materiałów łatwopalnych
- Ciężar naczyń wraz z zawartością, które umieszczamy na pojedynczym ruszcie (rys. 1 poz.3, rys 5 poz 3), nie może przekraczać 100kg na taborecie i 40kg na kuchni.
- 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.
- Urządzenia nie należy myć pod bieżącą wodą.
- Jakiegokolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

2.1. Przeznaczenie urządzenia

Profesjonalne kuchnie i taborety gazowe wykonane są ze stali nierdzewnej. Wyposażone są w wysokiej klasy palniki grzewcze, płynną regulację gazu, regulowane stopki, żaroodporny ruszt. Płynne regulatory gazu

pozwalają na wygodne i oszczędne korzystanie z palników grzejnych, dlatego kuchnie i taborety doskonale nadają się do gotowania, pieczenia i smażenia w nowoczesnych zapleczach kuchennych. Doskonale sprawdzą się wszędzie tam, gdzie zachodzi konieczność przygotowania dużej ilości posiłków (obiekty gastronomiczne tj. stołówki, sanatoria, hotele, itp.).

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy rodziny kuchni gazowych wyposażonych w palniki dużej mocy ze stabilizacją płomieni spełniających wymagania wg PN-EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Taboret

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Pokrętko sterujące, **3** - Ruszt

Model taboretu	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w taborecie [kW]	Łączna moc [W]	Rodzaj rusztu
773001	565x605x380 (rysunek 2)	9	9000	żeliwny
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				
773011	1140x605x380 (rysunek 3)	2x9	18000	żeliwny
773013				
773045	565x565x375 (rysunek 4)	14	14000	stalowy
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (rysunek 5)	5	5000	stalowy
773052				

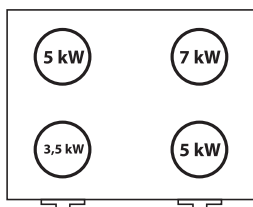
3.2. Kuchnia gazowa wolnostojąca

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Panel sterujący, **2** - Pokrętko sterujące, **3** - Ruszt, **4** - Półka

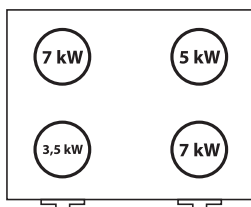
Model kuchni	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [W]
979511 978511	800x700x850 (Rysunek 2a)	3,5+2x5+7	Rysunek 6	20500
979513 978513		3,5+5+2x7		22500
979521 978521		2x5+2x7		24000
979523 978523				
979531 978523				
979533 978533				
979611 978611	1200x700x850 (Rysunek 3a)	3,5+3x5+2x7	Rysunek 7	32500
979613 978613		3,5+2x5+2x7+9		36500
979621 978621				
979623 978623				

Model kuchni	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [W]
999511 998511	900x900x850 (Rysunek 4a)	3,5+2x5+7	Rysunek 6	20500
999513 998513				
999521 998521		3,5+5+2x7		22500
999523 998523				
999531 998531		2x5+2x7		24000
999533 998533				
999541 998541		3,5+5+7+9		24500
999543 998543				
999551 998551		9+9+9+9		36000
999553 998553				
999611 998611	1300x900x850 (Rysunek 5a)	3,5+3x5+2x7	Rysunek 7	32500
999613 998613				
999621 998621		3,5+2x5+2x7+9		36500
999623 998623				

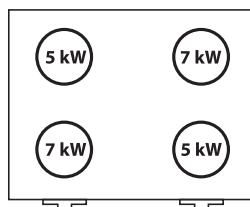
Uwaga! Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wyphywowe.



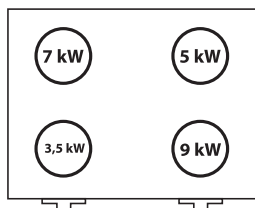
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



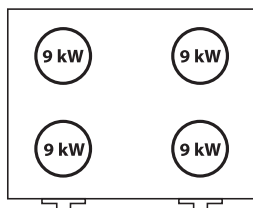
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

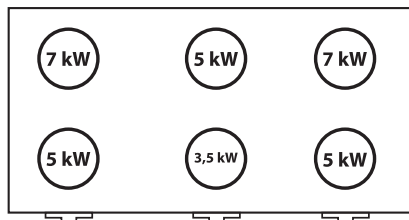


999541, 999543, 988541, 998543

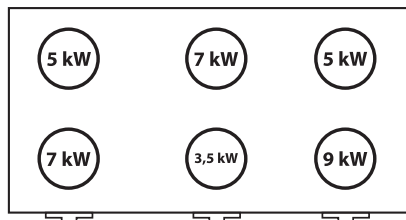


999551, 999553, 998551, 998553

Rysunek 6. Położenie palników w kuchni czteropalnikowej (schematycznie)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613,
998611, 998613



979621, 979623, 999621, 999623, 978621,
978623, 998621, 998623

Rysunek 7. Położenie palników w kuchni sześciopalnikowej (schematycznie)

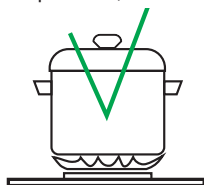
4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

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

- Przed użytkowaniem kuchni należy zwrócić uwagę na prawidłowe ułożenie górnych części palnika (kielich palnika i pierścienia płomieniowego). Prawidłowo założony pierścień płomieniowy jest wtedy, gdy kolek 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

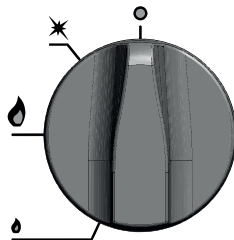


Dno wklęsłe



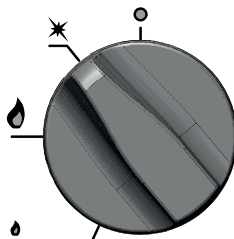
Dno za małe dla tego palnika

- 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.8).



Rysunek 8. Ustawienie pokrętkła 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 zapalkę lub urządzenie do zapalania (np. zapalarkę elektryczną) wcisnąć pokrętkło sterujące wybranego palnika
- Przekręcić wciśnięte pokrętkło w położenie „palnik pilotowy” jak na Rys. 9 (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara)

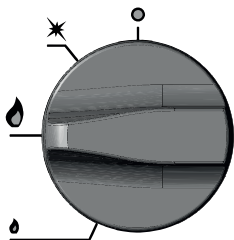


Rysunek 9. Ustawienie pokrętkła w którym zasilany przez gaz jest jedynie palnik pilotowy.

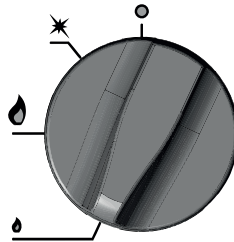
- Zapalić gaz na „palniku pilotowym” wcześniej przygotowaną zapalką lub urządzeniem zapalającym i przytrzymać wciśnięte pokrętkło około 20 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia)

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 pokrętkło (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny (Rys. 10) aby został odpalony palnik główny (zostaje zapalony przez palnik pilota). Następnie przekręcając pokrętkło dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy (Rys. 11). 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 10. Ustawienie pokrętkła w którym palnik funkcjonuje z maksymalną mocą.



Rysunek 11. Ustawienie pokrętkła w którym palnik funkcjonuje z minimalną mocą

- Nie korzystając chwilowo z palnika należy pokrętkła nim sterujące przekręcić na pozycję „palnik pilotowy” (Rys. 9)
 - Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętkła w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara) (Rys. 8). **Uwaga! Przy korzystaniu z propanu-butanu przed zamknięciem palnika za pomocą pokrętkła trzeba zamknąć zawór na butli!**
- UWAGA! Urządzenia nie należy przenosić, gdy:**
- urządzenie jest podłączone do butli gazowej lub instalacji gazowej (przyłączanie/odłączanie kuchni od źródła gazu może dokonać tylko osoba posiadająca uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich)
 - powierzchnia urządzenia nie jest wystudzona,
 - na kuchni, w piekarniku lub szafce znajdują się jakiegokolwiek garnki

PL

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.

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.



Raz na miesiąc należy sprawdzić, czy stan instalacji gazowej urządzenia jest prawidłowy (stan pokręteł, palników, zabezpieczeń przeciw wypływowym, 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.
- **Odniesz 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 nieopłacalna 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.



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.

W0003390WZ

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)
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)
2K	-rodzina 2 grupa K	(25mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G25.3)

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

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: 11 kW / Sprawność cieplna: >50%

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz płynny	3B/P (G30)	30	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

Moc cieplna palnika: 14 kW / Sprawność cieplna: >50%

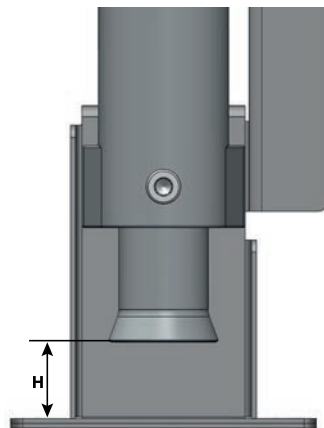
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m ³ /h

Moc cieplna palnika pilota : 140W

	Rodzaj gazu	Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)
Gaz ziemny	2Lw (G27)	20	0,40
	2K (25,3)	25	0,40
	2E+ (G20↔G25)	20-25	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

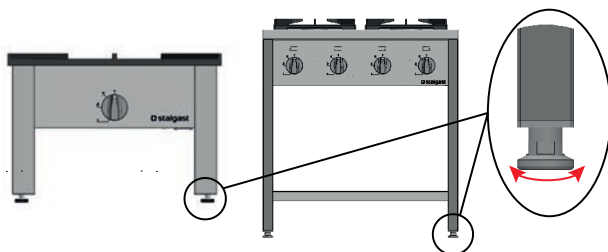
Moc cieplna palnika(kW)	Ustawienie przesłony powietrza (mm)	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
9,0	H = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	30
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
11,0	H = 24	G30/31	37
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
11,0	H = 24	G30/31	50
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



8.3. Instalacja

Urządzenie może być przyłączone do 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.
- Urządzenie powinno być ustawione 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/szafkami 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 zabezpieczonej w równorzędny sposób - nie mniej niż 30cm
 - od ściany palnej nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych - nie mniej niż 60cm
- Urządzenia 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 wy poziomować za pomocą regulowanych stopek jak na rys. 14 (zakres regulacji od -20 do 40 mm).



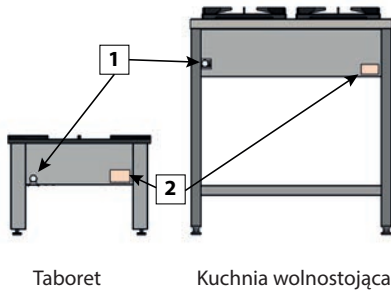
Rysunek 14. Poziomowanie urządzenia

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 przyłącze gazowe z gwintem R ½” (rys.15 poz.1).



1. Przyłącze gazowe
2. Tabliczka znamionowa

Rysunek 15. Widok od tyłu na urządzenie.

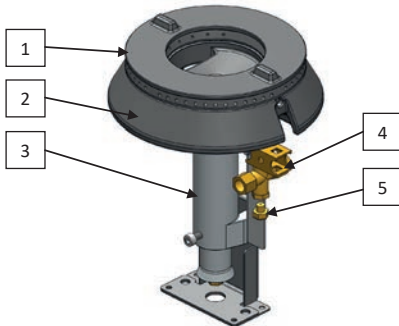
c. Adaptacji urządzenia na inny rodzaj gazu powinien wykonać uprawniony instalator.

Polega ona 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 pokrętki z pełnego przepływu na minimalny.
- 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 pocujemy opór. (dla gazu propanu i propanu - butanu jest ta sama dysza). Następnie wkręcamy śrubę uszczelniającą. (rys.16 poz.5) Zapalamy palnik pilota. Płomień powinien ogrzewać termoparę i palić się jasnym płomieniem. Jeśli tak nie jest należy wyregulować dopływ powietrza przesłanką znajdującą się w górnej części pilota.

2. jeżeli adaptujemy kuchnię z propanu 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.



1. Korona palnika
2. Korpus palnika
3. Inżektor z przesłoną
4. Palnik pilota
5. Śruba uszczelniająca

Rysunek 16. 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.15 poz.1, rys. 17)

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. WNI102456		3 S/N P647363/2019	
4 400 V		5 50 Hz		6 7.3 kW		7 200 kg	
8 IP24		9 IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH					
10 PL		FR-BE		HU		DE	
BG-DK-EE-FI		NO-RO-SE		AT-CH			
Kat.		II2ELw3P(B/P)		II2H3+		II2E+3+	
II2H3B/P		II2E3B/P		II2H3B/P		II2H3B/P	
Pn (mbar/hPa)		20;20;37;37		20;28-30/37		20;50	
20;30		20;50		20;30		20;50	
11 19		12 Typ A1		G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h	
1450		13 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 - PREDISPUERTO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							

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. Kraj
12. Kategoria
13. Ciśnienie zasilania
14. Typ

13. Znamionowe obciążenie ciepłe
14. Zużycie gazu w zależności od rodzaju gazu zasilania
15. Urządzenie przystosowane do gazu / ciśnienia

Rysunek 17. Przykładowa tabliczka znamionowa

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produkts. Bitte machen Sie sich vor dem ersten Gebrauch genau mit der Bedienungsanleitung bekannt. Das Kopieren der vorliegenden Bedienungsanleitung ohne das Einverständnis des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen haben nur einen Überblickscharakter und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

ACHTUNG: Die Anleitungen sollten an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Parameter der technischen Geräte unangekündigt zu ändern. **Das Nichtbefolgen dieser Anleitung kann zu Lebensgefahr führen**

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

- Zur zusätzlichen Sicherheit kann man im Raum Gasdetektoren installieren.
- **Bei der Entzündung des austretenden Gases sollte man sofort den Gaszufluss, mit Hilfe eines abschperrenden Ventils verschließen.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche austretenden Gases sollte man: - eine nasse Decke auf die Flasche werfen, um die Flasche zu kühlen und das Ventil an der Flasche verschließen.**
- Stecken Sie in die Öffnungen in dem Gehäuse des Gerätes keine Gegenstände ein.
- Falls das Gerät fällt oder auf andere Weise beschädigt wird, sollte es vor der weiteren Nutzung immer an einer speziellen Reparaturstelle zur Kontrolle und eventueller Reparatur überlassen werden.
- Nach dem Abkühlen sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden. Eine erneute Nutzung der beschädigten Flasche ist verboten.
- Im Falle einer sich einige Tage hinziehenden Pause in der Nutzung des Herdes, sollte man das Hauptventil an der Gasinstallation verschließen, bei der Verwendung der Gasflasche soll dies jedoch nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Die Nutzung des Gasgerätes für das Kochen und Braten verursacht die Absonderung der Abgase aus verbranntem Gas und Wärme sowie Feuchtigkeit im Raum, in dem es installiert ist. Man sollte sich vergewissern, ob der Küchenraum gut gelüftet ist; es sollten die natürlichen Lüftungsöffnungen offengehalten werden oder mechanische Lüftungsmittel installiert werden (Dunstabzugshaube mit mechanischem Abzug).
- Eine langfristige intensive Nutzung des Gasgerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich machen, zum Beispiel Fensteröffnen oder eine wirksamere Lüftung, z.B. Vergrößerung der Leistungsfähigkeit der mechanischen Lüftung, falls solche angewendet wird.
- **Nie das Gerät selbständig reparieren – dies kann Lebensgefahr verursachen.**
- Es ist nicht erlaubt, selbständig irgendwelche Reparaturen durchzuführen, unter der Androhung des Verlustes der Berechtigungen im Rahmen der Garantie.
- Kontrollieren Sie das Funktionieren des Gerätes während der Nutzung.
- 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.
- 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, 1a anwenden).
- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Keine leicht brennbaren Materialien in der Nähe aufstellen
- Das Gewicht des Geschirrs zusammen mit dem Inhalt, das man auf einem einzelnen Rost aufstellt (Bild 1, 1a Pos. 3) darf nicht 100kg auf dem Hocker und 40kg in der Küche.
- Es ist verboten, die Gasbrenner mit Wasser zu begießen, insbesondere wenn diese erhitzt sind. Man sollte auch die Situation vermeiden, in der der Inhalt der Töpfe auf das Gerät herausläuft (z.B. infolge eines unkontrollierten Kochens des Inhalts). Die Nichtbeachtung der obigen Regel kann zu den für den Nutzer gefährlichen Situationen führen oder zur Beschädigung des Gerätes selbst.
- Während des Betriebes erhitzt sich das Gerät – so dass man auf die Möglichkeit achten sollte, sich beim Kontakt mit seiner Oberfläche zu verbrennen. Nach dem Ausschalten des Gerätes sinkt die Temperatur langsam. Vor dem Transport oder irgendwelchen Wartungsmaßnahmen sicherstellen, dass die Tempe-

atur des Gerätes auf eine ungefährliche Stufe herabgesunken ist.

- Für das Abnehmen der warmen Deckel und Töpfe sollte man Schutzhandschuhe verwenden.
- Man sollte das Gerät nicht unter laufendem Wasser waschen.
- Jegliche Reparaturen des Gerätes können nur durch ein qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.
- Den Backofen und den Schrank (im Falle der damit ausgestatteten Geräte) vorsichtig öffnen und schließen, indem man die Ofentür am Griff hält. Auf die Möglichkeit des Einklemmens der Hand oder der gehaltenen Gegenstände achten

2.1. Die zweckbestimmung des gerätes

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

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

3. TECHNISCHE DATEN

3.1. Gas-Hockerkocher

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

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

3.2. Freistehender Gasherd

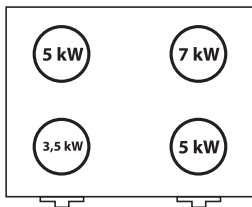
Ausstattung des Gerätes (Seite 2): **1** – Steuerungspanel, **2** – Drehknopf der Steuerung, **3** – Rost, **4** - Ablagefach

Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]	
FS01410SE FS11410SE	800x700x850 (Bild2a)	3,5+2x5+7	Bild 6	20500	
FS01410SP FS11410SP		3,5+5+2x7		22500	
FS01420SE FS11420SE		2x5+2x7			24000
FS01420SP FS11420SP					
FS01430SE FS11430SE					
FS01430SP FS11430SP					

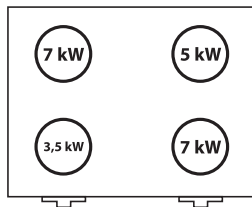
DE

Herdmodell	Abmessungen [mm]	Im Herd montierte Brenner [kW]	Die Lage der Brenner	Gesamtleistung [kW]
FS01610SE FS11610SE	1200x700x850 (Bild 3a)	3,5+3x5+2x7	Bild 7	32500
FS01610SP FS11610SP				
FS01620SE FS11620SE		3,5+2x5+2x7+9		36500
FS01620SP FS11620SP				
FS03410SE FS13410SE				
FS03410SP FS13410SP				
FS03420SE FS13420SE	3,5+5+2x7	22500		
FS03420SP FS13420SP				
FS03430SE FS13430SE	2x5+2x7	24000		
FS03430SP FS13430SP				
FS03440SE FS13440SE	3,5+5+7+9	24500		
FS03440SP FS13440SP				
FS03450SE FS13450SE	9+9+9+9	36000		
FS03450SP FS13450SP				
FS03610SE FS13610SE	1300x900x850 (Bild 5a)	3,5+3x5+2x7	Bild 7	32500
FS03610SP FS13610SP				
FS03620SE FS13620SE		3,5+2x5+2x7+9		36500
FS03620SP FS13620SP				
FS03620SP FS13620SP				

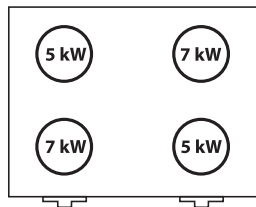
Achtung! Alle Herde besitzen eine Gasaustrittssicherung.



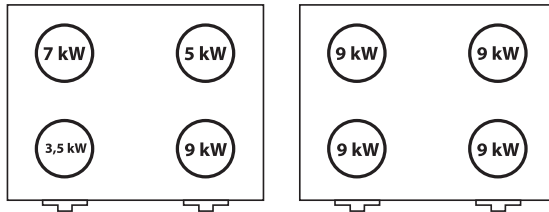
FS01410SE, FS01410SP,
FS03410SE, FS03410SP,
FS11410SE, FS11410SP,
FS13410SE, FS13410SP



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

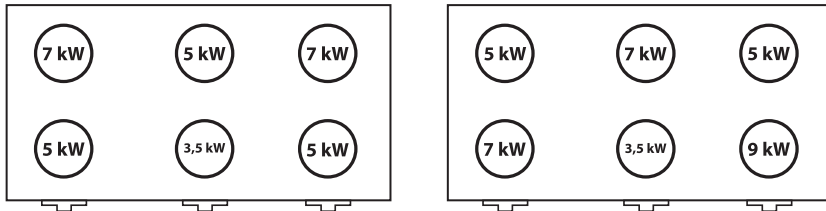


FS01430SE, FS01430SP,
FS03430SE, FS03430SP,
FS11430SE, FS11430SP,
FS13430SE, FS13430SP



FS03440SE, FS03440SP, FS13440SE, FS13440SP FS03450SE, FS03450SP, FS13450SE, FS13450SP

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



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

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

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

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.

- Vor der Benutzung des Herdes auf die richtige Anordnung der oberen Teile des Brenners achten (Brennersockel und Flammteiler). Richtig ist der Flammteiler dann angelegt, wenn der Spannstift auf der Basis-Oberfläche des Brennersockels mit dem Ausschnitt zusammenpasst, der sich am Rand des Flammteilers befindet. Eine andere Lage des Flammteilers im Verhältnis zum Sockel ist falsch und wird eine schlechte Gasverbrennung am Brenner bewirken



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



Ein entsprechend größerer Boden für diesen Brenner

Konkaver Boden

Der Boden ist für diesen Brenner zu klein

- Man darf nicht zum Aufwärmen ein anderes Geschirr als das dafür vorgesehene verwenden. Die Verwendung unangemessenen Geschirrs (z.B. aus Kunststoff) ist brandgefährlich.
- Man sollte sich vergewissern, ob alle Drehknöpfe der unbenutzten Brenner sich in der Position „der Brenner geschlossen“ (Bild 8) befinden.

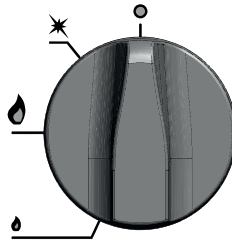


Bild 8. Die Einstellung des Drehknopfes bei welcher ein völliges Abschneiden des Gaszuflusses zu dem Brenner stattfindet.

- Das Ventil an der Propan-Butan-Fasche öffnen, die mit dem Reduzierventil für den Propan-Butan-Gas ausgestattet ist (nur für Herde die an den Betrieb mit dem Propan-Butan-Gas angepasst sind).
- Mit einem angezündeten Streichholz in der Hand oder einem Zündgerät (z.B. elektrisches Feuerzeug) den Steuerungsdrehknopf des ausgewählten Brenners eindrücken.
- Den eingedrückten Drehknopf in die Lage „Pilotbrenner“ wie auf dem Bild 9 (gegen den Uhrzeigersinn) umdrehen.

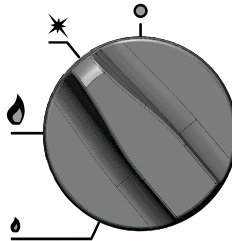


Bild 9. Die Einstellung des Drehknopfes bei der nur der Pilotbrenner durch das Gas versorgt wird

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

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

- Den Drehknopf (mit einer Bewegung gegen den Uhrzeigersinn) in die Position Vollflamme drehen (Bild 10), damit der Hauptbrenner angezündet wird (dieser wird durch den Pilotbrenner angezündet). Als nächstes, den Drehknopf weiter in dieselbe Richtung drehen, wodurch man eine Sparflamme erhält (Bild 11). Der Hauptbrenner wird nicht angezündet, wenn der Pilotbrenner nicht brennt und nicht den Gasaustrittssensor aufwärmt. Im Falle einer momentanen Unterbrechung der Flamme wird der Gasaustrittssensor das Absperren des Gaszuflusses zu dem Brenner verursachen.

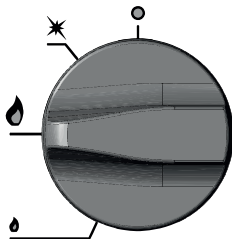


Bild 10. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit voller Leistung funktioniert.

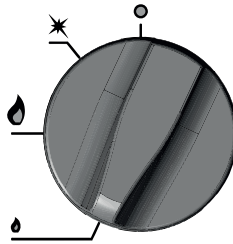


Bild 11. Einstellung des Drehknopfes bei der der Brenner mit minimaler Leistung funktioniert

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

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

- **das Gerät an die Gasflasche oder an die Gasinstallation angeschlossen ist (den Anschluss/die De-installation 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 Trocken-wischen. 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

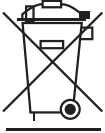
Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **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.

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↔G25)
2K	- Gasgruppe 2 Gruppe K	(25mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G25.3)
3B/P	- Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(30mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3B/P	- Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(37mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	- Gasfamilie 3 Gruppe P	(37mbar) – Propangas (G31)
3B/P	- Gasfamilie 3 Gruppe B/P	(50mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
3P	- Gasfamilie 3 Gruppe P	(50mbar) – Propangas (G31)

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

Bestimmungs- -Land	Die Gerätekategorie	Gas											
		2Lw (G27)	2K (G25,3)	2E+ (G20↔ →G25)	2E (G20)	2H (G20)	2H (G20)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3B/P (G30)	3P (G31)	3P (G31)	3P (G31)
		Druck (mbar)											
		20	25	G20↔ →G25	20	20	25	30	37	50	30	37	50
PL	II2ELw3B/ PP	X			X				X			X	
BG, DK, EE, NO, RO, SE, FI	II2H3B/P					X		X					
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	II2H3+					X		X				X	
DE	II2E3B/PP				X					X			X

AT, CH	II2H3B/PP					X				X			X
BE, FR	II2E+3+			X	X			X				X	
NL	II2EK3B/P		X			X			X				
HU	II2H3B/P						X	X					

8.2. Die Charakteristik der Brenner

Die Wärmeleistung des Brenners: 3,5 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,55	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,40	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,35	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	1,35	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25	0,36m ³ /h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	0,90	0,28kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,90	0,28/0,27kg/h
	3B/P (G30)	37	0,90	0,28kg/h
	3P (G31)	37	0,90	0,27kg/h
	3B/P (G30)	50	0,80	0,28kg/h
	3P (G31)	50	0,85	0,27kg/h

Die Wärmeleistung des Brenners: 5 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,85	0,58m ³ /h
	2K (G25,3)	25	1,70	0,60m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,65	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	1,65	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	1,50	0,52m ³ /h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,10	0,39kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,10	0,38/0,39kg/h
	3B/P (G30)	37	1,05	0,39kg/h
	3P (G31)	37	1,10	0,38kg/h
	3B/P (G30)	50	0,95	0,39kg/h
	3P (G31)	50	1,05	0,38kg/h

Die Wärmeleistung des Brenners: 7 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%				
Gasart		Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch
Erdgas	2Lw (G27)	20	2,20	0,81m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
Flüssiggas	3B/P (G30)	30	1,25	0,55kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,25	0,55/0,54kg/h
	3B/P (G30)	37	1,20	0,55kg/h
	3P (G31)	37	1,25	0,54kg/h
	3B/P (G30)	50	1,10	0,55kg/h
	3P (G31)	50	1,20	0,54kg/h

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

Gasart	Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch	
Erdgas	2Lw (G27)	20	1,04m ³ /h	
	2K (G25,3)	25	1,08m ³ /h	
	2E+ (G20↔→G25)	20-25	1,04m ³ /h	
	2E (G20)	20	0,94m ³ /h	
	2H (G20)	20	0,94m ³ /h	
Flüssiggas	2H (G20)	25	0,94m ³ /h	
	3B/P (G30)	30	0,71kg/h	
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,40	0,71kg/h/0,70kg/h
	3B/P (G30)	37	1,35	0,71kg/h
	3P (G31)	37	1,40	0,70kg/h
	3B/P (G30)	50	1,30	0,71kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Die Wärmeleistung des Brenners: 11 kW / thermischer Wirkungsgrad: >50%

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

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

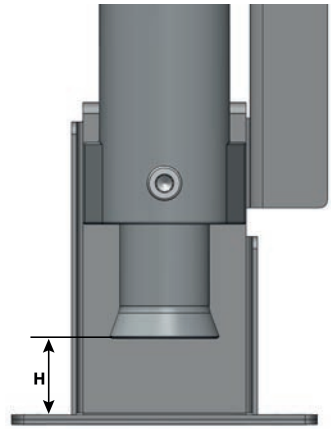
Gasart	Nennndruck (mbar)	Durchmesser der Düse (mm)	Schätzungsweiser Gasverbrauch	
Erdgas	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m ³ /h
	2E+ (G20↔→G25)	20-25	2,80	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m ³ /h

Die Wärmeleistung des Pilotbrenners: 140W

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

Anbringen der Abdeckung des Brenners

Wärmeleistung des Brenners (kW)	Anbringen Der Luftabdeckung (mm)	Gasart	Gasdruck (mbar)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
11,0	H = 24	G30/31	30
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	37
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
11,0	H = 24	G30/31	50
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



DE

8.3. Installation

Das Gerät kann an die Gasinstallation oder an die Gasflasche nur durch eine Person angeschlossen werden, die über eine Berechtigung zur Ausführung von Installationsdiensten verfügt. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.

- Nach dem Auspacken sollte überprüft werden, ob das Gerät keine sichtbaren Schäden hat. **Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde, so darf es nicht angeschlossen werden!**
- Vor der ersten Inbetriebsetzung sollte die Schutzfolie von dem Gerät entfernt werden. Die Außenflächen mit einem feuchten Tuch mit Fettlösemittel abwaschen und dann trocknen. Keine Mittel benutzen, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Die Räume, in denen die Installation der Gasgeräte vorgesehen ist müssen **zwingend die Installationsvorschriften des Landes erfüllen**, in dem das Gerät installiert wird.
- Das Gerät sollte in einem gut gelüfteten Raum aufgestellt werden. Man sollte für einen freien Luftfluss zum Herd sorgen (dies ist im Prozess der Gasverbrennung erforderlich) sowie auch für eine sichere Ableitung der Abgase (den Herd nicht in die Nischen stellen, nicht von den Seiten mit hohen Geräten/Schränke u.ä. verstellen). Beim Aufstellen des Herdes an der Raumwand sollte der minimale Abstand der folgende sein:
 - Von einer nicht brennbaren Wand je nach der Aufstellmöglichkeit,
 - Von der geschützten brennbaren Wand, d.i. der Wand aus leicht brennbaren Materialien, die aber verputzt oder auf ähnliche Weise abgesichert ist – nicht weniger als 30cm
 - Von einer brennbaren, nicht geschützten Wand, d.i. Wand aus Holz oder anderen leicht brennbaren Materialien
- Das Gerät an die Verbrennung des Propan-Butan-Gases angepassten Herde können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. im Keller) installiert werden.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen montiert werden darf nicht 35°C überschreiten. Bei Bedarf kann der Herd mit Hilfe der verstellbaren Füße wie auf dem Bild 18 ausnivelliert werden (der Bereich für die Verstellung -20 bis 40mm)

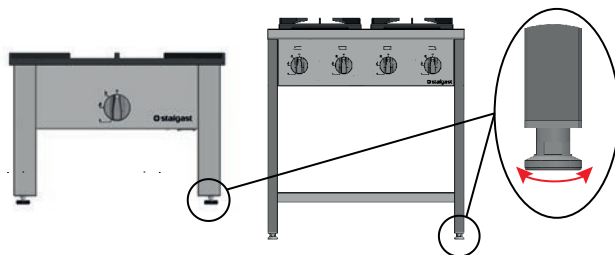


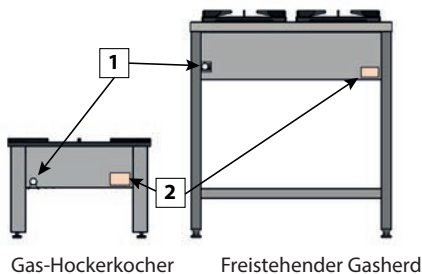
Bild 14. Ausnivellieren des Gerätes

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

- Die Flaschen sollen in einer Entfernung von mindestens 1,5m von den die wärmeausstrahlenden Geräten angebracht werden (z.B. Heizkörper, Öfen u.ä.) mit Ausnahme der Varianten mit Flaschenschränken. **Achtung:** Wenn das Gerät ein Fach für die Gasflasche hat, so sollte dieses Fach so projektiert 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 15 Pos.1)



- 1. Gasanschlüsse
- 2. Leistungsschild

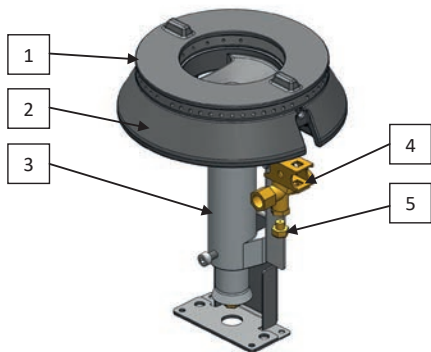
Bild 15. Die Ansicht des Gerätes von hinten.

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

- Dem Austausch der Düsen in den Gasbrennern – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in den Tabellen im Teil „**Charakteristik der Brenner**“ angegeben
- Einer entsprechenden Einstellung der Aluminiumhülse im Brennergehäuse- man sollte die Befestigungsschraube an der Hülse abschrauben und sie aus dem Gehäuse heraus- oder in es hineinschieben, bis zur Position, die der Tabelle „**Einstellung der Blende des Brenners**“ entspricht
- Der Regulierung des Mindestzuflusses am Steuerhahn – man sollte die Befestigungsschraube neben dem Hahn so ab- oder zuschrauben, dass man den Gaszufluss von einer solcher Stärke einstellt, dass die Flamme bei der Änderung der Position des Drehknopfes von dem vollen bis zum minimalen Zufluss nicht erlischt.
- In der Regulierung des Gaszuflusses am Pilotbrenner
 - Wenn man den Herd von dem Erdgas auf das Propan- oder Propan-Butan-Gas umstellt, sollte man die Dichtschaube 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 Dichtschaube an. (Bild 16 Pos. 5). Man zündet den Pilotbrenner an. Die Flamme sollte das Thermoelement erwärmen und mit heller Flamme brennen. Wenn es nicht so ist, sollte die Luftzufuhr mit Hilfe der Abdeckung, die sich im oberen Teil des Pilotbrenners befindet reguliert werden.

2. Wenn man den Herd von dem Propan oder Propan-Butan-Gas auf das Erdgas umstellt, geht man so vor wie in Punkt „a“ mit dem Unterschied, dass man die Düse des Kontrollbrenners mit der Eigenschaft 20 abschraubt und die Düse mit dem Kennzeichen 40 anschraubt, bis sich ein Widerstand regt.



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

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

Achtung! Nach der Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollten die den Düsen 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 15, Pos. 1, Bild 17), 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				
400 V	50 Hz	7.3 kW	200 kg	IP24				
9 PL IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE	HU	DE BG-DK-EE-FI NO-RO-SE	AT-CH			
Kat.	10 I12Lw3P(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	19 CE 1450	12 Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m³/h	G30(3B/P) 2.88 Kg/h	13	14 36,5 kW	G27(2Lw) 4.71 m³/h	15 G20(2E;2H) 20mbar
PRZYSTOSOWANIE DO GAZU - PREVIU AU GAZ - GAS PRESET INGESTELLT 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 17. Beispielhaftes Leistungsschild

Thank you for purchasing our product. Please read this user manual carefully before the first use of the product. It is forbidden to copy this manual without the manufacturer's consent. Photographs and figures are available for information purposes only and they may differ from the unit purchased.

ATTENTION: Keep this manual in a safe place, where it can be accessed by personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of units without the prior notice.

Not adhering to these instructions may result in a health risk.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- **The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines of the national legislation in the particular country. If the appliance is to be installed in another country, the national regulations must be observed during installation**
- **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.**
- **The device in the screwing version must be unpacked and screwed according to the attached installation instructions. Assembly and connection of the device to the gas installation must be performed by a qualified person.**
- 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 THE GAS LEAK, IT IS FORBIDDEN TO:** light matches, smoke cigarettes, switch on/off electrical consumers (buzzer or light switch) or use any other electrical or mechanical devices that generate electrical or surge sparks.
- In this case, close the gas cylinder valve or shut-off valve immediately and ventilate the room, then call upon the person authorised to resolve 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 exhaust).
- 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.
- 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.
- Switch off the unit before closing the gas supply valve.

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, 1a).
- Do not use any dishes other than those intended for warming up. Use of inappropriate dishes (e.g. plastic) may result in fire hazards
- Do not place combustible materials near the appliance
- The weight of the dish, together with its contents, which are placed on a single grate (Fig. 1, item 3, fig. 5 item 3) must not exceed 100kg on the stool and 40kg on the kitchen.
- 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.
- Do not wash the unit 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.

2.1. Intended use of the unit

Professional stoves and gas stools are made of stainless steel. They are fitted with high-quality heating burners, smooth gas regulation, adjustable feet, and a heat-resistant grate. Liquid gas regulators allow for convenient and economical use of heating burners, which is why the kitchens and stools are perfect for cooking, baking and frying in modern kitchen facilities. Perfect for every place where it is necessary to prepare large quantities of food (catering facilities, such as canteens, sanatoriums, hotels, etc.).

These operating instructions apply to gas stoves equipped with high-power burners, with the flame stabilization meeting standards in line with EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. TECHNICAL DATA

3.1. Gas stool cooker

Unit's equipment (page 2): **1** - pilot panel, **2** - pilot knob, **3** - Grate

Stool model	Dimensions [mm]	Burners mounted in the stool cooker [kW]	Total power [W]	Grate type
773001	565x605x380 (Figure 2)	9	9000	cast iron
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				
773011	1140x605x380 (Figure 3)	2x9	18000	cast iron
773013				
773045	565x565x375 (Figure 4)	14	14000	steel
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (Figure 5)	5	5000	steel
773052				

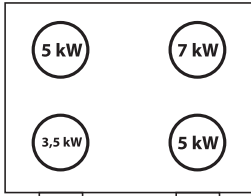
3.2. Freestanding gas cooker

Equipment of the device (page 2): **1** - Control panel, **2** - Control knob, **3** - Grate, **4** - Shelf

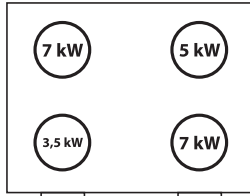
Stove model	Dimensions [mm]	Burners installed to the stove [kW]	Location of burners	Total power [kW]
979511 978511	800x700x850 (Figure 2a)	3,5+2x5+7	Figure 6	20500
979513 978513				
979521 978521		3,5+5+2x7		22500
979523 978523				
979531 978523		2x5+2x7		24000
979533 978533				
979611 978611	1200x700x850 (Figure 3a)	3,5+3x5+2x7	Figure 7	32500
979613 978613				
979621 978621		3,5+2x5+2x7+9		36500
979623 978623				

999511 998511	900x900x850 (Figure 4a)	3,5+2x5+7	Figure 6	20500		
999513 998513		3,5+5+2x7		22500		
999521 998521				2x5+2x7	24000	
999523 998523		3,5+5+7+9			24500	
999531 998531				9+9+9+9	36000	
999533 998533		1300x900x850 (Figure 5a)			3,5+3x5+2x7	Figure 7
999541 998541				3,5+2x5+2x7+9		
999543 998543						
999551 998551						
999553 998553						

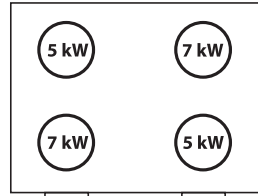
Attention! All stoves are equipped with the gas leak protection.



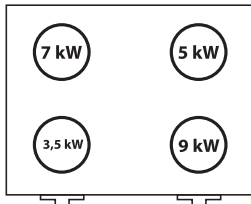
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



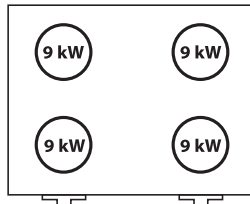
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

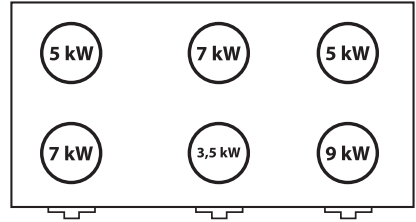
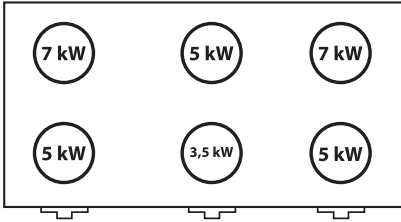


999541, 999543, 998541, 998543



999551, 999553, 998551, 998553

Figure 6. Location of burners in the four-burner stove (schematically)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613,
998611, 998613

979621, 979623, 999621, 999623, 978621, 978623,
998621, 998623

Figure 7. Location of burners in the six-burner stove (schematically)

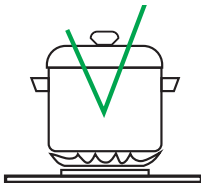
4. OPERATING INSTRUCTIONS

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

- 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.8)

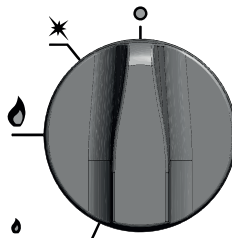


Figure 8. Setting a knob in the position, in which the gas supply to the burner is completely cut off.

- 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. 9 (counterclockwise)

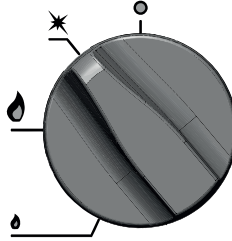


Figure 9. Setting the knob when only the pilot burner is gas-powered

- 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. 10) 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. 11). 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.

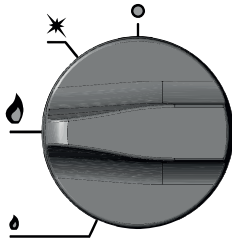


Figure 10. Setting of the knob in which the burner operate at its maximum power.

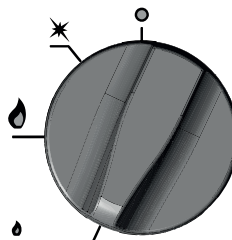


Figure 11. Setting of the knob in which the burner operates at its minimum power.

- If you temporarily do not use the burner, turn the pilot knob to the „pilot burner” position (Fig. 9).
- When the burner is not longer in operation, close the gas supply by turning the pilot knob clockwise to the „closed” position (Fig. 8). **Attention! When using LPG, before switching off the burner with the knob, the cylinder valve must be closed!**

ATTENTION!

Do not move the unit when:

- the unit is connected to a gas cylinder or a gas installation (the kitchen may only be connected/disconnected from the gas source by a person authorized to provide installation services)
- the surface of the unit is not cooled down
- there are any pots placed on the stove, in the oven or in the cabinet.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Turn off all burners using the knobs before carrying out any maintenance actions and close the cylinder valve when using LPG.

Daily maintenance consists in removing all dishes from the unit and washing the stove elements with a cloth wet in water with a detergent and then wiping them dry with a clean cloth. After completing the work, check whether the burner elements have been installed properly. The components of the burner must always be dry. Water particles can inhibit the gas flow and cause the burner to burn badly



Check once a month whether the gas installation of the unit is in good condition (condition of knobs, burners, gas leak protection, etc.)

The unit must be serviced once a year to check for wear and tear and to detect possible faults on components and parts.

If any failure is detected, it must be reported to a specialist technical service for assistance in its removal.

Monthly maintenance, annual servicing and repairs may 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)
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)
2K	-Family 2 Group K	(25mbar) - High Nitrogen Natural Gas (G25,3)
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	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. 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	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25

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+ (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
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
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+ (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	0,71 kg/h
	3P (G31)	50	1,35	0,70kg/h

Thermal power of burner: 11 kW / Thermal efficiency: >50%

Type of gas	Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Liquid gas	3B/P (G30)	30	1,65
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65
	3B/P (G30)	37	1,60
	3P (G31)	37	1,70
	3B/P (G30)	50	1,50
	3P (G31)	50	1,60

Thermal power of burner: 14 kW/ Thermal efficiency: >50%

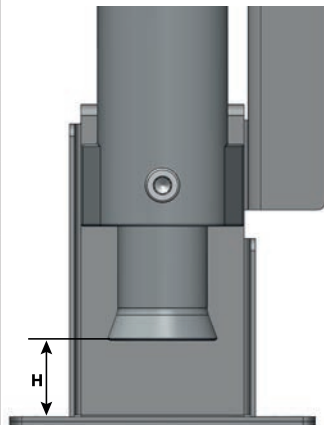
Type of gas	Nominal pressure (mbar)	Nozzle diameter (mm)	Approximate gas consumption
Natural gas	2Lw (G27)	20	3,35
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80
	2E (G20)	20	2,80
	2H (G20)	20	2,80
	2H (G20)	25	2,60

Thermal power of pilot burner: 140W

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

Setting the burner shutter

Thermal power of the burner (kW)	Alignment of air shutter (mm)	Type of gas	Gas pressure (mbar)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
11,0	H = 24	G30/31	30
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	37
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
11,0	H = 24	G30/31	50
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



EN

8.3. Installation

The appliance may be connected to a gas installation or gas cylinder, and only by a person authorized to perform fitting services. Adaptations of the stove to another type of gas must be carried out by an authorized fitter

- 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 appliance 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
- Appliances 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. 14 (adjustment range - from -20 to 40 mm).

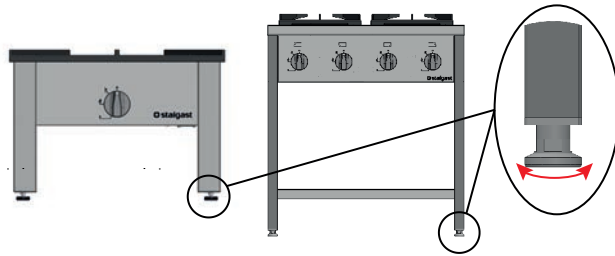


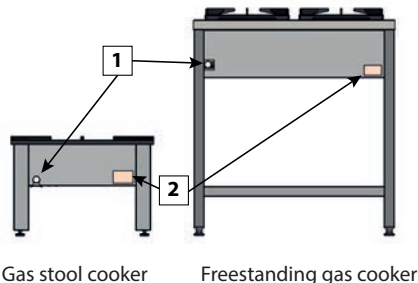
Figure 14. Levelling the unit

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.15 item 1).



Gas stool cooker

Freestanding gas cooker

1. Gas connection

2. Nameplate

Figure 15. Rear view to the unit.

c. Adaptation of the appliance to another type of gas should be performed by an authorized fitter. It involves the following:

- 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.
- 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 16 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 jest with the feature 40 as the way.

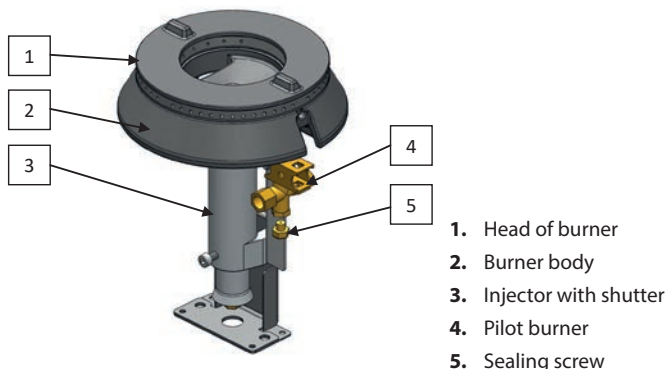


Figure 16. onstruction of the burner on the example of 7kW burner.

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.15 item 1, Fig.17)

Stalgast Radom Sp. z o.o. Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa		Model KG-6,36,5,7,01/PET-2,7		Nr kat. WN102456		SN P647363/2019	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg	
PL		IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE HU DE		BG-DK-EE-FI NO-RO-SE AT-CH	
Kat. 10 I12ELw3(B/P)		I12H3+		I12E+3+		I12H3B/P	
Pn (mbar/hPa) 20,20;37;37		20,28-30/37		20;25; 28-30/37		25;30 20;50 20;30 20;50	
CE 19 1450		Typ A1		G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h	
Σ On 36,5 kW		G27(2Lw) 4.71 m³/h		G31 (3P) 2.83 Kg/h		G20(2E;2H) 20mbar	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREUVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUESTO A GAS - UPRÁVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU							

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 17. Example of the nameplate

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

- **Les locaux destinés à l'installation des appareils à gaz doivent être conformes aux directives de la législation nationale du pays concerné. Si l'appareil doit être installé dans un autre pays, les réglementations nationales doivent être respectées lors de l'installation.**
- **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.**
- **L'unité en version vissée doit être déballée et vissée en suivant les instructions d'installation jointes. Le montage et le raccordement de l'appareil à l'alimentation en gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.**
- 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 écrasement. 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 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 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 défilante.
- 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 de réaliser des réparations sur l'appareil soi-même sous risque de perdre les droits de garantie.
- 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.
- Éteignez l'appareil avant de fermer la valve laissant passer le gaz

2. MESURES DE SÉCURITÉ

Afin d'assurer une exploitation sécurisée de l'appareil suivez les règles de sécurité

- Le personnel exploitant le réchaud doit être formé aux règles de sécurité conformément aux informations contenues dans cette notice, il doit également connaître les règles fondamentales d'utilisation des appareils à gaz et de sécurité sur le lieu de travail. Conformément à la partie ci-dessus, veuillez assurer une formation préliminaire et continue du personnel à l'utilisation de l'appareil exploité (avant la première utilisation de l'appareil par un travailleur donné).
- Ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance. Avant de commencer toute opération d'entretien, veuillez vous assurer que tous les brûleurs sont éteints et que l'arrivée du gaz vers l'appareil est coupée.
- Il est interdit d'allumer l'appareil si un quelconque de ses éléments chauffants et/ou de ses éléments de commande est endommagé. Avant d'allumer l'appareil, veuillez vous assurer que l'appareil fonctionne et qu'il est préparé à une utilisation conformément à ce mode d'emploi.
- N'ouvrez pas la valve placée sur l'installation à gaz sans vérification préalable de la fermeture de la valve de l'appareil.
- Ne pas ouvrir le robinet sans tenir une allumette allumée ou un autre appareil à allumer le gaz.
- Ne posez pas de récipients directement sur les brûleurs (veuillez utiliser une grille comme sur la fig. 1).
- Il est interdit de chauffer des récipients autres que ceux prévus à cet effet. L'utilisation de récipients inappropriés (ex : plastique) présente un risque d'incendie.
- Il est interdit de placer des matériaux inflammables à proximité de l'appareil
- Le poids total du récipient et de son contenu ne peut excéder 100kg sur le tabouret et 40kg dans la cuisine.
- Il est interdit d'asperger les brûleurs à gaz avec de l'eau, plus particulièrement lorsqu'ils sont chauffés. Évitez toute situation où le contenu des récipients se déverse sur l'appareil (ex. à cause d'une ébullition incontrôlée du contenu). Le non suivi des règles ci-dessus peut conduire à des situations dangereuses pour l'utilisateur ainsi que pour l'appareil.
- Lors de l'utilisation l'appareil chauffe – veuillez faire attention au risque de brûlure en cas de contact avec la surface. Une fois l'appareil éteint, sa température descend progressivement. Avant le transport ou toute opération d'entretien assurez-vous que la température de l'appareil est descendue à un niveau de sécurité.
- Utilisez des gants de protection pour enlever les couvercles ou les récipients du feu.
- Ne lavez pas l'appareil à l'eau courante.
- Toutes opérations de réparations doivent être exécutées par un personnel technique qualifié (service technique).

2.1. Fonctions auxquelles l'appareil est destiné

Les cuisinières et réchauds à gaz sont réalisés en acier inoxydable. Ils sont équipés de brûleurs chauffant de haute qualité, d'une régulation de gaz fluide, de pieds réglables et d'une grille résistant à la chaleur. Les régulateurs de gaz fluide permettent une utilisation confortable et économique des brûleurs chauffants, c'est pour cela que les cuisinières et réchauds sont idéals pour la cuisson classique, au four ou la friture dans les cuisines de restaurations modernes. Ils s'adaptent partout où la réalisation d'une grande quantité de plats est nécessaire (lieux de restauration c.-à-d. cantines, hôpitaux, hôtels, etc.)

Le présent mode d'emploi concerne la famille des réchauds à gaz équipés d'une brûleur de haute puissance et d'une stabilisation de la flamme conforme aux normes PN-EN 203-1;2014-05 ; PN-EN 203-2-1:2015-04 ; PN-EN 203-2-2:2010 ; PN-EN 437+A1:2012

3. DONNÉES TECHNIQUES

3.1. Réchaud à gaz sur pieds

Équipement de l'appareil (page 2) : **1** - Panneau de commande, **2** - Manette de commande, **3** - Grille

Modèle du réchaud	Dimensions [mm]	Brûleurs du réchaud [kW]	Puissance totale [W]	Type de grille
773001	565x605x380 (Figure 2)	9	9000	en fonte
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				
773011	1140x605x380 (Figure 3)	2x9	18000	en fonte
773013				
773045	565x565x375 (Figure 4)	14	14000	en acier
773046		11	11000	
773051 773052	340x340x340 (Figure 5)	5	5000	en acier

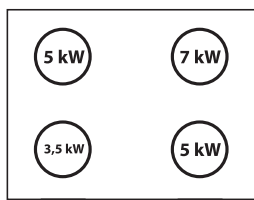
3.2. Cuisinière à gaz indépendante

Équipement de l'appareil (page 2) : **1** - Panneau de commande, **2** - Manette de commande, **3** - Grille,
4 - Étagère

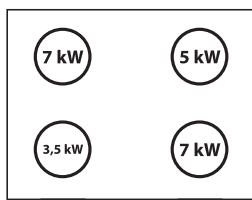
Modèle du réchaud	Dimensions [mm]	Brûleurs installés dans le réchaud [kW]	Emplacement des brûleurs	Puissance totale [kW]
979511 978511	800x700x850 (Figure 2a)	3,5+2x5+7	Figure 6	20500
979513 978513		3,5+5+2x7		22500
979521 978521		2x5+2x7		24000
979523 978523				
979531 978523				
979533 978533				
979611 978611		1200x700x850 (Figure 3a)		3,5+3x5+2x7
979613 978613	3,5+2x5+2x7+9		36500	
979621 978621				
979623 978623				

Modèle du réchaud	Dimensions [mm]	Brûleurs installés dans le réchaud [kW]	Emplacement des brûleurs	Puissance totale [kW]
999511 998511	900x900x850 (Figure 4a)	3,5+2x5+7	Figure 6	20500
999513 998513				
999521 998521		3,5+5+2x7		22500
999523 998523				
999531 998531		2x5+2x7		24000
999533 998533				
999541 998541		3,5+5+7+9		24500
999543 998543				
999551 998551		9+9+9+9		36000
999553 998553				
999611 998611	1300x900x850 (Figure 5a)	3,5+3x5+2x7	Figure 7	32500
999613 998613				
999621 998621		3,5+2x5+2x7+9		36500
999623 998623				

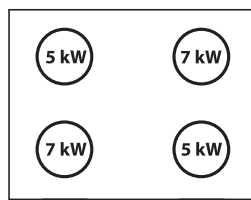
Attention ! Toutes les cuisinières sont équipées d'un dispositif anti-reflux



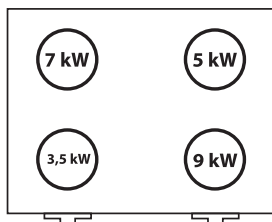
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



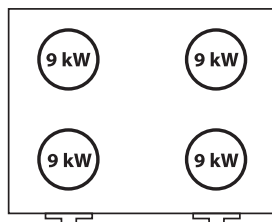
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

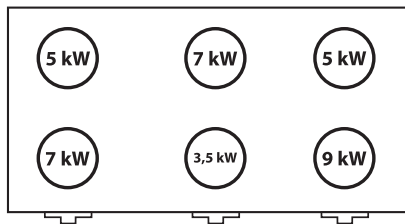
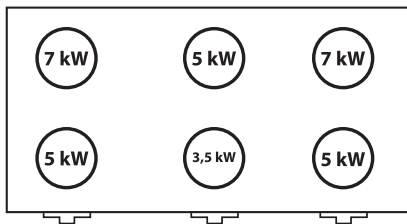


999541, 999543, 998541, 998543



999551, 999553, 998551, 998553

Figure 6. Emplacements des brûleurs dans une cuisinière à quatre brûleurs (schéma)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613, 979621, 979623, 999621, 999623, 978621, 978623, 998611, 998613 998621, 998623

Figure 7. Emplacements des brûleurs dans une cuisinière à six brûleurs (schéma)

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.

- 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'encaster 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. 8).

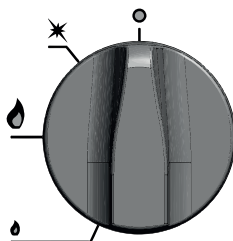


Figure 8. Réglage de la manette où a lieu une coupure totale de l'arrivée du gaz du brûleur.

- 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 9 (dans le sens anti-horaire)

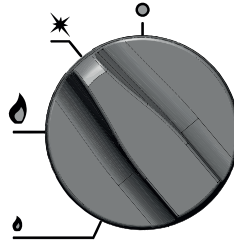


Figure 9. Réglage de la manette dans laquelle seul le brûleur de commande est alimenté au gaz.

- 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. 10) 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. 11). 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

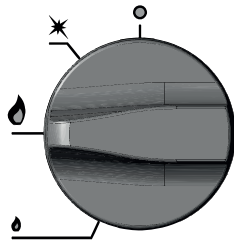


Figure 10. Réglage de la manette avec laquelle le brûleur fonctionne avec la puissance maximale.

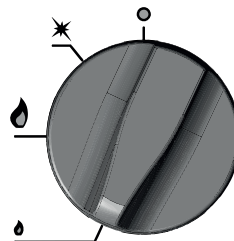


Figure 11. Réglage de la manette avec laquelle le brûleur fonctionne avec la puissance minimale

- Lorsque vous n'utilisez pas le brûleur tournez la manette le commandant vers la position « brûleur de commande » (Fig. 9).
- Une fois le travail avec le brûleur terminé, fermez l'arrivée du gaz en tournant la manette en position « éteint » (mouvement horaire) (Fig. 8). **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**

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

- l'appareil est branché à une bouteille à gaz ou à une installation à gaz (le branchement/débranchement)

chement de la source de gaz peut être uniquement réalisé par une personne habilitée à réaliser des services d'installation)

- **la surface de cuisson n'est pas refroidie,**
- **des casseroles se situent sur la cuisinière, dans le four ou dans le placard**

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer toute opération d'entretien, veuillez éteindre tous les brûleurs à l'aide des manettes, et en cas d'utilisation du gaz propane-butane veuillez également fermer la valve de la bouteille.

Dans le cadre de l'entretien quotidien, ôtez tous les plats posés sur l'appareil et nettoyez les éléments de la cuisinière avec un chiffon imbibé d'eau et de liquide vaisselle, puis essuyez-le avec un tissu sec. Une fois l'opération terminée vérifiez si les éléments du brûleur sont correctement placés. Les éléments du brûleur doivent toujours être secs. Les particules d'eau peuvent freiner l'émanation du gaz et causer une mauvaise chauffe du brûleur.



Une fois par mois, vérifiez l'état de l'installation à gaz de l'appareil (état des manettes, brûleurs, sécurité contre les fuites).

Une fois dans l'année, confiez l'appareil à un professionnel pour une revue d'entretien dans le but de vérifier son état d'usure et détecter d'éventuelles dégradations de ses pièces.

En cas de détection de panne veuillez la signaler à un service technique spécialisé afin d'obtenir une aide pour la supprimer.

L'entretien mensuel, le contrôle annuel payant ainsi que les réparations de l'appareil peuvent être effectués exclusivement par des techniciens du secteur 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 mécaniqu-

ement. 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 adapté 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)
2Lw	- famille 2 groupe L	(20mbar)	- gaz naturel azoté (G27)
2E+	- famille 2 groupe E/L	(20mbar)	- gaz naturel/gaz naturel azoté (G20↔G25)
2K	- famille 2 groupe K	(25mbar)	- gaz naturel azoté (G25.3)
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	II2EK3B/P		X			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'injecteur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25

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'injecteur (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+ (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
	2E+ (G20↔G25)	20-25	1,90	0,81m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,00	0,84m ³ /h
	2E (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	20	1,90	0,73m ³ /h
	2H (G20)	25	1,80	0,73m ³ /h
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+ (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

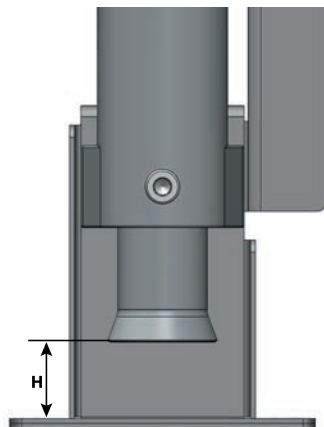
Puissance thermique du brûleur: 11 kW / Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'in-j ecteur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz liquéfié	3B/P (G30)	30	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

Puissance thermique du brûleur: 14 kW / Rendement thermique : >50%				
Type de gaz		Pression nominale (mbar)	Diamètre de l'in-j ecteur (mm)	Consommation de gaz à titre indicatif
Gaz naturel	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m ³ /h

Puissance thermique du brûleur de commande: 140W			
Type de gaz		Puissance nominale (mbar)	Diamètre de l'in-j ecteur (mm)
Gaz naturel	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 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)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
11,0	H = 24	G30/31	30
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	37
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
11,0	H = 24	G30/31	50
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



8.3. Installation

L'appareil peut être branché à une installation à gaz ou une bouteille à gaz uniquement par une personne habilitée à réaliser des services d'installation. L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz devrait être réalisée 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.**
- L'appareil 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
- L'appareil 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. 14 (échelle de régulation de -20 à 40 mm)

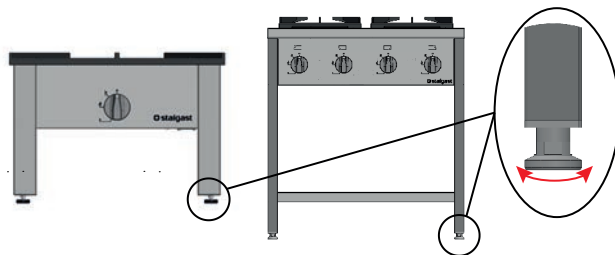


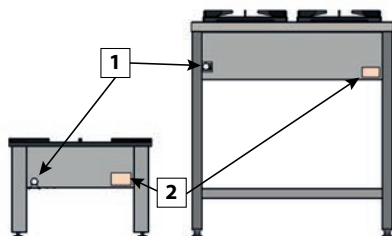
Figure 14. Nivellement de l'appareil

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

- Ne pas placer la bouteille à proximité d'appareils provoquant des étincelles.
- Placez la bouteille en position verticale et sécurisée contre les coups, renversements, déplacements fortuits.
- 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 50 cm.
- Le tuyau devrait être sécurisé au niveau des deux extrémités à l'aide de serre-câble. La longueur du tuyau ne peut être inférieure à 1,2 m et supérieure à 3,0 m.
- 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 raccords au gaz avec un pas de vis R1/2" (fig. 15 pos. 1).



Réchaud à gaz sur pieds

Cuisinière à gaz indépendante

1. Raccordement au gaz
2. Plaque signalétique

Figure 15. Vue sur l'arrière de l'appareil.

c. L'adaptation de la cuisinière à un autre type de gaz devrait être réalisée par un installateur autorisé. Elle consiste à :

- Changer l'injecteur dans les brûleurs à gaz - les diamètres des injecteurs correspondant au gaz sont indiqués dans les tableaux situés partie « **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 conformément au tableau « **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 puissance à faible 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 G40 et vissez l'injecteur G20 jusqu'à la butée (pour le gaz de propane et le propane-butane on utilise le même injecteur). Ensuite vissez la vis d'étanchéité (fig. 16 pos. 5). Allumez le brûleur de commande. 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 de la valve 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 doit être dévissé et l'injecteur G40 doit être vissé jusqu'à la butée

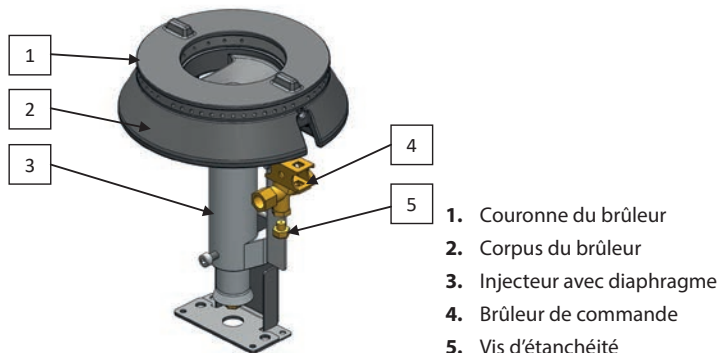


Figure 16. Construction du brûleur basée sur l'exemple du brûleur de 7 kW.

Attention ! Après avoir adapté la cuisinière à un autre type de gaz, les vignettes jointes à l'injecteur définissant le type de gaz auquel la cuisinière a été adaptée doivent être collées sur la plaque signalétique ainsi que la carte de garantie.

Exemple: Adaptation du réchaud au brûlage du gaz propane-butane à un brûlage de gaz naturel. Une fois le processus d'adaptation terminé collez la vignette **G20 2E (20mbar)** jointe à l'injecteur sur la plaque signalétique (fig. 15, pos. 1, fig. 17)

Stalgast Radom Sp. z o.o. Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa	Model KG-6,36,5.7.01/PET-2.7	Nr kat. WN102456	S/N P647363/2019
400 V	50 Hz	7.3 kW	200 kg
IP24			
PL	IT-PT-SK-SH-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH	FR-BE	HU DE BG-DK-EE-FI NO-RO-SE AT-CH
Kat. 10	I12ELw3P(B/P)	I12H3+	I12E+3+ I12H3B/P I12E3B/P I12H3B/P I12H3B/P
Pn (mbar/hPa)	20;20;37;37	20;25; 28-30;37	25;30 20;50 20;30 20;50
CE 19	Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m³/h	G30(3B/P) 2.88 Kg/h
1450	Σ Qn 36,5 kW	G27(2Lw) 4.71 m³/h	G31 (3P) 2.83 Kg/h
PRZYSTOSOWANIE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUETO A GAS - UPRAVY PLYNU - ADAPTAȚIE PLYNU			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 17. Exemple de plaque signalétique

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

- **Los locales para la instalación de aparatos de gas deben cumplir las directrices de la legislación nacional del país en cuestión. Si el aparato se va a instalar en otro país, deberá respetarse la normativa nacional durante la instalación.**
- **¡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.**
- **La unidad en versión atornillada debe ser desembalada y atornillada siguiendo las instrucciones de instalación adjuntas. El montaje y la conexión del aparato a la red de gas deben ser realizados por una persona cualificada.**
- 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 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 tal caso cierre de inmediato la válvula de la bombona de gas o la válvula de corte de la instalación de gas y airee la habitación, a continuación, llame a una persona autorizada para que elimine las causas.
- 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 realice 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.
- 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.
- Apague el dispositivo antes de cerrar la válvula de alimentación de gas

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 de gas y seguridad en el puesto de trabajo. Debido a lo anterior, debe organizarse una formación introductoria (antes de la primera puesta en marcha del dispositivo por parte del personal correspondiente) y periódica para el personal que maneje el dispositivo.
- No deje el dispositivo encendido 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 hacia el dispositivo.
- Está prohibido el uso del equipo si algún elemento de calefacción y/o de control está averiado. Antes de poner en marcha el dispositivo, asegúrese de que es operativo y esté preparado para el trabajo conforme al presente manual.
- 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, 1a).
- 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.
- No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables
- El peso de la vajilla junto con su contenido que colocaremos en una única parrilla (fig. 1, 1a pos. 3), no podrá superar los 100 kg en el taburete y 40 kg en la cocina.
- 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. Al apagar el dispositivo su temperatura disminuye 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.
- Para retirar las tapas calientes y las ollas deberá utilizarse guantes de protección.
- No lavar el dispositivo bajo agua corriente.
- Cualquier tipo de reparación del dispositivo únicamente podrá ser realizada por personal técnico cualificado (servicio técnico).

2.1. Uso del equipo

Cocinas y hornillos profesionales realizados en acero inoxidable. Están equipados con quemadores calefactores de alta calidad, una fluida regulación del gas, pies ajustables y parrilla resistente al calor. Los fluidos reguladores de gas permiten un uso cómodo y económico de los quemadores calefactores, haciendo que

las cocinas y los hornillos sean ideales para cocinar, hornear y freír en modernas instalaciones de cocina. Son ideales allí donde sea necesario preparar un gran número de comidas (locales de restauración, como comedores, sanatorios, hoteles, etc.)

Las presentes instrucciones de uso son válidas para cocinas de gas equipadas con quemadores de alto rendimiento con estabilización de llama que cumplan los requisitos de la norma PN-EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. PARÁMETROS TÉCNICOS

3.1. Hornillo a gas

Equipamiento del dispositivo (página 2): **1** - Panel de control, **2** - Mando de control, **3** - Parrilla

Modelo de hornillo	Dimensiones [mm]	Quemadores montados en el hornillo [kW]	Potencia total [W]	Tipo de parrilla
773001	565x605x380 (Figura 2)	9	9000	fundición
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				
773011	1140x605x380 (Figura 3)	2x9	18000	fundición
773013				
773045	565x565x375 (Figura 4)	14	14000	acero
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (Figura 5)	5	5000	acero
773052				

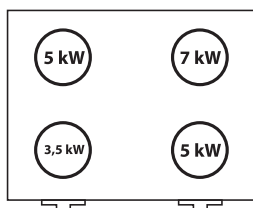
3.2. Cocina a gas independiente

Equipamiento del dispositivo (página 2): **1** - Panel de control, **2** - Mando de control, **3** - Parrilla, **4** - Estante

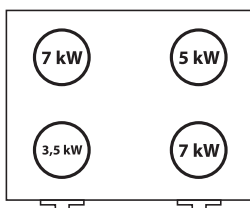
Modelo de cocina	Dimensiones [mm]	Quemadores montados en la cocina [kW]	Posición de los quemadores	Potencia total [kW]
979511 978511	800x700x850 (Figura 2a)	3,5+2x5+7	Figura 6	20500
979513 978513				
979521 978521		3,5+5+2x7		22500
979523 978523				
979531 978523		2x5+2x7		24000
979533 978533				
979611 978611	1200x700x850 (Figura 3a)	3,5+3x5+2x7	Figura 7	32500
979613 978613				
979621 978621		3,5+2x5+2x7+9		36500
979623 978623				

Modelo de cocina	Dimensiones [mm]	Quemadores montados en la cocina [kW]	Posición de los quemadores	Potencia total [kW]
999511 998511	900x900x850 (Figura 4a)	3,5+2x5+7	Figura 6	20500
999513 998513				
999521 998521		3,5+5+2x7		22500
999523 998523				
999531 998531		2x5+2x7		24000
999533 998533				
999541 998541		3,5+5+7+9		24500
999543 998543				
999551 998551		9+9+9+9		36000
999553 998553				
999611 998611	1300x900x850 (Figura 5a)	3,5+3x5+2x7	Figura 7	32500
999613 998613				
999621 998621		3,5+2x5+2x7+9		36500
999623 998623				

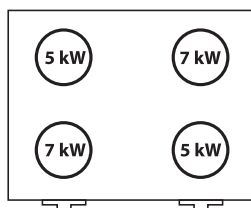
¡Atención! Todas las cocinas cuentan con protección frente a escapes.



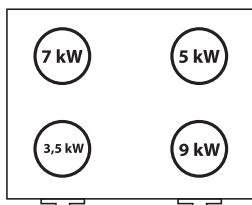
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



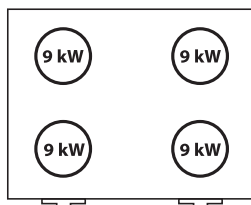
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

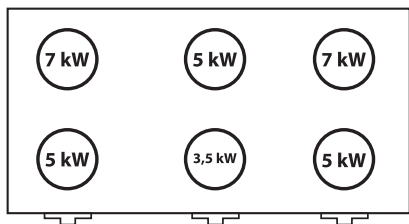


999541, 999543, 998541, 998543

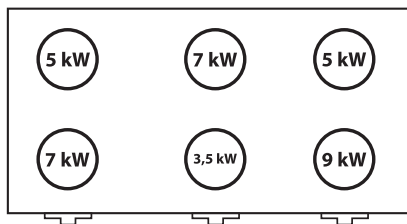


999551, 999553, 998551, 998553

Figura 6. Colocación de los quemadores en cocinas con cuatro quemadores (esquemático)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613, 998611, 998613



979621, 979623, 999621, 999623, 978621, 978623, 998621, 998623

Figura 7. Colocación de los quemadores en cocinas con seis quemadores (esquemático)

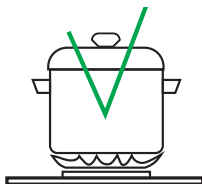
4. MANEJO DEL DISPOSITIVO

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

- 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. 8).

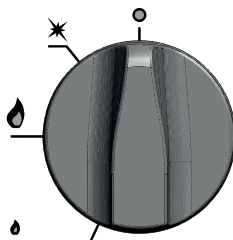


Figura 8. Ajuste del mando con corte total del flujo de gas hacia el quemador.

- 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. 9 (en sentido contrario a las agujas del reloj)

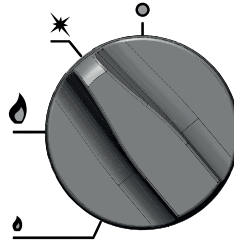


Figura 9. Ajuste del mando en el que solo el quemador piloto cuenta con flujo de gas

- Encienda el gas en "quemador piloto" con una cerilla o dispositivo de encendido previamente preparado y mantenga pulsado 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. 10) 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. 11). 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

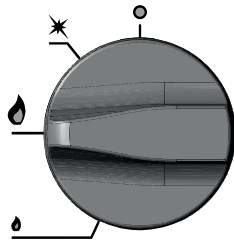


Figura 10. Ajuste del mando en el que el quemador funciona a la máxima potencia.

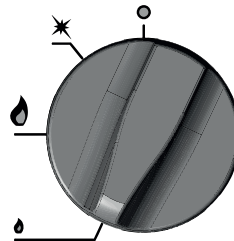


Figura 11. Ajuste del mando en el que el quemador funciona a la mínima potencia

- Si no utiliza el quemador de forma momentánea, gire el mando de control hacia la posición "quemador piloto" (Fig. 9).
- 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. 8). **¡Atención! ¡Al usar propano-butano, antes de cerrar el quemador con ayuda del mando, debe cerrar la válvula de la bombona!**

¡ATENCIÓN! No mueva el dispositivo si:

- el dispositivo está conectado a una bombona de gas o a una instalación de gas (la conexión/desconexión de la cocina de la fuente de gas sólo puede ser realizada por una persona autorizada para realizar servicios de instalación),

- la superficie del dispositivo no se ha enfriado,
- en la cocina, en el horno o en el cajón se encuentra alguna olla

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de realizar cualquier trabajo 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 bombona.

El mantenimiento diario consiste en la retirada de todos los recipientes 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



Una vez al mes compruebe que el estado de la instalación de gas 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 detectarse cualquier tipo de avería póngase en contacto con el servicio técnico para obtener ayuda para su eliminación.

Las actividades mensuales de mantenimiento, la revisión anual y la reparación del dispositivo únicamente podrán ser realizadas por personal técnico cualificado (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, puede 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 L	(20mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G27)
2E+	- familia 2 grupo E/L	(20mbar) - gas natural/gas natural rico en nitrógeno (G20↔G25)
2K	- familia 2 grupo K	(25mbar) - gas natural rico en nitrógeno (G25.3)
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	I12EK3B/P		X			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
	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

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
	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
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+ (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
	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

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: 11 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	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

Potencia térmica del quemador: 14 kW / Eficiencia térmica: >50%

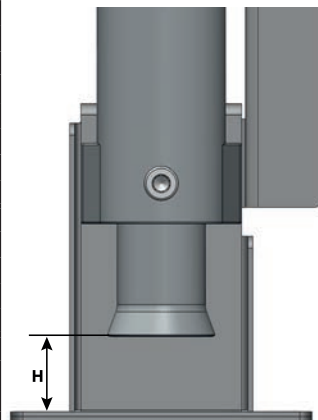
Tipo de gas		Presión nominal (mbar)	Diámetro de la boquilla (mm)	Consumo aproximado de gas
Gas natural	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m ³ /h
	2E+ (G20↔→G25)	20-25	2,80	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m ³ /h

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+ (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)
14,0	H = 21	G27	20
9,0	H = 16	G27	20
7,0	H = 14	G27	20
5,0	H = 14	G27	20
3,5	H = 14	G27	20
14,0	H = 19	G20	25
9,0	H = 14	G20	25
7,0	H = 12	G20	25
5,0	H = 12	G20	25
3,5	H = 12	G20	25
14,0	H = 21	G20	20
9,0	H = 16	G20	20
7,0	H = 14	G20	20
5,0	H = 14	G20	20
3,5	H = 14	G20	20
11,0	H = 24	G30/31	30
9,0	H = 22	G30/31	30
7,0	H = 20	G30/31	30
5,0	H = 20	G30/31	30
3,5	H = 20	G30/31	30
9,0	H = 12	G25,3	25
7,0	H = 8	G25,3	25
5,0	H = 8	G25,3	25
3,5	H = 10	G25,3	25
11,0	H = 24	G30/31	37
9,0	H = 21	G30/31	37
7,0	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 19	G30/31	37
3,5	H = 19	G30/31	37
11,0	H = 24	G30/31	50
9,0	H = 18	G30/31	50
7,0	H = 16	G30/31	50
5,0	H = 16	G30/31	50
3,5	H = 16	G30/31	50



8.3. Instalación

El dispositivo 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.
- El dispositivo 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

- El dispositivo 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. 14 (rango de ajuste de -20 a 40 mm)

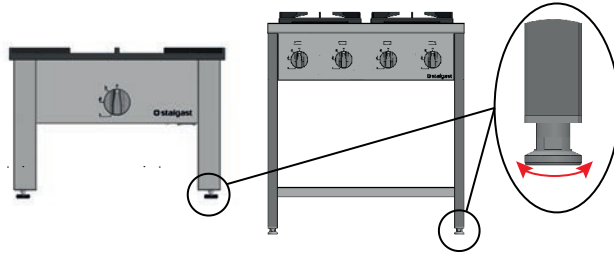


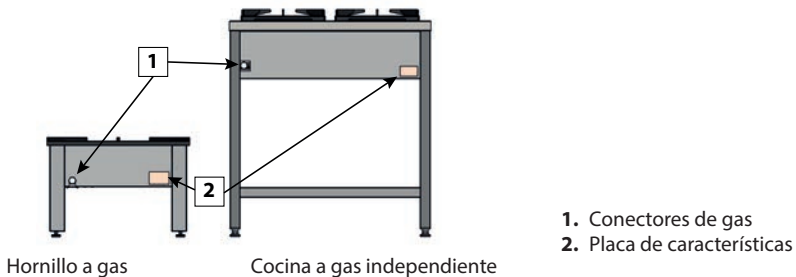
Figura 14. Nivelación del dispositivo

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.
- El dispositivo 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 mb 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. 15 pos. 1).



Hornillo a gas

Cocina a gas independiente

1. Conectores de gas
2. Placa de características

Figura 15. Vista trasera del dispositivo.

c. La adaptación del dispositivo para utilizar otros tipos de gas debería realizarla un instalador autorizado. Esta 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, sáquele 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.
- 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

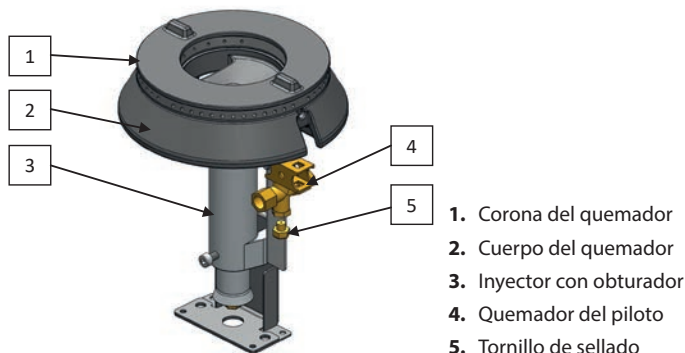


Figura 16. Diseño del quemador sobre el ejemplo de un quemador de 7 kW.

¡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 la pegatina **G20 2E (20mbar)** adjunta a la boquilla en la placa de características (fig. 15 pos. 1, fig. 17)

Stalgast Radom Sp. z o.o Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa		Model KG-6.36.5.7.01/PET-2.7		Nr kat. WN102456		S/N P647363/2019	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg	
IP24							
PL		IT-PT-SK-SI-LT-LV GB-CZ-ES-IE-GR-CH		FR-BE		HU	
DE		BG-DK-EE-FI NO-RO-SE		AT-CH			
Kat.		I12ELw3P(B/P)		I12H3+		I12E+3+	
Pn (mbar/hPa)		20;2037/37		20/25; 28-30/37		25;30	
20;50		20;50		20;30		20;50	
CE 19		Typ A1		G20(2E;2H) 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		G20(2E;2H) 20mbar	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREUVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUSTO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAȚIE 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 17. Ejemplo de placa de características

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

- **Prostory pro instalaci plynových spotřebičů musí být v souladu s pokyny vnitrostátních právních předpisů dané země. Pokud má být spotřebič instalován v jiné zemi, musí být při instalaci dodrženy národní předpisy.**
- **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 instalaci.**
- **Připojení sporáku k plynovému vedení nebo k láhvi se zkपालněným plynem nebo provádění oprav vlastními prostředky je zakázáno a vede ke ztrátě záruky.**
- **Jednotku v šroubovaném provedení je třeba vybalit a seřadit podle přiloženého montážního návodu. Montáž a připojení spotřebiče k přívodu plynu musí provést kvalifikovaná osoba.**
- 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 provádět 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 uzavřeny.
- Zabraňte políti hořáků a jejich znečištění. Nečistoty odstraňte a vysušte ihned po zchlazení.
- Neumísťujte nádobí přímo na hořáky.
- Nevystavujte knoflíky a hořáky úderům.
- Zakazuje se pozměňovat nebo opravovat sporák nequalifikovanými osobami.
- Zakazuje se otvíráni 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
- **V PŘÍPADĚ PODEZŘENÍ, ŽE DOCHÁZÍ K ÚNIKU PLYNU, JE ZAKÁZÁNO:** zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické přijímače (zvonek nebo vypínač osvětlení) a používat jiné elektrické a mechanické přístroje, které způsobují vznik elektrických a mechanických jisker
- Neprodleně uzavřete ventil na plynové láhvi nebo uzavírací kohout plynu a vyvětrejte místnost. Následně přivolejte osobu kvalifikovanou pro odstranění příčiny.
- 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 lahve 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 několik 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.
- 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.
- Vypněte zařízení před uzavřením ventilu pro přívod plynu

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 plynových zařízení 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.
- Neumisťujte nádobí přímo na hořácích (používejte rošt – viz obr. 1, 1a).
- Ohřívejte pouze nádobí k tomu určené. Použití nesprávného nádobí (např. z umělé hmoty) může způsobit požár.
- Neumisťujte hořlavé materiály do blízkosti spotřebiče
- Hmotnost nádobí (včetně obsahu) umístěného na jednom roštu (viz obr. 1, 1a, pol. 3) nesmí překročit 100 kg na stoličce a 40 kg v kuchyni.
- Nesmí dojít ke kontaktu hořáků s vodou – především pak, jsou-li horké. Je rovněž zapotřebí zabránit rozlítí 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 zahívání zařízení – dávejte pozor na nebezpečí popálení při kontaktu s jeho povrchem. Po vypnutí zařízení dochází k pozvolnému poklesu jeho teploty. Před přepravou nebo jako ukoliv údržbovou činností se ujistěte, že teplota zařízení klesla na bezpečnou úroveň.
- Pro snímání teplých poklic a hrnců používejte ochranné rukavice.
- Zařízení nesmí být čištěno pod tekoucí vodou.
- Jakékoliv opravy zařízení smí být prováděny pouze kvalifikovaným technickým personálem (technický servis).

2.1. Určení zařízení

Profesionální plynové sporáky a stoličky jsou vyrobeny z nerezové oceli. Jsou vybaveny prvotřídními hořáky, prvky pro plynulé nastavování plynu, nastavitelnými nožičkami a žáruvzdorným roštem. Prvky pro plynulé nastavování plynu umožňují pohodlné a úsporné použití hořáků, a proto se sporáky a plynové stoličky dokonale hodí pro vaření, pečení i smažení v moderním kuchyňském zázemí. Výborně se osvědčují všude, kde je nutno připravovat velká množství jídla (gastronomické objekty, tj. jídelny, sanatoria, hotely apod.).

Tento návod k použití se vztahuje na třídu plynových sporáku vybavených hořáky s vysokým výkonem se stabilizací plamene, které splňují požadavky norem PN-EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

3.1. Plynová stolička

Popis zařízení (strana 2): **1** - Ovládací panel, **2** - Ovládací knoflík, **3** - Rošt

Model stoličky	Rozměry [mm]	Hořáky v plynové stoličce [kW]	Celkový příkon [W]	Typ roštu
773001	565x605x380 (Obrázek 2)	9	9000	litinový
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				
773011	1140x605x380 (Obrázek 3)	2x9	18000	litinový
773013				
773045	565x565x375 (Obrázek 4)	14	14000	ocelový
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (Obrázek 5)	5	5000	ocelový
773052				

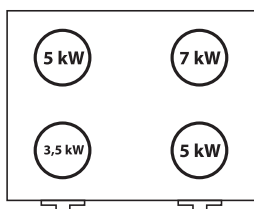
3.2. Samostatně stojící plynový sporák

Popis zařízení (strana 2): **1** - Ovládací panel, **2** - Ovládací knoflík, **3** - Rošt, **4** - Police

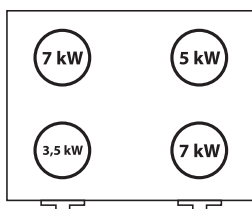
Model sporáku	Rozměry [mm]	Hořáky na sporáku [kW]	Rozmístění hořáků	Celkový příkon [kW]
979511 978511	800x700x850 (Obrázek2a)	3,5+2x5+7	Obrázek 6	20500
979513 978513		3,5+5+2x7		22500
979521 978521		2x5+2x7		24000
979523 978523				
979531 978523				
979533 978533				
979611 978611	1200x700x850 (Obrázek 3a)	3,5+3x5+2x7	Obrázek 7	32500
979613 978613		3,5+2x5+2x7+9		36500
979621 978621				
979623 978623				

Model sporáku	Rozměry [mm]	Hořáky na sporáku [kW]	Rozmístění hořáků	Celkový příkon [kW]
999511 998511	900x900x850 (Obrázek 4a)	3,5+2x5+7	Obrázek 6	20500
999513 998513				
999521 998521		3,5+5+2x7		22500
999523 998523				
999531 998531		2x5+2x7		24000
999533 998533				
999541 998541		3,5+5+7+9		24500
999543 998543				
999551 998551		9+9+9+9		36000
999553 998553				
999611 998611		1300x900x850 (Obrázek 5a)		3,5+3x5+2x7
999613 998613				
999621 998621	3,5+2x5+2x7+9		36500	
999623 998623				

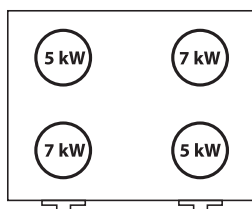
Upozornění! Všechny modely sporáků jsou vybaveny pojistkou proti úniku plynu.



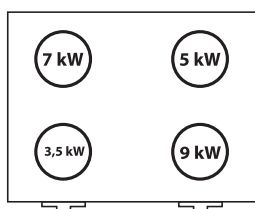
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



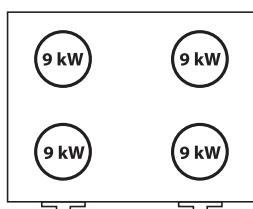
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

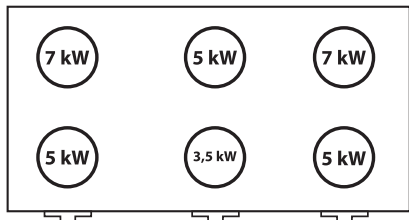


999541, 999543, 998541, 998543

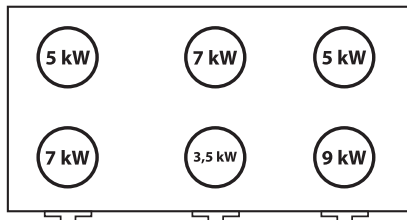


999551, 999553, 998551, 998553

Obrázek 6. Rozmístění hořáků u sporáků se čtyřmi hořáky (schéma)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613,
998611, 998613



979621, 979623, 999621, 999623, 978621,
978623, 998621, 998623

Obrázek 7. Rozmístění hořáků u sporáků se šesti hořáky (schéma)

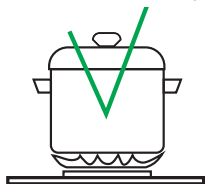
4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

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

- 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. Jakýkoliv 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

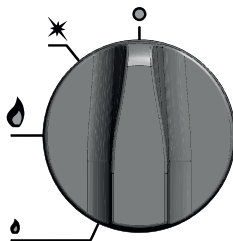


Konkávní dno



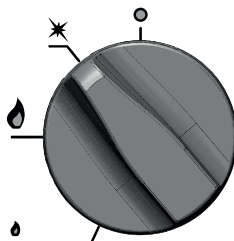
Prliš malé dno pro příslušný hořák

- 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. 8).



Obrázek 8. 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) stiskněte regulační knoflík daného hořáku
- Otočte regulační knoflík do polohy „pilotní hořák“ tak, jak je znázorněno na obr. 9 (pohyb proti směru hodinových ručiček)

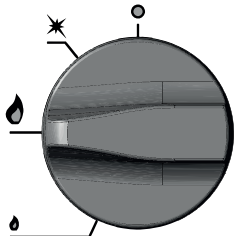


Obrázek 9. Nastavení knoflíku, při kterém dochází k přívodu plynu pouze do pilotního hořáku.

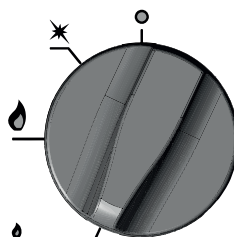
- Zapalte plyn na pilotním hořáku pomocí připravené zápalky nebo zapalovacího nástroje a držte tlačítko stisknuté po dobu přibližně 20 sekund (doba potřebná ke spuštění pojistky)

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. 10) tak, aby se zapálil hlavní hořák (je zapalován pilotním hořákem). Následně otočením tlačítka dále ve stejném směru získáme úsporný plamen (obr. 11). 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 10. Nastavení knoflíku, při kterém hořák hoří na plný výkon.



Obrázek 11. Nastavení knoflíku, při kterém hořák hoří na minimální výkon

- Při dočasném přerušení používání hořáku otočte ovládací knoflík do polohy „pilotní hořák“ (obr. 9)
- Po ukončení používání hořáku uzavřete přívod plynu otočením knoflíku do polohy „vypnuto“ (pohyb ve směru hodinových ručiček) (obr. 8). **Upozornění! V případě používání propan-butanu před vypnutím hořáku pomocí knoflíku uzavřete ventil na láhvi s plynem!**

POZOR! Zařízení nesmí být přenášeno, pokud:

- je připojeno k plynové láhvi nebo k plynovému potrubí (připojení/odpojení sporáku od zdroje plynu smí být provedeno pouze osobou s oprávněním k poskytování instalátérských služeb)
- je povrch zařízení horký
- se na sporáku, v troubě nebo ve skřínce nacházejí jakékoliv hrnce

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



Jednou měsíčně zkontrolujte, zda se plynová 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 detekce případných závad jeho komponent a součástí.

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

Měsíční údržbu, 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 elektro-nickými 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 opotřebené 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)
2E+	- kategorie 2 skupina E/L	(20 mbar) - zemní plyn/zemní plyn s dusíkem (G20↔G25)
2K	- kategorie 2 skupina K	(25 mbar) - zemní plyn s dusíkem (G25.3)
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 určená	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	II2EK3B/P		X			X				X				
HU	II2H3B/P						X	X						

8.2. Vlastnosti hořáků

Teplný 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	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	1,25

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

Teplotný výkon hořáku: 5 kW \ Teplotná 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
	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
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

Teplotný výkon hořáku: 7 kW / Teplotná 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+ (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
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

Teplotný výkon hořáku: 9 kW \ Teplotná 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
	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

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

Teplný výkon hořáku: 11 kW / Tepelná účinnost: >50%

Typ plynu	Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zkapalněný plyn	3B/P (G30)	30	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	0,86kg/h
	3P (G31)	37	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	0,85kg/h

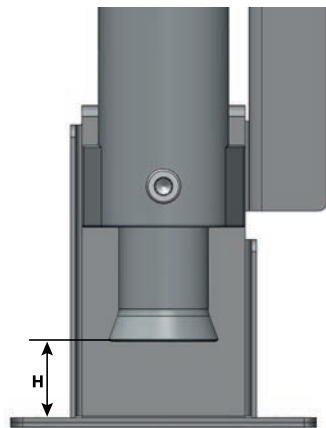
Teplný výkon hořáku: 14 kW / Tepelná účinnost: >50%

Typ plynu	Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	Orientační spotřeba plynu
Zemní plyn	2Lw (G27)	20	0,58m ³ /h
	2E+ (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

Teplný výkon pilotního hořáku: 140W

Typ plynu	Jmenovitý pracovní tlak (mbar)	Průměr trysky (mm)	
Zemní plyn	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
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

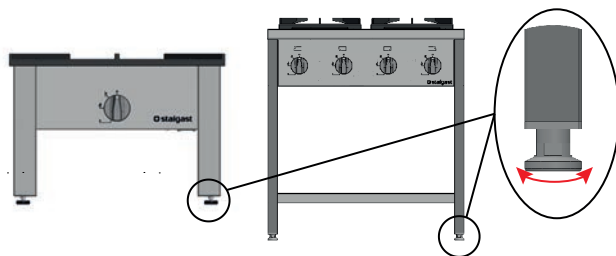
Nastavení clony hořáku				
Teplný výkon hořáku (kW)	Nastavení vzduchové clony (mm)	Typ plynu	Tlak plynu (mbar)	
14,0	H = 21	G27	20	
9,0	H = 16	G27	20	
7,0	H = 14	G27	20	
5,0	H = 14	G27	20	
3,5	H = 14	G27	20	
14,0	H = 19	G20	25	
9,0	H = 14	G20	25	
7,0	H = 12	G20	25	
5,0	H = 12	G20	25	
3,5	H = 12	G20	25	
14,0	H = 21	G20	20	
9,0	H = 16	G20	20	
7,0	H = 14	G20	20	
5,0	H = 14	G20	20	
3,5	H = 14	G20	20	
11,0	H = 24	G30/31	30	
9,0	H = 22	G30/31	30	
7,0	H = 20	G30/31	30	
5,0	H = 20	G30/31	30	
3,5	H = 20	G30/31	30	
9,0	H = 12	G25,3	25	
7,0	H = 8	G25,3	25	
5,0	H = 8	G25,3	25	
3,5	H = 10	G25,3	25	
11,0	H = 24	G30/31	37	
9,0	H = 21	G30/31	37	
7,0	H = 19	G30/31	37	
5,0	H = 19	G30/31	37	
3,5	H = 19	G30/31	37	
11,0	H = 24	G30/31	50	
9,0	H = 18	G30/31	50	
7,0	H = 16	G30/31	50	
5,0	H = 16	G30/31	50	
3,5	H = 16	G30/31	50	



8.3. Instalace

Připojení spotřebiče k plynovému vedení nebo k láhvi s plynem může provést pouze osoba s oprávněním pro poskytování instalatérských služeb. Konfigurace sporáku na jiný typ plynu musí být provedena autorizovaným instalátérem.

- Po rozbalení 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 vytřete dosucha. Nepoužívejte prostředky, které by mohly poškodit povrch.
- Místa určená k instalaci plynových zařízení musí **bezpodmínečně splňovat předpisy pro instalaci platné v zemi, v níž je zařízení instalováno.**
- Připojení 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 možnosti,
 - 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
- Připojení 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. 14 (rozsah regulace -20 do 40 mm)



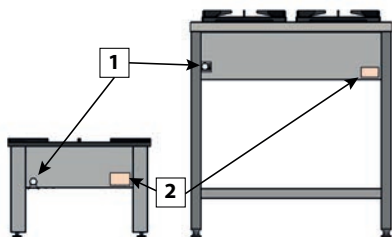
Obrázek 14. Vyrovnávání zařízení

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

- Láhve umísťujete 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 nesmí 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 15, pol. 1).



Plynová stolička

Samostatně stojící plynový sporák

1. Přípojka pro přívod plynu

2. Štítek s údaji o zařízení

Obrázek 15. Náhled na přístroj zezadu.

c. Konfigurace spotřebiče na jiný typ plynu musí být provedena autorizovaným instalátérem.

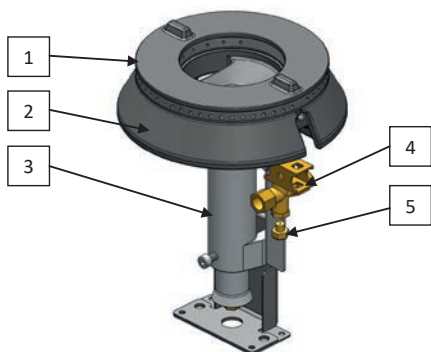
Pro její provedení je nutno:

- Vyměnit trysky plynových hořáků – průměry trysek pro daný typ plynu jsou uvedeny v tabulkách v oddílu „**charakteristika hořáků**“
- Správně nastavit hliníkovou objímku v tělese hořáku – odšroubujte šroub připevňující objímku, vysuňte nebo zasuňte 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.
- Nastavit průtok plynu v pilotním hořáku:

1. konfigurujeme-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. 16, 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. konfigurujeme-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.



1. Koruna hořáku
2. Tělo hořáku
3. Injektor s clonou
4. Pilotní hořák
5. Těsnící šroub

Obrázek 16. Konstrukce hořáku na příkladu 7kW hořáku.

Upozornění! Po rekonfiguraci sporáku na jiný typ plynu přilepte nálepky popisující typ plynu, na který byl sporák konfigurován, které jsou přiložené k tryskám, 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. 15, pol. 1; obr. 17)

Stalgast Radom Sp. z o.o Plac Konesera 9, Budynek O 03-736 Warszawa		Model KG-6,36,5.7.01/PET-2,7		Nr kat. WN102456		S/N P647363/2019	
400 V		50 Hz		7.3 kW		200 kg	
IP24							
PL		IT-PT-SK-SI-LT-LV		FR-BE HU		BG-DK-EE-FI	
GB-CZ-ES-IE-GR-CH						NO-RO-SE AT-CH	
Kat.	I1ZELw3P(B/P)	I1ZH3+	I1ZE+3+	I1ZH3B/P	I1ZE3B/P	I1ZH3B/P	I1ZH3B/P
Pn (mbar/hPa)	20;20;37;37	20;28-30;37	20;25, 28-30;37	25;30	20;50	20;30	20;50
CE 19		Typ A1		G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h	
1450		Σ Qn 36,5 kW		G27(2Lw) 4.71 m³/h		G31 (3P) 2.83 Kg/h	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET		EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUSTO A GAS - ÚPRAVY PLYNU - ADAPTAČE PLYNU				G20(2E;2H) 20mbar	

1. Model zařízení
2. Kód katalogu
3. Sériové číslo-rok výroby
4. Štípeň 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 17. Příklad štítku s údaji o zařízení

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

- **Priestory na inštaláciu plynových spotrebičov musia byť v súlade s usmerneniami vnútroštátnych právnych predpisov danej krajiny. Ak sa má spotrebič inštalovať v inej krajine, musia sa pri inštalácii dodržiavať vnútroštátne predpisy.**
- **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 akejkolvek opravy pod hrozbou straty záruky.**
- **Jednotku v skrutkovom vyhotovení je potrebné rozbaľiť a priskrutkovať podľa priloženého montážneho návodu. Montáž a pripojenie spotrebiča k prívodu plynu musí vykonať kvalifikovaná osoba.**
- 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.
- **AK MÁTE PODOZRENIE NA ÚNIK PLYNU, JE ZAKÁZANÉ :** zapalovať zápalky, fajčiť, zapínač a vypínač elektrické zariadenia : zapínať svetlo (zvonit alebo zapínať zapínač osvetlenia) a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktoré spôsobujú vznik iskier
- V tomto prípade okamžite zatvorte ventil na plynovej fľaši alebo plynovú inštaláciu uzatváracím kohútom a vyvetrajte miestnosť, a potom zavolajte oprávnenú osobu na odstránenie príčiny.
- 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 spálín zo spaľovaného plynu a tepla a vlhkosti v miestnosti, v ktorej je nainštalovaná. Uistite sa, že kuchyňa je dobre vetraná; zachovajte prirodzené ventiláčne 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.
- 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.
- Vypnite zariadenie, potom zatvorte ventil prívodu plynu

2. ZÁSADY BOZP

- Na zabezpečenie bezpečnej prevádzky zariadenia je potrebné splňať nasledovné bezpečnostné pravidlá:
- Zamestnanci používajúci zariadenie musia byť vyškolení v bezpečnej manipulácii so zariadením v súlade s informáciami uvedenými v tomto návode a tiež poznať základné použitie plynových zariadení a zásady bezpečnosti na pracovisku. Vo vyššie uvedenom rozsahu je potrebné vykonať základné školenie personálu (pred prvým uvedením stroja do prevádzky) a pravidelné školenia.
 - Nenechávajte prístroj zapnutý bez dozoru. Pred začatím akejkoľvek údržby sa uistite, že všetky napájacie zariadenia sú vypnuté a že bol odpojený prívod plynu do zariadenia.
 - Nie je povolené zapínať prístroj, ak bol ktorýkoľvek ohrievací prvok a/alebo ovládací prvok poškodený. Pred začatím sa uistite, že zariadenie je funkčné a že je pripravené k prevádzke podľa tohto návodu.
 - Neotvárajte ventil na plynovej inštalácii bez kontroly, či je uzavretý plynový ventil zariadenia
 - Neotvárajte kohút so zapálenou zápalkou alebo iným zapalovacím zariadením.
 - Neumiestňujte jedlo priamo na horáky použité rošt ako na obrázku 1, 1a).
 - Nepoužívajte iný riad ako riad pre zamýšľané použitie. Používanie nesprávneho riadu (napríklad plastového) vytvára riziko požiaru.
 - Neumiestňujte v blízkosti horľavých materiálov
 - Hmotnosť nádob s ich obsahom, ktoré sú umiestnené na jednom rošte (obr. 1, 1a, poz. 3), nesmie presiahnuť 100 kg na stoličke a 40 kg v kuchyni.
 - Je zakázané nalievanie vody na plynové horáky, najmä keď sú zahriate. Vyhnite sa aj situáciám, v ktorých sa obsah hrnca rozleje na zariadenie (napríklad v dôsledku nekontrolovaného varu obsahu). Nedodržanie vyššie uvedených zásad môže viesť k nebezpečnému poškodeniu zariadenia.
 - V priebehu práce sa zariadenie ohrieva - dávajte pozor na možnosť popálenia pri styku s povrchom. Ak vypnete zariadenie, jeho teplota klesá pomaly. Pred prepravou alebo akoukoľvek údržbou sa uistite, že zariadenie ochladlo na bezpečnú úroveň.
 - K odstráneniu teplých pokrývok a panvíc použite ochranné rukavice.
 - Zariadenie nečistite pod tečúcou vodou.
 - Akékoľvek opravy zariadenia môže vykonávať iba kvalifikovaný technický personál (technická služba).
 - Rúru a skrinku (v prípade zariadení, ktoré ňou sú vybavené) jemne otvárajte a zatvárajte dvere kľučkou. Pozor na možnosť zachytenia ruky alebo držaných predmetov..

2.1. Zamýšľané použitie

Profesionálne sporáky a plynové stoličky sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Sú vybavené vysoko kvalitnými plynovými horákmi, plynulou reguláciou plynu, nastaviteľnými nožičkami a žiaruvzdorným roštom. Plynulá regulácia plynu umožňuje pohodlné a úsporné používanie ohrievacích horákov, preto sú sporáky a plynové stoličky vhodné pre varenie, pečenie a vyprážanie v moderných kuchyniach. Sú ideálne tam, kde sa vyskytuje nutnosť prípravy veľkého množstva jedla (gastronomické objekty t.j. jedálne, kúpele, hotely atď.).

Táto príručka sa týka rodiny sporákov s vysokovýkonnými horákmi so stabilizáciou plameňa, ktoré spĺňajú požiadavky podľa PN-EN 203-1:2014-05; PN-EN 203-2-1:2015-04; PN-EN 203-2-2:2010; PN-EN 437+A1:2012

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

3.1. Plynová stolička

Vybavenie zariadenia (strana 2): **1** - Ovládací Panel, **2** - ovládací gombík, **3** - rošt

Model plynovej stoličky	Rozmery [mm]	Horáky namontované v stoličke [kW]	Celkový výkon [W]	Typ roštu
773001	565x605x380 (Obrázok 2)	9	9000	liatinový
773003		14	14000	
773035		11	11000	
773036				

Model plynovej stoličky	Rozmery [mm]	Horáky namontované v stoličke [kW]	Celkový výkon [W]	Typ roštu
773011	1140x605x380 (Obrázok 3)	2x9	18000	liatinový
773013				
773045	565x565x375 (Obrázok 4)	14	14000	oceľový
773046		11	11000	
773051	340x340x340 (Obrázok 5)	5	5000	oceľový
773052				

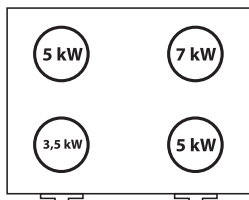
3.2. Samostatne stojací plynový sporák

Vybavenie zariadenia (strana 2): **1** - Ovládací panel, **2** - Ovládací otočný gombík, **3** - Rošt, **4** - Polička

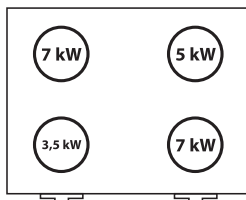
Model sporáku	Rozmery [mm]	Horáky zabudované v sporáku [kW]	Poloha horákov	Celkový výkon [kW]
979511 978511	800x700x850 (Obrázok 2a)	3,5+2x5+7	Obrázok 6	20500
979513 978513				
979521 978521		3,5+5+2x7		22500
979523 978523				
979531 978523		2x5+2x7		24000
979533 978533				
979611 978611	1200x700x850 (Obrázok 3a)	3,5+3x5+2x7	Obrázok 7	32500
979613 978613		3,5+2x5+2x7+9		36500
979621 978621				
979623 978623				
999511 998511	900x900x850 (Obrázok 4a)	3,5+2x5+7	Obrázok 6	20500
999513 998513				
999521 998521		3,5+5+2x7		22500
999523 998523				
999531 998531		2x5+2x7		24000
999533 998533				
999541 998541		3,5+5+7+9		24500
999543 998543				
999551 998551		9+9+9+9		36000
999553 998553				

Model sporáku	Rozmery [mm]	Horáky zabudované v sporáku [kW]	Poloha horákov	Celkový výkon [kW]
999611 998611	1300x900x850 (Obrázok 5a)	3,5+3x5+2x7	Obrázok 7	32500
999613 998613				
999621 998621				
999623 998623		3,5+2x5+2x7+9		36500

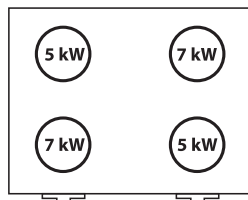
Pozor! Všetky kuchyne majú ochranu proti úniku.



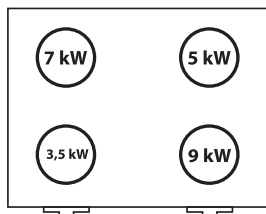
979511, 979513, 999511,
999513, 978511, 978513,
998511, 998513



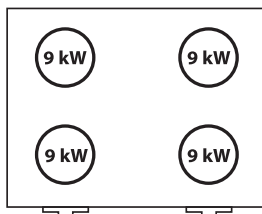
979521, 979523, 999521, 999523,
978521, 978523, 998521, 998523



979531, 979533, 999531, 999533,
978531, 978533, 998531, 998533

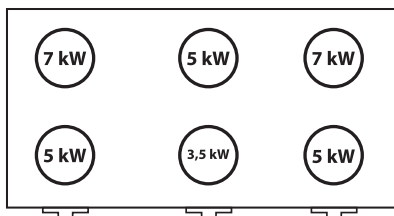


999541, 999543, 988541, 988543

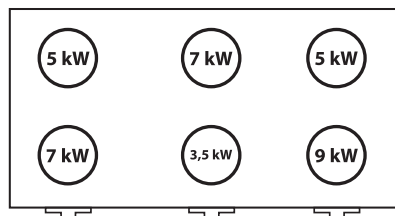


999551, 999553, 998551, 998553

Obrázok 6. Umiestnenie horákov na sporáku so štyrmi horákmi (schematicky)



979611, 979613, 999611, 999613, 978611, 978613,
998611, 998613



979621, 979623, 999621, 999623, 978621, 978623,
998621, 998623

Obrázok 7. Umiestnenie horných horákov na sporáku so šiestimi horákmi (schematicky)

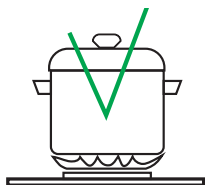
4. OVLÁDANIE PRÍSTROJA

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

- 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 správneho 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

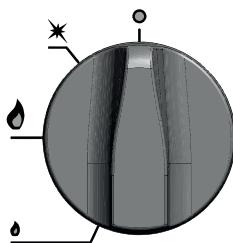


Vypuklé dno



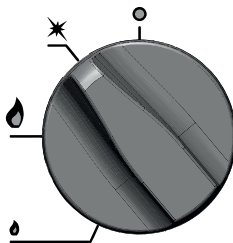
Príliš malé dno pre tento horák

- Nepoužívajte iný riad ako riad pre zamýšľané použitie. Používanie nesprávneho riadu (napríklad plastového) vytvára riziko požiaru.
- Nezabudnite, že všetky nepoužité gombíky horákov musia byť v polohe „zatvorený horák“ (obr. 8).



Obrázok 8. 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 ovládací gombík vybraného horáku
- Otočte gombík do polohy „pilotný horák“ podľa obrázku 9 (proti smeru hodinových ručičiek)

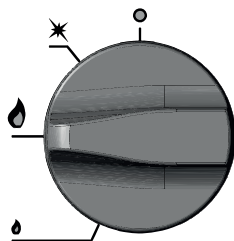


Obrázok 9. Nastavenie gombíka s napájaným iba pilotným horákom.

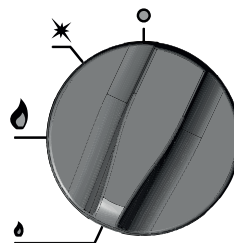
- Zapáľte plyn na „pilotnom horáku“ vopred pripravenou zápalkou alebo zápalným zariadením a držte gombík asi 20 sekúnd (čas potrebný na spustenie zabezpečenia)

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

- Otočný gombík (proti smeru hodinových ručičiek) na pozíciu plný plameň (obr. 10) aby sa zapálil plynový horák (zapáli sa horákom pilota). Potom otáčaním gombíka ďalej v rovnakom smere, získame úsporný plameň (obr. 11). 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 10. Nastavenie gombíka, v ktorom horák pracuje s maximálnym výkonom.



Obrázok 11. Nastavenie gombíka kde horák funguje s minimálnym výkonom

- Ak horák dočasne nepoužívate, prepnite ho na „pilotný horák“ (obr. 9)
- Po dokončení práce horáku, zatvorte prítok plynu otočením gombíka na pozíciu „uzavreté“ (v smere hodinových ručičiek) (obr. 8). **Upozornenie! Používaním propán butánu pred zatvorením gombíka horáka, musíte zatvoriť ventil na fľaši!**

Pozor! Nehýbte zariadením ak je:

- **prístroj pripojený k plynovej bombe alebo plynu (pripojiť alebo odpojiť sporák od zdroja plynu môže len osoba, ktorá má príslušné povolenie)**
- **povrch prístroja ešte nevychladnutý,**
- **na sporáku, v rúre alebo v skrinke sú akékoľvek hrnce**

5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred začatím akejkoľvek údržby vypnite všetky horáky gombíkmi a v prípade použitia propán-butánu musíte zavrieť ventil na fľaši.

Denná údržba spočíva na odstránení všetkých riadov zo sporáku a umytí kuchynských prvkov handričkou namočenou vo vode s prípravkom na umývanie riadu a potom osušení všetkých prvkov. Po dokončení práce si overte, že horák bol správne založený. Prvky horáka musia byť vždy suché. Častice vody môžu zastaviť prítok plynu a spôsobiť zlé spaľovanie plynu.



Raz za mesiac overte si, že stav inštalácie plynu zariadenia je správny (gombíky, horáky, ochrana pred únikom, atď.)

Raz za rok vykonajte servis vášho zariadenia s cieľom skontrolovať stupeň jeho opotrebenia a zistiť možné závady komponentov a dielov.

Ak zistíte poruchu, musíte na to nahlásiť špecializovanej technickej službe so žiadosťou o pomoc pri jej odstránení.

Údržba sa vykonáva raz za mesiac, ročnú údržbu a opravy zariadení môže vykonať len kvalifikovaný tech-

nický personál (technická služba).

6. ODSTRANOVANIE POUŽITÝCH ZARIADENÍ

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

- **Odvzdajte 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 možnosti 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 odovzdanie opotrebovaného zariadenia 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 zariadenia

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)
2Lw	- rodina 2 skupina L	(20mbar) - dusíkatý zemný plyn (G27)
2E+	- rodina 2 skupina E/L	(20mbar) - zemný plyn/dusíkatý zemný plyn (G20↔G25)
2K	- rodina 2 skupina K	(25mbar) - dusíkatý zemný plyn (G25.3)
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	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. 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	0,41m ³ /h
	2K (G25,3)	25	0,42m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	0,41m ³ /h
	2E (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	20	0,36m ³ /h
	2H (G20)	25	0,36m ³ /h
Skvapalnený plyn	3B/P (G30)	30	0,28kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	0,28/0,27kg/h
	3B/P (G30)	37	0,28kg/h
	3P (G31)	37	0,27kg/h
	3B/P (G30)	50	0,28kg/h
	3P (G31)	50	0,27kg/h

Teplný 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
	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
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

Teplný 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+ (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

Teplný výkon horáka: 9 kW / Tepelná účinnosť: >50%

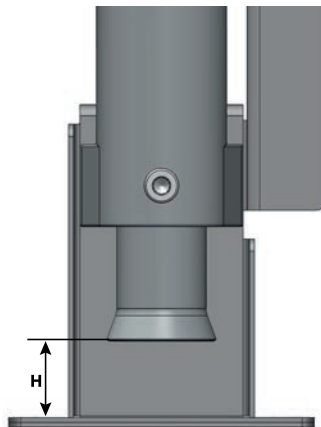
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	2,60	1,04m ³ /h
	2K (G25,3)	25	2,30	1,08m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,25	1,04m ³ /h
	2E (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	20	2,25	0,94m ³ /h
	2H (G20)	25	2,10	0,94m ³ /h
Skvapalnený plyn	3B/P (G30)	30	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 horáka: 11 kW / Tepelná účinnosť: >50%				
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Skvapalnený plyn	3B/P (G30)	30	1,65	0,86kg/h
	3(B/P)P (G30/31)	28-30/37	1,65	0,86/0,85kg/h
	3B/P (G30)	37	1,60	0,86kg/h
	3P (G31)	37	1,70	0,85kg/h
	3B/P (G30)	50	1,50	0,86kg/h
	3P (G31)	50	1,60	0,85kg/h

Tepelný výkon horáka: 14 kW / Tepelná účinnosť: >50%				
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)	Orientačná spotreba plynu
Zemný plyn	2Lw (G27)	20	3,35	0,58m ³ /h
	2E+ (G20↔G25)	20-25	2,80	0,58m ³ /h
	2E (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	20	2,80	0,52m ³ /h
	2H (G20)	25	2,60	0,52m ³ /h

Tepelný výkon hlavného horáka: 140W			
Typ plynu		Menovitý tlak (mbar)	Priemer dýzy (mm)
Zemný plyn	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
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 horáka				
Tepelný výkon horáka (kW)	Nastavenie clony vzduchu (mm)	Typ plynu	Tlak plynu (mbar)	
14,0	H = 21	G27	20	
9,0	H = 16	G27	20	
7,0	H = 14	G27	20	
5,0	H = 14	G27	20	
3,5	H = 14	G27	20	
14,0	H = 19	G20	25	
9,0	H = 14	G20	25	
7,0	H = 12	G20	25	
5,0	H = 12	G20	25	
3,5	H = 12	G20	25	
14,0	H = 21	G20	20	
9,0	H = 16	G20	20	
7,0	H = 14	G20	20	
5,0	H = 14	G20	20	
3,5	H = 14	G20	20	
11,0	H = 24	G30/31	30	
9,0	H = 22	G30/31	30	
7,0	H = 20	G30/31	30	
5,0	H = 20	G30/31	30	
3,5	H = 20	G30/31	30	
9,0	H = 12	G25,3	25	
7,0	H = 8	G25,3	25	
5,0	H = 8	G25,3	25	
3,5	H = 10	G25,3	25	
11,0	H = 24	G30/31	37	
9,0	H = 21	G30/31	37	
7,0	H = 19	G30/31	37	
5,0	H = 19	G30/31	37	
3,5	H = 19	G30/31	37	
11,0	H = 24	G30/31	50	
9,0	H = 18	G30/31	50	
7,0	H = 16	G30/31	50	
5,0	H = 16	G30/31	50	
3,5	H = 16	G30/31	50	

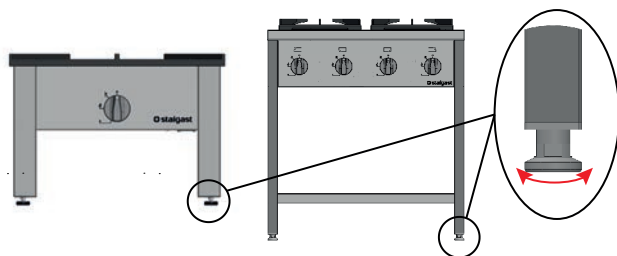


8.3. Inštalácia

Zariadenie môže k plynovej inštalácii alebo k plynovej bombe pripojiť len osoba, ktorá má oprávnenia na vykonávanie inštalátorských služieb. Adaptáciu kuchyne na iný typ plynu by mal vykonať autorizovaný inštalatér

- 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.
- Zariadenie 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 spalin (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

- Zariadenie 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 14 (rozťah od -20 do 40 mm)



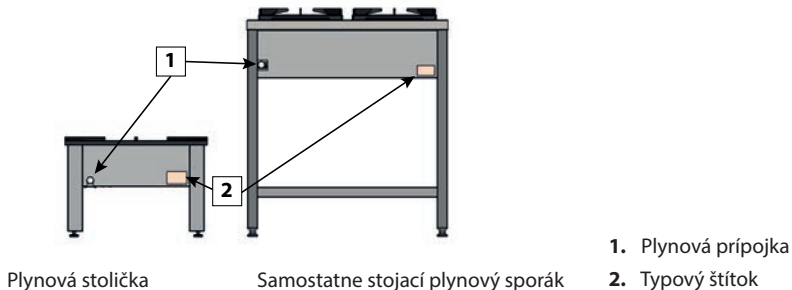
Obrázok 14. Vyrovnanie zariadenia

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 verzií 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, prevrátením, náhodným premiestnením.
- Sporák na kvapalnú plyn musí byť pripojený flexibilnou hadicou (hadica na plyn propán-bután s bezpečnostným znakom „B“) prostredníctvom bezšvovej ocelevej rúrky dlhšej aspoň 50 cm.
- Hadica musí byť zabezpečená na oboch koncoch pred sklúznutím 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 plynový prípojku z maticou R 1/2" (obr.15 poz.1).



Plynová stolička

Samostatne stojací plynový sporák

1. Plynová prípojka
2. Typový štítok

Obrázok 15. Pohľad zo zadnej strany zariadenia.

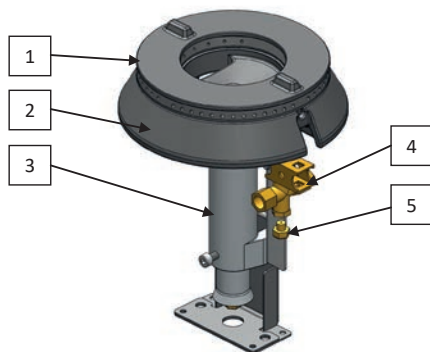
c. Adaptáciu zariadenia na iný typ plynu by mal vykonať autorizovaný inštalatér. Táto spočíva v:

- 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 zatáhať alebo odtahovať skrutku umiestnenú vedľa trňa kohútika a nastaviť prietok plynu tak, aby nezhasol pri zmene polohy gombíka z plného prietoku na minimálny.

- 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. 16, bod 5) Zapálime pilotný horák. Plameň musí ohrievať termostatu 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 16. Konštrukcia horáku na príklade horáku 7kW.

Pozor! Po úprave sporáku na iný typ plynu je potrebné nalepiť nálepky špecifikujúce typ plynu, na ktorý ste upravili sporák na typový štítok a do záručného listu.

Príklad: Sporák prispôsobený na spaľovanie plynu propán-bután upravíme na spaľovanie zemného plynu. Po ukončení úpravy nalepíme priloženú nálepku **G20 2E (20mbar)** na typový štítok (obr.15 bod 1, obr. 17)

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	
	4 400 V	5 50 Hz	6 7.3 kW	7 200 kg	8 IP24
9 PL	IT-PT-SK-SI-LT-LV	FR-BE	HU	DE	BG-DK-EE-FI
Kat.	10 I12ELw3P(B/P)	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I12E3B/P
Pn (mbar/hPa)	20;20;37;37	20;28-30;37	20;25; 28-30;37	25;30	20;50
11	12 Typ A1	G20(2E;2HY) 3.85 m³/h		G30(3B/P) 2.88 Kg/h	
13	14 36,5 kW	G27(2Lw) 4.71 m³/h	G31 (3P) 2.83 Kg/h		
PRZYSTOSOWANE DO GAZU - PREVU AU GAZ - GAS PRESET EINGESTELLT AUF GAS - PREDISPUSTO A GAS - UPRAVY PLYNU - ADAPTAȚIE PLYNU					15 G20(2E;2H) 20mbar

1. Model zariadenia
2. Katalógový kód
3. Sériové číslo - rok výroby
4. Stupeň ochrany
5. Čistá hmotnosť
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 prispôsobenie plynu / tlaku

Obrázok 17. Vzor typového štítok



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
stalgast@stalgast.com
www.stalgast.eu