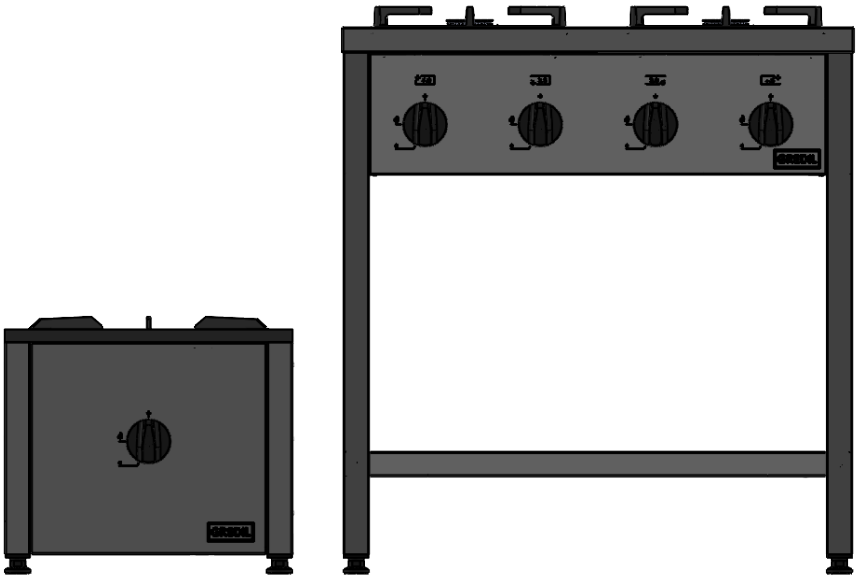
v.1 - 01.2026

KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

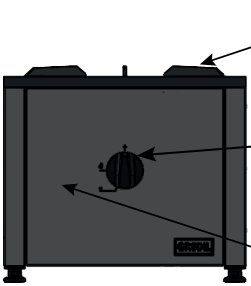
TABORET GAZOWY

PL

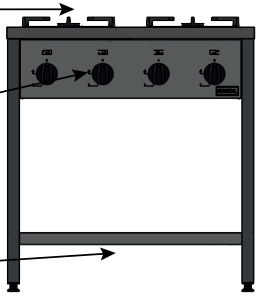


Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora

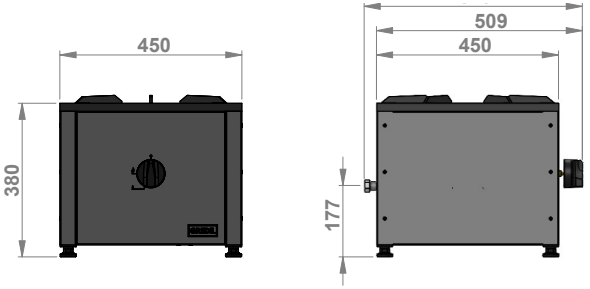
1



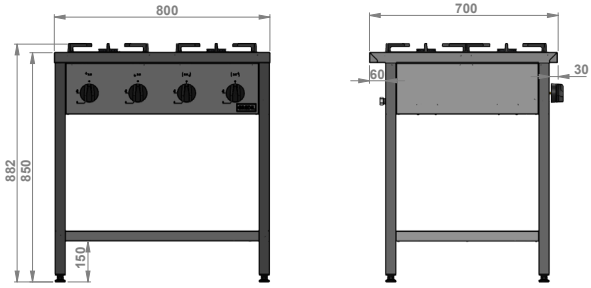
1a


3
2
1
4

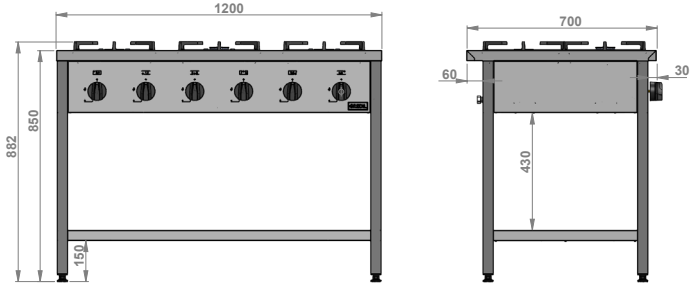
2


450
380
509
450
177

3


800
882
850
150
700
60
30

4


1200
882
850
150
700
60
30
430

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.

Aktulana instrukcja obsługi, 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 skręcić postępując zgodnie z załączona 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 specjaliście.
- 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 przyłączu gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie kurki są zamknięte.
- Nie dopuszczać do zalewania palników oraz ich zanieczyszczania. Zabrudzone oczyścić i wysuszyć natychmiast po wystudzeniu.
- Nie wolno stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
- Nie uderzać w pokrętła i palniki.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw kuchenki przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Zabrania się otwierania kurków kuchenki nie mając w ręce zapalonej zapałki lub urządzenia do zapalania gazu.
- Zabrania się gasić płomień palnika przez dmuchanie.
- Zabrania się samowolnego dokonywania przeróbek kuchenki na inny rodzaj gazu, przenoszenia kuchenki w inne miejsce oraz dokonywania zmian w instalacji zasilającej. Czynności te może wykonywać uprawniony instalator.
- Nie dopuszczać do kuchenki małych dzieci oraz osób niezapoznanych z instrukcją użytkowania
- **W RAZIE PODEJRZENIA ULATNIANIA SIĘ GAZU NIE WOLNO**: zapalać zapałek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub

PL

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 butlę zarzucić mokry koc, w celu ostudzenia butli zakręcić zawór na butli.**
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu kuchni należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Użytkowanie gazowego urządzenia do gotowania i pieczenia powoduje wydzielanie się spalin ze spalanego 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.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- 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 zapalonej 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 naczynia wraz z zawartością, które umieszczamy na pojedynczym ruszcie (rys. 1 poz.3, rys

1a 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.
- Jakiekolwiek 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+A1:2024-5, PN-EN 203-2-1+A1:2024-05, PN-EN 437+A1:2021.

PL

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Taboret

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

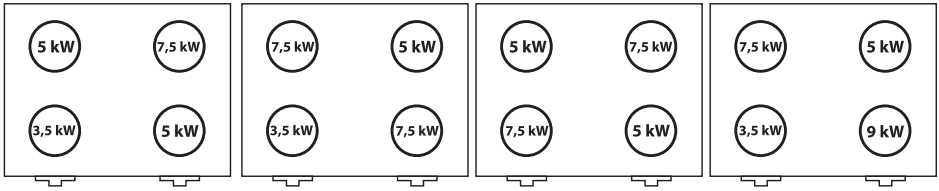
Model taboretu	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w taborecie [kW]	Łączna moc [W]	Rodzaj rusztu
773071	450x450x380 (Rysunek 2)	7,5	7500	żeliwny
773073				

3.2. Kuchnia gazowa wolnostojąca

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

Model kuchni	Wymiary [mm]	Palniki zamontowane w kuchni [kW]	Położenie palników	Łączna moc [W]
976511 976513	800x700x850 (Rysunek 3)	3,5+2x5+7,5	Rysunek poniżej	21000
976521 976523		3,5+5+2x7,5		23500
976531 976533		2x5+2x7,5		25000
976591 976593		3,5+5+7,5+9		25000
976611 976613	1200x700x850 (Rysunek 4)	3,5+3x5+2x7,5		33500
976621 976623		3,5+2x5+2x7,5+9		37500

Uwaga! Wszystkie kuchnie posiadają zabezpieczenie przeciw wypływowe.

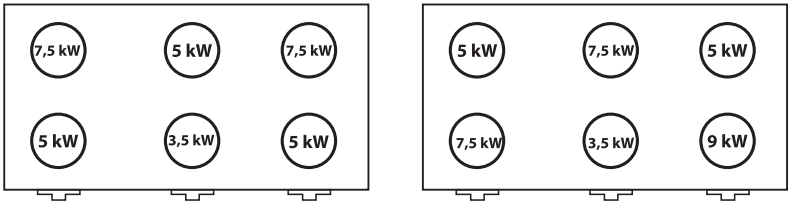


976511
976513

976521
976523

976531
976533

976591
976593



976611
976613

976621
976623

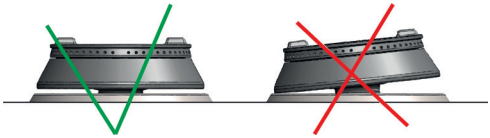
Rysunek 5. Położenie palników w kuchni sześciopalnikowej (schematycznie)

PL

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 kołek sprężysty znajdujący się na powierzchni bazowej kielicha spasuje się z wycięciem znajdującym się na obwodzie pierścienia płomieniowego. Inne ułożenie pierścienia płomieniowego względem kielicha jest nieprawidłowe i będzie skutkować złym spaleniem 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 7,5kW 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

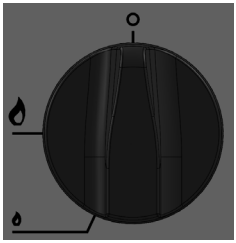


Dno odpowiednio większe dla tego palnika | **Dno wklęsłe** | **Dno za małe dla tego palnika**

- Nie wolno używać do podgrzewania naczyń innych niż do tego przeznaczone. Stosowanie niewłaściwych naczyń (np. z tworzyw sztucznych) grozi pożarem.
- Należy upewnić się, czy wszystkie pokrętła nieużywanych palników znajdują są w położeniu „palnik zamknięty" (Rys.7).



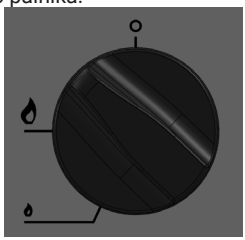
Rysunek 6. Moc i położenie palnika



Rysunek 7. Ustawienie pokrętła w którym ma miejsce całkowite odcięcie dopływu gazu do palnika.

- Otworzyć zawór na butli z propanem - butanem wyposażonej w reduktor do gazu propan- butan (tylko dla kuchni przystosowanych do pracy z gazem propan-butan).
- Trzymając w ręku zapaloną zapałkę lub urządzenie do zapalania (np. zapalarkę elektryczną) wcisnąć pokrętło sterujące wybranego palnika.

PL

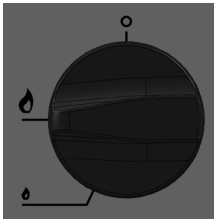


Rysunek 8. Ustawienie pokrętła w którym zapalamy palnik

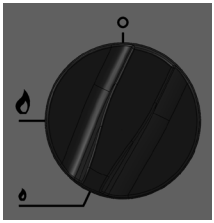
- Zapalić gaz wcześniej przygotowaną zapałką lub urządzeniem zapalającym i przytrzymać wciśnięte pokrętło około 20 sekund (czas potrzebny do zadziałania zabezpieczenia).

UWAGA! Przystępując do zapalania palnika 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 pokrętło (ruch przeciwny do ruchu wskazówek zegara) na pozycję płomień pełny (Rys.9). Następnie przekręcając pokrętło dalej w tym samym kierunku uzyskamy płomień oszczędnościowy (Rys. 10).



Rysunek 9. Ustawienie pokrętła w którym palnik funkcjonuje z maksymalną mocą.



Rysunek 10. Ustawienie pokrętła w którym palnik funkcjonuje z minimalną mocą

- Po zakończeniu pracy palnika, zamknąć dopływ gazu przez odwrócenie pokrętła w położenie „zamknięte” (ruch zgodny z ruchem wskazówek zegara) (Rys. 7). **Uwaga! Przy korzystaniu z propanu-butanu przed zamknięciem palnika za pomocą pokrętła 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 jakiekolwiek garnki.**

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 wytarciu czystą szmatką do sucha. Po zakończonych pracach należy sprawdzić, czy elementy palnika zostały prawidłowo założone. Elementy palnika muszą być zawsze suche. Cząstki 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 wypływowych, itp.).

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

W przypadku wykrycia jakiejkolwiek 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliżej 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 sprzętu 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.

7. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z 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)
3B/P	-rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) – gaz propan-butan (G30)

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

Kraj przezna-czenia	Kategoria urządzenia	Gaz		
		2E (G20)	2H (G20)	3B/P (G30)
		20	20	37
PL	II2E3B/P	**X**		**X**
BG, DK, EE, NO, SE, FI	I2H		**X**	
CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK	I2H		**X**	
DE, RO	I2E	**X**		
AT, CH	I2H		**X**	
BE, FR	I2E	**X**		
NL	I2E	**X**		

PL

8.2. Charakterystyka palników

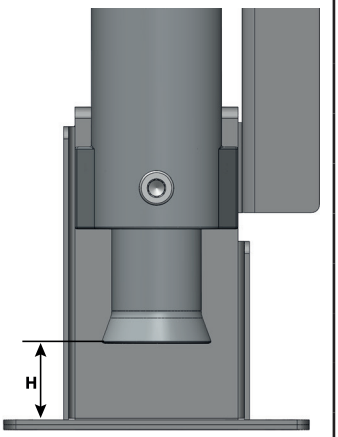
Moc cieplna palnika: 3,5 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	1,40	0,36 m^3/h
	2H (G20)	20	1,40	0,36 m^3/h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	0,90	0,28 kg/h

Moc cieplna palnika: 5 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	1,65	0,52 m^3/h
	2H (G20)	20	1,65	0,52 m^3/h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	1,05	0,39 kg/h

Moc cieplna palnika: 7,5 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	2,00	0,79 m^3/h
	2H (G20)	20	2,00	0,79 m^3/h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	1,25	0,6 kg/h

Moc cieplna palnika: 9 kW / Sprawność cieplna: >50%				
Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Orientacyjne zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	2,25	0,94 m^3/h
	2H (G20)	20	2,25	0,94 m^3/h
Gaz płynny	3B/P (G30)	37	1,35	0,71 kg/h

Ustawienie przesłony palnika			
Moc cieplna palnika(kW)	Ustawienie przesłony powietrza (mm)	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
9,0	H = 20	G20	20
7,5	H = 12	G20	20
5,0	H = 9	G20	20
3,5	H = 12	G20	20
9,0	Całkowicie otwarte	G30/31	37
7,5	H = 19	G30/31	37
5,0	H = 15	G30/31	37
3,5	H = 21	G30/31	37

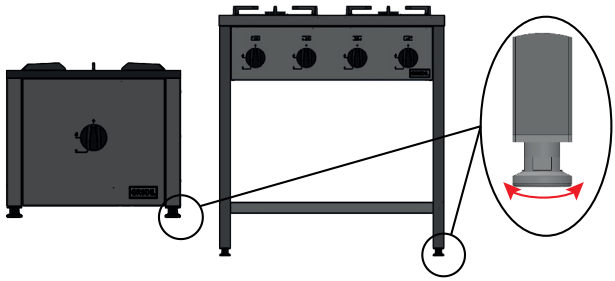


PL

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/szafami itp.). W przypadku ustawienia kuchni przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:
  - od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
  - od ściany palnej chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub 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 ^{o}C. Kuchnię należy wypoziomować za pomocą regulowanych stopek jak na rys. 11 (zakres regulacji od -20 do 40 mm).



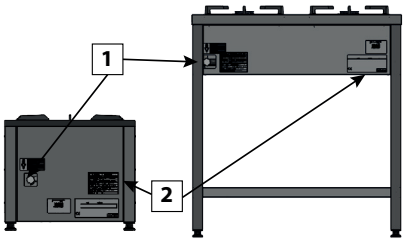
Rysunek 11. Poziomowanie urządzenia.

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 mieścił 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 zsunięciem 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;) 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.12 poz.1).



Taboret Kuchnia wolnostojąca

1. Przyłącze gazowe
2. Tabliczka znamionowa

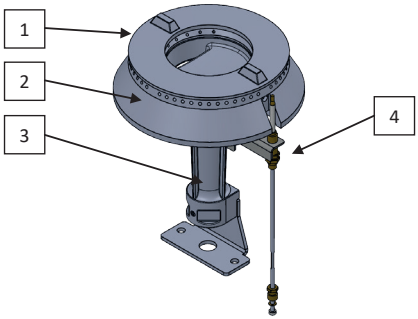
Rysunek 12. Widok od tyłu na urządzenie.

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

PL

płomień nie gasł przy zmianie położenia pokrętła z pełnego przepływu na minimalny.

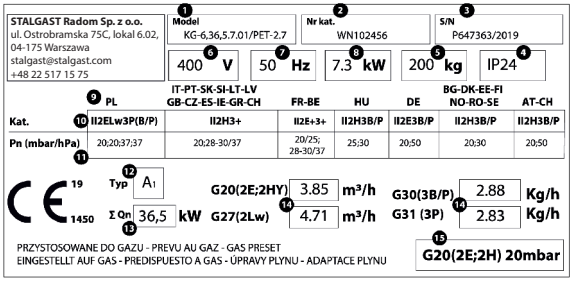


1. Korona palnika
2. Korpus palnika
3. Inżektor z przesłoną
4. Termopara

Rysunek 13. Budowa palnika na przykładzie palnika 7,5kW.

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. 14).



1. Model urządzenia
2. Kod katalogowy
3. Numer seryjny - rok produkcji
4. Stopień ochrony
5. Masa netto

   Część elektryczna
6. Napięcie
7. Częstotliwość
8. Moc elektryczna

   Część gazowa
9. Kraj
10. Kategoria
11. Ciśnienie zasilania
12. Typ
13. Znamionowe obciążenie cieplne
14. Zużycie gazu w zależności od rodzaju gazu zasilania
15. Urządzenie przystosowane do gazu / ciśnienia

Rysunek 14. Przykładowa tabliczka znamionowa



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville–Str. 6,
28359 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 •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es