



**GAS COOKERS**

**INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE  
DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG  
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI  
NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI  
INSTRUKCJE MONTAŻU I OBSŁUGI  
UPUTSTVO ZA INSTALACIJU I UPOTREBU**



**SPBT 780-11 GE, SPBT 780-21 G, SPBT 780-21 GE, SPBT 7120-21 GE, SPBT 7120-21 G**

**CE**  
1015-22

[www.rmgastro.com](http://www.rmgastro.com)





## **CONTENT**

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	12
Cleaning and maintenance	14



## **INHALT**

Die Normenübereinstimmungsdeklaration	15
Gebrauchsanweisung	24
Die Reinigung und Instandhaltung	26



## **CONTENU**

Déclaration de conformité	27
Mode d'emploi	36
Nettoyage et entretien	38



## **OBSAH**

Prohlášení o souladu s normami	44
Návod k použití	52
Čistění a údržba	55



## **TREŚĆ**

Oświadczenie o zgodności z normami	56
Instrukcja obsługi	63
Czyszczenie i konserwacja	66



## **SADRŽAJ**

Izjava o saglasnosti Sa normama	72
Uputstvo za upotrebu	82
Čišćenje i održavanje	84

## DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2016/426/EU, 2014/30/EU, 2014/35/EU standards, rule nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 258/200 sb., nr. 118/2016 sb., 117/2016 sb. and with relevant government orders. Instalation must be done with respect to valid standards. Attention, the producer refuses any responsibility in case of direct or indirect damages which are caused due to wrong instalation, incorrect intervention or modification, insufficient maintenance, incorrect use and also possibly caused by other reasons presented by items in sale conditions. This appliance is set only for skilled use and must be operated by qualified persons only. Parts set and secured by the producer or accredited person must not be rebuilt by user.

### TECHNICAL DATA

Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before instalation.

MODEL	VOLTAGE (V/Hz)	BURNERS	OVEN (kW)	DIMENSIONS (cm)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (static)	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (gas)	80x73x90 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (convection)	80x73x90 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (static)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (gas)	120x73x90 h

Data	Type of gas						
<b>Burner 6 kW</b>	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G30 37 mbar</b>	<b>G30 50 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G25 20 mbar</b>	<b>G20 25 mbar</b>
Main burner diameter 1/100mm	125	115	105	190	200	215	180
Air kontrol _settings (mm)	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
Gas Consumption	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,635 m <sup>3</sup> /h
<b>Burner 3,5 kW</b>							
Main burner diameter 1/100mm	92	90	80	140	145	155	130
Air kontrol _settings (mm)	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
Gas Consumption	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,370 m <sup>3</sup> /h
<b>Burner 6 kW oven</b>							
Main burner diameter 1/100mm	125	115	110	180	195	205	175
Air kontrol _settings (mm)	13	13	13	13	13	13	13
Gas Consumption	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,635 m <sup>3</sup> /h
<b>Pilot burner OVEN</b>							
diameter 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Data	Type of gas					
<b>Burner 6 kW</b>	<b>G25.1 25 mbar</b>	<b>G2.350 13 mbar</b>	<b>G27 20 mbar</b>	<b>G31 30-37 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
Main burner diameter 1/100mm	210	300	225	125	115	105
Air kontrol _settings (mm)	2,5	2,5	2,5	6	6	6
Gas Consumption	0,737 m <sup>3</sup> /h	0,882 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>Burner 3,5 kW</b>						
Main burner diameter 1/100mm	150	195	160	92	90	80
Air kontrol _settings (mm)	1,5	1,5	1,5	5	5	5
Gas Consumption	0,430 m <sup>3</sup> /h	0,514 m <sup>3</sup> /h	0,452 m <sup>3</sup> /h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
<b>Burner 6 kW oven</b>						
Main burner diameter 1/100mm	195	260	205	125	115	110
Air kontrol _settings (mm)	13	13	13	13	13	13
Gas Consumption	0,737 m <sup>3</sup> /h	0,882 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>Pilot burner OVEN</b>						
diameter 1/100mm	36	36	36	13	13	13

## **PACKING AND DEVICE CHECK**

The device leaves our stocks properly packed with appropriate symbols and labels. There are also appropriate instructions for use. In case the packing shows bad handling or damage, it must be reclaimed at transporter immediately by writing and signing of a damage protocol.

Important notice:

-This product is only intended for use inside.

Never use the appliance if it has a damaged supply cable or plug, if it is not working correctly, has fallen to the ground and been damaged or fallen into water. In such cases take the appliance to a professional service in order to verify that it is safe and works correctly.

- only for professional use
- this instructing guide must be read properly and carefully because it contains important information about safety elements, installation, use
- these recommendations refer to this product
- this product corresponds with valid standards
- this guide must be properly deposited for future use
- keep the children away from manipulation with the product
- when selling or moving the product to another place it is necessary to make yourself sure that the staff or the professional service has got acquainted with control and installation instructions from enclosed guide
- only authorised person can operate the product
- it can not be switched on without supervision
- we recommend to have the product checked by professional service min. once a year
- only original spare parts can be used for repairs
- the product can not be cleaned by the water jet or pressure shower

## **PLACEMENT**

The device must be installed in well ventilated room what is necessary for regulation of the function of the device (technician must go by valid standard (EN....)). If the device is situated close to the wall or if it is in contact with the furniture walls, these walls must resist the temperatures ranging to 90°C. Installation, setting, putting into operation must be done by qualified person who is competent for this and according to the valid standards.

Wrap up the device and check whether it was not damaged during transport. Settle the device on horizontal surface (max imbalance 2°). Settle the device under the fumehood to eliminate water steam and bad smell. The device can be installed separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept. It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat isolation of combustible parts. Safety measures from the standpoint of the fire protection according to EN 061008čl. 21:

# TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR INSTALATION AND REGULATION

## Important:

The manufacturer does not provide warranty for defects caused by improper use, failure to instructions contained in the attached instructions for use and mistreatment of the appliances.

Installation, adjustment and repair of appliances for kitchens, as well as their removal because of possible damage to the gas can be carried out only under a maintenance contract, this contract may be signed with an authorized dealer, and must be complied with regulations and technical standards and regulations regarding the installation, power supply, gas connection and health & safety system.

These instructions are intended for the qualified technician who must perform the installation, put it into operation and test the appliance.

Any activity as settings, placement, rebalancing etc, must be made only when is device disconnected from electricity. If it is necessary to have the device connected to the electricity you must keep the highest attention to avoid any injuries.

## DEVICE INSTALATION

Instalation, setting, rebuilding for another gas type, putting into operation must be done by qualifi ed person whois competent for this and according to the valid standards. The device can be instalated in good ventilated room. When it is possible place the device under the fumehood to suck off the products of combustion. Air needy to the burning is  $2m^3/h/kW$  ot the performance of the instaled device. The device can be instalated separately or in a set with devices of our production. Min. distance 10 cm from other subjects must be kept.It is also necessary to prevent our product from contact with combustible materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat izolation of combustible parts (for example:place between the device and combustible material azbestos plate).

## PIPE FOR GAS CONNECTION

It must first determine if the appliance is made for the same type of gas that will be used and thus conforms to the indications on the label the type of gas to be used.

The conversion of gas pan to another type of gas you need to check if it corresponds to the type of gas bearing, which is recommended in this guide.

Connecting the appliance to the gas distribution must be towable to a steel or copper tube complying with applicable national requirements. This must be controlled on regular basis and changed if needed. Every appliance must be equipped with shut-off valve and quick shut-off valve. Quick shut-off valve must be freely accessible and within reach of the device. After installation, is necessary to check whether there is a gas leak. To find a gas leak you can use soapy water or spray for gas leak detection.

Do not use corrosive substances!! All our appliances are carefully controlled. Gas type, pressure and of the categories listed named on the technical information plate.

### Liquid gas connection:

Pressure for liquid gas connection must be 28 or 30 mbar for propane/butane and 37 mbar for propane. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the pressure is lower than 25mbar or higher than 37 mbar, THE APPLIANCE SHALL NOT TO BE CONNECTED.

### Gas Connection:

Pressure for methane connection must be 18 or 20 mbar. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the gas pressure is lower than 15mbar or higher than 22,5 mbar, THE APPLIANCE SHALL NOT TO BE CONNECTED.

# SAFETY MEASURES FROM THE STANDPOINT OF THE FIRE PROTECTION ACCORDING TO EN 061008 ČL. 21

- only adults can operate the device
- device must be safely used in common surroundings according to EN 332000-4-462; EN 332000-4-42. You must switch the gas device off under the circumstances leading: to the danger of the temporary rise of the combustion gas or steam or during works when there is a big possibility of rise of the temporary fire danger or explosion (for example: to stick linoleum, PVC etc.).
- before you start to instal the device you must get the licence for connection to the gas feeder from the gasworks
- device must be placed so as to stand or hang on the noncombustible surface which is on each side 10 cm larger than the device. No subjects from combustible materials can be placed directly on the device or in distance which is shorter than safety distance (the shortest distance is 50 cm in the direction of the heat emission and 10 cm in other directions).- safety distances from various materials of different degree of combustion and information about the degree of comb. of common building materials - see chart:

## Chart:

Combustion degree of building materials classified according to the combustion degree of materials and products (EN 730823)

A noncombustible	granit, sandstone, concretes,bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustible	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustible	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber,floor-coverings
C3 easily combustible	wood-fibreboards, polystyrene,polyurethane, PVC

Devices must be instalated in a safe way. When instaling you must respect corresponding project, safety and hygienic orders according to:

- EN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) surrounding for electric devices ČSN EN 1775 Gas supplying
- Gas fi ttings in the buildings - the highest operational pressure < 5 bar - operation demands
- § 10 law nr. 185/2001 Sb. about waste


## CONNECTION OF THE ELECTRIC CABLE TO THE ELECTRICITY

Instalation of electric feeder - This feeder must be separetely protected by a safety fuse according to the specific electric stream which depends on the wattage of the instaled device. Check the wattage on the label at the back of the device. Connect the device directly to the electricity but you must put the switch between the device and electric net. The switch must be placed in min. distance 3 mm between the particular contacts according to the standards and loading. The feeder of grounding (yellow-green) cannot be interrupted by this switch. In every case feeding cable must be placed so that no point of the cable will reach the temperature which is 50°C higher than the temperature of the surrounding. Before connecting the device check that:

- safety fuse of the feeder and inner mains can stand the loading of the device (see label of the matrix)
- mains are equipped with effective grounding according to standards (ČSN) and conditions given by law
- socket or switch of the feed is well accessible from device

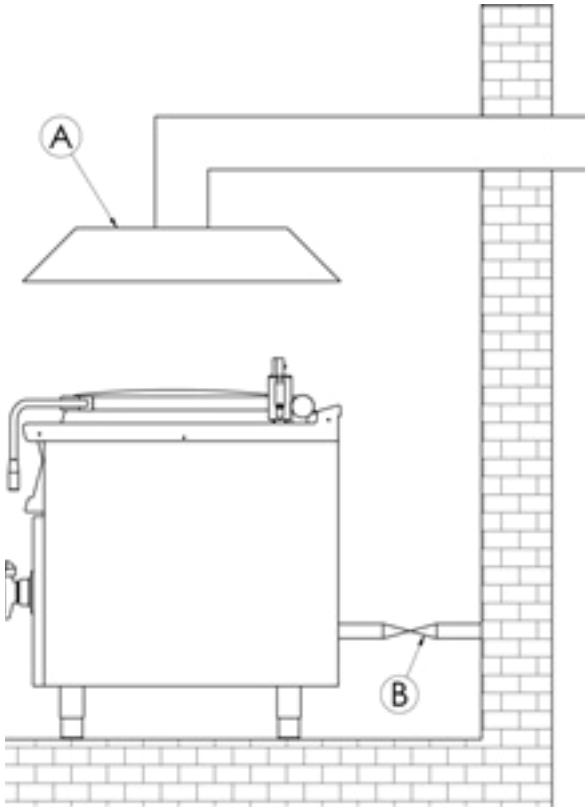
We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

Maintenance: We recommend to have the device checked once a year by the proffesional service. Only qualified or competent persons can do interventions in the product.

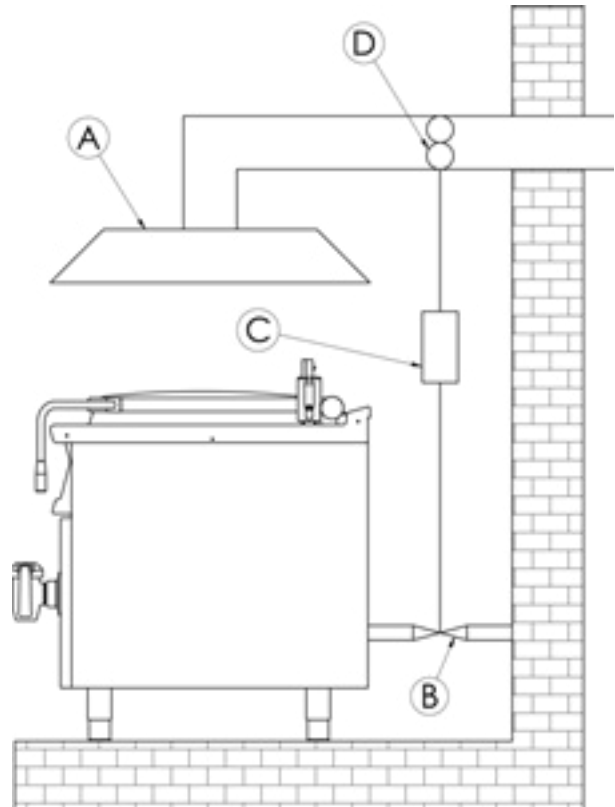
-  -Do not insert the power cable plug into the el. socket and do not pull it out of the el. socket with wet hands or by pulling on the cable!
- Do not use extension cables or power strips.

# CHIMNEY DESIGN FOR AN APPLIANCE –TYPE A

## NATURAL EXTRACTION



## FORCED EXTRACTION



Outlet hood with natural extraction (A). Flue gas provides a natural chimney draft.

Outlet hood without natural extraction. Flue gas is secured by a fan (D) (forced extraction). In this case, it is necessary to secure the connection with a gas feeder (B) to turn off the gas supply in case of failure.



## CHECK THE GAS TYPE THE DEVICE IS ADJUSTED FOR

Our appliances are certified and regulated the natural gas (see technical plate). Conversion or adaptation to a different type of gas must be performed by authorized personnel. Nozzles for different types of gas are in a bag provided with the gas cooker and are marked in hundredths of mm (table of technical data pipes).

### Nozzle replacement and pressure adjustment

Proceed as follows when replacing the main burner nozzle:

- 1) remove the control buttons from the front panel (fig.1, note 1)
- 2) disassemble the front panel (fig.1, note 2)
- 3) we recommend you also disassemble the rear panel (if possible) for easier access (fig.1, note 3)
- 4) Adjust the air intake for the relevant gas according to table „TECHNICAL DATA“

### Important:

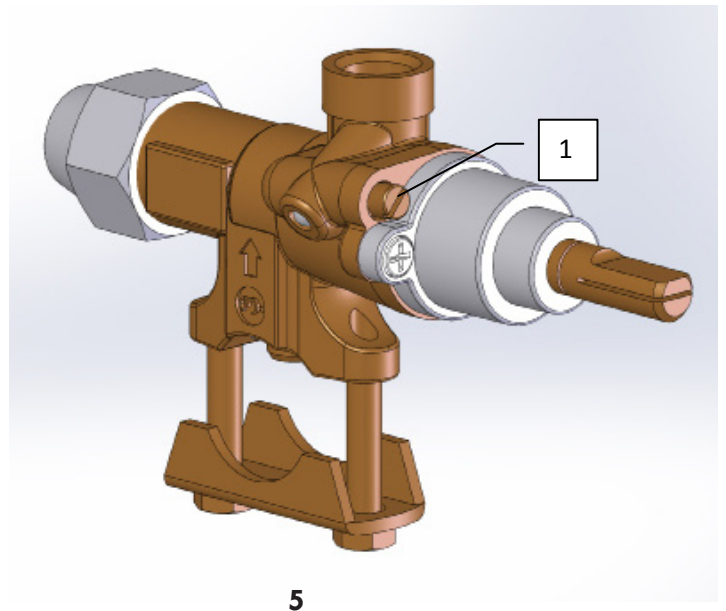
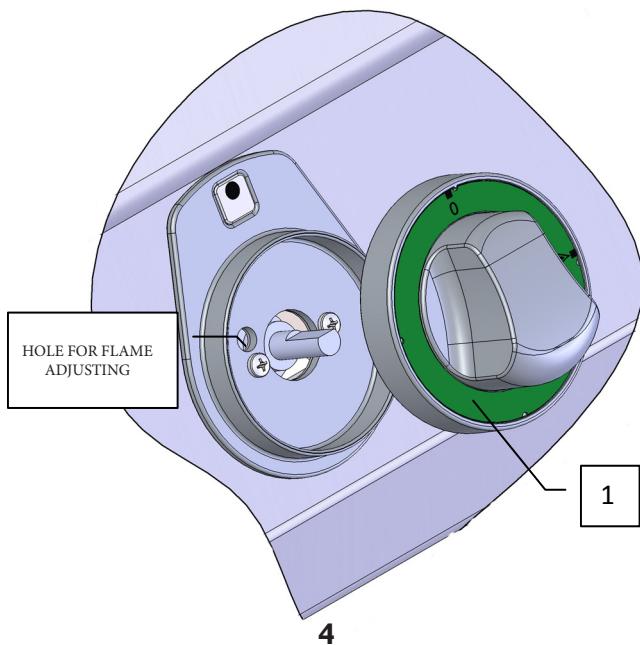
After what was done adjusting the appliance to another type of gas, it is necessary to change the gas indicated on the technical plate located in a visible location on the back of the device.

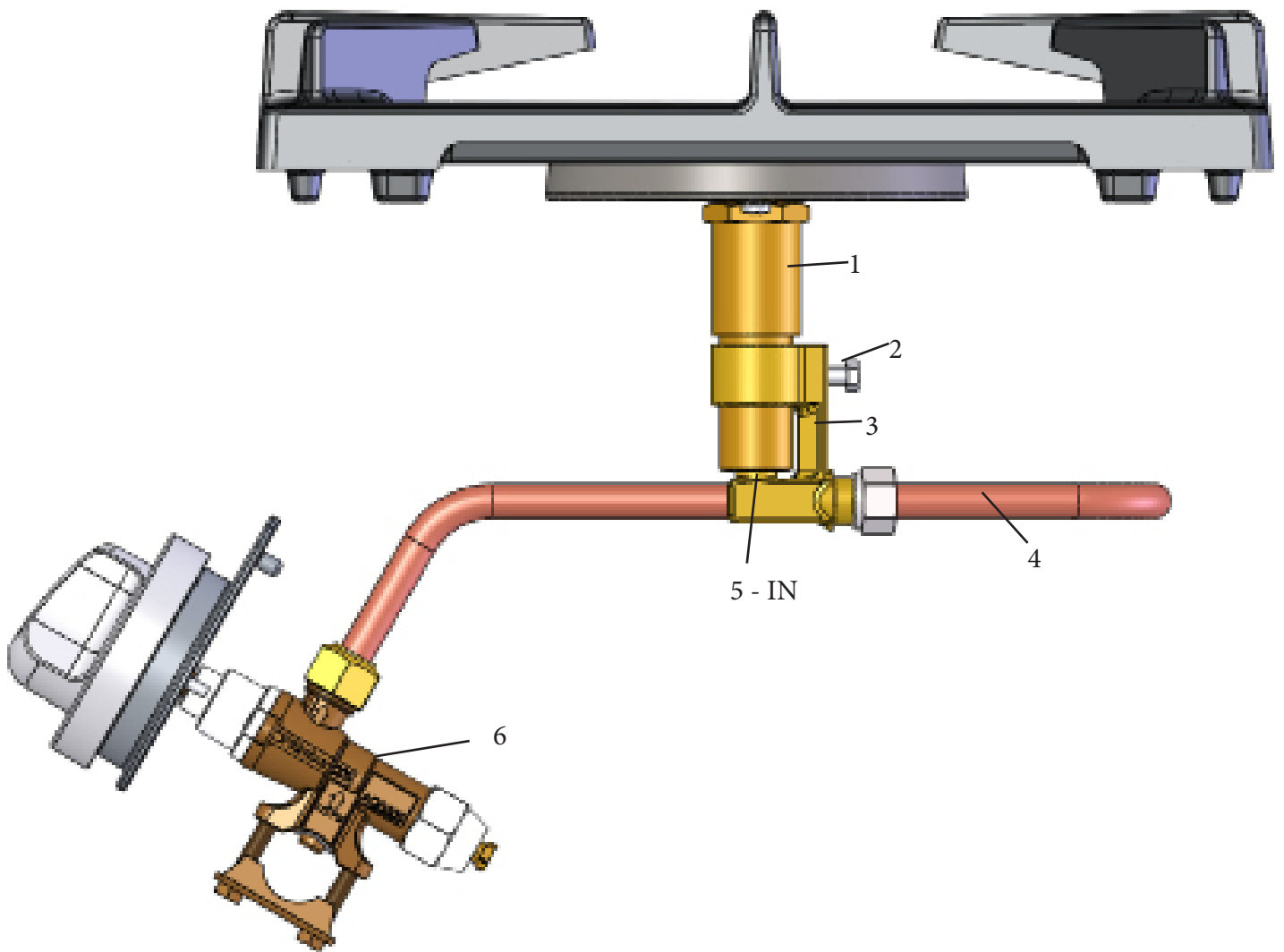
### Adjusting flame at reduced performance „SAVING“

Flame at reduced performance „SAVING“, can be set with screw placed in the valve body (note. 1, fig. 5) positioned next to valve shaft

For adjusting proceed as follows:

- Remove the control knob (note. 1, fig. 4) pulling towards you
- Adjust the flame through hole with flat screwdriver





**Item list:**

- 1- Burner pipe
- 2- M5x16 IMBUS brand screw
- 3- Nozzle bracket
- 4- Supply pipe - copper
- 5- Burner nozzle
- 6- Gas cock

**Procedure for replacing the nozzle:**

- 1) Loosen the M5x16 IMBUS brand screw (position 2)
- 2) Move the nozzle bracket (position 3) downwards
- 3) Use the spanner to unscrew the nozzle (position 5) and replace it with the required size
- 4) Move the nozzle bracket upwards to distance H
- 5) Tighten the M5x16 IMBUS brand screw

Distance H is the nominal dimension in mm between the nozzle bracket and the burner pipe (position 1). Values are verified by the test institute

## CHECK THE GAS TYPE THE DEVICE IS ADJUSTED FOR (oven)

Our appliances are certified and regulated for natural gas (see technical plate). Conversion or adaptation to a different type of gas must be performed by authorized personnel. Nozzles for different types of gas are in a bag provided with the gas cooker and are marked in hundredths of mm (table of technical data pipes).

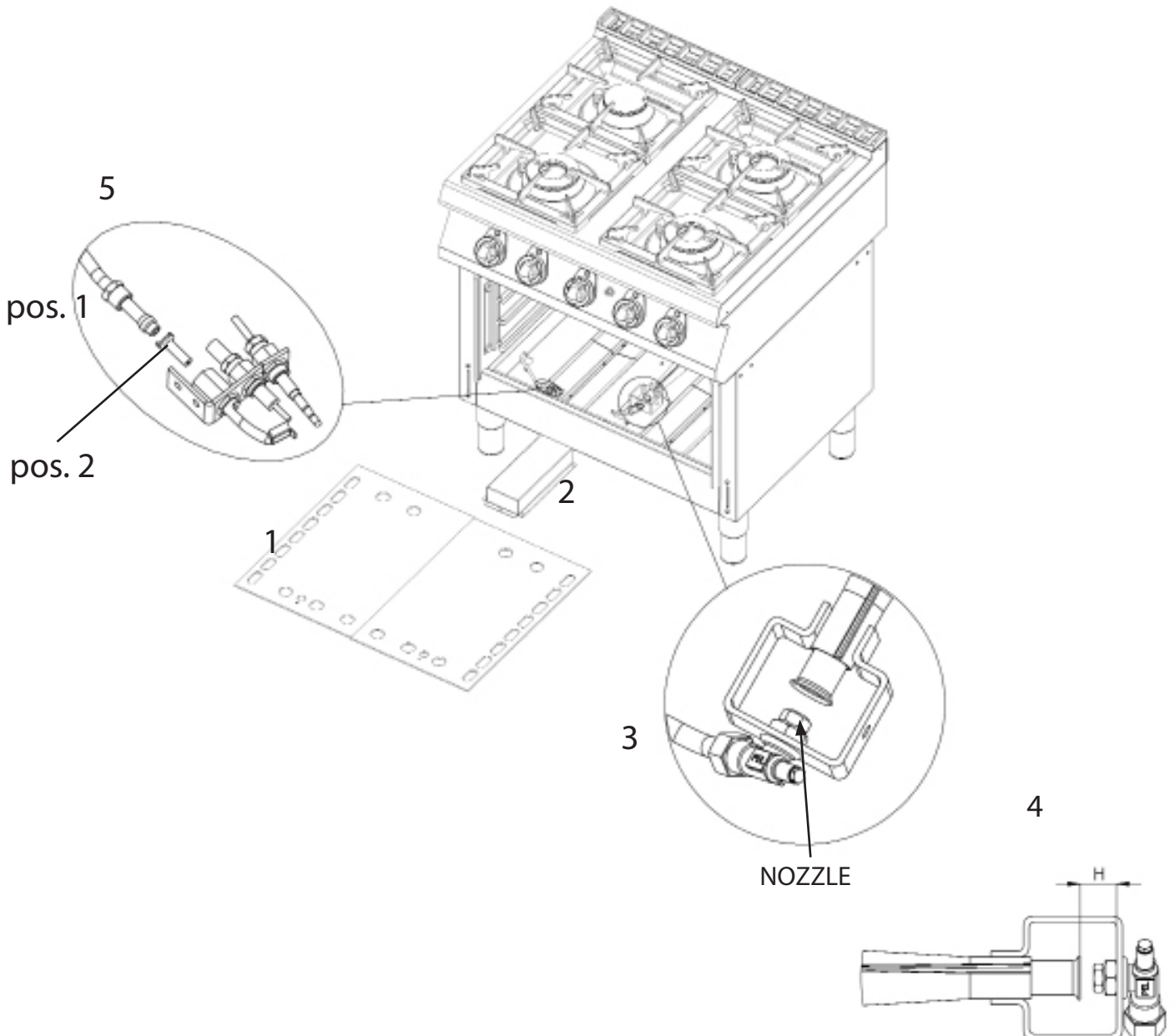
Instructions:

Main burner

- 1) Open the oven door and take out the cover sheet. (false bottom of oven).
- 2) Dismount the cover of main burner (fig. 2)
- 3) According to picture (fig. 3) unscrew the nozzle from the main burner and replace with nozzles according to table „TECHNICAL DATA“
- 4) Adjust the air intake for the relevant gas according to table „TECHNICAL DATA“

Pilot burner

- 1) Unscrew the nut according to pic. 5, pos. 1
- 2) Disassemble the copper supply pipe from the pilot burner.
- 3) unscrew the nozzle from the main burner according to pic. 5, pos. 2 and replace with nozzles according to the “BURNER TECHNICAL DATA” table.
- 4) Reinstall the copper pipe to the pilot burner and attach using the nut according to pic. 5, pos. 1.



## INSTRUCTIONS FOR USE

### Ignition of the burner and regulation of the performance :

Turn the regulation knob of the competent burner (A) into position „ignition of the main burner“ and then press it down and hold it. Ignite the burner with lighter or matches. After ignition of the burner hold the knob (A) pressed several seconds till the thermofuse gets hot. Then release the button. If the flame goes out repeat the whole process once more.

### Lower performance sporo:

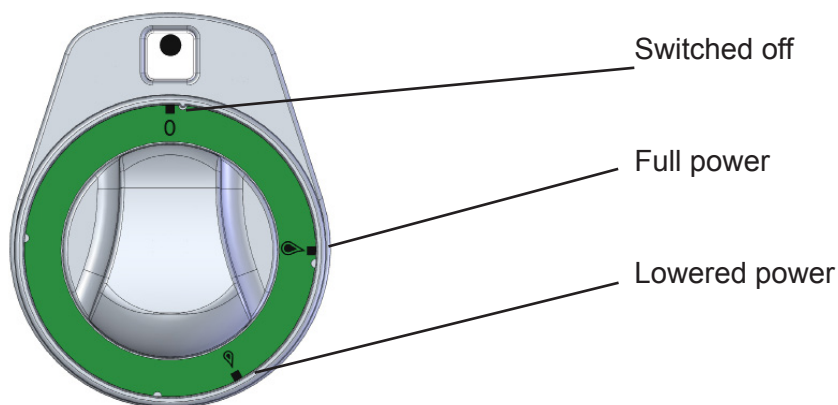
By turning the knob (A) into position „sporo“ you set the burning of the burner for sporo (lower performance)

### How to switch the burner off:

Turn the knob (A) into position“0“.

### Instructions for sucking off the gas products of combustion:

Type A devices (see the label with characteristics). Appliance of finish A, that is the appliance which is not made for being connected with the chimney or other device for sucking off the products of combustion out of the space where the appliance is situated. These appliances must be situated in the room with sufficient ventilation according to the ČSN 12 7010:1986 and ČSN 1207040:1986. It is necessary to prevent the accumulation of the harmful matters in big concentration (secure the requestment of hygienic standard for working surrounding sv. 39/78 guideline 46).



### Control of the electric oven (STATIC)

You can choose to switch the control knob into select position for top and bottom heaters at the same time (position 1), or just the bottom heater (position 3) or upper heater (position 2). This is indicated by green LED. Set the control knob into desired temperature. Working heater is indicated by orange LED, when light goes off, the oven is preheated to the requested temperature. Turn off the oven by turning both knobs to „0“.

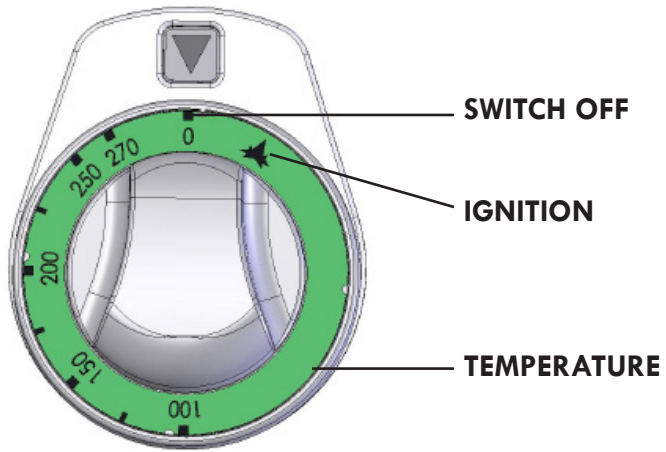
### Control of the convection oven

Turn the control knob to the right, will turn on the fan. This is signalized with a green LED. After that, set the control knob into desired temperature. Working of the heater is indicated by orange LED, when light goes off, the oven is preheated to the desired temperature. Turn off the oven by turning left into the "0".

### Control of the GAS oven

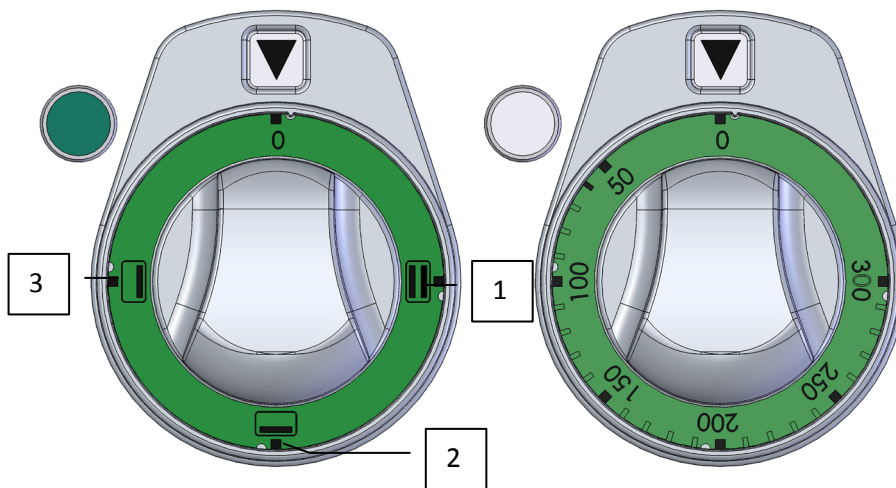
To light, turn the knob to the left from position "0" to the IGNITION; keep it pushed down and press the button PIEZZO LIGHTER. It is possible to check the flame through the inspection hole on the oven floor (bottom); after a few seconds, release the knob. If the flame goes out, repeat the operation. Turn the knob into the position of the desired temperature. To turn off the oven, turn the knob to the right, into position "0". Attention!-When the oven is on, the door must not remain open because it could heat and damage the knobs.

**Regulation knob of gas oven**

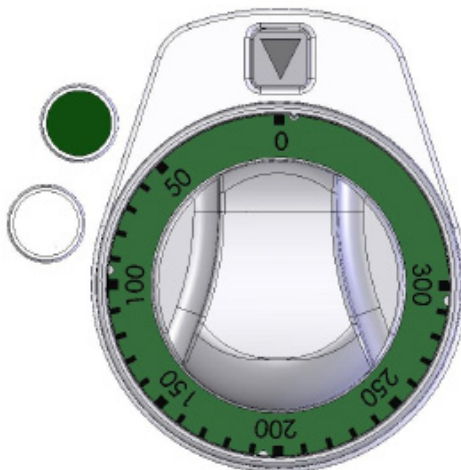


**Switcher of static oven**

**Regulation knob of static oven**



**Regulation knob of convection oven**



## **CLEANING AND MAINTENANCE**

It is recommended to have the device checked by the professional service min. once a year. All interventions must be done by qualified person who is competent for this.

### **ATTENTION!**

The device cannot be cleaned by direct or pressure water. Clean it daily. Daily maintenance keeps longer useful life and efficiency of the device. Before cleaning make sure to have disconnected the device from electricity. Always switch off the main feeder to the device. Stain-less parts wash with moist cleaning cloth and detergent without groove parts than wash it with clean water and dry it by the cloth. Do not use abrasive and corrosive detergents.

### **WHAT TO DO IN CASE OF BREAK-DOWN**

Switch off the electric feeder and call seller's professional service.

### **INDICATION:**

Guarantee does not cover all consumption parts succumable to common wear (rubber seals, bulbs, glas and plastic parts etc.). The guarantee does not refer to the devices which were not instaled in correspondance with instructions - by qualified worker, in confirmity with standards and when somebody handled incompetently the device (interventions into inner equipment) or the device was operated by nonqualified staff or at variance with instructions for use. Guarantee does not also cover the damages caused due to influence of nature or other outer intervention.

# DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION

Der Produzent erklärt, daß die Geräte in einer Übereinstimmung mit den Vorschriften der 2009/142/ES, 2014/30/ES, 2014/35/ES dem Gesetz Nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 38/2001 sb., nr. 616/2006 sb., 17/2003 sb. der Sammlung und zugehörigen Regierungsverordnungen stehen. Die Installation muss mit der Absicht auf geltende Normen durchgeführt werden. Vorsicht, im Falle einer direkten oder indirekten Beschädigung, die sich auf falsche Installation, unrichtigen Eingriff oder Anpassungen, ungenügende Instandhaltung, unrichtige Verwendung beziehen, und welche eventuell durch andere Ursachen, als in Punkten der Verkaufsbedingungen angeführt ist, so verzichtet der Importeur auf jegliche Verantwortung. Dieses Gerät ist nur für fachliche Verwendung bestimmt und muß durch qualifizierte Person bedient werden. Teile, die nach der Einstellung durch den Hersteller oder durch befugte Person gesichert wurden, dürfen vom Benutzer keineswegs umgestellt werden.

## DIE TECHNISCHEN DATEN

Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

MODEL	SPANNUNG (V/HZ)	BURNER	BACKOFEN	ABMESSUNGEN (mm)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 kW (static)	800 x 750 x 933 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 kW (gas)	800 x 750 x 933 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 kW (convection)	800 x 750 x 933 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (static)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (gas)	120x73x90 h



Daten	Gasart						
<b>brenner 7,5 kW</b>	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G30 37 mbar</b>	<b>G30 50 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G25 20 mbar</b>	<b>G20 25 mbar</b>
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	125	115	105	190	200	215	180
Luftregelung Einstellung (mm)	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
Gasverbrauch	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m³/h	0,738 m³/h	0,738 m³/h	0,635 m³/h
<b>brenner 4,5 kW</b>							
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	92	90	80	140	145	155	130
Luftregelung Einstellung (mm)	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
Gasverbrauch	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m³/h	0,431 m³/h	0,431 m³/h	0,370 m³/h
<b>brenner 6 kW BACKOFEN</b>							
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	125	115	110	180	195	205	175
Luftregelung Einstellung (mm)	13	13	13	13	13	13	13
Gasverbrauch	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m³/h	0,738 m³/h	0,738 m³/h	0,635 m³/h
<b>Pilotbrenner BACKOFEN</b>							
durchmesser 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Daten	Gasart					
<b>brenner 7,5 kW</b>	<b>G25.1 25 mbar</b>	<b>G2.350 13 mbar</b>	<b>G27 20 mbar</b>	<b>G31 30-37 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	210	300	225	125	115	105
Luftregelung Einstellung (mm)	2,5	2,5	2,5	6	6	6
Gasverbrauch	0,737 m³/h	0,882 m³/h	0,774 m³/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>brenner 4,5 kW</b>						
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	150	195	160	92	90	80
Luftregelung Einstellung (mm)	1,5	1,5	1,5	5	5	5
Gasverbrauch	0,430 m³/h	0,514 m³/h	0,452 m³/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
<b>brenner 6 kW BACKOFEN</b>						
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	195	260	205	125	115	110
Luftregelung Einstellung (mm)	13	13	13	13	13	13
Gasverbrauch	0,737 m³/h	0,882 m³/h	0,774 m³/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>Pilotbrenner BACKOFEN</b>						
durchmesser 1/100mm	36	36	36	13	13	13



## **DIE VERPACKUNGS-, UND VORRICHTUNGSKONTROLLE**

Die Vorrichtung verlässt unsere Lager in ordentlicher Verpackung, auf deren die entsprechenden Symbole und Bezeichnungen stehen. In der Verpackung befindet sich entsprechende Bedienungsanweisung. Falls die Verpackung eine schlechte Behandlung oder Anzeichen der Beschädigungen vorweist, muß dieses sofort beim Transporteur reklamiert werden und zwar durch Unterzeichnung eines Schadensprotokolles.

### **Wichtige Hinweise**

-Das Erzeugnis ist nur zur Verwendung im Innenraum bestimmt.

Verwenden Sie den Verbraucher nie, wenn die Speisezuleitung oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht richtig arbeitet, ist auf den Boden gefallen und hat sich beschädigt oder ist ins Wasser gefallen. Bringen Sie in solchen Fällen den Verbraucher zu einem Fach-Kundendienst zur Überprüfung seiner Sicherheit und richtiger Funktion.

- Nur für professionellen Verbrauch geeignet
- Diese Bedienungsanleitung muss ordentlich und bedächtig gelesen werden, weil sie wichtige Informationen über Sicherheitsmerkmale, Installation und Anwendung beinhaltet
- Diese Empfehlungen beziehen auf diesen Produkt
- Der Produkt entspricht geltenden Normen
- Diese Anleitung muß ordentlich für die zukünftige Verwendung hinterlegt werden
- Hindern Sie den Kinder an Vorrichtungsm Manipulation
- Beim Verkauf oder Verlegung ist es notwendig sich zu überzeugen, daß die Bedienstperson oder Fachservis sich mit der Beherrschung und Installationsanweisung in beiliegender Anleitung, anvertraut gemacht haben.
- Das Produkt darf nur eingeschulte Bedienung bedienen
- Das Produkt darf nicht ohne Aufsicht ins Betrieb gesetzt sein
- Es ist empfohlen, minimal einmal pro Jahr eine Fachkontrolle durchführen zu lassen
- Bei eventueller Reparatur der Teilenumtauschungen müssen ausschließlich Originalteile angewendet werden
- Das Produkt darf nicht durch einen Wasserstrahl oder Druckbrause gereinigt werden
- Schalten Sie alle Leitungen (Wasser, Elektrizität, Gas) bei einer Störung oder beim schlechten Lauf aus und rufen Sie autorisierten Service an
- Der Hersteller verzichtet auf jegliche Verantwortung bei Störungen, die durch fehlerhafte Installation, Nichteinhaltung o.a. Empfehlungen, andere Verwendung u.ä, verursacht wurden

### **DIE PLATZIERUNG**

Es ist unbedingt notwendig, zu der Regulation der Gerätetätigkeit, daß das Milieu - der Küche -, wo das Gerät installiert wird, sehr gut belüftbar ist (im Hinblick darauf: sei der Techniker sich mit geltenden Normen (EN) richtet). Wenn die Einrichtung so plaziert wird, daß sie im Mobiliarwandkontakt stehen wird, so müssen diese einer Temperatur von 90°C widerstehen. Die Installation, Herrichtung, Inbetriebnahme müssen durch qualifizierte Person, die zu solchen Vorkehrungen eine Befugnis hat und dies laut geltenden Normen nach, durchgeführt werden.

Packen Sie das Gerät aus und kontrollieren Sie , ob sich das Gerät während des Transportes nicht beschädigt hat. Platzieren Sie das Gerät auf eine waagrechte Fläche (maximale Unebenheit bis 2°). Stellen Sie das Gerät unter den Haubenabzug, damit Sie die Wasserdämpfe und den Geruch eliminieren. Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisollierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

Das Gerät kann selbständig oder in einer Reihe mit Geräten unserer Herrstellung installiert werden. Es ist notwendig die minimale Entfernung von 10 cm zu anderen Gegenständen einzuhalten, so dass die Wärmeisollierung der brennbaren Teilen gewährleistet wird.

# TECHNISCHE HINWEISE ZUR INSTALLATION UND REGELUNG

## Wichtig:

Zur Benützung AUSSCHLIEßLICH nur für spezialisierte Techniker  
Instruktionen, die folgen, wenden sich an den Techniker, der für die Installation qualifiziert ist, damit er alle Operationen mit der korrektesten Weise und laut der gültigen Normen durchführt.

## Wichtig

Jeweils irgendeine Tätigkeit, die mit der Regulation verbunden ist u.ä, muß nur mit der aus dem Netz ausgezogenen und abgeschalteten Einrichtung vollgezogen sein.

Solange das Gerät unter der Spannung notwendig zu halten ist, eine höchste Vorsicht zu beachten vorliegt.

## DIE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN AUS DER SICHT DES FEUERSCHUTZES LAUT EN. 061008 ČL. 21

Die Einrichtungsbedienung dürfen nur Erwachsene ausführen

- Das Gerät darf sicher in gewöhnlicher Umgebung laut EN 332000-4-482; EN 332000-4-42 verwendet werden.
- Es ist notwendig das Gerät so platzieren, daß es auf einer unbrennbaren Grundlage steht oder hängt.
- Es dürfen, auf und in eine Entfernung, die kleineremase als sicher vom Gerät bezeichnet wird, keine Gegenstände aus brennbaren Materilien (die kleinste Entfernung vom Brennbarem ist 10 cm) aufgestellt werden.
- Die sicheren Entfernungen von Massen der einzelnen Brenngra

## Tabelle:

Baumassefeuerbrenngrad ins Brenngrad (EN) der Massen und Produkte eingegliedert

A	Unbrennbar	Granit, Sandstein, beton, Ziegel, Keramikbekleidung, Putz
B	nicht einfach brennbar	Akumin, Heraklit, Lihnos, Itaver
C1	schwer brennbar	Holz, Laubbaum, Furnier Sirkoklit, Festpapier, Umakart
C2	mittel brennbar	Holzspanplatten, Solodur, Korkplatten, Hartgummi, Bodenbeläge
C3	leicht brennbar	Holzfasernplatten, Polystyren, Polyureten, PVC

Die Bedarfsartikel müssen sicher installiert werden und sind mit regulierenbaren Beinchen - zur Ausgleichen der Höhe und der Unebenheiten eingestattet.

Die Geräte müssen in einer sicheren Weise installiert werden. Bei der Installation müssen weiter betreffende Projekt-, Sicherheits-, und Hygienevorschriften respektiert werden.

- EN 06 1008 Feuerschutz der örtlichen Geräte und der Wärmquellen
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) Umgebung für elektrische Geräte
- Gasversorgung -Gasleitunge in Gebäuden - Höchste Verkehrsdruck ≤ 5 BarVerkehrsansprüche,
- § 10 des Gesetzes Nr.185/2001 Sb., der Abfälle betrifft.

## ROHR FÜR GASANSCHLÜSSEN

Es muss zuerst feststellen, ob das Gerät für die gleiche Art von Gas, das verwendet werden soll, wird und entspricht damit den auf dem Etikett die Art des Gases verwendet werden.

Die Umwandlung von Gas Pfanne auf eine andere Gasart müssen Sie überprüfen, ob es auf die Art der Gas-Lager, die in diesem Handbuch empfohlen wird, entspricht.

Anschließen des Gerätes an die Gasversorgung muss Anhängelast auf einer Stahl-oder Kupferrohr Beachtung der geltenden nationalen Anforderungen. Dies muss regelmäßig kontrolliert werden und bei Bedarf geändert. Jedes Gerät muss mit Absperrventil und schnelle Absperrventil ausgestattet sein. Schnell-Absperrventil muss frei zugänglich sein und innerhalb der Reichweite des Gerätes. Nach der Installation ist zu prüfen, ob es ein Gas austritt. Um ein Gasleck Sie Seifenwasser oder Spray zur Lecksuche können zu finden.

Verwenden Sie keine ätzenden Stoffen! Alle unsere Geräte werden sorgfältig kontrolliert. Gasart, Druck und der Kategorien auf der technischen Informationen Platte benannt.

### Flüssiggas-Anschluss:

Der Druck für Flüssiggas-Verbindung muss 28 oder 30 mbar für Propan / Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Ist der Druck niedriger als 25mbar oder höher als 37 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

### Gas-Anschluss:

Der Druck für die Methan-Anschluss muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Wenn der Gasdruck niedriger ist als 15 mbar oder höher als 22,5 mbar, darf das Gerät nicht ANZUSCHLIESSEN.

## DER ELEKTRISCHE KABELNETZANSCHLUSS

Die Installation der elektrischen Ankupplung - Diese Zuleitung muß selbstständig gesichert werden. Und das durch entsprechende Sicherung des Nennstromes in der Abhängigkeit am Anschlußwert des installierten Gerätes. Kontrollieren sie den Anschlußwert des Apparates auf dem Produktionsschild im Hinterteil des Gerätes. Schließen Sie das Gerät direkt ans Netz an.

Es ist unbedingt notwendig zwischen das Gerät und das Netz einen Schalter zu legen, der eine minimale Entfernung von 3mm unter den Einzelkontakten aufweist und der auch den geltenden Normen und Belastungen entspricht. Die Erdungszuleitung (gelbgrün) darf nicht durch diesen Schalter unterbrochen sein.

Der Zuleitungskabel muß in jedem Fall so angebracht sein, dass er in keinem Punkt einer um 50°C höherer Temperatur als Umgebungstemperatur nicht erreicht. Eher das Gerät ans Netz angeschlossen wird, versichern Sie sich, dass:

- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

**WIR VERZICHTEN AUF JEDLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHEINHALTUNG DER OBENERWÄHNTER GRUNDSÄTZE.**

Es ist notwendig die Schutzfolie vor der ersten Benützung zu beseitigen, sowie das Gerät zu reinigen siehe das Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.

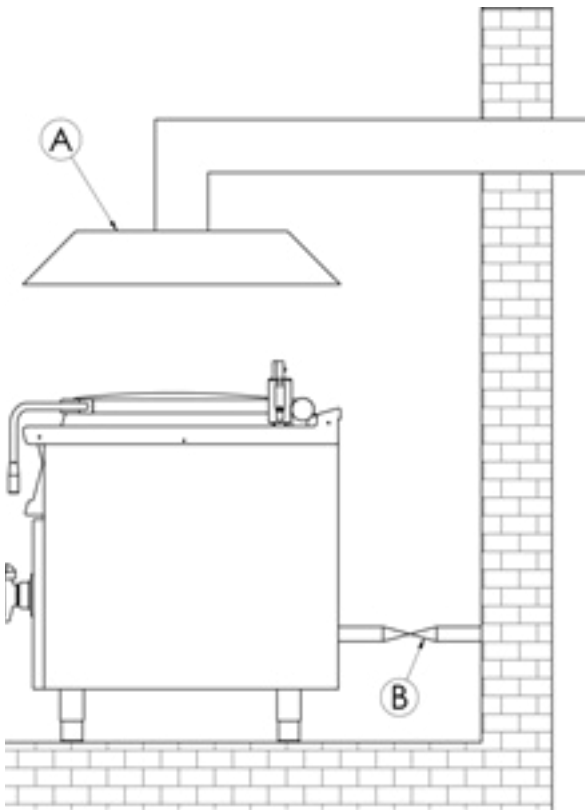


-Führen Sie den Stecker der Speisezuleitung in die el. Steckdose und ziehen ihn aus der el. Steckdose mit nassen Händen und durch Ziehen der Speisezuleitung nicht!

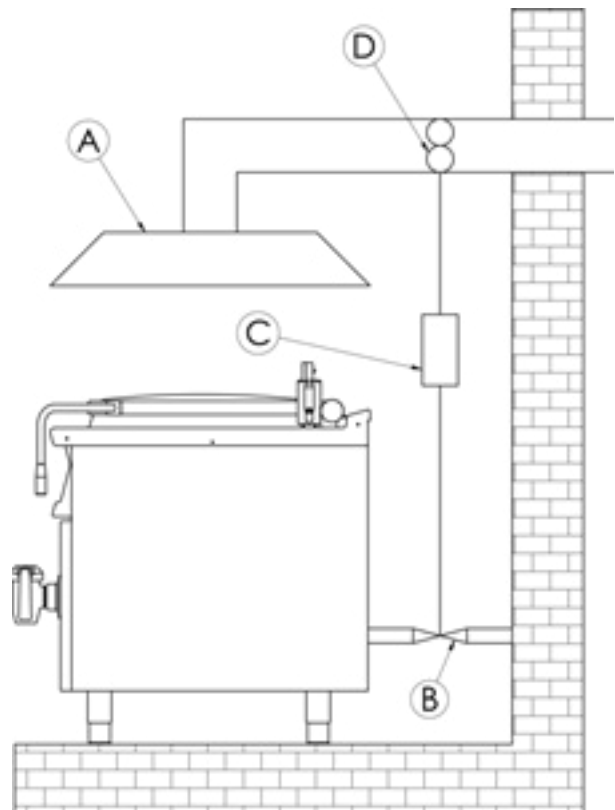
-Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Kombisteckdosen.

# KAMIN-DESIGN FÜR EIN GERÄT VOM TYP A

## NATURAL EXTRACTION



## ABSAUGANLAGE



Outlet Kapuze mit natürlichen Extraktion (A). Rauchgas sorgt für einen natürlichen Kaminzug.

Outlet Haube ohne natürliche Extraktion. Rauchgas wird durch einen Ventilator (D) (erzwungene Extraktion) gesichert. In diesem Fall ist es erforderlich, die Verbindung mit einer Gaszuführung (B), um die Gaszufuhr bei Ausfall zu sichern.

## PRÜFEN der Gasart Das Gerät ist für EINGESTELLT

Unsere Geräte sind zertifiziert und reguliert das Erdgas (siehe technische Platte). Umwandlung oder Anpassung an eine andere Gasart müssen von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Düsen für verschiedene Arten von Gas sind in einer Tüte mit dem Gasherd gestellt und sind im hundertstel mm (Tabelle der technischen Daten Rohre) markiert.

### Düsenwechsel und Druckeinstellung

Beim Austausch der Düse des Hauptbrenners ist wie folgt zu verfahren:

- 1) Nehmen Sie den Bedienknopf vom vorderen Paneel ab. (Abb.1, Anm.1)
- 2) Demontieren Sie das vordere Paneel. (Abb.1, Anm.2)
- 3) Zur Erleichterung des Zugangs empfehlen wir, auch das hintere Paneel zu demontieren (sofern möglich). (Abb.1, Anm.3)
- 4) Wir stellen die Luftzufuhr für das jeweilige Gas gemäß der Tabelle „DIE TECHNISCHE DATEN“ ein.

### wichtig:

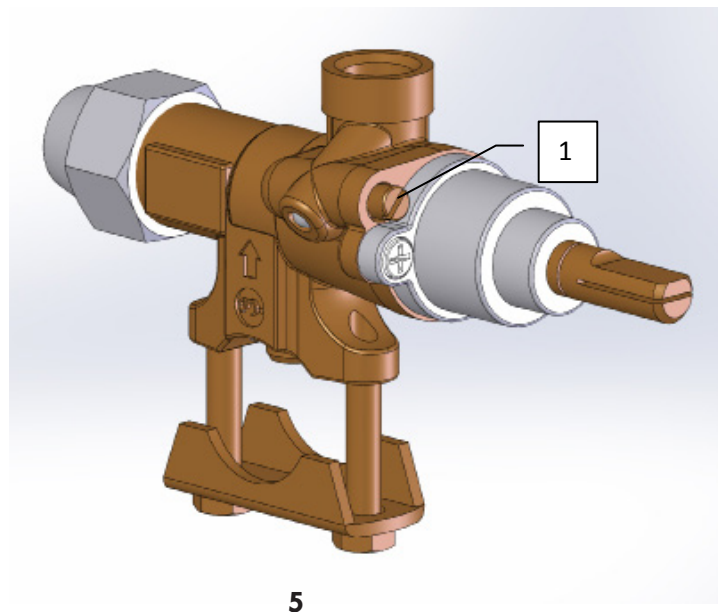
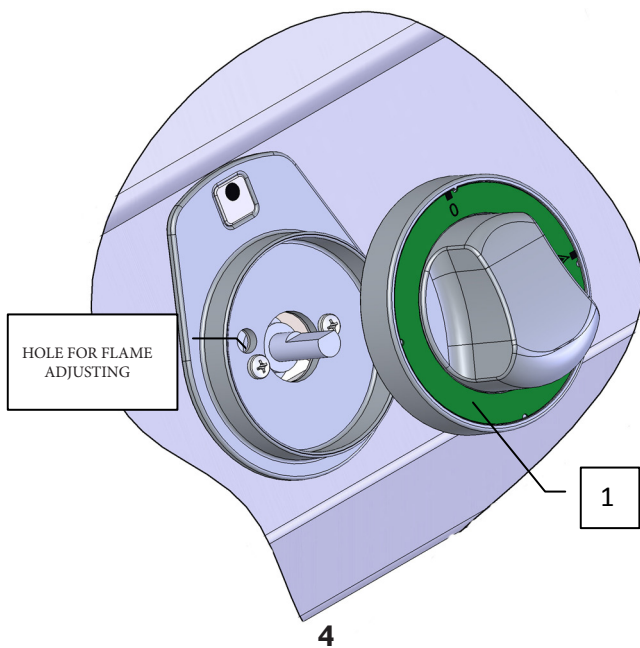
Nach dem, was getan Einstellen des Gerätes an andere Art von Gas, ist es notwendig, das Gas auf dem technischen Platte an einer sichtbaren Stelle an der Rückseite des Geräts angegeben ändern.

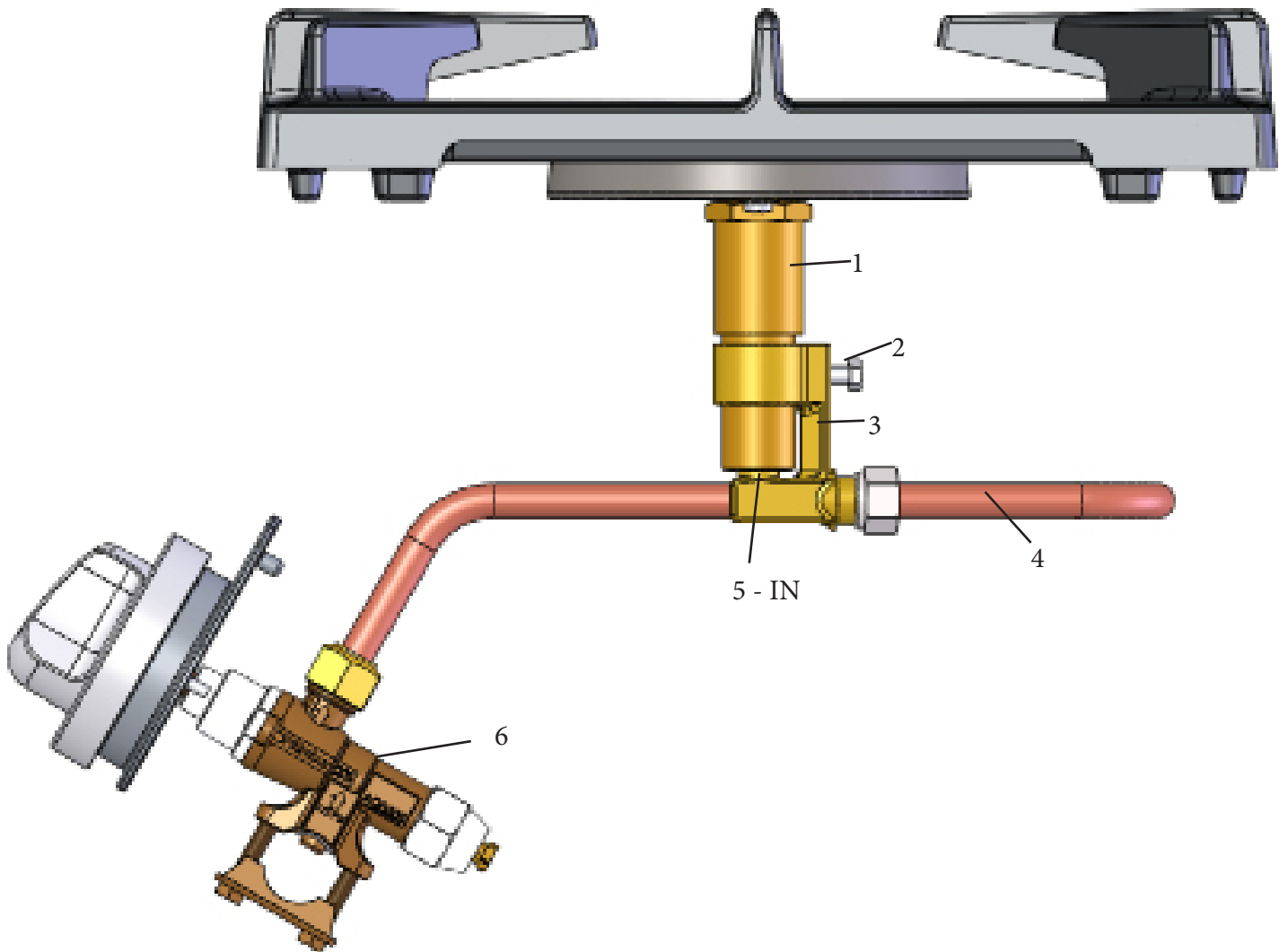
Anpassen der Flamme bei reduzierter Leistung „SPAREN“

Flamme bei reduzierter Leistung „Speichern“ kann mit der Schraube in dem Ventilkörper (Anm. 1, Abb. 5). Platziert gesetzt werden positioniert neben dem Ventilschaft

Für die Einstellung wie folgt vorgehen:

- Entfernen Sie den Drehknopf (Anm. 1, Abb. 4). Ziehen Sie in Richtung
- Stellen Sie die Flamme durch das Loch mit Schraubenzieher





#### Stückliste:

- 1- Brennerrohr
- 2- Schraube M5x16 (Innensechskant)
- 3- Düsenhalter
- 4- Zuleitungsröhrchen (Kupfer)
- 5- Brennerdüse
- 6- Gashahn

#### Verfahrens des Düsenwechsels:

- 1) Wir lösen die Innensechskantschraube M5x16 (Position 2).
- 2) Anschließend schieben wir den Düsenhalter (Position 3) in Richtung nach unten.
- 3) Mithilfe des Schlüssels schrauben wir die Düse heraus (Position 5) und tauschen sie gegen die gewünschte Größe aus.
- 4) Den Düsenhalter schieben wir in Richtung nach oben auf die Entfernung H.
- 5) Abschließend ziehen wir die Innensechskantschraube M5x16 fest.

Der Abstand H bedeutet die Nennabmessung in mm zwischen dem Düsenhalter und dem Brennerrohr (Position 1). Die Werte sind durch das Prüfinstitut überprüft.



# DÜSENAUSTAUSCH UND EINSTELLUNG DES GASBRENNERS BEI GASOFEN (SIEHE BILD UNTEN)

Unsere Geräte sind zertifiziert und reguliert das Erdgas (siehe technische Platte). Umwandlung oder Anpassung an eine andere Gasart müssen von autorisiertem Personal durchgeführt werden. Düsen für verschiedene Arten von Gas sind in einer Tüte mit dem Gasherd gestellt und sind im Hundstempel mm (Tabelle) der technischen Daten Rohre) markiert.

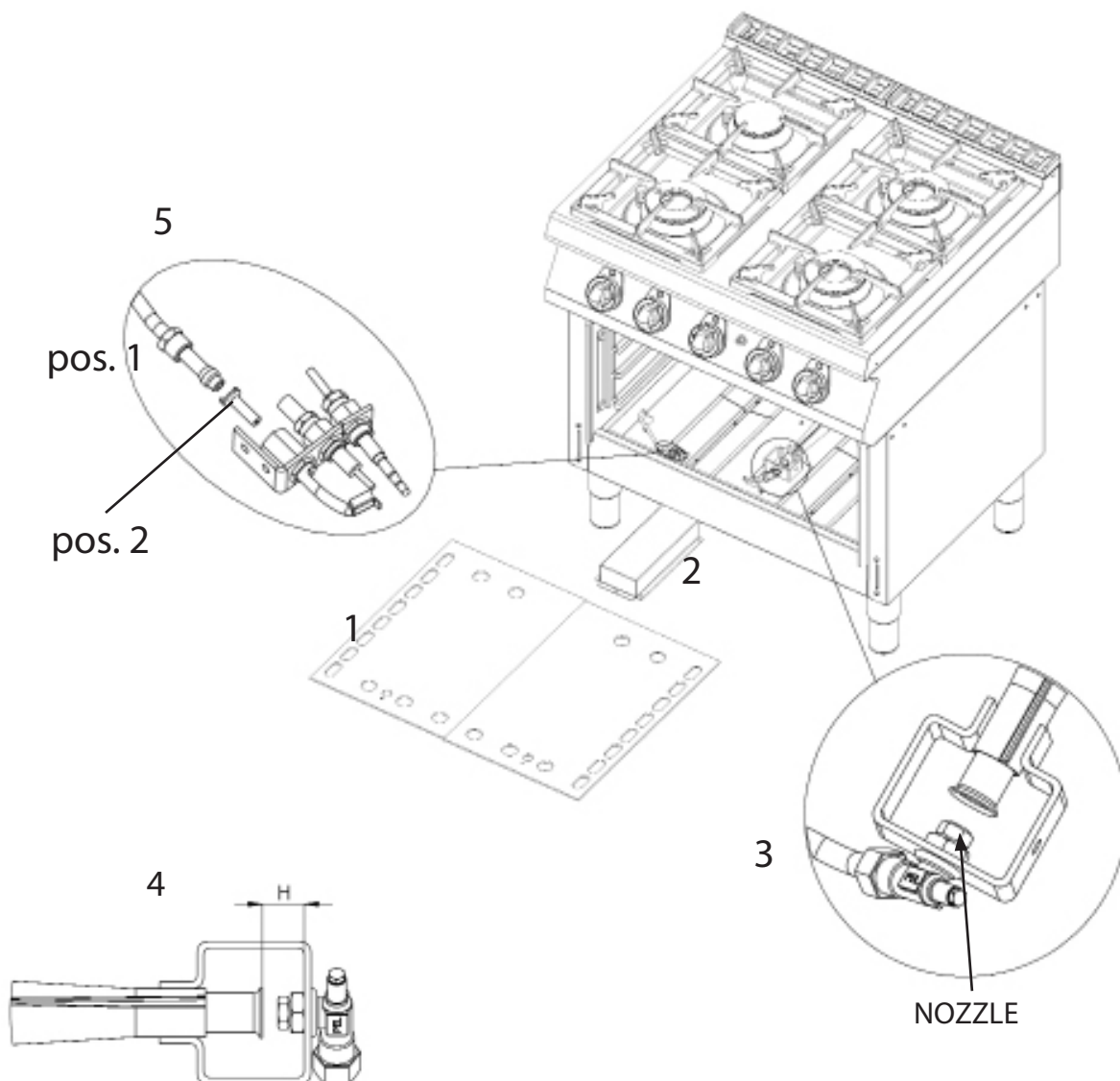
Bei dem Düsen austausch folgen Sie diese Punkte nach:

Hauptbrenner:

- 1) Öffnen Sie die Backofentür und nehmen Sie Deckblech des Öfens heraus /einen falschen Boden des Backkammers
- 2) Bauen Sie die Deckung des Brennerzuleiter ab (siehe Bild 1)
- 3) Gemäß der Abb. 2 schrauben wir die Düse aus dem Hauptbrenner heraus und ersetzen sie durch die Düsen gemäß der Tabelle „DIE TECHNISCHEN DATEN“.
- 4) Wir stellen die Luftzufuhr für das jeweilige (Bild 4) Gas gemäß der Tabelle „DIE TECHNISCHEN DATEN“ ein.

Zündbrenner:

- 1) Die Mutter gemäß der Abb. 5 Pos. 1 herausschrauben.
- 2) Demontieren Sie das Zuleitungs-Kupferrohr vom Pilotbrenner.
- 3) Gemäß der Abb. 5. Anm. 2 schrauben wir die Düse aus dem Hauptbrenner und ersetzen sie durch die Düsen gemäß der Tabelle „TECHNISCHE DATEN DER BRENNER“.
- 4) Wir montieren das Kupferrohr des Pilotbrenners zurück und ziehen es mittels der Mutter gemäß der Abb. 5 Pos. 1 fest.



## BEDIENUNGSANLEITUNG

### Anzündung und Regulierung des Brenners ohne Dauerflamme - Bilder 1,2-Standard ausführung

Drehen Sie den Regulierungsknopf des zuständigen Brenners (A) in die Position „Anzünden des Hauptbrenners“ und dann drücken Sie den Knopf und halten Sie ihn, nun können Sie die Flamme durch ein Streichholz oder Feuerzeug entzünden. Nach dem Entzünden des Brenners halten Sie den Knopf (A) noch ein paar Sekunden, sobald die Thermosicherung erwärmt ist, können Sie den Knopf loslassen. Falls die Flamme ausgeht, wiederholen Sie den ganzen Vorgang.

### Niedrigere Leistung (sporo) - Bilder

Drehen Sie den Knopf (A) in Position „sporo“. Damit stellen Sie Brennen für niedrigere Leistung (sporo).

### Ausschaltung der zuständigen Brenner - Bilder

Drehen Sie den Knopf (A) in Position „0“.

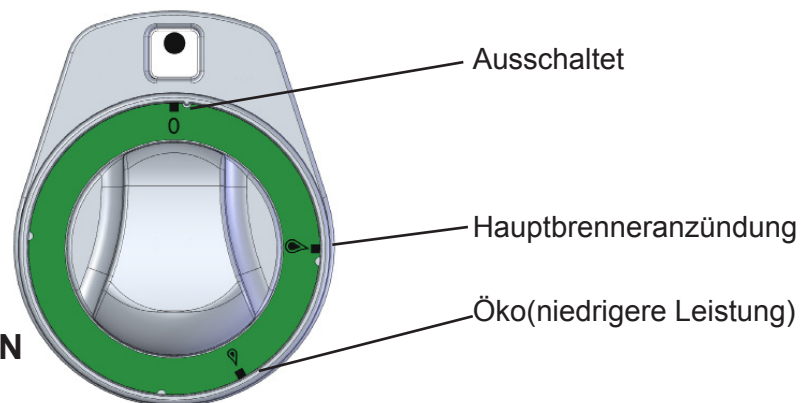
## ANLEITUNG FÜR ABSAUGUNG DER ABGASE

### Geräte von Typ A (siehe Schild mit Charakteristiken).

Dieses Gerät ist nicht für Verbindung mit Raucherleitung oder mit anderem Gerät für Ausleitung der Abgase bestimmt. Dieses Gerät muss nur in ventilierten Räumen installiert werden. Die Ventilation muss Normen ČSN127010:1986 und ČSN127040:1986 antworten. In diesen Räumen verhindert man Anhäufung der gesundheitschädlichen Stoffen in unzulässige Konzentration (hygienische Vorschriften auf Arbeitsmilieu Bund 39/78 Richtlinie 46).

### Bemerkung und Empfehlung

Benützen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.



## CONTROLLING DER STATISCHEN OFEN

Sie können den Regler in ausgewählte Positionen Schalter für oberen und unteren Heizkörper zur gleichen Zeit (Position 1), oder einfach nur die Bodenheizung (Position 3) oder obere Heizung (Position 2). Dies wird durch grüne LED angezeigt. Stellen Sie den Regler in die gewünschte Temperatur. Arbeiten Heizung durch orange LED, wenn das Licht erlischt angegeben ist, wird der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt. Schalten Sie den Ofen durch Drehen der beiden Knöpfe auf „0“.

## ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS

Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position „0“ nach links auf das Zeichen ★ zu drehen (siehe Abbildung; den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol ⚡ betätigen, bis der Brenner zündet. Die Flamme kann durch die Inspektionsöffnung in der Backofensohle kontrolliert werden; nach einigen Sekunden den Drehknopf loslassen. Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen. Zum Ausschalten des Backofens den Drehknopf nach rechts auf die Position 0 drehen.

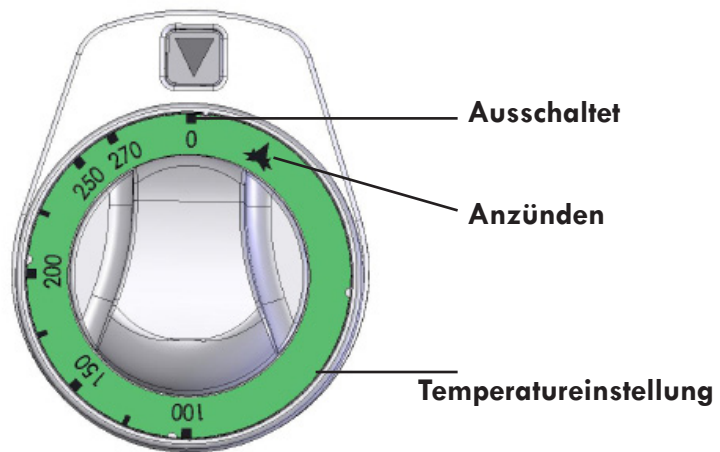
## CONTROLLING DER UMLUFTOFEN

Drehen Sie den Regler nach rechts drehen, wird auf dem Ventilator einzuschalten. Dies wird durch eine grüne LED signalisiert. Danach stellen Sie den Drehknopf in die gewünschte Temperatur. Arbeiten der Heizung wird durch die orange LED, wenn das Licht erlischt angedeutet, wird der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt. Schalten Sie den Ofen nach links in die „0“ nach links.

Achtung!: -Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür nicht offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.

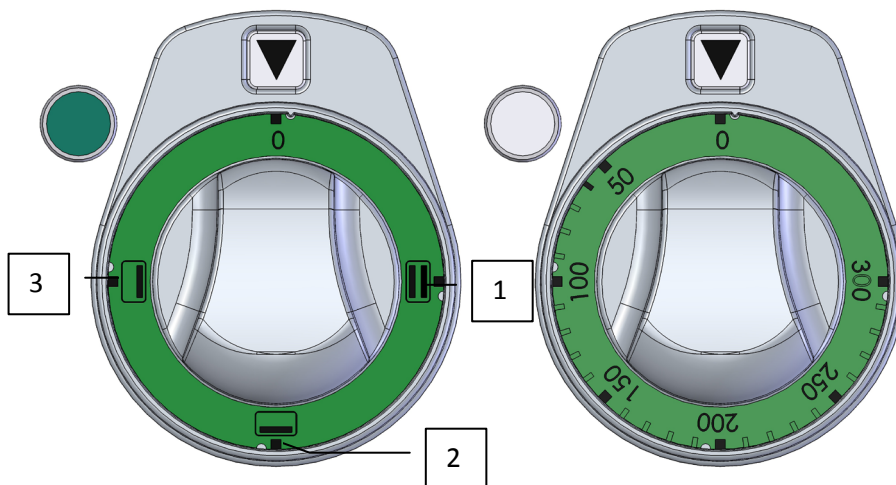


### Verordnung Knopf des Gas-Backofen

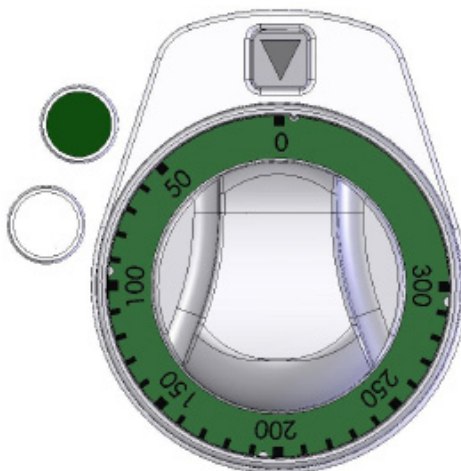


### Switcher von statischen Ofen

### Verordnung Knopf statischer Backofen



### Verordnung Knopf Heißluftofen



## **DIE REINIGUNG UND INSTANDSHALTUNG**

**ACHTUNG!** Die Einrichtung darf nicht mit Direkt-, oder Druckwasserstrahl gereinigt werden. Reinigen Sie das Gerät täglich. Die Lebensdauer und Gerätewirkung wird durch die tägliche Wartung gewährleistet. Überzeugen Sie sich, vorm Reinigungsanfang, dass Sie die Einrichtung vom Elektrostrom abgeschaltet haben. Schalten Sie immer die Gerätehauptzufuhr ab. Waschen Sie die Edelstahlteile mit feuchtem Waschlappen, der im Waschpulver getauft ist und keine grobe Teilchen aufweist. Wischen Sie alles ins Trockene ab. Verwenden Sie keine abrasive- oder korrosionsreiche Reinigungsmitteln.

### **WIE MAN IM FALLE EINER STÖRUNG VORANGEHEN SOLL**

Schalten sie die elektrische Stromleitung ab und rufen die Serviceorganisation des Verkäufers an.

## **HINWEIS**

Die Garantie bezieht sich nicht auf alle Verbrauchsteile, die der geläufiger Abnutzung unterstehen (gesamte Gummidichtungen, Glühlampen, alle glasemde und plastiche Teile, usw.). Die Garantie bezieht sich nicht weiterhin auf Einrichtungen, die durch befugte Person laut Anweisung und entsprechender Normen nicht installiert worden sind und wenn mit dem Gerät unfachmännisch manipuliert wurde (Eingriffe ins Innere) und auf Beschädigungen durch Natureinflüsse oder Ausseneingriffe.

# DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2009/142/ES, 2014/30/ES, 2014/35/ES à la loi n° 22/1997 sb., 258/2000 sb., 258/2000 sb., 616/2006 sb., 17/2003 sb. et aux décrets applicables. L'installation doit être effectuée dans le respect des normes en vigueur. Attention: le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, par une utilisation, des interventions ou des modifications impropres, par un entretien insuffisant, ainsi qu'en cas de dommages dérivant des causes mentionnées dans les conditions de vente. L'appareil objet de la présente notice est prévu pour un usage professionnel, aussi son utilisation doit-elle être confiée à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet. L'utilisateur ne doit procéder à aucune intervention ni à aucune modification sur les parties réglées et protégées par le fabricant ou autre personnel autorisé à cet effet.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

L'étiquette sur laquelle figurent les caractéristiques techniques est apposée sur la partie postérieure de l'appareil. Avant de procéder à l'installation, prendre connaissance du schéma électrique et de toutes les informations que contient la présente notice.

MODEL	TENSION (V/Hz)	PUISSANCE THERMIQUE	AVEC FOUR (KW)	DIMENSIONS (CM)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (gas)	80x73x90 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (convection)	80x73x90 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (static)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (gas)	120x73x90 h

Informations	type de gaz						
	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G30 37 mbar</b>	<b>G30 50 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G25 20 mbar</b>	<b>G20 25 mbar</b>
<b>brûleur 6 kW</b>							
Diamètre brûleur 1/100mm	125	115	105	190	200	215	180
Parametres de controle de lair (mm)	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
Gasverbrauch	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m³/h	0,738 m³/h	0,738 m³/h	0,635 m³/h
<b>brûleur 3,5 kW</b>							
Diamètre brûleur 1/100mm	92	90	80	140	145	155	130
Parametres de controle de lair (mm)	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
La consommation de gaz	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m³/h	0,431 m³/h	0,431 m³/h	0,370 m³/h
<b>brûleur 6 kW FOUR</b>							
Diamètre brûleur 1/100mm	125	115	110	180	195	205	175
Parametres de controle de lair (mm)	13	13	13	13	13	13	13
La consommation de gaz	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m³/h	0,738 m³/h	0,738 m³/h	0,635 m³/h
<b>brûleur pilote FOUR</b>							
Diamètre brûleur 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Informations	type de gaz					
	<b>G25.1 25 mbar</b>	<b>G2.350 13 mbar</b>	<b>G27 20 mbar</b>	<b>G31 30-37 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
<b>brûleur 6 kW</b>						
Diamètre brûleur 1/100mm	210	300	225	125	115	105
Parametres de controle de lair (mm)	2,5	2,5	2,5	6	6	6
Gasverbrauch	0,737 m³/h	0,882 m³/h	0,774 m³/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>brûleur 3,5 kW</b>						
Diamètre brûleur 1/100mm	150	195	160	92	90	80
Parametres de controle de lair (mm)	1,5	1,5	1,5	5	5	5
La consommation de gaz	0,430 m³/h	0,514 m³/h	0,452 m³/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
<b>brûleur 6 kW FOUR</b>						
Diamètre brûleur 1/100mm	195	260	205	125	115	110
Parametres de controle de lair (mm)	13	13	13	13	13	13
La consommation de gaz	0,737 m³/h	0,882 m³/h	0,774 m³/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>brûleur pilote FOUR</b>						
Diamètre brûleur 1/100mm	36	36	36	13	13	13

## **CONTROLE DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL**

En vue de son transport, l'appareil quitte les établissements du fabricant parfaitement emballé (sur l'emballage sont apposés les étiquettes et les symboles nécessaires à cet effet). L'emballage contient également la notice des instructions d'utilisation. Dans le cas où l'emballage présenterait des dommages ainsi que dans le cas où il s'avérerait qu'il a été manipulé sans les précautions nécessaires, il est impératif d'adresser sans attendre une déclaration au transporteur en y joignant une acceptation de la marchandise sous réserve.

### **Recommandation importante:**

-Le produit est destiné uniquement à un usage intérieur.

N'utilisez jamais cet appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fait défaut, s'il a été échappé ou endommagé ou immergé. Dans ce cas, retournez cet appareil au centre service autorisé pour examen.

- Pour usage professionnel seulement
- La présente notice des instructions d'utilisation et d'entretien contient d'importantes informations relatives à la sécurité, à l'installation et à l'utilisation; il est nécessaire d'en effectuer attentivement la lecture.
- Les recommandations se réfèrent à l'appareil objet de la présente notice.
- L'appareil est conforme aux normes en vigueur.
- Veiller à bien conserver la notice de telle sorte qu'elle puisse être consultée à tout moment en cas de besoin.
- Ne pas laisser des enfants s'approcher de l'appareil durant son utilisation.
- Pendant la vente ou après le déménagement de l'appareil vérifier que le personnel lise attentivement la présente notice d'utilisation
- L'appareil ne peut être utilisé que par le personnel instruit
- L'appareil ne peut être laissé en marche sans surveillance
- Il est recommandé de faire l'appareil contrôler au moins une fois par an dans un service spécialisé
- Ne pas utiliser que des pièces détachées originelles.
- En cas de défaut ou de mauvaise fonction, débrancher l'appareil (eau, gaz, électricité) et appeler un service spécialisé
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, directs ou indirects, causés par une mauvaise installation, utilisation, etc

## **LA LOCATION**

Le local dans lequel l'appareil est installé doit être bien ventilé. Si l'appareil doit toucher le parois, celui-ci doit résister à la chaleur de 90°C au minimum. L'installation, le réglage et la mise en marche doivent être effectués par une personne qualifiée ayant une autorisation nécessaire selon les normes en vigueur.

Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'était pas endommagé pendant le transport. Placez l'appareil sur une surface horizontale (pente maximale de 2°). Placez l'appareil sous une hotte pour éliminer la vapeur et mauvaise odeur.

L'appareil peut être installé seul ou en série avec d'autres appareils de notre fabrication. Il faut respecter la distance minimale de 10 cm entre l'appareil et d'autres objets ainsi qu'éviter le contact avec les matériaux inflammables. Dans ce cas il faut prévoir les arrangements nécessaires pour assurer la protection des parties inflammables.

## **INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR INSTALLATION ET REGLEMENT**

### **Important:**

Le fabricant ne fournit pas de garantie pour les défauts causés par l'usage, tout manquement impropre aux instructions contenues dans les instructions ci-jointes pour l'utilisation et aux mauvais traitements des appareils.

Installation, réglage et réparation d'appareils pour les cuisines, ainsi que leur élimination en raison de dommages possibles au gaz peut être effectuée qu'en vertu d'un contrat de maintenance, ce contrat peut être signé avec un distributeur agréé, et doivent être conformes à la réglementation technique et normes et réglementations concernant l'installation, l'alimentation, de raccordement de gaz et de la santé et la sécurité du système.

Ces instructions sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, le mettre en marche et tester l'appareil.

Toute activité en tant que paramètres, le placement, le rééquilibrage etc, doit être faite que lorsqu'il est périphérique déconnecté de l'électricité. Si il est nécessaire d'avoir le périphérique connecté à l'électricité, vous devez garder la plus grande attention afin d'éviter toute blessure.

### **MÉSURES DE SÉCURITÉ POUR LA PROTECTION CONTRE INCENDIE SELON EN 06 1008 ARTICLE 21:**

- l'appareil ne peut être utilisé que par des personnes majeures
- l'appareil peut être utilisé dans un espace ordinaire selon EN 332000-4-482; 332000-4-42
- l'appareil doit être placé ou suspendu d'une manière stable sur une surface ininflammable

Il est interdit de placer sur l'appareil ou dans la distance inférieure à 10 cm de l'appareil des objets inflammables.

- les distances de sécurité pour les matériaux inflammables selon leurs degré d'inflammabilité et les informations sur l'inflammabilité des matériaux de construction – voir le tableau

#### **Tableau:**

degré d'inflammabilité d'un matériel de construction (EN 730823)

A ininflammables	granit, grès, béton, briques, carrelage céramique, enduit
B difficilement inflammables	acumin, héraclite, lihnos, itaver
C1 mal inflammables	bois des arbres feuillus, contre-plaqué, papier durci, umakart
C2 inflammabilité moyenne	aggloméré, solodur, liège, caoutchouc, revêtements
C3 inflammabilité facile	planches de fibre de bois, polystyrène, polyurethane, PVC

L'appareil doit être installé d'une manière sûre. Pour l'ajustage de l'appareil est ce-ci procuré des pieds réglables.

- EN 06 1008 protection contre incendie des consommateurs d'énergie locaux et des émetteurs de chaleur
- EN 33 2000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) le milieu pour les appareil électriques

## TUYAU D'AMENÉE DU GAZ

Il faut d'abord déterminer si l'appareil est fait pour le même type de gaz qui sera utilisé et est donc conforme aux indications figurant sur l'étiquette du type de gaz utilisé.

La conversion de la poêle à gaz à un autre type de gaz, vous devez vérifier si elle correspond au type de palier à gaz, ce qui est recommandé dans ce guide.

Connexion de l'appareil à la distribution de gaz doit être tractable à un tube d'acier ou de cuivre se conformer aux exigences applicables nationales. Ce doit être contrôlée sur une base régulière et changé si nécessaire. Chaque appareil doit être équipé d'un robinet d'arrêt et rapide robinet d'arrêt. Rapide robinet d'arrêt doit être librement accessible et à portée de main de l'appareil. Après l'installation, est nécessaire pour vérifier s'il ya une fuite de gaz. Pour trouver une fuite de gaz, vous pouvez utiliser de l'eau savonneuse ou un spray pour la détection de fuite de gaz.

Ne pas utiliser de substances corrosives! Tous nos appareils sont soigneusement contrôlés. Type de gaz, la pression et des catégories énumérées le nom figure sur la plaque de l'information technique.

Raccordement au gaz liquide:

La pression de gaz pour le raccordement de liquide doit être 28 ou 30 mbar pour le propane / butane et 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression est inférieure à 25mbar ou supérieure à 37 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

Raccordement au gaz:

Pression pour la connexion du méthane doit être 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression du gaz est inférieure à 15mbar ou supérieur à 22,5 mbar, l'appareil doit ne pas être connecté.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installation de prise de courant – La prise de courant doit avoir un coupe-circuit indépendant en dépendance de puissance fournie de l'appareil. Vérifiez la puissance de l'appareil sur la plaque des caractéristiques techniques.

Branchez l'appareil directement au réseau, il faut mettre un interrupteur entre le réseau et l'appareil, son ouverture de contacts étant 3 mm au minimum. Câble de terre (vert-jaune) ne peut pas être interrompu par cet interrupteur. En tout cas, le câble de prise de courant doit être placé de telle manière que sa température ne dépasse jamais la température du milieu de plus que 50°C. Avant le branchement au réseau, s'assurer que :

- le coupe-circuit et distribution intérieure peuvent endurer la charge de l'appareil (voir la plaque)
- la mise à la terre fonctionne selon les normes en vigueur (EN) et selon la loi
- la prise ou l'interrupteur de circuit sont faciles d'accès

Le fabricant renonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

**Avant la première utilisation**, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

### Entretien:

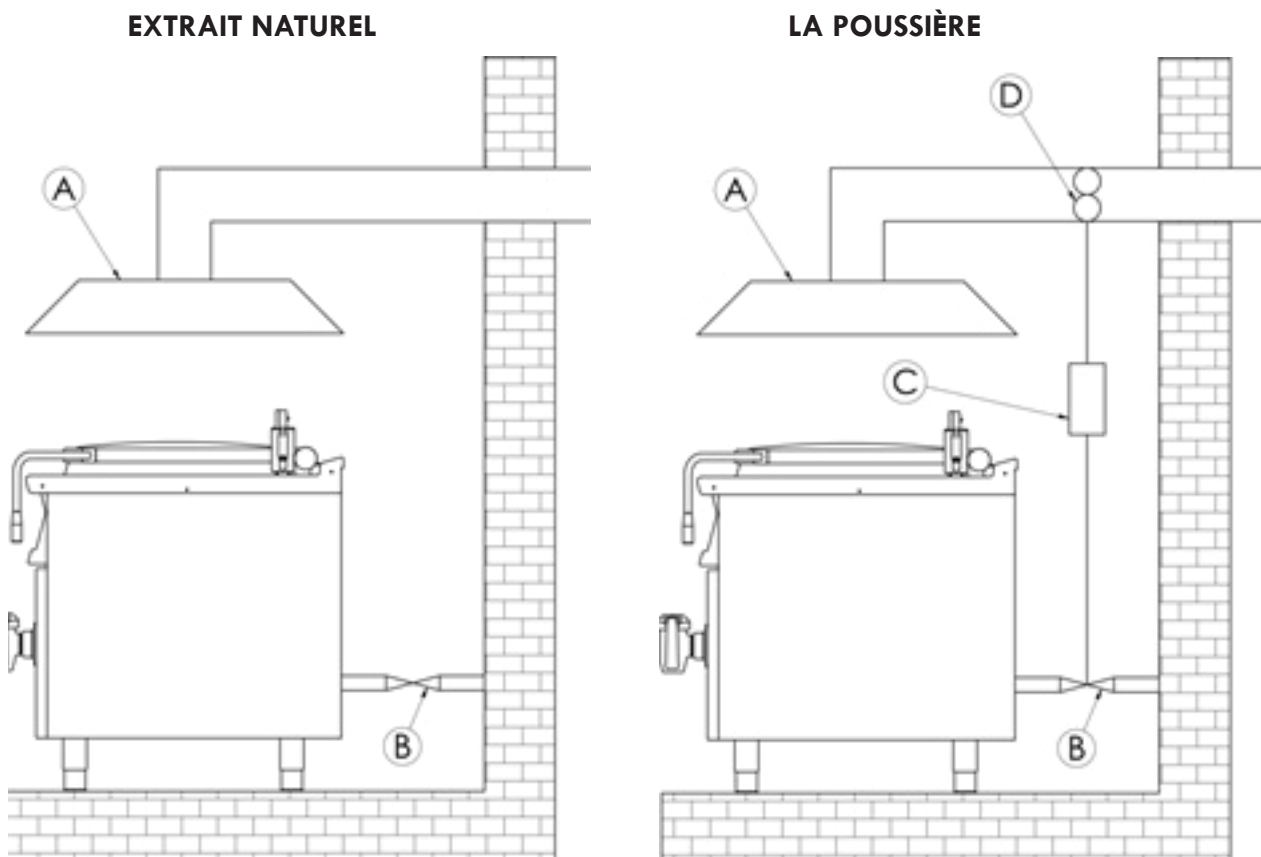
Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.



-N'introduisez pas la fiche du cordon dans la prise de courant et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique si vos mains sont mouillées ou en tirant sur le cordon électrique !

-N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise.

# CHEMINÉE POUR LA CONCEPTION D'UN DISPOSITIF DE TYPE A



Hotte aspirante avec extraction naturelle (A). Gaz de combustion fournit un tirage de la cheminée naturelle.

Bouchon à la sortie sans extraction naturelle. Des gaz de combustion est assurée par un ventilateur (D) (extraction forcée). Dans ce cas il faut assurer la connexion avec une alimentation en gaz (B) à l'alimentation en gaz en cas de défaillance.



## CONTRÔLE DU RÉGLAGE DE L'APPAREIL SUR LE TYPE DU GAZ :

Nos appareils sont certifiés et réglementés du gaz naturel (voir la plaque technique). Conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz doit être effectuée par du personnel autorisé. Buses pour différents types de gaz sont dans un sac fourni avec la cuisinière à gaz et sont marqués en centièmes de mm (table des tuyaux de données techniques).

Remplacement de la buse et de réglage de pression

Pour changer la buse du brûleur principal, veuillez suivre les instructions suivantes :

- 1) Retirer les boutons de commande du panneau frontal (fig.1, Note. 1)
- 2) Démontez le panneau frontal (fig.1, Note. 2)
- 3) Pour faciliter l'accès, nous recommandons d'également démonter le panneau arrière (si possible) (fig.1, Note. 3)
- 4) Régler l'arrivée d'air en fonction du type de gaz conformément au tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES“.

### Important:

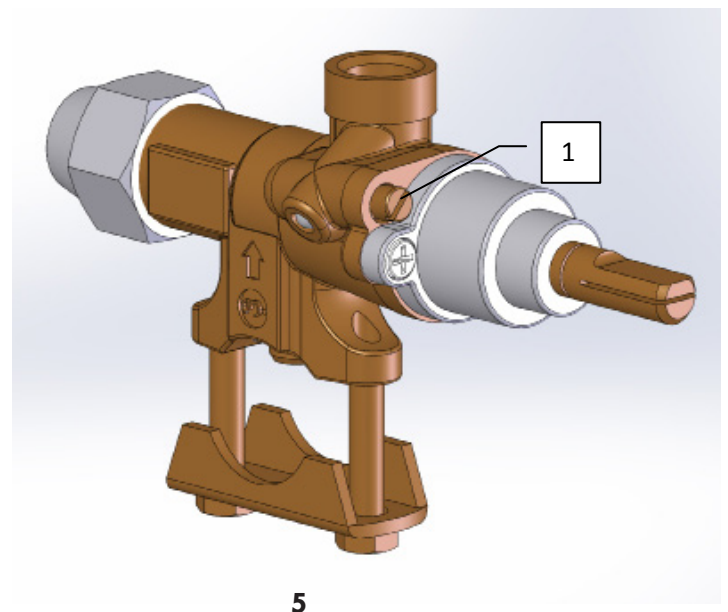
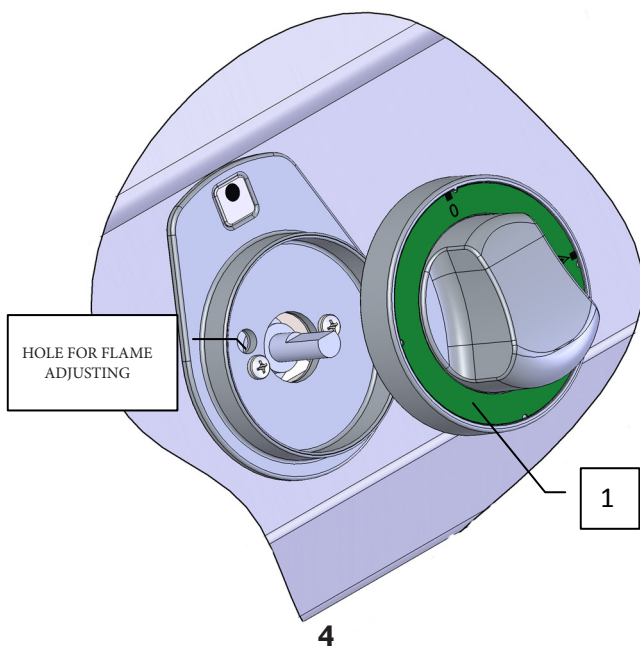
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

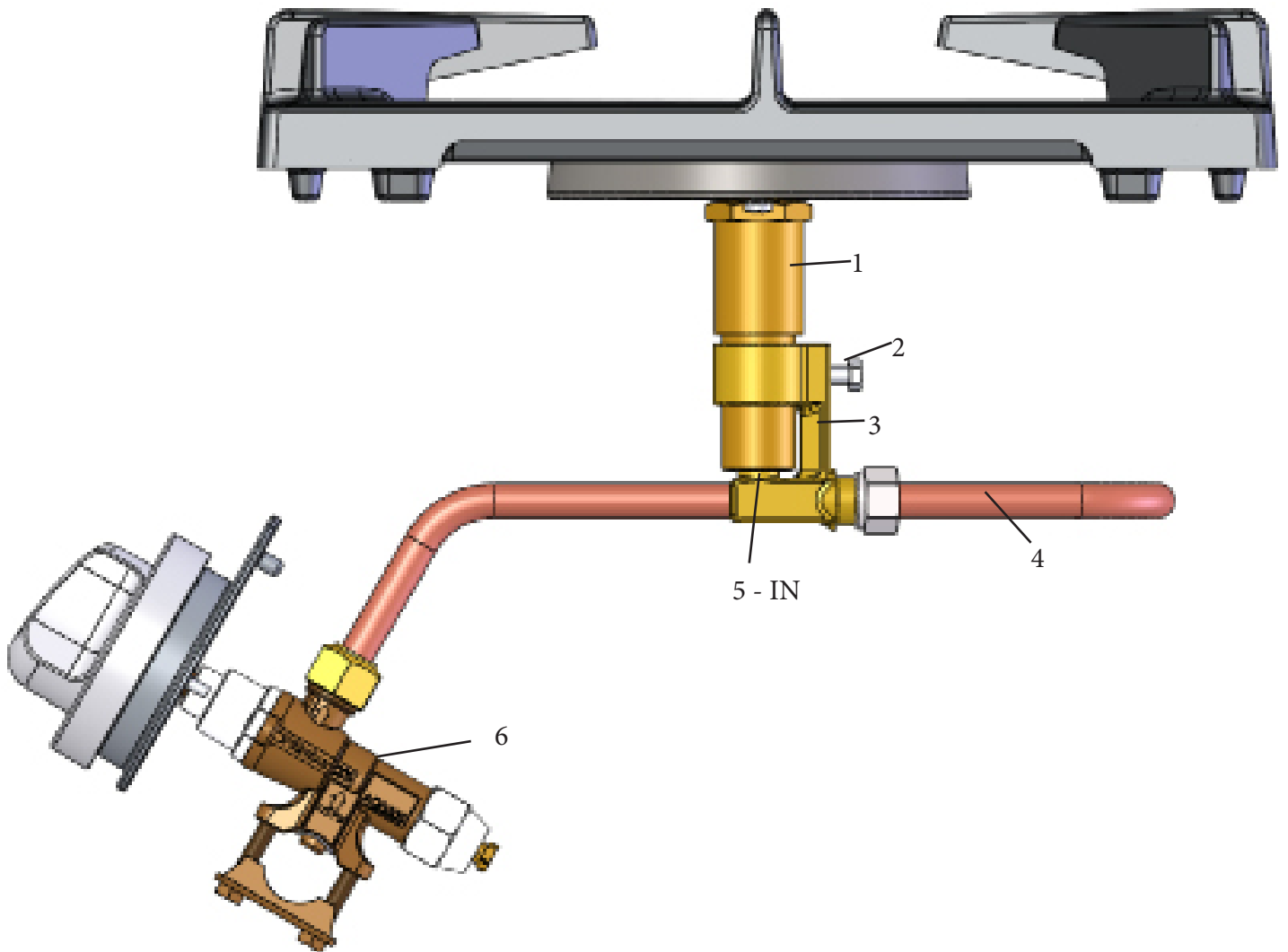
Réglage de la flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite

Flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite, peut être réglée avec la vis placée dans le corps de la vanne (Note. 1, fig. 5) placée à côté de tige de soupape

Pour le réglage, procédez comme suit:

- Retirer le bouton de commande (Note. 1, fig 4). Tirant vers vous
- Régler la flamme à travers le trou avec un tournevis plat





#### Nomenclature:

- 1- Tube du brûleur
- 2- Vis à 6 pans creux M5x16
- 3- Support de la buse
- 4- Tube d'arrivée en cuivre
- 5- Buse du brûleur
- 6- Robinet à gaz

#### Procédé de changement de la buse:

- 1) Desserrer la vis à 6 pans creux M5x16 (pos. 2)
- 2) Déplacer le support de la buse (pos. 3) vers le bas
- 3) Dévisser la buse à l'aide d'une clé (pos. 5) et la remplacer par une buse de la taille demandée
- 4) Déplacer le support de la buse vers le haut à une distance H du tube du brûleur
- 5) Resserrer la vis à 6 pans creux M5x16

La distance H désigne la distance nominale en mm entre le support de la buse et le tube du brûleur (pos. 1). Toutes les valeurs sont vérifiées par un institut d'essai.

## CHANGEMENT DE BUSES ET RÉGLAGE BRÛLEUR \_ FOUR À GAZ (VOIR IMAGE CI-DESSOUS):

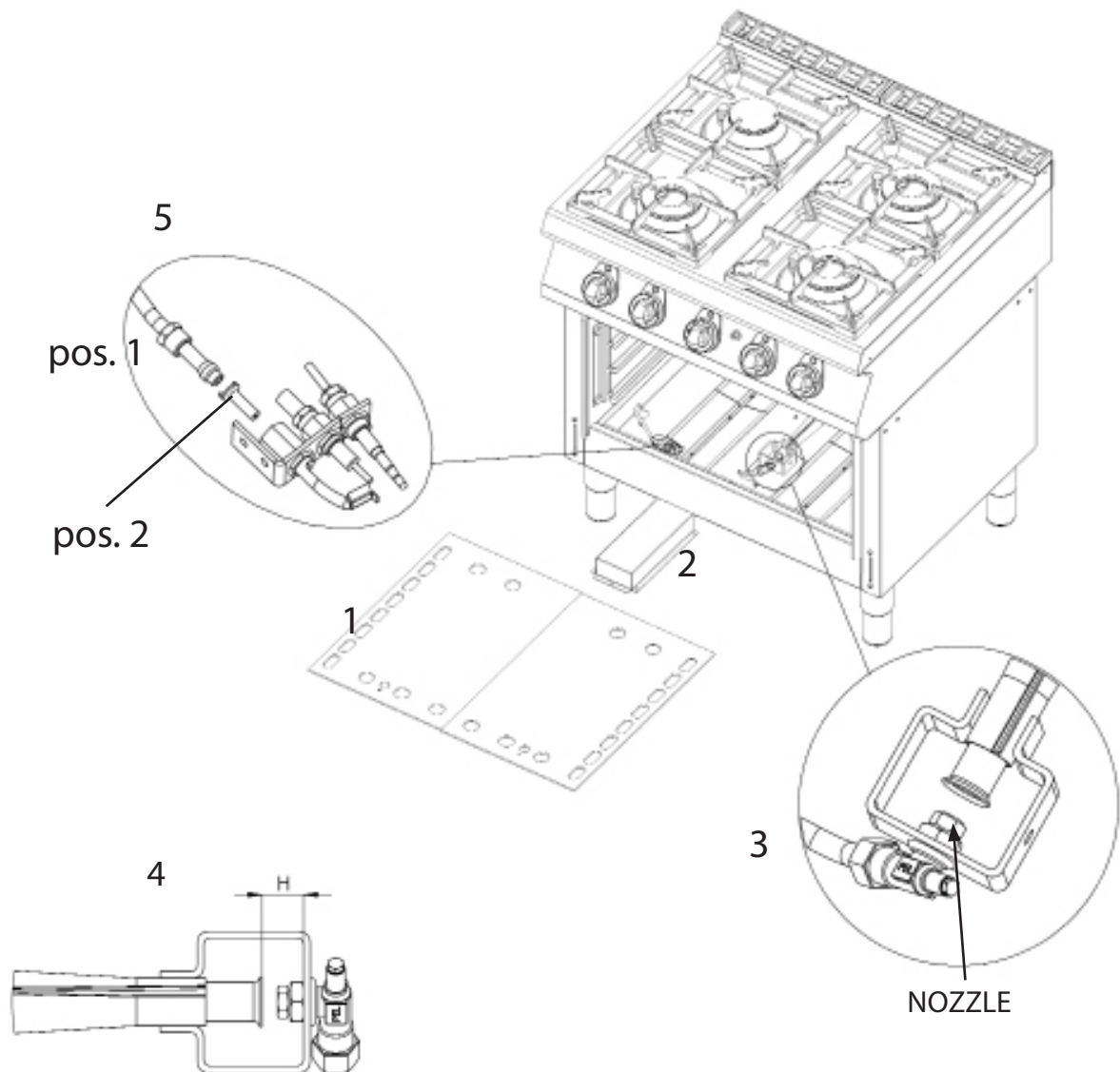
Lors du remplacement de la buse du brûleur du four merci procéder comme suit:

brûleur principal:

- 1) Ouvrez la porte du four et retirez le couvercle métallique (faux fond de la chambre inférieure).
- 2) Démontez le couvercle de entrée de brûleur (Fig. 1)
- 3) Dévissez la buse du brûleur principal conformément à l'image 3 et la remplacez par la buse indiquée dans le tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES“.
- 4) Réglez l'arrivée d'air (Fig. 4) en fonction du type de gaz conformément au tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES“.

veilleuse:

- 1) Dévissez l'écrou (image 5, pos. 1)
- 2) Démontez le tube d'arrivée en cuivre du brûleur pilote.
- 3) Dévissez la buse du brûleur principal et remplacez-la par les buses selon le tableau « DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS » (image 5, pos. 2).
- 4) Remontez le tube d'arrivée du brûleur pilote et serrez-le avec l'écrou (image 5, pos. 1).



## DESCRIPTION DE L'USAGE

### Allumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique :

Mettre le bouton du robinet (A) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezo jusqu'à ce que le brûleur principal ne s'allume. Vous pouvez voir la flamme à travers le trou dans le panneau frontal. Tenez le bouton (A) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, répétez le procédé.

### La flamme économique

Mettez le bouton (A) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est réduite pour une consommation économique.

### Pour éteindre l'appareil tab. 1, 2

Mettez le bouton (A) dans la position « 0 ».

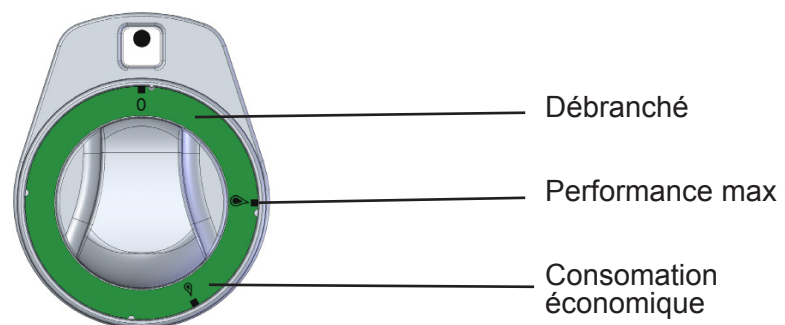
## Tirage des gaz de combustion

L'appareil du type A (voir l'étiquette)

Les appareils du type A (donc les appareils pas reliés avec une cheminée) doivent être installés dans les locaux bien aérés selon les normes en vigueur, pour prévenir la cumulation des substances nuisantes à la santé dans les concentrations dangereuses. (EN 12 7010 :1986 et EN 12 7040 :1986) (sv.39/78 sm 46)

Notices et recommandations

Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.



## CONTRÔLE DE LA FOUR STATIQUE

Vous pouvez basculer le contrôleur dans des positions choisies pour la partie supérieure et inférieure des éléments chauffants dans le même temps (position 1), ou chauffage par le sol tout simplement (position 3) ou de chauffage supérieure (position 2). Ceci est indiqué par la LED verte. Tournez le bouton à la température désirée. Installations de chauffage par LED orange lorsque la lumière s'éteint est spécifié, le four est préchauffé à la température désirée. Éteindre le four en tournant les boutons à „0“.

## ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU FOUR A GAZ

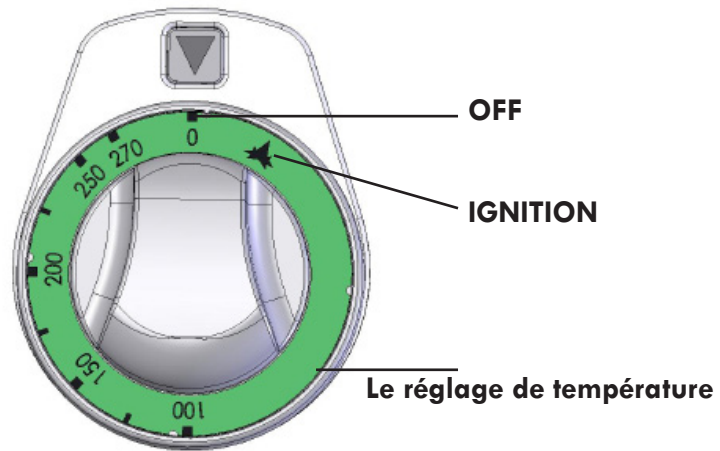
Pour l'allumage, tourner la commande vers la gauche en l'amenant de la position „0“ à la position ★ (voir figure); la maintenir enfoncée et appuyer sur le bouton marqué du symbole ⚡ jusqu'à ce que le four s'allume. A travers l'ouverture présente sur la sole du four, il est possible de contrôler la flamme; au bout de quelques secondes relâcher la commande. Dans le cas où la flamme s'éteint, répéter l'opération. Régler la commande pour obtenir la température voulue. Pour éteindre le four, tourner la commande vers la droite jusqu'à la position „0“.

## CONTRÔLE DE L'ÉTUVE À AIR

Tournez, tournez le bouton vers la droite, tournez le ventilateur. Ceci est indiqué par une LED verte. Puis tournez le bouton à la température désirée. Travail du chauffage se fait par la LED orange indique quand la lumière s'éteint, le four est préchauffé à la température désirée. Allumez le four vers la gauche dans le „0“ à la gauche.

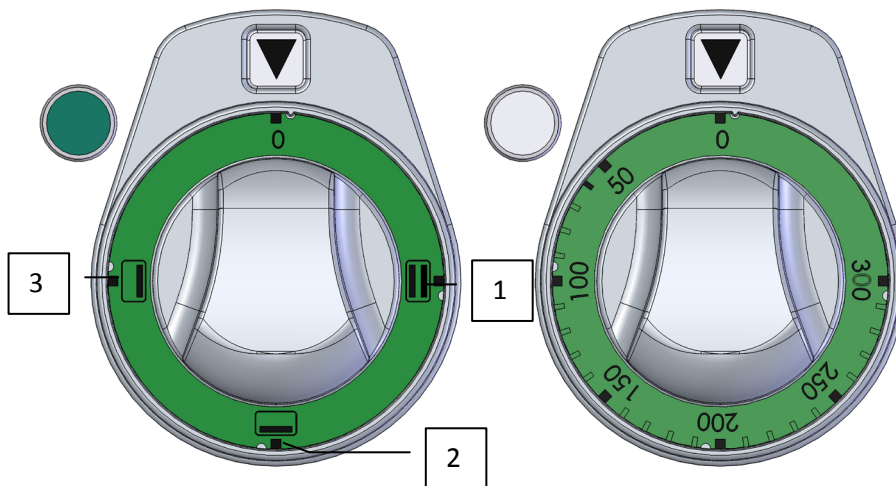
**Attention!:** Lorsque le four est allumé, la porte ne doit en aucun cas rester ouverte pour ne pas risquer de chauffer et d'endommager les commandes.

### Bouton de réglage du four à gaz

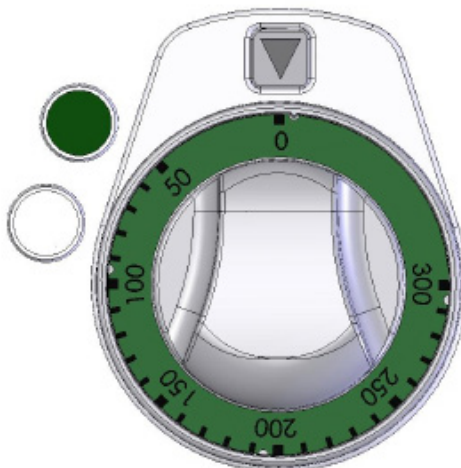


### Switcher par four statique

### Règlement bouton four statique



### Règlement bouton Four à convection



## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Il est recommandé de faire contrôler l'appareil dans un service spécialisé au moins une fois par an. Toutes les interventions peuvent être effectuées seulement par une personne qualifiée ayant une autorisation pour ces interventions.

**ATTENTION !** L'appareil ne peut pas être nettoyé sous l'eau courante ou de pression. Nettoyer l'appareil chaque jour. Nettoyage quotidien prolonge la vie et le fonctionnement de l'appareil. Avant le nettoyage vérifier, si l'appareil est débranché. Toujours débrancher l'alimentation principale. Les pièces en inox nettoyer à l'aide d'un torchon humide et un détergent sans particules abrasives, rincer, sécher. Ne jamais utiliser les produits abrasifs ou corrosifs.

### **Comment procéder en cas de panne de l'appareil**

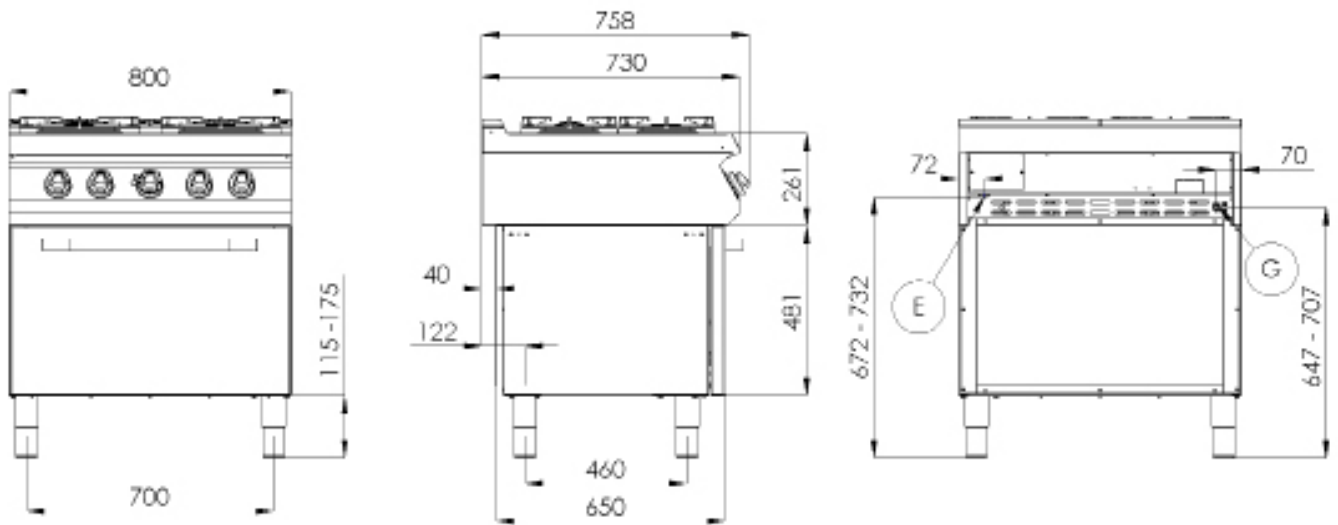
Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

### **AVERTISSEMENT:**

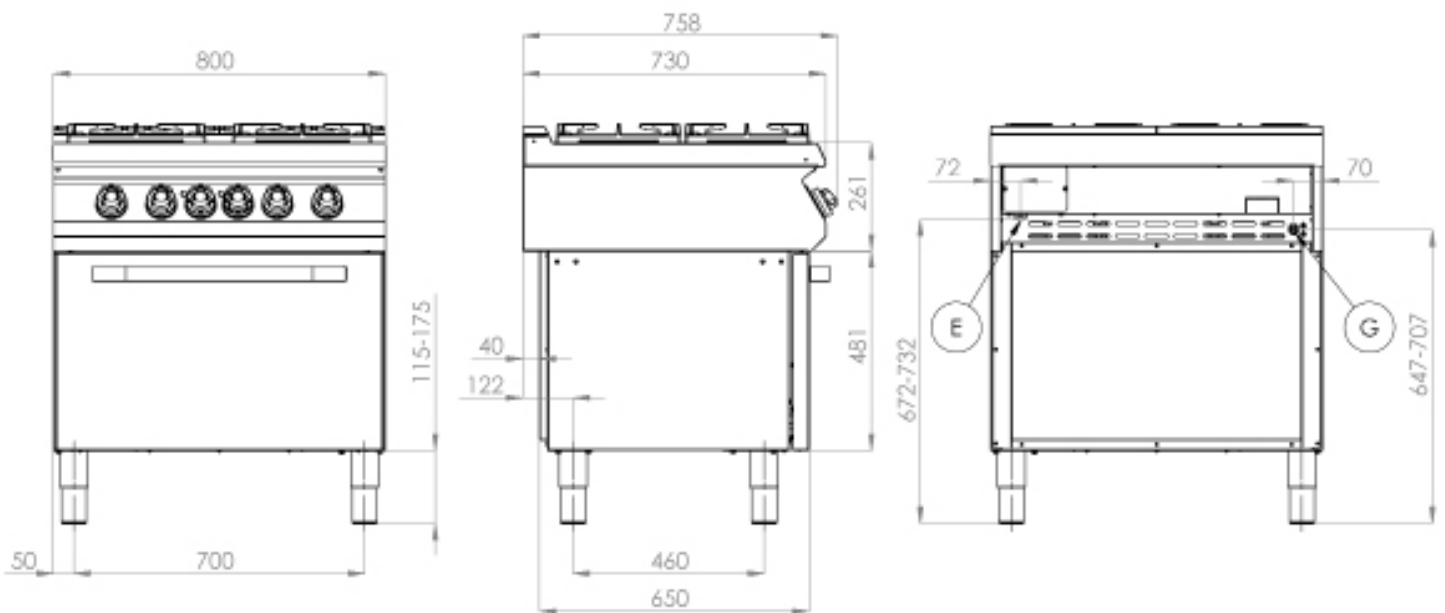
La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été utilisé selon le mode d'emploi, s'il y avait des interventions nonprofessionnelles (interventions à l'intérieur de l'appareil). La garantie ne concerne pas les endommagements causés par la pluie, vent, etc.

## DIMENSION PLANS / MASSSKIZZEN / DIMENSIONS

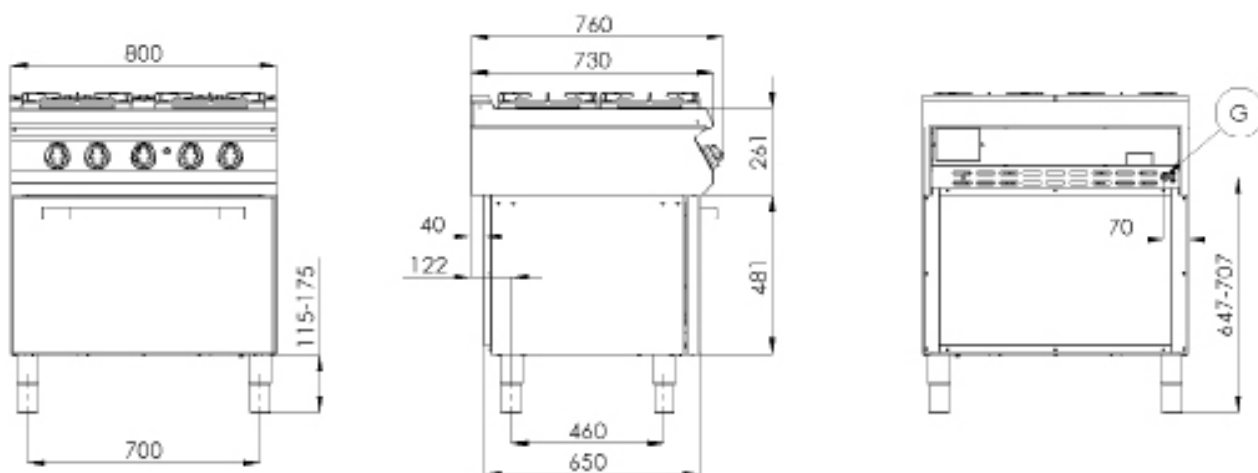
### SPBT-780-11 GE



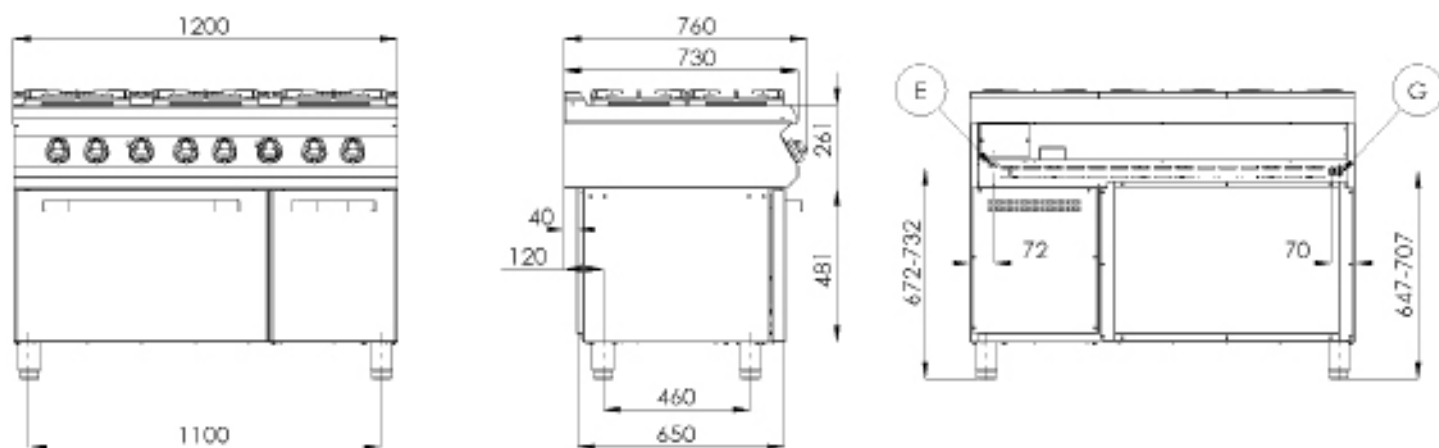
### SPBT-780-21 GE



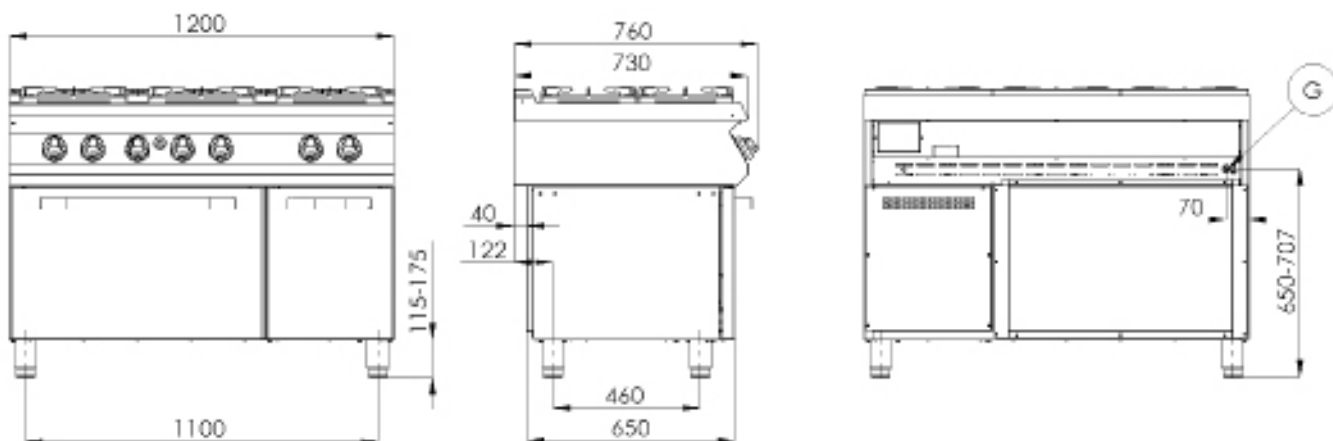
### SPBT-780-21 G



### SPBT-7120-21 GE



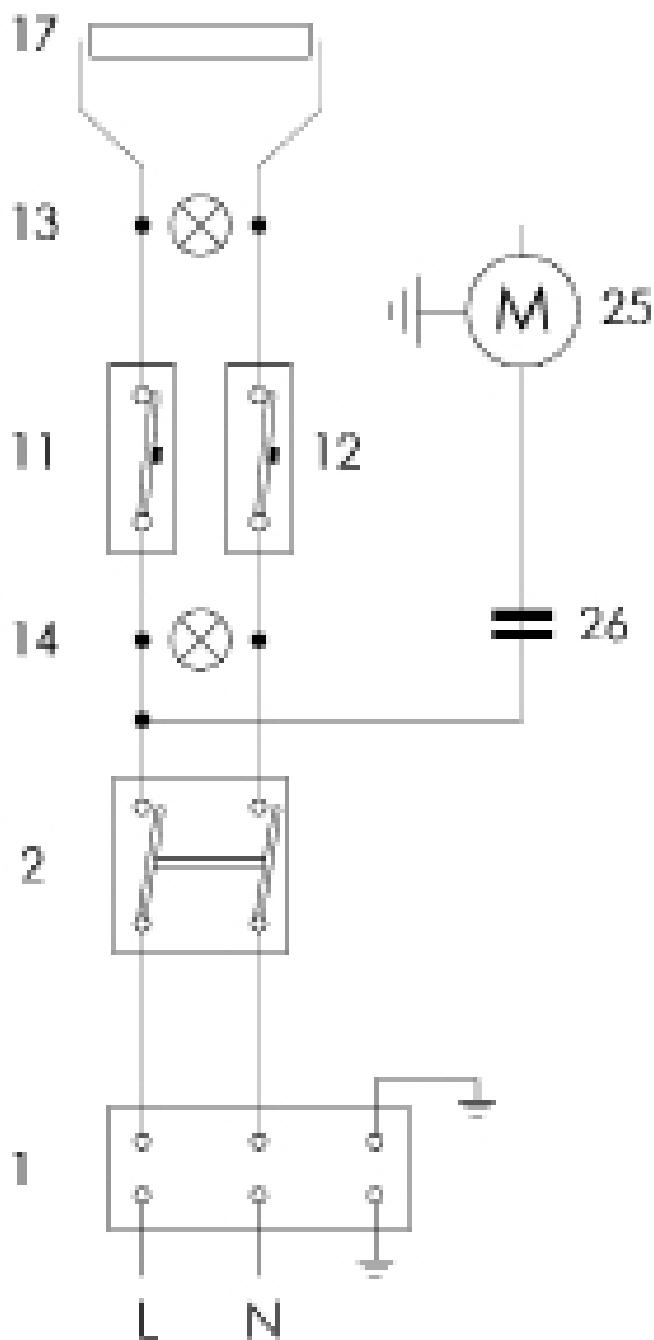
### SPBT-7120-21 G









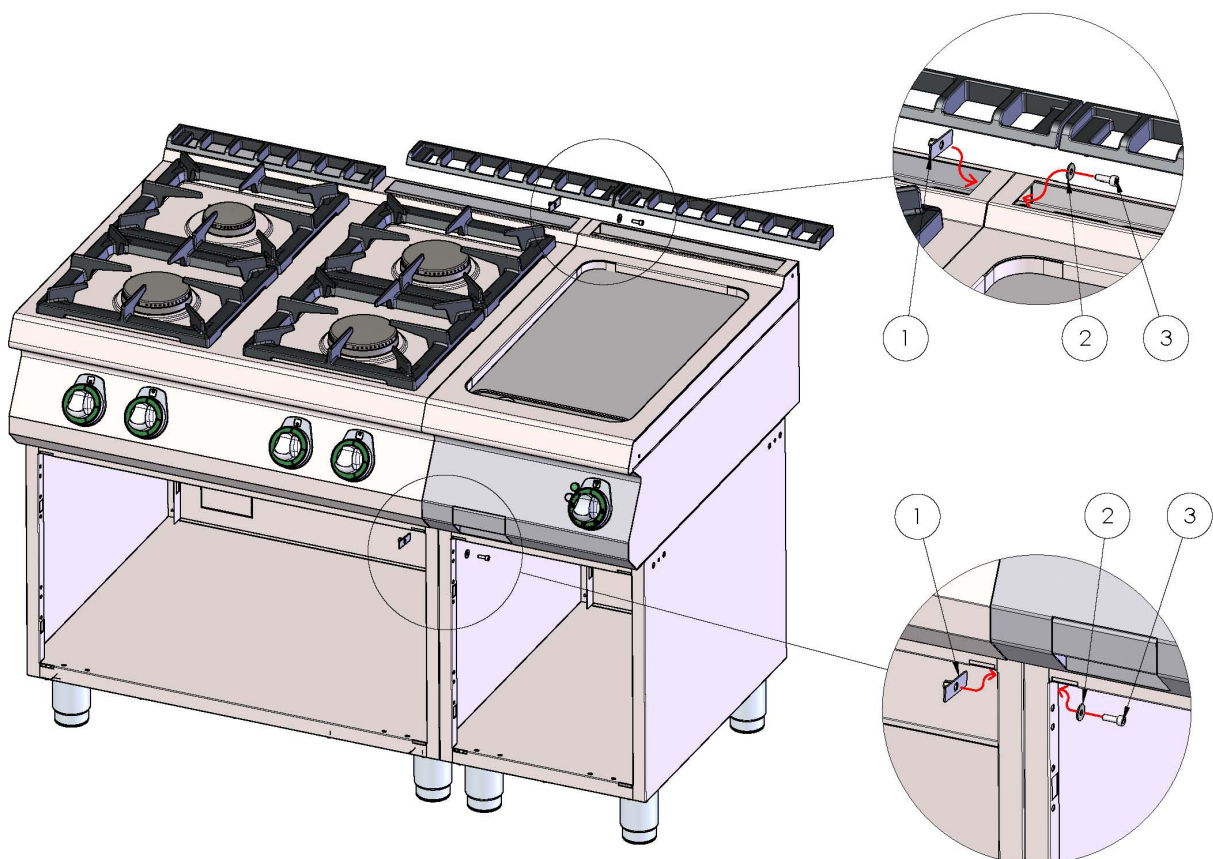
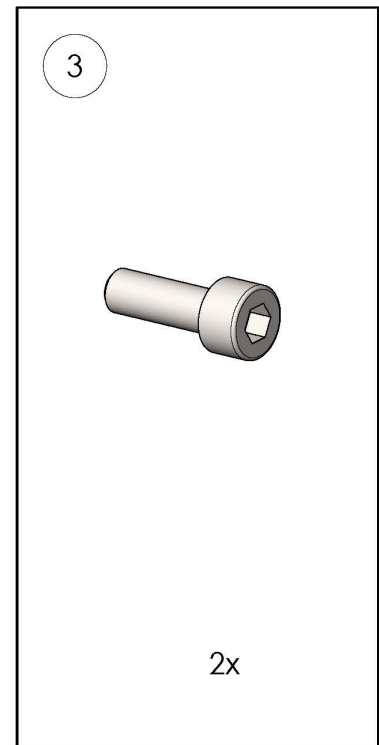
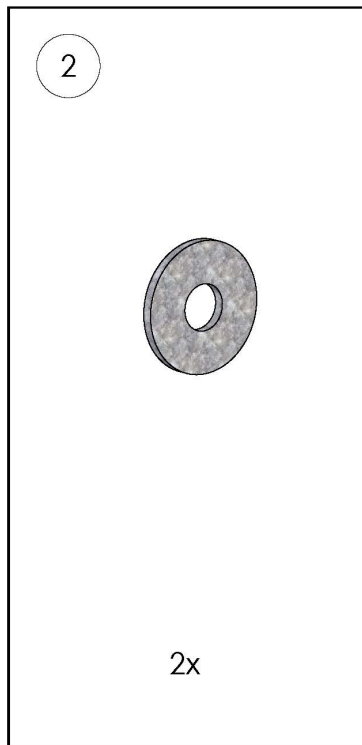
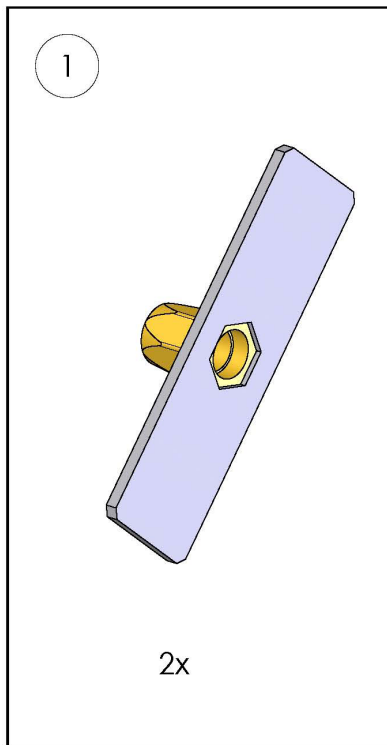


# CONVECTION OVEN



	 ENGLISH 	 DEUTSCH 	 FRANÇAIS 
1	TERMINAL	TERMINAL	TERMINAL
2	SWITCH O / I	SWITCH O / I	INTERRUPTEUR O / I
3	ILLUMINATED SWITCH O / I	BELEUCHTETE SWITCH O / I	INTERRUPTEUR ILLUMINÉ O / I
4	ROTARY SWITCH	SWITCH ROTARY	SWITCH ROTARY
5	PUSH BUTTON SWITCHES	DRUCKSCHALTER	BOUTON POUSSOIR
6	LIMIT SWITCH	ENDSCHALTER	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH	MIKROSCHALTER	MICRO
8	RELAY	RELAY	RELAIS
9	RELAY CONTACTS	RELAISKONTAKTE	CONTACTS DE RELAIS
10	TIMER	TIMER	TIMER
11	OPERATING THERMOSTAT	THERMOSTAT WORK	TRAVAIL DU THERMOSTAT
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEIT THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
13	WHITE LIGHT	WEISSLICHT	L'ORANGE
14	GREEN LIGHT	GRÜNES LICHT	LE VERT
15	DIODE	DIODE	DIODE
16	INTERIOR LIGHT	INNENLEUCHTEN	ECLAIRAGE INTERIEUR
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	ELEMENT DE CHAUFFAGE

# connection modules/ Anschlussmodule/ les modules de connexion



## PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu se směrnicí evropského parlamentu a rady 2009/142/ES (nařízením vlády 22/2003), zákonem č. 22/1997 Sb. a č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláškou MZ č. 38/2001 Sb. a příslušnými nařízeními vlády. Instalace musí být uskutečněna s ohledem na platné normy.

Pozor, výrobce se vzdává jakékoli odpovědnosti v případě přímých i nepřímých poškození, které se vztahují ke špatné instalaci, nesprávným zásahem nebo úpravami, nedostatečnou údržbou, nesprávným používáním, a které jsou eventuálně způsobeny jinými příčinami, jež uvádí body uvedené v podmínkách prodeje. Tento spotřebič je určen pouze pro odborné používání a musí být obsluhován kvalifikovanými osobami. Části, které byly po nastavení zajištěny výrobcem nebo pověřeným pracovníkem, nesmí uživatel přestavovat.

## TECHNICKÁ DATA

Štítek s technickými údaji je umístěn na boku či zadním panelu přístroje. Před instalací si prostudujte schéma zapojení v příloženém návodu.

MODEL	Napětí (V/Hz)	Hořáky	Trouba (kW)	Rozměry (cm)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	80x73x90 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	80x73x90 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	120x73x90 h

Data	Druh plynu						
	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G30 37 mbar</b>	<b>G30 50 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G25 20 mbar</b>	<b>G20 25 mbar</b>
<b>Hořák 3,5 kW</b>							
Tryska (1/100mm)	92	90	80	140	145	155	130
Přívod vzduchu H=mm	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
Spotřeba plynu	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,370 m <sup>3</sup> /h
<b>Hořák 6 kW</b>							
Tryska (1/100mm)	125	115	105	190	200	215	180
Přívod vzduchu H=mm	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
Spotřeba plynu	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,635 m <sup>3</sup> /h

Data	Druh plynu					
	<b>G25.1 25 mbar</b>	<b>G2.350 13 mbar</b>	<b>G27 20 mbar</b>	<b>G31 30-37 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
<b>Hořák 3,5 kW</b>						
Tryska (1/100mm)	150	195	160	92	90	80
Přívod vzduchu H=mm	1,5	1,5	1,5	5	5	5
Spotřeba plynu	0,430 m <sup>3</sup> /h	0,514 m <sup>3</sup> /h	0,452 m <sup>3</sup> /h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
<b>Hořák 6 kW</b>						
Tryska (1/100mm)	210	300	225	125	115	105
Přívod vzduchu H=mm	2,5	2,5	2,5	6	6	6
Spotřeba plynu	0,737 m <sup>3</sup> /h	0,882 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h

## KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

Zařízení opouští naše sklady v řádném obalu, na kterém jsou odpovídající symboly a označení. V obalu se nachází odpovídající návod k obsluze. Jestliže by obal měl vykazovat špatné zacházení, známky poškození, musí se okamžitě reklamovat u přepravce a to sepsáním a podepsáním protokolu o škodě. Na pozdější reklamace nebude brán zřetel.

### **Důležité upozornění**

Tento návod musí být řádně a pozorně přečten, protože obsahuje důležité informace o bezpečnostních prvcích, instalaci a použití.

- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek, nebo produktovou linii.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze obsluha, která se seznámila s tímto návodem k použití.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.
- Přístroj se smí používat pouze k účelu, ke kterému je určený, jiné použití je zakázané a může vést ke vzniku nebezpečí či úrazu
- Musí být zajištěno nejpřísnější dodržování pravidel protipožární ochrany

## UMÍSTĚNÍ

k takovýmto úkonům oprávnění a to dle platných norem.

Přístroj může být instalován samostatně nebo v sérii s přístroji naší výroby. Je nutno dodržovat minimální vzdálenost 10 cm od hořlavých materiálů. V tomto případě je nutné zabezpečit odpovídající úpravy, aby byla zabezpečena tepelná izolace hořlavých částí.

Spotřebič se musí instalovat pouze na nehořlavém povrchu nebo u nehořlavé stěny.

**Nejmenší požadovaný průtok vzduchu z venkovního prostoru pro spotřebiče v provedení A**

## INSTALACE

### ⚠ Důležité:

Výrobce neposkytuje žádnou záruku na závady, vzniklé v důsledku nesprávného používání, nedodržování instrukcí obsažených v příloženém návodu k použití a špatným zacházením se spotřebiči.

Instalaci, úpravy a opravy spotřebičů pro velkokuchyně, tak jako i jejich demontáž z důvodu možného poškození přívodu plynu, mohou být prováděny pouze na základě smlouvy o údržbě, tato smlouva může být uzavřena s autorizovaným prodejcem, přičemž musí být dodržovány technické předpisy a normy a předpisy týkající se instalace, elektrického přívodu, plynové přípojky a bezpečnosti práce.

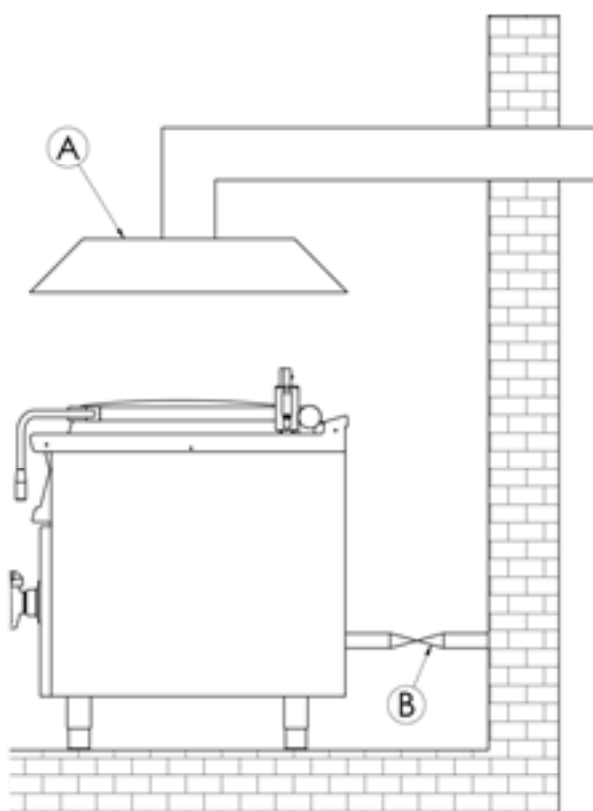
Technické instrukce pro instalaci a seřízení, k použití POUZE pro specializované techniky.

Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifi kovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

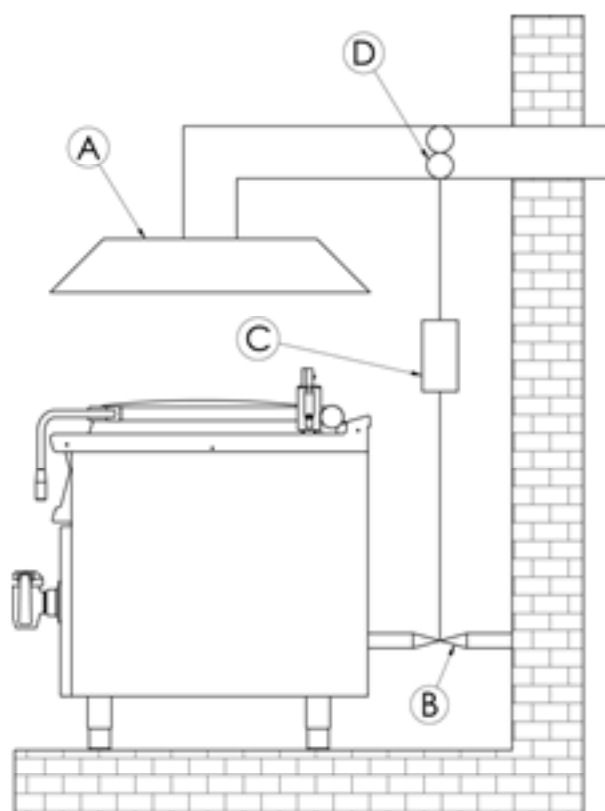
Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze

## PROVEDENÍ ODTAHU PLYNU

PŘIROZENÝ ODTAH



NUCENÝ ODTAH



Vyústění digestoře je do samostatného komínového tělesa (A). Odtah spalin zabezpečuje přirozený tah komínu.

Vyústění digestoře je bez přirozeného odtahu. Odtah spalin je zabezpečován pomocí ventilátoru (D), (nucený odtah). V tomto případě je nezbytné zabezpečit propojení s přívodem plynu (B) pro vypnutí přívodu plynu při výpadku.



# BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ Z HLEDISKA POŽÁRNÍ OCHRANY PODLE

## ČSN 061008 ČL. 21

- obsluhu spotřebiče smí provádět pouze dospělé osoby
- spotřebič smí být bezpečně používán v souladu s normami:  
ČSN 33 2000-4-482: Ochrana proti požáru v prostorách se zvláštním rizikem nebo nebezpečím  
ČSN 33 2000-4-42: Ochrana před účinky tepla

- spotřebič je nutné umístit tak, aby stál nebo visel pevně na nehořlavém podkladu

**Na spotřebič a do vzdálenosti menší než bezpečná vzdálenost od něho nesmějí být kladeny předměty z hořlavých hmot (nejmenší vzdálenost spotřebiče od hořlavých hmot je 10 cm).**

Tabulka: stupeň hořlavosti stavební hmoty zařazené do st. hořlavosti (ČSN 730823) hmot a výrobků

Stupeň hořlavosti	Stavební hmoty
A - nehořlavé	žula, pískovec, betony, cihly, keramické obkladačky, omítky
B - nesnadno hořlavé	akumin, heraklit, lihnos, itaver
C1 - těžce hořlavé	dřevo, listnaté, překližky sirkoklit, tvrzený papír, umakart
C2 - středně hořlavé	dřevotřískové desky, solodur, korkové desky, pryž, podlahoviny
C3 - lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

• informace o stupni hořlavosti běžných stavebních hmot uvádí tabulka níže. Spotřebiče musí být instalovány bezpečným způsobem. Při instalaci musí být dále respektovány příslušné projektové, bezpečnostní a hygienické předpisy dle:

- ČSN 06 1008 požární bezpečnost lokálních spotřebičů a zdrojů tepla
- ČSN 33 2000-4-482 ochrana proti požáru v prostorách se zvláštním rizikem nebo nebezpečím
- ČSN 33 2000-4-42 ochrana před účinky tepla

## TRUBKA PRO PŘIPOJENÍ PLYNU

Plyn musí být připojen trubkou o maximální délce 1,5 metru z pozinkované oceli, mědi nebo ohebnou ocelovou hadicí a to v souladu s platnými normami dané země. Každý přístroj musí mít uzavíratelný kohout u přívodu, aby se dal snadno zastavit přívod plynu. Po instalaci přístroje musíme zkontrolovat případné úniky plynu. Nikdy nekontrolujte úniky otevřeným ohněm, je nutno použít materiály, které nezpůsobují korozi. Použijte např. roztok mýdlové vody. Přístroje prošly důkladnou kontrolou u výrobce, údaje o druhu plynu, tlaku a typu přístroje jsou uvedeny na štítku s charakteristikami. Lahve na LPG musí být vybaveny regulátorem, který odpovídá přetlakům plynu na výrobním štítku zařízení v souladu s platnou legislativou dané země určení.

## KONTROLA NASTAVENÍ PŘÍSTROJE NA DRUH PLYNU

Naše spotřebiče jsou certifikovány a regulovány pro zemní plyn (viz. typový štítek). Přestavba nebo přizpůsobení na jiný typ plynu musí být provedena pouze oprávněným technikem. Trysky na různé typy plynu jsou v sáčku, přibaleném ke sporáku a jsou označeny v setinách mm.

Výměna trysek a seřízení hořáků (viz. obr. níže):

Při výměně trysky hlavního hořáku je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) sejměte ovládací knoflíky z předního panelu (obr.1, poz.1)
- 2) demontujte přední panel (obr.1, poz.2)
- 3) pro usnadnění přístupu doporučujeme demontáž také zadního panelu (pokud je to možné) (obr.1, poz.3)
- 4) Nastavíme přívod vzduchu pro příslušný plyn (obr. 3) dle tabulky „TECHNICKÁ DATA HOŘÁKŮ“

### Důležité:

Poté, co bylo provedeno seřízení spotřebiče na jiný typ plynu, je nutné změnu plynu vyznačit na štítku spotřebiče a provést následující kroky:

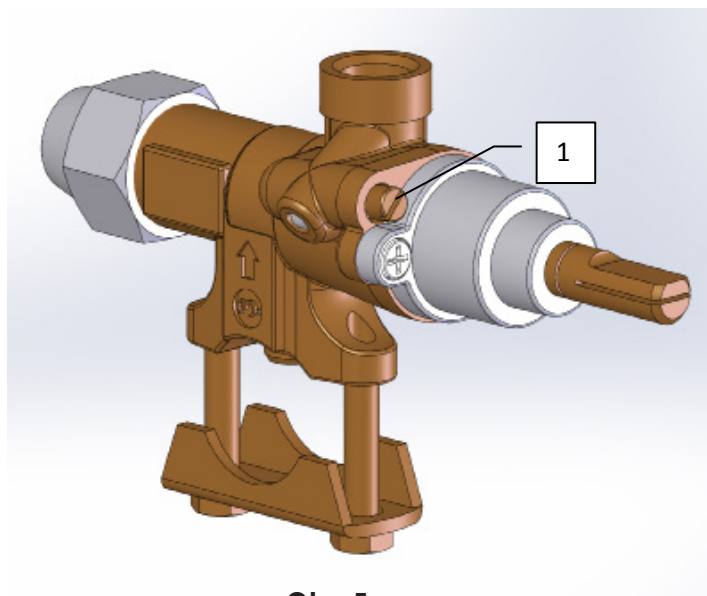
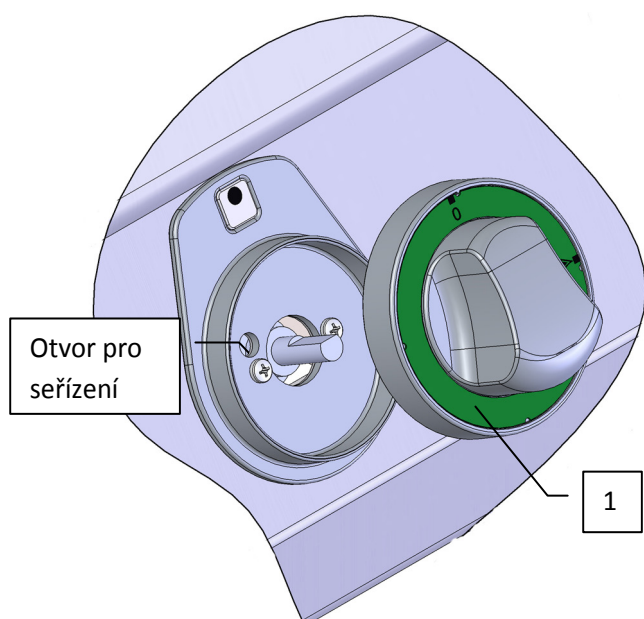
- Zkontrolovat případné úniky plynu
- Zkontrolovat zažehnutí a plamen hlavního hořáku
- Zkontrolovat plamen hlavního hořáku na min. výkon „SPORO“

Plamen při nastavení kohoutu na snížený výkon „SPORO“ seřídíme šroubkem v těle kohoutu (poz. 1, obr. 5) vedle hřídele kohoutu.

Pro seřízení postupujte takto:

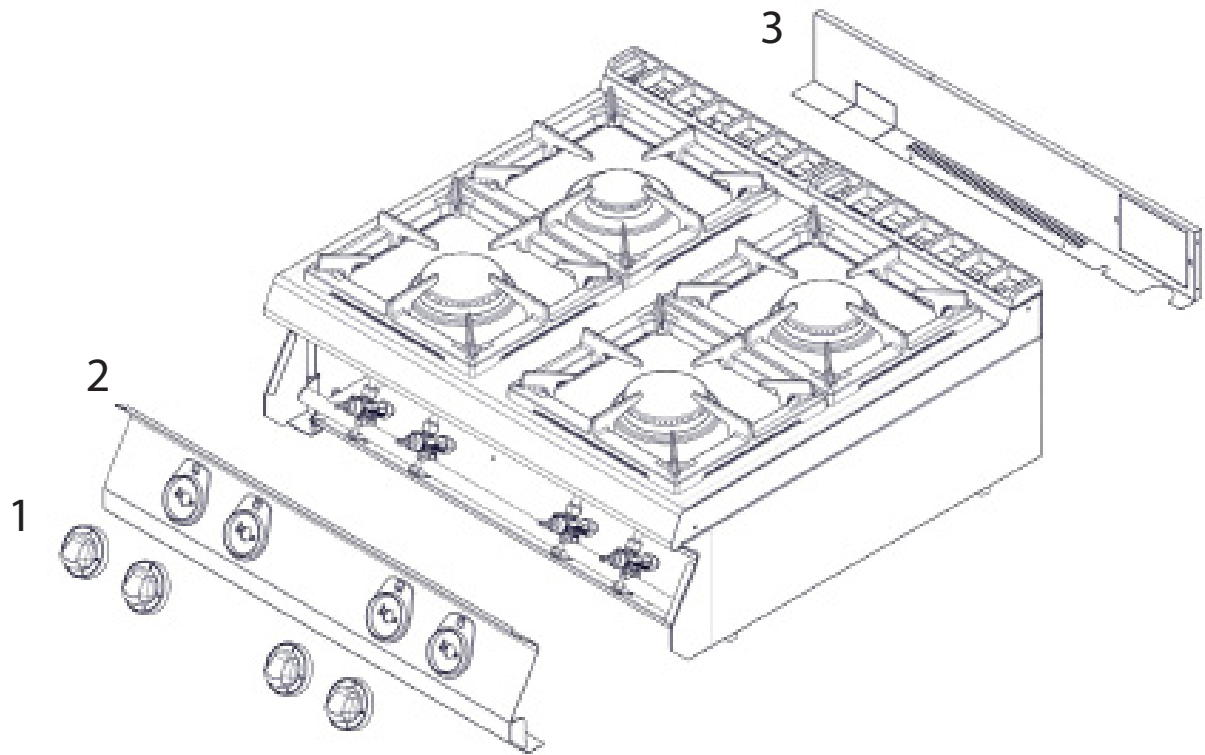
- Sejměte regulační knoflík (poz. 1, obr. 4) tahem k sobě
- Vedle hřídele kohoutu je otvor pro seřízení, pomocí plochého šroubováku seřídíte plamen

## SEŘÍZENÍ PLAMENE PŘI SNÍŽENÉM VÝKONU „SPORO“

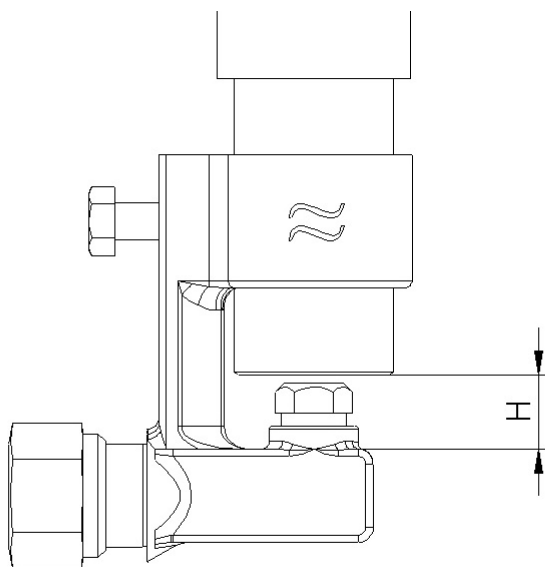




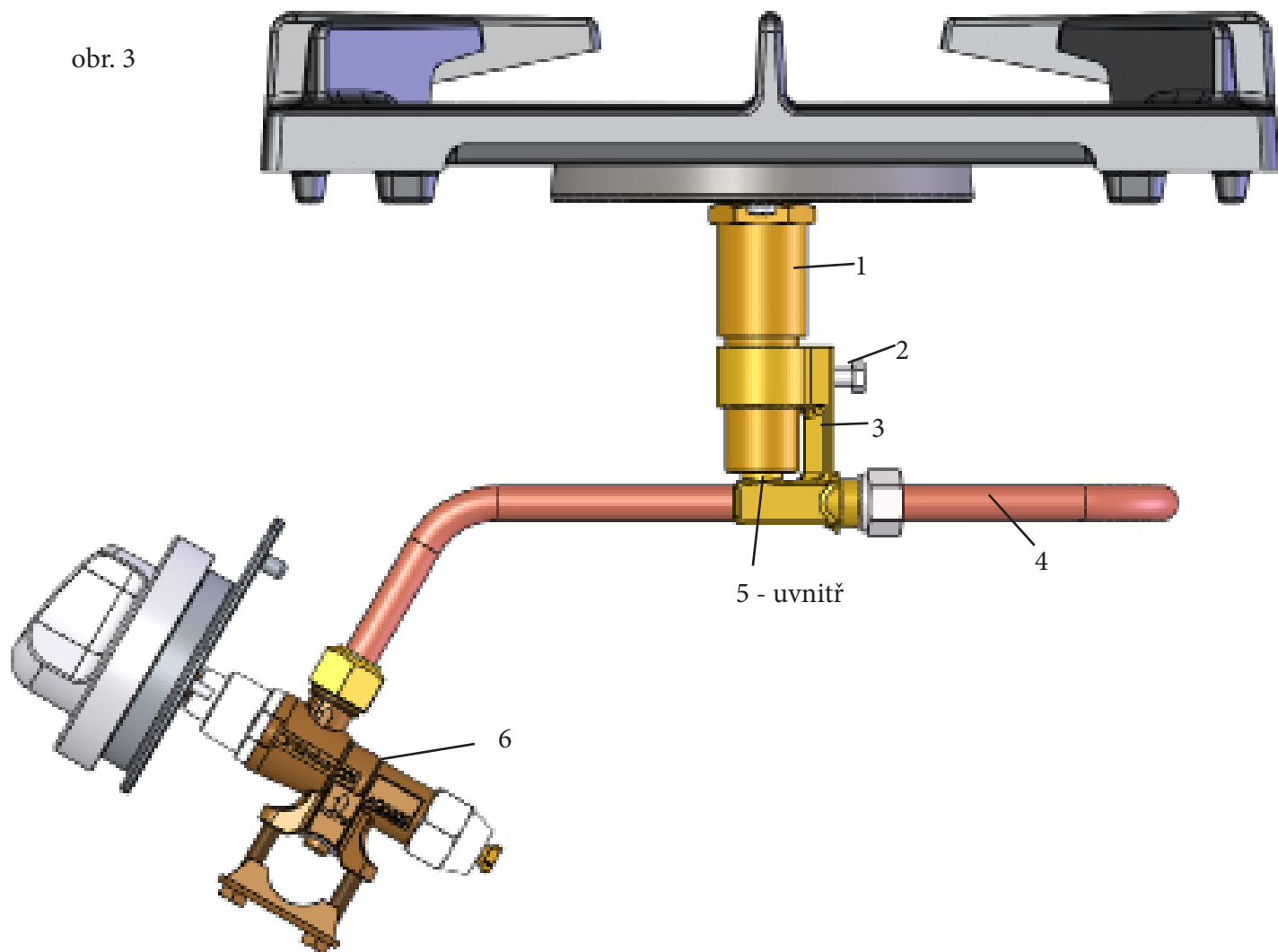
obr. 1



obr. 4



obr. 3



**Kusovník:**

- 1-Trubka hořáku
- 2-Šroub M5x16 zn IMBUS
- 3-Držák trysky
- 4-Trubička přívodní – měděná
- 5-Tryska hořáku
- 6-Plynový kohout

**Postup výměny trysky:**

- 1) Povolíme šroub M5x16 zn IMBUS (pozice 2)
- 2) Posuneme držák trysky (pozice 3) směrem dolů
- 3) Pomocí klíče vyšroubujeme trysku /pozice 5) a vyměníme ji za požadovanou velikost
- 4) Držák trysky posuneme směrem nahoru na vzdálenost H
- 5) Utáhneme šroub M5x16 zn IMBUS

Vzdálenost H znamená jmenovitý rozměr v mm mezi držákem trysky a trubicí hořáku (pozice 1).  
Hodnoty jsou ověřené zkušební ústavem

## VÝMĚNA TRYSEK A SEŘÍZENÍ HOŘÁKU PLYNOVÉ TROUBY (viz. obr. níže):

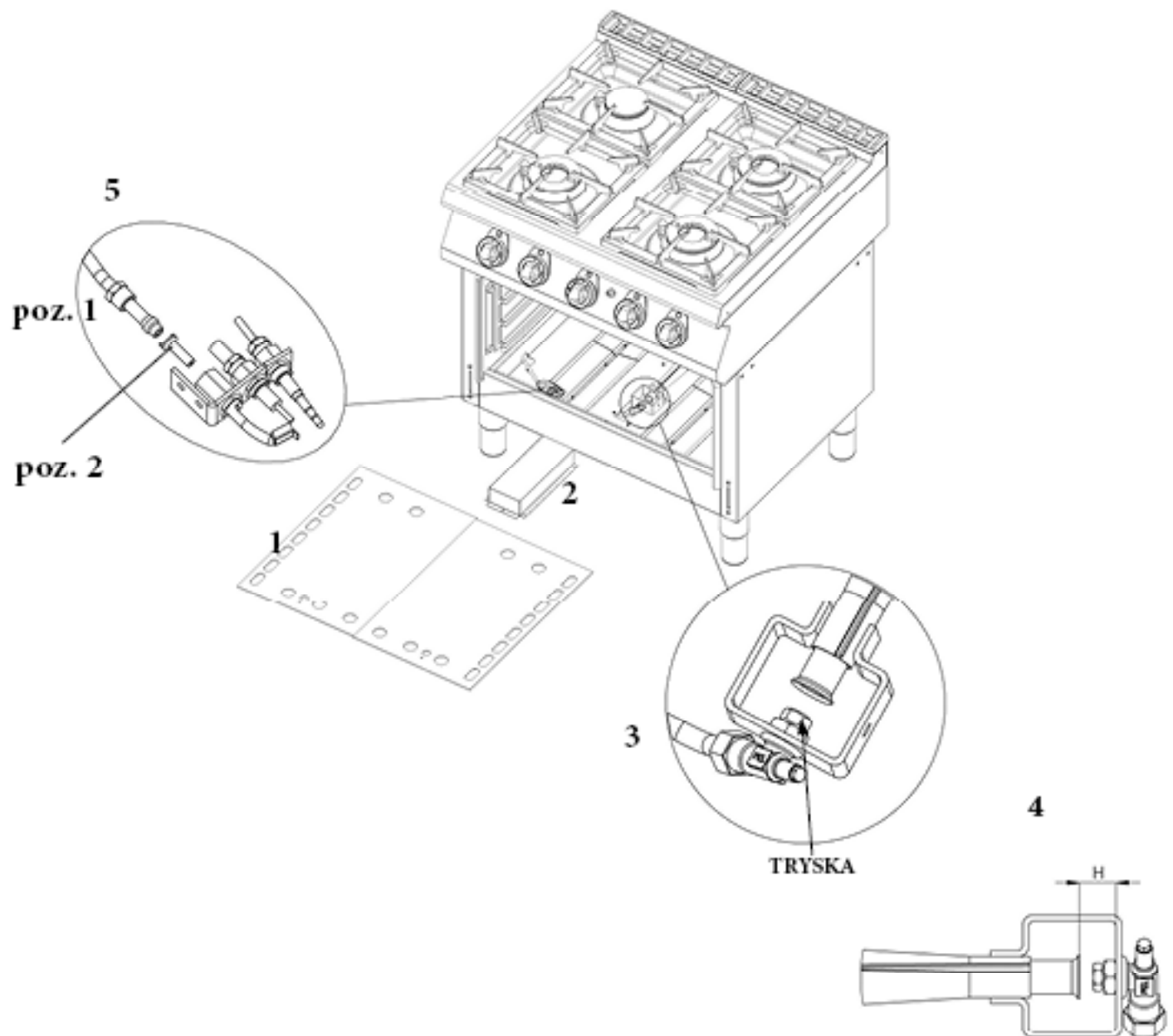
Při výměně trysky hořáku trouby je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) Otevřete dvířka trouby a vyjměte krycí plech trouby (falešné dno komory).
- 2) Demontujte kryt přívodu hořáku (obr. 2)
- 3) Dle obrázku 3 vyšroubujeme trysku z hlavního hořáku a nahradíme tryskami dle tabulky „TECHNICKÁ DATA HOŘÁKŮ“
- 4) Nastavíme přívod vzduchu pro příslušný plyn (obr. 4) dle tabulky „TECHNICKÁ DATA HOŘÁKŮ“

## VÝMĚNA TRYSEK A SEŘÍZENÍ PILOTNÍHO HOŘÁKU PLYNOVÉ TROUBY

Při výměně trysky hořáku trouby je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) Vyšroubujte matici dle obr. 5 poz.1.
- 2) Demontujte přívodní měděnou trubku z pilotního hořáku.
- 3) Dle obr 5. pozn. 2 vyšroubujeme trysku z hlavního hořáku a nahradíme tryskami dle tabulky „TECHNICKÁ DATA HOŘÁKŮ“.
- 4) Namontujeme zpět měděnou trubku pilotního hořáku a dotáhneme jí matkou dle obr. 5 pozn. 1.



## NÁVOD K POUŽITÍ

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

Pozor! Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

### Zapálení a regulace hořáku

Dejte reg. knoflík kohoutu příslušného hořáku (1) do polohy “ zapálení hlavního hořáku ” poté jej stiskněte a držte jej, pomocí zápalky nebo zapalovače zapalte hořák. Po zapálení hořáku držte knoflík číslo (1) stisknutý ještě několik sekund, než se zahřeje termopojistka, poté knoflík uvolněte. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

### Snížený výkon sporo

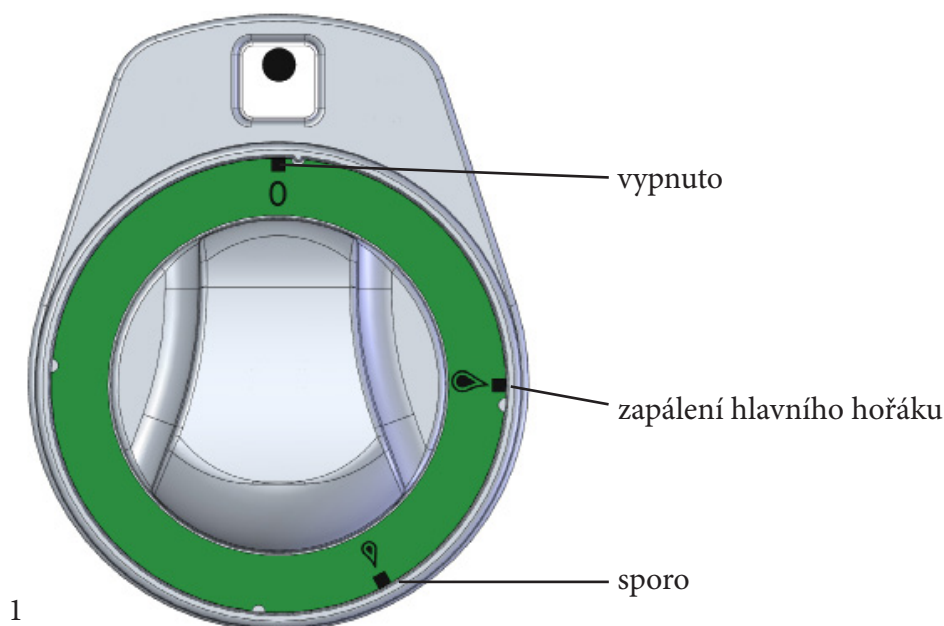
Otočením knoflíku (1) do polohy “ sporo “ nastavíte hoření hořáku na sporo (snížený výkon)

### Vypnutí příslušného hořáku

Stačí otočit knoflíkem (1) do polohy “ 0 “

### Návod na odtah spalin plynu

Přístroje typu A (viz štítek s charakteristikami) Spotřebič provedení A (t.j. spotřebič, který není určen ke spojení s kouřovodem, nebo jiným zařízením pro odvádění spalin mimo prostor, v němž je umístěn) musí být instalován v prostorech s dostatečným větráním, které je provedené dle ČSN 12 7010:1986 a ČSN 12 7040:1986 tak, aby se v těchto prostorech zabránilo hromadění zdraví škodlivých látek v nepřipustné koncentraci (zabezpečení požadavku hygienického předpisu na pracovní prostředí sv.39/78 směrnice 46.



## **OVLÁDÁNÍ STACIONÁRNÍ TROUBY**

Přepínačem stacionární trouby si zvolíme zda-li budeme péct horními a dolními tělesy (poloha 1), nebo jen spodními (poloha 3) a nebo horními (poloha 2). Toto je signalizováno zelenými kontrolkami. Regulačním knoflíkem stacionární trouby nastavíme požadovanou teplotu. Chod topných těles je signalizován bílými kontrolkami. Po jejich zhasnutí je trouba vyhřátá na požadovanou teplotu. Troubu vypneme otočením obou knoflíků do polohy „0“.

## **OVLÁDÁNÍ PLYNOVÉ TROUBY**

Zapálení a seřízení hořáku trouby:

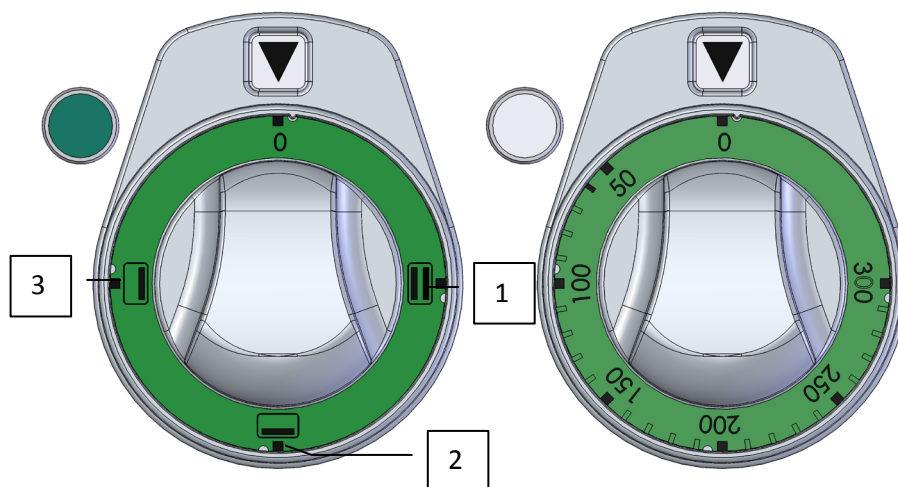
Při zapálení trouby otevřete dvířka trouby, otočte knoflíkem na značku zapálení, držte knoflík stisknutý a poté opakovaně stiskněte tlačítko piezzo zapalování, dokud se plyn nezapálí. Otvorem ve dně trouby je možno zkontrolovat plamen, po přibližně 10 vteřinách pusťte knoflík. Jestliže pilotní plamen zhasne, je třeba opakovat celou operaci. Při otočení knoflíku do polohy pro zapálení pilotního plamene zhasne hlavní hořák a zůstane hořet pilotní plamen. Pro zapálení hlavního hořáku otočte knoflíkem vlevo a nastavte požadovanou teplotu. Chceme-li troubu zcela vypnout, otočíme ovládacím kolečkem na pozici „0“.

## **OVLÁDÁNÍ HORKOVZDUŠNÉ TROUBY**

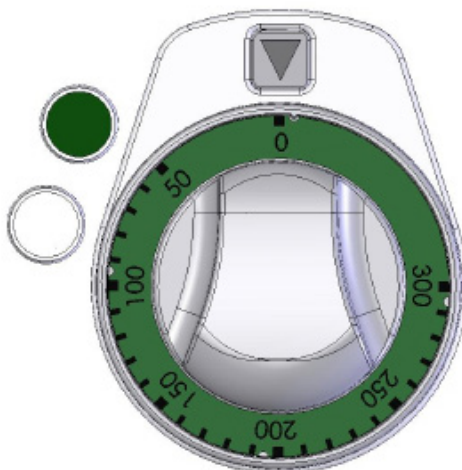
Otočením regulačního knoflíku doprava, dojde k zapnutí ventilátoru. Toto je signalizováno zelenou kontrolkou. Po dalším otočení vpravo, nastavíme požadovanou teplotu. Chod topného tělesa je signalizován oranžovou kontrolkou. Po jejím zhasnutí je trouba vyhřátá na požadovanou teplotu. Troubu vypneme otočením knoflíku vlevo do polohy „0“.

**Přepínač stacionární trouby**

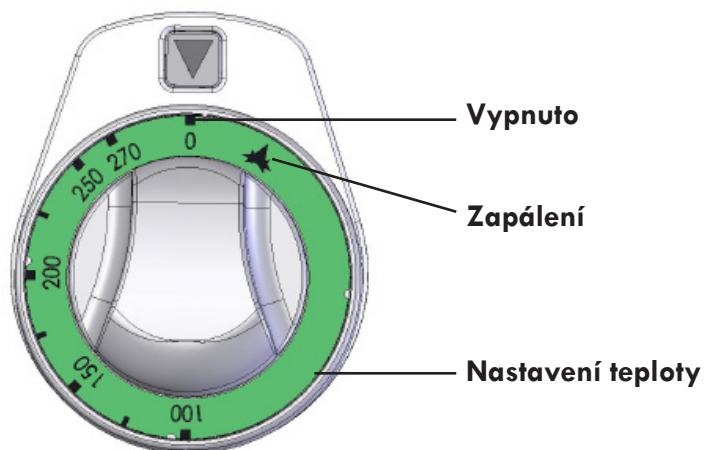
**Regulační knoflík teploty stacionární trouby**



**Regulační knoflík teploty horkovzdušné trouby**



**Regulační knoflík plynové trouby**



## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

**POZOR!** Zařízení se nesmí čistit přímou nebo tlakovou vodou. Čistěte zařízení denně. Denní údržba prodlužuje životnost a účinnost zařízení. Sejměte nerezový rošt, který můžete mýt v myčce nádobí nebo ve dřezu. Nerezové části čistěte vlhkým hadrem se saponátem bez hrubých částic, poté vše otřete vlhkým hadrem a vytřete do sucha.

### RADY PRO ČIŠTĚNÍ URČITÝCH ČÁSTÍ

**Hořáky:**

Sundejte vrchní díl hořáku a rozdělovač plamene, dejte je odmočit do teplé vody a pečlivě je omýjte, dávejte pozor, aby se dovnitř hořáku nedostala nečistota nebo voda, protože by se mohla zacpat tryska.

**Pozor!** Než-li začnete přístroj používat, je nutné z celého povrchu sejmout ochranné fólie, a pak jej dobře omýt vodou se saponátem na nádobí, a poté otřít vlhkým hadrem.

**Jak postupovat v případě poruchy?**

Vypněte elektrický a plynový přívod a zavolejte servisní organizaci prodejce.

### **UPOZORNĚNÍ**

Záruka se navztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení ( gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně manipulováno ( zásahy do vnitřního zařízení atd. ) nebo bylo obsluhováno nezaškoleným personálem a v rozporu s návodem k použití, dále se záruka nevztahuje na poškození přírodními vlivy či jiným vnějším zásahem.

**Přepravní obaly a zařízení po ukončení životnosti odevzdejte do sběru, dle předpisů o nakládání s odpadem a nebezpečným odpadem.**



nii  
w

aje,  
z  
ia  
riu

się

Typ	Napięcie (V/Hz)	Moc palnika	PIEKARNIK Moc (kW)	Wymiary (cm)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	80x73x90 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	80x73x90 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	120x73x90 h

<b>20</b>
<b>1bar</b>
30
5
m <sup>3</sup> /h
30
5
m <sup>3</sup> /h

## KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza zakłady odpowiednio zapakowane, właściwie oznakowane i etykietowane. Posiada również instrukcję obsługi. W przypadku, kiedy opakowanie nosi oznaki niewłaściwego traktowania lub uszkodzenia, należy bezzwłocznie zgłosić ten fakt na piśmie u przewoźnika i podpisać protokół szkody.

### Ważne

Niniejsza instrukcja powinna być przeczytana z uwagą, ponieważ zawiera ważne informacje bezpieczeństwa, montażu oraz obsługi.

- należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące elementów bezpieczeństwa, montażu i użytkowania
- podane zalecenia odnoszą się do opisanego produktu
- niniejszy produkt jest zgodny z obowiązującymi normami
- instrukcję należy zachować do przyszłego użytku
- produkt powinien znajdować się poza zasięgiem dzieci
- w razie sprzedaży lub przeniesienia produktu w inne miejsce, należy upewnić się, że personel obsługi oraz serwisanci zapoznali się z zaleceniami dotyczącymi obsługi i instalacji podanymi w załączonej instrukcji
- urządzenie mogą obsługiwać tylko upoważnione do tego osoby
- nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru
- zalecamy, aby produkt był sprawdzany przez profesjonalny serwis przynajmniej raz w roku
- w razie napraw, należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych
- produktu nie należy czyścić strumieniami wody lub ciśnieniowo
- w razie uszkodzenia lub awarii, należy odłączyć wszystkie przewody zasilające (wodne, gazowe)

### UMIĘJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzane (wg istniejących norm). Jeżeli urządzenie będzie umieszczone tak, że będzie stykać się ze ścianą pomieszczenia (kuchni), musi być ściana odporna na temperaturę powyżej 60°C.

Ważne jest by po odpakowaniu urządzenia, skontrolować czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu. Urządzenie umieścić na poziomej powierzchni (z max nierównościami do 2°). Drobne nierówności można wyrównać za pomocą nożek.

Urządzenie może być instalowane oddzielnie lub w serii z innymi urządzeniami naszej produkcji. Jest ważne utrzymać odległość 10 cm od materiałów łatwopalnych. W takim przypadku ważne jest dodatkowe zabezpieczenie materiałami izolującymi.

## INFORMACJA O INSTALACJI

### Ważne

Producent nie odpowiada za usterki, które powstały na skutek nieodpowiedniej eksploatacji urządzenia wbrew instrukcji obsługi.

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifii kowanego pracownika autoryzowanego serwisu, aby przeprowadził instalację w poprawny sposób, zgodnie z obowiązującymi normami.

Jakakolwiek regulacja powinna być przeprowadzona przy urządzeniu odłączonym od sieci. Jeśli jednak zaistnieje konieczność regulacji w trakcie pracy urządzenia, należy zachować szczególną ostrożność.

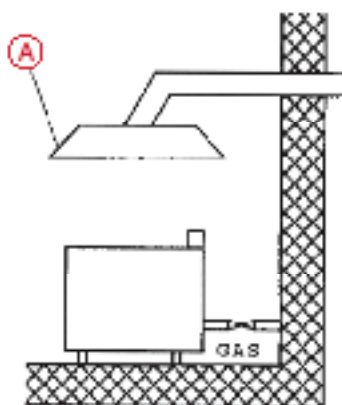
## INSTALACJA

Instalacja, naprawy i ustawienia urządzeń do kuchni profesjonalnych i demontaż mogą być przeprowadzane tylko na podstawie umowy o utrzymaniu. Taka umowa może być podpisana ze sprzedawcą urządzenia. Muszą być zachowane wszystkie normy i przepisy dotyczące instalacji i bezpieczeństwa pracy.



Wentylacja pomieszczenia musi być odpowiednio zaprojektowana, wg. istniejących przepisów i norm. Urządzenie może być zainstalowane samodzielnie lub w serii z innymi naszymi urządzeniami. Od ewentualnej ściany z łatwopalnego materiału musi być dotrzymany odstęp ponad 10cm.

## ODPROWADZANIE SPALIN W URZĄDZENIACH TYPU A

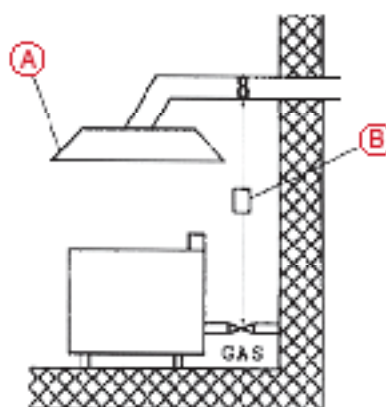
### WYCIĄG NATURALNY



Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg komina.

-  wyciąg
-  sterownik

### WYCIĄG WYMUSZONY



Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem. W tym przypadku konieczne jest sprzężenie z zaworem dopływu gazu – w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia zostanie odcięty.

## PRZYŁĄCZE GAZU

Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami. Każde urządzenie musi być podłączone przez zawór gazowy, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić czy nie występuje wyciek gazu. Nie należy sprawdzać wycieków gazu otwartym ogniem. Rodzaj gazu, na jaki zostało przystosowane urządzenie, jest wpisany na tabliczce znamionowej.

## KONTROLA PODŁĄCZENIA WŁAŚCIWEGO TYPU GAZU

Sprawdzić, czy urządzenie jest przystosowane do typu podłączonego gazu - podłączony gaz powinien być zgodny z oznaczeniem na tabliczce znamionowej.

## PODŁĄCZENIE INNEGO TYPU GAZU

Urządzenia są przystosowane do gazu ziemnego. Przystawienie urządzenia na inny typ gazu zasilającego może być wykonane jedynie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego serwisu producenta. Dysze na propan-butan są dołączone do urządzenia w osobnym woreczku.

## WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO

Przy wymianie dyszy głównego palnika należy postępować w następujący sposób:

- 1) wyjmujemy przyciski sterujące z przedniego panelu (rys.1,nuwaga 1)
- 2) demontujemy przedni panel (rys.1,nuwaga 2)
- 3) dla ułatwienia dostępu zalecamy również demontaż tylnego panelu (jeżeli jest to możliwe) (rys.1,nuwaga 3)
- 4) Doprowadzenie powietrza ustawiamy zgodnie z odpowiednim gazem według tabelki „DANE TECHNICZNE PALNIKÓW“.

### **Ważne:**



Po przestawieniu urządzenia na inny typ gazu należy zmienić opis na tabliczce znamionowej.

Kontrola pracy urządzenia:

- skontrolować ewentualne wycieki gazu
- skontrolować zapalenie i płomień głównego palnika
- skontrolować płomień głównego palnika przy pracy z minimalną mocą
- sprawdzić, czy płomień otacza termoparę i jest barwy niebieskiej
- zaleca się używać urządzenia zgodnie z instrukcją obsługi

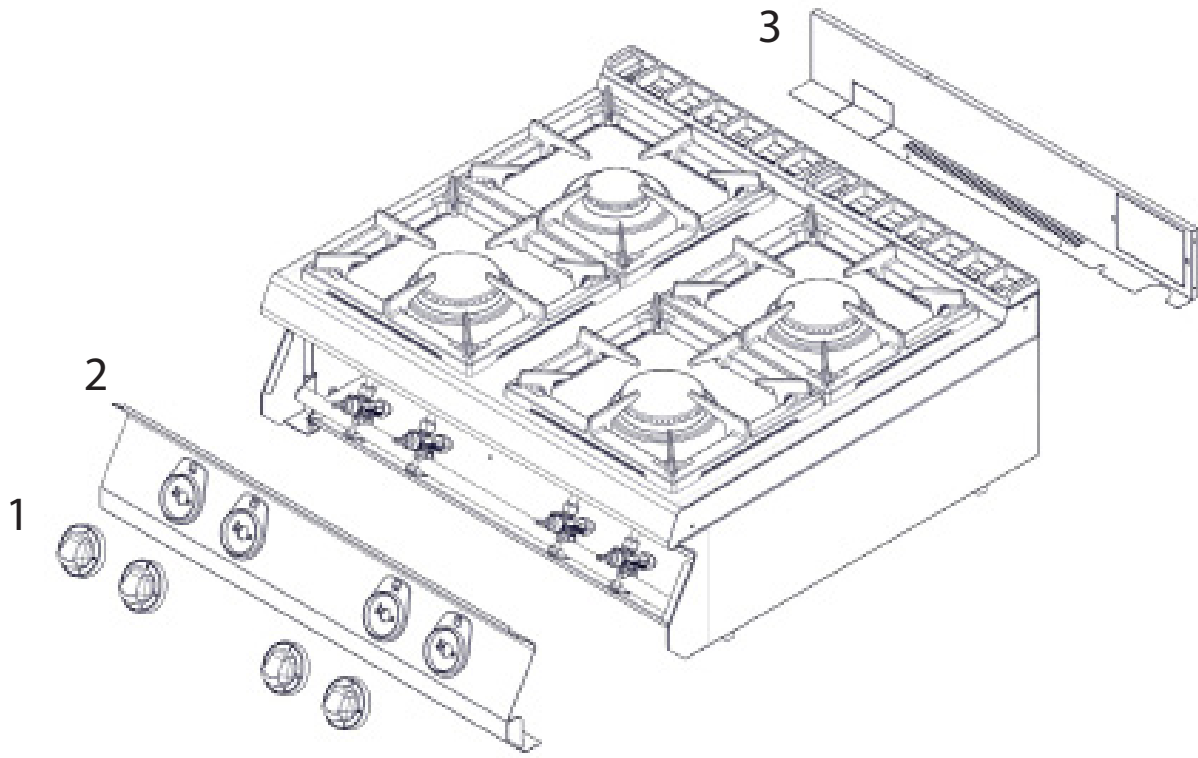
## USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIJSZONEJ MOCY)

Płomień minimalny ustawia się za pomocą śrubki znajdującej się w korpusie zaworu gazowego.

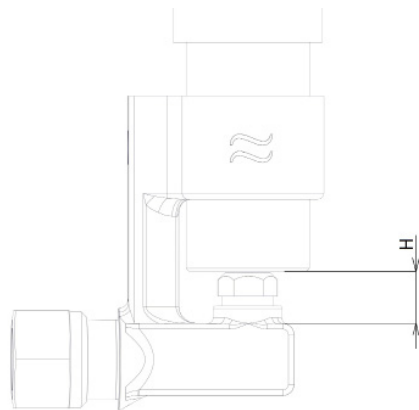
### ABY WYREGULOWAĆ NALEŻY:

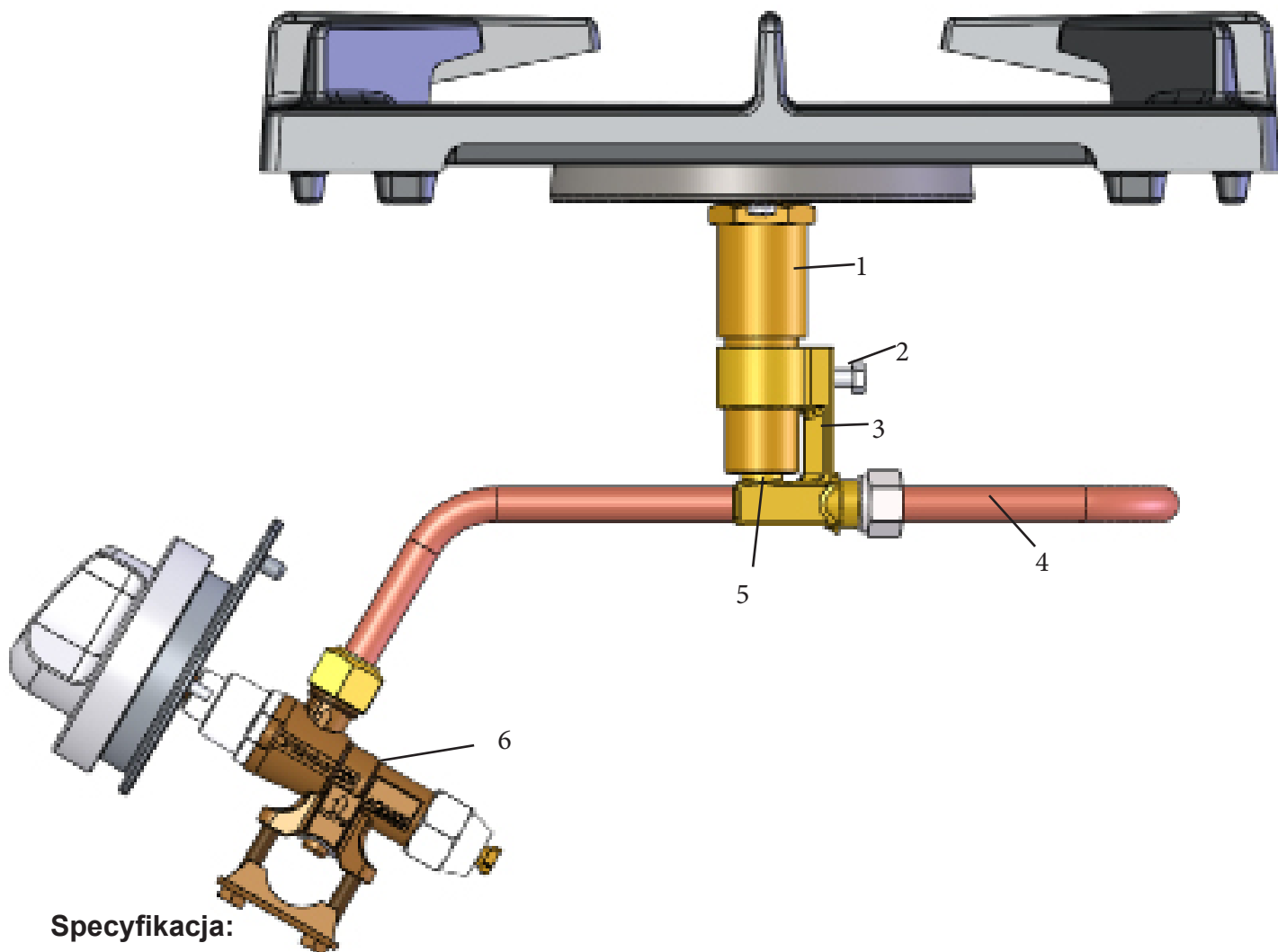
- zdjęć pokrętko regulacyjne (ciągnąć do siebie)
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień

rys. 1



rys. 4





**Specyfikacja:**

- 1- Rurka palnika
- 2- Śruba imbusowa M5x16
- 3- Uchwyt dyszy
- 4- Rurka doprowadzająca – miedziana
- 5- Dysza palnika
- 6- Zawór gazowy

**Procedura wymiany dyszy**

- 1) Odkręcamy śrubę imbusową M5x16 (pozycja 2)
- 2) Przesuwamy uchwyt dyszy (pozycja 3) w dół
- 3) Za pomocą klucza wykręcamy dyszę / pozycja 5) i wymieniamy ją na dyszę o wymaganej wielkości
- 4) Uchwyt dyszy przesuwamy do góry na odległość H
- 5) Dokręcamy śrubę imbusową M5x16

Odległość H oznacza znamionowy wymiar w mm pomiędzy uchwytem dyszy, a rurką palnika (pozycja 1). Wartości są sprawdzone przez Instytut Badawczy.

## PRZYŁĄCZE GAZU

Gaz musi być przyłączony materiałami zgodnymi z obowiązującymi normami. Każde urządzenie musi być podłączone przez zawór gazowy, aby było możliwe odłączenie dopływu gazu w przypadku awarii. Po instalacji urządzenia należy sprawdzić czy nie występuje wyciek gazu. Nie należy sprawdzać wycieków gazu otwartym ogniem. Rodzaj gazu, na jaki zostało przystosowane urządzenie, jest wpisany na tabliczce znamionowej.

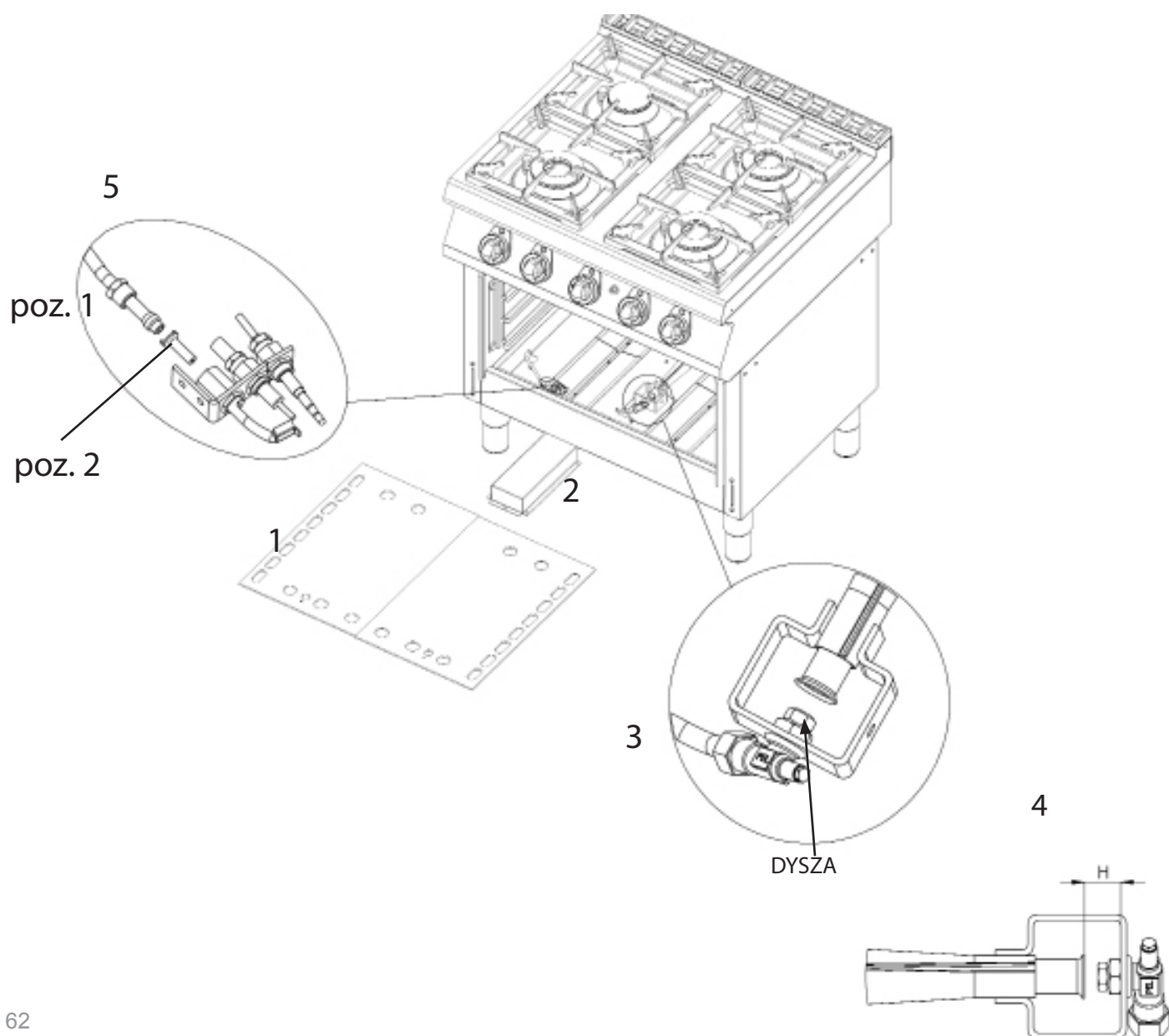
## WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO

Przy wymianie dyszy palnika piekarnika trzeba postępować w następujący sposób:

- 1) Otwieramy drzwiczki piekarnika i wyjmujemy osłonę blaszaną (fałszywe dno komory).
- 2) Demontujemy osłonę doprowadzenia do palnika (rys. 1)
- 3) Odkręcić dyszę (rys. 3) i wkręcić nową - na właściwy typ gazu, zgodnie z tabelą danych technicznych.
- 4) Doprowadzenie powietrza ustawiamy zgodnie z odpowiednim gazem według tabelki „DANE TECHNICZNE PALNIKÓW“.

## WYMIANA DYSZY PALNIKA PILOTUJĄCEGO

- 1) Odkręcamy nakrętkę zgodnie z rys. 5 poz.1.
- 2) Demontujemy doprowadzającą rurkę miedzianą z palnika pilotującego.
- 3) Zgodnie z rys. 5. poz. 2 wykręcamy dyszę palnika głównego i zastępujemy ją dyszą zgodną z tabelą „DANE TECHNICZNE PALNIKÓW“.
- 4) Montujemy z powrotem doprowadzającą rurkę miedzianą palnika pilotującego i dokręcamy ją nakrętką zgodnie z rys. 5 poz. 1.





## INSTRUKCJA OBSŁUGI

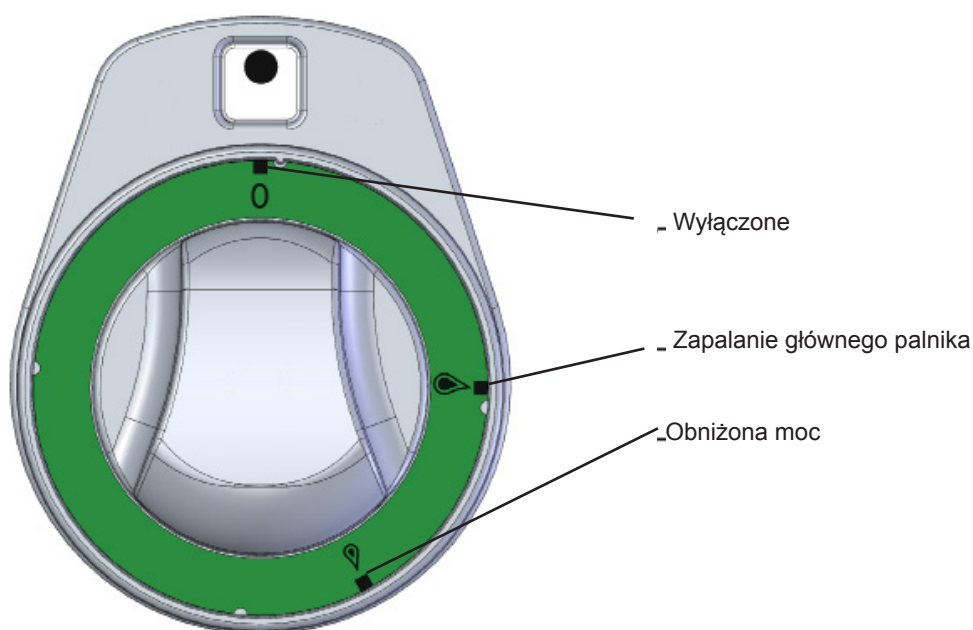
Uwaga! Zanim zaczniemy używać urządzenie należy zdjąć folię ochronną i całość przemyć wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie omyć wilgotną szmatką.

### ZAPALENIE PALNIKA

Przekręcić pokrętkę regulacji (A) do połowy a następnie nacisnąć i przytrzymać. Zapali się płomień palnika pilotującego, który będzie widoczny przez otwór kontrolny w przednim panelu. Należy jeszcze przez kilka sekund przytrzymać naciśniętą pokrętkę (A), aby termopara nabrała odpowiedniej temperatury, a następnie puścić pokrętkę. Jeśli płomień palnika pilotującego zgaśnie, czynność należy powtórzyć.

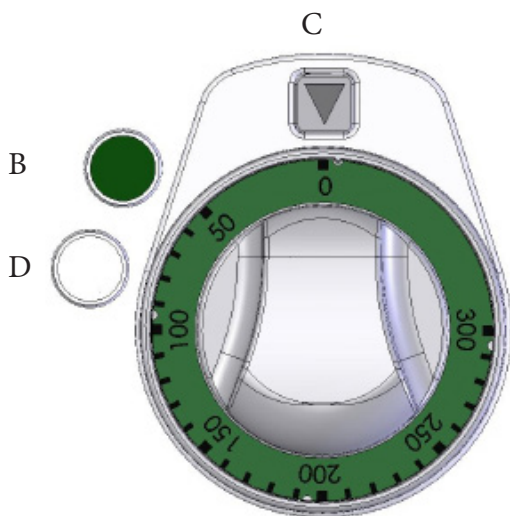
### ZMNIJSZENIE WIELKOŚCI PŁOMIENIA

Przekręcić pokrętkę (A) na symbol mniejszego płomienia.



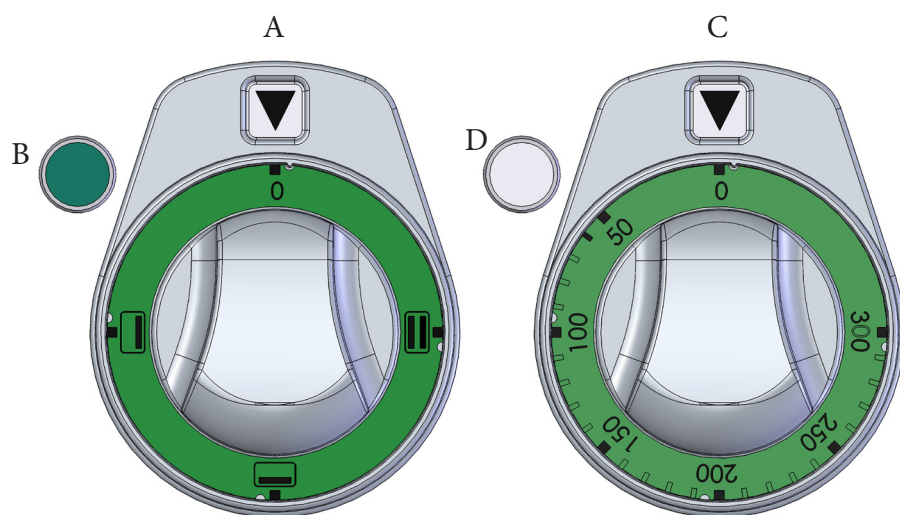
## Zapalenie i regulacja palnika piekarnika

Pokrętkę C przekręć w prawo - włączysz wentylator piekarnika (zaświeci się zielona kontrolka B). Za pomocą pokrętki C ustaw żądaną temperaturę piekarnika. Pomarańczowa kontrolka D sygnalizuje pracę grzałek - jeśli w piekarniku zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, kontrolka zgaśnie.



- A - pokrętko czasomierza
- B - kontrolka sygnalizująca włączony wentylator
- C - pokrętko termostatu piekarnika
- D - kontrolka sygnalizująca pracę grzałek

Pokrętkę A przekręć w prawo ustawiając pracę grzałek (obie grzałki, górna, dolna). Zielone kontrolki B sygnalizują które grzałki będą pracowały. Pokrętkiem C ustaw pożądaną temperaturę piekarnika. Pomarańczowe kontrolki D sygnalizują która grzałka aktualnie jest nagrzewana (dolna i/lub górna). Po nagraniu piekarnika kontrolki D zgasną. Piekarnik wyłączysz ustawiając oba pokrętki na pozycję „0”.

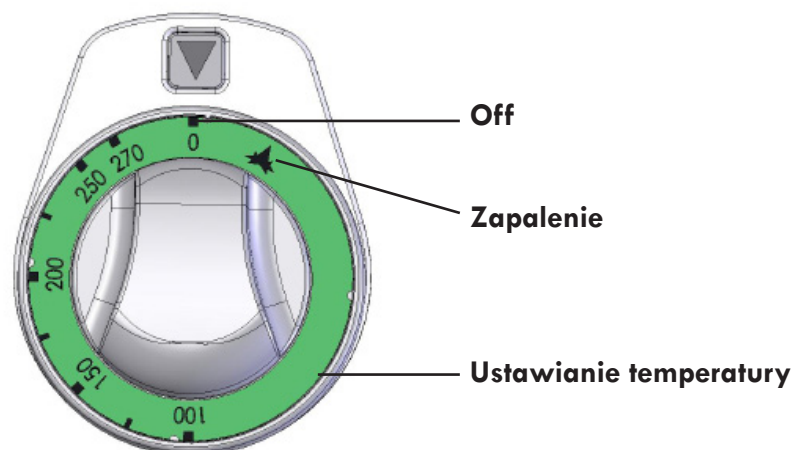


- A - przełącznik grzałek
- B - kontrolka sygnalizująca która grzałka jest jest włączona (dolna/górna)
- C - pokrętko termostatu piekarnika
- D - kontrolka sygnalizująca która grzałka jest aktualnie nagrzewana (dolna/górna)

## Zapalanie i regulacja palnika w piekarniku

Przy uruchamianiu piekarnika otwieramy jego drzwiczki, obracamy pokrętkę do znaku zapalania, przytrzymujemy wciśniętą pokrętkę a potem kilka razy naciskamy przycisk piezo zapalarki, aż gaz się zapali. Otworem w dnie piekarnika można sprawdzić obecność płomienia i po około 10 sekundach można puścić przycisk. Jeżeli zapalona świeczka zgaśnie, całą operację trzeba będzie powtórzyć. Przy obróceniu pokrętki do położenia do zapalania świeczki, główny palnik gaśnie i pali się tylko sama świeczka. Aby zapalić palnik główny przekręcamy pokrętkę w lewo i ustawiamy żądaną temperaturę. Jeżeli chcemy całkowicie wyłączyć piekarnik, pokrętkę sterującą przekręcamy w położenie „0”.

### Piece gazowe pokrętko sterowania




## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zaleca się kontrolę urządzenia przez profesjonalny serwis 2 razy w roku. Wszystkie interwencje w urządzeniu może przeprowadzać tylko przeszkolona osoba, która ma wymagane do tego uprawnienia.

**Uwaga!** Przed rozpoczęciem używania urządzenia należy ściągnąć z całej powierzchni folię ochronną oraz przemyć urządzenie wodą z płynem do naczyń, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką.

- Czyszczenie przede wszystkim powierzchni, która jest w kontakcie z żywnością musimy przeprowadzać codziennie i bardzo dokładnie.
- Części nierdzewnych nie wolno czyścić pastami gruboziarnistymi lub środkami agresywnymi.
- Do czyszczenia nie używać papierów ściernych.
- W razie silnego zabrudzenia powierzchni dopuszczalne jest użycie gąbki z utwardzoną powierzchnią.
- Urządzenie czyścić wyłącznie zimne - w przeciwnym wypadku grozi to oparzeniem.
- W czasie dłuższej przerwy w eksploatacji urządzenia należy je zakonserwować olejem jadalnym i wyłączyć zasilanie elektryczne.
- Urządzenia nie należy czyścić wodą pod ciśnieniem (z węża).

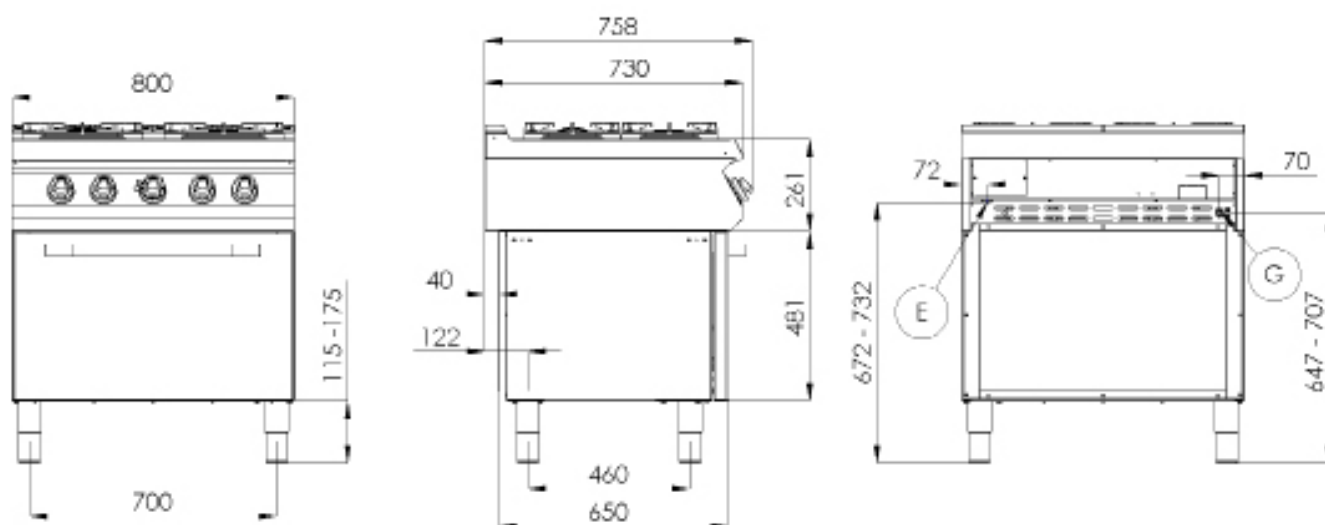
 **W razie awarii:**  
Odłączyć zasilanie elektryczne. Wezwać autoryzowany serwis.

### GWARANCJA

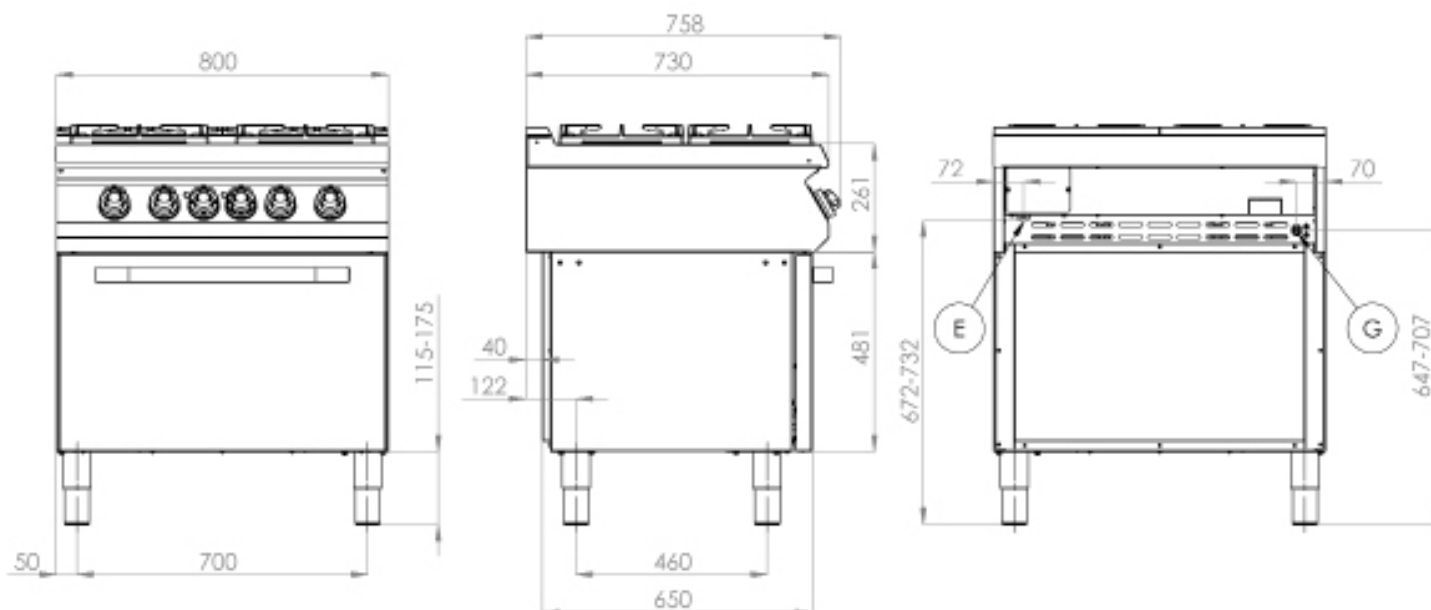
Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych warunkami atmosferycznymi lub przez osoby trzecie.

## ROZMĚROVÉ OBRÁZKY: RYSUNEK WYMIAROWY:

### SPBT-780-11 GE



### SPBT-780-21 GE



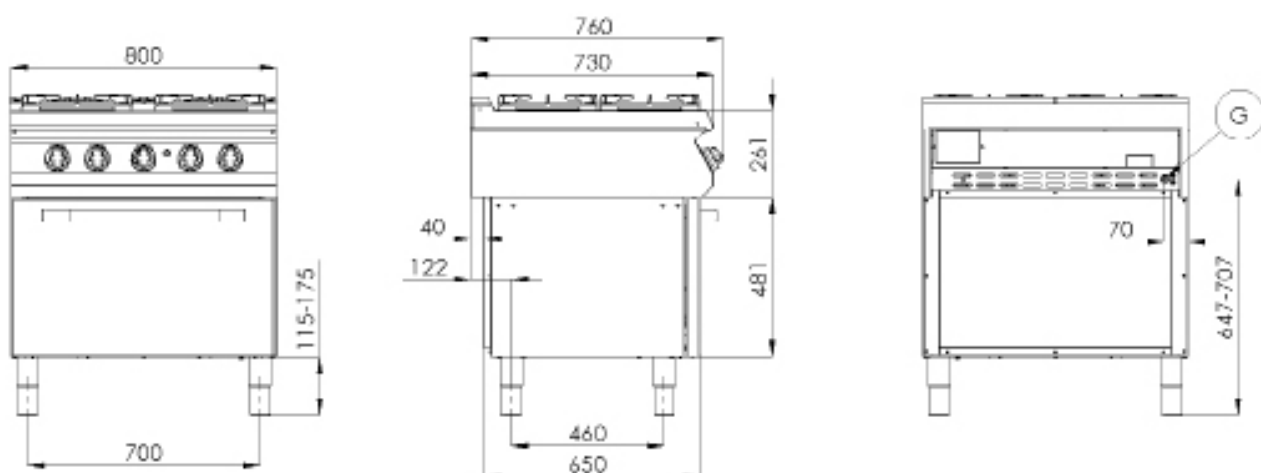
#### PŘÍPOJNÉ BODY

G	PLYNOVÝ PŘÍVOD
---	----------------

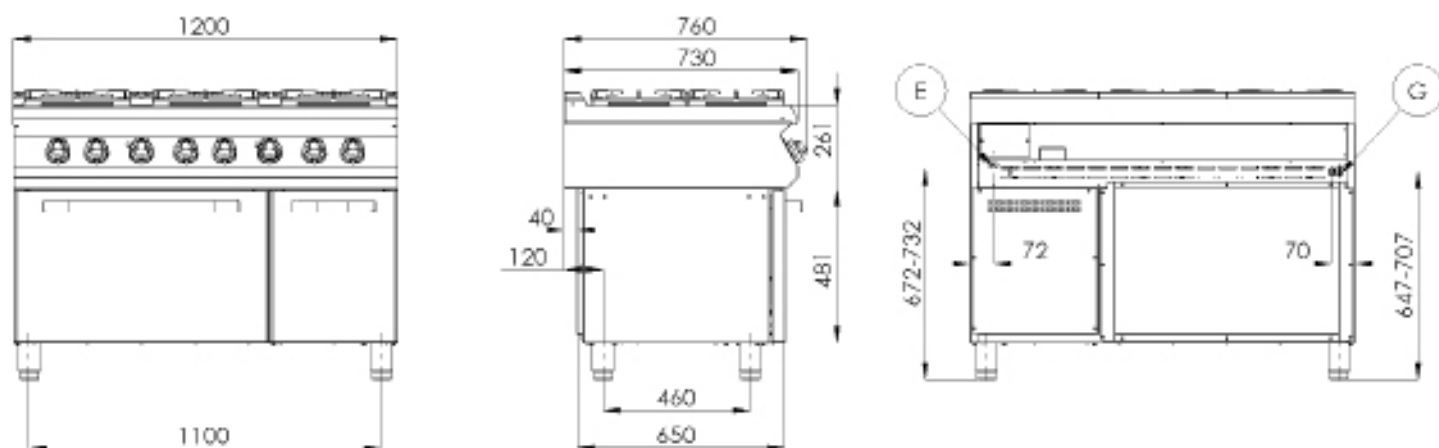
#### PŘÍPOJNÉ BODY

E	ELEKTRICKÝ PŘÍVOD
---	-------------------

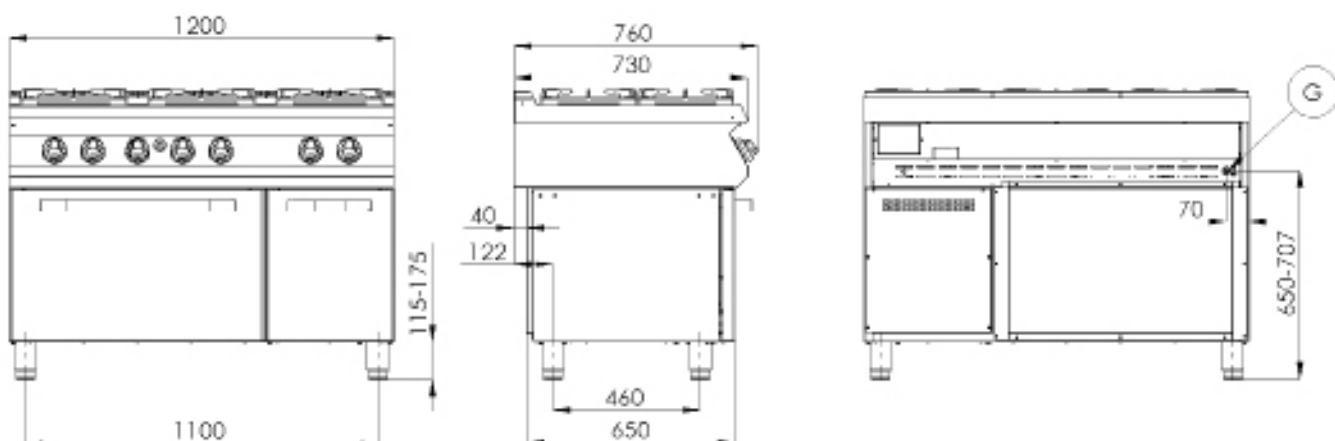
### SPBT-780-21 G



### SPBT-7120-21 GE

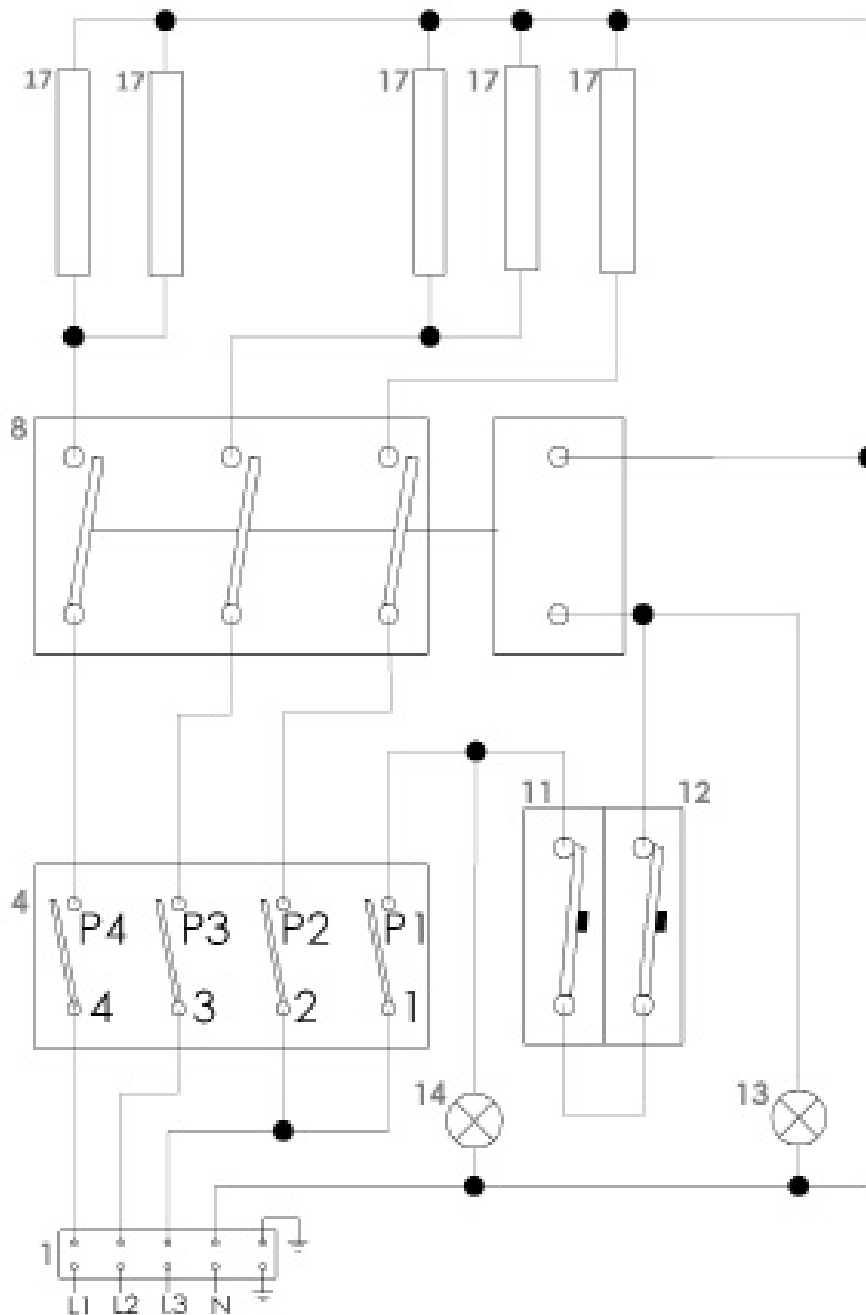


### SPBT-7120-21 G



# SCHÉMA ZAPOJENÍ: SCHEMAT PODŁĄCZENIA:

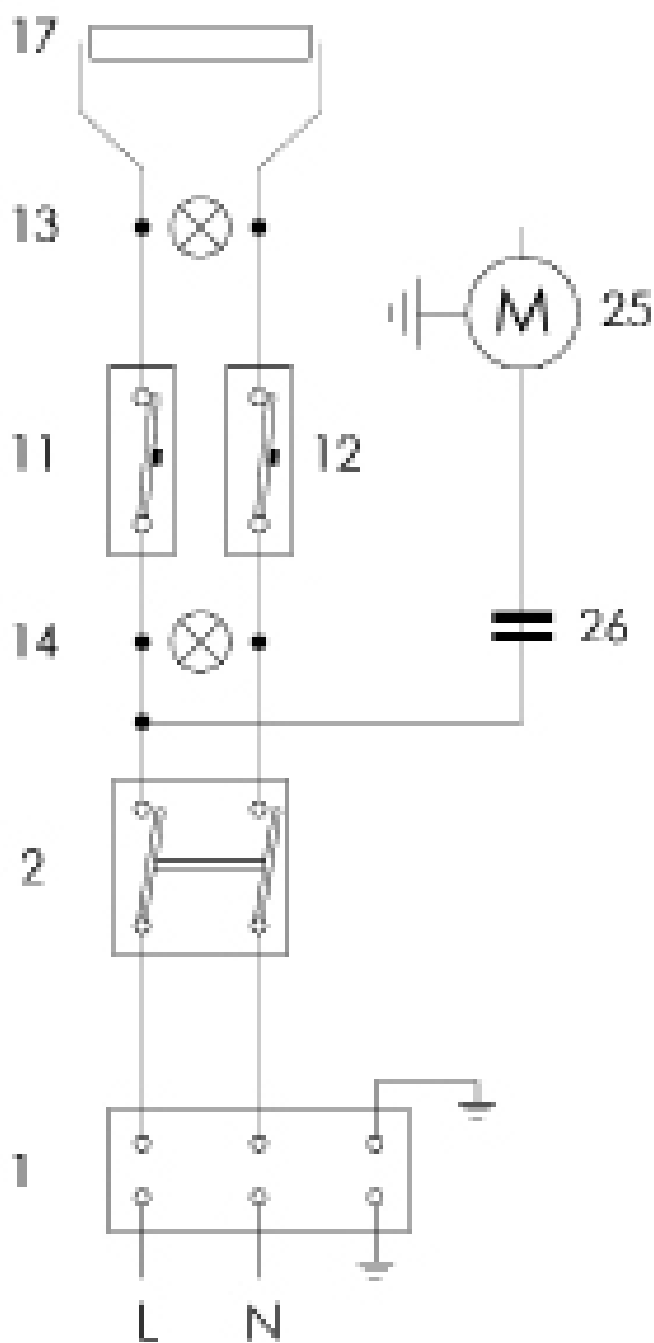
## STATICKÁ TROUBA



1- SVORKOVNICE	17- TOPNÉ TĚLESO
2- VYPÍNAČ O/I	18- PLOTÝNKA
3- VYPÍNAČ PROSVĚTLENÝ O/I	19- TRANSFORMÁTOR
4- PŘEPÍNAČ OTOČNÝ	20- POJISTKA
5- TLAČÍTKOVÝ SPÍNAČ	21- RHEOSTAT
6- KONCOVÝ SPÍNAČ	22- TERMOČLÁNEK
7- MIKROSPÍNAČ	23- ČIDLO
8- RELÉ	24- MOTOR ZDVIHU
9- KONTAKTY RELÉ	25- MOTOR VENTILÁTROU
10- ČASOVÝ SPÍNAČ	26- KONDENZÁTOR ROZBĚHOVÝ
11- TERMOSTAT PRACOVNÍ	27- ZAPALOVACÍ SVÍČKA
12- TERMOSTAT POJISTNÝ	28- PLYNOVÝ VENTIL (SIT)
13- KONTROLKA ORANŽOVÁ	29- ZÁSUVKA
14- KONTROLKA ZELENÁ	30- DIGITÁLNÍ TEPLMĚR
15- DIODA	31- ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA
16- VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ	

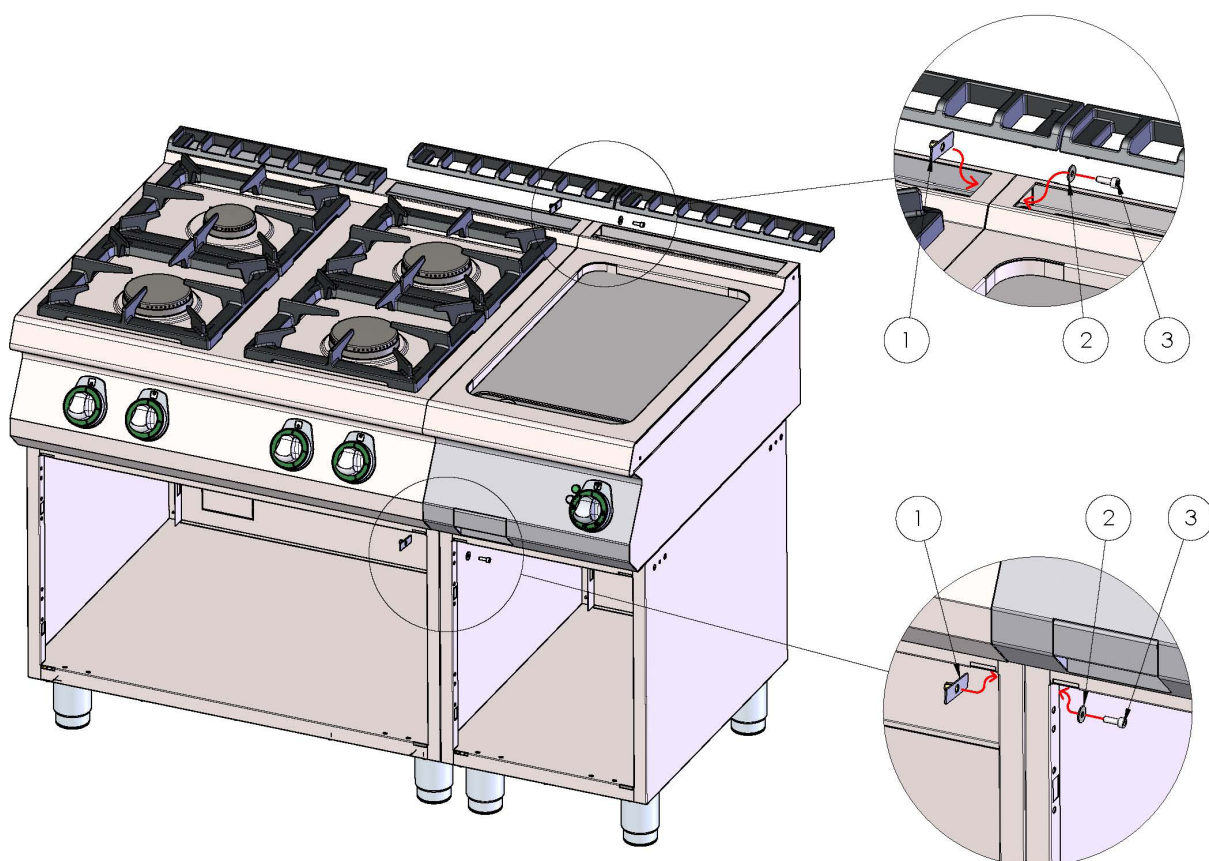
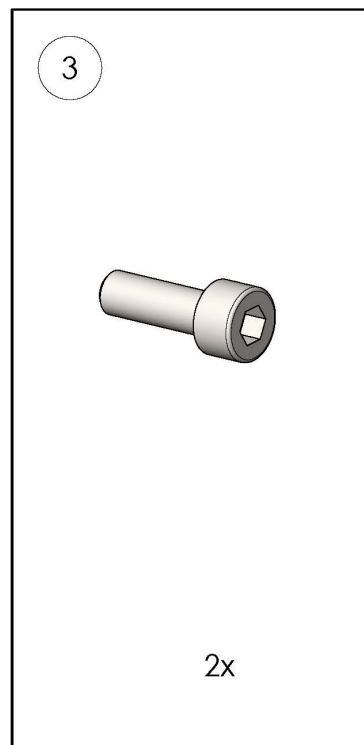
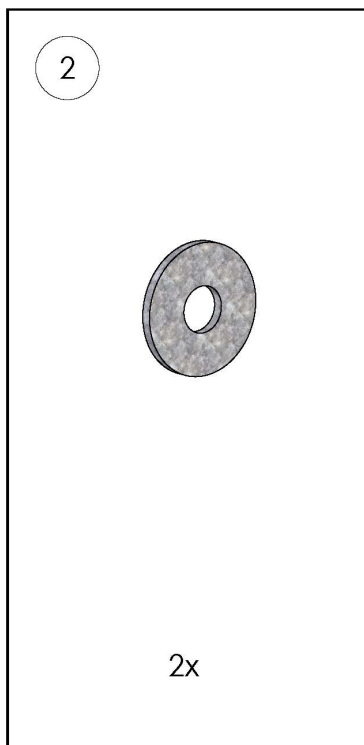
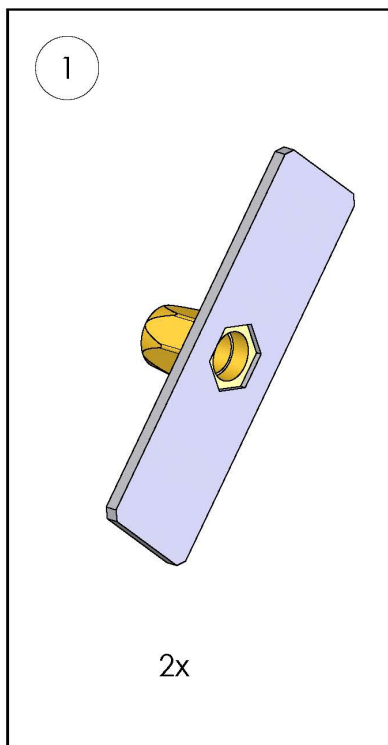


# HORKOVZDUŠNÁ TROUBA



1- SVORKOVNICE	17- TOPNÉ TĚLESO
2- VYPÍNAČ O/I	18- PLOTÝNKA
3- VYPÍNAČ PROSVĚTLENÝ O/I	19- TRANSFORMÁTOR
4- PŘEPÍNAČ OTOČNÝ	20- POJISTKA
5- TLAČÍTKOVÝ SPÍNAČ	21- RHEOSTAT
6- KONCOVÝ SPÍNAČ	22- TERMOČLÁNEK
7- MIKROSPÍNAČ	23- ČIDLO
8- RELÉ	24- MOTOR ZDVIHU
9- KONTAKTY RELÉ	25- MOTOR VENTILÁTROU
10- ČASOVÝ SPÍNAČ	26- KONDENZÁTOR ROZBĚHOVÝ
11- TERMOSTAT PRACOVNÍ	27- ZAPALOVACÍ SVÍČKA
12- TERMOSTAT POJISTNÝ	28- PLYNOVÝ VENTIL (SIT)
13- KONTROLKA ORANŽOVÁ	29- ZÁSUVKA
14- KONTROLKA ZELENÁ	30- DIGITÁLNÍ TEPLMĚR
15- DIODA	31- ŘÍDÍCÍ JEDNOTKA
16- VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ	

# SPOJENÍ MODULŮ



## IZJAVA O SAGLASNOSTI SA NORMAMA

Proizvodjač proglašava da uređaji ispunjavaju norme evropskog parlamenta i savjeta 2009/142/ES. Instalacija mora biti provedena prema važećim normama.

Proizvodjač proglašava da njegovi proizvodi ispunjavaju osnovne uvjete smjernica EU 2004/108/ES i uvjete smjernica 2006/95/ES.

Pozor, proizvođač ne snosi odgovornost u slučaju direktnog i/ili indirektnog oštećenja, a koje može biti uzrokovano neodgovornom ili neprofesionalnom instalacijom, neispravnom opravom i/ili korištenjem, nedovoljnim održavanjem i čišćenjem, te ostalim faktorima koji su uvedeni u uputstvu, odnosno uslovima prodaje. Ovaj uređaj je namijenjen samo k profesionalnom korišćenju i upotrebi, tako da mora biti servisiran samo kvalifikovanim osobljem. Dijelovi koji su bili instalirani od strane proizvođača ili njim povjerene osobe, ne smije korisnik mijenjati, niti opravljati.

## TEHNIČKI PODACI

Naljepnica sa tehničkim podacima se nalazi sa zadnje ili bočne strane aparata. Prije nego što aparat počnete koristiti prostudirajte shemu elektr. instalacije i ostale odgovarajuće informacije.

MODEL	Napon (V/Hz)	Gorionika (kW)	Pećnica (kW)	Razm. uređaja (mm)
SPBT-780-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (gas)	80x73x90 h
SPBT-780-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (convection)	80x73x90 h

Podaci	Vrsta plina						
<b>Gorionik 6 kW</b>	<b>G30 28-30 mbar</b>	<b>G30 37 mbar</b>	<b>G30 50 mbar</b>	<b>G20 20 mbar</b>	<b>G25 25 mbar</b>	<b>G25 20 mbar</b>	<b>G20 25 mbar</b>
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	125	115	105	190	200	215	180
KONTROLA ZRAKA (MM)	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
POTROŠNJA	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,635 m <sup>3</sup> /h
<b>Gorionik 3,5 kW</b>							
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	92	90	80	140	145	155	130
KONTROLA ZRAKA (MM)	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
POTROŠNJA	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,431 m <sup>3</sup> /h	0,370 m <sup>3</sup> /h
<b>Gorionik 6 kW oven</b>							
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	125	115	110	180	195	205	175
KONTROLA ZRAKA (MM)	13	13	13	13	13	13	13
POTROŠNJA	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,738 m <sup>3</sup> /h	0,635 m <sup>3</sup> /h
<b>Pilot burner pećnica diameter 1/100mm</b>							
	13	13	13	36	36	36	36

Data	Vrsta plina					
<b>Gorionik 6 kW</b>	<b>G25.1 25 mbar</b>	<b>G2.350 13 mbar</b>	<b>G27 20 mbar</b>	<b>G31 30-37 mbar</b>	<b>G31 37 mbar</b>	<b>G31 50 mbar</b>
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	210	300	225	125	115	105
KONTROLA ZRAKA (MM)	2,5	2,5	2,5	6	6	6
POTROŠNJA	0,737 m <sup>3</sup> /h	0,882 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>Gorionik 3,5 kW</b>						
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	150	195	160	92	90	80
KONTROLA ZRAKA (MM)	1,5	1,5	1,5	5	5	5
POTROŠNJA	0,430 m <sup>3</sup> /h	0,514 m <sup>3</sup> /h	0,452 m <sup>3</sup> /h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
<b>Gorionik 6 kW pećnica</b>						
MLAZNICA GORIONIKA 1/100 MM	195	260	205	125	115	110
KONTROLA ZRAKA (MM)	13	13	13	13	13	13
POTROŠNJA	0,737 m <sup>3</sup> /h	0,882 m <sup>3</sup> /h	0,774 m <sup>3</sup> /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
<b>Pilot burner pećnica diameter 1/100mm</b>						
	36	36	36	13	13	13

## KONTROLA PAKOVANJA I APARATA

Uredjaj napušta naše skladište uredno zapakovan, na pakovanju se nalaze simboli i opis tipa aparata. U pakovanju ćete naći uputstvo za upotrebu. Ukoliko bi se na pakovanju vidjelo da je s njim bilo loše manipulirano, da je pakovanje oštećeno, morate to odmah riješiti sa prijevoznikom, a to tako što ćete s njim napisati i obostrano potpisati protokol o šteti. Kasnije reklamacije nećemo uzimati u obzir.



### Važno upozorenje

Ovo uputstvo mora biti pažljivo pročitano, budući da sadrži bitne informacije o sigurnosti, instalaciji i korištenju.

- Ove preporuke se odnose na ovaj proizvod ili liniju proizvoda.
- Ovo uputstvo se treba sačuvati i za buduće korištenje.
- Zabranite djeci da koriste uređaj.
- Prilikom preprodaje ili izmjene pozicije uređaja, neophodno je upoznati servis i osoblje sa priloženim uputstvom za upotrebu i instalaciju.
- Uredjaj smije koristiti samo poslušač koji je upoznat sa uputstvom.
- Nesmijete ostavljati uređaj bez nadzora.
- Preporučuje se kontrola autorizovanim servisom minimalno 2x godišnje.
- U slučaju oprave ili izmjene rezervnog dijela, koristite samo originalne dijelove.
- Uredjaj se ne smije čistiti vodom pod pritiskom (tuš ili crijevo sa vodom).
- U slučaju kvara, isključite aparat iz struje, prekinite dovod vode i/ili plina, a potom se obratite na autorizovani servis.
- Proizodjač ne snosi odgovornost u slučaju pogrešne instalacije, nedodržavanjem gore navedenih preporuka, odnosno neodgovornim korištenjem i sl.
- Uredjaj smije biti korišten samo k tomu čemu je namijenjen, drugi način korištenja može uzrokovati oštećenje aparata ili, čak, tjelesne povrede.
- Moramo najstrožije dodržavati pravila protivpožarne zaštite.

## POZICIJA

Za ispravan rad i položaj aparata neophodno je dodržavati smjernice i norme propisane u uputstvu.

Raspakujte uređaj i prekontrolirajte da se nije slučajno oštetiо tijekom transporta. Smjestite uređaj na vodoravnu podlogu (maksimalna neravnina do 2°). Male neravnine možemo regulirati nožicama.

Ako je aparat smješten tako da će biti u neposrednoj blizini namještaja, taj mora biti otporan na toplotu od 60°C. Instalaciju, podešavanje i početak korištenja mora biti proveden kvalifikovanim osobom, koja je k tomu povjerena od strane autorizovanog servisa.

Uredjaj može biti instaliran samostalno ili u seriji sa ostalim našim proizvodima. Obavezno dodržavajte minimalnu udaljenost 10 cm od lako zapaljivih predmeta. U takvom slučaju, moraju biti provedene određene izmjene kako bi izolirale zapaljive materijale.

Uredjaj smije biti instaliran samo na nezapaljivoj površini i pored vatrostalnog zida.

# INSTALACIJE

## Važno:

Proizvodjač ne daje nikakvu garanciju na greške uzrokovane neispravnim korištenjem, nepridržavanjem danih instrukcija ili neodgovornim korištenjem proizvoda.

Instalaciju, izmjene i oprave, a jednako tako i demontažu, ukoliko je aparat oštećen, može provesti samo odgovorna osoba, a to povjerena autorizovanim servisom. I to na osnovu ugovora o prodaji i održavanju koji može biti sklopljen samo sa oficijalnim predstavnikom proizvođača, a mora sadržavati sve tehničke propise i norme koje se tiču instalacije, dovoda struje i plina, te bezbjednosti rada.

Tehničke instrukcije za instalaciju i podešavanje služe samo SPECIJALIZIRANIM serviserima.

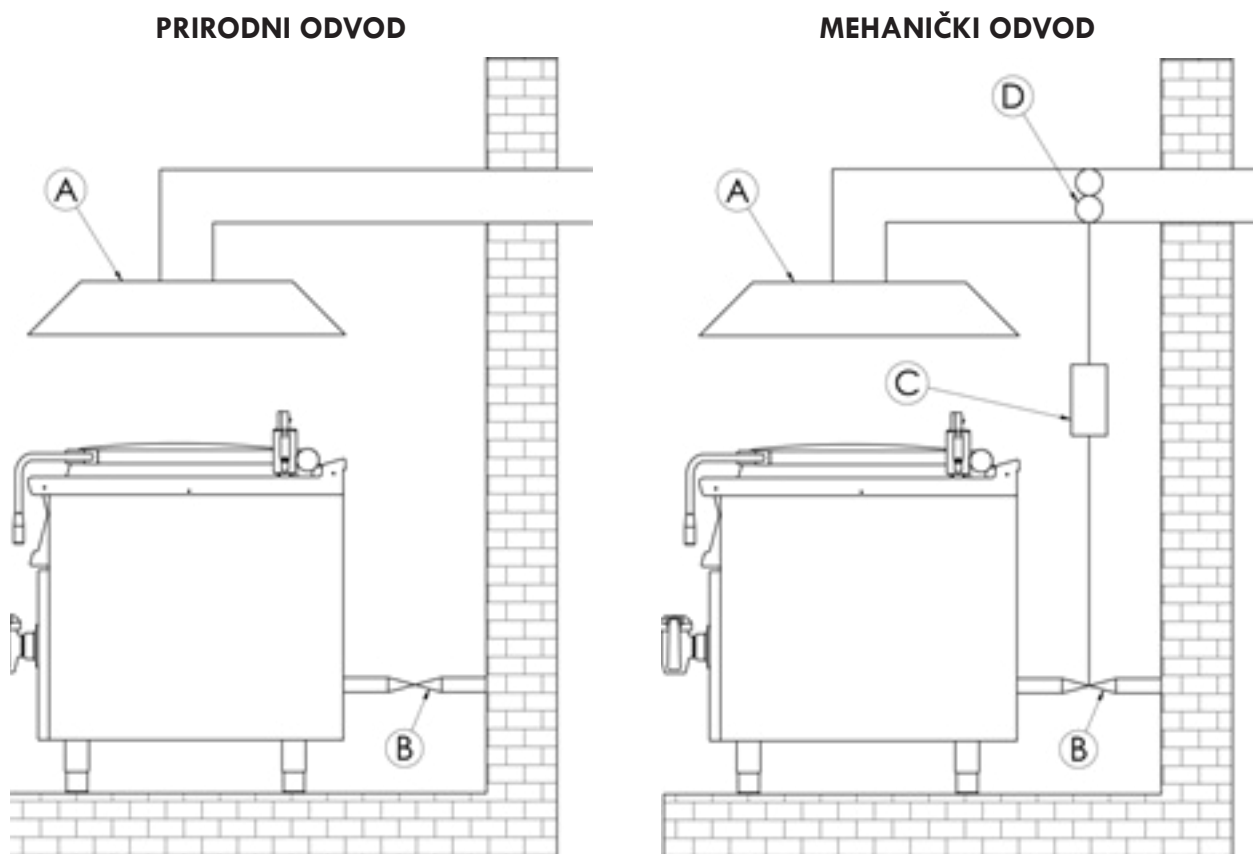
Instrukcije, koje slijede tiču se tehničara kvalifikovanih za instalaciju uređaja, a da bi to učinili na što korektniji i odgovorniji način, a to prema zadanim normama.

Bilo koja djelatnost vezana za regulaciju i sl., mora biti provedena samo kada je aparat isključen i prekinut dovod plina i/ili vode. Dok aparat ne isključite i odpojite, budite maksimalno oprezni i pažljivi prilikom rukovanja.

Kakav trebate koristiti odvod dima, možete vidjeti na naljepnici sa deklaracijom tipa aparata, radi se o aparatima tipa A1.

## PROVEDBA ODVODA PLINA

Uredjaje tipa A (pogledaj naljepnicu sa karakteristikama) moramo instalirati u prostoru koji je dovoljno odvetran, a to u tom smislu, da u njemu nije moguća veća koncentracija štetnih plinova ili dima. Tim se podrazumijeva da sam aparat nema svoj dimnjak i nije spojen sa drugim aparatom koji bi već imao svoj odvod dima.



Odvod digestora je u samom tijelu dimnjaka (A). Odvod dima, osigurava prirodno odvetranje dimnjaka.

Odvod digestora nema prirodno odvetranje. To obezbijedjuje ventilator (D), (mehanički odvod). U tom slučaju, obavezno je spojiti dovod plina (B) sa odvodem dima, ukoliko bi došlo do nestanka elektr. energije.



## BEZBJEDNOSNE MJERE PROTIVPOŽARNE ZAŠTITE

- Koristiti uređaj smiju samo odrasle osobe.
- Uređaj smije biti korišten samo u tome namijenjenom prostoru.
- Uređaj postavite tako da stoji na vatrostalnoj podlozi.

**Na uređaj i u njegovoj blizini ne smiju biti postavljeni lako zapaljivi predmeti (najmanja dozvoljena udaljenost između aparata i zapaljivih materijala je 10 cm).**

• Informacije o stupnju zapaljivosti uobičajenih građevinskih materijala možete vidjeti na tabeli. Uređaj mora biti instaliran na bezbjednom mjestu. Prilikom instalacije moraju biti respektovani priloženi projektni materijali, sigurnosni i higijenski propisi.

<b>Stupanj zapaljivosti</b>	<b>Gradjevinski materijal</b>
<b>A</b> - nezapaljive	granit, pijesak, beton, cigle, keramičke pločice, žbuka
<b>B</b> - teško zapaljive	akumin, heraklit, lihnos, itaver
<b>C1</b> - veoma zapaljive	drvo, sirkoklit, tvrdi papir, sadrokarton
<b>C2</b> - srednje zapaljive	iverica, solodur, pluto, guma, linoleum
<b>C3</b> - lehce hořlavé	dřevovláknité desky, polystyrén, polyureten, PVC

**Uređaji moraju biti instalirani na bezbjedan način. Prilikom instalacije uređaja moraju biti**

## PRIKLJUČIVANJE EL. KABLA U STRUJU

Instalacija dovoda struje - taj dovod mora imati svoj poseban osigurač. A to odgovarajući prema snazi i naponu instalovanog aparata. Ove podatke ćete naći na naljepnici sa zadnje ili bočne strane aparata.

Uzemljenje može biti duže od ostalih spojnica. Uređaj pripojite direktno na struju, a neophodno je da instalirate između uređajem i strujom prekidač, i to na udaljenosti 3mm između samostalnim kontaktima, tako da bi odgovarao važećim normama i opterećenju. Uzemljenje (žuto-zeleno) ne smije biti tim prekidačem prekinuto. Aparat je predviđen da se uključi u utičnicu, ukoliko ima odgovarajući osigurač.

U svakom slučaju, dovod mora biti postavljen tako da kabel niti na jednom mjestu ne može imati toplotu višu za 50 stupnjeva od sredine u kojoj se nalazi. Prije nego što kabel spojite, uvjerite se da:

- osigurač i razvodi mogu podnijeti opterećenje samog aparata (pogledaj naljepnicu)
- razvodi imaju odgovarajuće uzemljenje a to prema normama i uslovima određenim zakonom
- utičnica ili prekidač su lako pristupni.

**Ne preuzimamo bilo kakvu odgovornost u slučaju da se nisu dane instrukcije respektovale ili ako se nije postupalo prema danim uputama.**

**Prije prve upotrebe pročitajte poglavlje „čišćenje i održavanje“. Uređaj mora biti uzemljen pomoću već označenih šarafa.**

## SPAJANJE PRIVODA PLINA DO APARATA

Kod spajanje uređaja sa plinom trebamo koristiti čeličnu ili bakarnu cijev, a to prema zakonima dane države. Ta mora biti redovno kontrolisana i izmijenjana ukoliko je to potrebno. Svaki uređaj mora imati odgovarajući zatvarač i havarijni zatvarač. Havarijni zatvarač mora biti lako dostupan i na dohvata aparata. Kada završimo instalaciju, moramo prekontrolisati propusnost plina. Da bi to učinili, možemo koristiti rastvor vodu i sapuna koji će nam otkriti eventualno „curenje“ plina.

Ne koristite materijale koji mogu uzrokovati koroziju! Svi naši uređaji su pažljivo prekontrolisani. Tip plina, tlak i označene kategorije se nalaze na naljepnici proizvoda.

Spoj na kapalni plin:

Tlak za spajanje kapalnog plina mora biti 28 ili 30 mbar za propan/butan i 37 mbar za propan. Ali, u svakom slučaju, prekontrolišite naljepnicu, izmjerite pritisak i prekontrolišite parametre instalirane mlaznice, uporedite je sa parametrima koji su propisani proizvođačem. Ukoliko je pritisak niži od 25 mbar ili viši od 37 mbar **NE SMIJE BITI UREDJAJ PRIKLJUČEN NA PLIN!!!**

Spoj na zemni plin:

Tlak za spoj na metan mora biti 18 ili 20 mbar. Obavezno prekontrolišite naljepnicu, izmjerite pritisak i prekontrolišite parametre mlaznice, uporedite ih sa onim koji su propisani proizvođačem. Ukoliko je pritisak niži od 15 mbar ili viši od 22,5 mbar **NE SMIJE BITI UREDJAJ PRIKLJUČEN NA PLIN!!!**

## KONTROLA PODEŠAVANJA APARATA NA ODREĐENI TIP PLINA

Prije svega prekontrolirajte da li je uređaj uopšte predviđen za taj tip plina koji koristite. Na naljepnici svakog aparata možemo naći za koji tip plina je predviđen.

### UPUTE ZA IZMJENU TIPRA PLINA

Uređaji su podešeni i kontrolisani na zemnom plinu (vidi naljepnicu aparata). Izmjena na drugi tip plina mora biti provedena kvalifikovanom osobom, mlaznice predviđene za drugi tip plina se nalaze u paketu sa uputstvom.

### IZMJENA MLAZNICE GLAVNOG GORIONIKA

Skinite gornji dio gorionika i gornji pleh. Odšarafite mlaznicu i zašarafite novu na odgovarajući tip plina, prema tabeli teh. podataka. Kod gorionika se ne mora ponovo podešavati dovod vazduha. Sve vratite obrnutim redoslijedom, pazite na to da svi dijelovi ponovo budu savršeno „ukomponovani“.

Važno:

Prilikom izmjene tipa plina, izmijenite taj podatak na naljepnici aparata. Kontrola rada aparata:

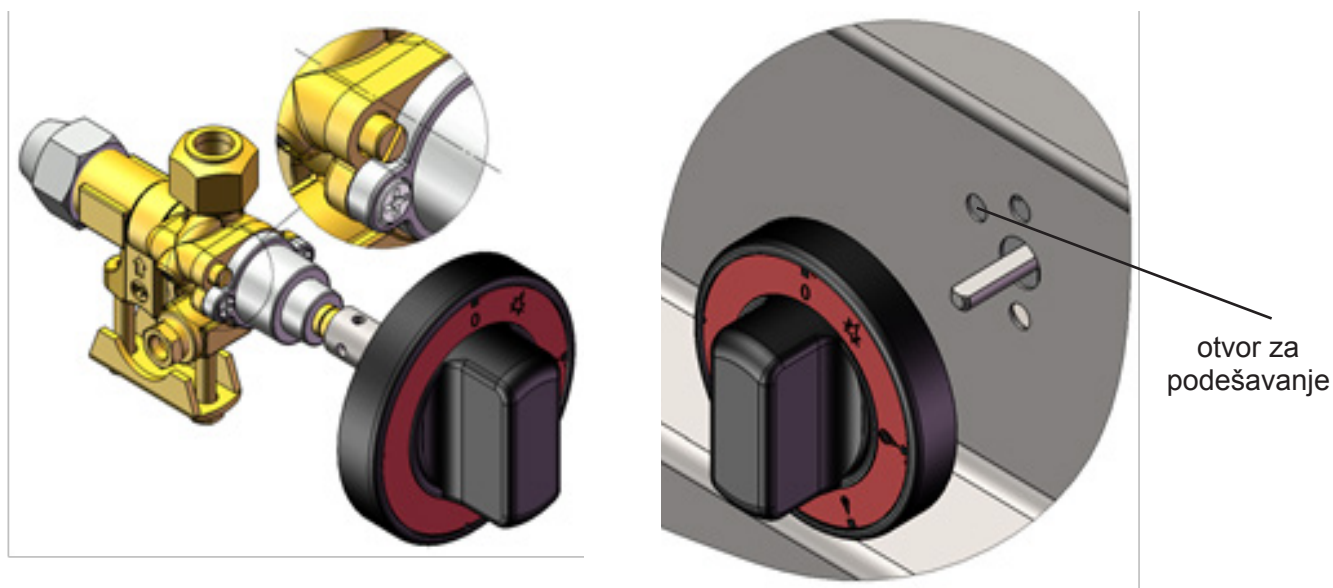
- prekontrolirajte da li negdje ne dolazi do ispuštanja plina
- prekontrolirajte paljenje i gorenje glavnog gorionika
- prekontrolirajte plamen gorionika na min. snazi (štednja)
- isprobajte da li plamen dodiruje termočlanak i da li je plav
- korisniku se preporučuje da prilikom korištenja aparata postupi prema uputama.

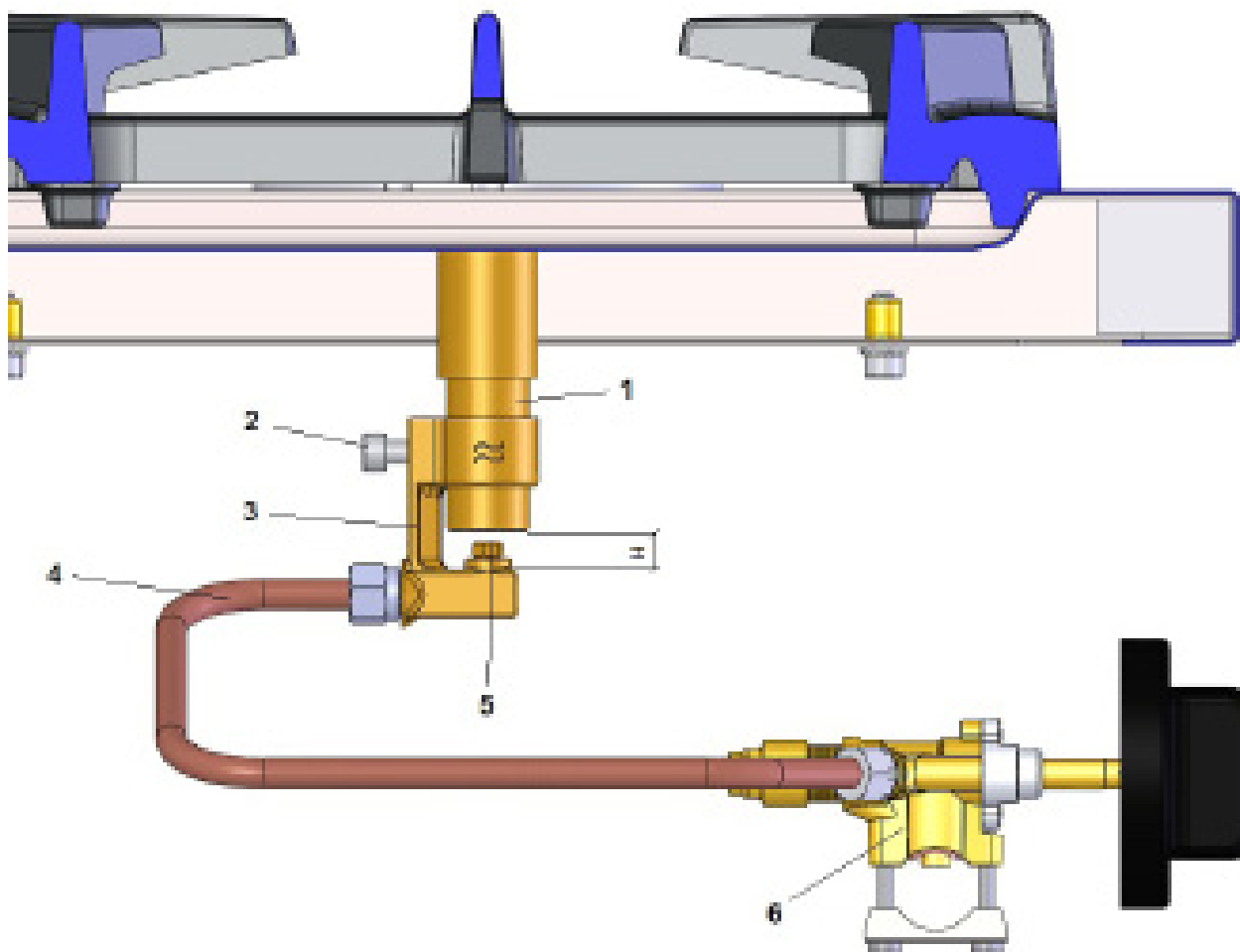
### PODEŠAVANJE PLAMENA NA SMANJENOJ SNAZI (ŠTEDNJA)

Plamen, kada je podešen na minimalnu jačinu, se podešava šarafom smještenim u tijelu slavine pored grla.

Prilikom podešavanja, uradite sljedeće:

- skinite regulacijsko dugme (povućete ga k sebi)
- pored grla je otvor za podešavanje
- pomoću malog ravnog šarfcigera podesite plamen





### Spisak komponenti:

- 1- Cijev plamenika
- 2- Vijak M5x16 zn IMBUS
- 3- Držač mlaznice
- 4- Dovoda cijev – bakrena
- 5- Mlaznica plamenika
- 6- Ventil plina

### Postupak izmjene mlaznice

- 1) Popustimo vijak M5x16 zn IMBUS (pozicija 2)
- 2) Pomaknemo držač mlaznice (pozicija 3) u smjeru prema dolje
- 3) Pomoću ključa odvijemo mlaznicu /pozicija 5) i zamijenimo ju za potrebnu veličinu
- 4) Držač mlaznice pomaknemo u smjeru prema gore na udaljenost H
- 5) Zavravimo vijak M5x16 zn IMBUS

Udaljenost H znači nazivnu dimenziju u mm između držača mlaznice i cijevi plamenika (pozicija 1). Vrijednosti su ovjerene Ustavom za certificiranje

## UPUTE ZA IZMJENU TIPA PLINA

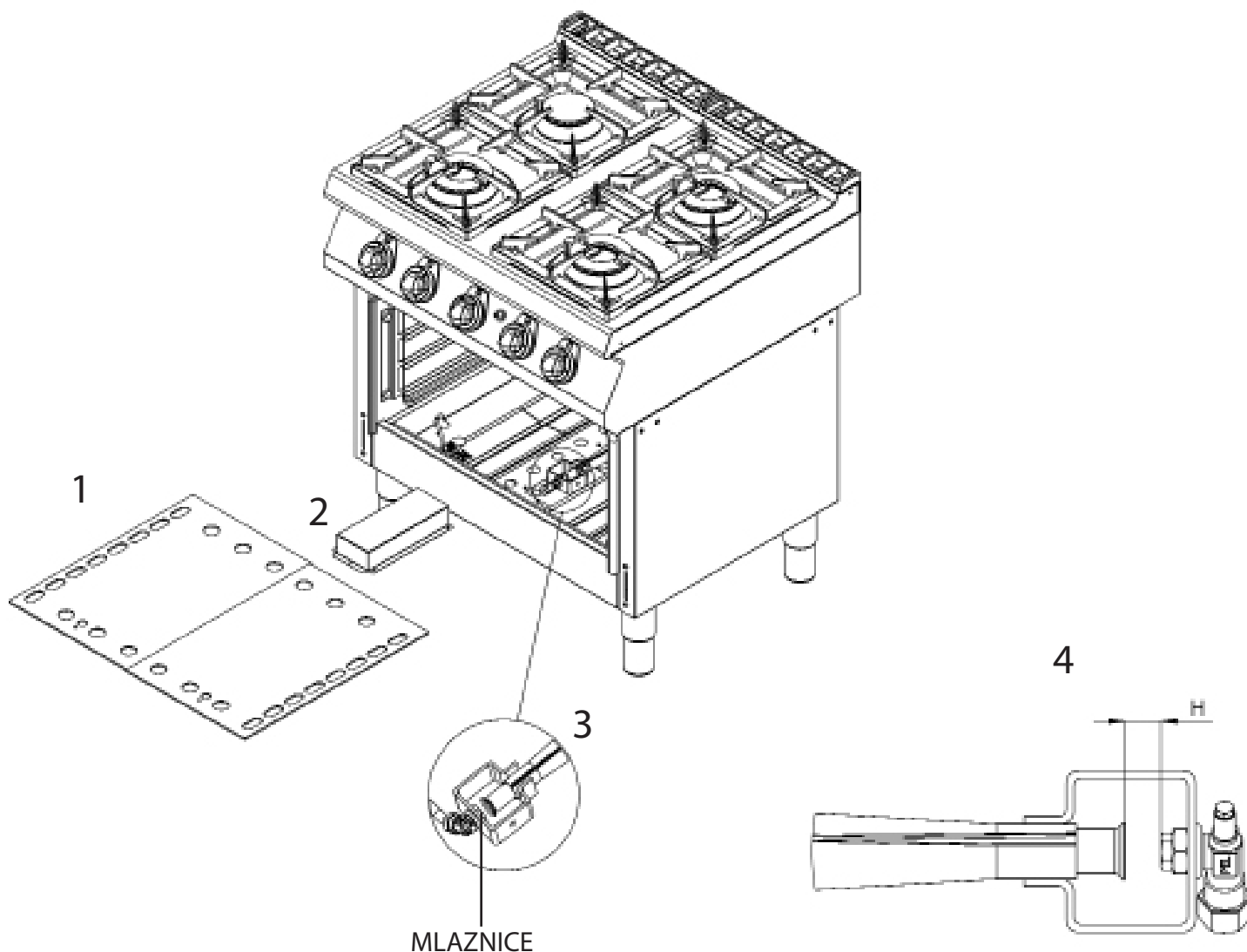
Uredjaji su podešeni i kontrolisani na zemnom plinu (vidi naljepnicu aparata). Izmjena na drugi tip plina mora biti provedena kvalifikovanim osobom, mlaznice predviđene za drugi tip plina se nalaze u paketu sa uputstvom.

Prije svega prekontrolišite da li je uređaj uopšte predviđen za taj tip plina koji koristite. Na naljepnici svakog aparata možemo naći za koji tip plina je predviđen.

### IZMJENA MLAZNICE GLAVNOG GORIONIKA (pećnica)

Prilikom izmjene mlaznica plamenika pećnice potrebno je postupati na sljedeći način:

- 1) Otvorite vrata pećnice i izvadite zaštitni pleh pećnice (lažno dno komore).
- 2) Demontirajte pokrov dovoda plamenika (sl. 1)
- 3) Prema slici 2 izvadimo mlaznicu sa glavnog plamenika te zamjenimo mlaznicama prema tablici „**TEHNIČKI PODACI**“
- 4) Namjestimo dovod zraka za pripadajući plin prema tablici „**TEHNIČKI PODACI**“. (sl. 4)



## UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pozor! Prije nego što počnete uređaj koristiti skinite zaštitne folije, a potom ga operite vodom i deterdžentom, te obišite vlažnom krpom.

Paljenje i regulacija gorionika (sl. 1, 2)

Dajte reg. dugme odgovarajućeg gorionika (A) u položaj „zapalite gorionik“, potom ga pritisnite i pridržite, nekoliko puta pritisnite piezzo upaljač dok ne upalite gorionik. Kada ga zapalite, pridržite dugme (A) još nekoliko sekundi, dok se ne zagrije termoosigurač, potom dugme pustite. Ukoliko se plamen ugasi, cijeli proces ponovite.

Snižena jačina, štednja (sl. 2)

Okrenite dugme (1) u položaj „štednja“, time ćete smanjiti jačinu i potrošnju plina.

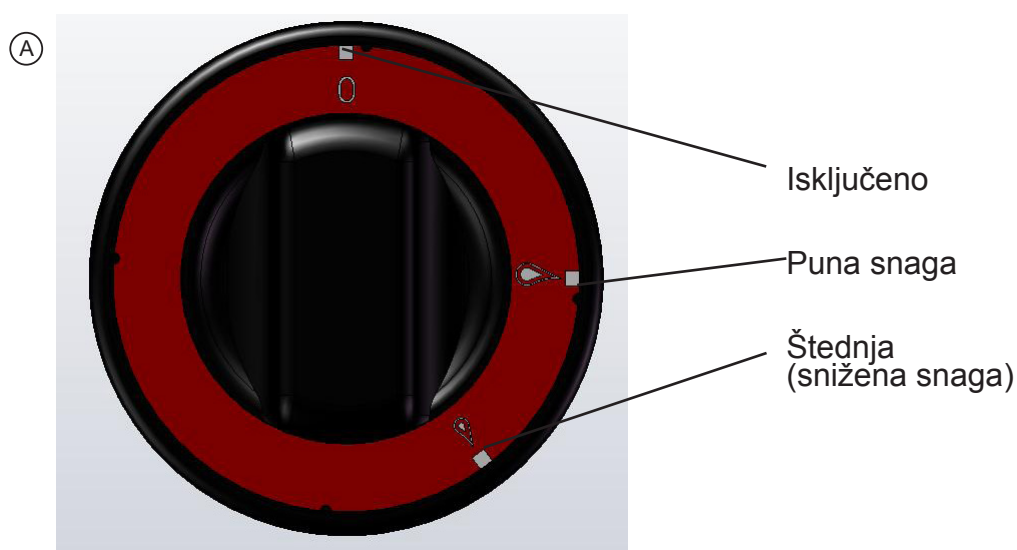
Isključivanje gorionika (sl. 2 )

Samo okrenite dugme (1) u položaj “0”

Upute na odvod dima i plinskih isparavanja

Uređaj tipa A (viz naljepnicu sa karakteristikama; t.j. uređaj koji nije predviđen za spajanje sa dimnjakom, niti drugim uređajem koji ima dimnjak) mora biti postavljen u prostoru koji ima dovoljno dobro odvjetrovanje tako da ne bi dolazilo do prevelike koncentracije plinskih isparavanja, odnosno dima.

### OVLADANJE (SL. 2)



## **KORIŠTENJE KONVEKCIJSKE PEĆNICE**

Okretanjem regulacijskog dugmeta udesno, dolazi do paljenja ventilatora. To je signalizirano zelenim svjetlom. Prilikom sljedećeg pomjeranja udesno, zadajemo željenu toplotu. Rad grijača je signaliziran narandžastim svjetlom. U slučaju njegovog gašenja, znamo da smo postigli željenu toplotu. Pećnicu isključujemo tako što dugme damo do pozicije 0.

## **KORIŠTENJE KLASIČNE PEĆNICE**

Prekidačem odredimo da li ćemo peći pomoću gornjih i donjih grijača (položaj 1), odnosno donjima (pol. 3) ili gornjima (pol. 2). To je signalizirano zelenim svjetlom. Regulacijskim dugmetom odredimo željenu toplotu. Rad grijača kontroliše narandžasto svjetlo, kada se ugase postigli smo traženu toplotu. Pećnicu isključujemo postavljanjem oba dugmeta u položaj 0.

## **KORIŠTENJE PLIN PEĆI**

Dajte reg. dugme odgovarajućeg gorionika u položaj „zapalite gorionik“, potom ga pritisnite i pridržite. Kada ga zapalite, pridržite dugme još nekoliko sekundi, dok se ne zagrije termoosigurač, potom dugme pustite. Ukoliko se plamen ugasi, cijeli proces ponovite. To je moguće provjeriti plamen kroz otvor na inspekcijskog pećnica kat (dolje).


Pozor! - Kad je pećnica na, vrata se ne mora ostati otvorena, jer bi to moglo oštetiti toplina i gumb.



## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat prekontrolirate barem 2 x godišnje autorizovanim serviserom. Bilo kakve oprave ili instalacije mogu biti provedene samo kvalifikovanom osobom koja je za takve zadatke odgovorna.

### POZOR!

 Aparat ne smijete čistiti vodom koja je pod pritiskom; npr. tuš, crijevo. Čistite ga svakodnevno. Dnevno održavanje produžava život i upotrebnu vrijednost aparata. Prije početka čišćenja, provjerite da li ste aparat isključili iz struje. Uvijek provjerite glavni dovod. Dijelove od nehrdjajućeg čelika čistite vlažnom krpom i tekućim deterdžentom za sudje, potom operite čistom vodom i detaljno osušite. Nemojte koristiti abrazivna ili korozivna sredstva za čišćenje.

**Pozor!** Prije nego što počnete uređaj koristiti, obavezno sa njega skinite zaštitne folije i operite ga prema gore navedenim uputama.

Šta učiniti u slučaju kvara?

Isključite aparat iz struje i nazovite autorizovani servis.

## UPOZORENJE

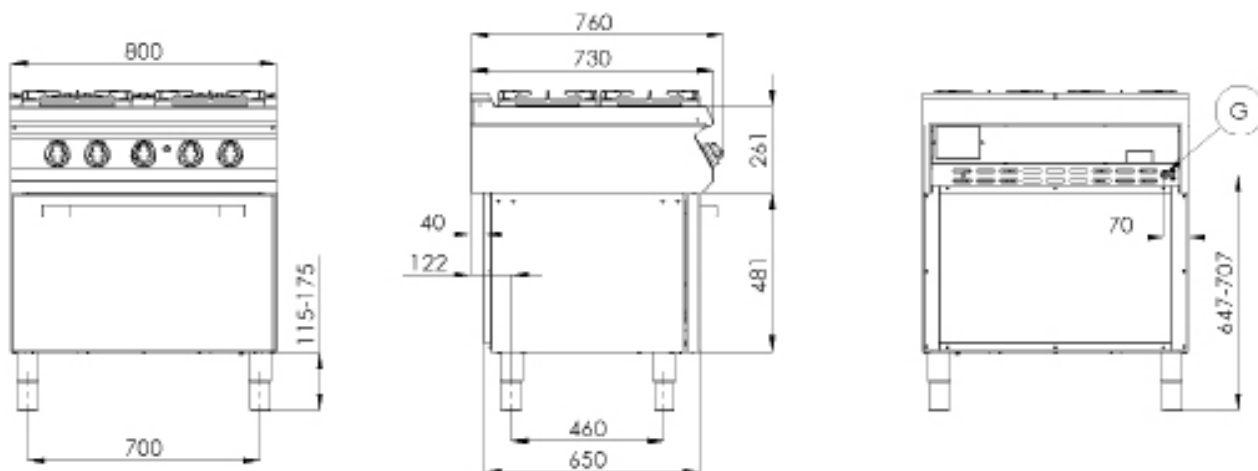
Garancija se ne odnosi na potrošne dijelove (kao što su: gumice, lampice, stakleni i plastični dijelovi...). Garancija se također ne odnosi na uređaj koji nije priključen i instaliran prema uputama, odgovornim serviserom, a prema danim normama. Isto tako, ukoliko su bile napravljene izmjene ili oprave koje nisu predviđene (oprave unutrašnje instalacije) ili ako je uređaj korišten nepoučenim ili neprofesionalnim osobljem, odnosno protivno instrukcijama navedenim u uputstvu za upotrebu. Također, garancija ne vrijedi ukoliko ja aparat oštećen vanjskim ili klimatskim uticajima.

**Neophodno je provoditi kontrolu uređaja svakih 6 mjeseci. Tu kontrolu treba da provede autorizovani serviser. U slučaju ne održavanja ove preporuke, proizvođač se ograđuje od bilo kakve odgovornosti za štetu na imovini ili zdravlju.**

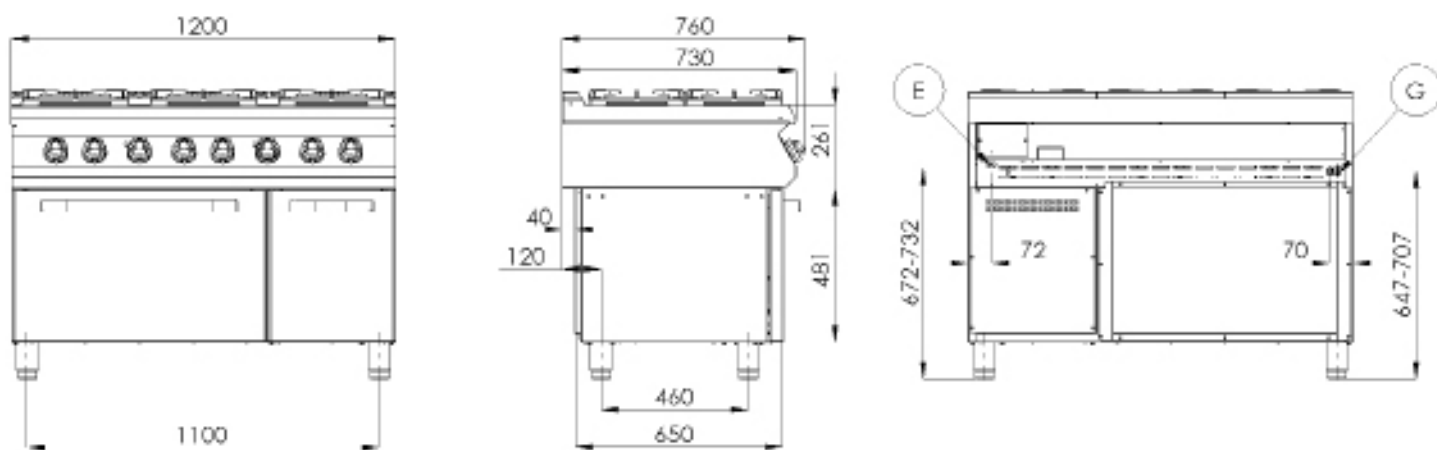
**Ambalažu pakovanja i uređaj poslije kraja njegove upotrebne vrijednosti, predajte na otpad, a to prema danim propisima o likvidaciji.**

# DIMENZIONALNA SLIKA

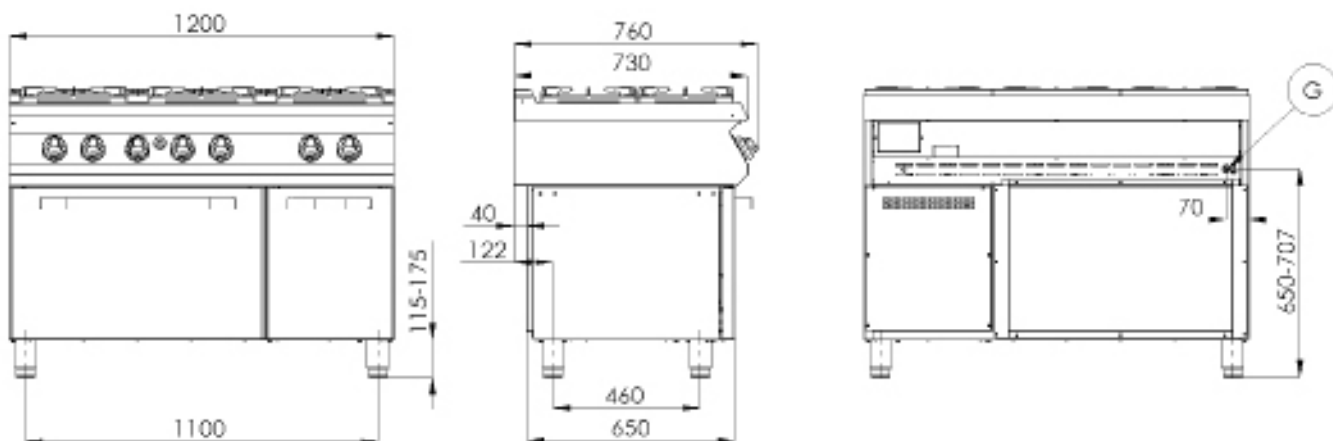
## SPBT-780-21 G



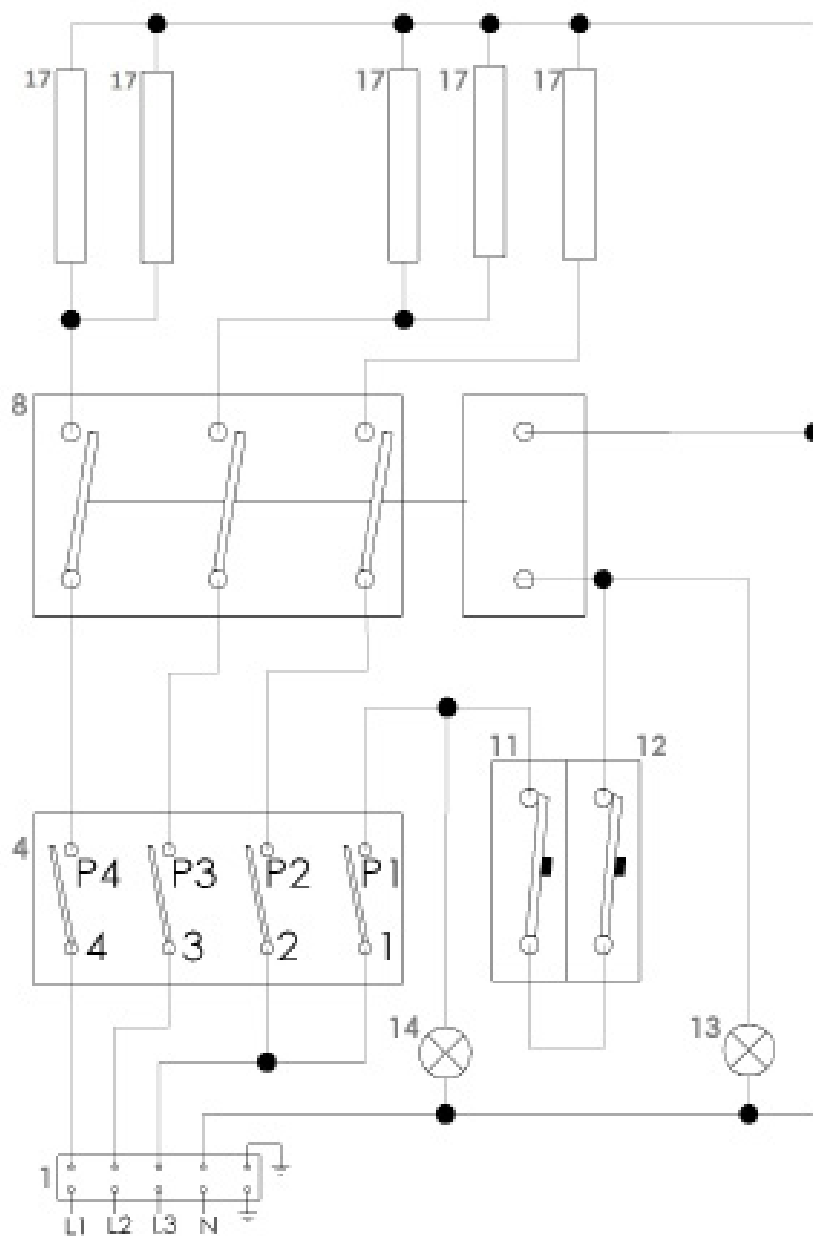
## SPBT-7120-21 GE



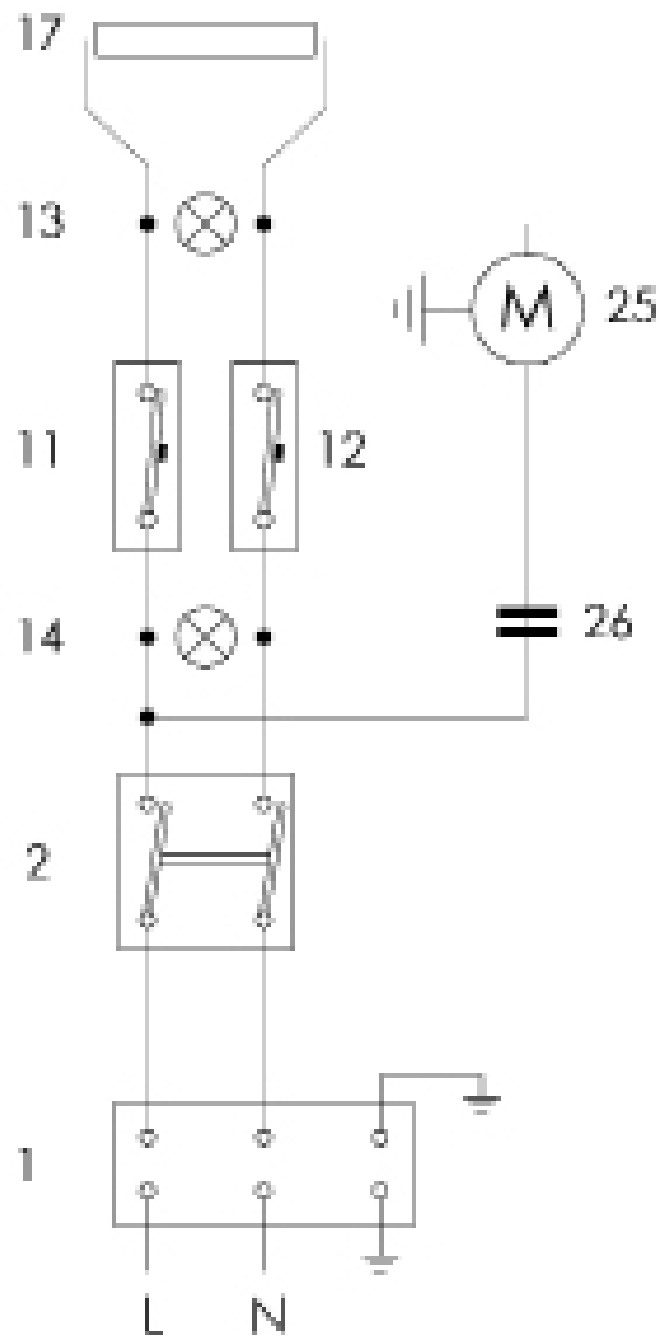
## SPBT-7120-21 G



# STACIONARNI ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK

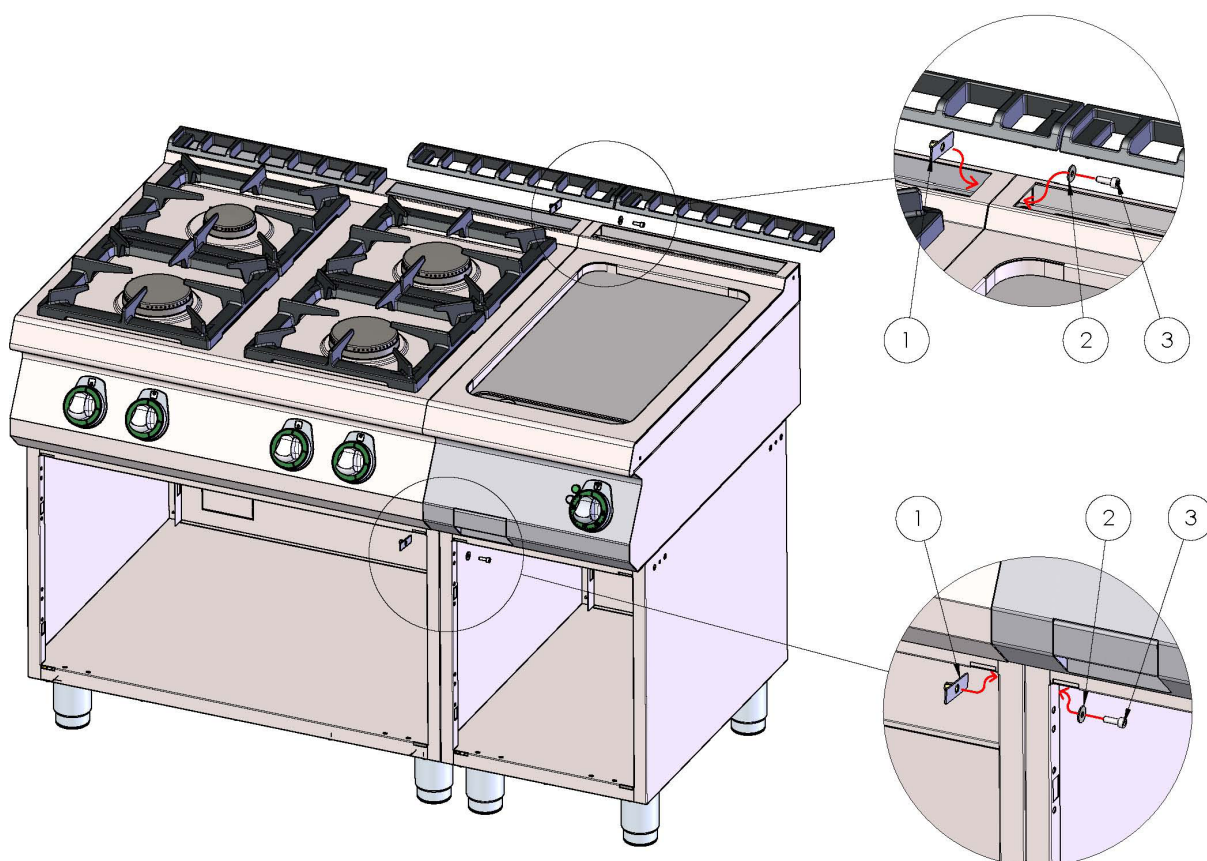
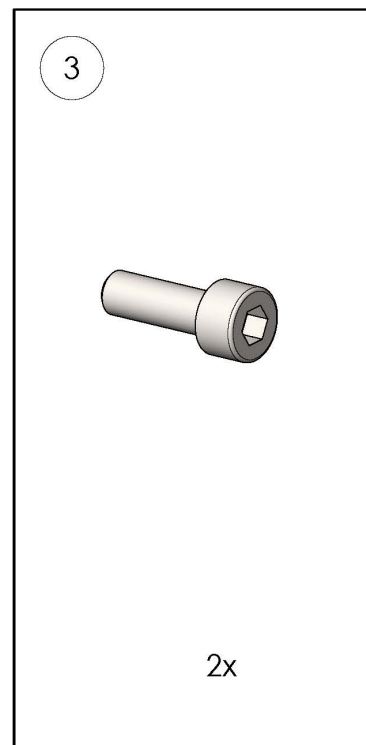
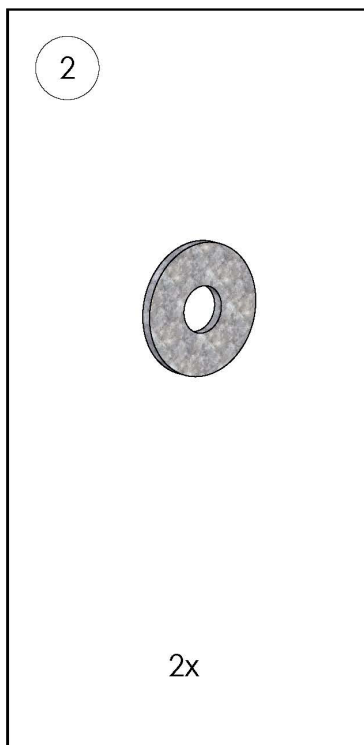
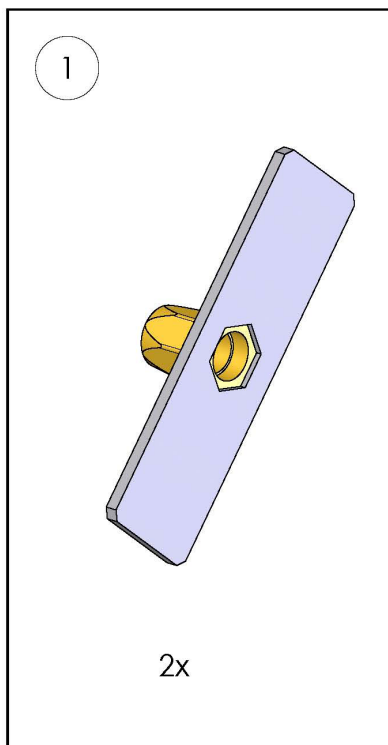


# ELEKTRIČNA KONVEKCIJA PEĆNICA



1	TERMINAL
2	SWITCH O / I
3	OSVIJETLJENA SWITCH O / I
4	PREBACITE ROTARY
5	PUSH BUTTON PREKIDAČI
6	PREKIDAČ
7	MICROSWITCH
8	RELEJNE
9	KONTAKTI RELEJA
10	TIMER
11	OPERATIVNI TERMOSTAT
12	SIGURNOSNI TERMOSTAT
13	ORANGE
14	ZELENO SVJETLO
15	DIODA
16	UNUTARNJA RASVJETA
17	GRIJAĆI ELEMENT
18	ZONA ZA KUHANJE
19	TRANSFORMATOR
20	OSIGURAČ
21	REOSTAT
22	TERMOELEKTRIČNA BATERIJA
23	SENZOR
24	MOTOR LIFT
25	MOTOR VENTILATORA
26	POČEVŠI KONDENZATORU
27	SVJEĆICU
28	PLINSKI VENTIL (SIT)
29	SOCKET
30	DIGITALNI TERMOMETAR
31	CONTROL UNIT

# priključak modula



## List of service organizations:

**CZ: RM GASTRO CZ s. r. o.**, Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, [info@rmgastro.cz](mailto:info@rmgastro.cz), [www.rmgastro.cz](http://www.rmgastro.cz)

**SK: RM Gastro Slovakia**, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, [obchod@rmgastro.sk](mailto:obchod@rmgastro.sk), [www.rmgastro.sk](http://www.rmgastro.sk)

**PL: RM GASTRO Polska Sp. z o. o.**, ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)