



GAS COOKERS

INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
INSTRUCTIE VOOR INSTALLATIE EN GEBRUIK
NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI
INSTRUKCJE MONTAŻU I OBSŁUGI



SPBT 70/80 11 GE, SPBT 70/80 21 G, SPBT 70/80 21 GE,
SPBT 70/120 21 G, SPBT 70/120 21 GE





CONTENT

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	13
Cleaning and maintenance	15

INHALT



Die Normenübereinstimmungsdeklaration	16
Gebrauchsanweisung	25
Die Reinigung und Instandhaltung	27

CONTENU



Déclaration de conformité	28
Mode d'emploi	37
Nettoyage et entretien	39

INHOUD



De verklaring van overeenstemming met de normen	40
Gebruiksaanwijzing	48
Reiniging en onderhoud	50

OBSAH



Prohlášení o souladu s normami	56
Návod k použití	66
Čistění a údržba	69

TREŚĆ



Oświadczenie o zgodności z normami	70
Instrukcja obsługi	78
Czyszczenie i konserwacja	81

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 (mm)
SPBT-70/80-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	800x736x908
SPBT-70/80-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	800x736x908
SPBT-70/80-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	800x736x900
SPBT-70/120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	1200x736x908
SPBT-70/120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	1200x736x908

Data	Type of gas						
Burner 6 kW	G30 28-30 mbar	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G20 25 mbar
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 ³ /h	0,738 m ³ /h	0,738 m ³ /h	0,635 m ³ /h
Burner 3,5 kW							
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 ³ /h	0,431 m ³ /h	0,431 m ³ /h	0,370 m ³ /h
Burner 6 kW oven							
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 ³ /h	0,738 m ³ /h	0,738 m ³ /h	0,635 m ³ /h
Pilot burner OVEN							
diameter 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Data	Type of gas					
Burner 6 kW	G25.1 25 mbar	G2.350 13 mbar	G27 20 mbar	G31 30-37 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar
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 ³ /h	0,882 m ³ /h	0,774 m ³ /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
Burner 3,5 kW						
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 ³ /h	0,514 m ³ /h	0,452 m ³ /h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
Burner 6 kW oven						
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 ³ /h	0,882 m ³ /h	0,774 m ³ /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
Pilot burner OVEN						
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 2m³/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

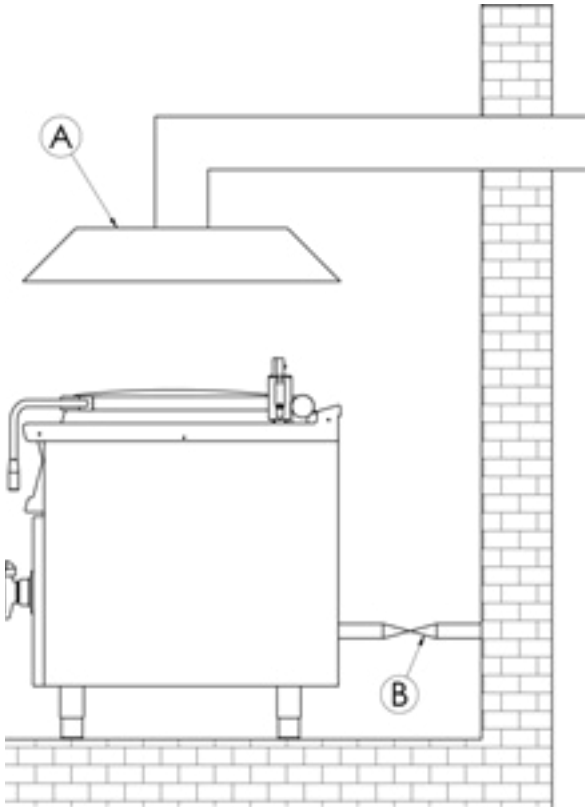
We refuse any responsibility in case of not respecting above mentioned rules. Before the first use it is necessary to remove all the protection foil and to clean the device - see chapter „cleaning and maintenance“.

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.

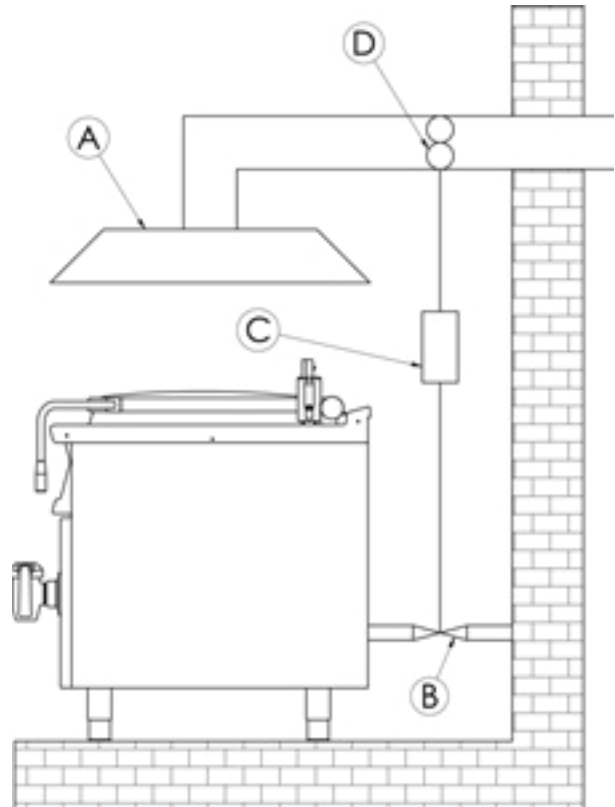
-  -Do not insert the power cable plug into the el. socket and do not pull it out of the el. socket with wet hands or by pulling on the cable!
- Do not use extension cables or power strips.

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:

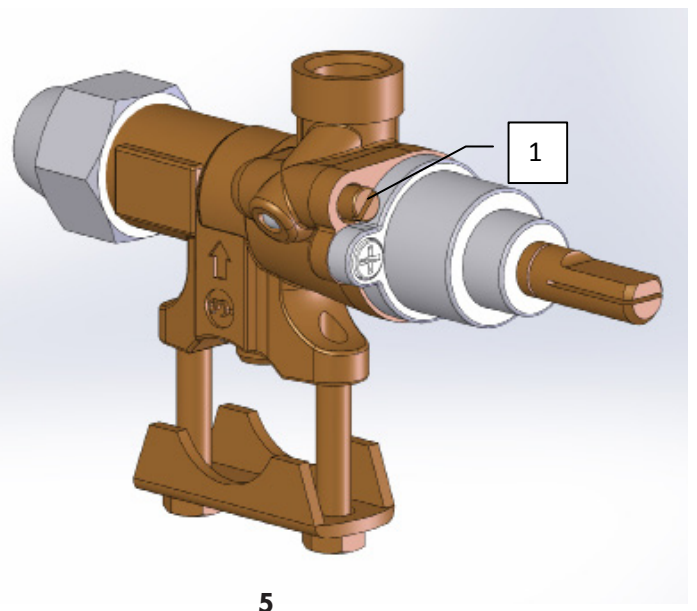
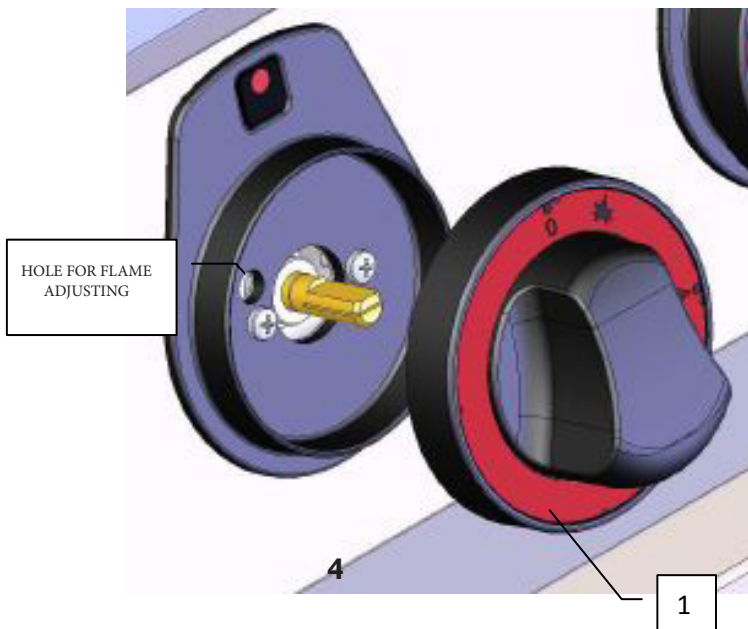
After what was done adjusting the appliance to another type of gas, it is necessary to change the gas indicated on the technical plate located in a visible location on the back of the device.

Adjusting flame at reduced performance „SAVING“

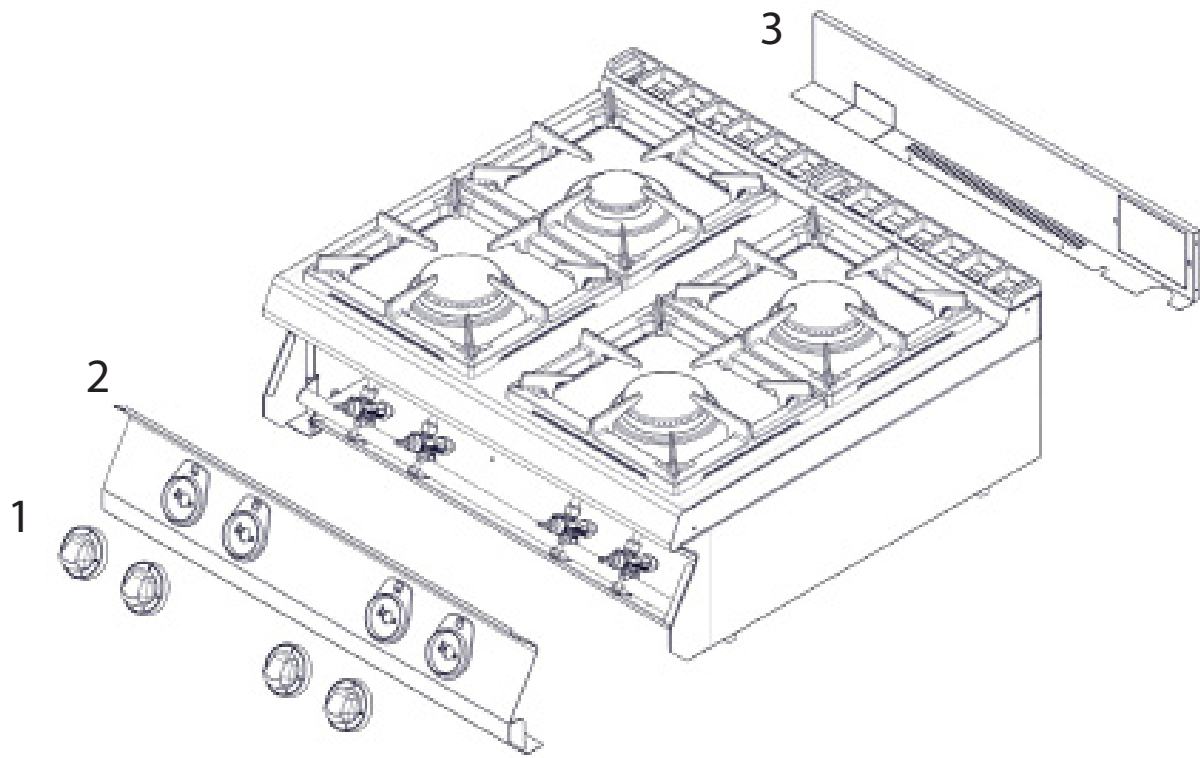
Flame at reduced performance „SAVING“, can be set with screw placed in the valve body (note. 1, fig. 5) positioned next to valve shaft

For adjusting proceed as follows:

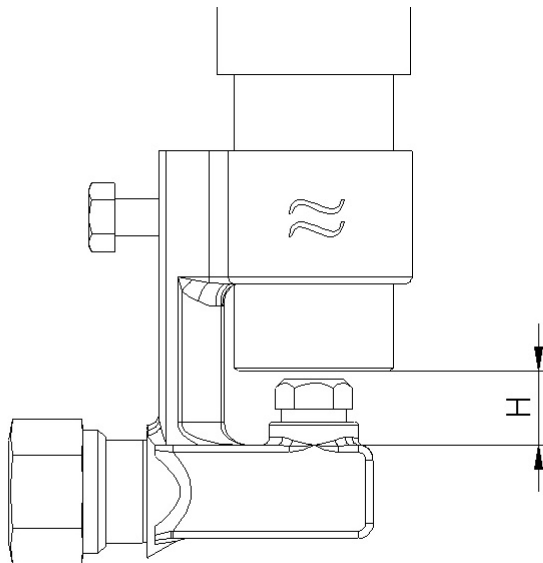
- Remove the control knob (note. 1, fig. 4) pulling towards you
- Adjust the flame through hole with flat screwdriver

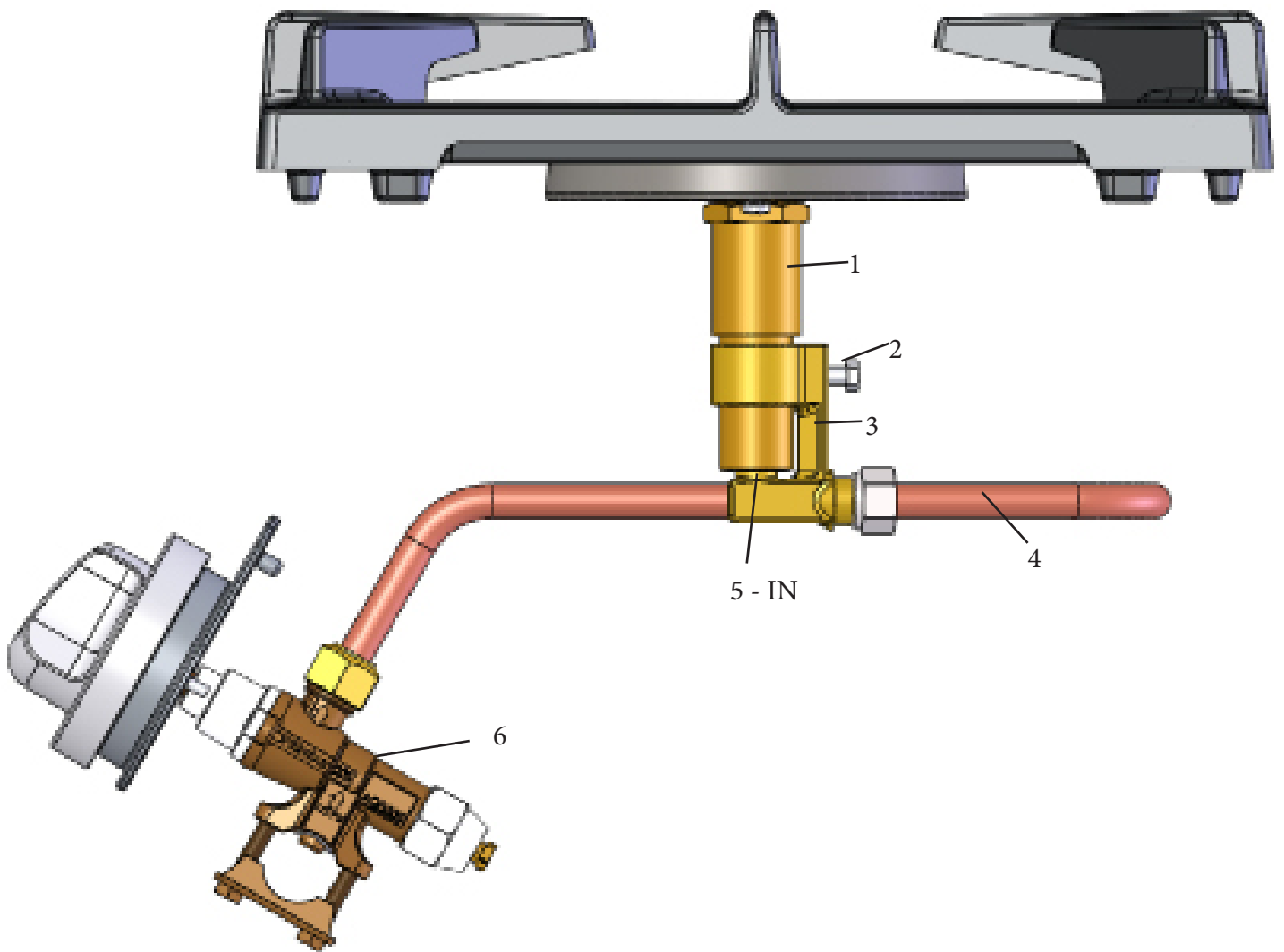


obr. 1



obr. 4





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).

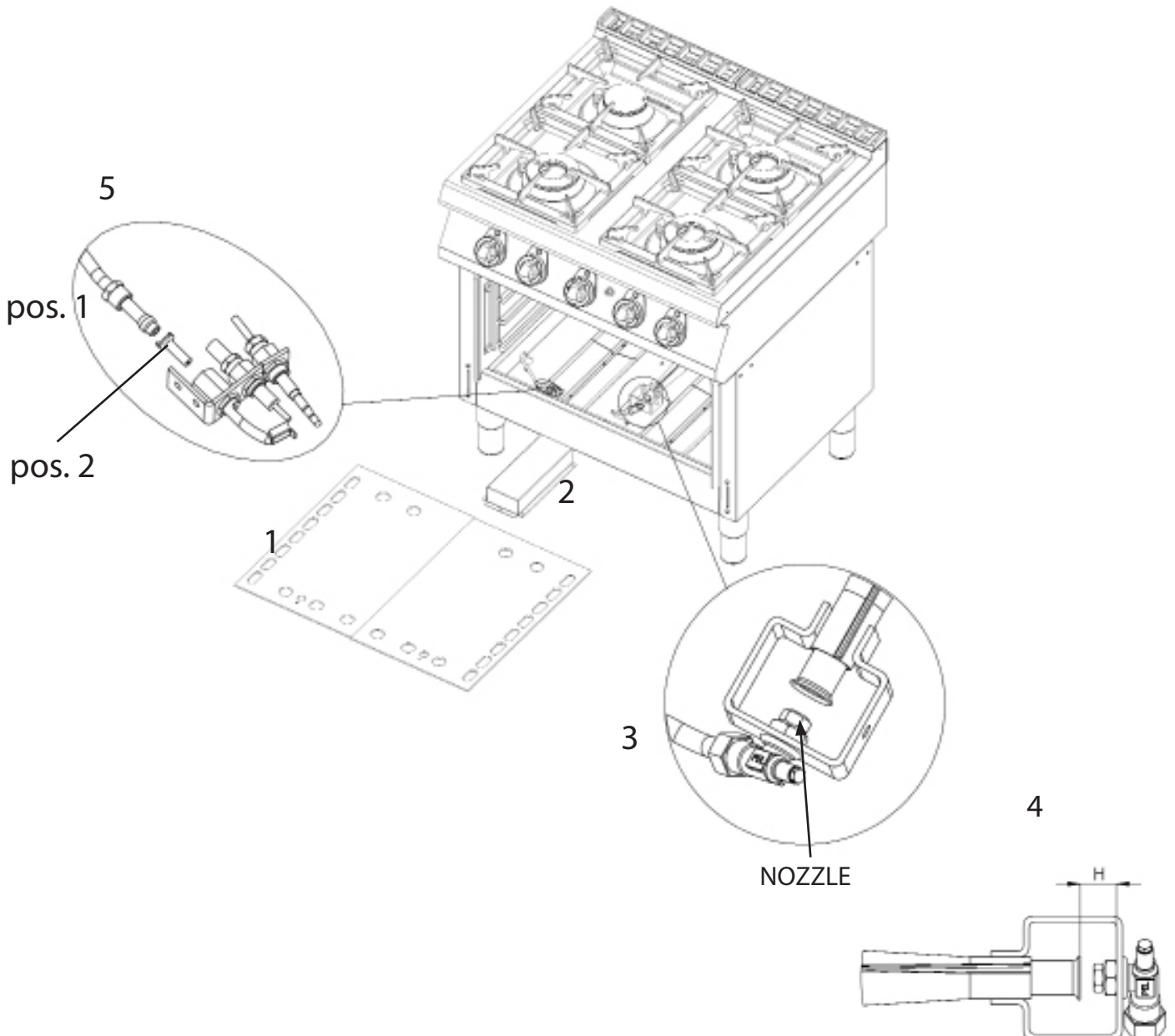
Instructions:

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:

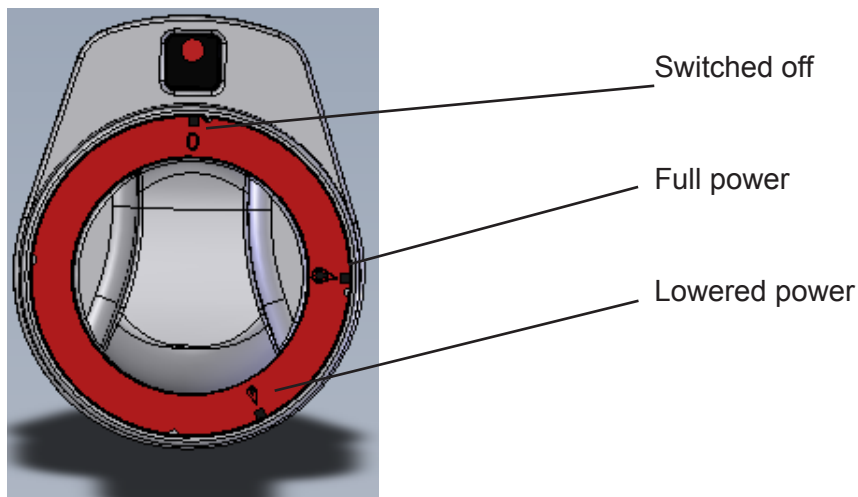
By turning the knob (A) into position „sporo“ you set the burning of the burner for sporo (lower performance)

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

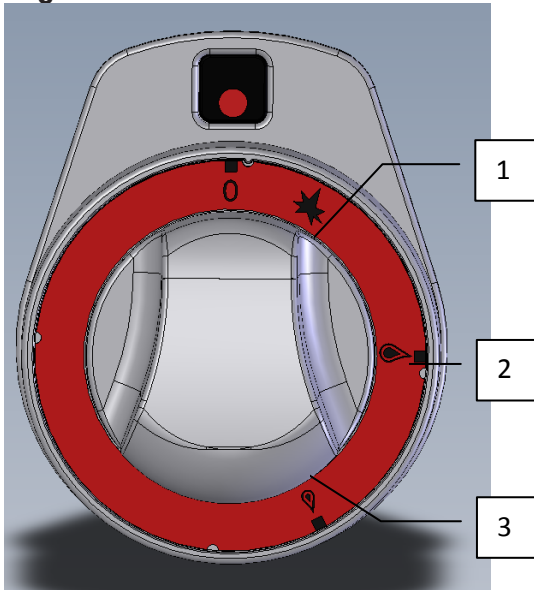
Turn the control knob to the right, will turn on the fan. This is signalized with a green LED. After that, set the control knob into desired temperature. Working of the heater is indicated by orange LED, when light goes off, the oven is preheated to the desired temperature. Turn off the oven by turning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

Control of the GAS oven

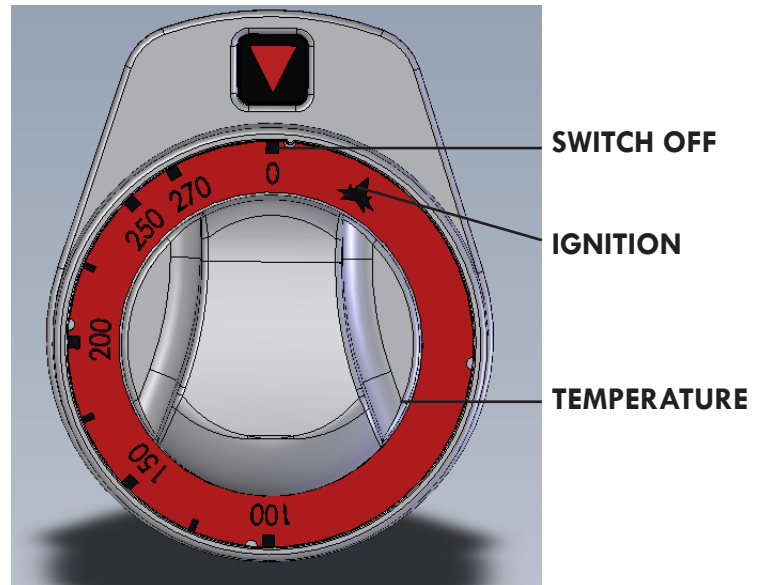
To light, turn the knob to the left from position "0" to the IGNITION; keep it pushed down and press the button PIEZZO LIGHTER. It is possible to check the flame through the inspection hole on the oven floor (bottom); after a few seconds, release the knob. If the flame goes out, repeat the operation. 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.

CONTROLS

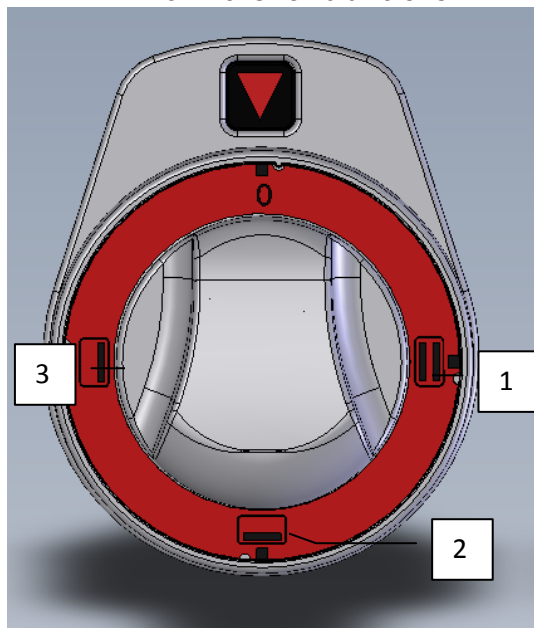
Regulation knob of burnen



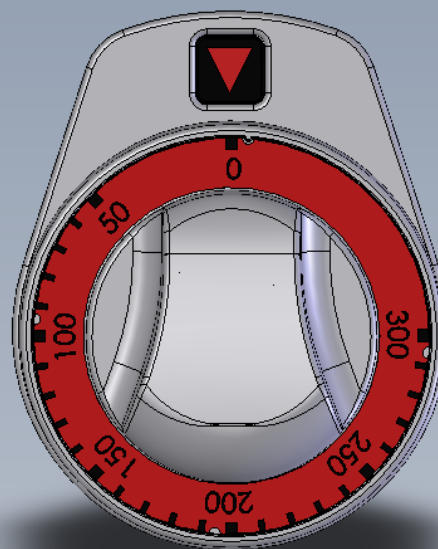
Regulation knob of gas oven



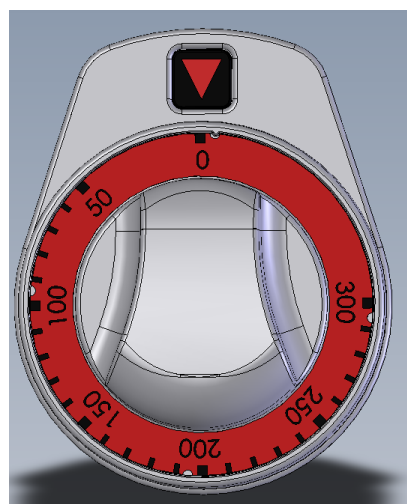
Switcher of static oven



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:

Guarentee 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-70/80-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	800x736x908
SPBT-70/80-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	800x736x908
SPBT-70/80-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	800x736x900
SPBT-70/120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	1200x736x908
SPBT-70/120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	1200x736x908

Daten	Gasart						
brenner 7,5 kW	G30 28-30 mbar	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G20 25 mbar
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
brenner 4,5 kW							
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
brenner 6 kW BACKOFEN							
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
Pilotbrenner BACKOFEN							
durchmesser 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Daten	Gasart					
brenner 7,5 kW	G25.1 25 mbar	G2.350 13 mbar	G27 20 mbar	G31 30-37 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar
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
brenner 4,5 kW						
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
brenner 6 kW BACKOFEN						
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
Pilotbrenner BACKOFEN						
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	Holzfaserplatten, 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 Pflanze 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:

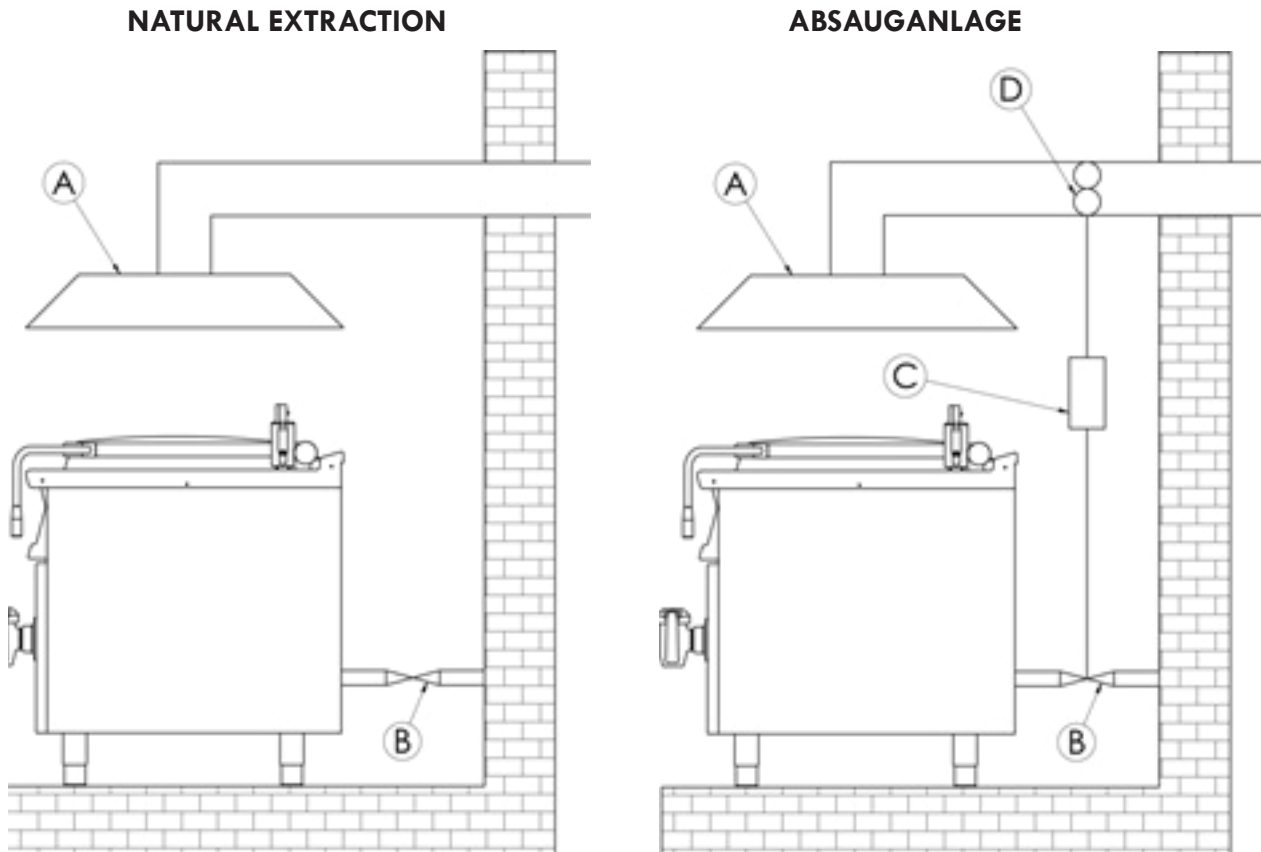
- die Zuleitungssicherung und die Innenscheidung die Einrichtungsbelastung ertragen (siehe Matriceschild),
- die Verteilung mit wirksamer Erdung laut Normen (EN) und Gesetzbedingungen ausgestattet ist

WIR VERZICHTEN AUF JEDLICHE VERANTWORTUNG IM FALLE, DASS DIESE NORMEN NICHT RESPEKTIERT WERDEN UND IM FALLE DER NICHT-EINHALTUNG 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



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:

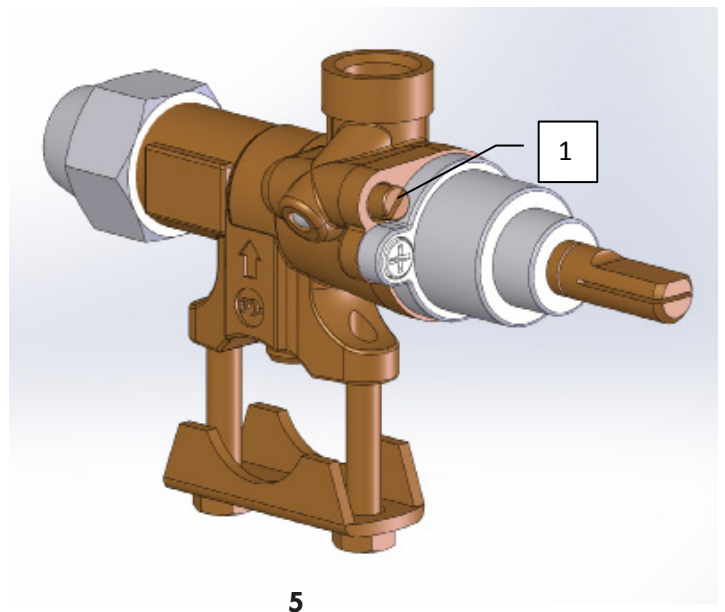
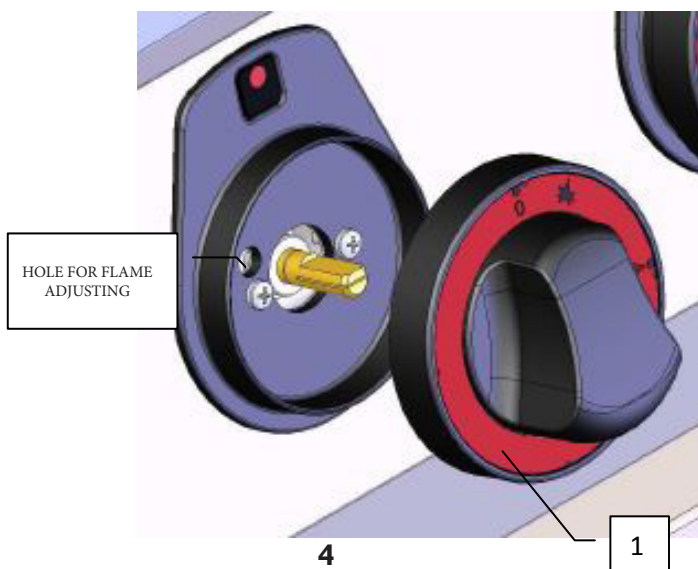
Nach dem, was getan Einstellen des Gerätes an andere Art von Gas, ist es notwendig, das Gas auf dem technischen Platte an einer sichtbaren Stelle an der Rückseite des Geräts angegeben ändern.

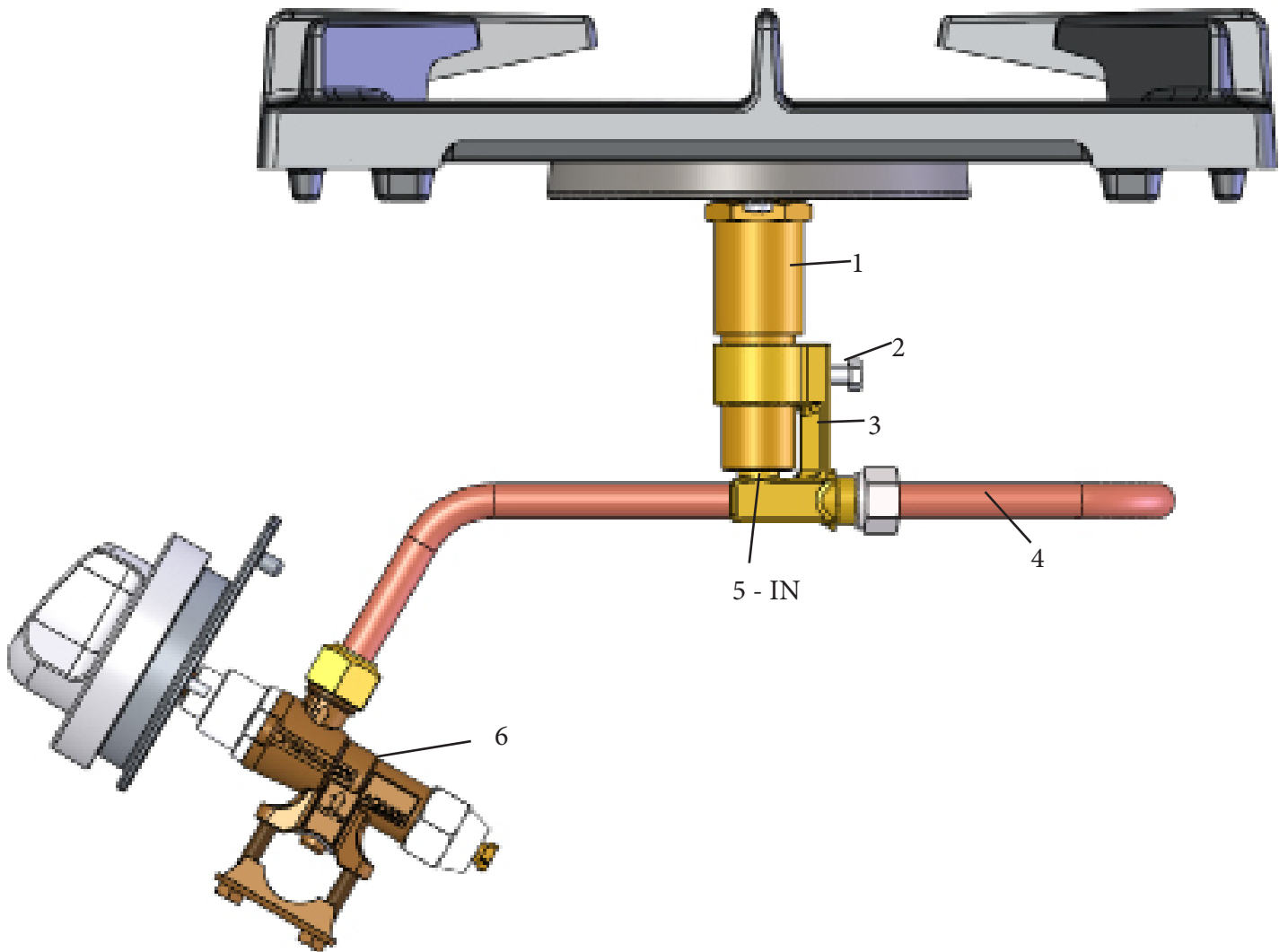
Anpassen der Flamme bei reduzierter Leistung „SPAREN“

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.

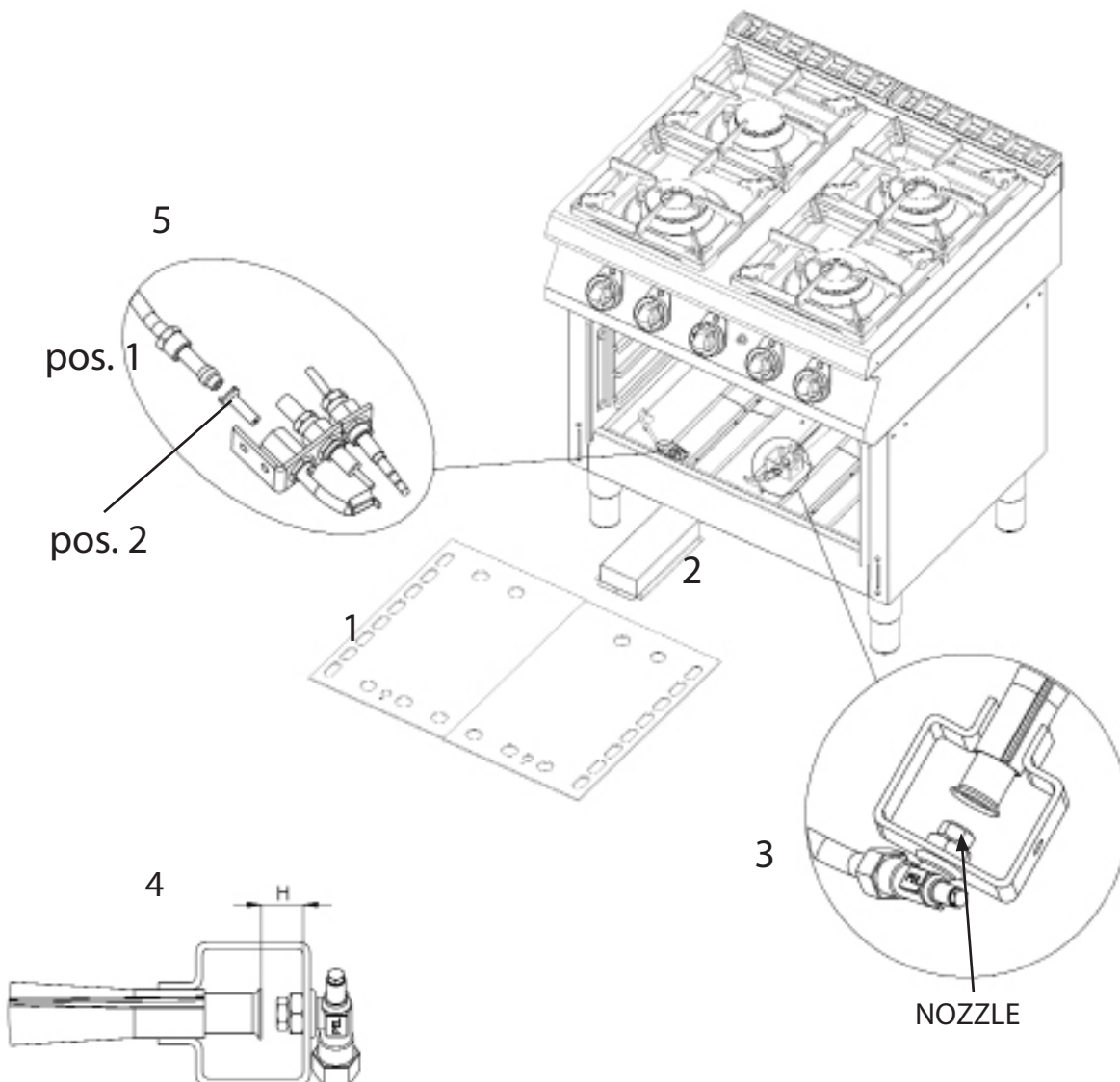
Bei dem Düsen austausch folgen Sie diese Punkte nach:

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“.

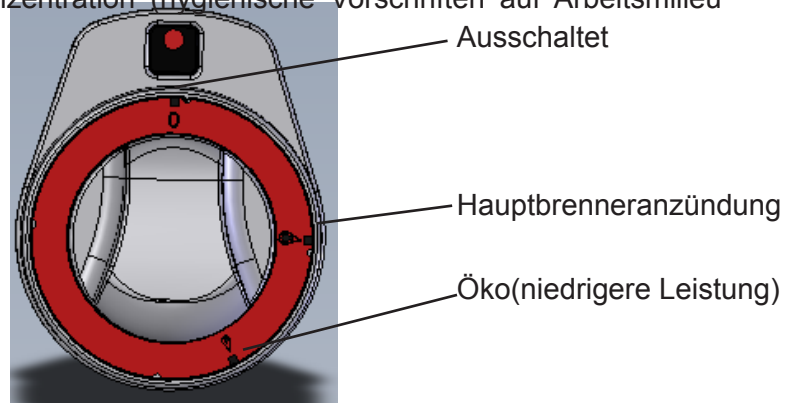
ANLEITUNG FÜR ABSAUGUNG DER ABGASE

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.

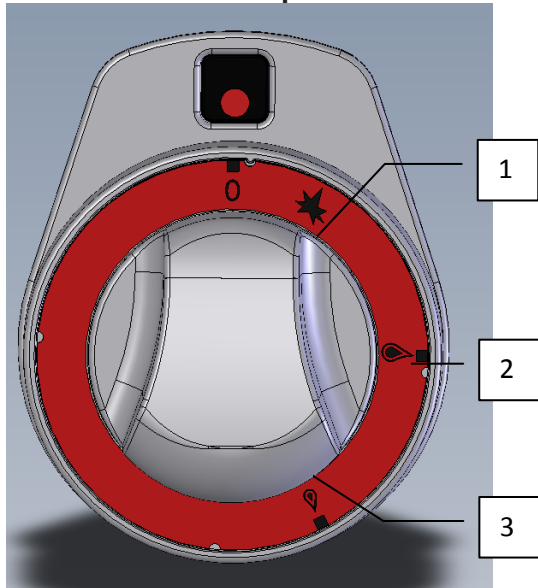
CONTROLLING DER UMLUFTOFEN

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.

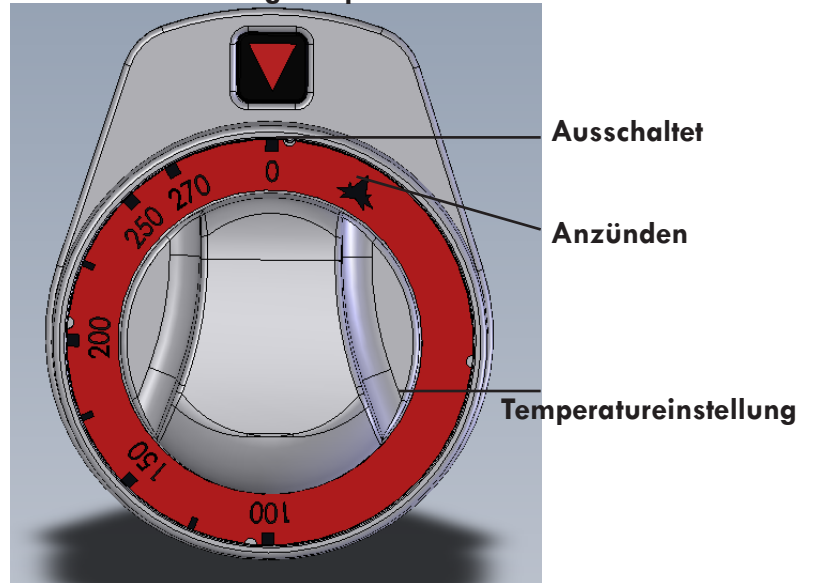
Achtung!: -Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür nicht offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.

KONTROLLEN

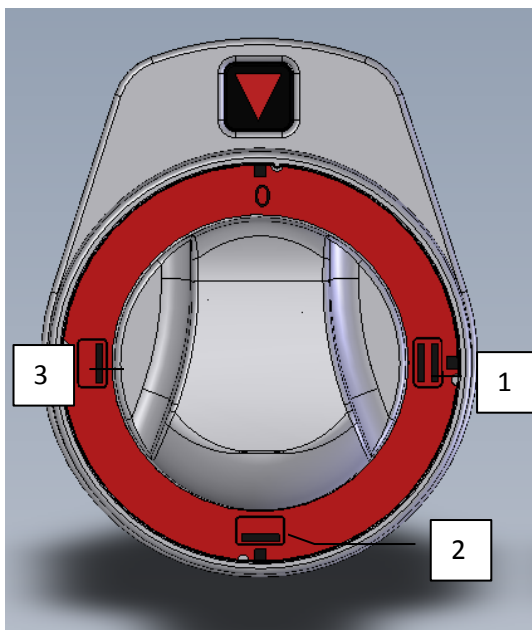
Brenner Drehknopf



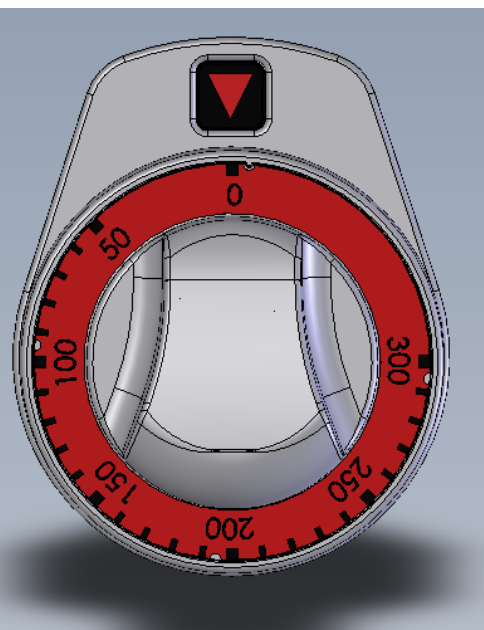
Verordnung Knopf des Gas-Backofen



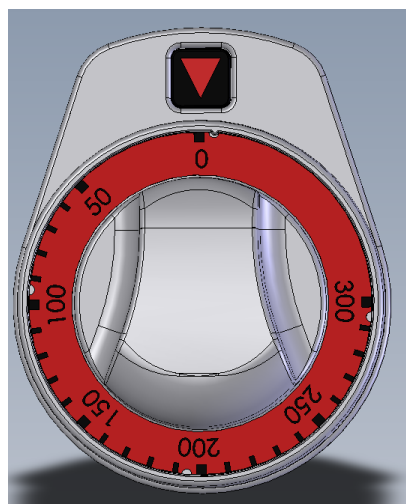
Switcher von statischen Ofen



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 glasernde und plastische 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.

Wie man eine Stahlgrillplatte pflegen soll:

- die Grillplatte einheizen
- Abschalten
- mit einem Spachtel oder Schäber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel /z.B. RM Grillreiniger/ auf die Platte eingiessen, Schmutze und Schämme ordentlich entfernen
- Rein Wasser auf die Grillplatte eingiessen, passend ist auch eine Essig- oder Zitronenlösung
- Rest des Wassers abwischen und die Platte mit dem Tuch abtrocknen
- restliche Nässe abdampfen lassen
- die Grillplatte mit Pflanzenoil aufstreichen

Wie man eine verchromte Grillplatte pflegen soll:

- die Grillplatte einheizen
- abschalten
- Mit einem Kunststoffspachtel oder Schäber reinigen
- Wasser mit Reinigungsmittel auf die Platte eingiessen, Schmutze und Schämme mit einem Schwamm entfernen
- Rein Wasser auf die Grillplatte eingiessen
- Rest des Wassers abwischen und die Platte mit dem Tuch abtrocknen
- Restliche Nässe abdampfen lassen

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-70/80-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	800x736x908
SPBT-70/80-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	800x736x908
SPBT-70/80-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	800x736x900
SPBT-70/120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	1200x736x908
SPBT-70/120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	1200x736x908

Informations	type de gaz						
	G30 28-30 mbar	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G20 25 mbar
brûleur 6 kW							
Diamètre brûleur 1/100mm	125	115	105	190	200	215	180
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur 3,5 kW							
Diamètre brûleur 1/100mm	92	90	80	140	145	155	130
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur 6 kW FOUR							
Diamètre brûleur 1/100mm	125	115	110	180	195	205	175
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur pilote FOUR							
Diamètre brûleur 1/100mm	19	19	19	36	36	36	36

Informations	type de gaz					
	G25.1 25 mbar	G2.350 13 mbar	G27 20 mbar	G31 30-37 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar
brûleur 6 kW						
Diamètre brûleur 1/100mm	210	300	225	125	115	105
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur 3,5 kW						
Diamètre brûleur 1/100mm	150	195	160	92	90	80
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur 6 kW FOUR						
Diamètre brûleur 1/100mm	195	260	205	125	115	110
Paramètres de contrôle de l'air (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
brûleur pilote FOUR						
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 rénonce à toute responsabilité en cas que les normes ne seront pas respectés ainsi qu'en cas de dérogation des règles mentionnés ci-haut.

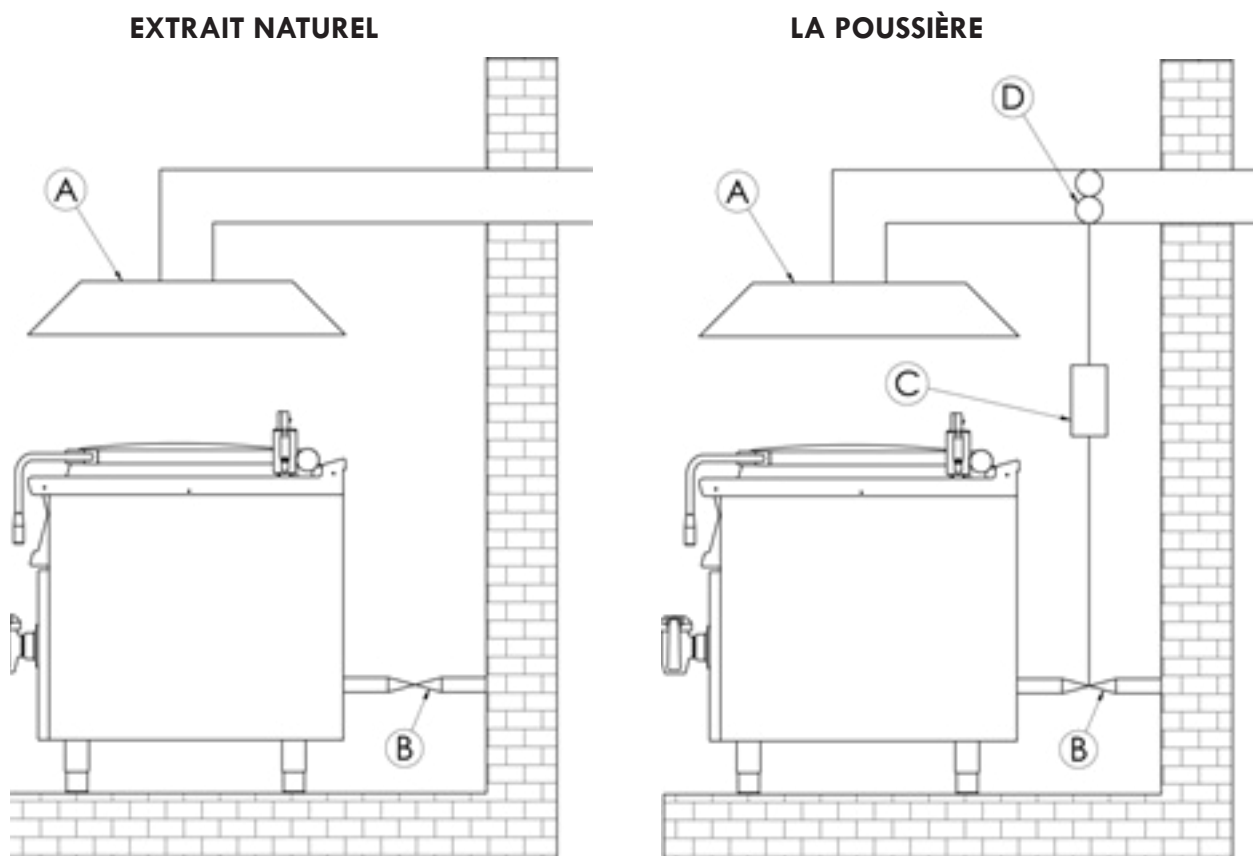
Avant la première utilisation, il faut retirer le film de protection et nettoyer l'appareil – voir chapitre « nettoyage et entretien ».

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

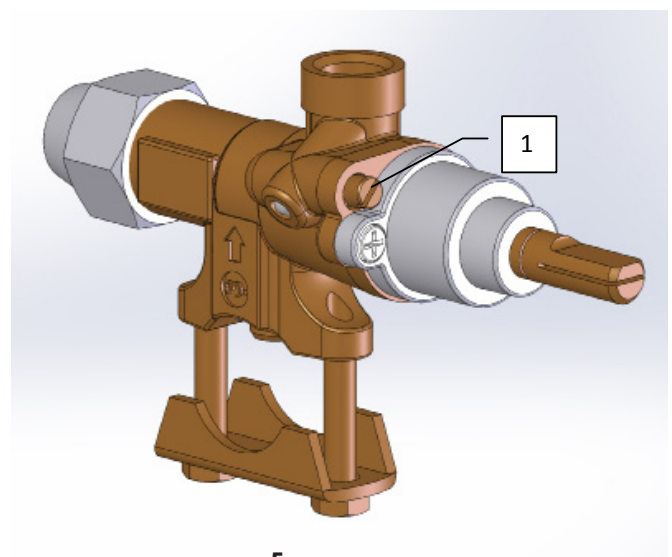
Flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite, peut être réglée avec la vis placée dans le corps de la vanne (Note. 1, fig. 5) placée à côté de tige de soupape

Pour le réglage, procédez comme suit:

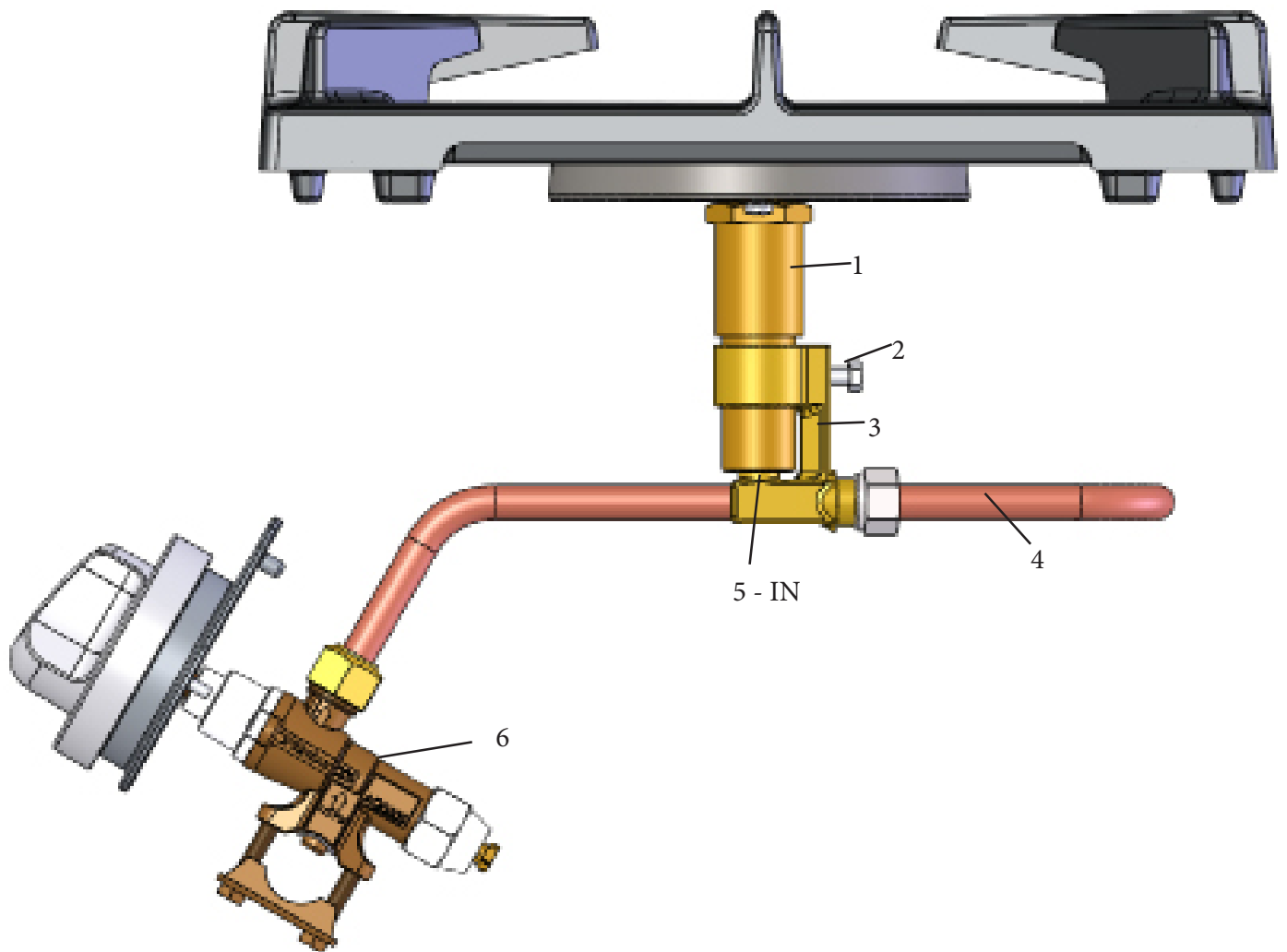
- Retirer le bouton de commande (Note. 1, fig 4). Tirant vers vous
- Régler la flamme à travers le trou avec un tournevis plat



4



5



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) Resserer 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):

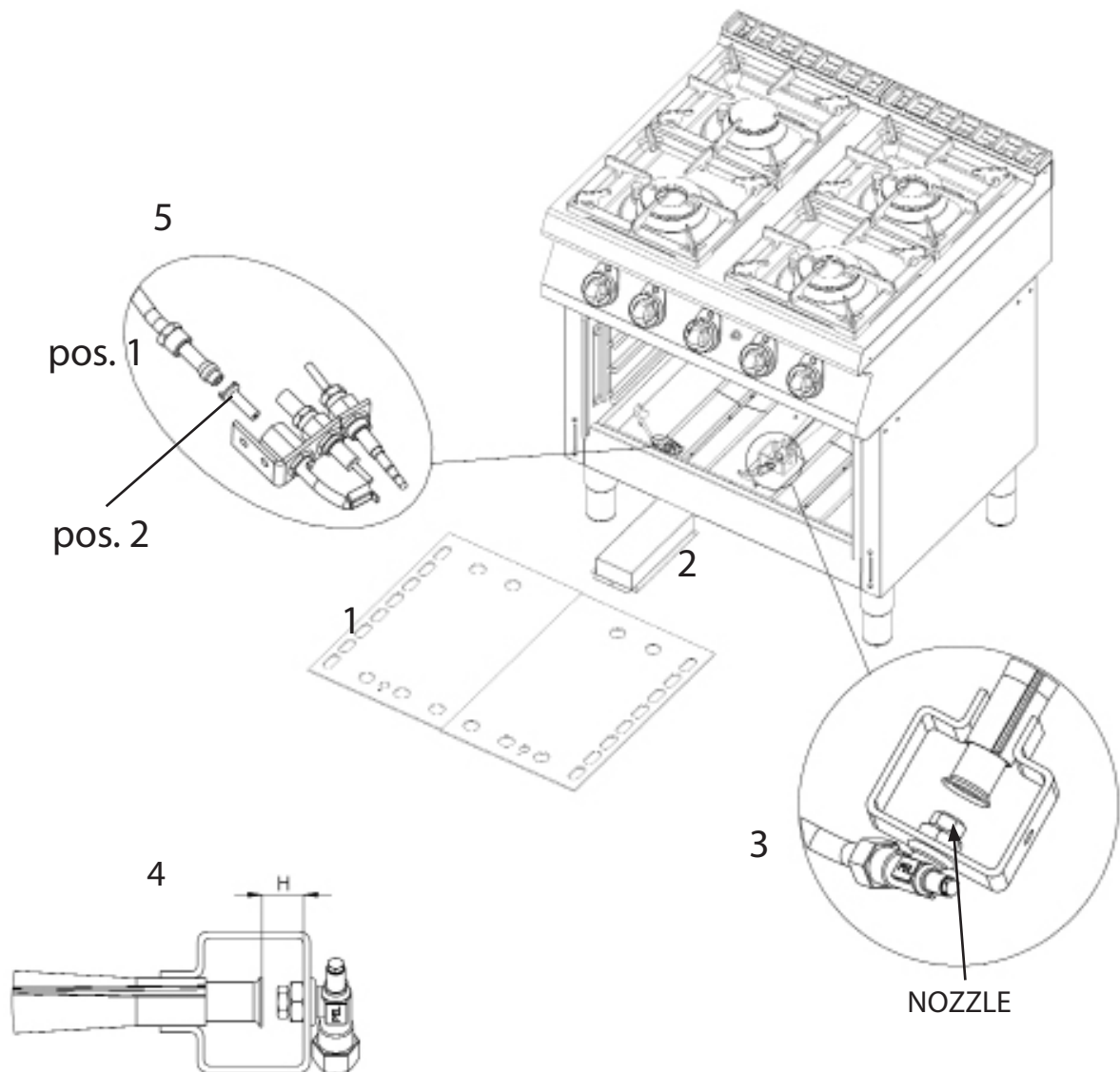
Lors du remplacement de la buse du brûleur du four merci procéder comme suit:

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 remplacer par la buse indiquée dans le tableau „CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES“.
- 4) Régler 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 ».

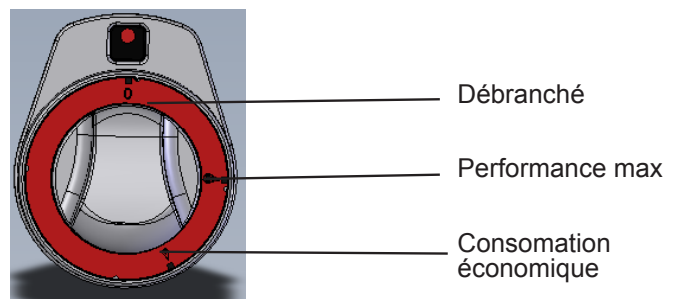
Tirage des gaz de combustion

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“.

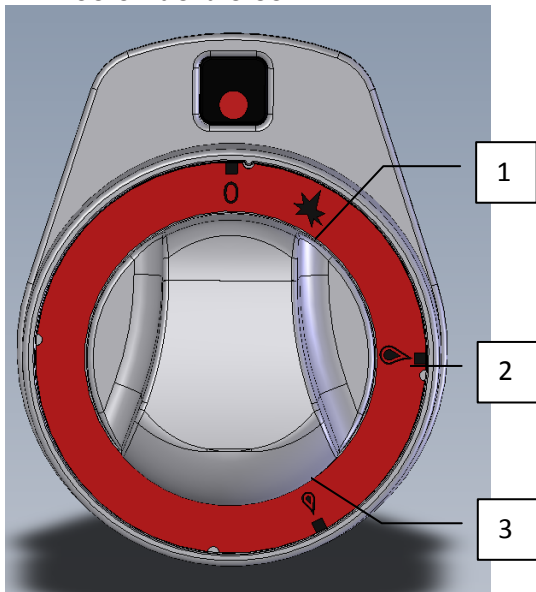
CONTRÔLE DE L'ÉTUVE À AIR

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.

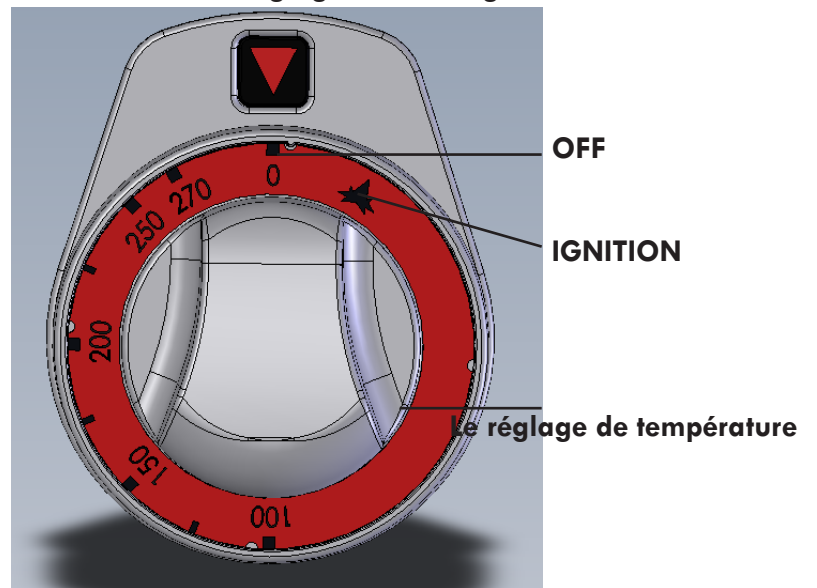
Attention! Lorsque le four est allumé, la porte ne doit en aucun cas rester ouverte pour ne pas risquer de chauffer et d'endommager les commandes.

CONTRÔLES

Bouton du brûleur

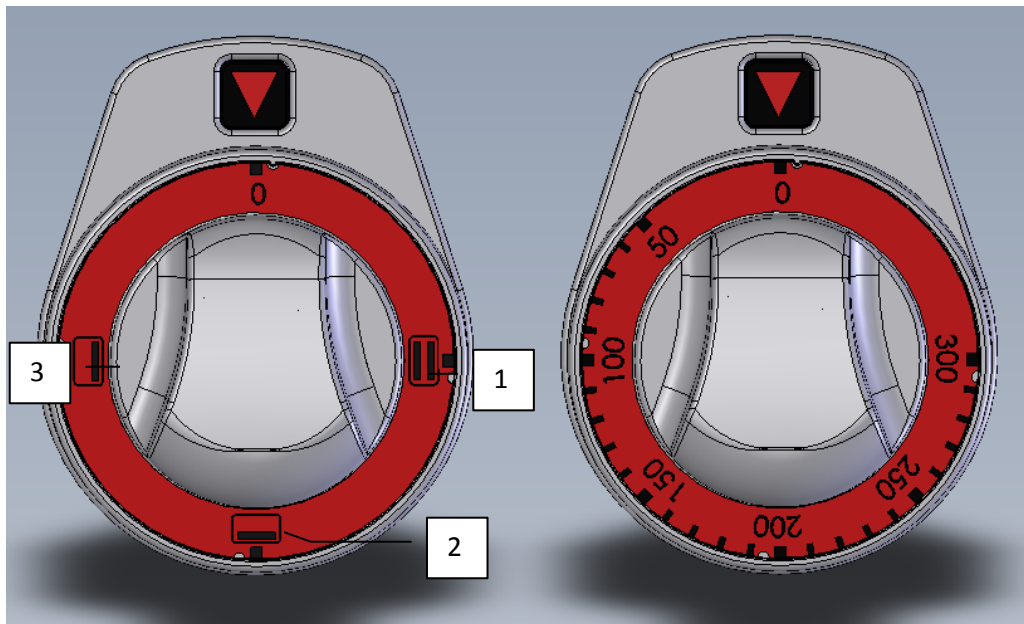


Bouton de réglage du four à gaz

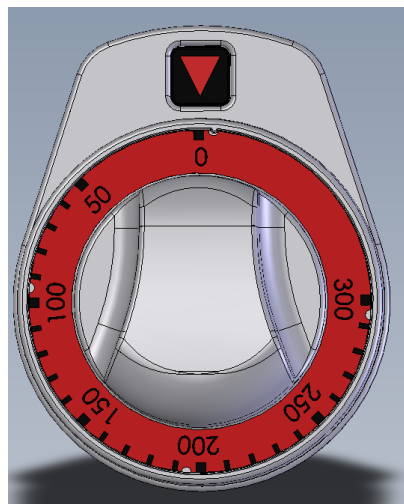


Switcher par four statique

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.

DE VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING MET DE NORMEN

De fabrikant verklaart dat de apparaten voldoen aan de basiseisen van de richtlijn 2016/426/EU, 2014/30/EU, 2014/35/EU verordening van de regering nr. 22/1997 Coll., nr. 258/2000 Coll., nr. 258/200 Coll., nr. 118/2016 Coll., nr. 117/2016 Coll.

Technische gegevens

Het typeplaatje met technische gegevens bevindt zich aan de zijkant of op de achterkant van het apparaat. Bestudeer het elektrische schema van het apparaat en alle onderstaande informatie, voordat u overgaat tot installatie van het apparaat.

Producttype	Spanning (V/Hz)	Branders vermogen (kW)	Oven vermogen (kW)	Afmetingen totaal (mm)
SPBT-70/80-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	800x736x908
SPBT-70/80-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	800x736x908
SPBT-70/80-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	800x736x900
SPBT-70/120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	1200x736x908
SPBT-70/120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	1200x736x908

Controle van de verpakking en het apparaat

Het apparaat verlaat ons magazijn in een verpakking die voldoet aan alle voorschriften en waarop zich de vereiste symbolen en markeringen bevinden. In de verpakking bevindt zich de overeenkomstige gebruiksaanwijzing. Indien de verpakking beschadigd is of wijst op onjuist transport, dient u dit onmiddellijk te reclameren bij de transporteur door middel van ondertekening van een schadeprotocol. Latere indiening van klachten wordt niet in aanmerking genomen.

Belangrijke aanwijzingen

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en nauwkeurig door, omdat zij belangrijke informatie bevat over veiligheidsvoorzieningen, installatie en gebruik van het apparaat.

- Het product is alleen bedoeld om binnenshuis te worden gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit als de stroomtoevoer of stekker beschadigd is, als het niet juist werkt, het op de grond is gevallen en beschadigd of in het water is gevallen. Breng in dergelijke gevallen het apparaat naar een gespecialiseerde service om te controleren of het apparaat veilig is en correct werkt.
- Deze aanbevelingen zijn van toepassing op dit product of productlijn.
- Deze handleiding moet zorgvuldig bewaard worden voor toekomstig gebruik.
- Zorg ervoor dat kinderen het apparaat niet kunnen bedienen.
- Wanneer u hebt apparaat verkoopt of verplaatst, zorg er dan voor dat de persoon die het apparaat bedient of er de service van doet, bekend is met het gebruik en de installatie-instructies in de bijgevoegde handleiding.
- Het product mag uitsluitend worden bediend door een persoon die bekend is met deze gebruiksaanwijzingen.
- Het ingeschakelde apparaat niet zonder toezicht laten werken.
- Wij bevelen aan om het apparaat minimaal 2x per jaar een gespecialiseerde controle en onderhoudsbeurt te geven.
- Gebruik uitsluitend originele onderdelen bij eventuele reparatie of vervanging van onderdelen.
- Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een waterstraal of een hogedrukreiniger.
- Bij storingen of wanneer het apparaat niet goed werkt alle leidingen (water, stroom, gas) afsluiten en contact opnemen met de geautoriseerde service.
- De producent is niet aansprakelijk voor storingen die zijn veroorzaakt door incorrecte installatie, het niet in acht nemen van bovengenoemde aanbevelingen, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming van het apparaat enz.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bedoeld. Elk ander gebruik is verboden en kan leiden tot gevaar of letsel
- Er moet worden gezorgd voor de strengste naleving van de brandbeveiligingsregels
- Tijdens en kort na het bedrijf zijn sommige delen van het apparaat heet
- Het is verboden om tijdens de werking andere delen van het apparaat aan te raken dan de hiervoor bedoelde bedieningselementen

Plaatsing

De volgende richtlijnen in overeenstemming met de normen TPG G 704 01, ČSN 127040 en ČSN 127010 moeten in acht worden genomen voor de juiste werking en opstelling van het apparaat.

Pak het apparaat uit een controleer of het tijdens het transport niet is beschadigd. Plaats het apparaat op een horizontale oppervlakte (de maximale oneffenheid mag maximaal 2° bedragen). Kleine oneffenheden kunnen worden opgevangen met de stelvoeten.

Als het apparaat zodanig geplaatst is dat het in contact komt met de wanden van het meubilair, dan moeten deze bestand zijn tegen temperatuur tot 60 °C. Installatie, afstelling en inbedrijfstelling moet door een gekwalificeerd persoon uitgevoerd worden die bevoegd is voor deze handelingen in overeenstemming met de toepasselijke normen.

Het apparaat kan afzonderlijk worden geïnstalleerd of in serie met door ons geproduceerde apparaten. Er moet een minimale afstand van 10 cm tot brandbare materialen aangehouden worden. In dit geval is het ook noodzakelijk de nodige aanpassingen uit te voeren om de warmte-isolatie van de brandbare onderdelen te waarborgen.

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op een onbrandbare ondergrond of tegen een onbrandbare wand.

De kleinste vereiste luchtstroming vanuit de buitenruimte voor de apparaten van versie A ligt in het bereik van 5-20 m³/h, afhankelijk van het type apparaat. Het hangt af van de installatievoorschriften van het land van bestemming.

De door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger beveiligde onderdelen van het apparaat mag de persoon die de installatie van het product doet, niet wijzigen.

Installatie

Belangrijk:

De fabrikant verleent geen garantie voor storingen die zijn ontstaan als gevolg van oneigenlijk gebruik, het niet in acht nemen van de instructies in bijgevoegde gebruikershandleiding en verkeerde hantering van het apparaat.

Installatie-, aanpassings- en reparatiewerkzaamheden op het apparaat voor grote keukens, evenals hun demontage als gevolg van mogelijke schade aan de gastoevoer, kunnen alleen worden uitgevoerd op basis van een onderhoudscontract. Dit contract kan met een geautoriseerde verkoper afgesloten worden, met inachtneming van de technische voorschriften en normen en voorschriften betreffende installatie, elektrische toevoerleidingen, gasaansluiting en arbeidsveiligheid.

Technische instructies voor installatie en afstelling zijn **UITSLUITEND** bestemd om door gespecialiseerde technici te worden gebruikt.

De volgende instructies zijn bestemd voor een technicus die de juiste kwalificaties bezit voor de installatie, om te verzekeren dat hij alle handelingen op de juiste manier en in overeenstemming met de geldende normen kan uitvoeren.

Iedere handeling die te maken heeft met onder andere regulatie, moet worden uitgevoerd terwijl het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Indien het apparaat toch onder spanning moet staan, dient u de grootst mogelijke voorzichtigheid in acht te nemen.

Het type apparaat voor de uitvoering van afzuiging staat vermeld op het typeplaatje, dit zijn de apparaten van het type A1.

Plaatsing

De volgende richtlijnen in overeenstemming met de normen TPG G 704 01, ČSN 127040 en ČSN 127010 moeten in acht worden genomen voor de juiste werking en opstelling van het apparaat.

Pak het apparaat uit een controleer of het tijdens het transport niet is beschadigd. Plaats het apparaat op een horizontale oppervlakte (de maximale oneffenheid mag maximaal 2° bedragen). Kleine oneffenheden kunnen worden opgevangen met de stelvoeten.

Als het apparaat zodanig geplaatst is dat het in contact komt met de wanden van het meubilair, dan moeten deze bestand zijn tegen temperatuur tot 60 °C. Installatie, afstelling en inbedrijfstelling moet door een gekwalificeerd persoon uitgevoerd worden die bevoegd is voor deze handelingen in overeenstemming met de toepasselijke normen.

Het apparaat kan afzonderlijk worden geïnstalleerd of in serie met door ons geproduceerde apparaten. Er moet een minimale afstand van 10 cm tot brandbare materialen aangehouden worden. In dit geval is het ook noodzakelijk de nodige aanpassingen uit te voeren om de warmte-isolatie van de brandbare onderdelen te waarborgen.

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd op een onbrandbare ondergrond of tegen een onbrandbare wand.

De kleinste vereiste luchtstroming vanuit de buitenruimte voor de apparaten van versie A ligt in het bereik van 5-20 m³/h, afhankelijk van het type apparaat. Het hangt af van de installatievoorschriften van het land van bestemming.

De door de fabrikant of zijn vertegenwoordiger beveiligde onderdelen van het apparaat mag de persoon die de installatie van het product doet, niet wijzigen.

Installatie

Belangrijk:

De fabrikant verleent geen garantie voor storingen die zijn ontstaan als gevolg van oneigenlijk gebruik, het niet in acht nemen van de instructies in bijgevoegde gebruikershandleiding en verkeerde hantering van het apparaat.

Installatie-, aanpassings- en reparatiewerkzaamheden op het apparaat voor grote keukens, evenals hun demontage als gevolg van mogelijke schade aan de gastoevoer, kunnen alleen worden uitgevoerd op basis van een onderhoudscontract. Dit contract kan met een geautoriseerde verkoper afgesloten worden, met inachtneming van de technische voorschriften en normen en voorschriften betreffende installatie, elektrische toevoerleidingen, gasaansluiting en arbeidsveiligheid.

Technische instructies voor installatie en afstelling zijn **UITSLUITEND** bestemd om door gespecialiseerde technici te worden gebruikt.

De volgende instructies zijn bestemd voor een technicus die de juiste kwalificaties bezit voor de installatie, om te verzekeren dat hij alle handelingen op de juiste manier en in overeenstemming met de geldende normen kan uitvoeren.

Iedere handeling die te maken heeft met onder andere regulatie, moet worden uitgevoerd terwijl het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening. Indien het apparaat toch onder spanning moet staan, dient u de grootst mogelijke voorzichtigheid in acht te nemen.

Het type apparaat voor de uitvoering van afzuiging staat vermeld op het typeplaatje, dit zijn de apparaten van het type A1.

Veiligheidsvoorzieningen in verband met brandpreventie conform ČSN 061008 art. 21

- het apparaat mag uitsluitend door volwassenen bediend worden
- het apparaat kan veilig gebruikt worden in overeenstemming van de volgende normen:
ČSN 33 2000-4-482: Brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar
ČSN 33 2000-4-42: Bescherming tegen invloeden van warmte

- het apparaat moet zo worden geplaatst dat het stevig staat of hangt op een vuurbestendige ondergrond
Op of naast het apparaat mogen zich geen brandbare voorwerpen bevinden binnen de veilige afstand die voor het apparaat is vastgesteld (de kleinste afstand tot brandbare materialen bedraagt 10 cm).

Tabel: De mate van brandbaarheid van bouwmaterialen (ČSN 730823) weergegeven per substantie en product

Mate van brandbaarheid	Bouwmaterialen
A – niet brandbaar	Graniet, zandsteen, beton, baksteen, keramische bekleding, pleisterwerk
B – heel moeilijk brandbaar	Acuminiet, heracliet, lihnos, itaver
C1 – moeilijk brandbaar	Hout, loofhout, fineer, sirkoklit, verstevigd papier, umakart
C2 – gemiddeld brandbaar	Spaanplaat, solodur, kurkplaat, harde rubber, vloerbedekking
C3 – zeer brandbaar	Vezelplaat, polystyreen, polyurethaan, PVC

- Informatie over mate van brandbaarheid van gewone bouwmaterialen staan in de tabel hieronder. Installeer het apparaat op veilige wijze. Neem bij de installatie de voorschriften voor ontwerp, veiligheid en arbeidshygiëne in acht overeenkomstig:
 - ČSN 06 1008 brandveiligheid van lokale apparaten en warmtebronnen
 - ČSN 33 2000-4-482 brandbeveiliging in gebieden met een speciaal risico of gevaar
 - ČSN 33 2000-4-42 bescherming tegen invloeden van warmte

De aansluiting van de gas slangaansluiting

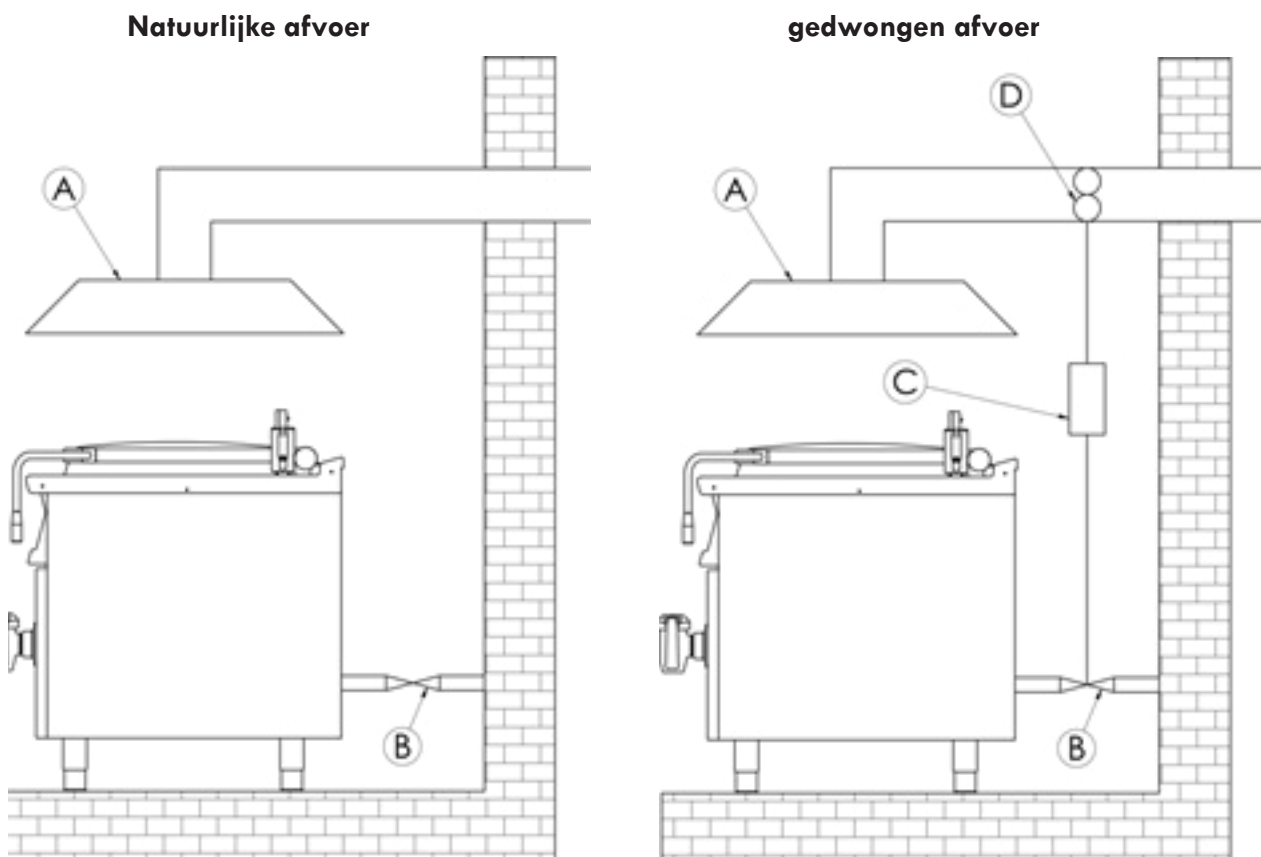
Het aansluiten van het apparaat op de gasleiding moet via een stalen of koperen slang uitgevoerd worden die overeenkomt met de toepasselijke nationale vereisten. De buis moet regelmatig gecontroleerd worden en indien nodig, vervangen worden. Elk apparaat moet uitgerust zijn met een afsluiter en een snelafsluiter. De snelafsluiter moet vrij toegankelijk en binnen handbereik van het apparaat zijn. Na het voltooien van de installatie moet gecontroleerd worden of er geen gaslek is. Om een eventueel gaslek op te sporen, kunt u een sopje of detectiespray gebruiken.

Gebruik geen stoffen die corrosie veroorzaken! Alle onze apparaten worden zorgvuldig gecontroleerd. Gastype, druk en aanduiding van de betreffende categorie zijn vermeld op het typeplaatje.

Aansluiting op vloeibaar gas:

De druk voor de aansluiting op vloeibaar gas moet 28 of 30 mbar voor propaan/butaan en 37 mbar voor propaan zijn. Het is noodzakelijk het plaatje te controleren, de druk te meten en te controleren of de parameters van de gebruikte sproeier overeenkomen met de gewenste parameters van de sproeier, overeenkomstig de eisen van de fabrikant. Als de druk lager is dan 25 mbar of hoger dan 37 mbar, **MAG HET APPARAAT NIET AANGESLOTEN WORDEN**. Aansluiting op aardgas: De druk voor de aansluiting op methaan moet 18 of 20 mbar zijn. Het is noodzakelijk het plaatje te controleren, de druk te meten en te controleren of de parameters van de gebruikte sproeier overeenkomen met de gewenste parameters van de sproeier, overeenkomstig de eisen van de fabrikant. Als de druk lager is dan 15 mbar of hoger dan 22,5 mbar, **MAG HET APPARAAT NIET AANGESLOTEN WORDEN**

INSTRUCTIES VOOR HET UITVOEREN VAN GASAFVOER –TYPE A



Natuurlijke afvoer, gedwongen afvoer

De uitgang van de afzuigkap bevindt zich in een apart schoorsteenlichaam (A). Rookgasafvoer zorgt voor een natuurlijke trek van de schoorsteen.

De uitgang van de afzuigkap heeft geen natuurlijke afvoer. De rookgasafvoer wordt verzorgd door een ventilator (D), (gedwongen afvoer). In dit geval is het noodzakelijk om een aansluiting op de gastoevoer (B) te voorzien om de gastoevoer uit te schakelen bij een storing.

CONTROLE VAN DE APPARAATINSTELLING OP HET TYPE GAS

Onze apparaten zijn gecertificeerd en gereguleerd voor aardgas (zie typeplaatje). Het ombouwen of converteren van het apparaat naar een ander gastype mag alleen worden uitgevoerd door een bevoegde technicus. De sproeiers voor verschillende soorten gas zitten in de bijgevoegde zak en zijn gemarkeerd in honderdsten van een mm.

Vervanging van de sproeiers en afstelling van de branders (zie de afb. hieronder):

Ga als volgt te werk voor vervanging van de hoofdbrander sproeier:

- 1) verwijder de bedieningsknoppen van het voorpaneel (afb. 1, pos. 1)
- 2) demonteer het voorpaneel (afb. 1, pos. 2)
- 3) om de toegang te vergemakkelijken, raden wij aan het achterpaneel ook te demonteren (indien mogelijk) (afb. 1, pos. 3)
- 4) stel de luchttoevoer voor het betreffende gas (afb. 3) in volgens de tabel "TECHNISCHE SPECIFICATIES VAN DE BRANDERS"

Belangrijk:

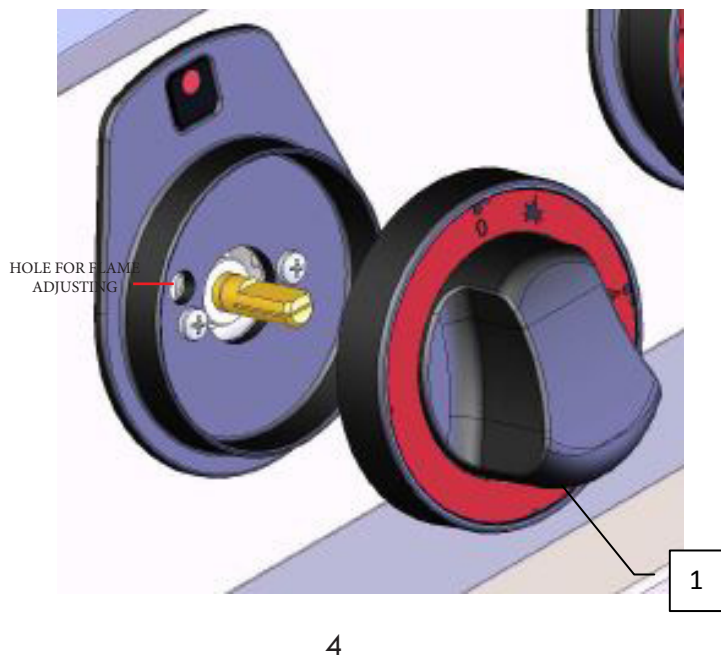
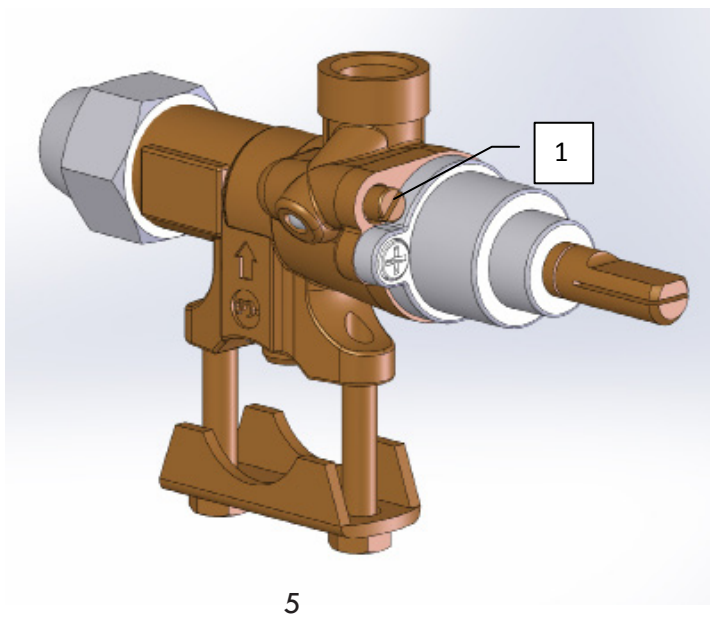
Nadat het apparaat aan een andere soort gas aangepast is, moet u de wijziging van gas op het typeplaatje markeren en de volgende stappen uitvoeren:

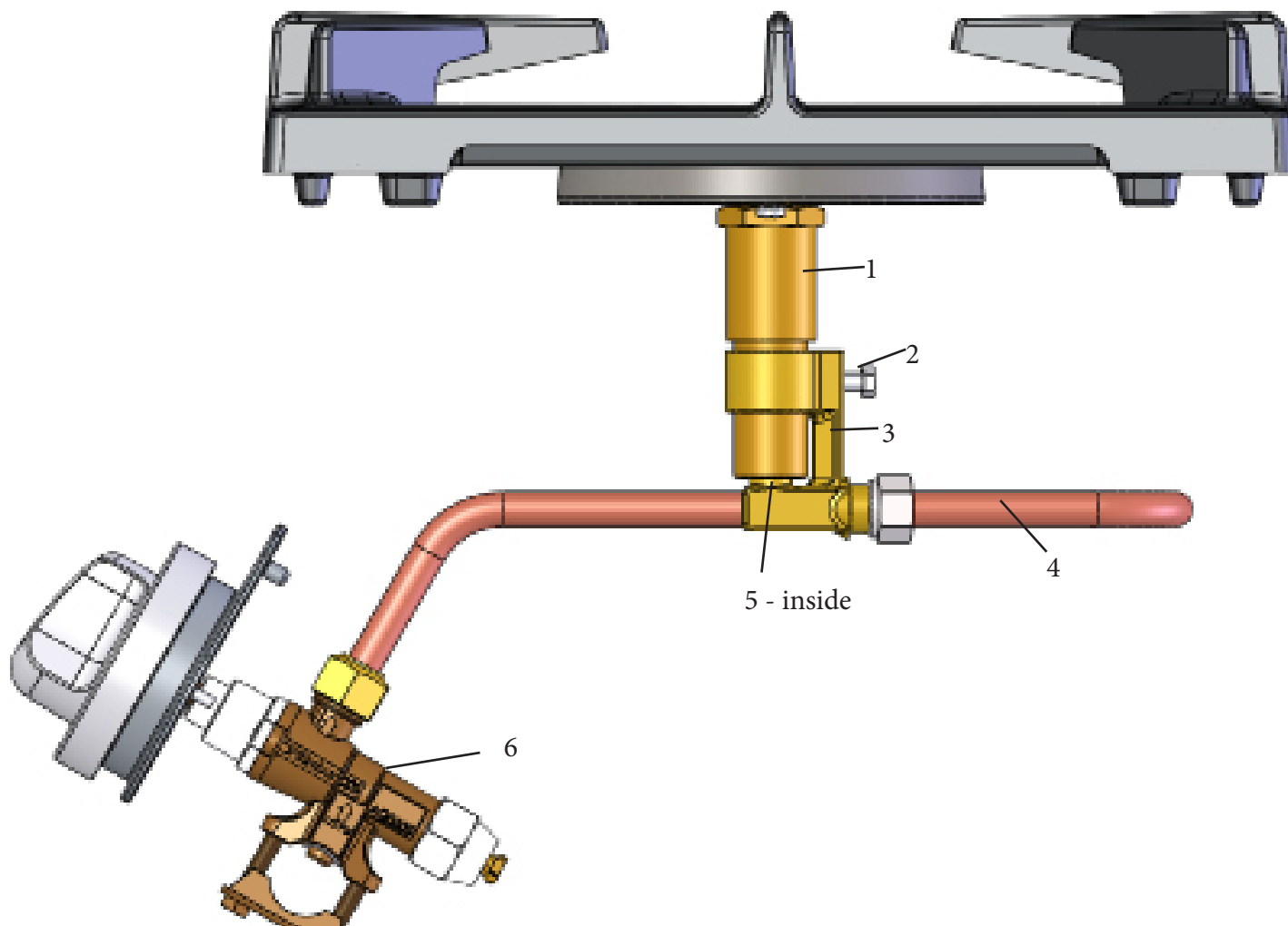
- Op eventuele gaslekken controleren
- Ontsteking en de vlam van de hoofdbrander controleren
- De vlam van de hoofdbrander op min. vermogen "SPAARMODUS" controleren

Bij instelling van de kraan op het verlaagde "SPAARMODUS" vermogen, wordt de vlam aangepast met een schroef in het lichaam van de kraan pos. 1, afb. 5) naast de kraanas.

Ga als volgt te werk om de vlam af te stellen:

- Verwijder de regelknop (pos. 1, afb. 4) door deze naar u toe te trekken
- Er is een opening voor regulering van de vlam naast de kraanas, regel de vlam met behulp van een platte schroevendraaier





Stuklijst:

1. Branderbuis
2. Schroef M5x16 IMBUS
3. Sproeierhouder
4. Toevoerbuisje – koper
5. Brandersproeier
6. Gaskraan

Procedé voor de vervanging van de sproeier:

1. Draai de schroef M5x16 IMBUS (pos. 2) los
2. Schuif de sproeierhouder (pos. 3) naar beneden
3. Gebruik een sleutel om de sproeier (pos. 5) los te draaien en vervang hem door de gewenste grootte
4. Schuif de sproeierhouder naar boven tot een afstand H
5. Draai de schroef M5x16 IMBUS weer vast

De afstand H betekent de nominale maat in mm tussen de sproeierhouder en de branderbuis (positie 1). De waarden zijn geverifieerd door het testinstituut.

GEBRUIKSAANWIJZING

Opgelet! Voordat u het apparaat gebruikt, moet u de beschermende folie van het gehele oppervlak verwijderen, het vervolgens goed met water en afwasmiddel wassen en daarna met een vochtige doek afnemen.

De brander aansteken en afstellen. Draai de regelknop van de kraan (1) naar de positie “ontsteking van de hoofdbrander” en houd deze ingedrukt. Steek de brander aan met een lucifer of aansteker. Houd na de ontsteking van de brander de knop nr. (1) nog enkele seconden ingedrukt voordat de thermische zekering opwarmt en laat daarna de knop los. Herhaal de hele procedure als de vlam uitgaat.

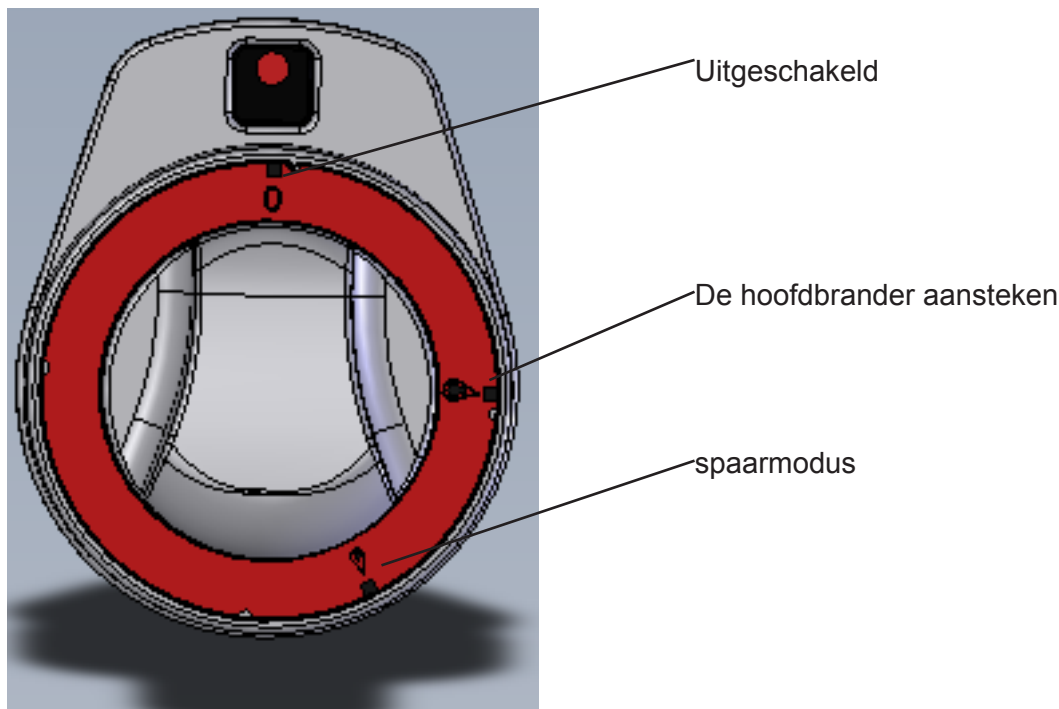
Verminderd vermogen “spaarmodus”. Door de knop (1) naar de positie “spaarmodus” te draaien, stelt u de branden in spaarmodus in (verminderd vermogen).

Uitschakeling van de betreffende brander. Draai gewoon de knop (1) naar de positie “0”.

Instructie voor afvoer van de gas verbrandingsproducten.

De apparaten van het type A (zie typeplaatje)

Een apparaat van het type A (d.w.z. het apparaat dat niet bedoeld is om te worden aangesloten op een verbrandingsgassen afvoer of op een ander voorziening voor het afvoeren van de verbrandingsgassen buiten de ruimte waar het apparaat zich bevindt) moet zodanig geïnstalleerd worden in een ruimte met voldoende ventilatie, die uitgevoerd is conform ČSN 12 7010:1986 a ČSN 12 7040:1986, om de opeenhoping van gezondheidsschadelijke stoffen in een onaanvaardbare concentratie in deze ruimte te voorkomen (het voldoen aan de vereiste van de hygiënische regelgeving inzake de werkomgeving vol. 39/78 van de richtlijn 46).

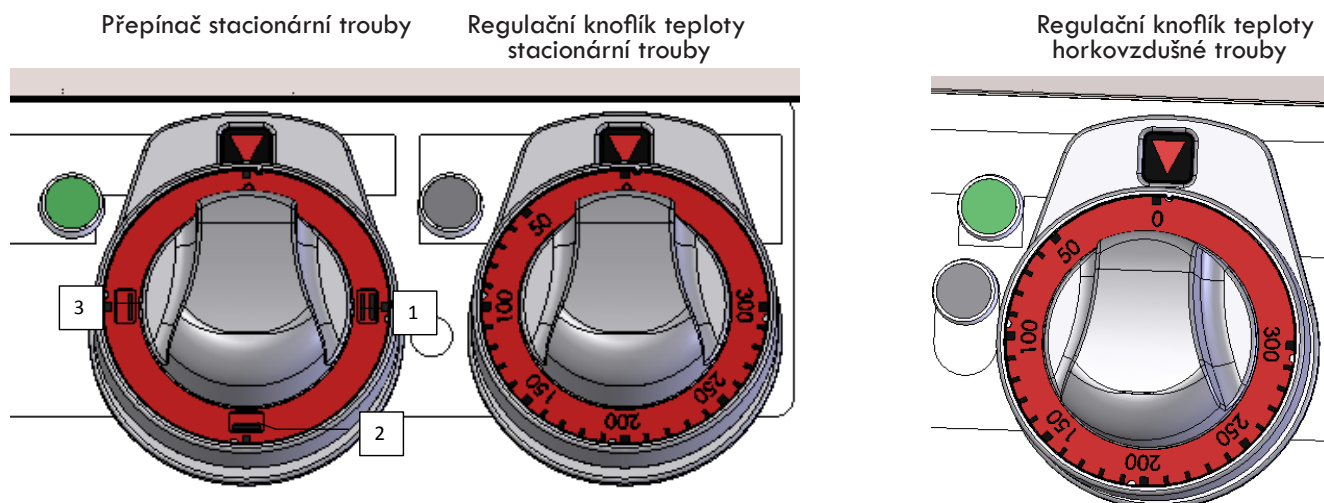


Control of the electric oven (STATIC)

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".



REINIGING EN ONDERHOUD

Het apparaat moet ten minste 2x per jaar door een gespecialiseerde service gecontroleerd worden. Alle ingrepen aan het apparaat mogen slechts door een gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd, die daartoe bevoegd is.

OPGELET! Het apparaat mag niet schoongemaakt worden met een directe waterstraal of met een hogedrukreiniger. Maak het apparaat elke dag schoon. Dankzij het dagelijks onderhoud bent u verzekerd van een lange levensduur en de efficiëntie van het apparaat. Controleer voordat u begint met schoonmaken of het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Onderbreek altijd de stroomvoorziening van het apparaat. Maak de elementen van roestvrijstaal schoon met een vochtige doek en een klein beetje schoonmaakmiddel zonder schurende deeltjes en droog met een doek. Gebruik geen schurende of corrosieve schoonmaakmiddelen.

Opgelet! Voordat u het apparaat gebruikt, moet u de beschermende folie van het gehele oppervlak verwijderen, het vervolgens goed met water en schoonmaakmiddel wassen en daarna met een vochtige doek afnemen.

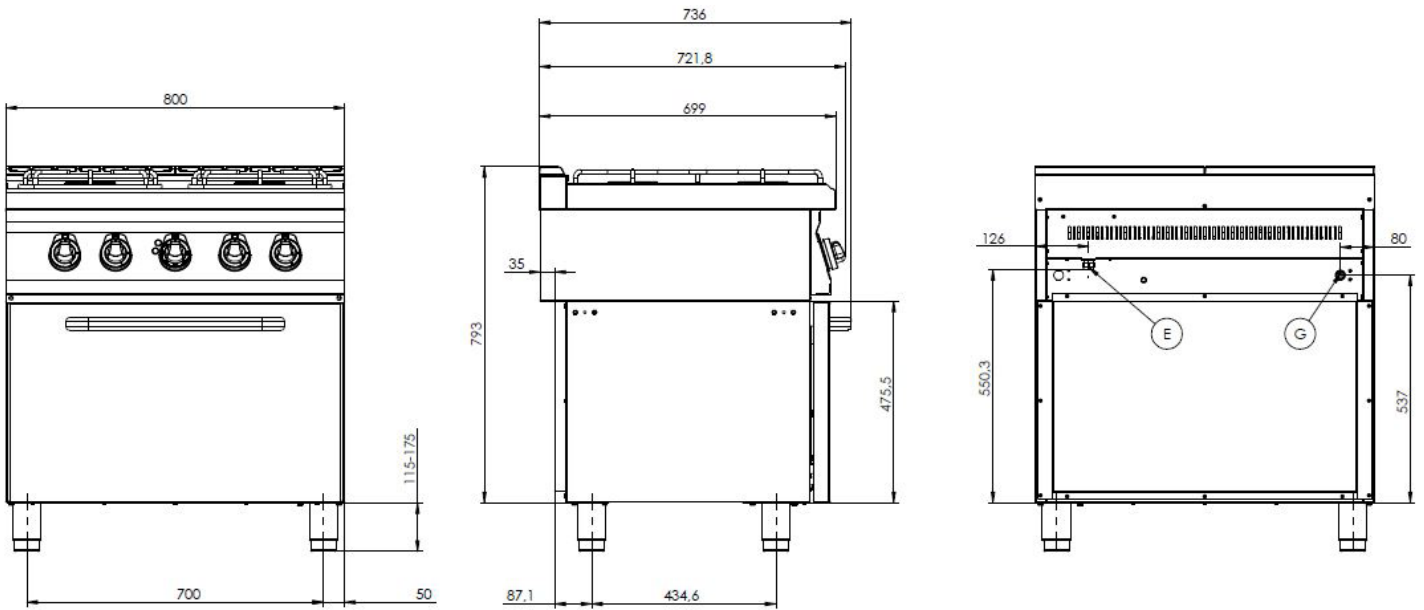
Maatregelen bij storingen Onderbreek de stroom-/gasvoorziening en neem contact op met de serviceafdeling van de verkoper.

De garantie dekt niet alle verbruiksartikelen die onderhevig zijn aan normale slijtage (rubber dichtingen, lampjes, glazen en plastic onderdelen enz.). De garantie strekt zich ook niet uit over apparaten die niet zijn geïnstalleerd door bevoegde personen in overeenstemming met de instructies in de gebruiksaanwijzing en de van toepassing zijnde normen en indien het apparaat onjuist is behandeld (ingrepen in binnenapparatuur enz.) of indien het apparaat bediend is door ongetraind personeel en in de strijd met de gebruiksaanwijzing. Verder dekt de garantie geen schade veroorzaakt door natuurlijke verschijnselen of andere externe invloeden.

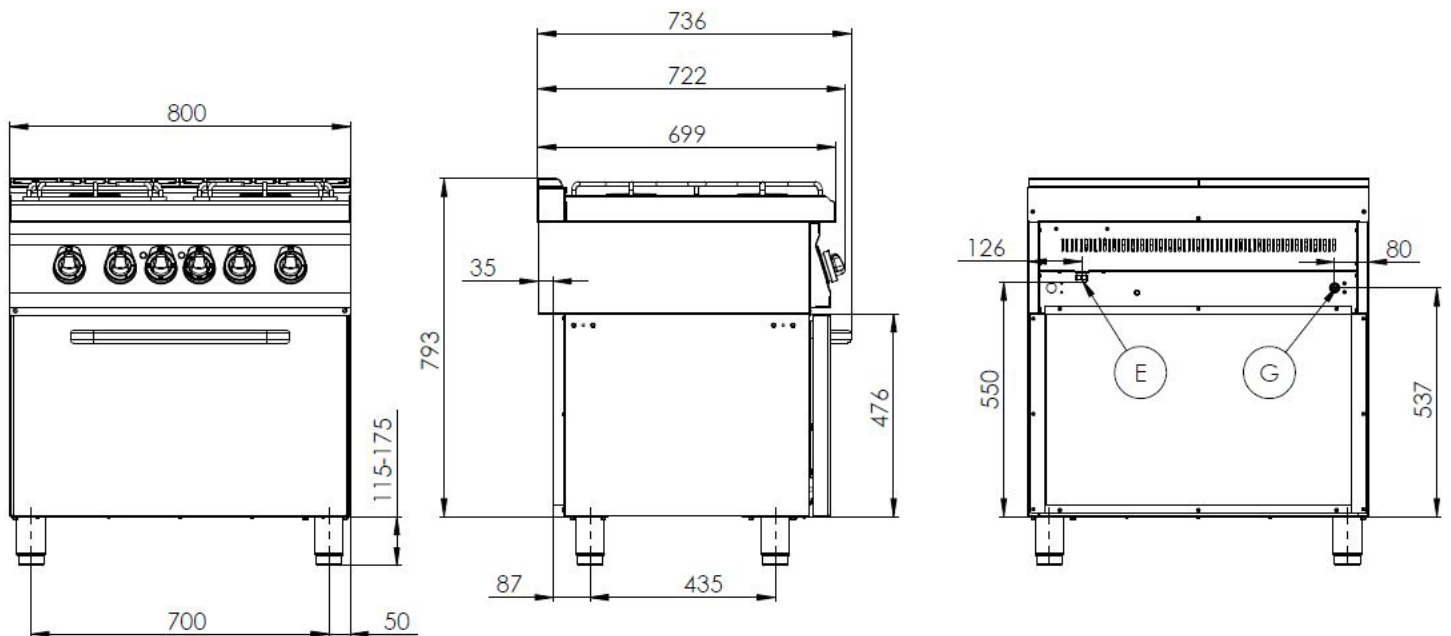
De transportverpakkingen en apparaten moeten aan het einde van hun levensduur aan een inzamelplaats overhandigd worden, in overeenstemming met de voorschriften voor afval en gevaarlijk afval beheer.

DIMENSION PLANS / MASSSKIZZEN / DIMENSIONS

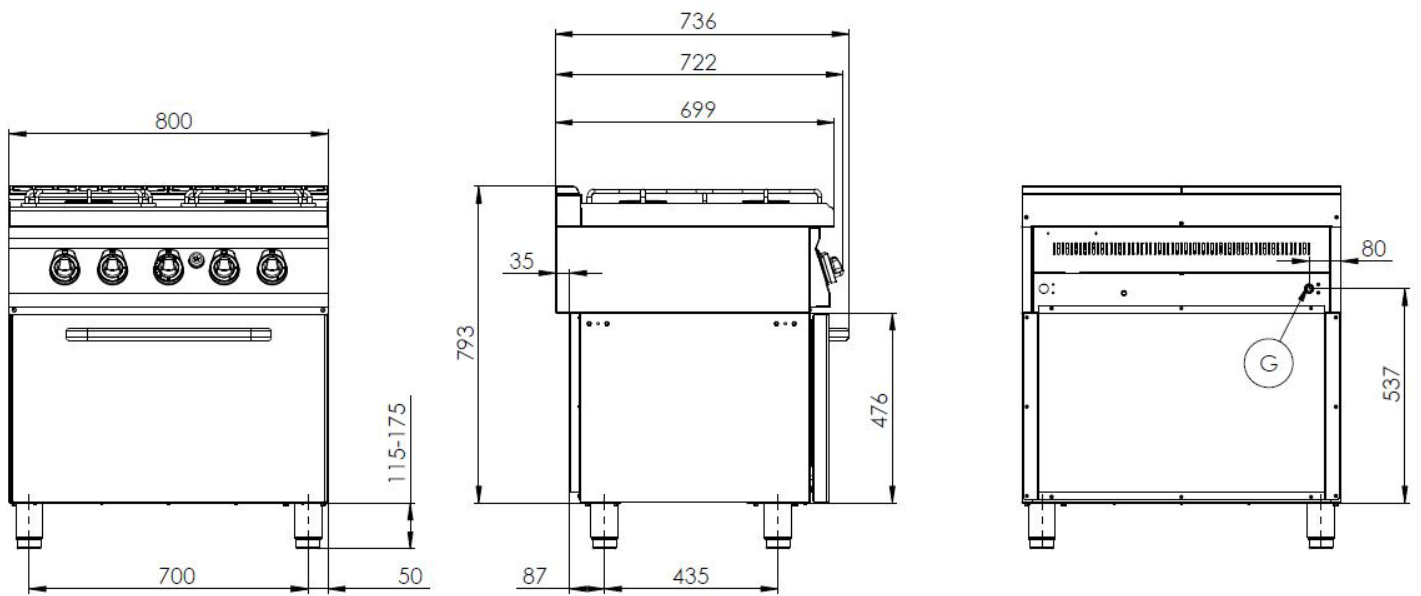
SPBT-70/80-11 GE



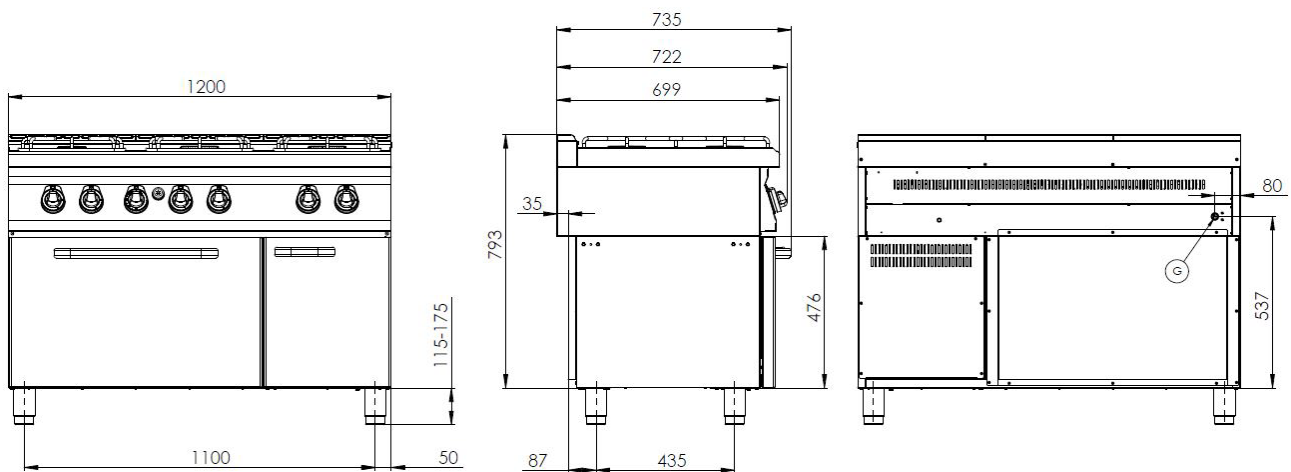
SPBT-70/80-21 GE



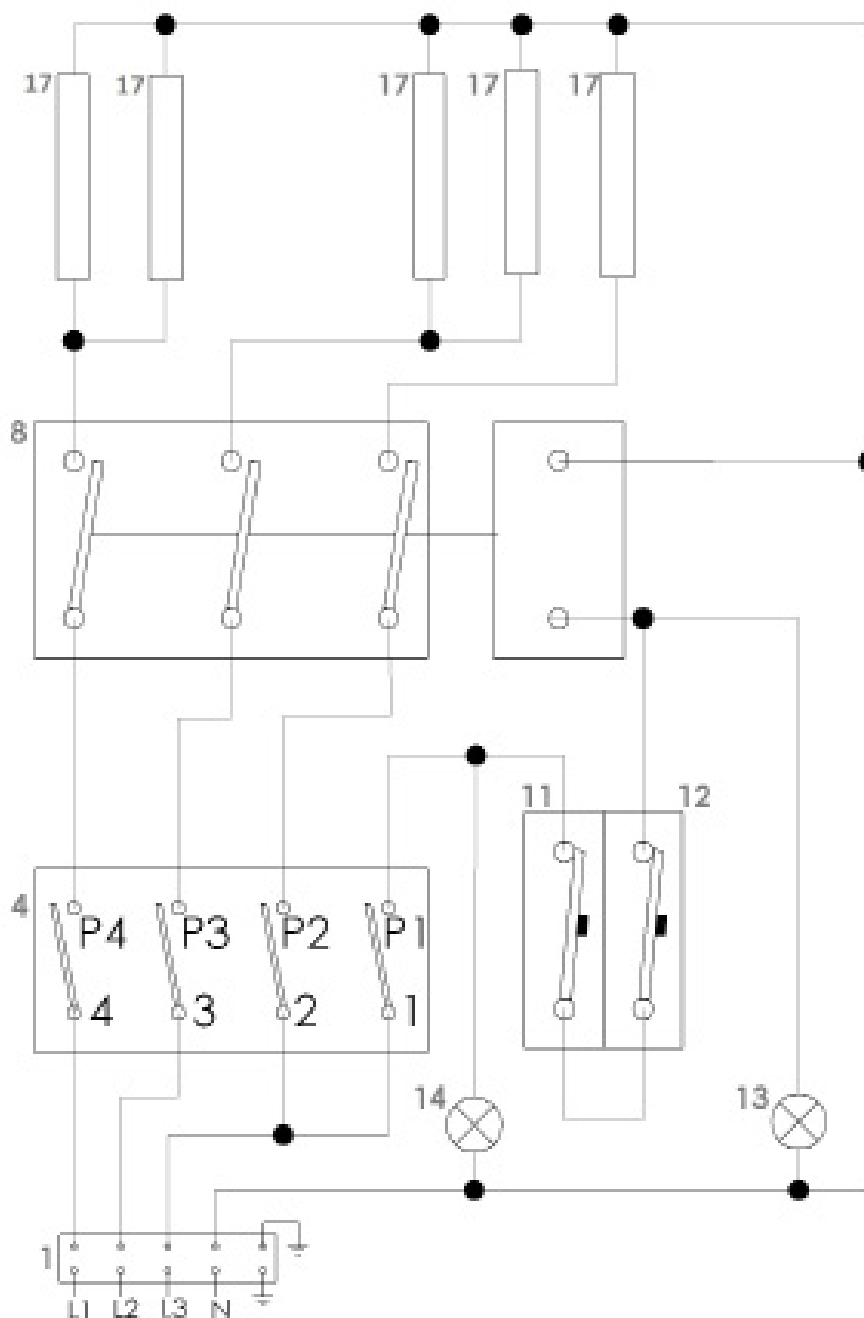
SPBT-70/80-21 G



SPBT-70/120-21 G

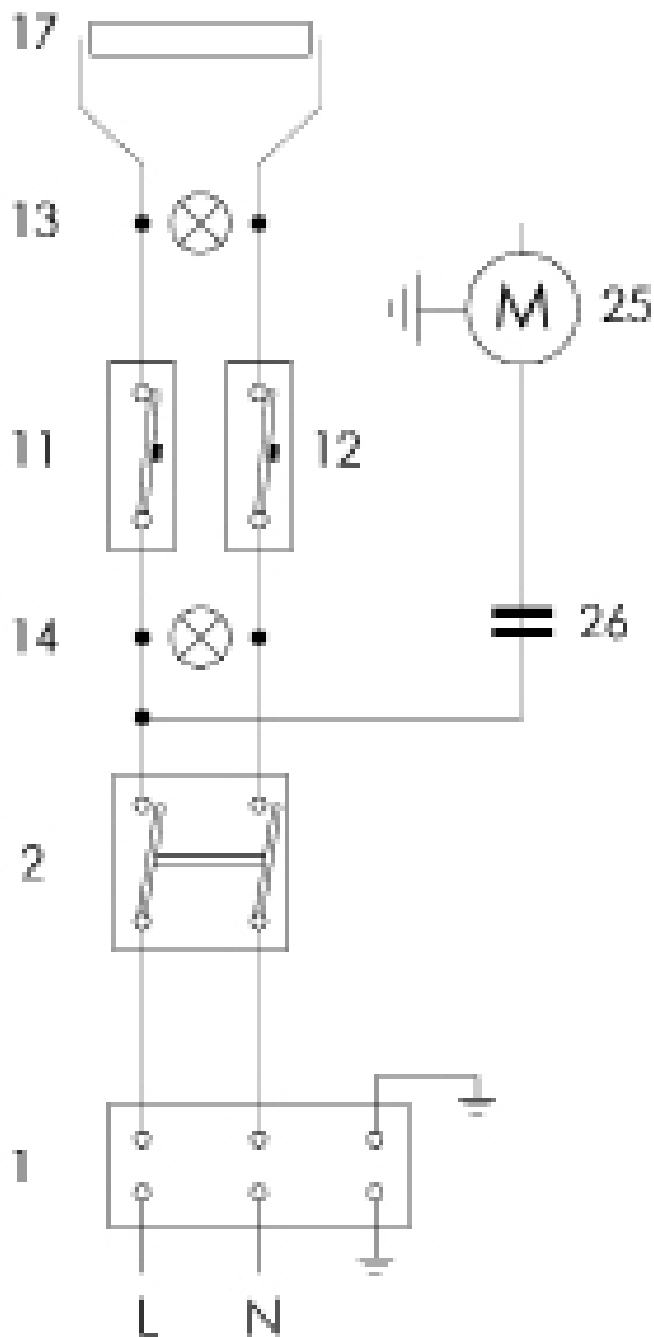


EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE STATIC OVEN



	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

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

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu s nařízením 2014/30/EU, 2014/35/EU, 1935/2004/ES, 2016/426/EU, zákonem č.22/1997 Sb., 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 (mm)
SPBT-70/80-21 GE	400/3N/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6,3 (statická)	800x736x908
SPBT-70/80-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (plynová)	800x736x908
SPBT-70/80-11 GE	230/50	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	3,13 (horkovzdušná)	800x736x900
SPBT-70/120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (plynová)	1200x736x908
SPBT-70/120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statická)	1200x736x908

MODEL	Roměr hrnce min/max pro hořák 3,5 kW	Roměr hrnce min/max pro hořák 6 kW
SPBT-70/80-21 GE	14 cm / 32 cm	14 cm / 42 cm
SPBT-70/80-21 G	14 cm / 32 cm	14 cm / 42 cm
SPBT-70/80-11 GE	14 cm / 32 cm	14 cm / 42 cm
SPBT-70/120-21 G	14 cm / 32 cm	14 cm / 42 cm
SPBT-70/120-21 GE	14 cm / 32 cm	14 cm / 42 cm

Části, které byly nastaveny výrobcem, nebo servisním technikem při instalaci, nesmí být obsluhou přenastavovány.

Maximální a snížený jmenovitý tepelný příkon v kW je vztažen k Hi použitého plynu.

V případě připojení výrobku na LPG, musí být plynová láhev v dostatečně větraných místnostech.

Tabulka plynů, pro které je výrobek určen

Provedení	Kategorie výrobků	Připojovací přetlaky [mbar]	Použitý plyn	Země určení
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	25	G20	HU
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I2L	25	G25	FR
	I2L	20	G25	RO
	I2Lw	20	G27	PL
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	37	G30	PL
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30	BE, FR
	II2E+3P	20/25, 37	G20/G25, G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR
	II2L3B/P	25, 30	G25, G30	NL
	II2L3B/P	25, 50	G25, G30	NL
	II2L3B/P	20, 30	G25, G30	RO
	II2H-S3B/P	25, 25, 30	G20, G25.1, G30	HU

UMÍSTĚNÍ

Ke správné činnosti a umístění spotřebiče je nutné dodržet následující směrnice dle norem TPG G 704 01, ČSN 127040 a ČSN 127010.

Rozbalte přístroj a zkontrolujte, zda se přístroj nepoškodil během přepravy. Umístěte přístroj na vodorovnou plochu (maximální nerovnost do 2°). Drobné nerovnosti lze vyrovnat regulovatelnými nožičkami.

Jestliže zařízení bude umístěno tak, že bude v kontaktu se stěnami nábytku, tyto musí odolávat teplotě až 60°C. Instalaci, seřízení, uvedení do provozu musí provést kvalifikovaná osoba, která má 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 je v rozmezí 5-20 m³/h, dle typu spotřebiče. Zaleží na instalačních předpisech pro danou zemi určení.

Součásti spotřebiče zajištěné výrobcem, nebo jeho zástupcem nesmí pracovník provádějící instalaci výrobku přestavovat.

Zařízení musí být instalováno ve vhodně větraném prostředí.

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.

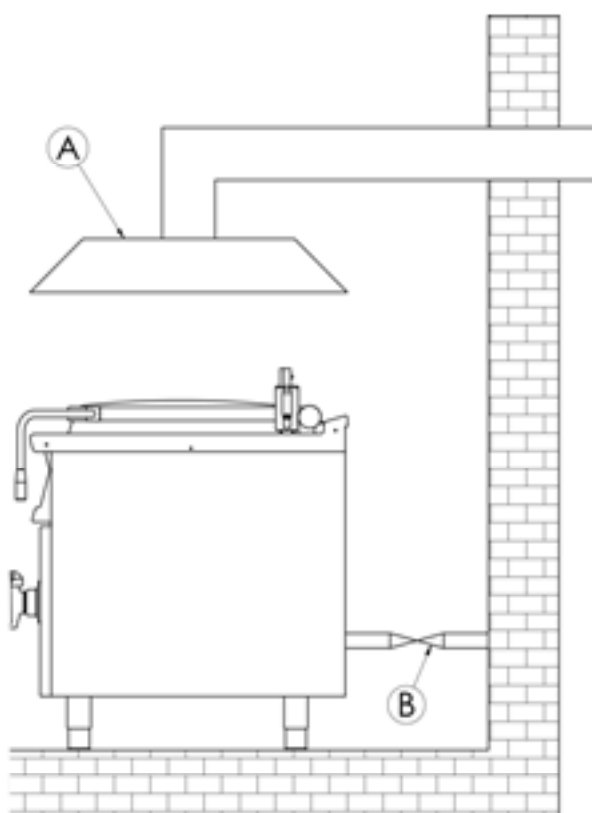
Technické instrukce pro instalaci a seřízení, k použití POUZE pro specializované techniky.

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

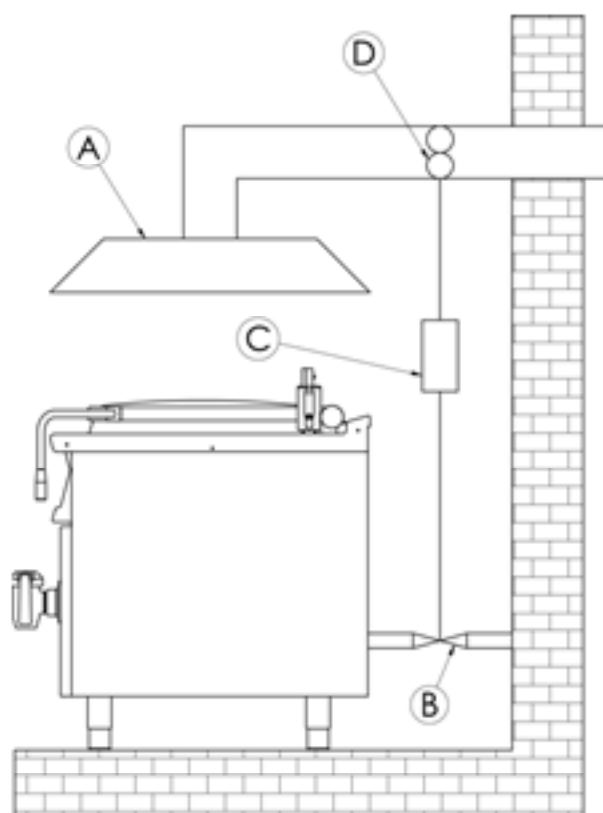
Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze

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 výše. 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. Pro kontrolu úniku plynu je nutno použít materiály, které nezpůsobují korozi 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:

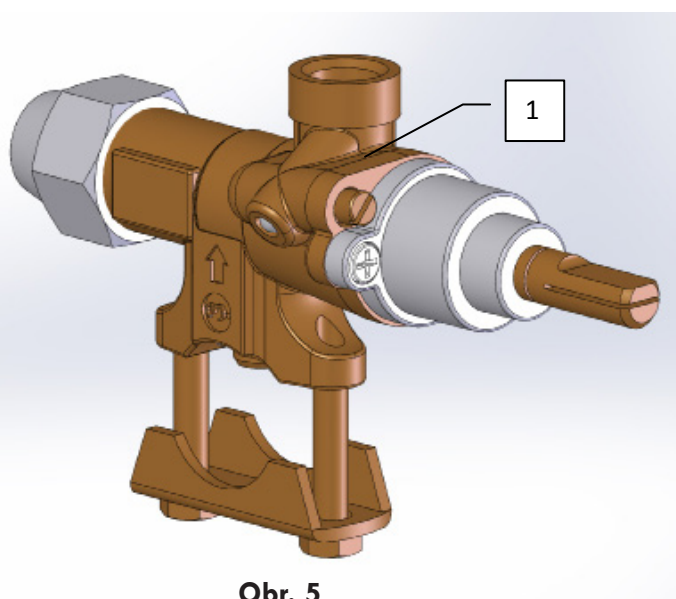
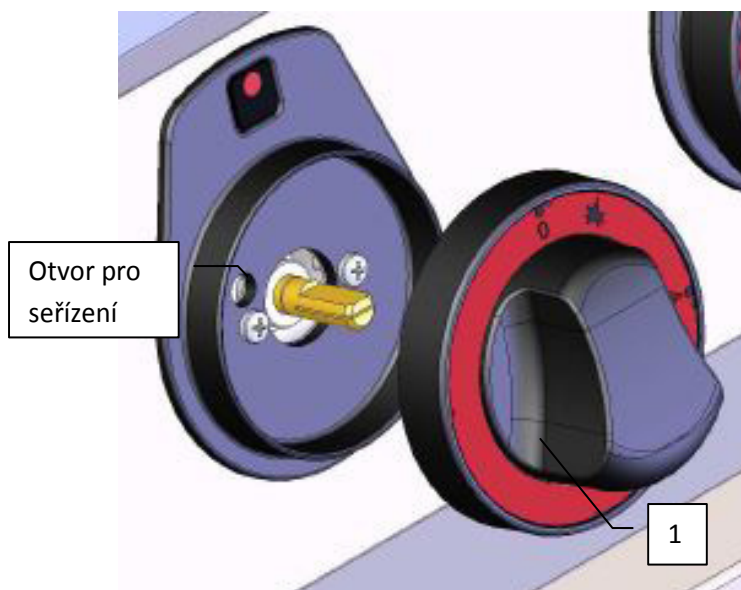
- Zkontrolovat případné úniky plynu
- Zkontrolovat zažehnutí a plamen hlavního hořáku
- Zkontrolovat plamen hlavního hořáku na min. výkon „SPORO“

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

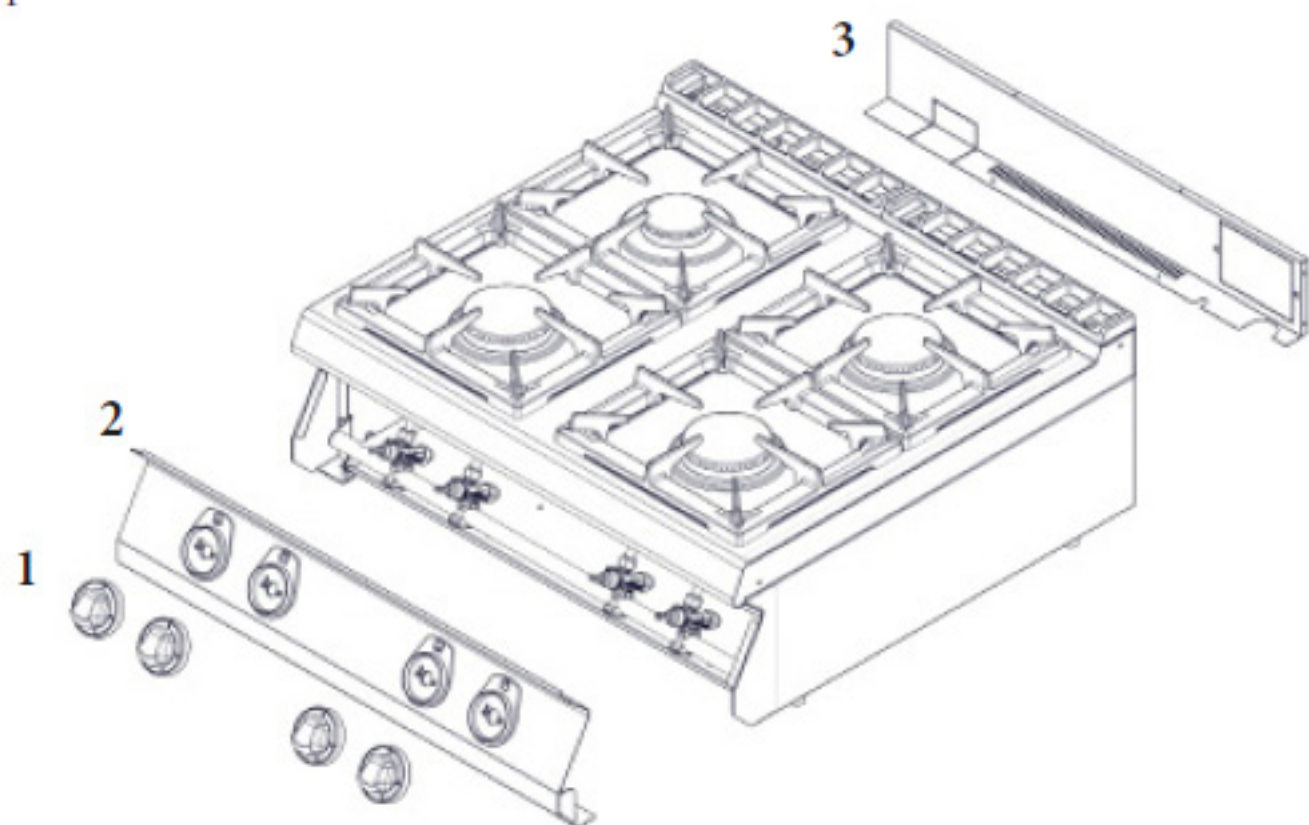
Pro seřízení postupujte takto:

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

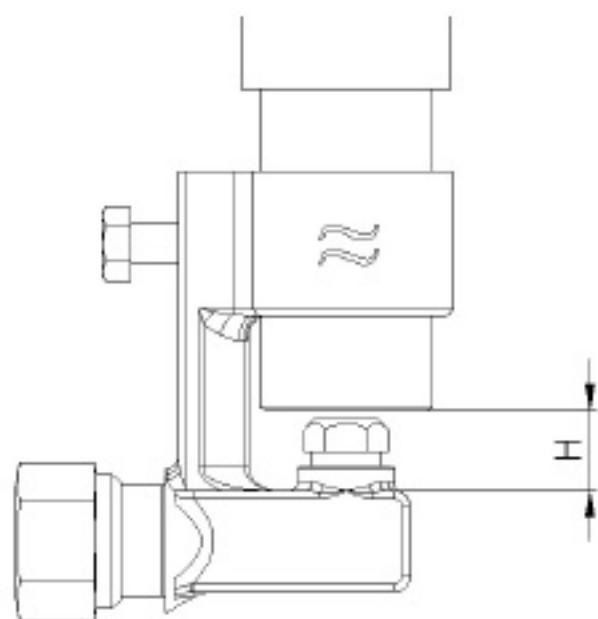
SEŘÍZENÍ PLAMENE PŘI SNÍŽENÉM VÝKONU „SPORO“



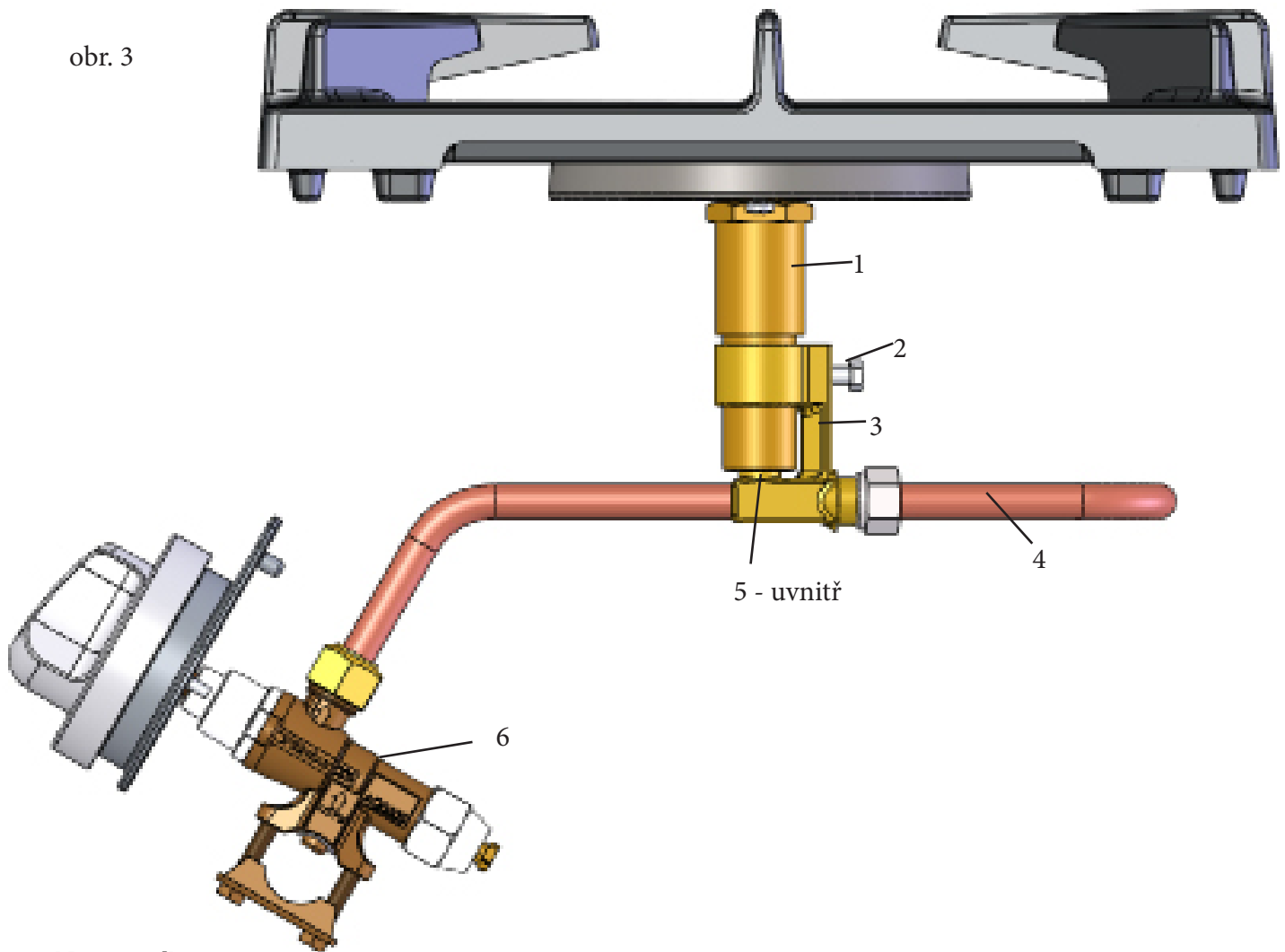
obr. 1



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 trubkou hořáku (pozice 1).
Hodnoty jsou ověřené zkušební ústavem

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

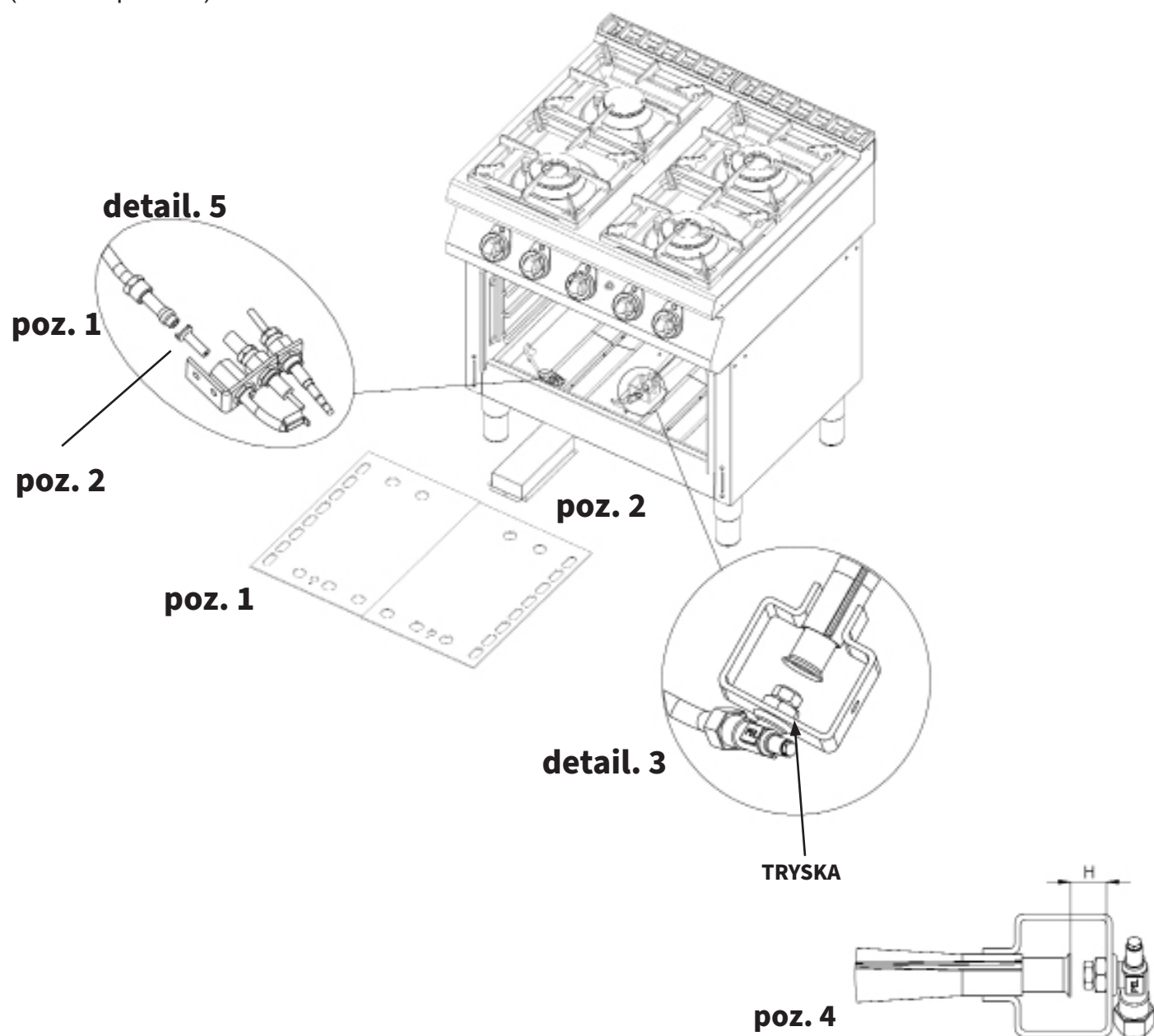
Při výměně trysky hořáku trouby je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) Otevřete dvířka trouby a vyjměte krycí plech trouby (poz. 1).
- 2) Demontujte kryt přívodu hořáku (poz. 2)
- 3) Dle obrázku (detail 3) vyšroubujeme trysku z hlavního hořáku a nahradíme tryskami dle tabulky „TABULKA TRYSEK“
- 4) Nastavíme přívod vzduchu pro příslušný plyn (poz. 4) dle tabulky „TABULKA TRYSEK“

VÝMĚNA TRYSEK A SEŘÍZENÍ PILOTNÍHO HOŘÁKU PLYNOVÉ TROUBY

Při výměně trysky hořáku trouby je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 1) Vyšroubujte matici dle (detail. 5 poz.1).
- 2) Demontujte přívodní měděnou trubku z pilotního hořáku.
- 3) Dle (detail. 5. poz. 2) vyšroubujeme trysku z pilotního hořáku a nahradíme tryskami dle tabulky „TABILKA TRYSEK“.
- 4) Namontujeme zpět měděnou trubku pilotního hořáku a dotáhneme jí matkou dle (detail. 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

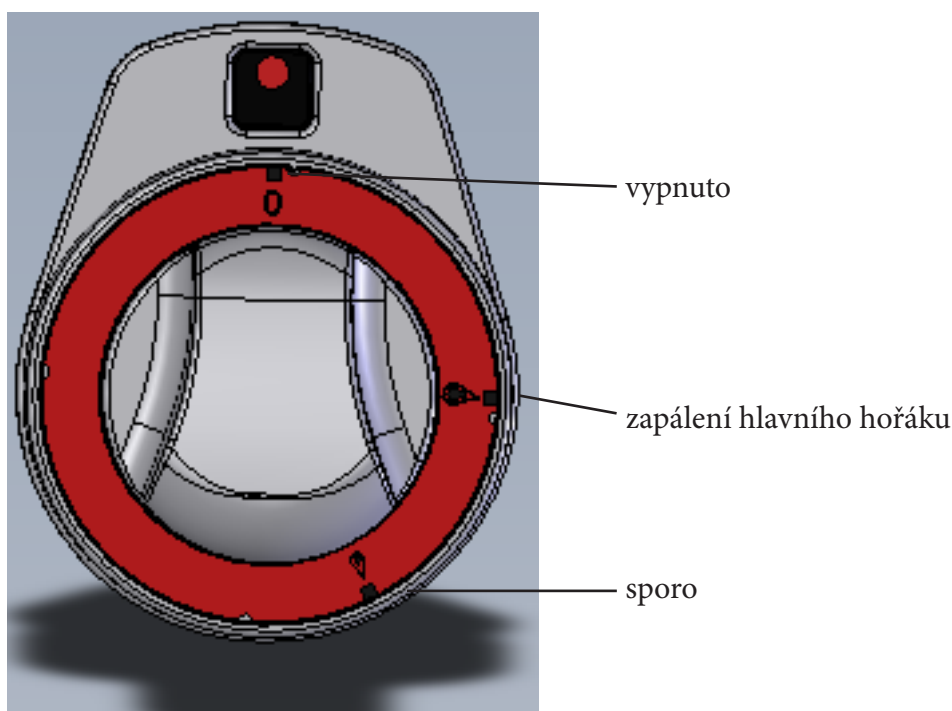
Otočením knoflíku (1) do polohy “ sporo “ nastavíte hoření hořáku na sporo (snížený výkon)

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.



1

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

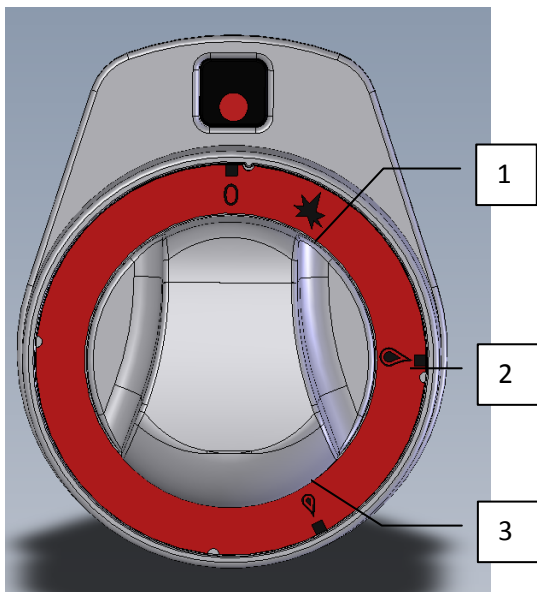
Otočením regulačního knoflíku doprava, dojde k zapnutí ventilátoru. Toto je signalizováno zelenou kontrolkou. Po dalším otočení vpravo, nastavíme požadovanou teplotu. Chod topného tělesa je signalizován oranžovou kontrolkou. Po jejím zhasnutí je trouba vyhřátá na požadovanou teplotu. Troubu vypneme otočením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

UPOZORNĚNÍ

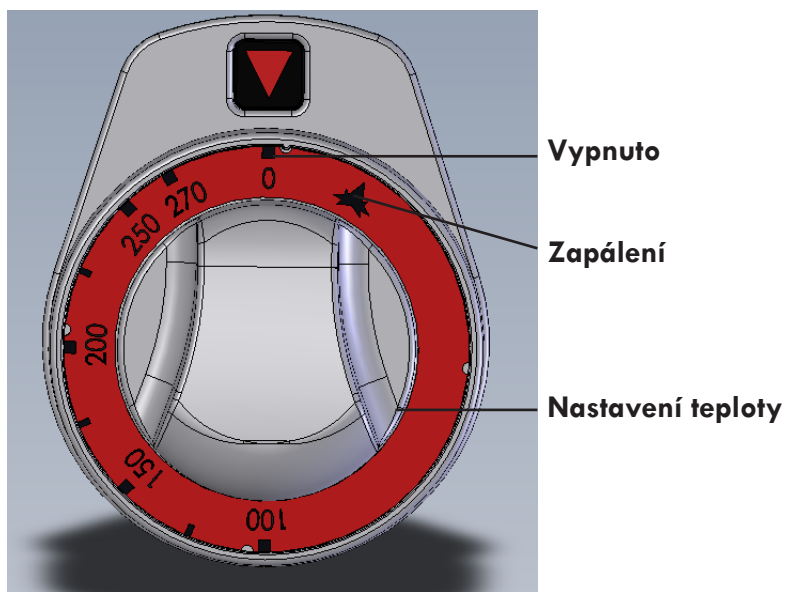
Záruka se nevztahuje na všechny spotřební díly podléhající běžnému opotřebení (gumová těsnění, žárovky, skleněné a plastové díly atd.). Záruka se též nevztahuje na zařízení pokud není provedena instalace v souladu s návodem – oprávněným pracovníkem dle odpovídajících norem a pokud bylo se zařízením neodborně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

OVLÁDACÍ PRVKY

Regulační knoflík hořáku

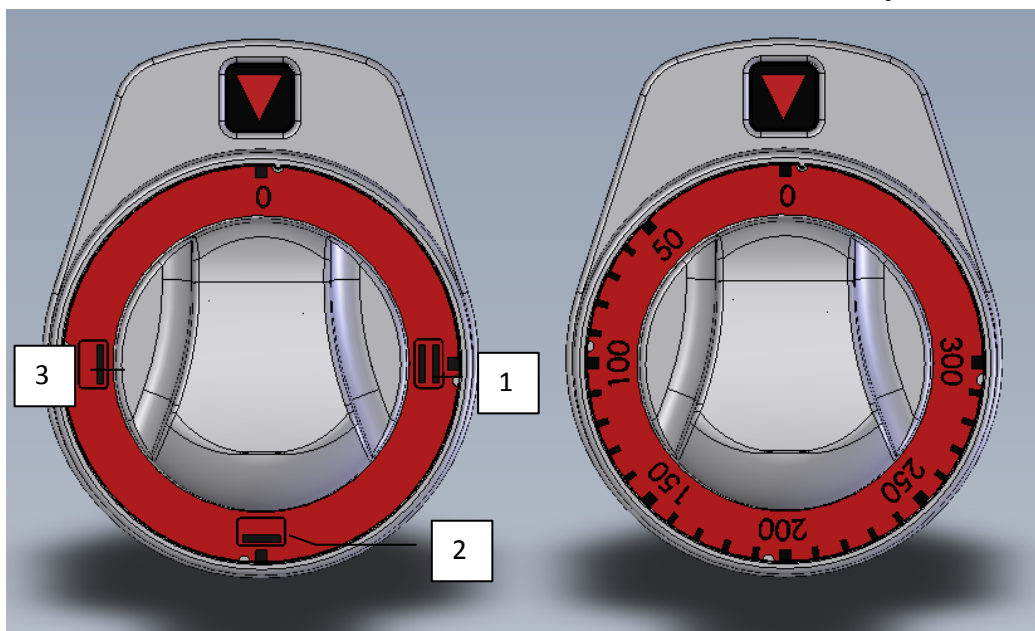


Regulační knoflík plynové trouby

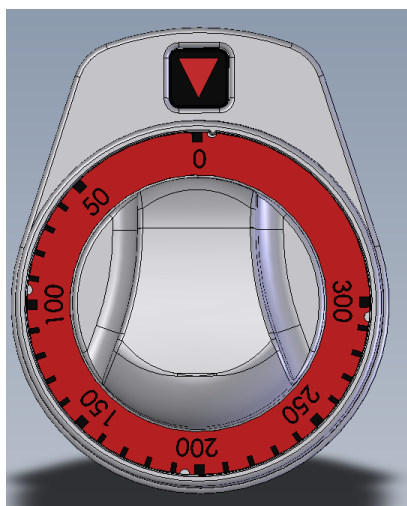


Přepínač stacionární trouby

Regulační knoflík teploty stacionární trouby



Regulační knoflík teploty horkovzdušné trouby



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

RADY PRO ČIŠTĚNÍ URČITÝCH ČÁSTÍ

Hořáky:

Sundejte vrchní díl hořáku a rozprašovač 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 sejmut 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.

OŚWIADCZENIE ZGODNOŚCI Z NORMAMI

Producent oświadcza, że urządzenia są wykonane według polskich norm i przepisów Unii Europejskiej. Montaż musi być przeprowadzony zgodnie z obowiązującymi normami, zwłaszcza w kwestii odpowiedniego wietrzenia pomieszczeń i systemu odprowadzenia spalin.

Uwaga!

Producent nie odpowiada za szkody wynikłe pośrednio lub bezpośrednio przez: złą instalację, niewłaściwą obsługę lub przeróbki, niedostateczną konserwację lub inne przyczyny niezgodne z punktami warunków sprzedaży. Urządzenie to przeznaczone jest do profesjonalnego używania i musi być obsługiwane osobami o odpowiedniej kwalifikacji. Części, które były po nastawieniu zabezpieczone przez producenta lub pracownika serwisu nie mogą być zmieniane.

DANE TECHNICZNE

Tabliczka znamionowa znajduje się na tylnej części obudowy urządzenia. Przed instalacją zaleca się zapoznanie z instrukcją obsługi i wszystkimi niżej umieszczonymi informacjami.

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 (statyczna)	80x73x90 h
SPBT-780-21 G	-	3x 6 kW + 1x 3,5 kW	6 (płynowa)	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 (statyczna)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 G	-	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6 (płynowa)	120x73x90 h
SPBT-7120-21 GE	400/3N/50	4x 6 kW + 2x 3,5 kW	6,3 (statyczna)	120x73x90 h

Data	Rodzaj gazu						
	G30 28-30 mbar	G30 37 mbar	G30 50 mbar	G20 20 mbar	G25 25 mbar	G25 20 mbar	G20 25 mbar
Palnik 3,5 kW							
DYSZA PALNIKA (1/100MM)	92	88	80	140	145	155	130
POWIETRZE H=MM	5	5	5	1,5	1,5	1,5	1,5
ZUŻYCIE	0,276 kg/h	0,276kg/h	0,276 kg/h	0,370 m ³ /h	0,431 m ³ /h	0,431 m ³ /h	0,370 m ³ /h
Palnik 6 kW							
DYSZA PALNIKA (1/100MM)	125	115	105	190	200	215	180
POWIETRZE H=MM	6	6	6	2,5	2,5	2,5	2,5
ZUŻYCIE	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,473 kg/h	0,635 m ³ /h	0,738 m ³ /h	0,738 m ³ /h	0,635 m ³ /h

Data	Druh plynu					
	G25.1 25 mbar	G2.350 13 mbar	G27 20 mbar	G31 30-37 mbar	G31 37 mbar	G31 50 mbar
Palnik 3,5 kW						
DYSZA PALNIKA (1/100MM)	150	195	160	92	88	80
POWIETRZE H=MM	1,5	1,5	1,5	5	5	5
ZUŻYCIE	0,430 m ³ /h	0,514 m ³ /h	0,452 m ³ /h	0,272 kg/h	0,272 kg/h	0,272 kg/h
Palnik 6 kW						
DYSZA PALNIKA (1/100MM)	210	300	225	125	115	105
POWIETRZE H=MM	2,5	2,5	2,5	6	6	6
ZUŻYCIE	0,737 m ³ /h	0,882 m ³ /h	0,774 m ³ /h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h

Tabela gazów, dla których przeznaczony jest wyrób

Provedení	Kategorie výrobků	Připojovací přetlaky [mbar]	Použitý plyn	Země určení
A1	I2E	20	G20	DE, NL, PL, RO
	I2ELL	20, 20	G20, G25	DE
	I2E+	20/25	G20/G25	BE, FR
	I2H	25	G20	HU
	I2H	20	G20	AT, BG, CH, CZ, DK, HR, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR, LU, CY, FR
	I2L	25	G25	FR
	I2L	20	G25	RO
	I2Lw	20	G27	PL
	I3B/P	30	G30	BG, CY, CZ, DK, GB, HR, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR
	I3B/P	37	G30	PL
	I3B/P	50	G30	AT, DE, CZ, CH, FR, SK
	I3P	37	G31	BE, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK, FR, NL, PT, HR, IT, LT, PL, TR
	I3+	28-30/37	G30	BE, CH, CY, CZ, EE, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK, TR
	II2E3B/P	20, 50	G20, G30	DE, PL, RO
	II2ELL-3B/P	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
	II2E+3+	20/25, 28-30/37	G20/G25, G30	BE, FR
	II2E+3P	20/25, 37	G20/G25, G31	BE, FR
	II2H3B/P	20, 30	G20, G30	BG, CZ, GB, DK, HR, EE, FI, GR, IT, LT, LV, NO, RO, SE, SI, SK, TR, CY, FR
	II2H3B/P	20, 50	G20, G30	AT, CH, CZ, FR, SK
	II2H3P	20, 37	G20, G31	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, RO, SI, SK
	II2H3+	20, 28-30/37	G20, G30	CH, CY, CZ, EE, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SK, SI, TR
	II2L3B/P	25, 30	G25, G30	NL
	II2L3B/P	25, 50	G25, G30	NL
	II2L3B/P	20, 30	G25, G30	RO
	II2H-S3B/P	25, 25, 30	G20, G25.1, G30	HU

KONTROLA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

Urządzenie opuszcza zakłady odpowiednio zapakowane, właściwie oznakowane i etykietowane. Posiada również instrukcję obsługi. W przypadku, kiedy opakowanie nosioznaki 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.

-Produkt nie jest przeznaczony na zewnątrz - tylko do użytku w pomieszczeniach.

-Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone; jeśli nie działa prawidłowo, spadł na ziemię i został uszkodzony, lub wpadł do wody.

W takich przypadkach należy wezwać autoryzowany serwis lub dostarczyć urządzenie do serwisu, aby było możliwe sprawdzenie bezpieczeństwa i poprawności działania.

· 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

· urządzenia 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, elektryczne) i wezwać fachowy serwis

· producent nie bierze odpowiedzialności za szkody powstałe z powodu niewłaściwego montażu, nieprzestrzegania powyższych zaleceń, użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem, itp.

- Produkt jest przeznaczony do użytku tylko w pomieszczeniach.

Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone, jeśli nie działa prawidłowo, spadł na ziemię i został uszkodzony lub wpadł do wody. W takich przypadkach należy zanieść urządzenie do specjalistycznej służby, aby sprawdzić jego bezpieczeństwo i prawidłowe działanie

UMIEJSCOWIENIE

Do regulacji i instalacji urządzenia jest konieczne, by pomieszczenie - kuchnia - było odpowiednio wietrzona (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 nóżek.

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.

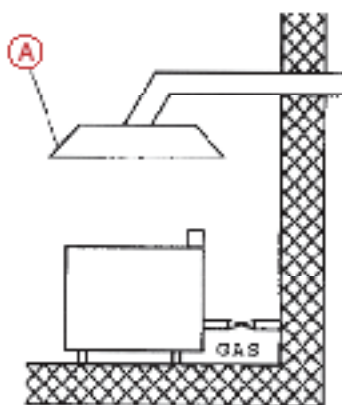
INSTALACJA

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

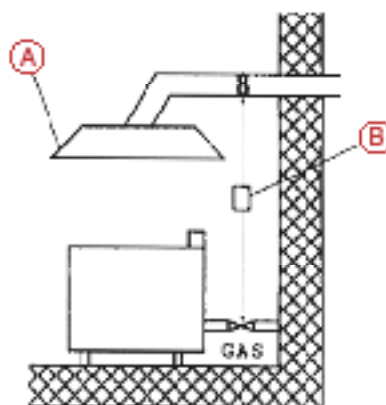


Wyciąg jest umieszczony bezpośrednio nad urządzeniem a wentylacja jest zapewniona przez naturalny ciąg komina.

A - wyciąg

B - sterownik

WYCIĄG WYMUSZONY



Instalacja wentylacyjna nie posiada naturalnego ciągu, lecz jest on wymuszony wentylatorem.

W tym przypadku konieczne jest sprzeżenie z zaworem dopływu gazu - w przypadku awarii wentylatora dopływ gazu do urządzenia 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

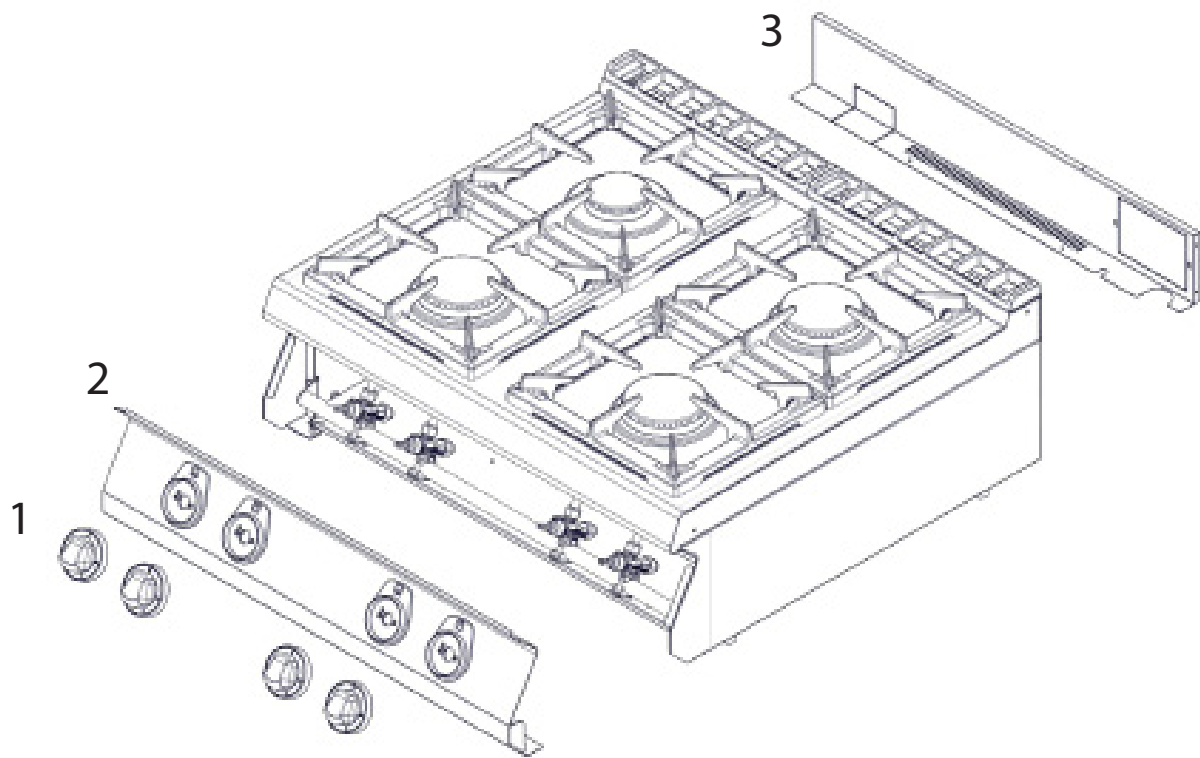
USTAWIENIE MINIMALNEGO PŁOMIENIA (PRZY ZMNIJSZONEJ MOCY)

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

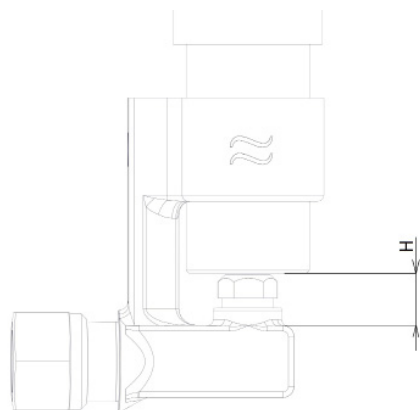
ABY WYREGULOWAĆ NALEŻY:

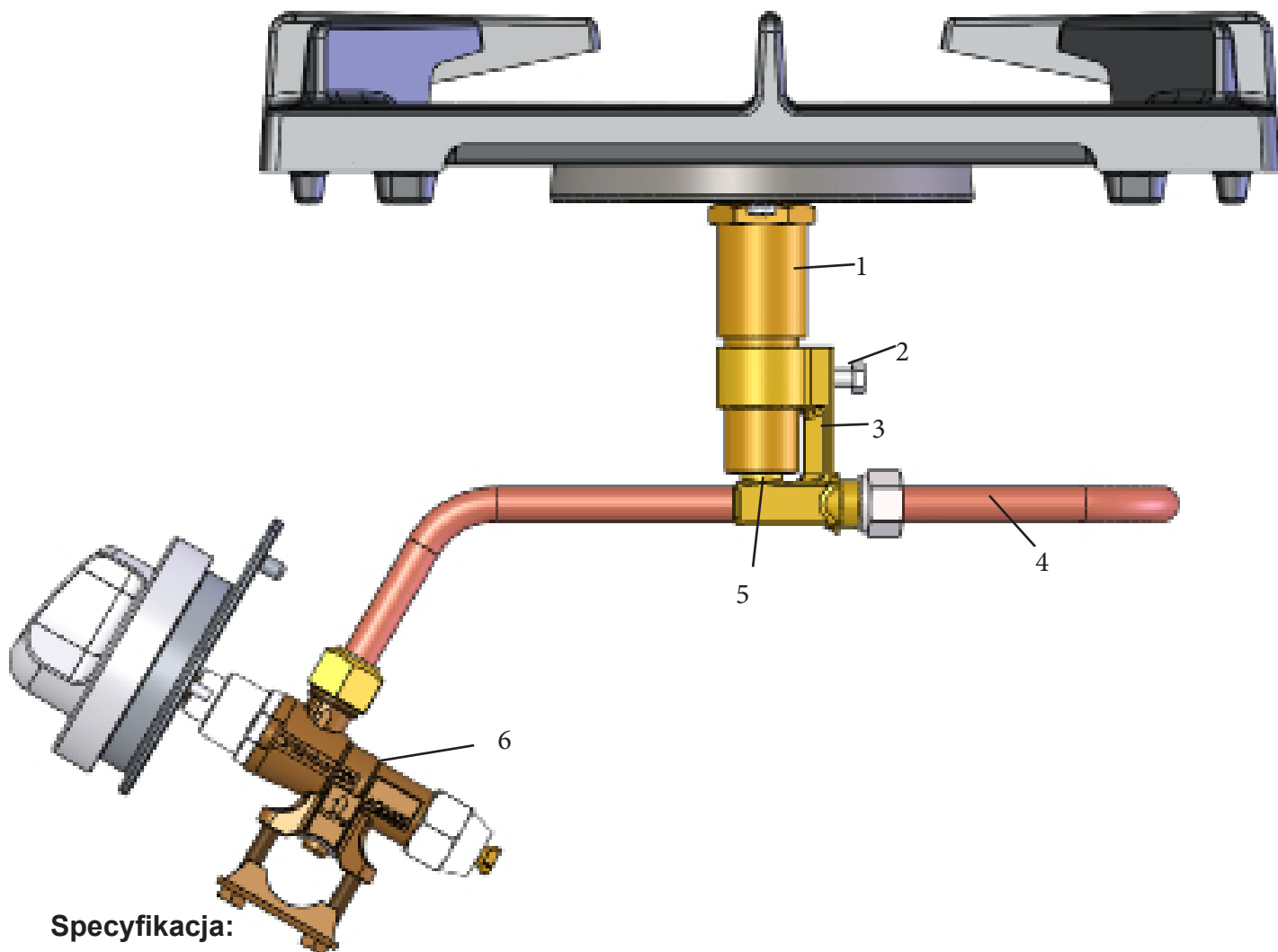
- zdjęć pokrętko regulacyjne (ciągnąć do siebie)
- małym śrubokrętem przez otwór regulacyjny ustawić płomień

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.

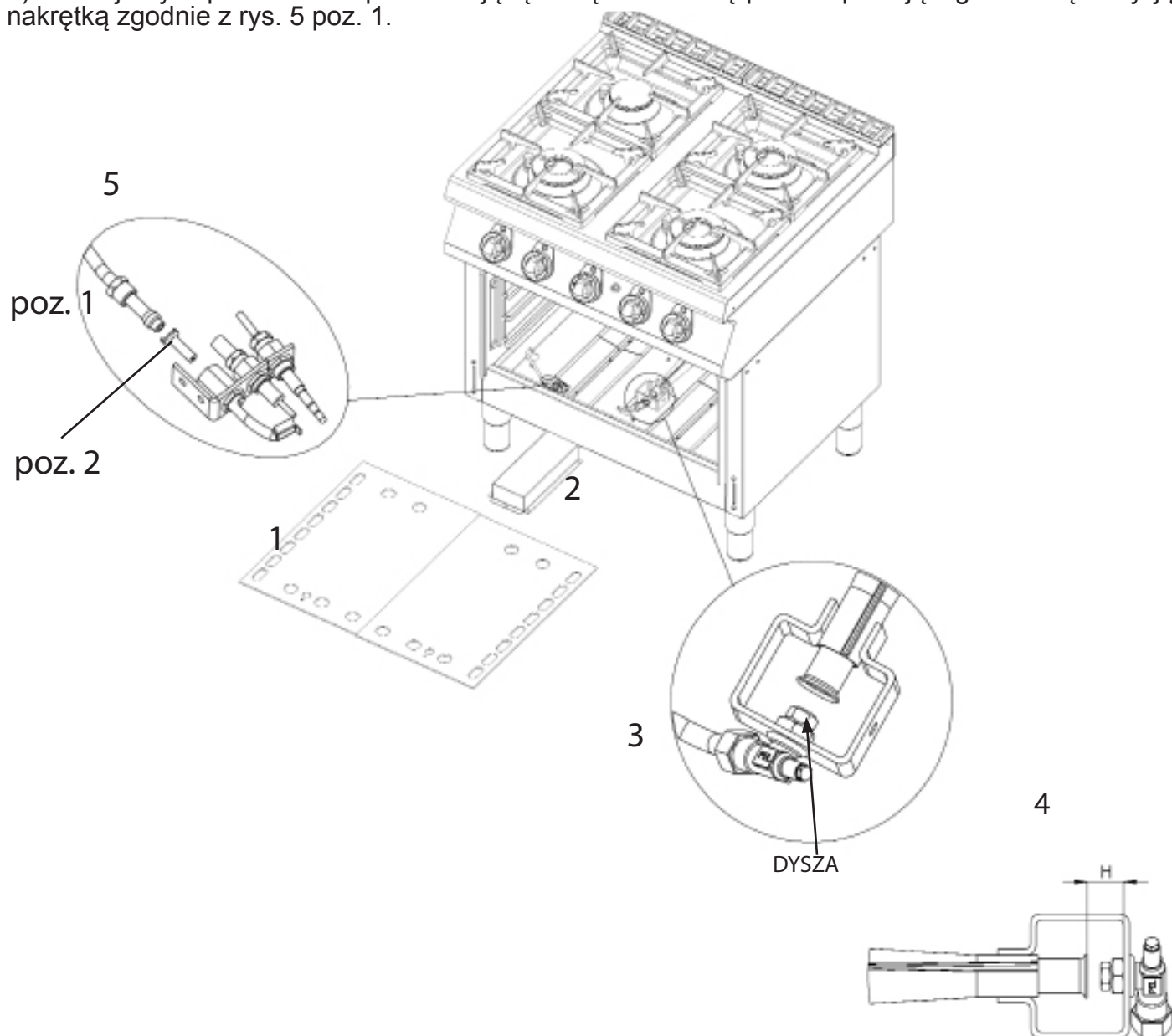
WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO

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

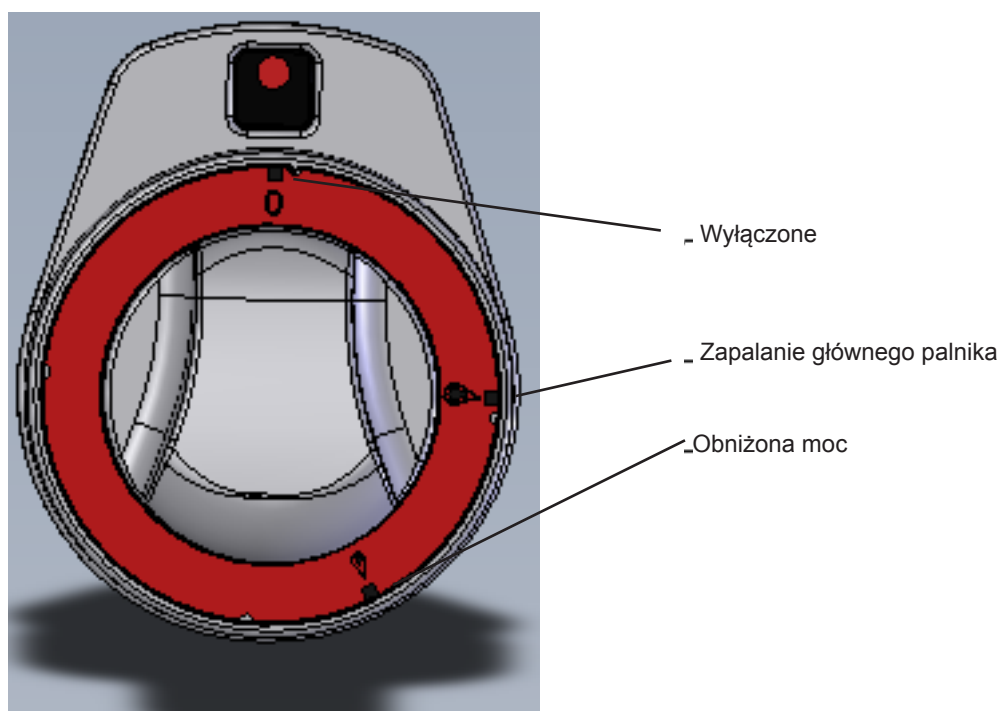
Uwaga! Zanim zaczniemy używać urządzenie należy zdjąć folię ochronną i całość przemyć wodą z płynem do mycia naczyń, a następnie omyć wilgotną szmatką.

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.

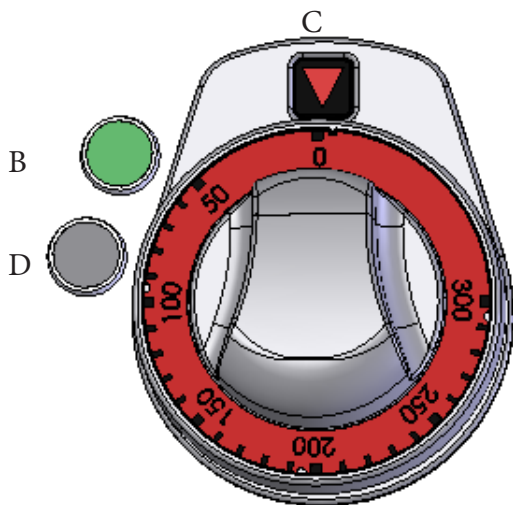
ZMNIEJSZENIE WIELKOŚCI PŁOMIENIA

Przekręcić pokrętkę (A) na symbol mniejszego płomienia.



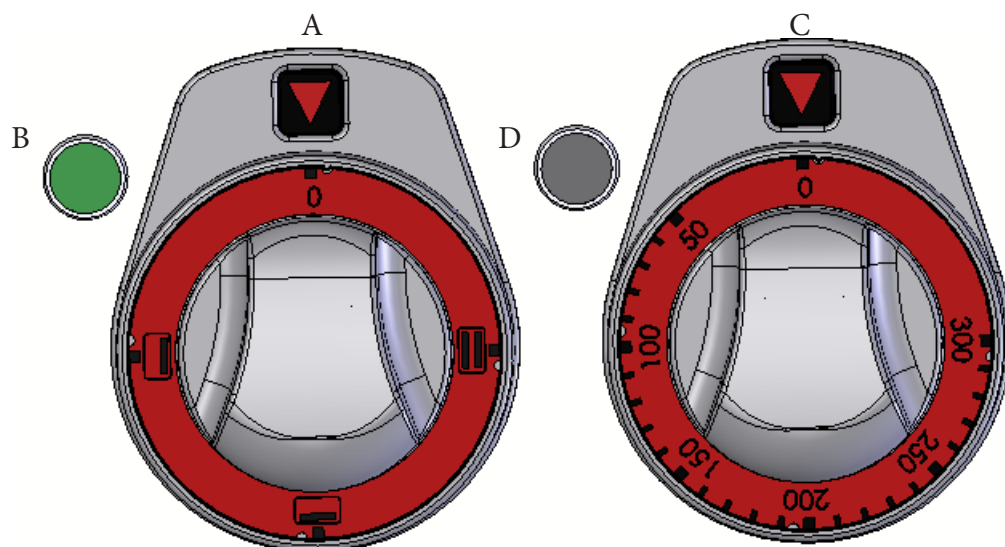
Zapalenie i regulacja palnika piekarnika

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

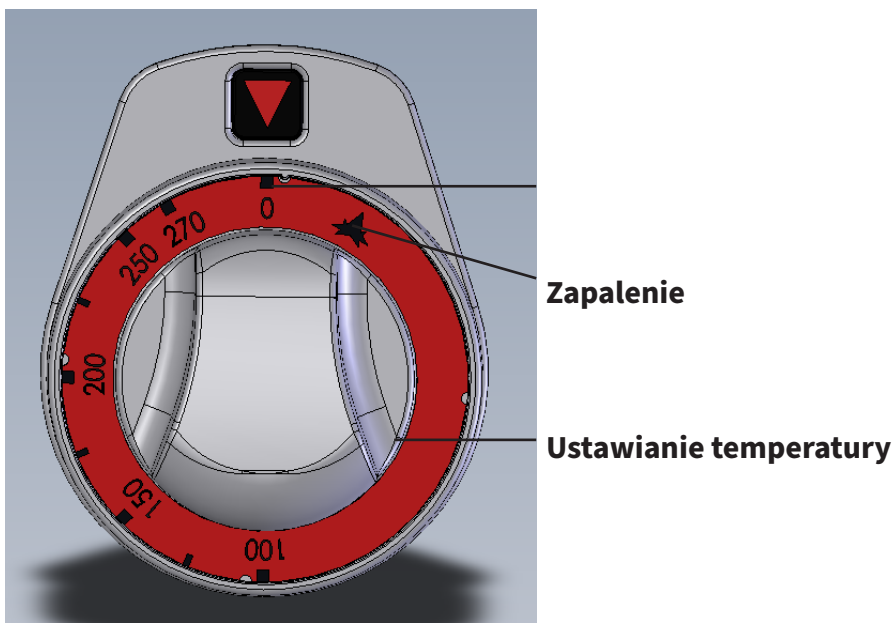
Pokrętkę A przekręć w prawo ustawiając pracę grzałek (obie grzałki, górna, dolna). Zielone kontrolki B sygnalizują które grzałki będą pracowały. Pokrętkiem C ustaw pożądaną temperaturę piekarnika. Pomarańczowe kontrolki D sygnalizują która grzałka aktualnie jest nagrzewana (dolna i/lub górna). Po nagraniu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

Zapalenie 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”.




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

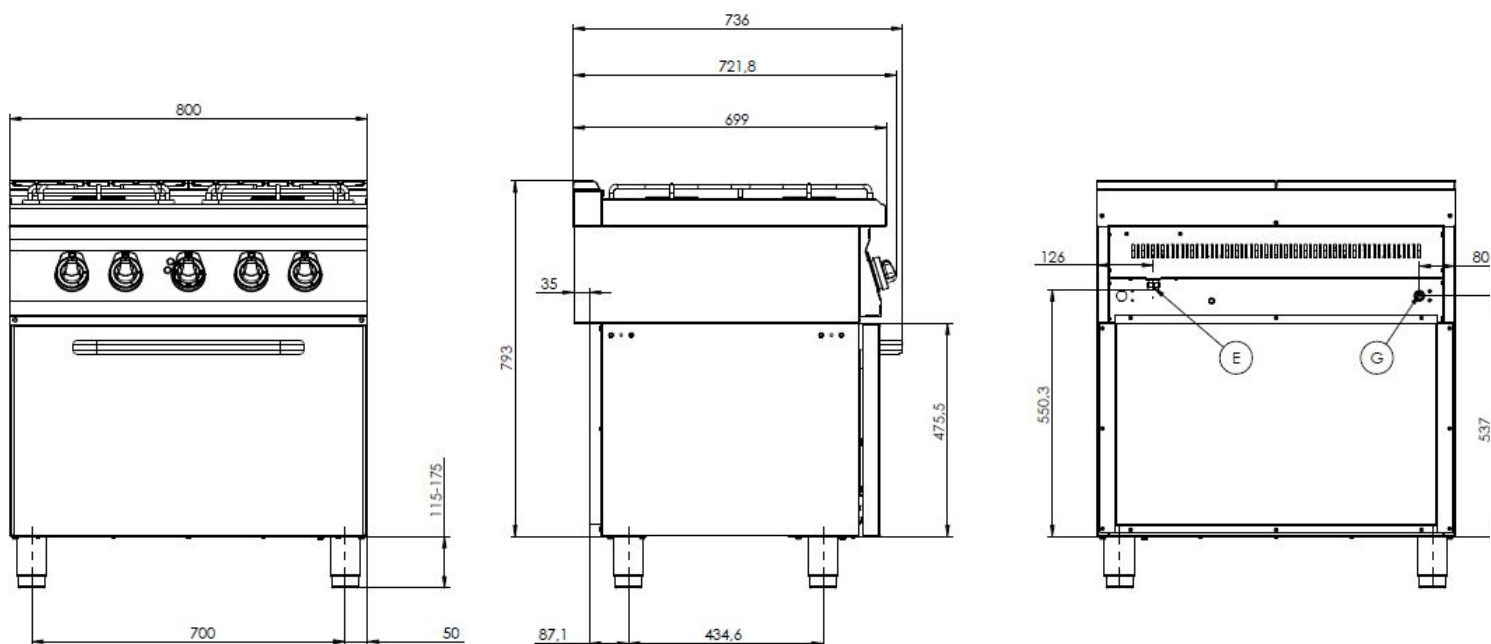
Gwarancja nie obejmuje żadnych części, które podlegają naturalnemu zużyciu (uszczelki, żarówki, części plastikowe i szklane itp.) Gwarancja nie obejmuje również urządzenia jeśli podłączone było nie zgodnie z instrukcją lub przez osoby nie posiadające odpowiednich uprawnień. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń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

Seznam dílů pro výměnu

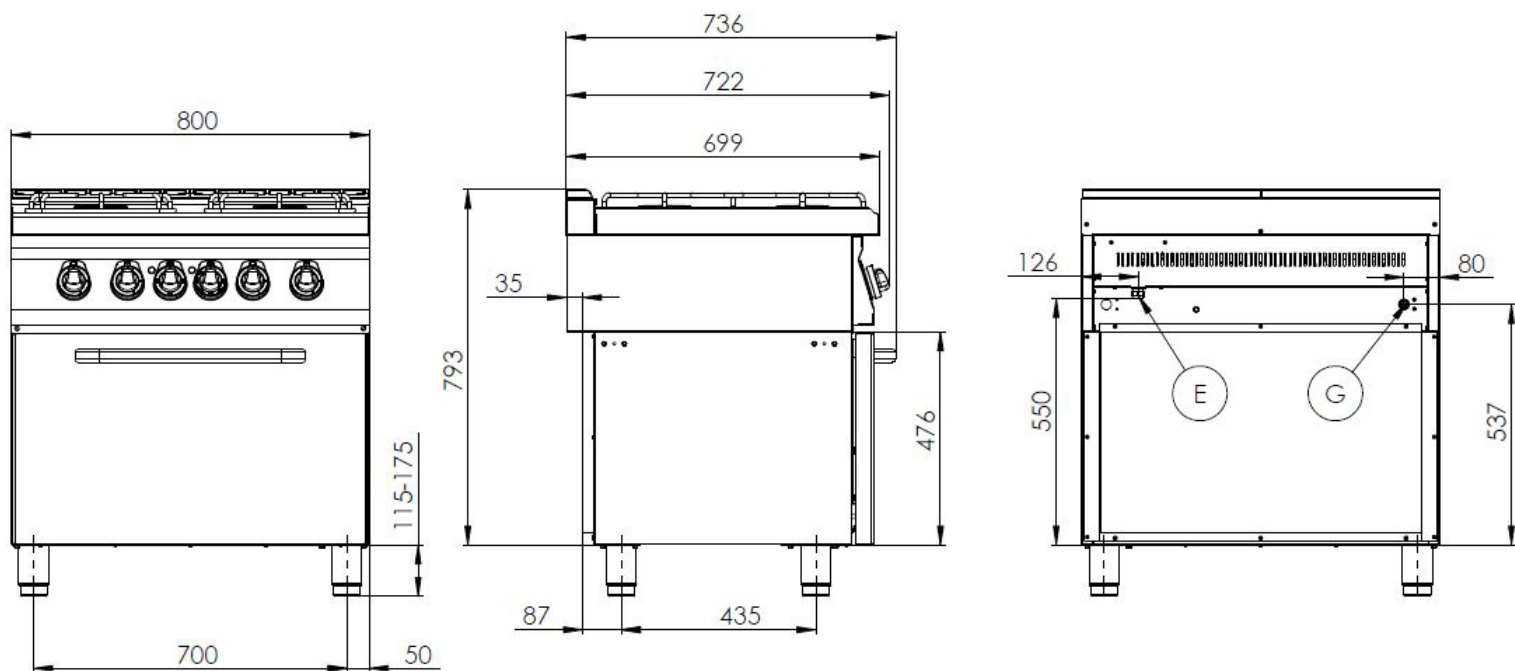
Zkratka 1	Název zboží
402590709	Regulační knoflík RF-900 mat G
402590708	Regulační knoflík RF-900 mat E
404000184	Tělo hořáku ARC S04 "C" 3.5-4.0 kW
404000183	Rozprašovač hořáku ARC S04 "C" 3.5-4.0 kW
404000176	Tělo hořáku ARC S04 "D" 6.0-7.0 kW
404000175	Rozprašovač hořáku ARC S04 "D" 6.0-7.0 kW
404000169	Hořák pro troubu 2/1 L 700
404000003	Hořáček pilotní L 700
404530301	Svíčka zapalovací L 700
404050311	Termočlánek 1500mm M9x1
401540000	Piezozapalovač
402008350	Kabel zapalovací vysokonapěťový R2,2-L1400-R2,2
402594045	Samolepící značka - sporák REDFOX
402594077	Samolep. etiketa SPB L700 REDFOX
402594078	Samolep. etiketa plyn. trouba L700 REDFOX
402594046	Samolepící značka - šipka REDFOX

ROZMĚROVÉ OBRÁZKY: RYSUNEK WYMIAROWY:

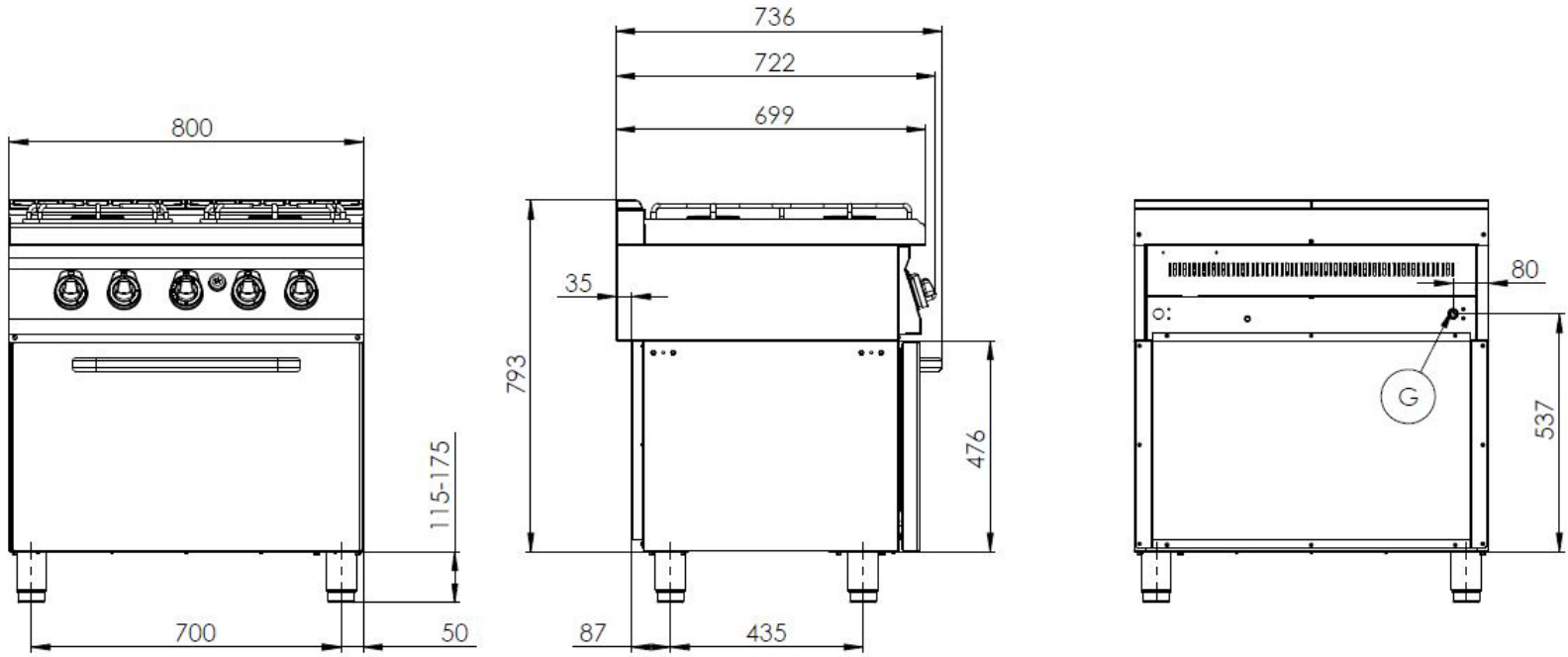
SPBT-70/80-11 GE



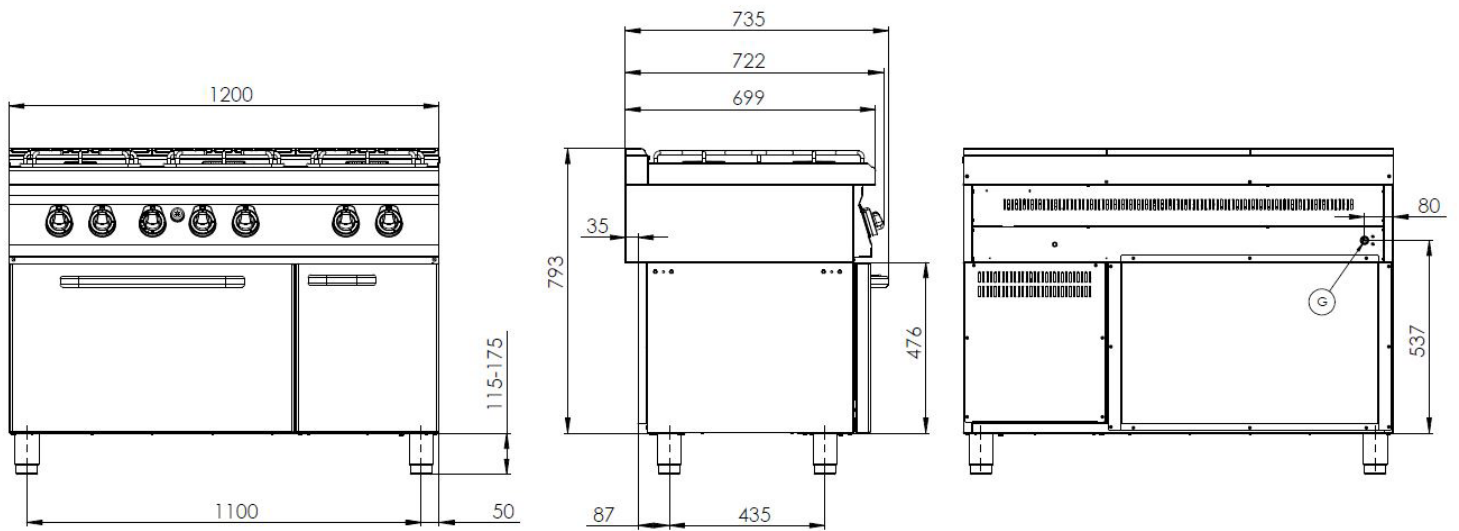
SPBT-70/80-21 GE



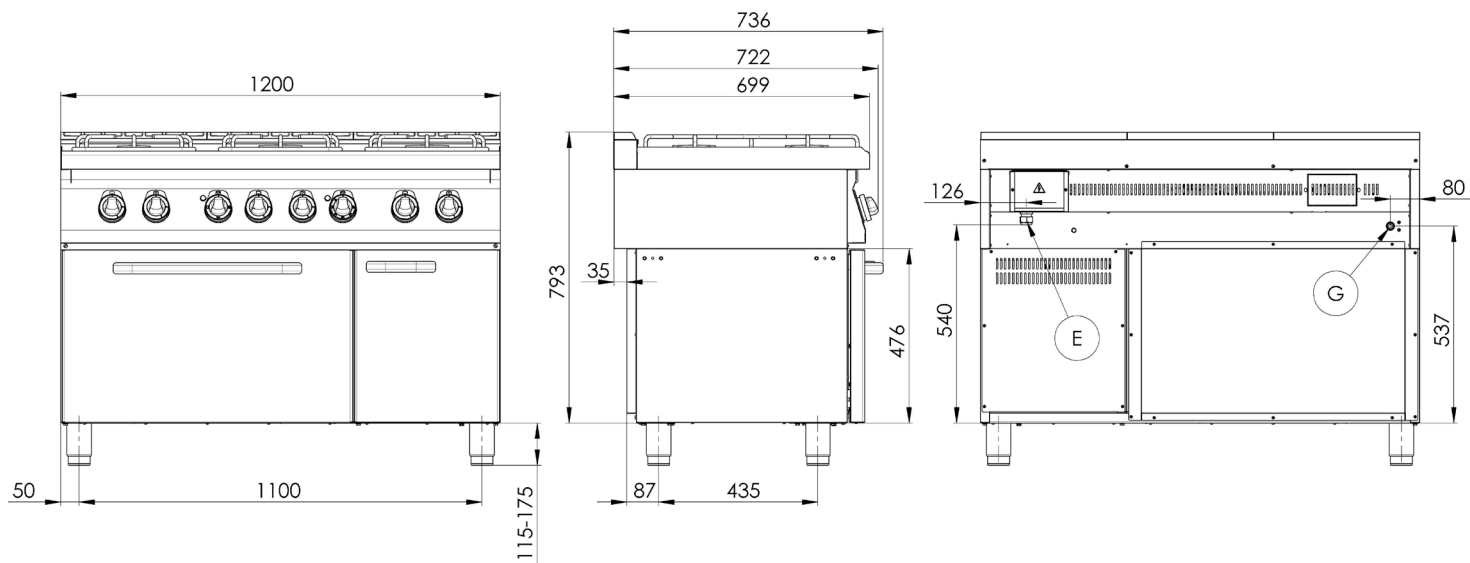
SPBT-70/80-21 G



SPBT-70/120-21 G



SPBT-70/120-21 GE



PŘÍPOJNÉ BODY

G

PLYNOVÝ PŘÍVOD

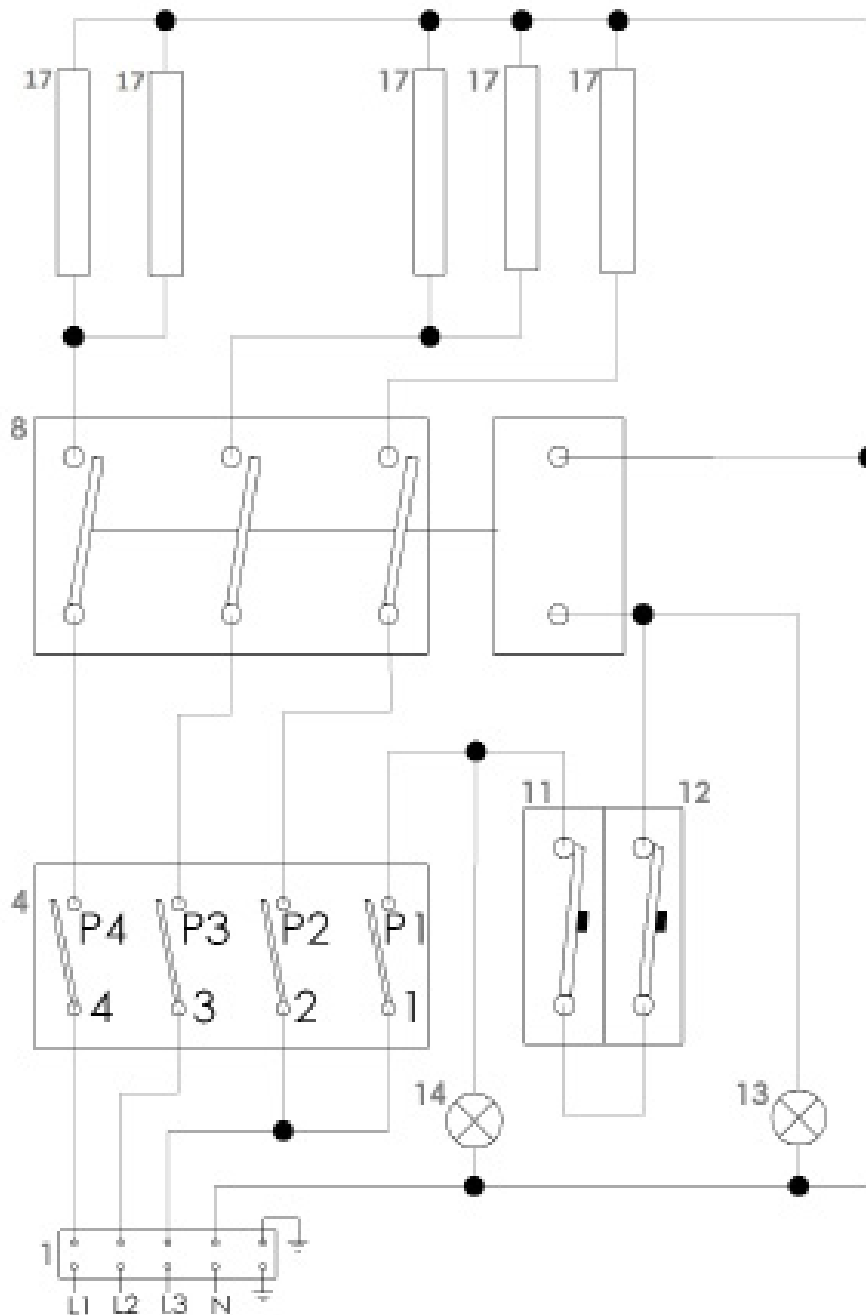
PŘÍPOJNÉ BODY

E

ELEKTRICKÝ PŘÍVOD

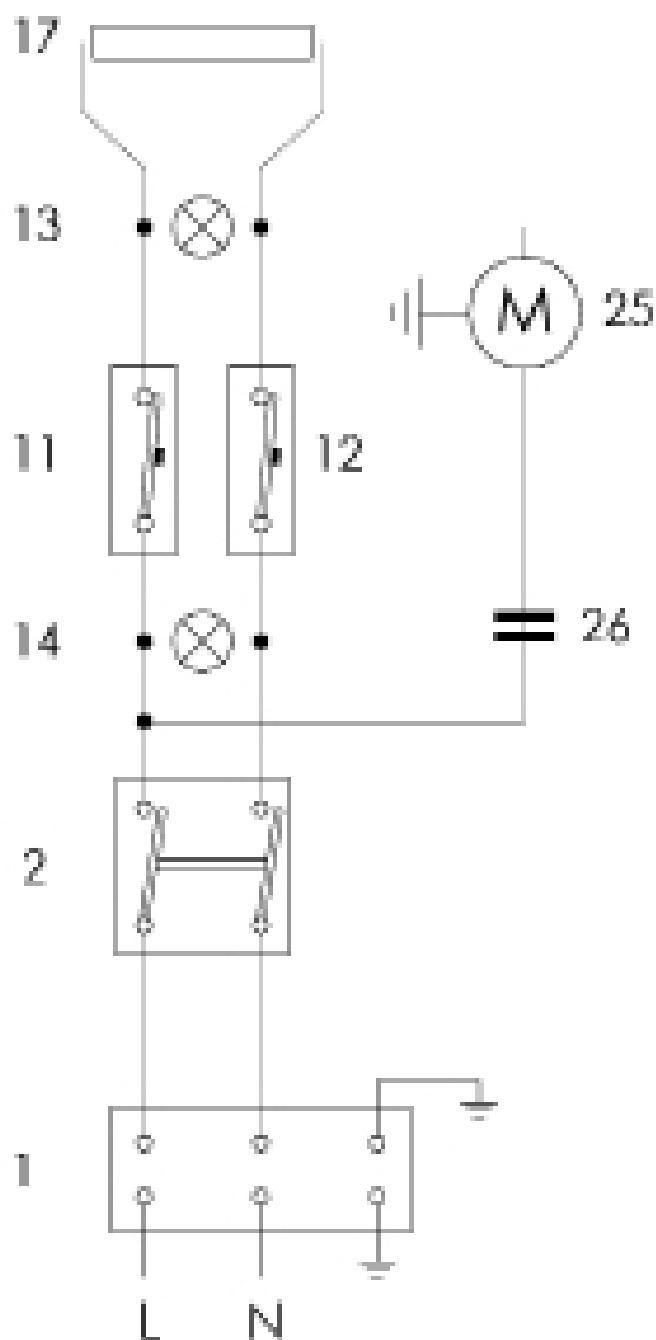
SCHÉMA ZAPOJENÍ: SCHEMAT PODŁĄCZENIA:

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 TEPLOMĚR
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 VENTILÁTRU
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	

List of service organizations:

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

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.cz

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

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, 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