



www.rmgastro.com

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS-, UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI



GAS COOKERS

SPST-780-21 G / SPST-780-21 GE
SPST-780-11 GE / SPST-7120-21 GE
SPST-7120A-21 GE / SPST-7120B-21 GE
SPST-7120/21 G / SPST-7120A-21G
SPST-7120B-21 G / SPST-7120-31 GE
SPST-7120-31 G

CONTENT



DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY	3
INSTRUCTION FOR USE	13
CLEANING AND MAINTENANCE	15



DIE NORMENÜBEREINSTIMMUNGSDEKLARATION	16
GEBRAUCHSANWEISUNG	25
REINIGUNG UND WARTUNG	27



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	28
MODE D'EMPLOI	37
ENTRETIEN	39

DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2009/142/ES, 2004/108/ES, 2006/95/ES standards, rule nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 258/200 sb., nr. 616/2006 sb., 17/2003 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	DIMENSIONS (mm)	Diameter of pots
SPST-780-21 GE	400/3N/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	800 x 750 x 933 h	4 kW - min. 14 cm max. 38 cm 7 kW - min. 14 cm max. 50 cm
SPST-780-21 G	-	3x 8,5kW + 1x 4kW	5,8 kW (gas)	800 x 750 x 933 h	
SPST-780-11 GE	230/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	3,13 kW (convection)	800 x 750 x 933 h	
SPST-7120-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120A-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120B-21 GE	400/3N/50	5x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120A-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120B-21 G	-	5x 8,5kW + 1x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120-31 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	8,7kW (static)	1200 x 730 x 900 h	
SPST-7120-31 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	10,5kW (gas)	1200 x 730 x 900 h	
Diameter of pots					
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm					

Data	Type of gas						
Burner 8,5 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	145	140	130	215	225	245	205
Air kontrol _settings (mm)	open	open	open	3,5	3,5	3,5	3,5
Gas Consumption	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,899 m³/h	1,046 m³/h	1,046 m³/h	0,899 m³/h
Burner 4 kW							
Main burner diameter 1/100mm	95	90	85	150	155	165	140
Air kontrol _settings (mm)	open	open	open	closed	closed	closed	closed
Gas Consumption	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,476 m³/h	0,554 m³/h	0,554 m³/h	0,476 m³/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 m³/h	0,738 m³/h	0,738 m³/h	0,635 m³/h
Pilot burner							
diameter 1/100mm	24	24	24	adjusting	adjusting	adjusting	adjusting
Pilot burner OVEN							
diameter 1/100mm	13	13	13	36	36	36	36

Data	Type of gas					
Burner 8,5 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	240	315	250	145	140	130
Air kontrol _settings (mm)	3,5	open	3,5	open	open	open
Gas Consumption	1,044 m³/h	1,249 m³/h	1,097 m³/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h
Burner 4 kW						
Main burner diameter 1/100mm	160	205	170	95	90	85
Air kontrol _settings (mm)	closed	closed	closed	open	open	open
Gas Consumption	0,553 m³/h	0,661 m³/h	0,581 m³/h	0,350 kg/h	0,350 kg/h	0,350 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 m³/h	0,882 m³/h	0,774 m³/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h	0,466 kg/h
Pilot burner						
diameter 1/100mm	adjusting	adjusting	adjusting	24	24	24
Pilot burner						
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:

- 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
- by damage or break down disconnect all the feeders (water, gas, electricity) and call professional service
- producer refuses any responsibility in case of damages caused by wrong installation, by disobeying of above mentioned recommendations or by other use etc.

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 61008čl. 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 $2\text{m}^3/\text{h}/\text{kW}$ 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 combustibile materials. In this case you must make corresponding changes to secure heat izolation of combustibile parts (for example:place between the device and combustibile material azbestos plate).

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

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:

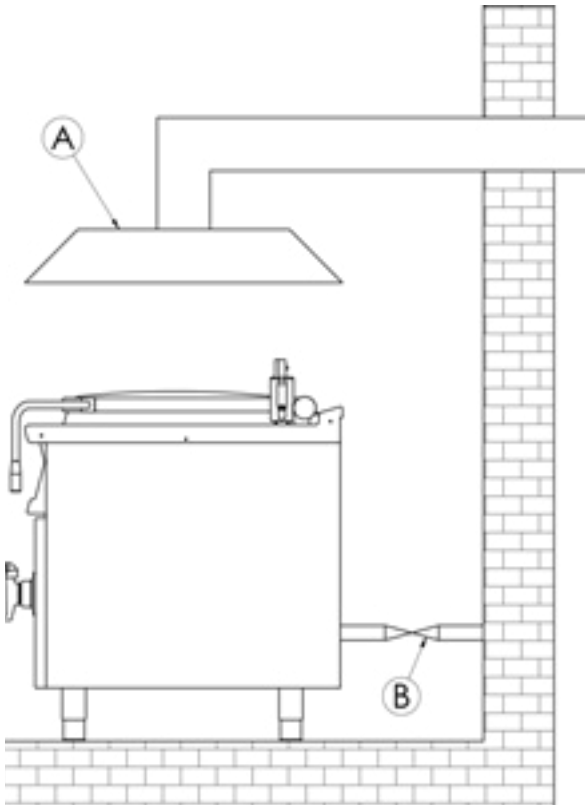
Pressure for liquid gas connection must be 28 or 30 mbar for propane/butane and 37 mbar for propane. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the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

Gas Connection:

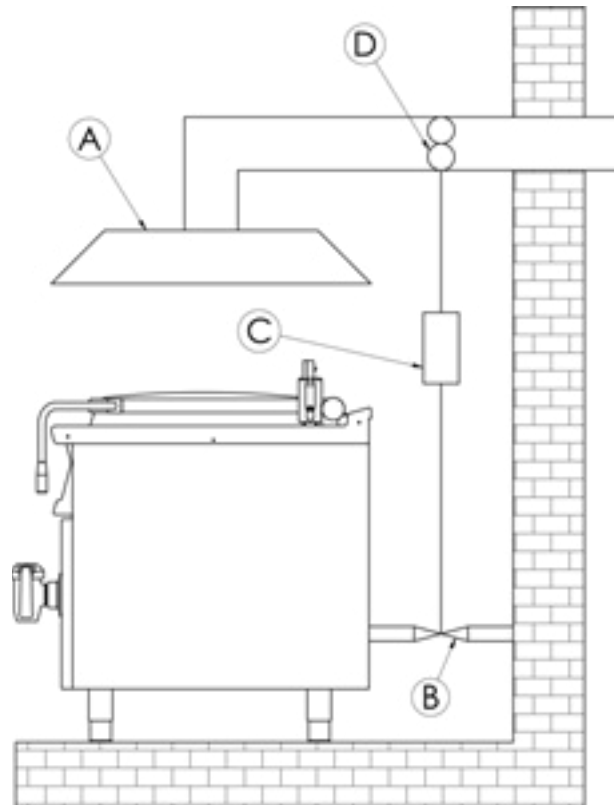
Pressure for methane connection must be 18 or 20 mbar. It is necessary to check the technical label ,gauge the pressure and check the parameters of the nozzle is installed with the required parameters of the nozzle according to the manufacturer's. If the gas pressure is lower than 15mbar or higher than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

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 (Fig. 1, 2, 3)

It should proceed as follows:

Remove grid from top part of cooker, whole top part of the burner and GN (note 1, 2, 3, 4, fig. 1)

Unscrew nozzle (note 5, fig. 2, 3) with wrench and replace it for another by the desired type of gas.

Perform the assembly in reverse order. Make sure that different parts fit closely to each other. Air control (fig. 3, note 8) is always fully open.

Pilot burner can be adjust so, that is need untie safety nut (note 6, fig. 3) with wrench. Then with wrench number, tie or untie nozzle (note 7, fig. 3) and adjust the flame into desired size.

Important:

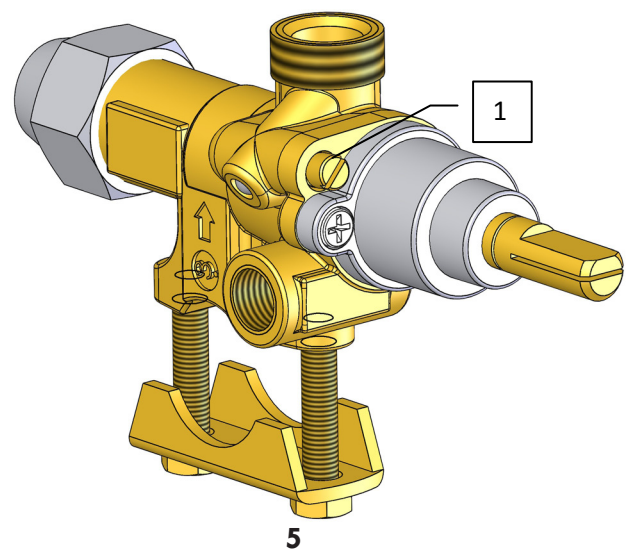
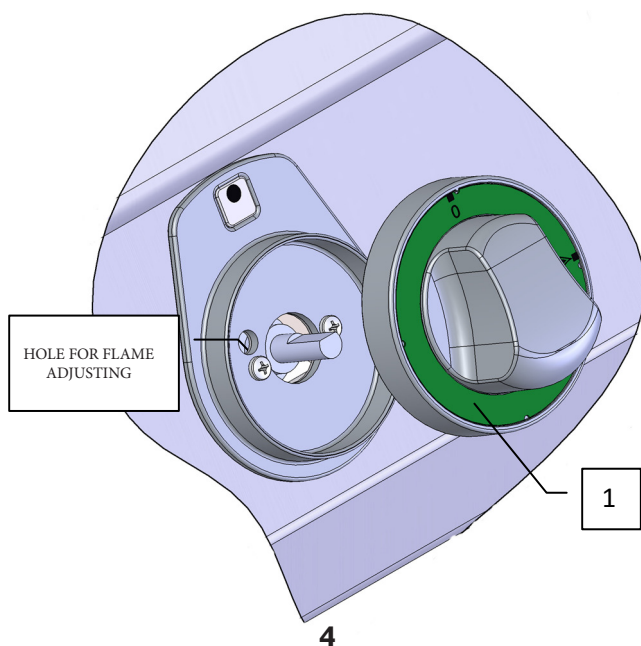
After what was done adjusting the appliance to another type of gas, it is necessary to change the gas indicated on the technical plate located in a visible location on the back of the device.

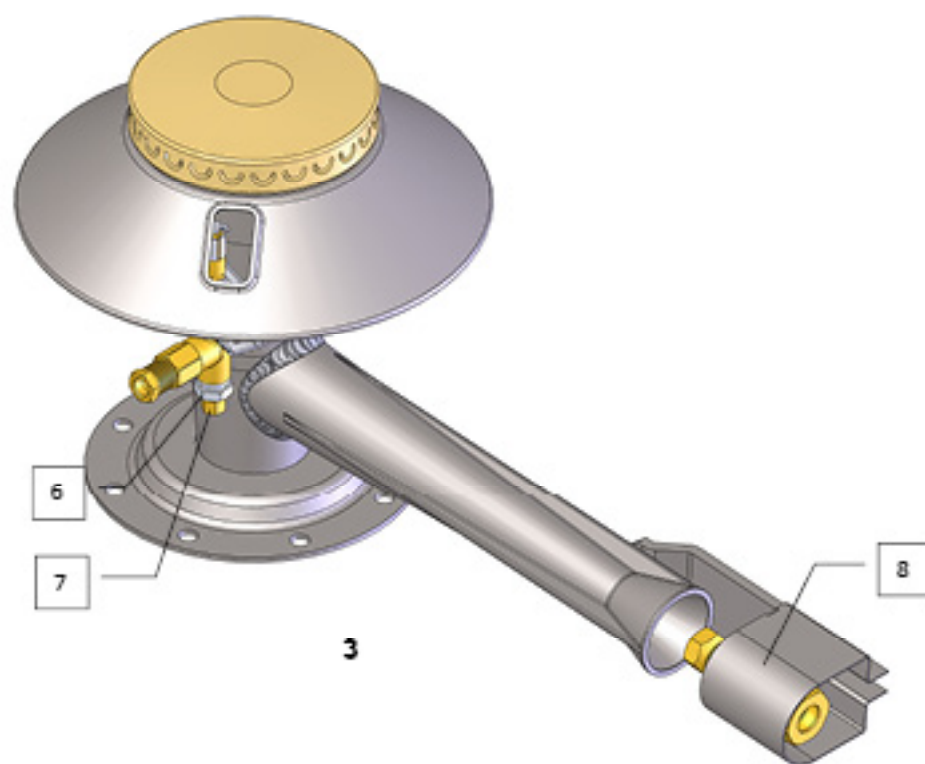
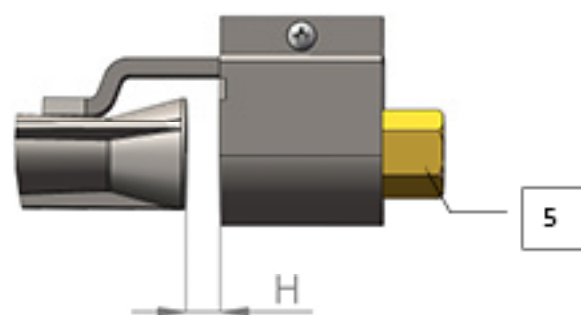
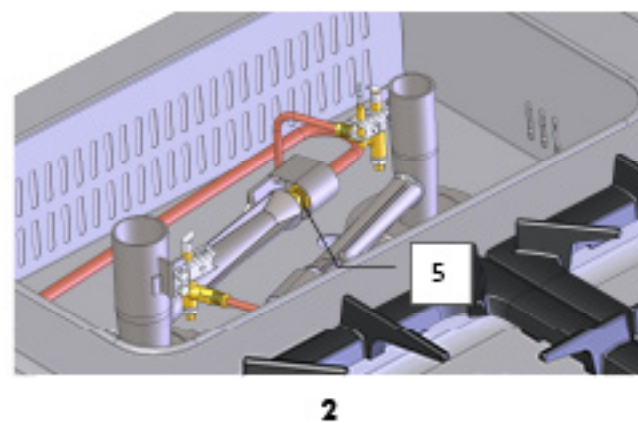
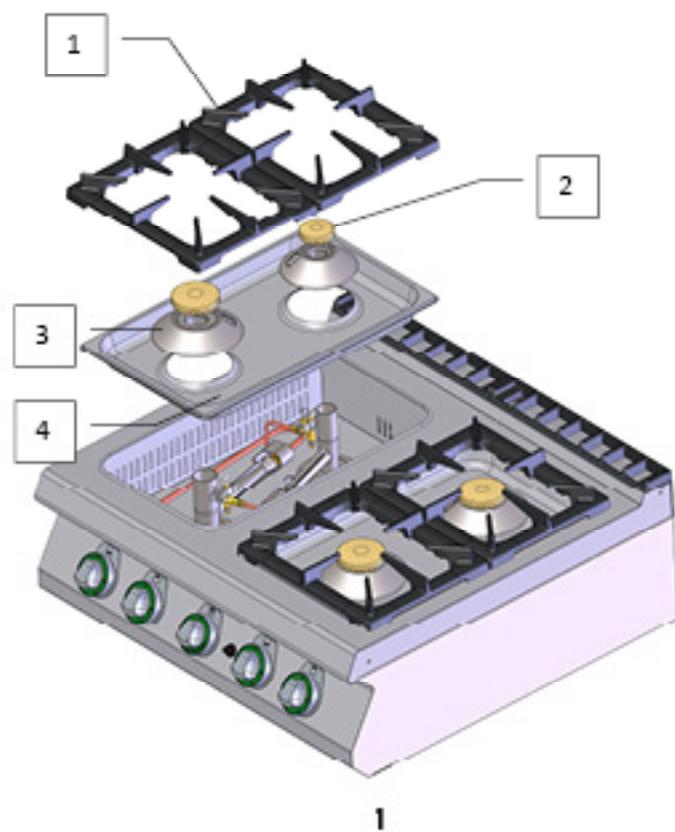
Adjusting flame at reduced performance „SAVING“

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





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).

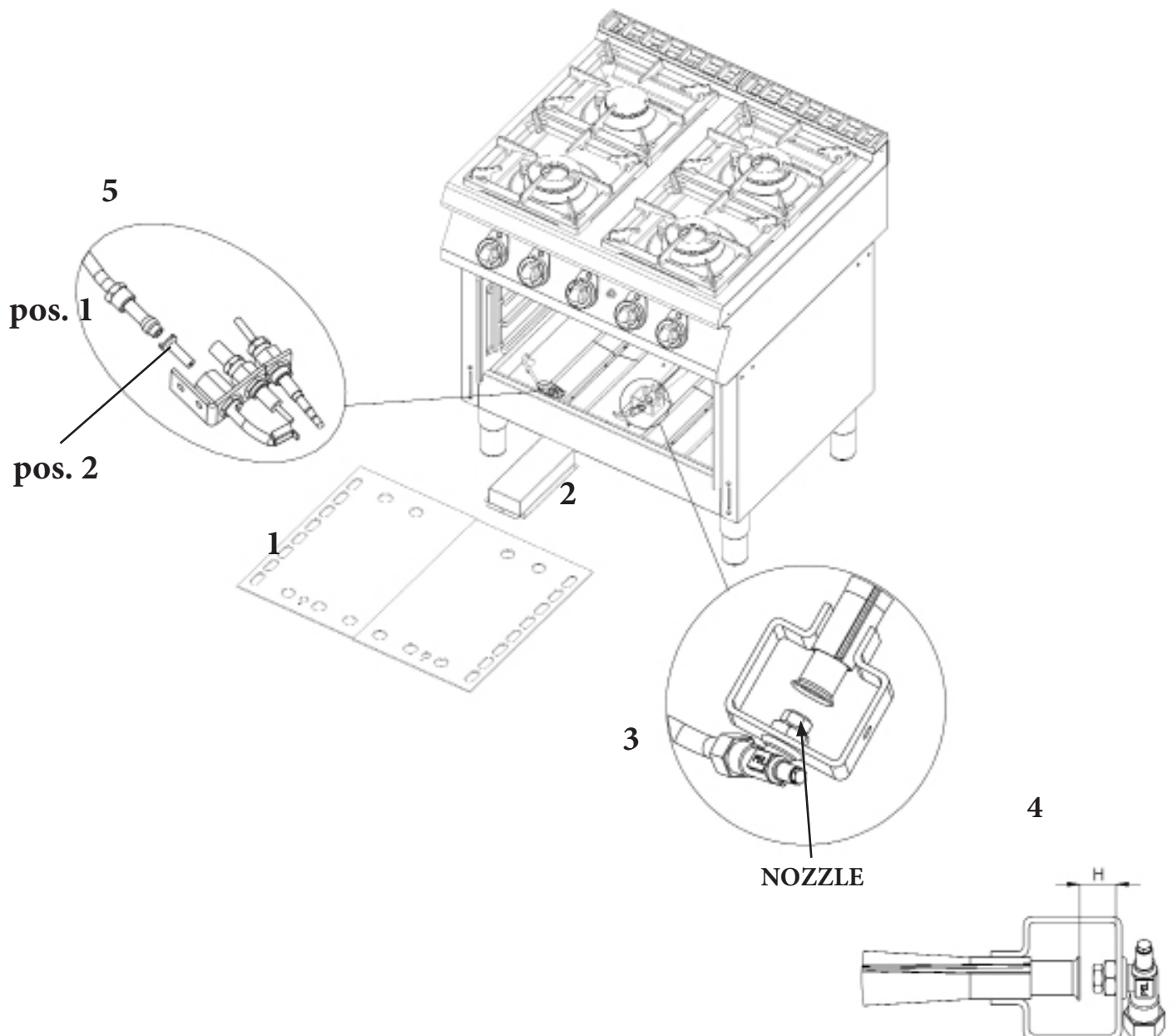
Instructions:

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:

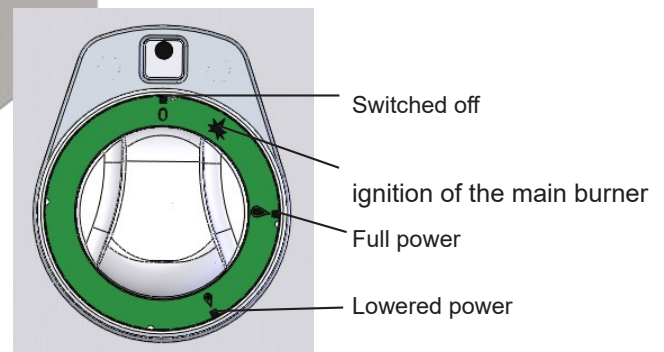
By turning the knob (A) into position „sporo“ you set the burning of the burner for sporo (lower performance)

How to switch the burner off:

Turn the knob (A) into position „0“.



① BURNER CONTROL KNOB



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".

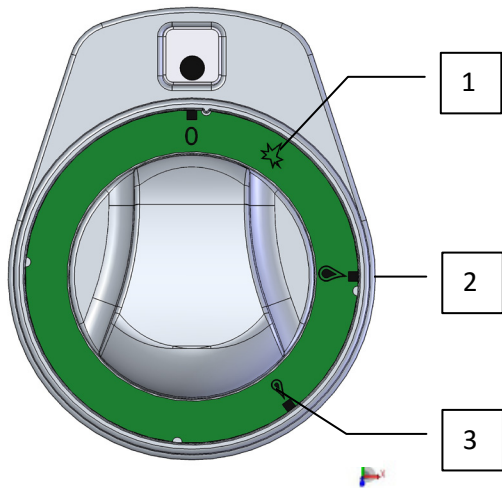
Control of the GAS oven

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".

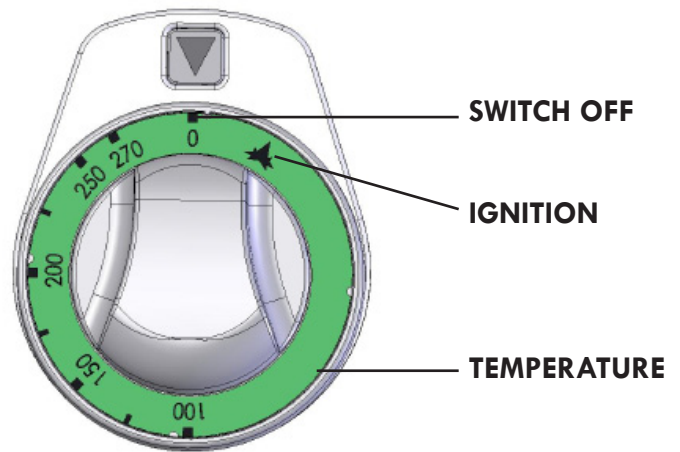
Attention! - When the oven is on, the door must not remain open because it could heat and damage the knobs.

CONTROLS

Regulation knob of burnen

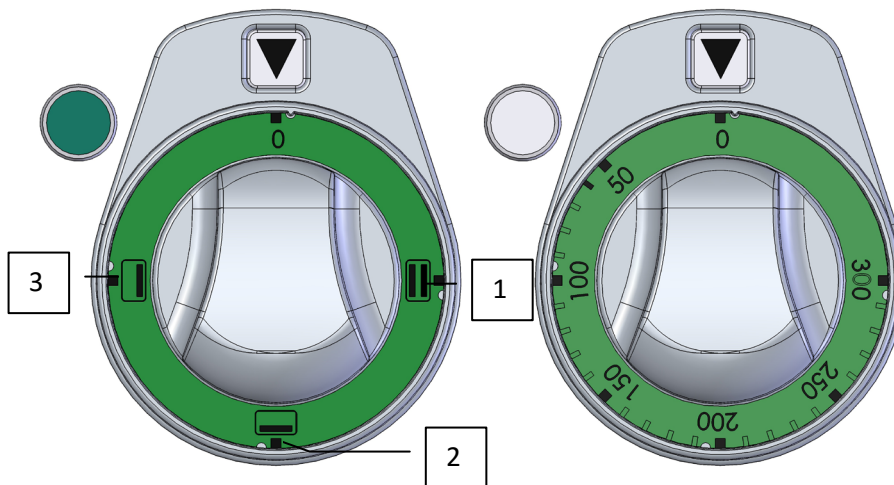


Regulation knob of gas oven

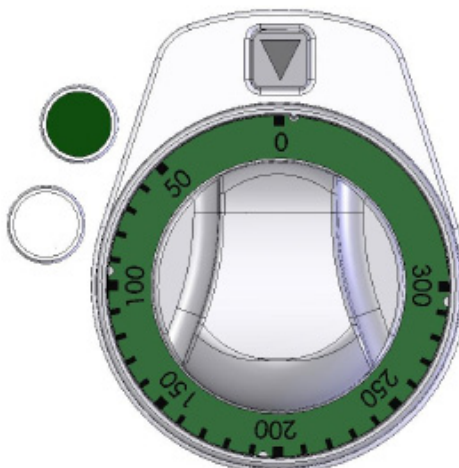


Switcher of static oven

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, 2004/108/ES, 2006/95/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)
SPST-780-21 GE	400/3N/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	800 x 750 x 933 h
SPST-780-21 G	-	3x 8,5kW + 1x 4kW	5,8 kW (gas)	800 x 750 x 933 h
SPST-780-11 GE	230/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	3,13 kW (convection)	800 x 750 x 933 h
SPST-7120-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120A-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120B-21 GE	400/3N/50	5x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120A-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120B-21 G	-	5x 8,5kW + 1x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-31 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	8,7kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-31 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	10,5kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
Topfdurchmesser				
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm				

Daten	Gasart						
brenner 8,5 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	145	140	130	215	225	245	205
Luftregelung Einstellung (mm)	öffnen	öffnen	öffnen	3,5	3,5	3,5	3,5
Gasverbrauch	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,899 m³/h	1,046 m³/h	1,046 m³/h	0,899 m³/h
brenner 4 kW							
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	95	90	85	150	155	165	140
Luftregelung Einstellung (mm)	öffnen	öffnen	öffnen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Gasverbrauch	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,476 m³/h	0,554 m³/h	0,554 m³/h	0,476 m³/h
brenner 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							
durchmesser 1/100mm	24	24	24	Anpassung	Anpassung	Anpassung	Anpassung
Pilotbrenner BACKOFEN							
	13	13	13	36	36	36	36

Daten	Gasart					
brenner 8,5 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	240	315	250	145	140	130
Luftregelung Einstellung (mm)	3,5	otevřen	3,5	otevřen	otevřen	otevřen
Gasverbrauch	1,044 m³/h	1,249 m³/h	1,097 m³/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h
brenner 4 kW						
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	160	205	170	95	90	85
Luftregelung Einstellung (mm)	geschlossen	geschlossen	geschlossen	öffnen	öffnen	öffnen
Gasverbrauch	0,553 m³/h	0,661 m³/h	0,581 m³/h	0,350 kg/h	0,350 kg/h	0,350 kg/h
brenner 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						
durchmesser 1/100mm	Anpassung	Anpassung	Anpassung	24	24	24
Pilotbrenner BACKOFEN						
	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

- 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 Vorrichtungsmanipulation
- 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 platziert 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 Wärmeisolierung 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 Wärmeisolierung 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 kleineremasse 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 -Gasleitungen 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:

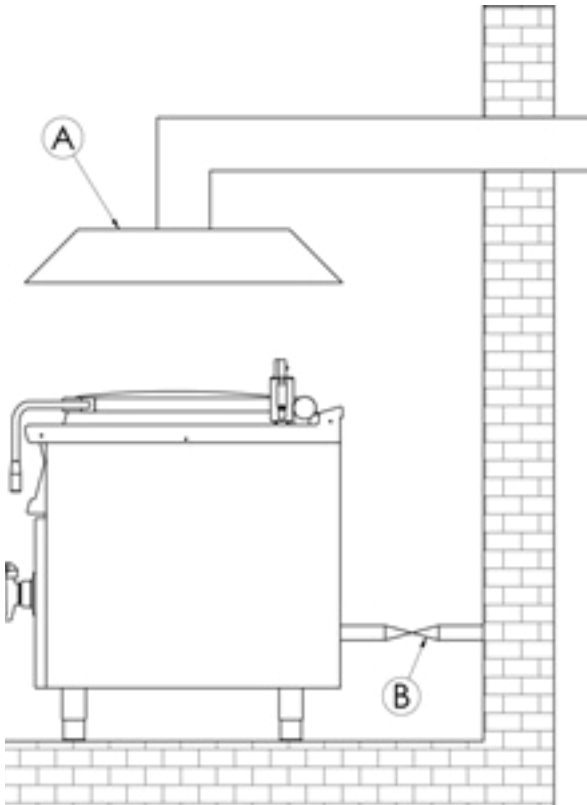
Der Druck für Flüssiggas-Verbindung muss 28 oder 30 mbar für Propan / Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert.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

Gas-Anschluss:

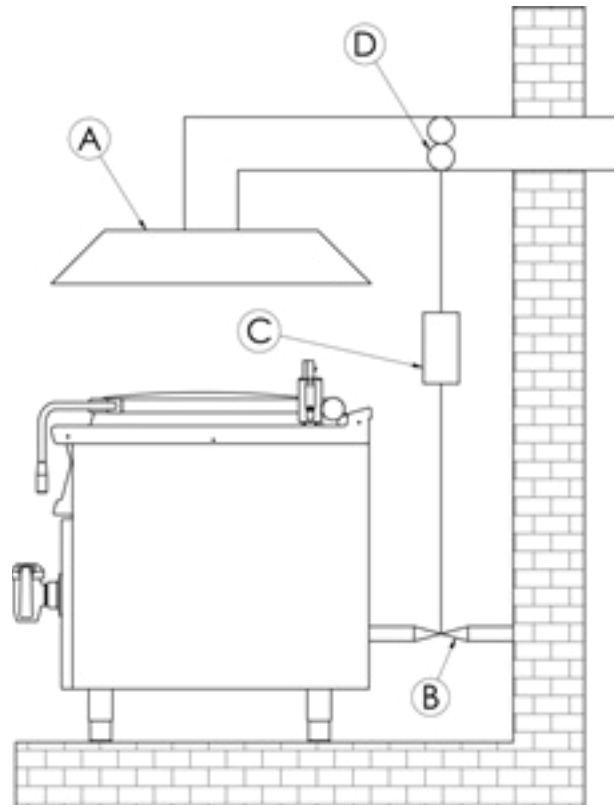
Der Druck für die Methan-Anschluss muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Wenn der Gasdruck niedriger ist als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

KAMIN-DESIGN FÜR EIN GERÄT VOM TYP A

NATURAL EXTRACTION



ABSAUGANLAGE



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

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

PRÜFEN der Gasart Das Gerät ist für EINGESTELLT

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

Düsenwechsel und Druckeinstellung (Abb. 1, 2, 3)

Es sollte wie folgt vorgehen:

Entfernen Sie Raster aus oberen Teil des Kocher, ganze Oberteil des Brenners und GN (Anm. 1, 2, 3, 4, Abb. 1)

Abschrauben der Düse (Anm. 5, Abb. 2, 3) mit Schlüssel-Nr. 13 mm und ersetzen Sie sie durch eine andere von der gewünschten Art des Gases.

Führen Sie die Montage in umgekehrter Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass verschiedene Teile eng zueinander passen. Air Control (Abb. 3, Anm. 8) ist immer voll geöffnet.

Zündbrenner werden kann, so anpassen, also brauchen lösen Sicherheitsmutter (Anm. 6, Abb. 3) mit Schlüssel-Nummer 11 mm. Dann mit dem Schraubenschlüssel Nummer 7 mm, binden oder lösen Düse (Anm. 7, Abb. 3) und die Flamme in die gewünschte Größe.

wichtig:

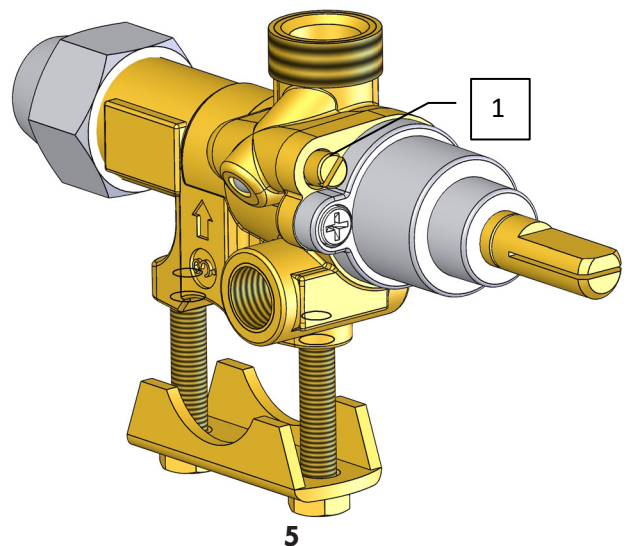
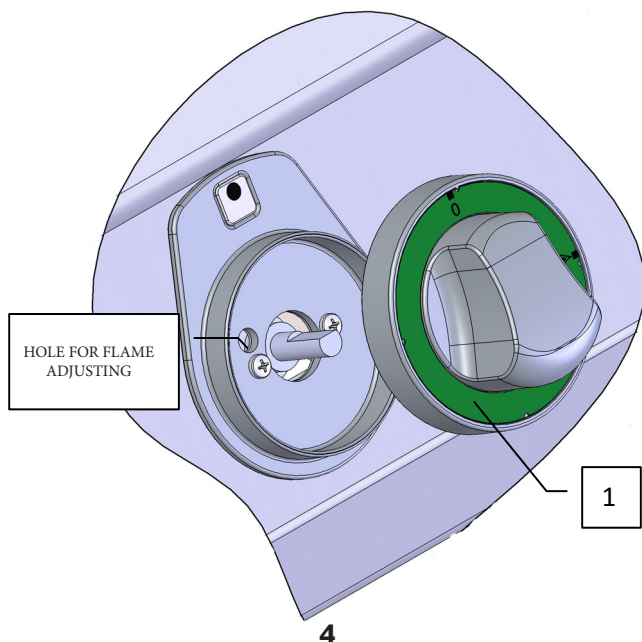
Nach dem, was getan Einstellen des Gerätes an andere Art von Gas, ist es notwendig, das Gas auf dem technischen Platte an einer sichtbaren Stelle an der Rückseite des Geräts angegeben ändern.

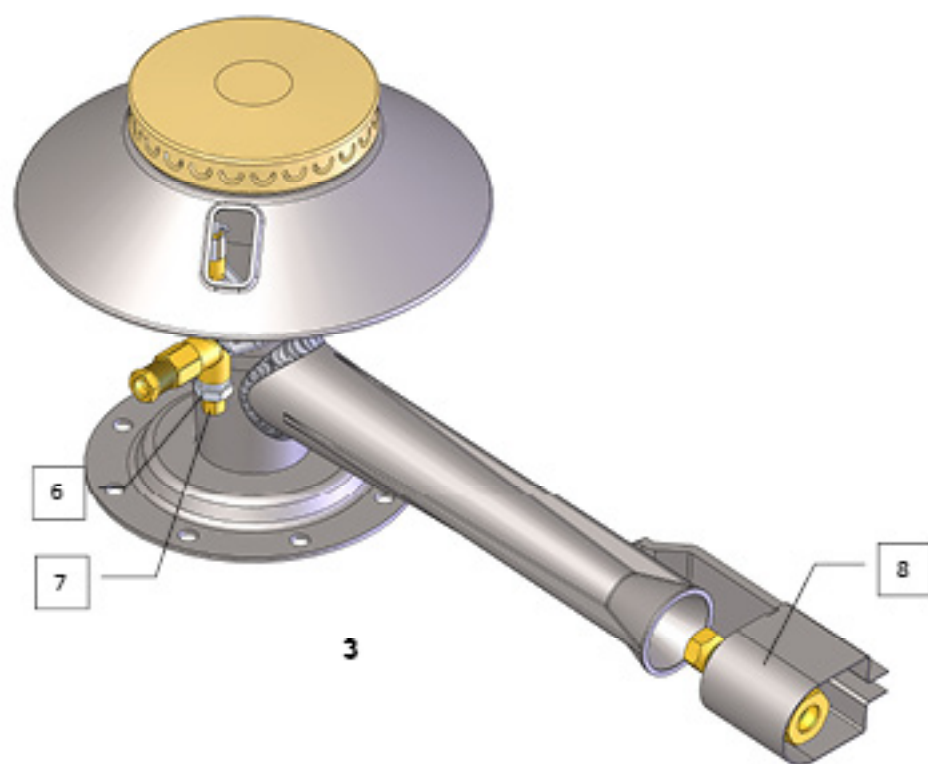
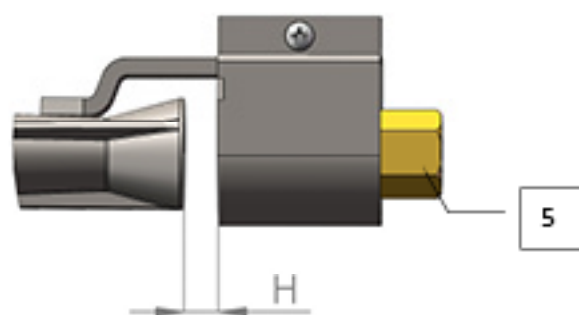
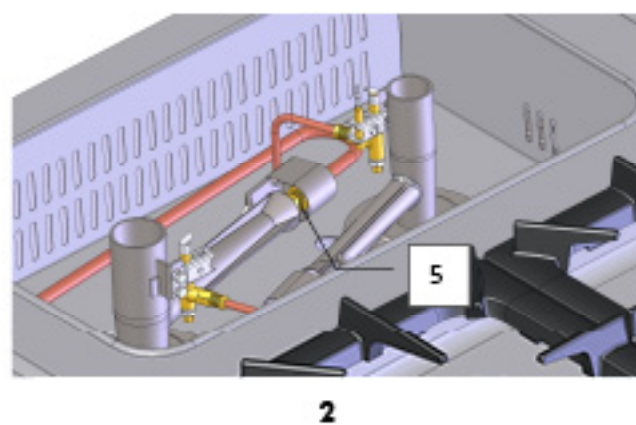
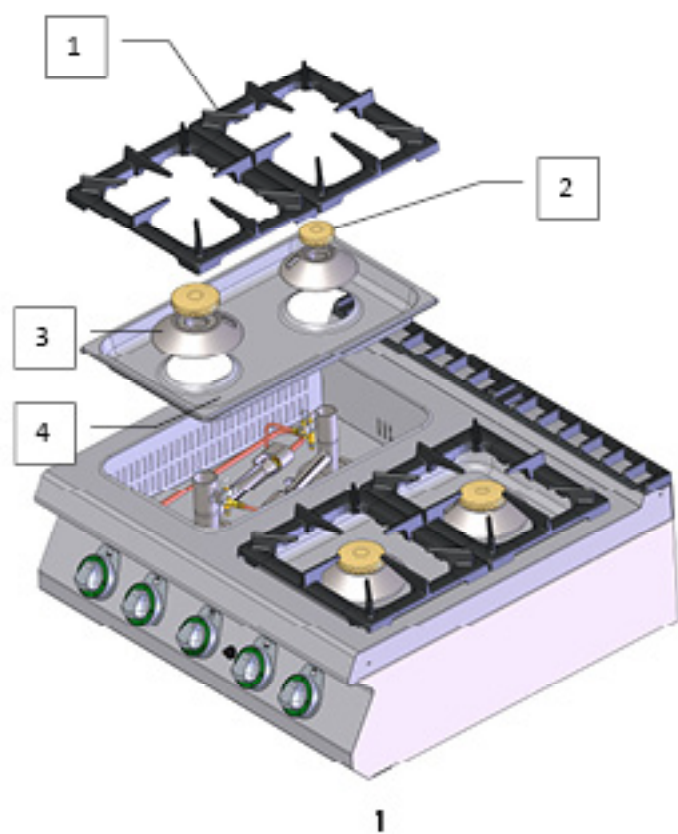
Anpassen der Flamme bei reduzierter Leistung „SPAREN“

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





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 hundredstel mm (Tabelle) der technischen Daten Rohre) markiert.

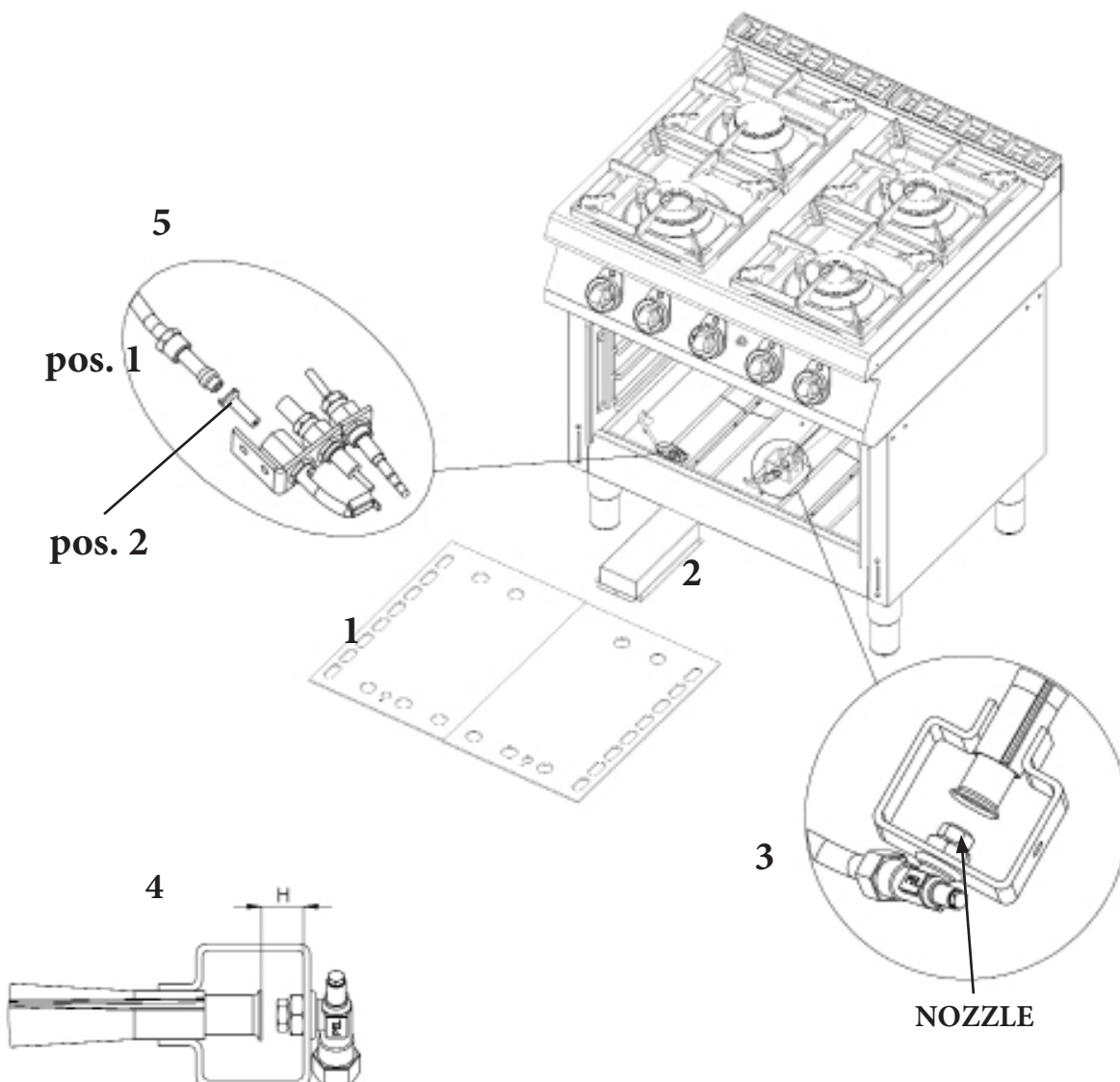
Bei dem Düsen austausch folgen Sie diese Punkte nach:

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 TECHNISCHE DATEN“.
- 4) Wir stellen die Luftzufuhr für das jeweilige (Bild 4) Gas gemäß der Tabelle „DIE TECHNISCHE 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 1,2

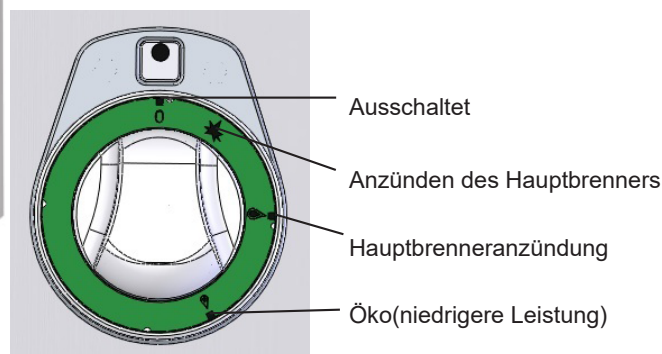
Drehen Sie den Knopf (A) in Position „sporo“. Damit stellen Sie Brennen für niedrigere Leistung (sporo).

Ausschaltung der zuständigen Brenner - Bilder 1,2

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



Ⓐ BETÄTIGUNGSKNOPF DES BRENNERS



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.

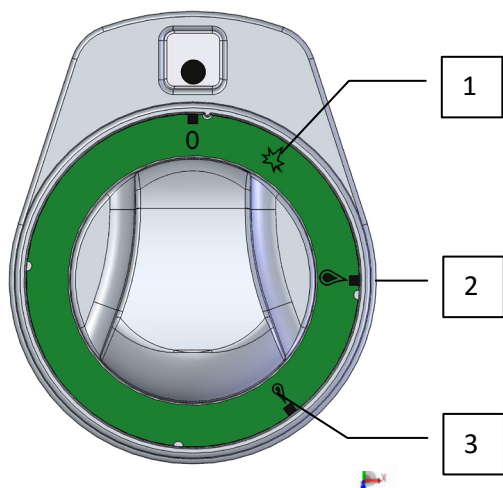
CONTROLLING DER UMLUFTOFEN

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.

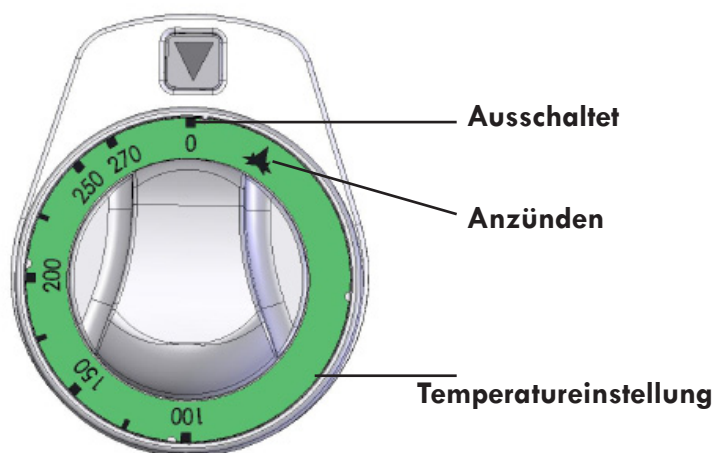
Achtung!: -Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür nicht offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.

KONTROLLEN

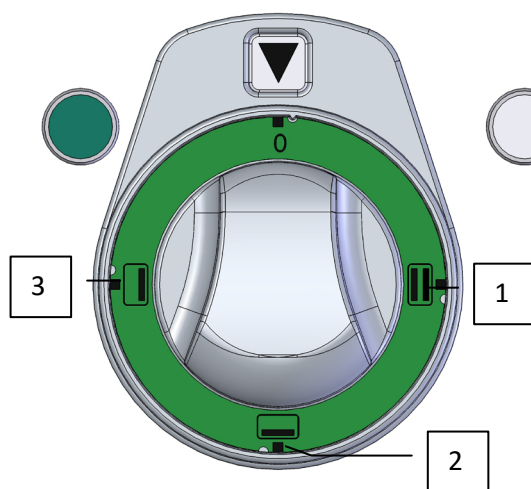
Brenner Drehknopf



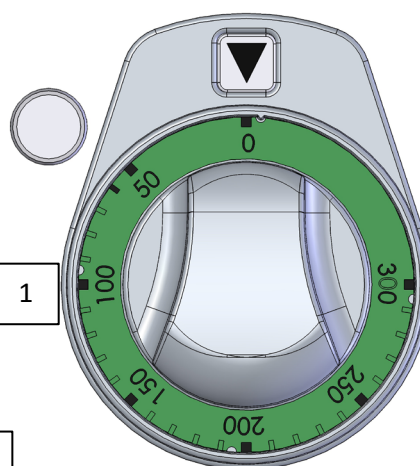
Verordnung Knopf des Gas-Backofen



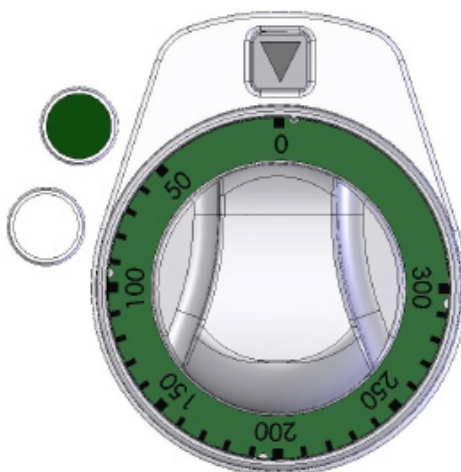
Switcher von statischen Ofen



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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2009/142/ES, 2004/108/ES, 2006/95/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	DIMENSIONS (mm)
SPST-780-21 GE	400/3N/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	800 x 750 x 933 h
SPST-780-21 G	-	3x 8,5kW + 1x 4kW	5,8 kW (gas)	800 x 750 x 933 h
SPST-780-11 GE	230/50	3x 8,5kW + 1x 4kW	3,13 kW (convection)	800 x 750 x 933 h
SPST-7120-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120A-21 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120B-21 GE	400/3N/50	5x 8,5kW + 1x 4kW	6,3 kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120A-21 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120B-21 G	-	5x 8,5kW + 1x 4kW	6kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-31 GE	400/3N/50	4x 8,5kW + 2x 4kW	8,7kW (static)	1200 x 730 x 900 h
SPST-7120-31 G	-	4x 8,5kW + 2x 4kW	10,5kW (gas)	1200 x 730 x 900 h
Diametre de bac				
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm				

Daten	Gasart						
brenner 8,5 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	145	140	130	215	225	245	205
Luftregelung Einstellung (mm)	öffnen	öffnen	öffnen	3,5	3,5	3,5	3,5
Gasverbrauch	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,670 kg/h	0,899 m³/h	1,046 m³/h	1,046 m³/h	0,899 m³/h
brenner 4 kW							
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	95	90	85	150	155	165	140
Luftregelung Einstellung (mm)	öffnen	öffnen	öffnen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Gasverbrauch	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,355 kg/h	0,476 m³/h	0,554 m³/h	0,554 m³/h	0,476 m³/h
brenner 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							
durchmesser 1/100mm	24	24	24	Anpassung	Anpassung	Anpassung	Anpassung
Pilotbrenner BACKOFEN							
	13	13	13	36	36	36	36

Daten	Gasart					
brenner 8,5 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	240	315	250	145	140	130
Luftregelung Einstellung (mm)	3,5	otevřen	3,5	otevřen	otevřen	otevřen
Gasverbrauch	1,044 m³/h	1,249 m³/h	1,097 m³/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h	0,660 kg/h
brenner 4 kW						
Hauptbrenner durchmesser 1/100mm	160	205	170	95	90	85
Luftregelung Einstellung (mm)	geschlossen	geschlossen	geschlossen	öffnen	öffnen	öffnen
Gasverbrauch	0,553 m³/h	0,661 m³/h	0,581 m³/h	0,350 kg/h	0,350 kg/h	0,350 kg/h
brenner 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						
durchmesser 1/100mm	Anpassung	Anpassung	Anpassung	24	24	24
Pilotbrenner BACKOFEN						
	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:

- 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.

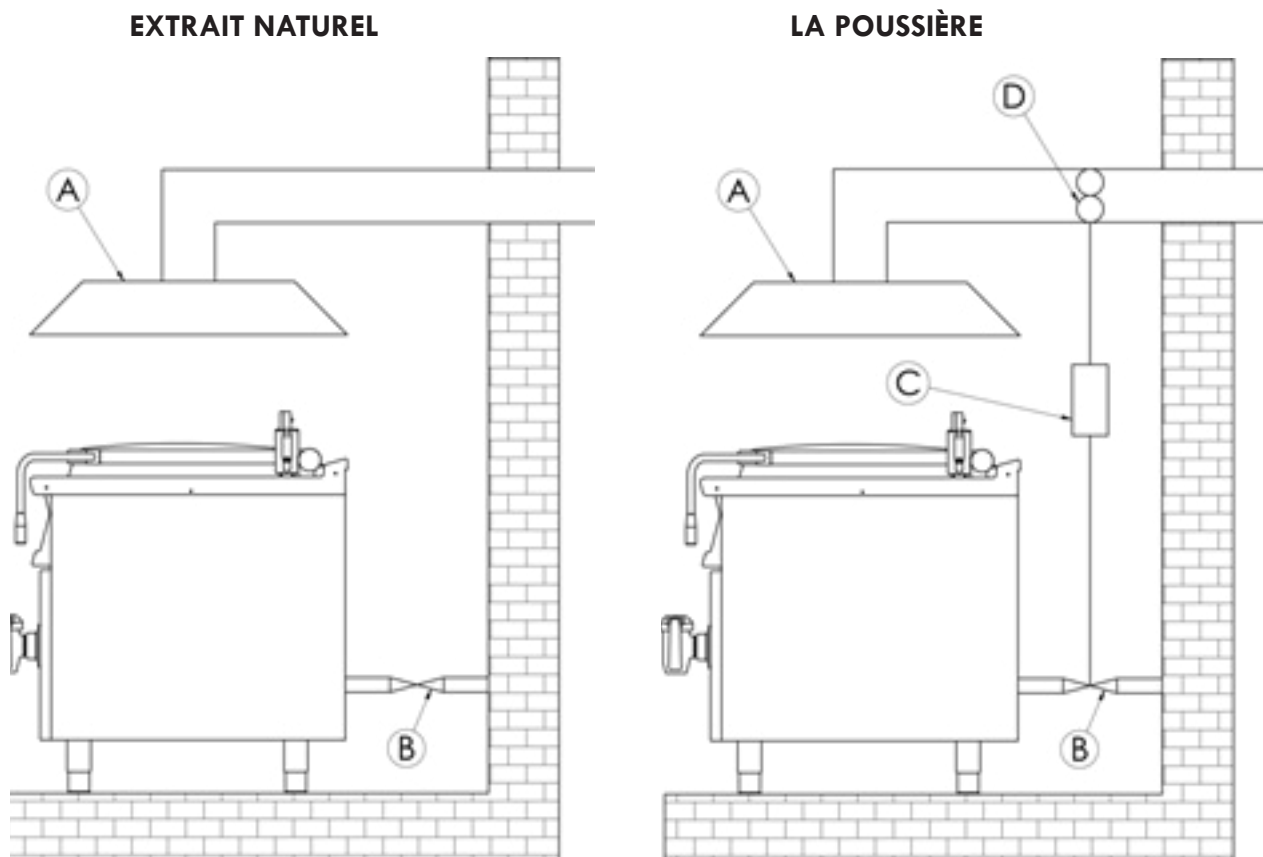
Raccordement au gaz liquide:

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.

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 réglementée 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 (Fig. 1, 2, 3)

Il convient de procéder comme suit:

Retirer la grille de la partie supérieure de la cuisinière, la partie supérieure l'ensemble du brûleur et GN (note 1, 2, 3, 4, fig. 1)

Dévissez la buse (note 5, fig. 2, 3) avec la clé pas. 13 mm et le remplacer par un autre par le type désiré de gaz.

Effectuer le montage dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les différentes parties épouser les uns aux autres. Le contrôle aérien (fig. 3, note 8) est toujours complètement ouverte.

Veilleuse peut être ajusté de façon, qui est le besoin délier écrou de sécurité (note 6, fig. 3) avec le numéro de clé 11 mm. Puis, avec le numéro clé de 7 mm, lier ou délier buse (note 7, fig. 3) et régler la flamme dans la taille désirée.

Important:

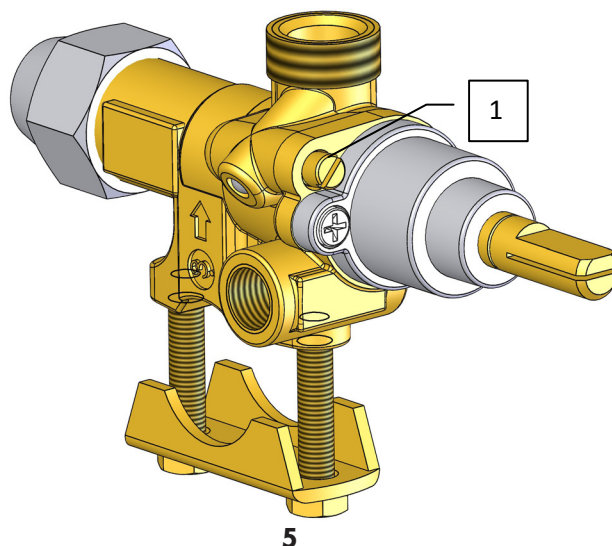
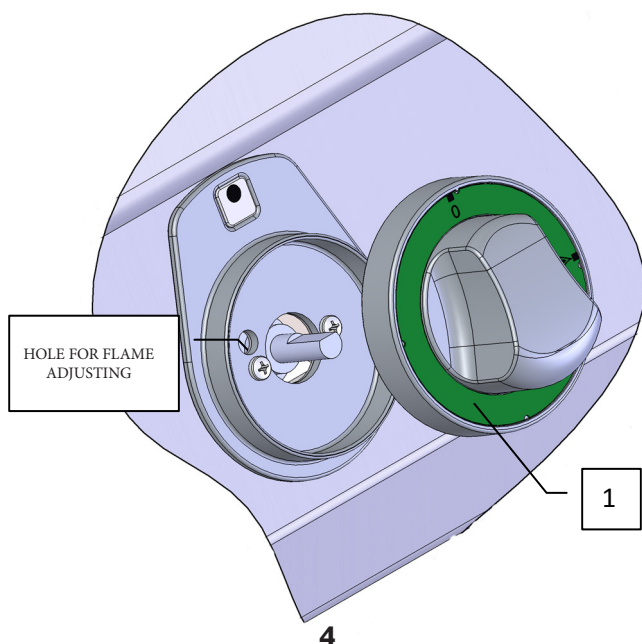
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

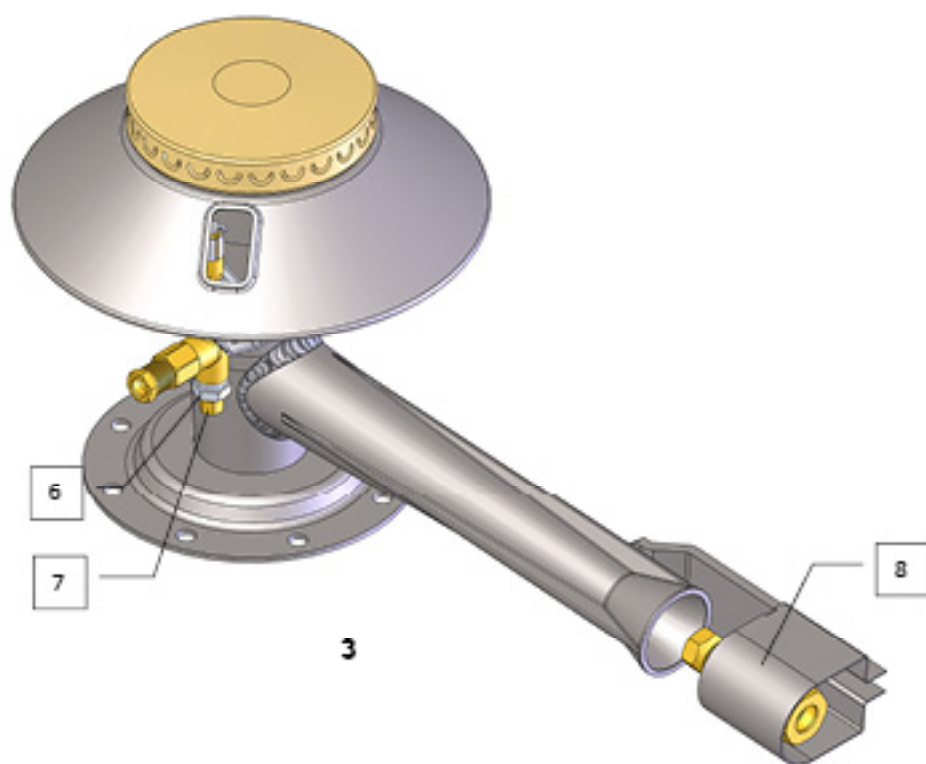
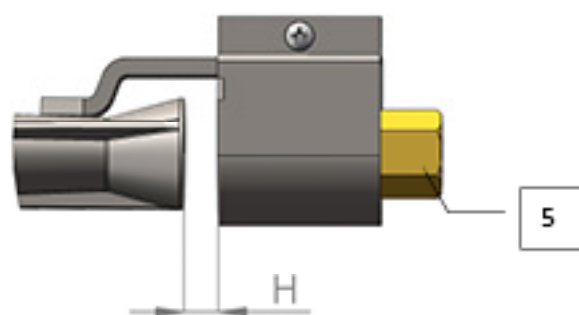
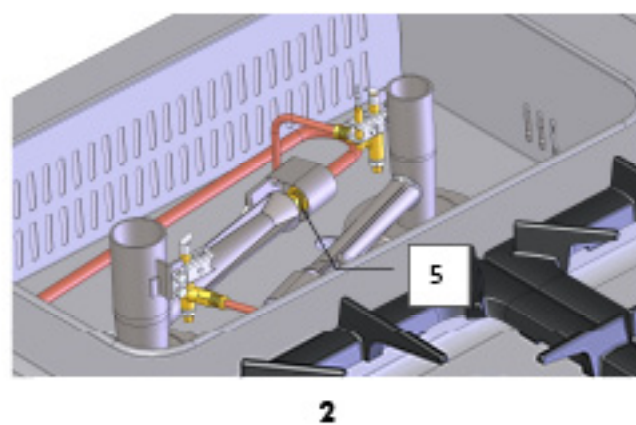
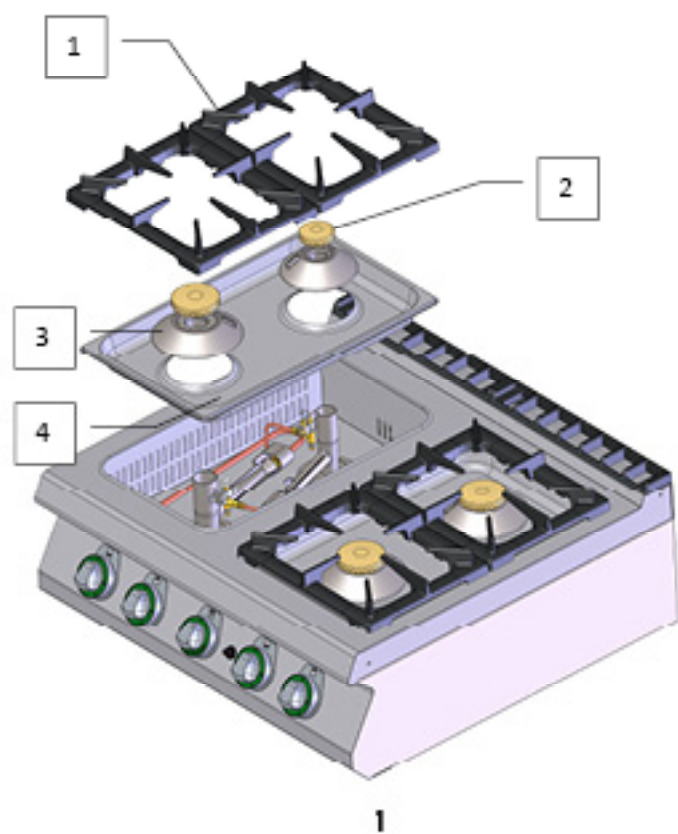
Réglage de la flamme à la performance „ECONOMIE“ réduite

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





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

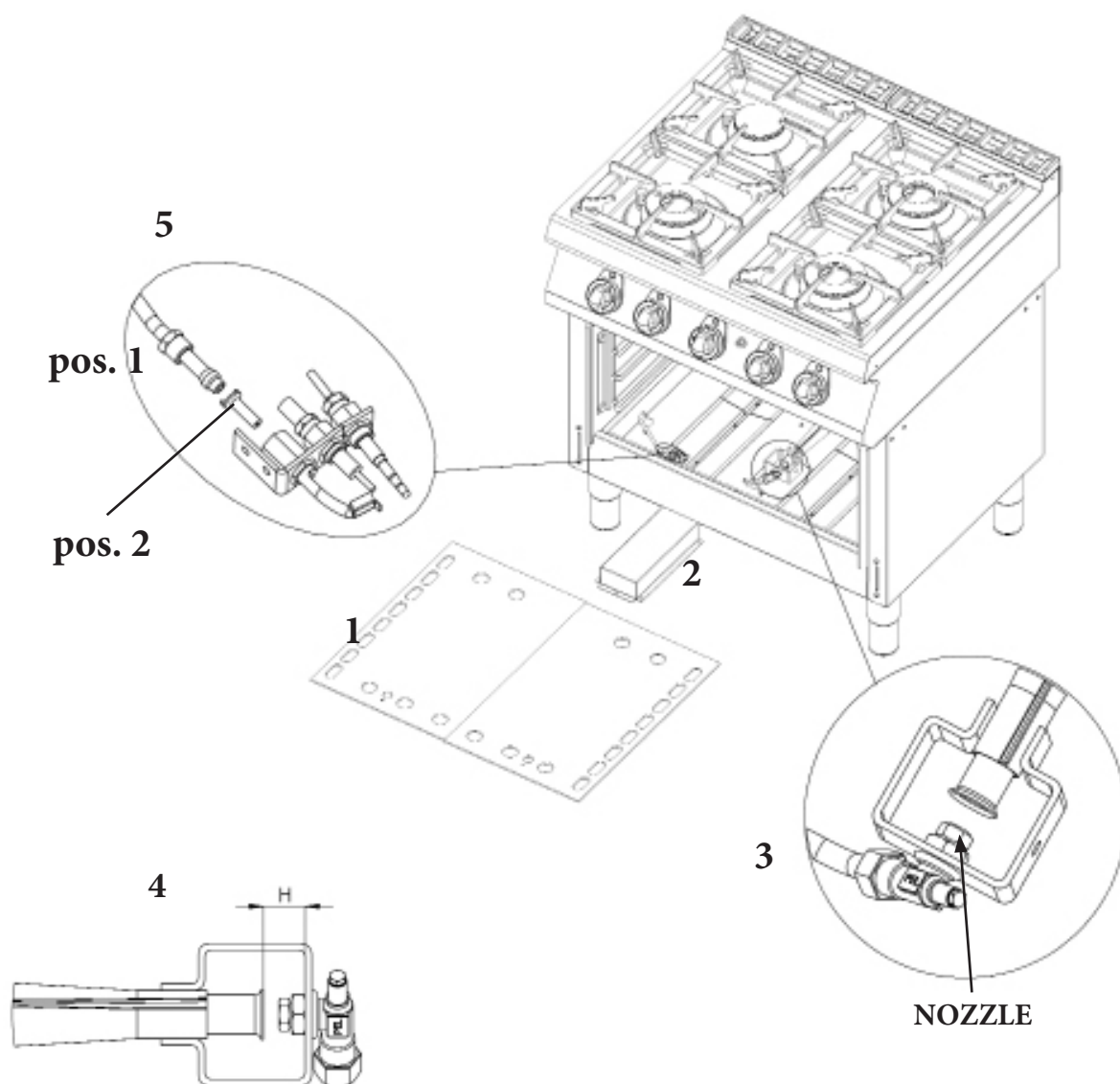
Lors du remplacement de la buse du brûleur du four merci procéder comme suit:

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 : tab. 1, 2

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 tab. 1, 2

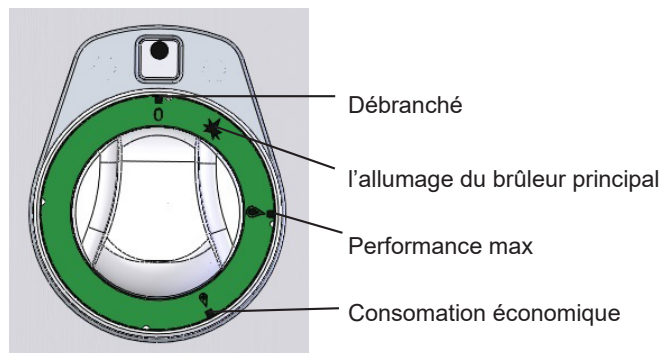
Mettez le bouton (A) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est réduite pour une consommation économique.

Pour éteindre l'appareil tab. 1, 2

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



① BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR



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“.

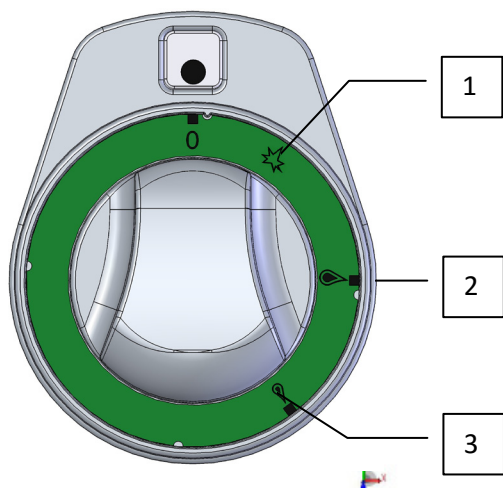
CONTRÔLE DE L'ÉTUVE À AIR

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.

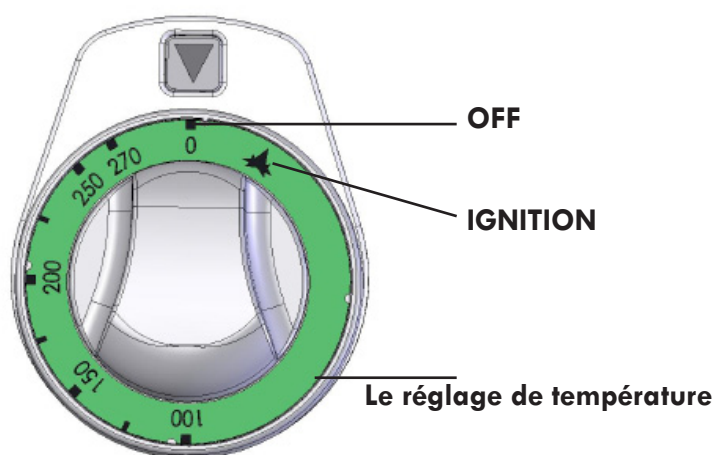
Attention!: Lorsque le four est allumé, la porte ne doit en aucun cas rester ouverte pour ne pas risquer de chauffer et d'endommager les commandes.

CONTRÔLES

Bouton du brûleur

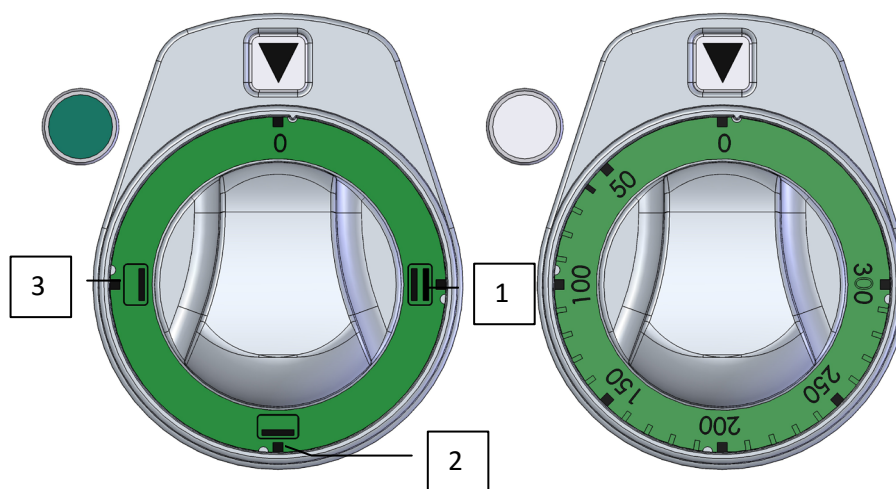


Bouton de réglage du four à gaz

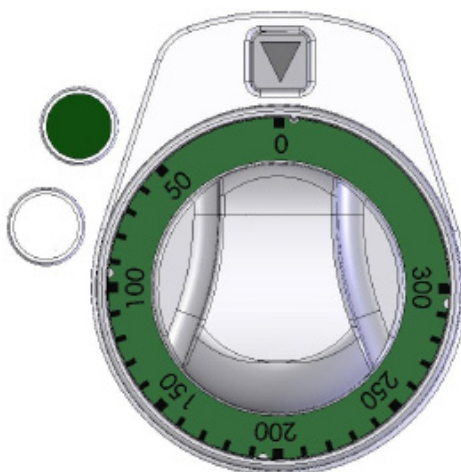


Switcher par four statique

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

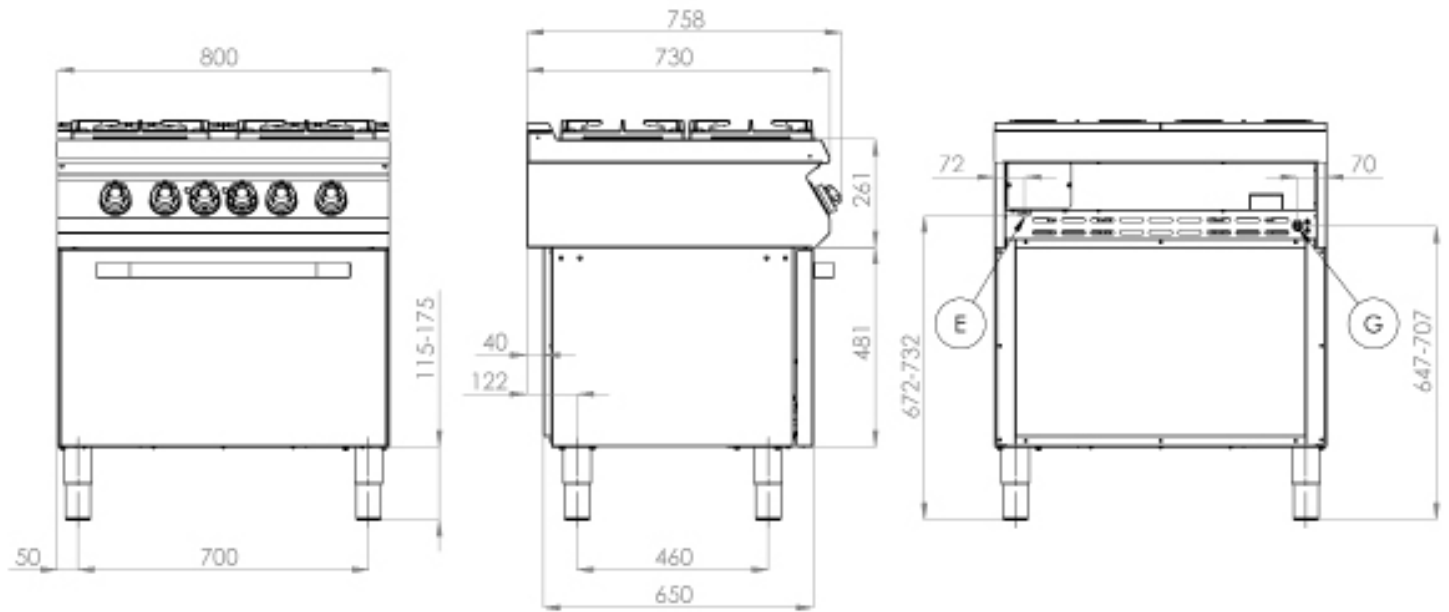
Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

AVERTISSEMENT:

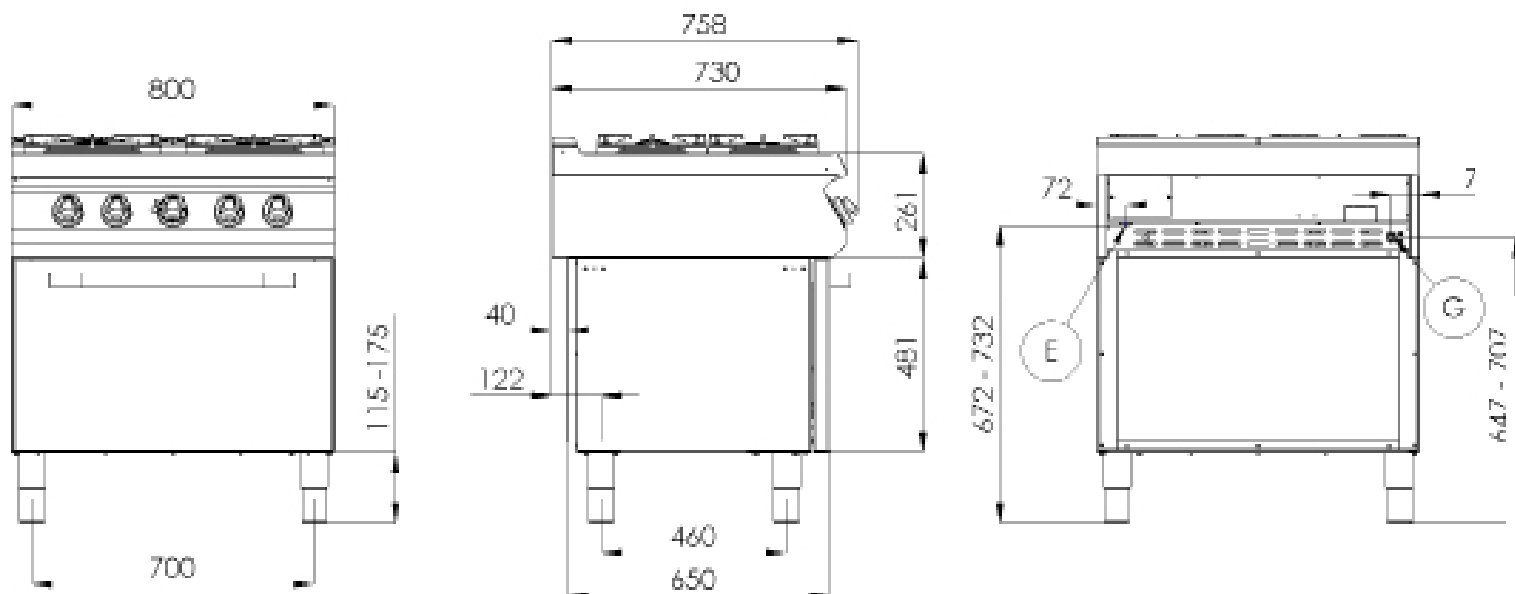
La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été 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.

DIMENSION PLANS / MASSSKIZZEN / DIMENSIONS

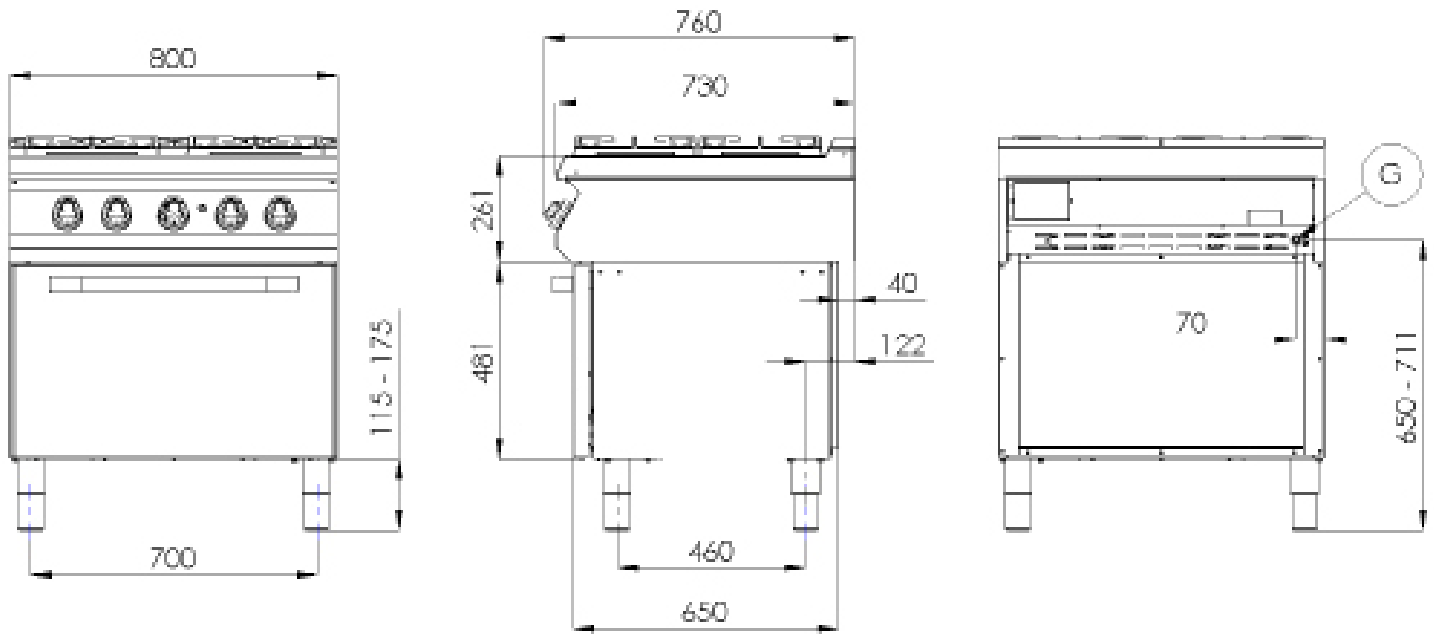
SPST-780-21 GE



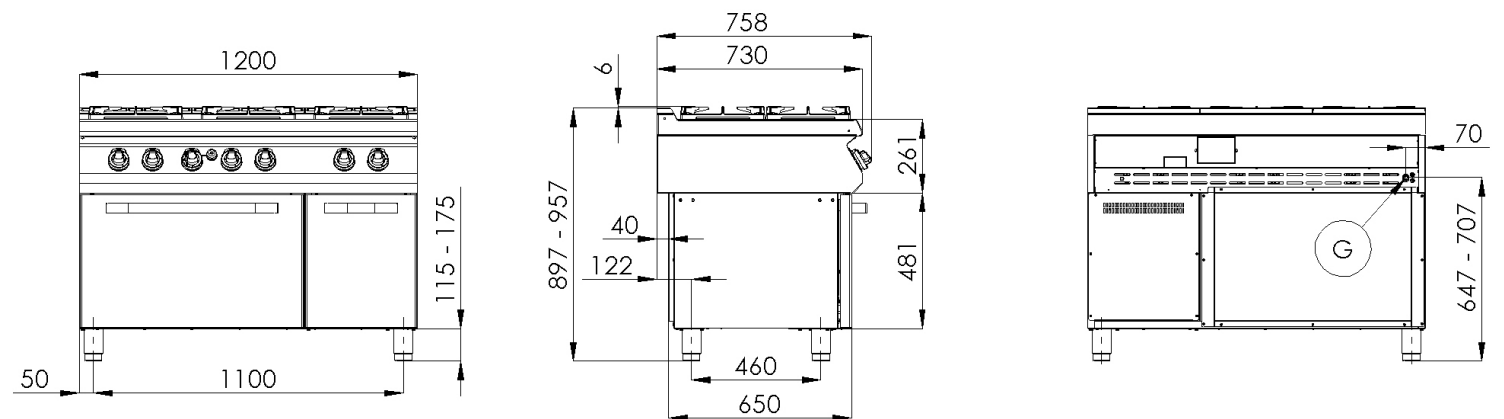
SPST-780-11 G



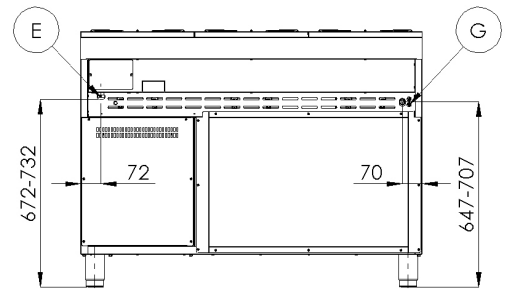
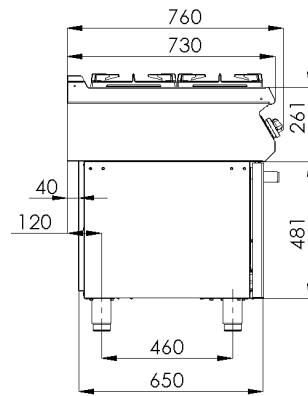
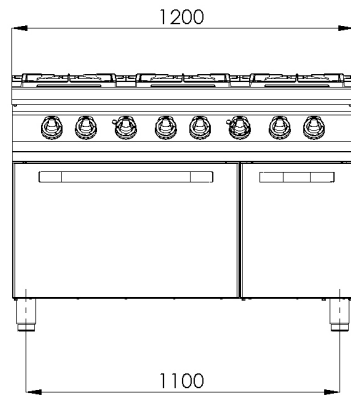
SPST-780-21 G



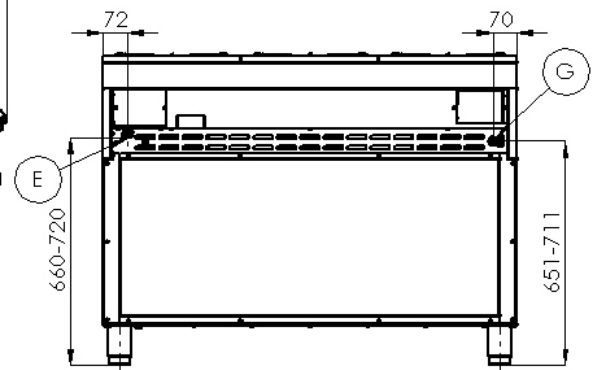
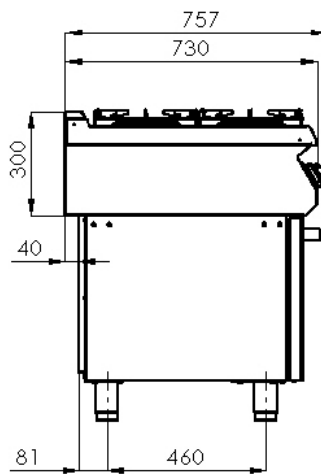
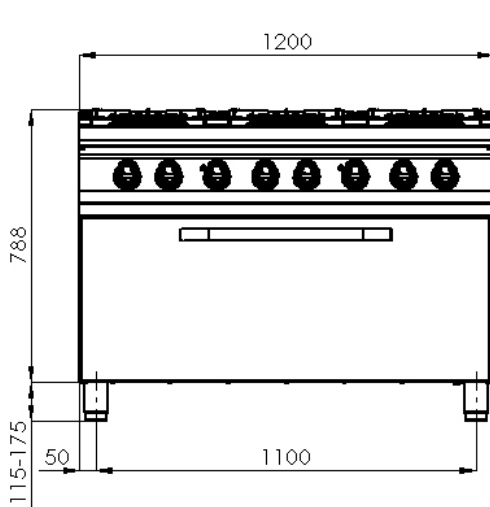
SPST-7120-21(A,B) G

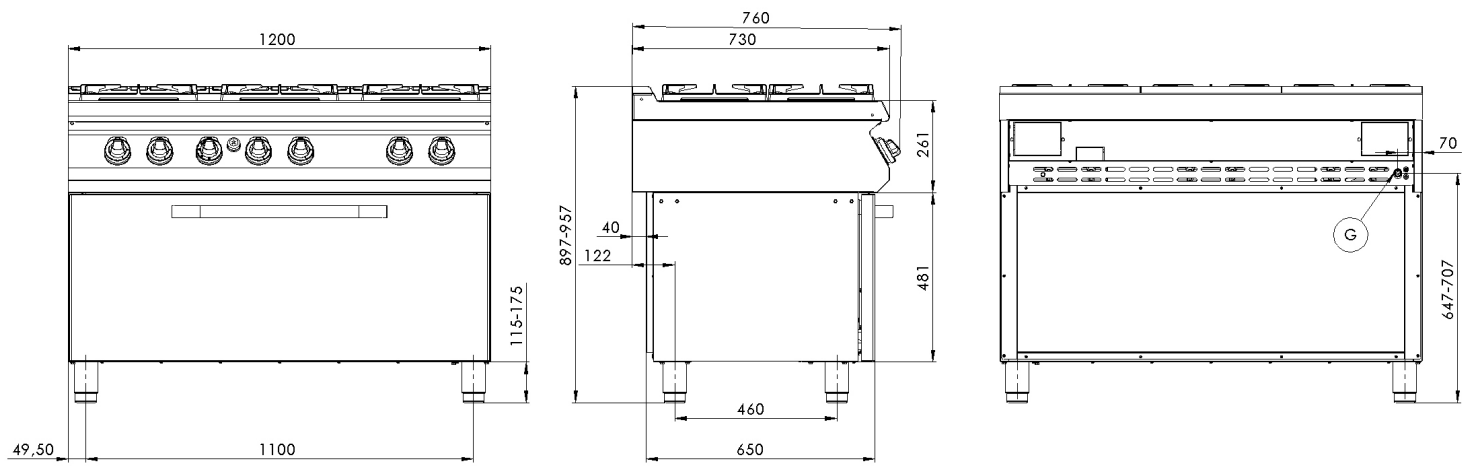


SPST-7120-21(A,B) GE

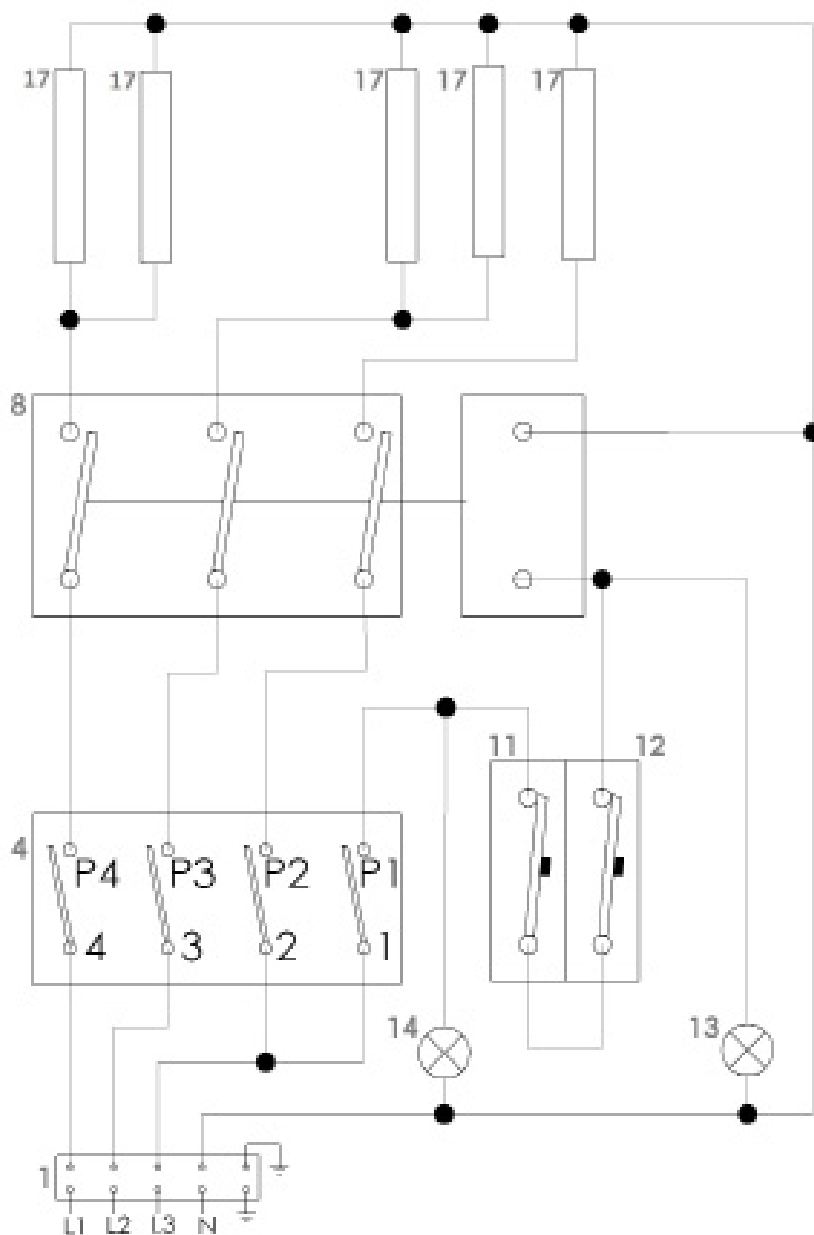


SPST-7120-31 GE



SPST-7120-31 G

EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE



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

connection modules/ Anschlussmodule/ les modules de connexion

