

GAS COOKERS

**INSTRUCTION FOR INSTALLATION AND USE
DIE GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG
NOTICE D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
NÁVOD K OBSLUZE A INSTALACI**



**STP 70/08 G, STP 70/012 G, STP 70/80 G, STP 70/120 G, STPT 70/80 21 G,
STPT 70/80 21 GE, STPT 70/120 21 G, STPT 70/120 21 GE**





CONTENT

Declaration of a standards conformity	3
Instruction for use	16
Cleaning and maintenance	18

INHALT



Die Normenübereinstimmungsdeklaration	19
Gebrauchsanweisung	32
Die Reinigung und Instandhaltung	34

CONTENU



Déclaration de conformité	35
Mode d'emploi	48
Nettoyage et entretien	50

OBSAH



Prohlášení o souladu s normami	57
Návod k použití	71
Čistění a údržba	74

DECLARATION OF A STANDARDS CONFORMITY

The producer confirms that the devices agree with 2016/426/EU, 2014/35/EU, 2014/30/EU standards, rule nr. 22/1997 sb., 258/2000 sb, 38/2001 sb, 118/2016 sb., 117/2016 sb. and with relevant goverment 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

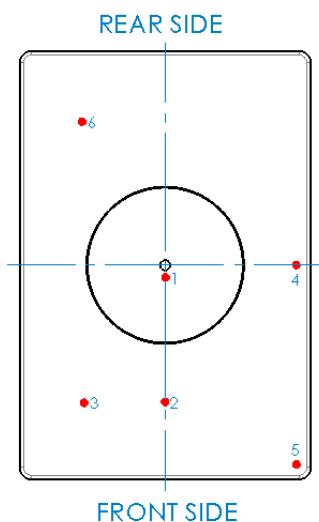
Label with technical data is placed on the back side of the device. Study the electrical diagram of connection and all following information before instalation.

MODEL	Voltage (V/Hz)	Total power (kW)	Power E - oven (kW)	Power G (kW)	Oven (kW)	Dimension (mm)
STP 70/08 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x330
STP 70/80 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x908
STP 70/012 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x330
STP 70/120 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x908
STPT 70/80 21 G	-	25,4	0	25,4	6,3 (gas)	800x736x908
STPT 70/80 21 GE	400/3N/50	25,4	6,3	19,1	6,3 (electric)	800x736x908
STPT 70/120 21 G	-	42,4	0	42,4	6,3 (gas)	1200x736x908
STPT 70/120 21 GE	400/3N/50	42,4	6,3	36,1	6,3 (electric)	1200x736x908
Recomended size of pots						
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm						

Parts that have been set by the manufacturer or service technician during installation must not be re-set by the operator.

Temperature of the melt plate

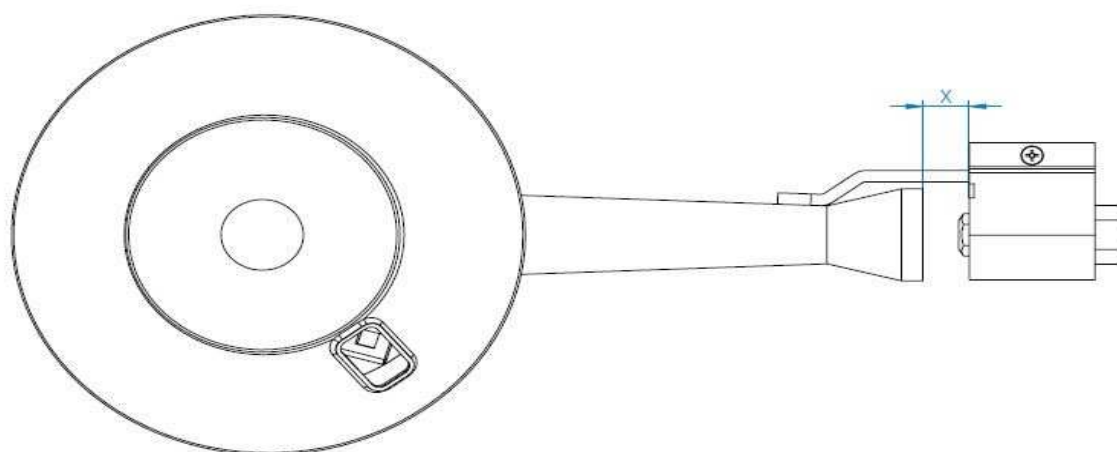
Bod	1	2	3	4	5	6
T (°C)	430	390	360	320	260	360



Nozzle table

Burner 8,5kW ; 404000161 nominal power input 8,5 kW ; reduced input power 2,5 kW					
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		"nastavení prim. vzduchu litinový rošt (na obr jako X) [mm]"
G30 30 mbar	145	404547084	0,27	kg/h	open
G30 37 mbar	140	404547140	0,278	kg/h	open
G30 50 mbar	130	404547083	0,266	kg/h	open
G31 37 mbar	145	404547084	0,342	kg/h	open
G20 20 mbar	215	404547097	0,928	m3/h	5
G20 25 mbar	205	404547096	0,924	m3/h	5
G25 20 mbar	240	404547240	1,034	m3/h	5
G25 25 mbar	215	404547097	1,006	m3/h	5
G25.1 25 mbar	235	404547254	1,002	m3/h	5
G27 20 mbar	250	404547102	1,119	m3/h	5

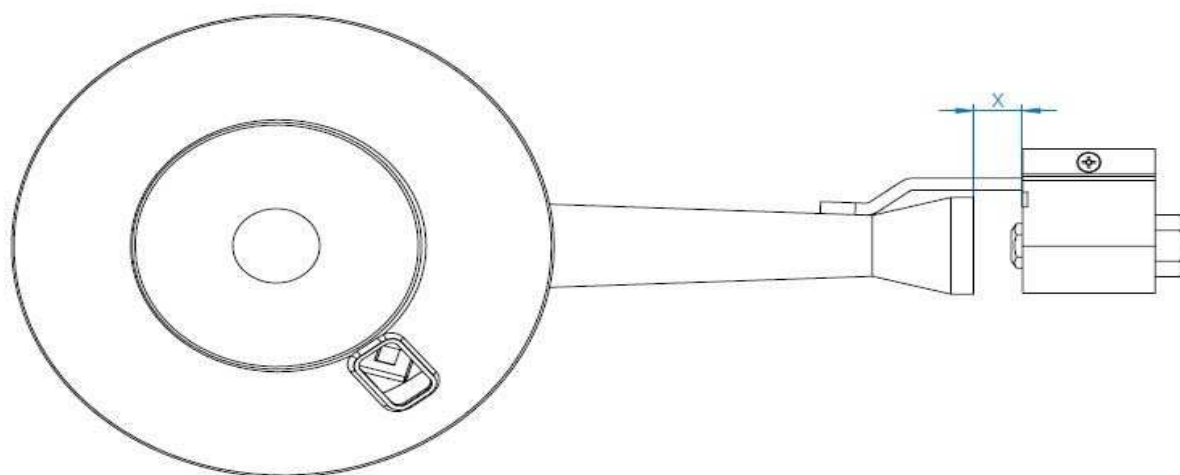
PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Nozzle table

HOŘÁK 4kW ; 404000160 nominal power input 4 kW ; reduced input power 2,5 kW					
plyn	tryska č.2 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		"nastavení prim. Vzduchu litinový rošt (na obr označeno jako H) [mm]"
G30 30 mbar	100	404547101	0,128	kg/h	open
G30 37 mbar	95	404547078	0,125	kg/h	open
G30 50 mbar	90	404547090	0,13	kg/h	open
G31 37 mbar	100	404547101	0,163	kg/h	open
G20 20 mbar	145	404547084	0,437	m3/h	close
G20 25 mbar	135	404557135	0,417	m3/h	close
G25 20 mbar	165	404547088	0,494	m3/h	close
G25 25 mbar	145	404547084	0,417	m3/h	close
G25.1 25 mbar	150	404547152	0,489	m3/h	close
G27 20 mbar	165	404547088	0,491	m3/h	close

PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Nozzle table

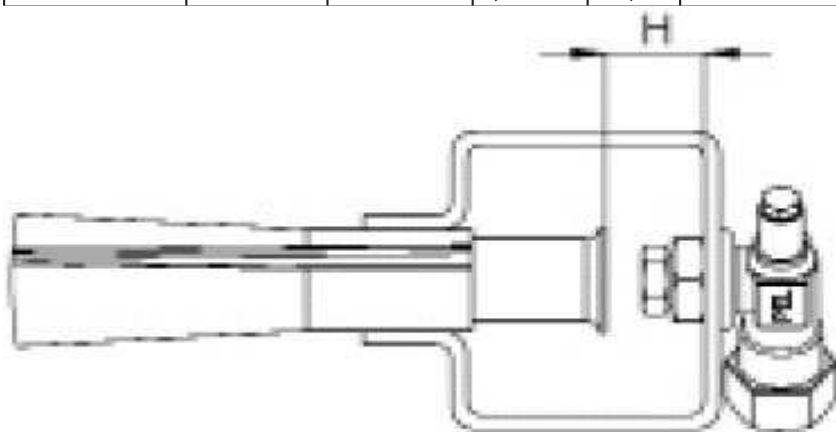
HOŘÁK 6,6 kW ; 404000172 nominal power input 6,6 kW ; reduced input power 2,5 kW				
plyn	tryska č.11 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák	
G30 30 mbar	125	404000256	0,214	kg/h
G30 37 mbar	120	404547197	0,216	kg/h
G30 50 mbar	110	404000240	0,218	kg/h
G31 37 mbar	125	404000256	0,272	kg/h
G20 20 mbar	190	404000237	0,715	m3/h
G20 25 mbar	175	404000198	0,703	m3/h
G25 20 mbar	210	404000258	0,83	m3/h
G25 25 mbar	190	404000237	0,788	m3/h
G25.1 25 mbar	200	404000199	0,821	m3/h
G27 20 mbar	210	404000258	0,831	m3/h

PILOT 0,13kW				
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 50 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G31 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G20 20 mbar	27	404547031	0,13	m3/h
G20 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 20 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25.1 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h

Oven burner 6kW - 404000169					
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. Vzduchu(H)
G30 30 mbar	125	404547082	0,4487	kg/h	40,30
G30 37 mbar	120	404457121	0,4784	kg/h	40,30
G30 50 mbar	110	404547108	0,4789	kg/h	41,30
G31 37 mbar	120	404457121	0,469	kg/h	32,5
G20 20 mbar	180	404547092	0,618	m3/h	20
G20 25 mbar	175	404547089	0,652	m3/h	20
G25 25 mbar	195	404547195	0,719	m3/h	20
G25.1 25 mbar	260	404547103	0,704	m3/h	20
G27 20 mbar	205	404547096	0,737	m3/h	20
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-

Nozzle table

Oven pilot - 404000003 - 0,23 kW						
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. vzduchu	
G30 30 mbar	19	404000241	0,0123	kg/h		
G30 37 mbar	19	404000241	0,0146	kg/h		
G30 50 mbar	19	404000241	0,0167	kg/h		
G31 37 mbar	19	404000241	0,0157	kg/h		
G20 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G20 25 mbar	36	404000221	0,021	m3/h		
G25 25 mbar	36	404000221	0,025	m3/h		
G25.1 25 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-	-



The maximum and reduced rated heat input in kW is related to the H_i of the gas used.

If the product is connected to LPG, the gas cylinder must be in a sufficiently ventilated room.

Table of gases for which the product is intended

	AL,AT,BG,CY,HR,DK,EE,FI,GR,LV LT,MK,NO,RO,SK,SI,SE,CH,TR	AL,CY,GR,IE,IT,LT,MK,PT,GB,CZ,SK SI,ES,CH,TR
Cat.	II2H3B/P	II2H3+
Pn	20, 30, 50	20, 28-30/37
	LU	NL, RO
Cat.	I2E	II2L3B/P
Pn	20	25,30
	BE, FR	DE
Cat.	II2E+3+	II2ELL3B/P
Pn	20/25, 28-30/37	20,50
	IS, MT	RO
Cat.	I3B/P	II2E3B/P
Pn	30	20,30
	HU	PL
Cat.	II2HS3B/P	II2ELwLs3B/P
Pn	30,25	20,13,37

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
- 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 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)

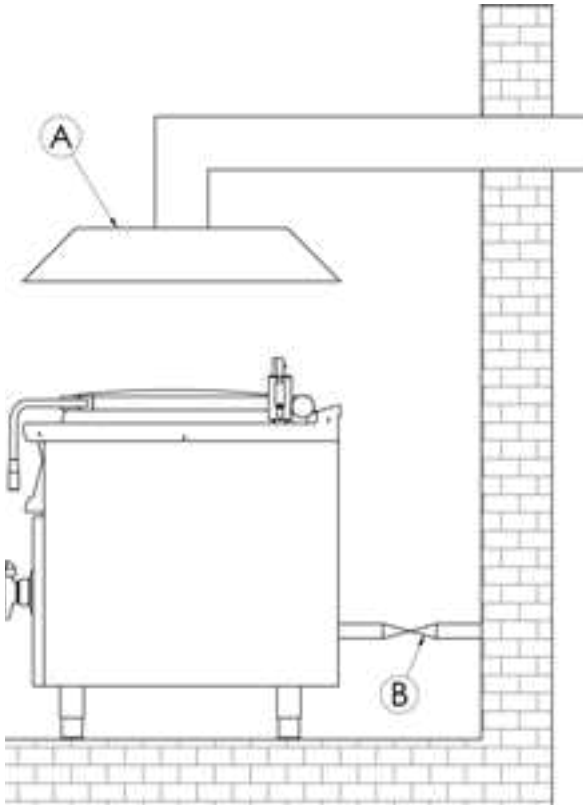
A noncombustible	granit, sandstone, concretes, bricks, ceramic wallfacing tiles, plaster
B uneasily combustible	akumine, heraklite, lihnos, itavere
C1 hardly combustible	leafy wood, plywood, sirkoklit, rare paper formica
C2 middle combustible	fibreboards, solodure, cork boards, rubber, floor-coverings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

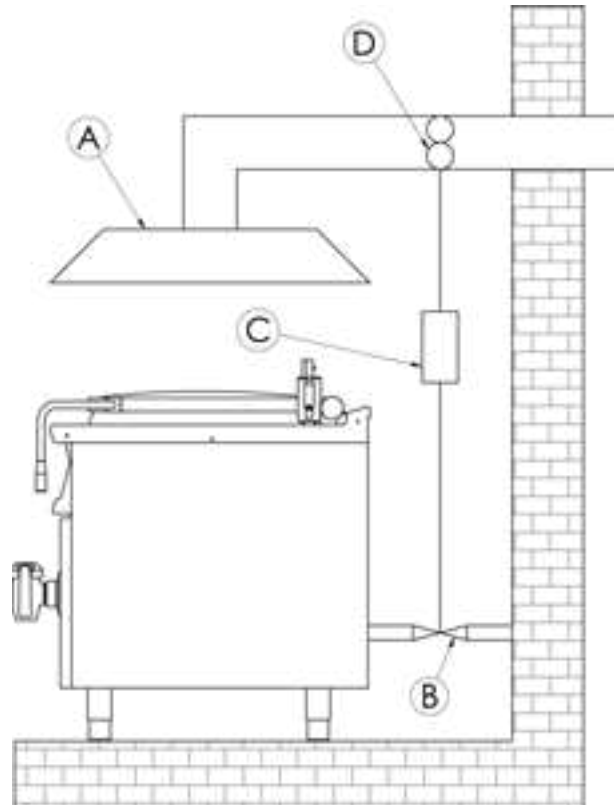
- EN 061008 fire protection of local devices and sources of heat
- EN 332000 (33 2000-4-482; 33 2000-4-42) surrounding for electric devices ČSN EN 1775 Gas supplying
- Gas fi ttings in the buildings - the highest operational pressure < 5 bar - operation demands
- § 10 law nr. 185/2001 Sb. about waste

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:

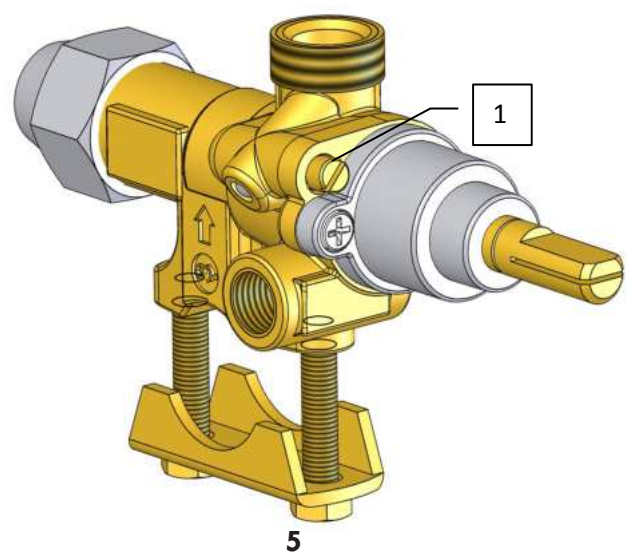
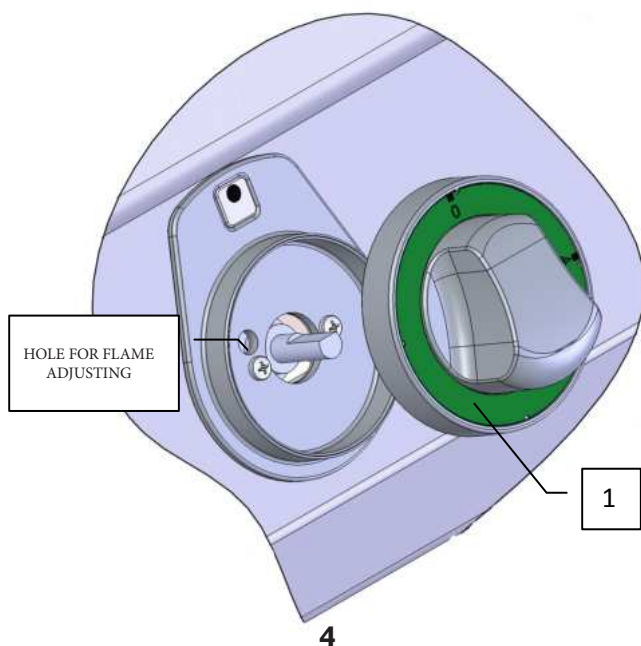
After what was done adjusting the appliance to another type of gas, it is necessary to change the gas indicated on the technical plate located in a visible location on the back of the device.

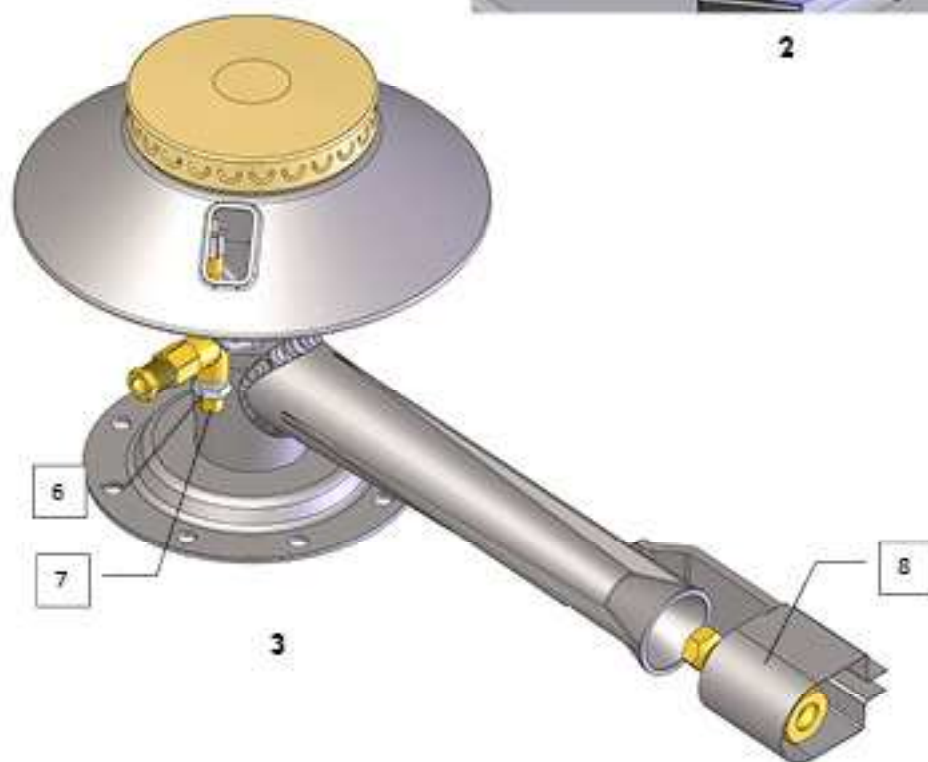
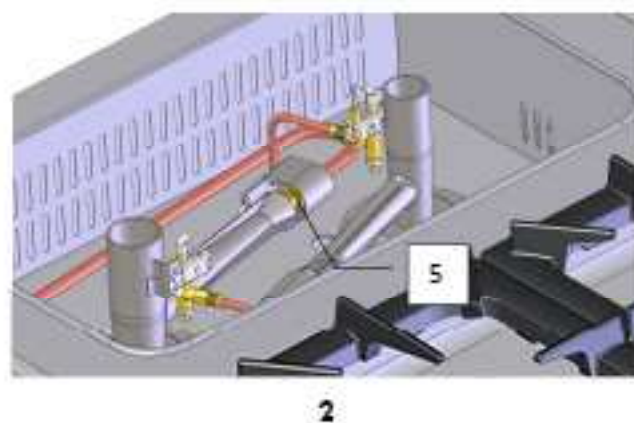
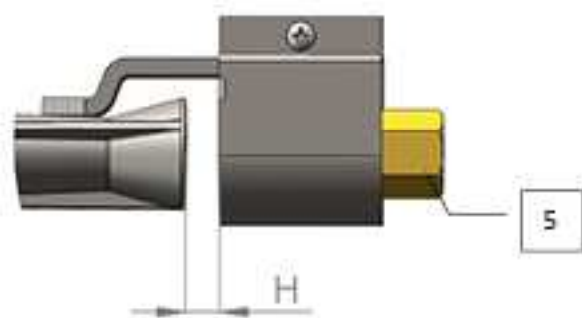
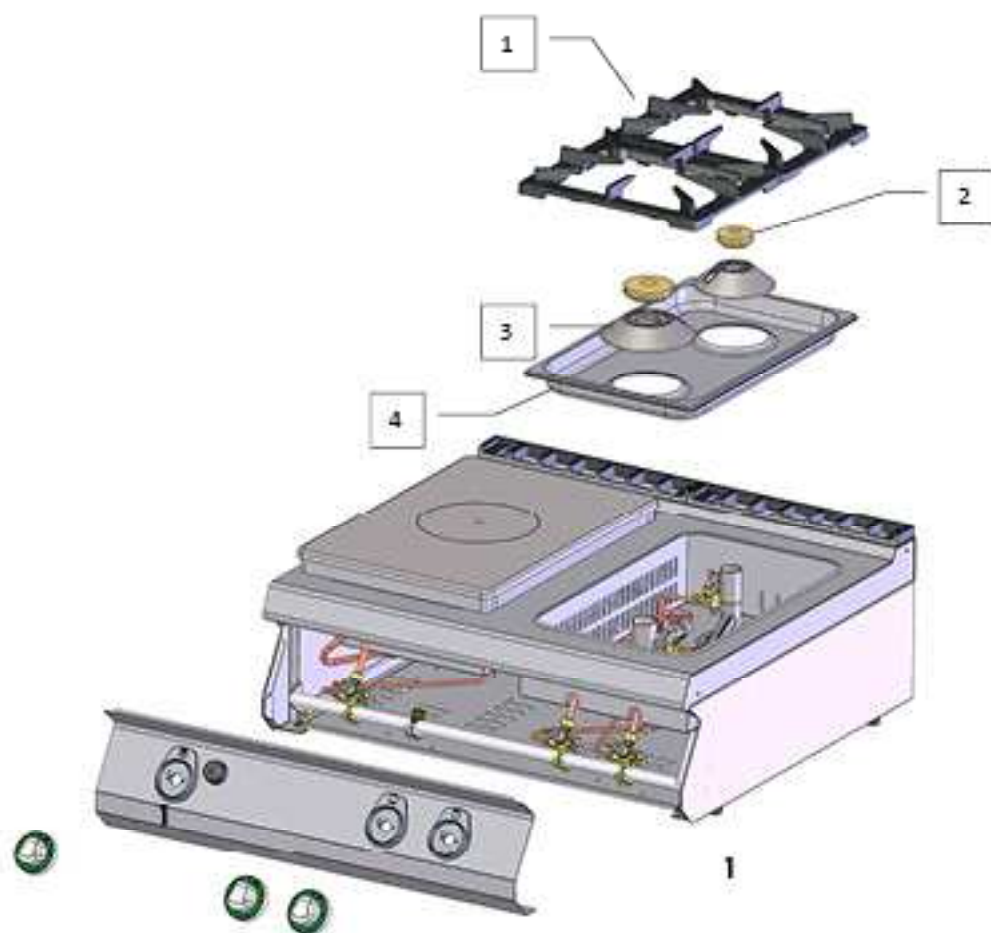
Adjusting flame at reduced performance „SAVING“

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

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, tie or untie nozzle (note 7, fig. 3) and adjust the flame into desired size.

Important:

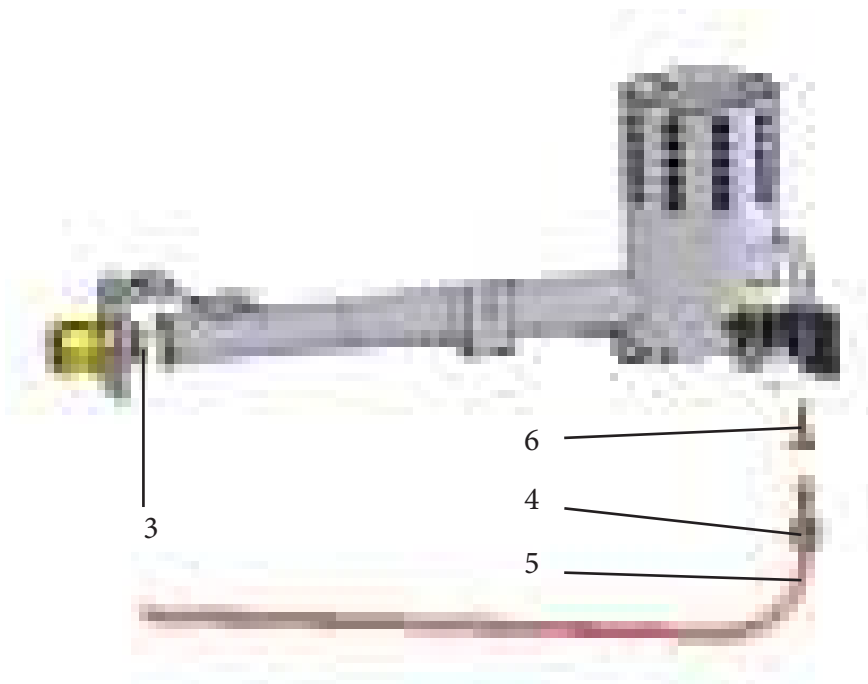
After what was done adjusting the appliance to another type of gas, it is necessary to change the gas indicated on the technical plate located in a visible location on the back of the device.

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



3) Nozzle of main burner

4) Unscrew nut

5) Unmount gas supply copper pipe from pilot nozzle.

6) Replace pilot nozzle for another by the desired diameter

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).

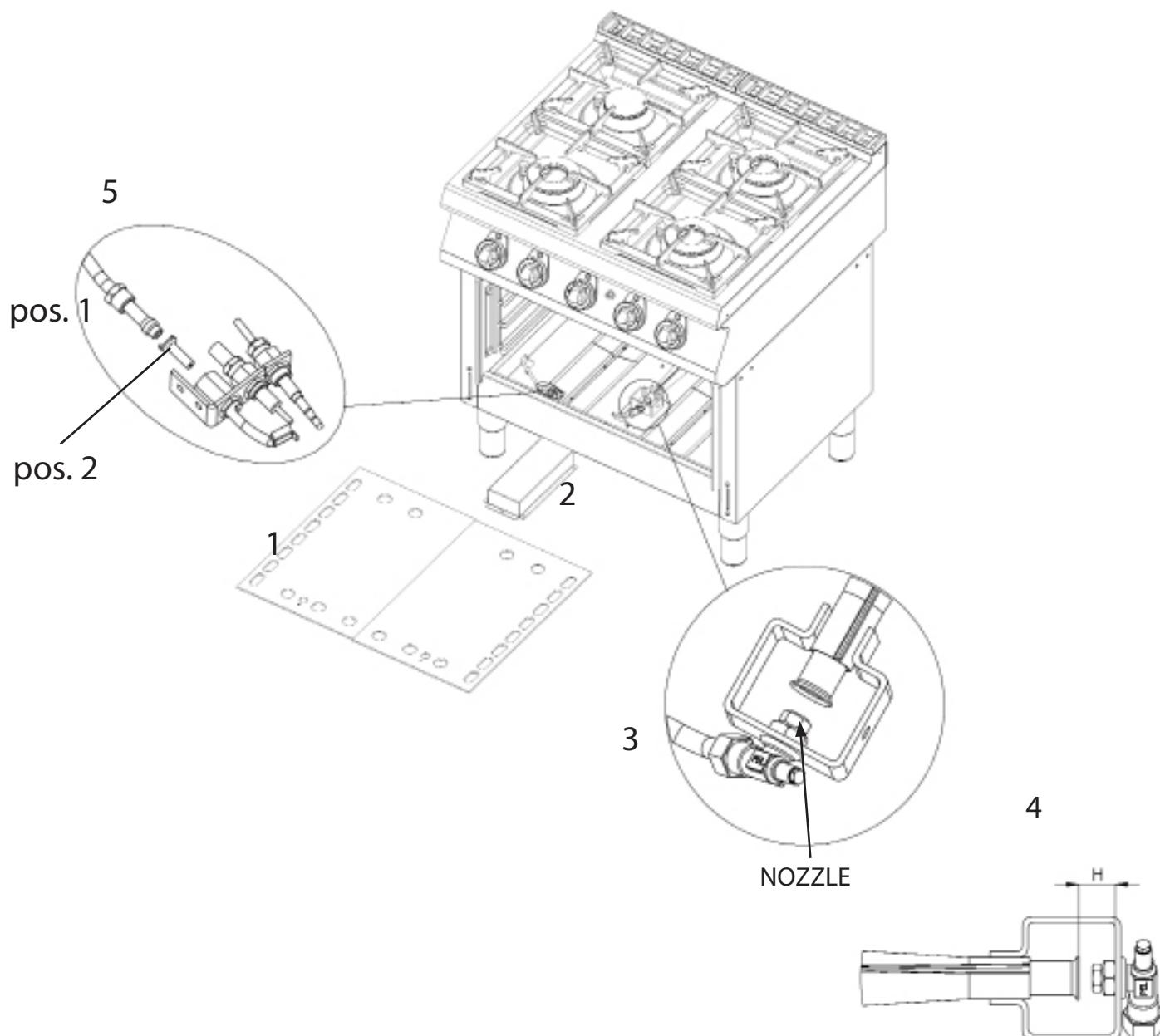
Instructions:

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 KONTROL KNOB



Switched off

ignition of the main burner

Full power

Lowered power

INSTRUCTIONS FOR USE

Ignition of the burner and regulation of the performance

Turn the regulation knob of the competent burner (1) into position „ignition of the main burner“ and then press it down and hold it. Ignite the burner with piezzo lighter (2). After ignition of the burner hold the knob (1) 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:

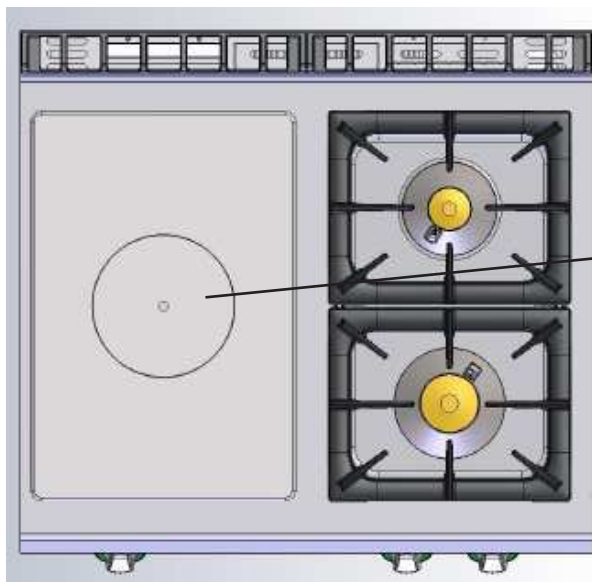
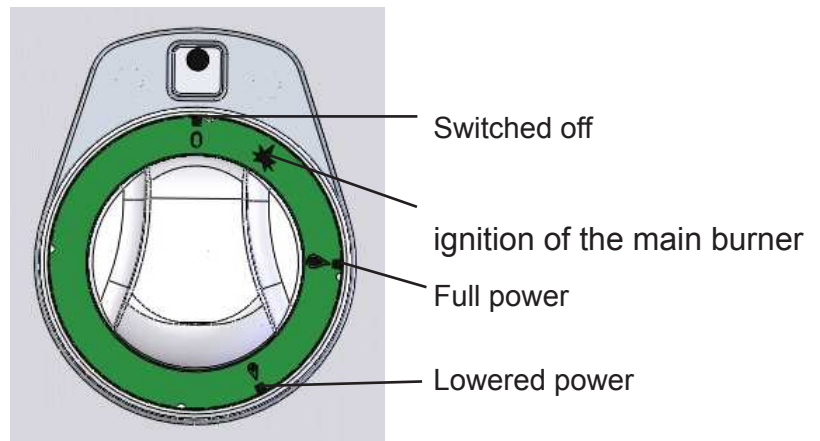
By turning the knob (A) into position „sporo“ you set the burning of the burner for sporo (lower performance)

How to switch the burner off:

Turn the knob (A) into position“0“.



- ① BURNER CONTROL KNOB
- ② PIEZZO LIGHTER



The possibility of a visual inspection of the pilot burner flame, remove the center plate by hook which are included.

The hotplate is used for cooking with pots, which are moved on its surface. The hotplate is not used, for example, for frying eggs, grilling meat, frying pancakes, etc.

CAUTION - The hotplate is extremely hot when heated and operated.

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 2016/426/EU, 2014/35/EU, 2014/30/EU dem Gesetz Nr. 22/1997 sb., nr. 258/2000 sb., nr. 38/2001 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

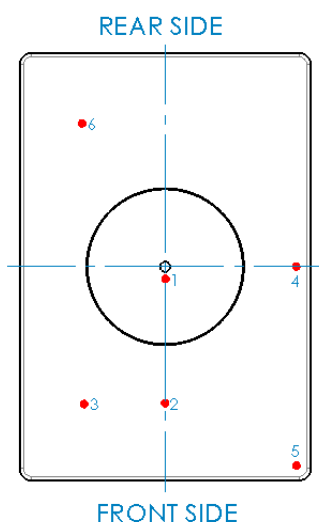
Das Schild mit technischen Angaben ist auf der Rückseite des Gerätes angebracht. Studieren sie vor der Installation das elektrische Schema der Einschließung und alle folgende Informationen durch.

MODEL	Spannung (V/Hz)	Leistungsaufnahme insgesamt (kW)	Leistungsaufnahme E - Backofen (kW)	Leistungsaufnahme G (kW)	Backofen (kW)	Abmessungen (mm)
STP 70/08 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x330
STP 70/80 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x908
STP 70/012 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x330
STP 70/120 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x908
STPT 70/80 21 G	-	25,4	0	25,4	6,3 (plynová)	800x736x908
STPT 70/80 21 GE	400/3N/50	25,4	6,3	19,1	6,3 (elektrická)	800x736x908
STPT 70/120 21 G	-	42,4	0	42,4	6,3 (plynová)	1200x736x908
STPT 70/120 21 GE	400/3N/50	42,4	6,3	36,1	6,3 (elektrická)	1200x736x908
Topfdurchmesser						
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm						

Teile, die vom Hersteller oder Servicetechniker bei der Installation eingestellt wurden, dürfen vom Bediener nicht neu eingestellt werden.

Temperatur der Schmelzplatte

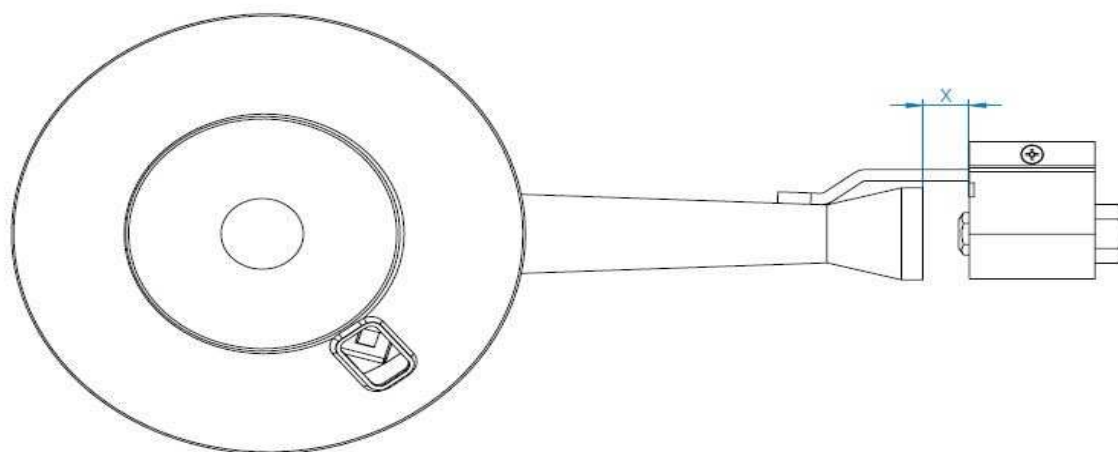
Bod	1	2	3	4	5	6
T (°C)	430	390	360	320	260	360



Düsentisch

Brenner 8,5kW ; 404000161 Nennleistung 8,5 kW ; reduzierte Leistung 2,5 kW					
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		"nastavení prim. vzduchu litinový rošt (na obr jako X) [mm]"
G30 30 mbar	145	404547084	0,27	kg/h	open
G30 37 mbar	140	404547140	0,278	kg/h	open
G30 50 mbar	130	404547083	0,266	kg/h	open
G31 37 mbar	145	404547084	0,342	kg/h	open
G20 20 mbar	215	404547097	0,928	m3/h	5
G20 25 mbar	205	404547096	0,924	m3/h	5
G25 20 mbar	240	404547240	1,034	m3/h	5
G25 25 mbar	215	404547097	1,006	m3/h	5
G25.1 25 mbar	235	404547254	1,002	m3/h	5
G27 20 mbar	250	404547102	1,119	m3/h	5

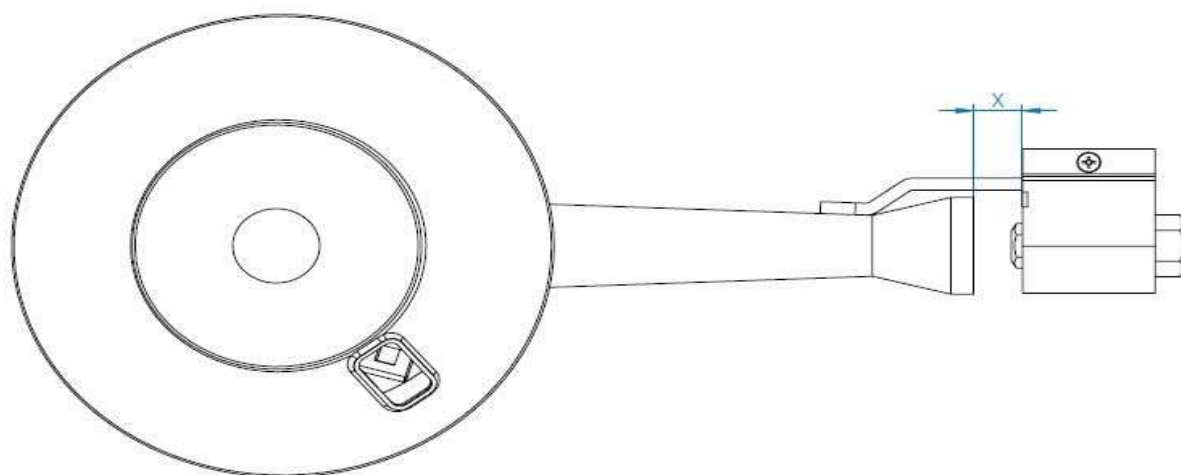
PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Düsentisch

Brenner 4kW ; 404000160 Nennleistung 4 kW ; reduzierte Leistung 2,5 kW					
plyn	tryska č.2 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		"nastavení prim. Vzduchu litinový rošt (na obr označeno jako H) [mm]"
G30 30 mbar	100	404547101	0,128	kg/h	open
G30 37 mbar	95	404547078	0,125	kg/h	open
G30 50 mbar	90	404547090	0,13	kg/h	open
G31 37 mbar	100	404547101	0,163	kg/h	open
G20 20 mbar	145	404547084	0,437	m3/h	close
G20 25 mbar	135	404557135	0,417	m3/h	close
G25 20 mbar	165	404547088	0,494	m3/h	close
G25 25 mbar	145	404547084	0,417	m3/h	close
G25.1 25 mbar	150	404547152	0,489	m3/h	close
G27 20 mbar	165	404547088	0,491	m3/h	close

PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Düsentisch

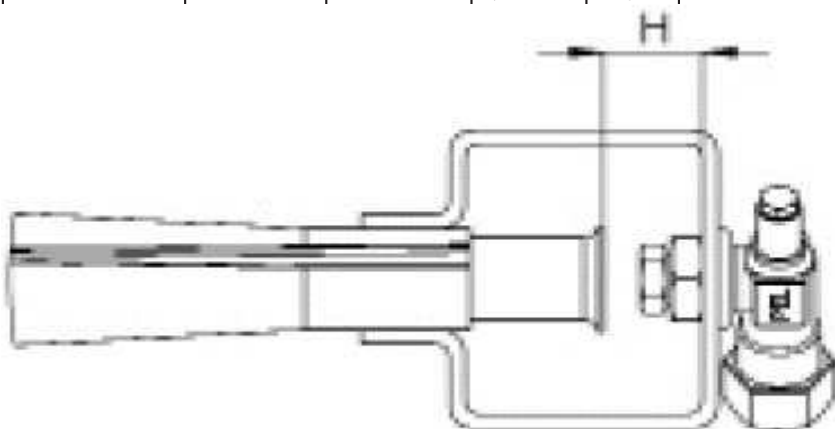
HOŘÁK 6,6 kW ; 404000172 Nennleistung 6,6 kW ; reduzierte Leistung 2,5 kW				
plyn	tryska č.11 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák	
G30 30 mbar	125	404000256	0,214	kg/h
G30 37 mbar	120	404547197	0,216	kg/h
G30 50 mbar	110	404000240	0,218	kg/h
G31 37 mbar	125	404000256	0,272	kg/h
G20 20 mbar	190	404000237	0,715	m3/h
G20 25 mbar	175	404000198	0,703	m3/h
G25 20 mbar	210	404000258	0,83	m3/h
G25 25 mbar	190	404000237	0,788	m3/h
G25.1 25 mbar	200	404000199	0,821	m3/h
G27 20 mbar	210	404000258	0,831	m3/h

PILOT 0,13kW				
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 50 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G31 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G20 20 mbar	27	404547031	0,13	m3/h
G20 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 20 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25.1 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h

Ofenbrenner 6kW - 404000169						
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. Vzduchu(H)	
G30 30 mbar	125	404547082	0,4487	kg/h	40,30	
G30 37 mbar	120	404457121	0,4784	kg/h	40,30	
G30 50 mbar	110	404547108	0,4789	kg/h	41,30	
G31 37 mbar	120	404457121	0,469	kg/h	32,5	
G20 20 mbar	180	404547092	0,618	m3/h	20	
G20 25 mbar	175	404547089	0,652	m3/h	20	
G25 25 mbar	195	404547195	0,719	m3/h	20	
G25.1 25 mbar	260	404547103	0,704	m3/h	20	
G27 20 mbar	205	404547096	0,737	m3/h	20	
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-	-

Düsentisch

Ofen PILOT - 404000003 - 0,23 kW						
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. vzduchu	
G30 30 mbar	19	404000241	0,0123	kg/h		
G30 37 mbar	19	404000241	0,0146	kg/h		
G30 50 mbar	19	404000241	0,0167	kg/h		
G31 37 mbar	19	404000241	0,0157	kg/h		
G20 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G20 25 mbar	36	404000221	0,021	m3/h		
G25 25 mbar	36	404000221	0,025	m3/h		
G25.1 25 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-	-



Die maximale und reduzierte Nennwärmeleistung in kW hängt mit dem H_i des verwendeten Gases zusammen.

Wenn das Gerät an Flüssiggas angeschlossen ist, muss sich die Gasflasche in einem ausreichend belüfteten Raum befinden.

Tabelle der Gase, für die das Produkt bestimmt ist

	AL,AT,BG,CY,HR,DK,EE,FI,GR,LV LT,MK,NO,RO,SK,SI,SE,CH,TR	AL,CY,GR,IE,IT,LT,MK,PT,GB,CZ,SK SI,ES,CH,TR
Cat.	II2H3B/P	II2H3+
Pn	20, 30, 50	20, 28-30/37
	LU	NL, RO
Cat.	I2E	II2L3B/P
Pn	20	25,30
	BE, FR	DE
Cat.	II2E+3+	II2ELL3B/P
Pn	20/25, 28-30/37	20,50
	IS, MT	RO
Cat.	I3B/P	II2E3B/P
Pn	30	20,30
	HU	PL
Cat.	II2HS3B/P	II2ELwLs3B/P
Pn	30,25	20,13,37

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 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 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:

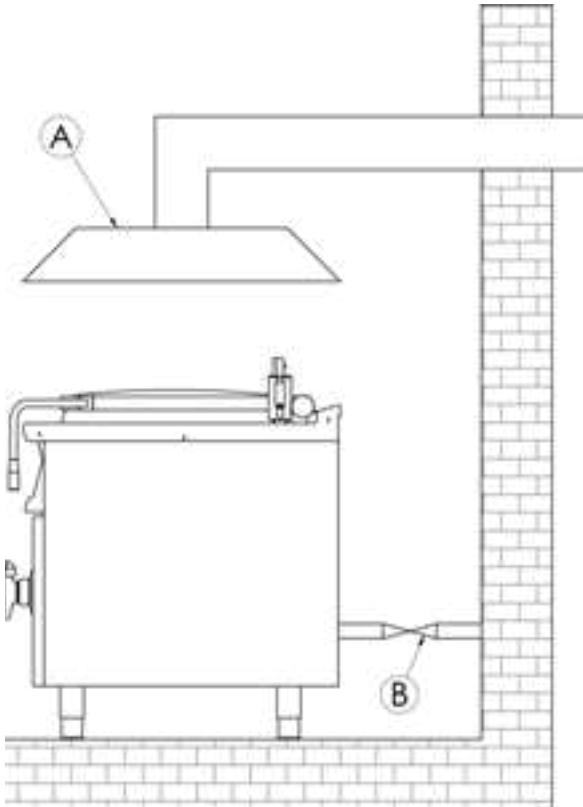
Der Druck für Flüssiggas-Verbindung muss 28 oder 30 mbar für Propan / Butan und 37 mbar für Propan sein. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert.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

Gas-Anschluss:

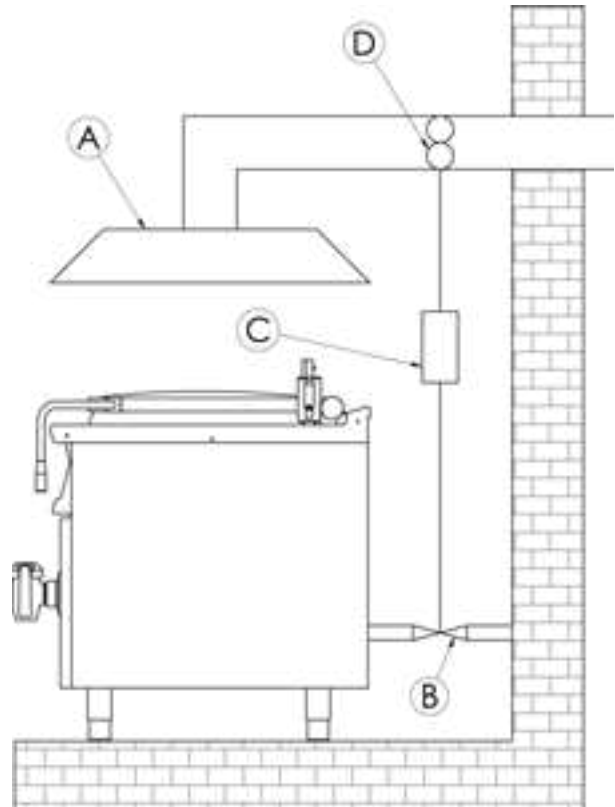
Der Druck für die Methan-Anschluss muss 18 oder 20 mbar betragen. Es ist notwendig, um die technische Etikett überprüfen, messen den Druck und Kontrolle der Parameter der Düse wird mit den erforderlichen Parametern der Düse gemäß der Herstellerangaben installiert. Wenn der Gasdruck niedriger ist als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

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:

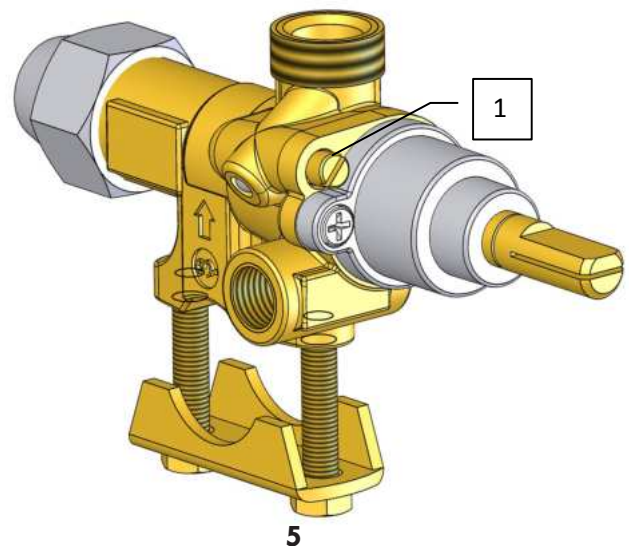
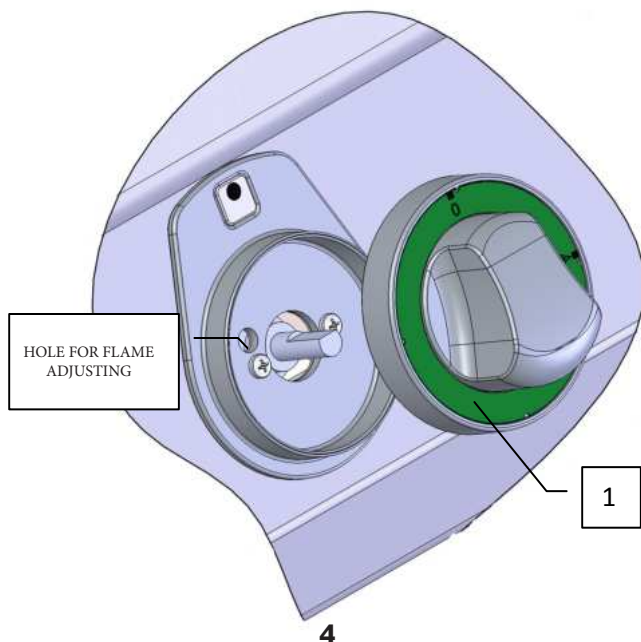
Nach dem, was getan Einstellen des Gerätes an andere Art von Gas, ist es notwendig, das Gas auf dem technischen Platte an einer sichtbaren Stelle an der Rückseite des Geräts angegeben ändern.

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.

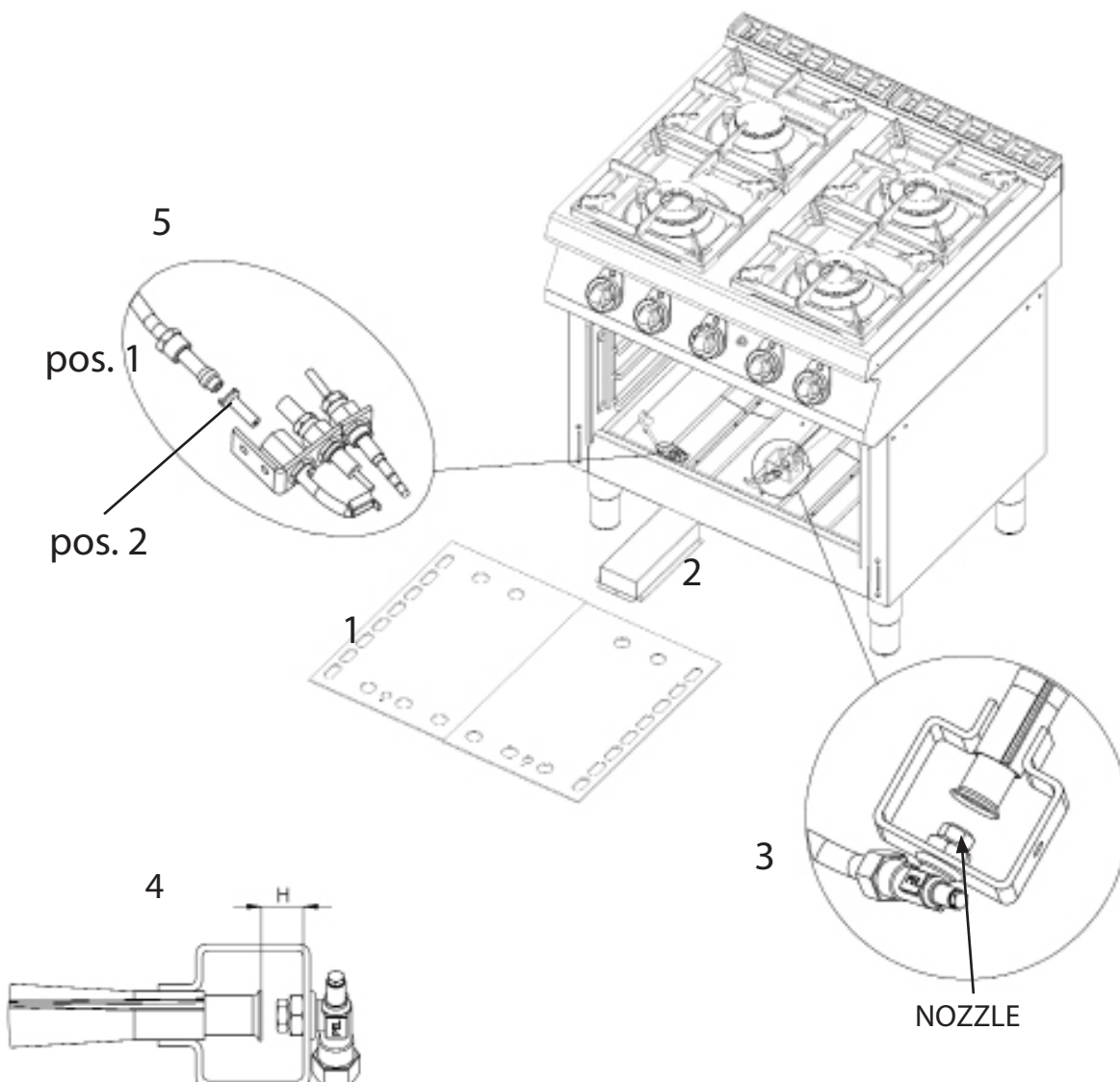
Bei dem Düsen austausch folgen Sie diese Punkte nach:

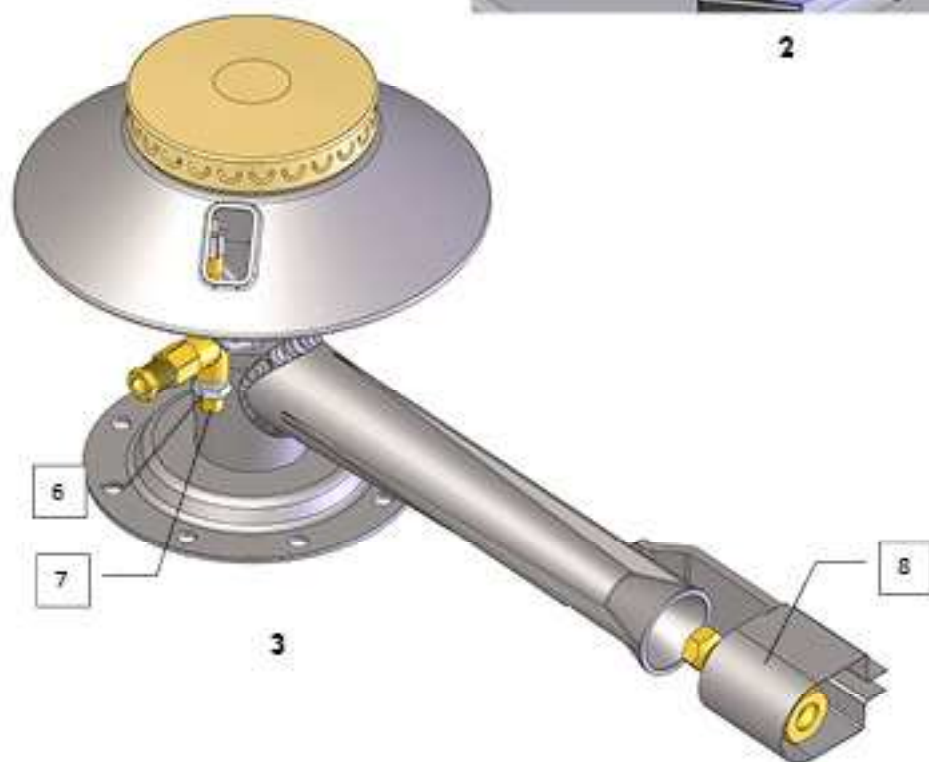
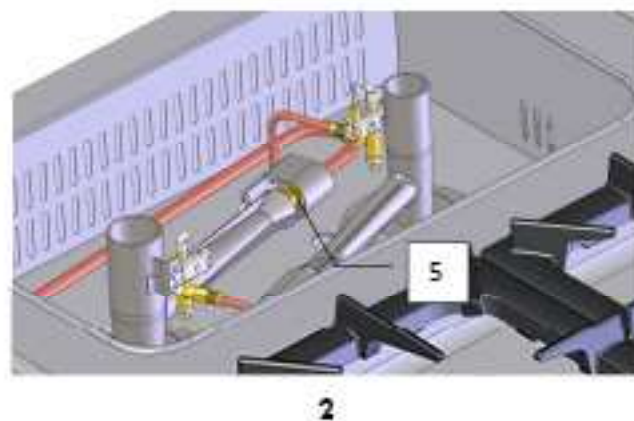
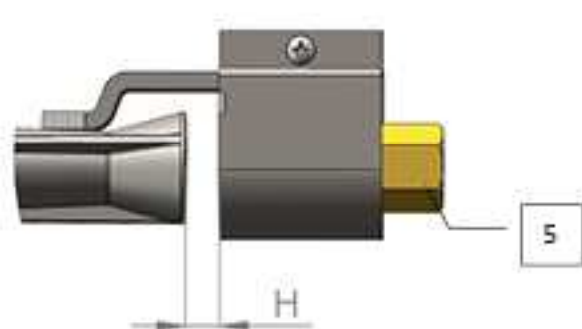
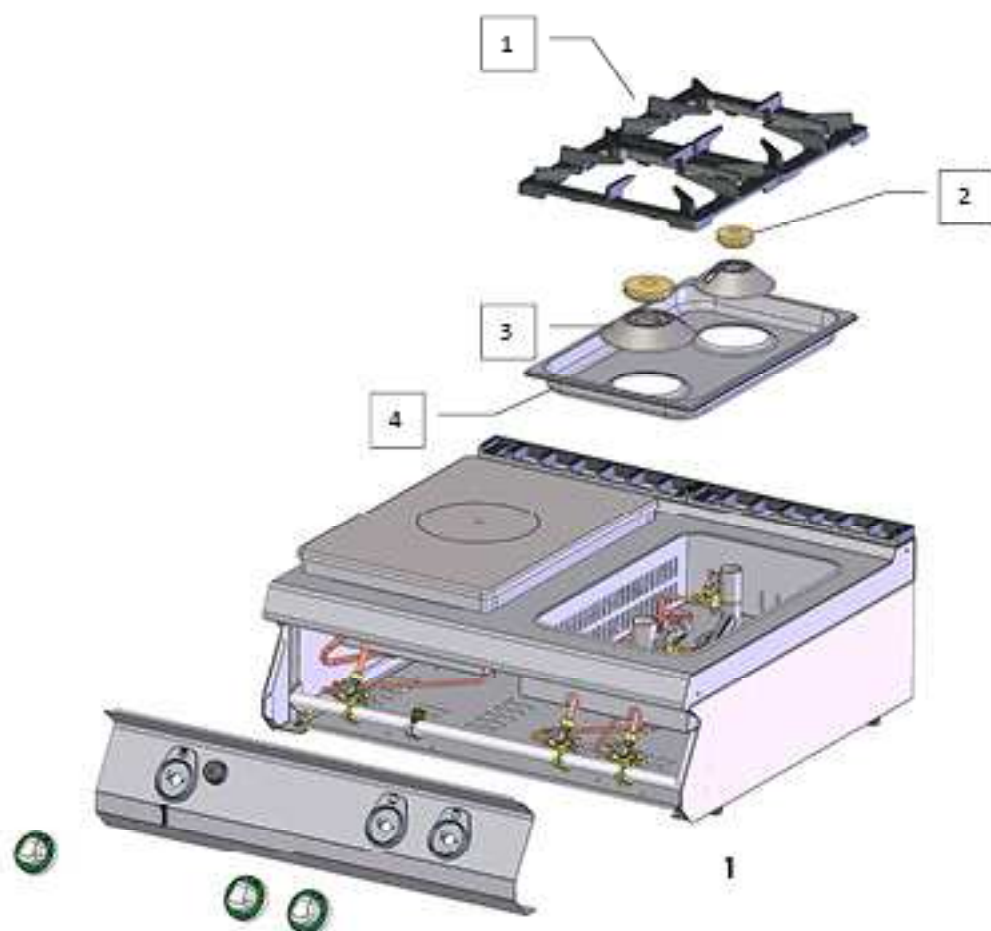
Hauptbrenner:

- 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 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.





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:

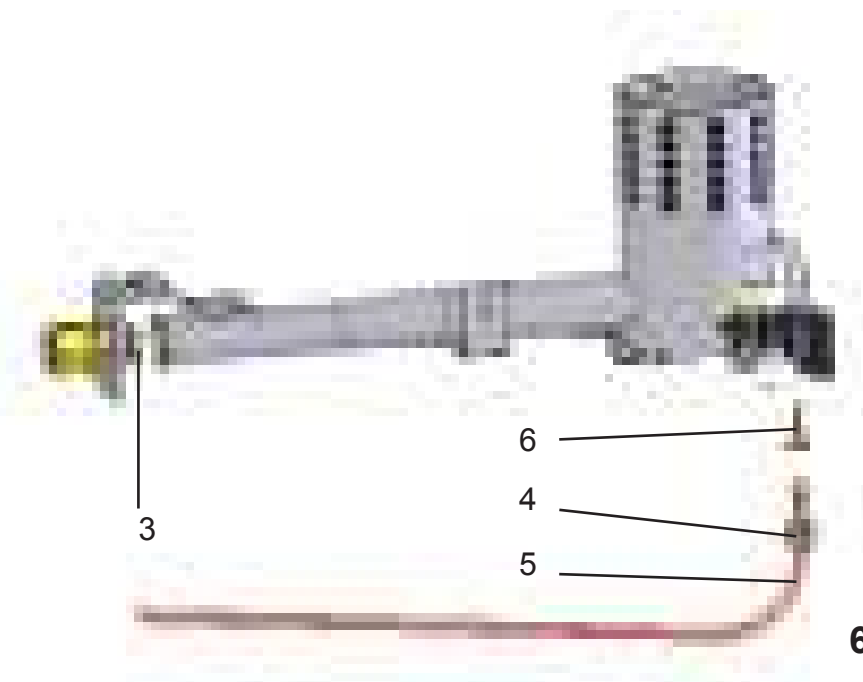
Nach dem, was getan Einstellen des Gerätes an andere Art von Gas, ist es notwendig, das Gas auf dem technischen Platte an einer sichtbaren Stelle an der Rückseite des Geräts angegeben ändern.

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



- 3) Hauptbrennerdüse
- 4) Die Mutter gemäß der Abb
- 5) Demontieren Sie das Zuleitungs-Kupferrohr vom Pilotbrenner
- 6) schrauben wir die Düse aus dem Pilotbrenner und ersetzen sie durch die Düsen gemäß

GEBRAUCHSANWEISUNG

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 Falmme durch ein Streichholz oder Feurzeug 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

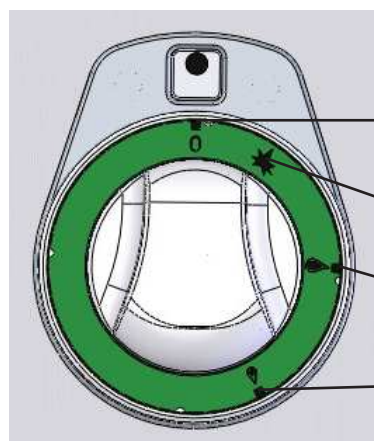
Drehen Sie den Knopf (A) in Position „sporo“. Damit stellen Sie Brennen für niedrigere Leistung (sporo).

Ausschaltung der zuständigen Brenner - Bilder 1,2

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



① BETÄTIGUNGSKNOPF DES BRENNERS



Ausschaltet

Anzünden des Hauptbrenners

Hauptbrenneranzündung

Öko(niedrigere Leistung)

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ignition of the burner and regulation of the performance

Geben Sie den Regulationsknopf des zuständigen Brenners (2) in die Position „Anzündung des Hauptbrenners“ und dann drücken Sie den Knopf und halten Sie ihn. Drücken Sie mehrmals Knopf des Piezzoanzünders (2) bis sich der Hauptbrenner anzündet. Die Flamme können Sie durch Lücke im Vorntafel sehen. Nach Anzündung des Brenners halten Sie den Knopf Nr (1) einige Sekunden gedrückt bis Thermosicherung warm wird. Danach lockern Sie den Knopf. Wenn die Flamme erlöscht, wiederholen Sie ganze Verfahren.

niedrigere Leistung (sporo):

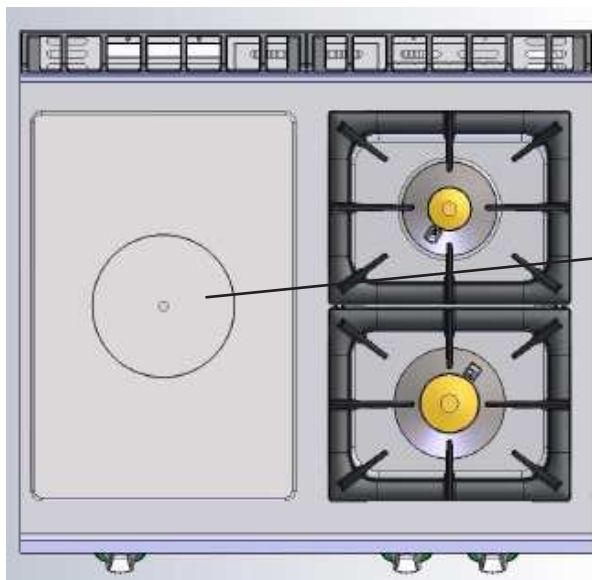
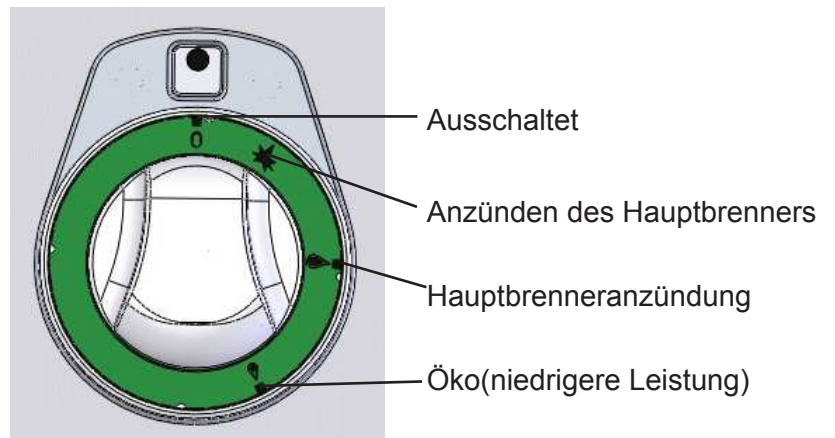
Drehen Sie den Knopf (1) in Position „sporo“. Damit stellen Sie Brennen für niedrigere Leistung (sporo).

ausschaltung der zuständigen Brenner:

Drehen Sie den Knopf (2) in Position „0“.



- ① BETÄTIGUNGSKNOPF DES BRENNERS
- ② PIEZZO KNOB



The possibility of a visual inspection of the pilot burner flame, remove the center plate by hook which are included.

Die Kochplatte wird zum Kochen mit Töpfen verwendet, die auf ihrer Oberfläche bewegt werden. Die Kochplatte wird nicht zum Beispiel zum Braten von Eiern, zum Grillen von Fleisch, zum Braten von Pfannkuchen usw. verwendet.

VORSICHT - Die Kochplatte ist beim Erhitzen und im Betrieb extrem heiß.

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.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant certifie la conformité des appareils aux normes 2016/426/EU; 2014/35/EU; 2014/30/EU à la loi n° 22/1997 sb., 258/2000 sb., 38/2001 sb., 118/2016 sb., 117/2016 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 totale absorbée (kW)	Entrée de puissance E - four (kW)	Entrée de puissance G (kW)	Four (kW)	Dimensions (mm)
STP 70/08 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x330
STP 70/80 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x908
STP 70/012 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x330
STP 70/120 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x908
STPT 70/80 21 G	-	25,4	0	25,4	6,3 (plynová)	800x736x908
STPT 70/80 21 GE	400/3N/50	25,4	6,3	19,1	6,3 (elektrická)	800x736x908
STPT 70/120 21 G	-	42,4	0	42,4	6,3 (plynová)	1200x736x908
STPT 70/120 21 GE	400/3N/50	42,4	6,3	36,1	6,3 (elektrická)	1200x736x908
Diametre de bac						
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm						

Les pièces qui ont été réglées par le fabricant ou le technicien de service lors de l'installation ne doivent pas être réglées à nouveau par l'opérateur.

Température de la plaque de fusion

Bod	1	2	3	4	5	6
T (°C)	430	390	360	320	260	360

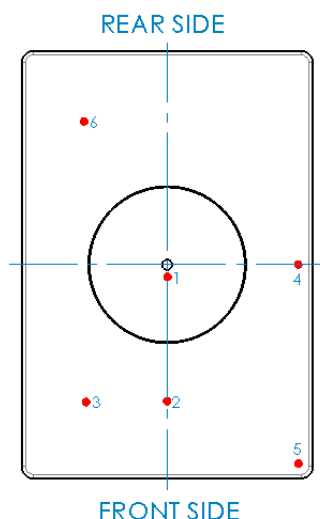


Table à buses

Brûleur 8,5kW ; 404000161 Puissance nominale 8,5 kW ; puissance réduite 2,5 kW					
gaz	buse No.2 ø [0,01mm]	code	consommation 1 brûleur		„Réglage de l'air primaire grille en fonte (X sur la photo) [mm]“
G30 30 mbar	145	404547084	0,27	kg/h	open
G30 37 mbar	140	404547140	0,278	kg/h	open
G30 50 mbar	130	404547083	0,266	kg/h	open
G31 37 mbar	145	404547084	0,342	kg/h	open
G20 20 mbar	215	404547097	0,928	m3/h	5
G20 25 mbar	205	404547096	0,924	m3/h	5
G25 20 mbar	240	404547240	1,034	m3/h	5
G25 25 mbar	215	404547097	1,006	m3/h	5
G25.1 25 mbar	235	404547254	1,002	m3/h	5
G27 20 mbar	250	404547102	1,119	m3/h	5

PILOT 0,23kW ; 404000310				
gaz	buse No.10 ø [0,01mm]	code	Consommation	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h

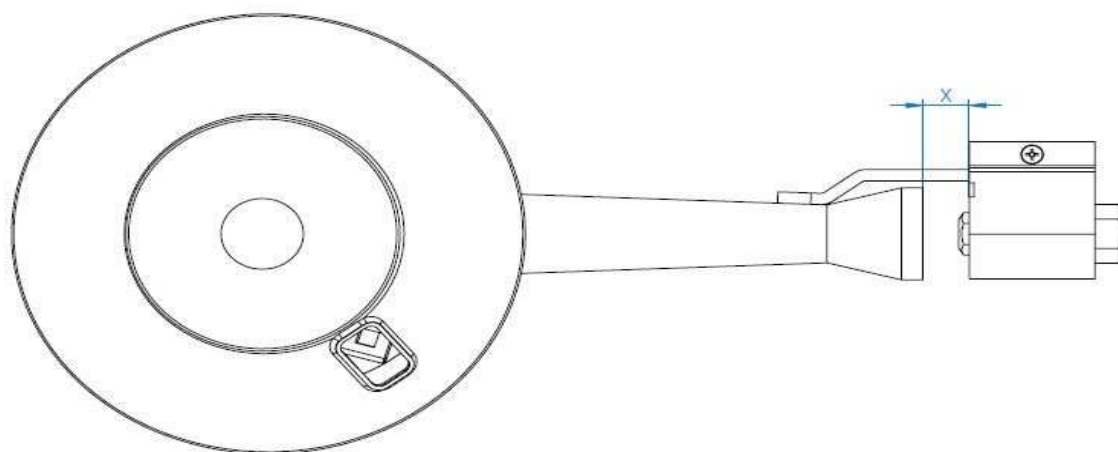


Table à buses

Brûleur 4kW ; 404000160 Puissance nominale 4 kW ; puissance réduite 2,5 kW					
gaz	buse No.2 ø [0,01mm]	code	consommation 1 brûleur		„setting prim“. Air grille en fonte (marquée H sur la figure) [mm]“
G30 30 mbar	100	404547101	0,128	kg/h	open
G30 37 mbar	95	404547078	0,125	kg/h	open
G30 50 mbar	90	404547090	0,13	kg/h	open
G31 37 mbar	100	404547101	0,163	kg/h	open
G20 20 mbar	145	404547084	0,437	m3/h	close
G20 25 mbar	135	404557135	0,417	m3/h	close
G25 20 mbar	165	404547088	0,494	m3/h	close
G25 25 mbar	145	404547084	0,417	m3/h	close
G25.1 25 mbar	150	404547152	0,489	m3/h	close
G27 20 mbar	165	404547088	0,491	m3/h	close

PILOT 0,23kW ; 404000310				
gaz	buse No.10 ø [0,01mm]	code	Consommation	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h

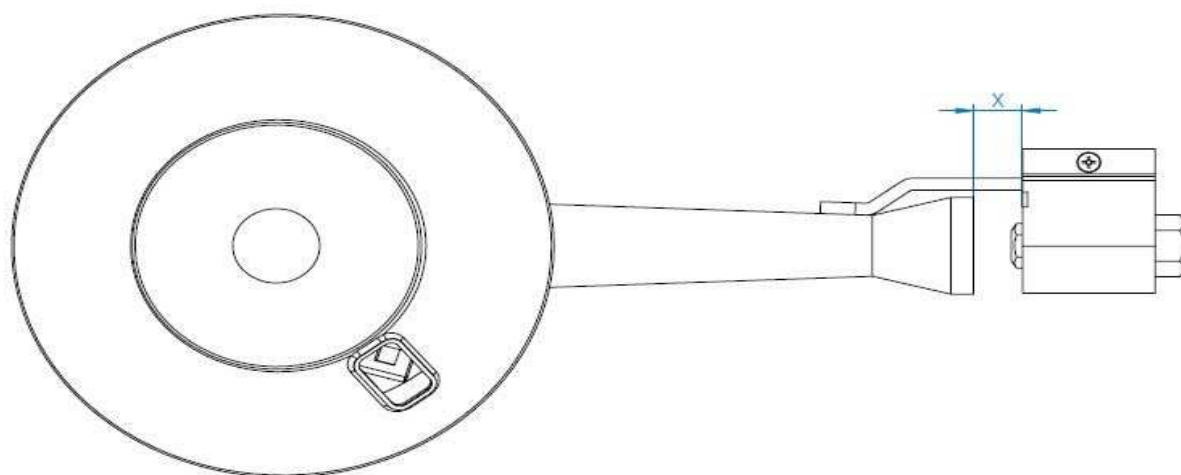


Table à buses

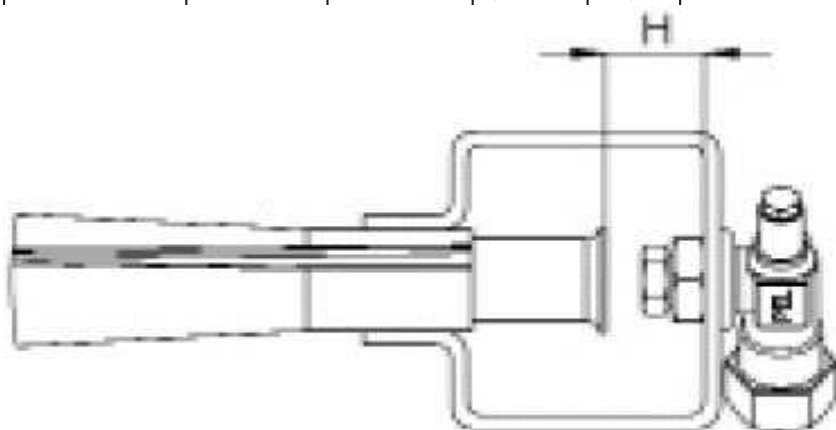
HOŘÁK 6,6 kW ; 404000172 Nennleistung 6,6 kW ; reduzierte Leistung 2,5 kW				
plyn	tryska č.11 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák	
G30 30 mbar	125	404000256	0,214	kg/h
G30 37 mbar	120	404547197	0,216	kg/h
G30 50 mbar	110	404000240	0,218	kg/h
G31 37 mbar	125	404000256	0,272	kg/h
G20 20 mbar	190	404000237	0,715	m3/h
G20 25 mbar	175	404000198	0,703	m3/h
G25 20 mbar	210	404000258	0,83	m3/h
G25 25 mbar	190	404000237	0,788	m3/h
G25.1 25 mbar	200	404000199	0,821	m3/h
G27 20 mbar	210	404000258	0,831	m3/h

PILOT 0,13kW				
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G30 50 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G31 37 mbar	19	404000241	0,004	kg/h
G20 20 mbar	27	404547031	0,13	m3/h
G20 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 20 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G25.1 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h

Ofenbrenner 6kW - 404000169						
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. Vzduchu(H)	
G30 30 mbar	125	404547082	0,4487	kg/h	40,30	
G30 37 mbar	120	404457121	0,4784	kg/h	40,30	
G30 50 mbar	110	404547108	0,4789	kg/h	41,30	
G31 37 mbar	120	404457121	0,469	kg/h	32,5	
G20 20 mbar	180	404547092	0,618	m3/h	20	
G20 25 mbar	175	404547089	0,652	m3/h	20	
G25 25 mbar	195	404547195	0,719	m3/h	20	
G25.1 25 mbar	260	404547103	0,704	m3/h	20	
G27 20 mbar	205	404547096	0,737	m3/h	20	
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-	-

Table à buses

Ofen PILOT - 404000003 - 0,23 kW						
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. vzduchu	
G30 30 mbar	19	404000241	0,0123	kg/h		
G30 37 mbar	19	404000241	0,0146	kg/h		
G30 50 mbar	19	404000241	0,0167	kg/h		
G31 37 mbar	19	404000241	0,0157	kg/h		
G20 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G20 25 mbar	36	404000221	0,021	m3/h		
G25 25 mbar	36	404000221	0,025	m3/h		
G25.1 25 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h	-	-



La puissance calorifique nominale maximale et réduite en kW est liée au H_i du gaz utilisé.

Si l'appareil est raccordé au gaz liquide, la bouteille de gaz doit se trouver dans un local suffisamment aéré.

Tableau des gaz auxquels le produit est destiné

	AL,AT,BG,CY,HR,DK,EE,FI,GR,LV LT,MK,NO,RO,SK,SI,SE,CH,TR	AL,CY,GR,IE,IT,LT,MK,PT,GB,CZ,SK SI,ES,CH,TR
Cat.	II2H3B/P	II2H3+
Pn	20, 30, 50	20, 28-30/37
	LU	NL, RO
Cat.	I2E	II2L3B/P
Pn	20	25,30
	BE, FR	DE
Cat.	II2E+3+	II2ELL3B/P
Pn	20/25, 28-30/37	20,50
	IS, MT	RO
Cat.	I3B/P	II2E3B/P
Pn	30	20,30
	HU	PL
Cat.	II2HS3B/P	II2ELwLs3B/P
Pn	30,25	20,13,37

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 présent 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.

Déballer 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:

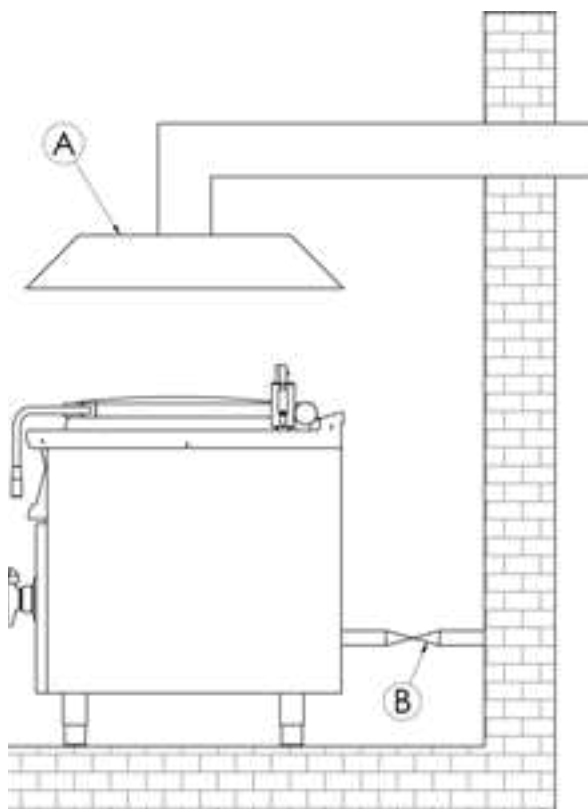
La pression de gaz pour le raccordement de liquide doit être 28 ou 30 mbar pour le propane / butane et 37 mbar pour le propane. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les 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:

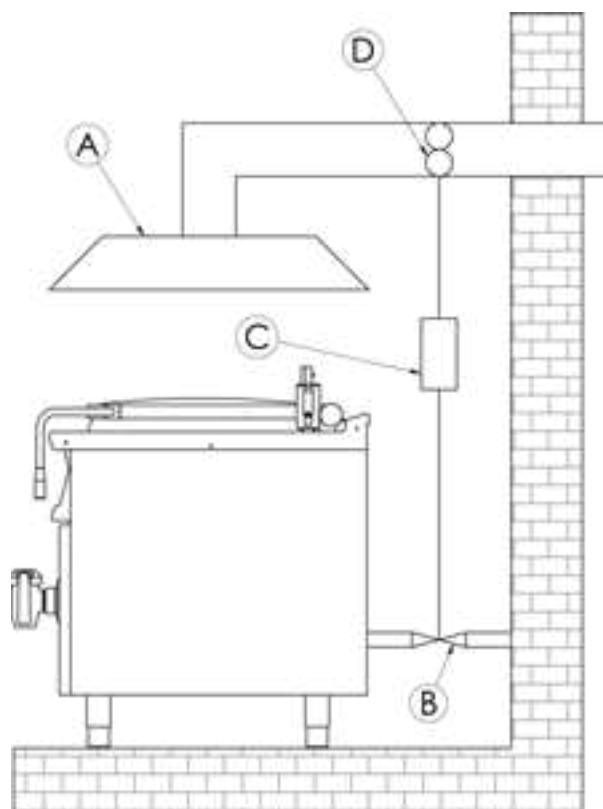
Pression pour la connexion du méthane doit être 18 ou 20 mbar. Il est nécessaire de vérifier l'étiquette technique, d'évaluer la pression et vérifier les paramètres de la buse est installé avec les paramètres requis de la buse selon les indications du fabricant. Si la pression du gaz est inférieure à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

CHEMINÉE POUR LA CONCEPTION D'UN DISPOSITIF DE TYPE A

EXTRAIT NATUREL



LA POUSSIÈRE



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:

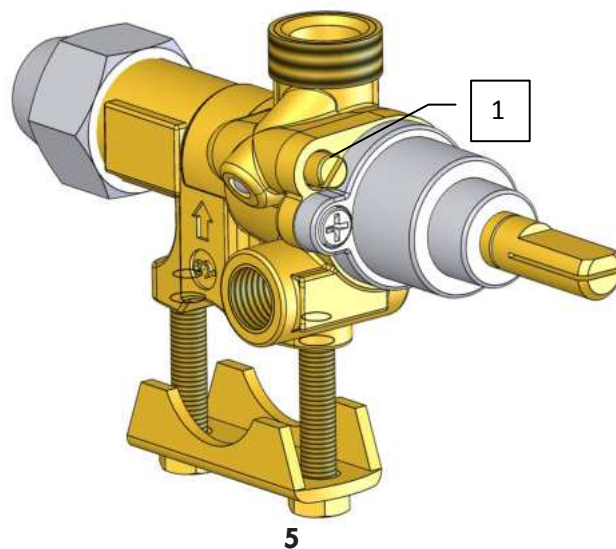
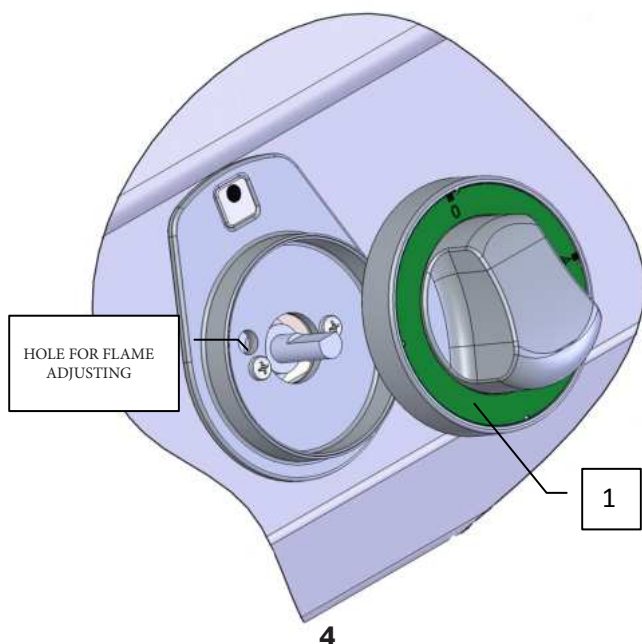
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

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):

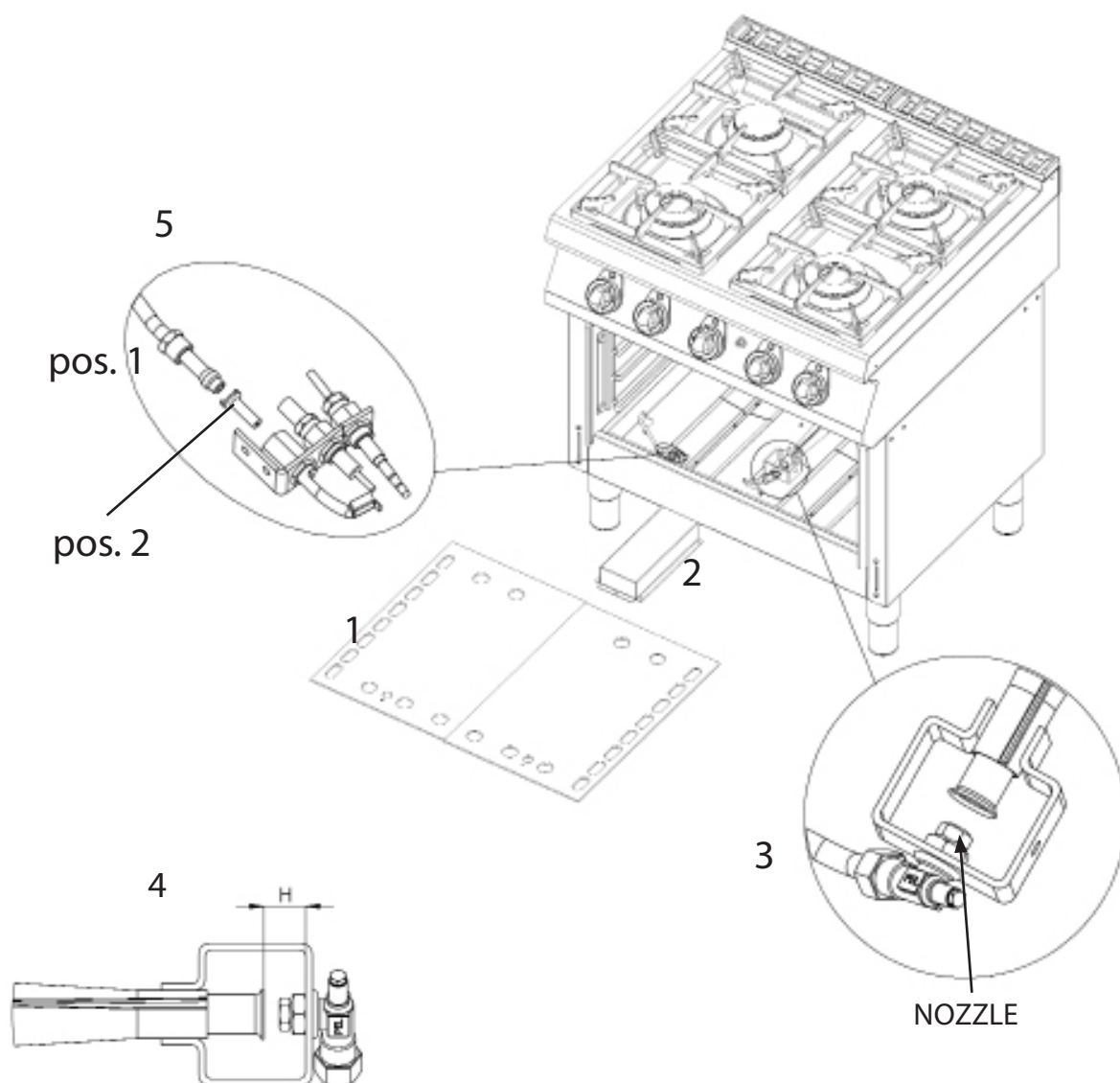
Lors du remplacement de la buse du brûleur du four merci procéder comme suit:

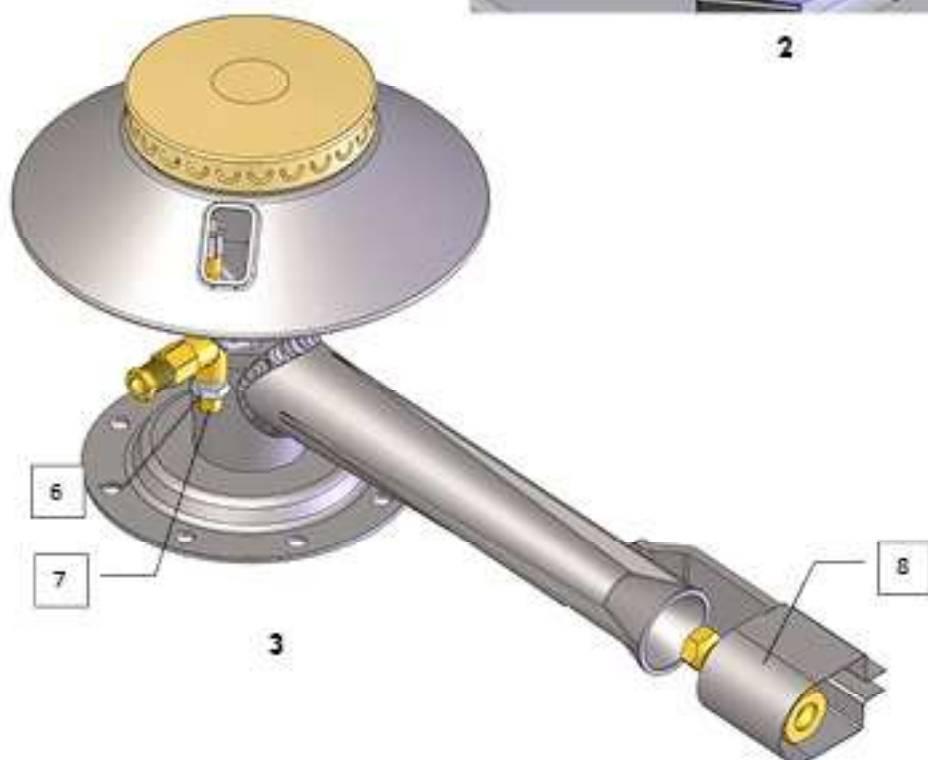
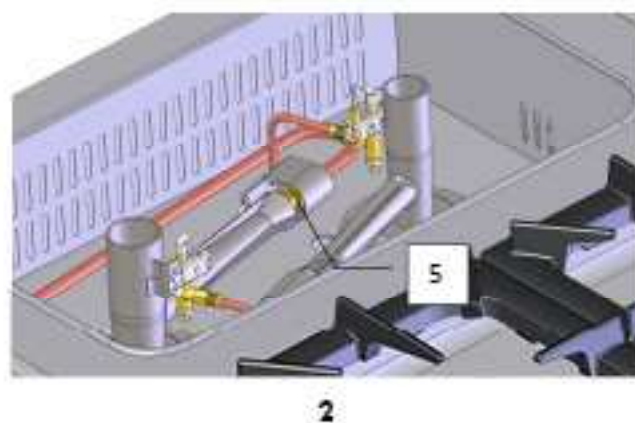
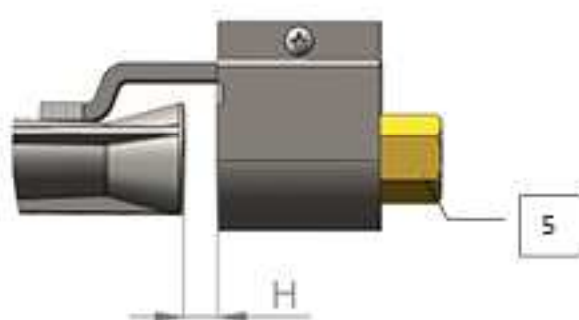
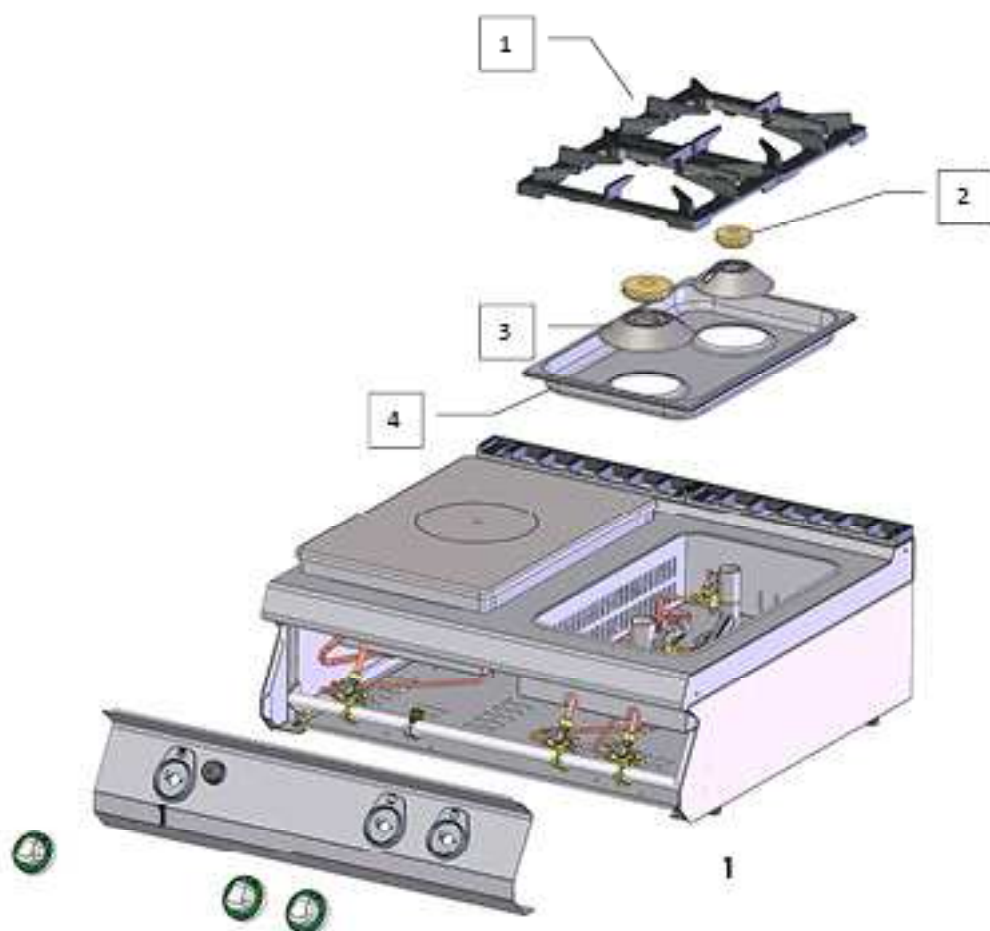
brûleur principal:

- 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).





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:

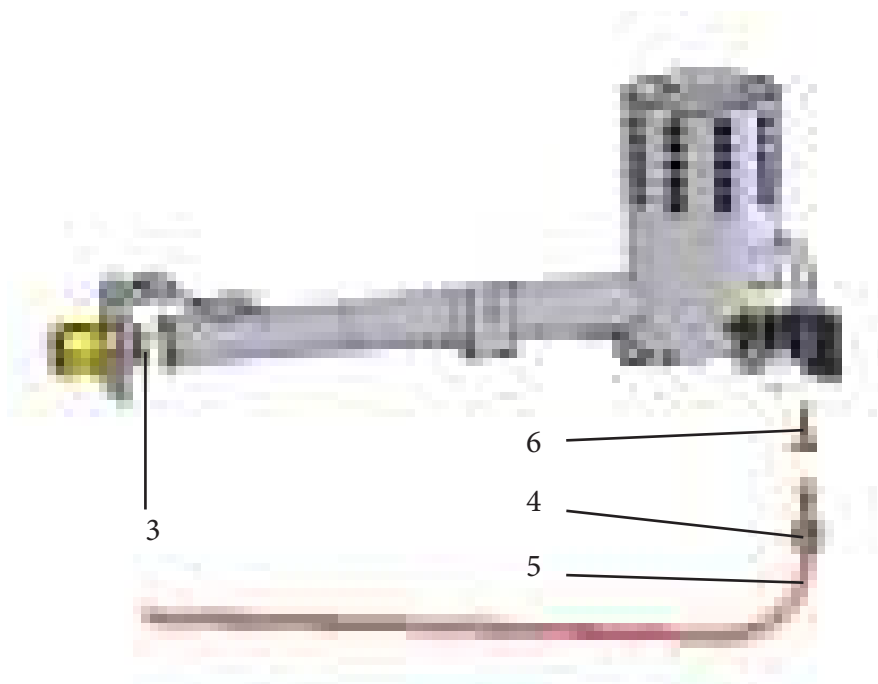
Après ce qui s'est fait ajuster l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer le gaz indiqué sur la plaque technique situé dans un endroit visible sur le dos de l'appareil.

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



3) La buse du brûleur principal

4) Dévissez l'écrou

5) Démontez le tube d'arrivée en cuivre du brûleur pilote.

6) Dévisser la buse du brûleur pilote et remplacez-la par les buses

MODE D'EMPLOI

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



Débranché

l'allumage du brûleur principal

Performance max

Consomation économique

AAllumage du brûleur principal et régulation de la puissance thermique:

Mettre le bouton du robinet (1) dans la position « l'allumage du brûleur principal », appuyer sur lui et tenir, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piezzo 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 (1) encore pendant quelques secondes jusqu'à ce que la sonde thermique ne se chauffe, puis lâchez le bouton. Si la flamme s'éteint, répétez le procédé.

- la flamme économique

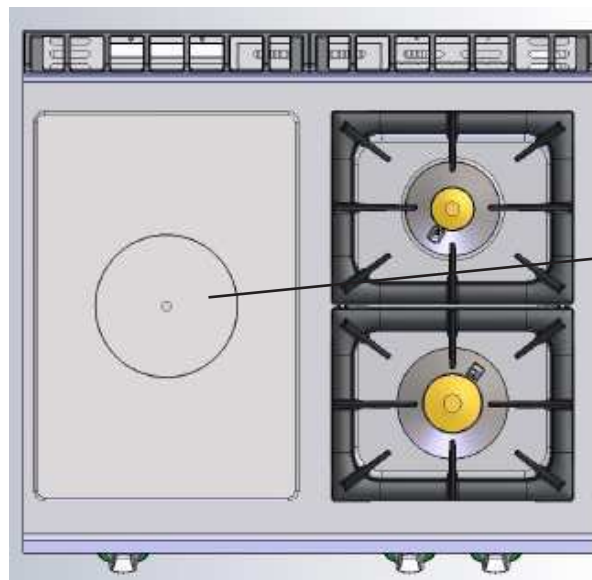
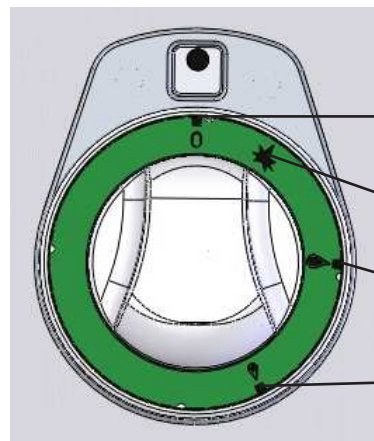
Mettez le bouton (2) dans la position « flamme économique », ainsi la flamme est minimisée pour la consommation économique.

- pour éteindre l'appareil

Mettez le bouton (2) dans la position « 0 ».



- ① BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR
- ② PIEZZO



The possibility of a visual inspection of the pilot burner flame, remove the center plate by hook which are included.

La plaque de cuisson est utilisée pour cuisiner avec des casseroles qui se déplacent sur sa surface. La plaque de cuisson n'est pas utilisée, par exemple, pour frire des œufs, griller de la viande, faire frire des crêpes, etc.

ATTENTION - La plaque de cuisson est extrêmement chaude lorsqu'elle est chauffée et en fonctionnement.

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

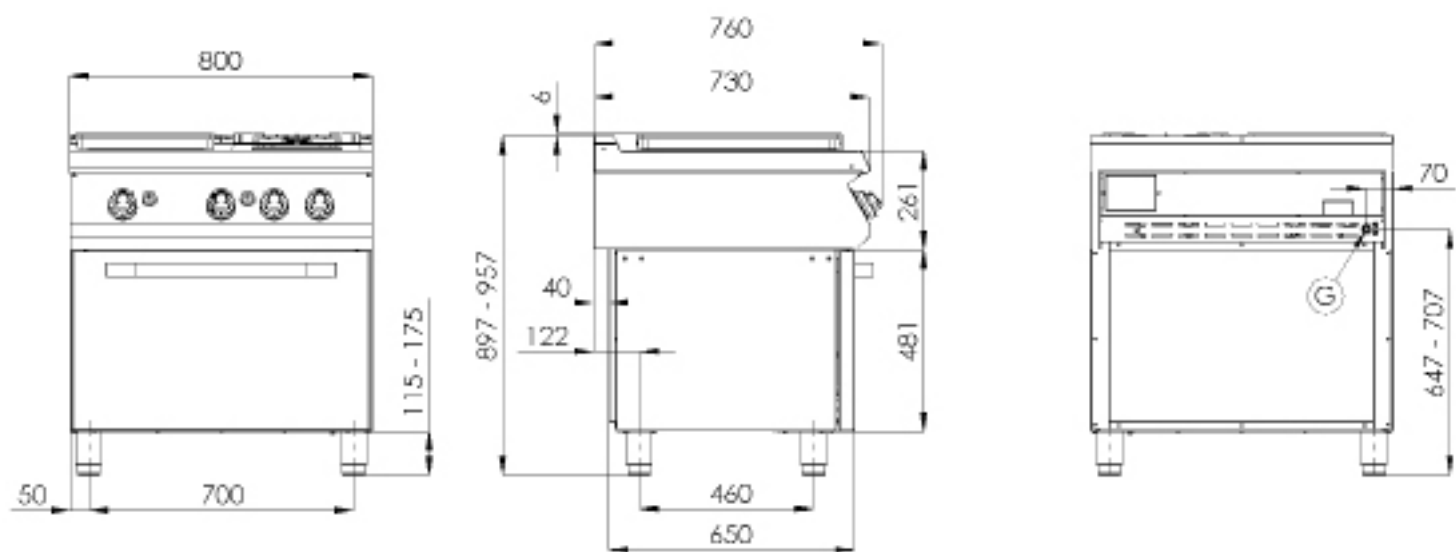
Débrancher l'appareil et appeler le service spécialisé.

AVERTISSEMENT:

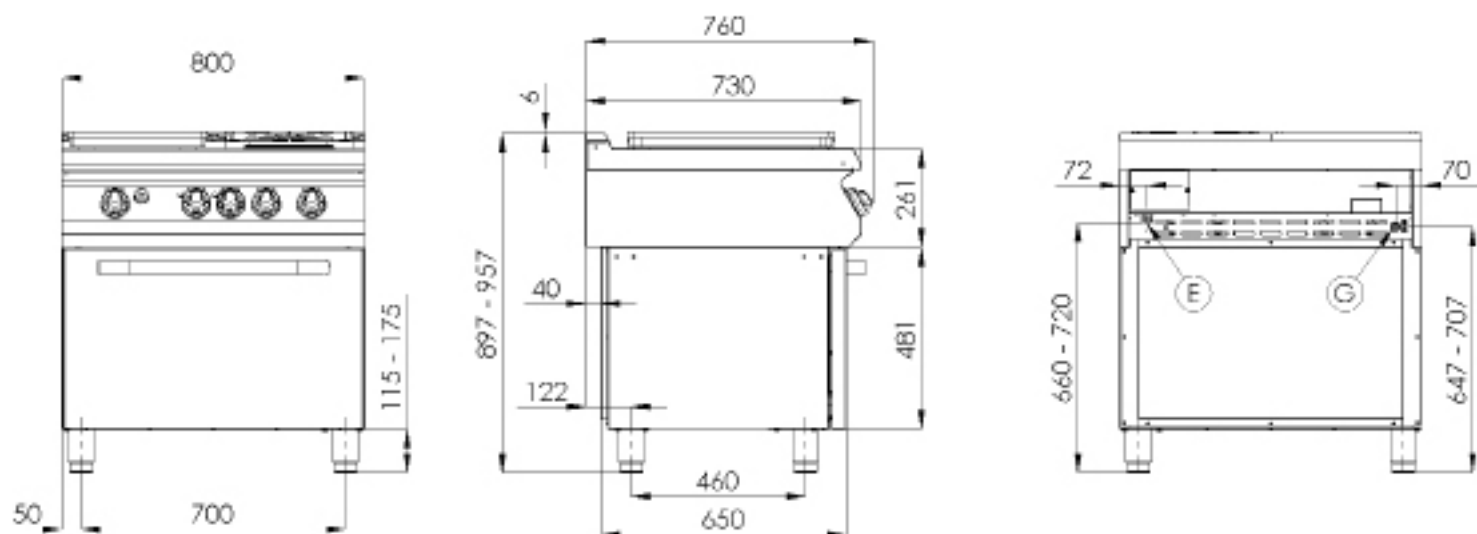
La garantie ne concerne pas les bourrelets en caoutchouc, bulbes, parties en verre et en plastique. Elle ne concerne également pas tout l'appareil si l'installation n'a pas été effectuée par une personne qualifiée, selon le mode d'installation ou selon les normes en vigueur ou si l'appareil n'a pas été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

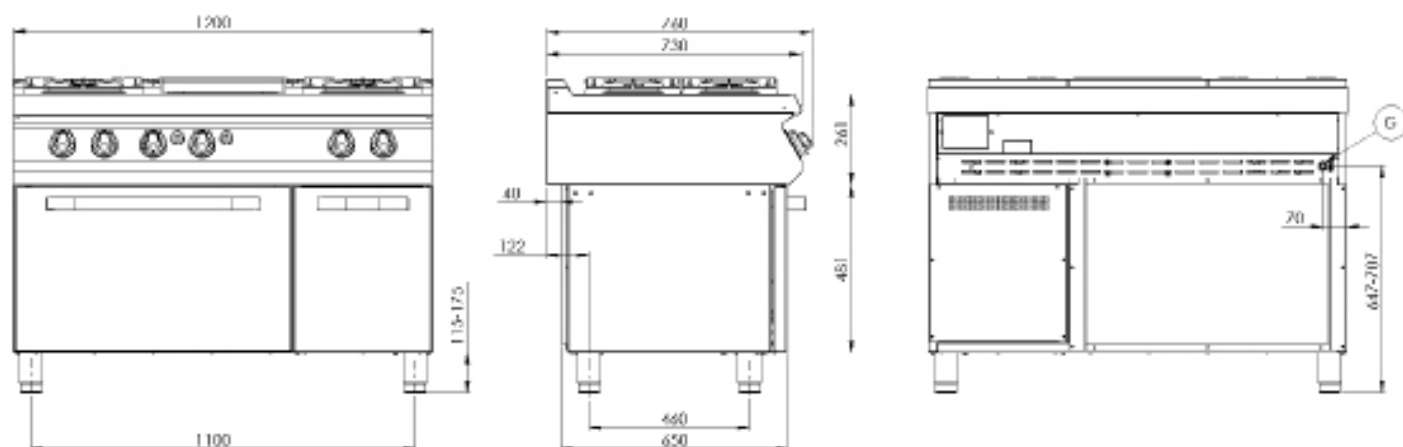
STPST 780/21 G



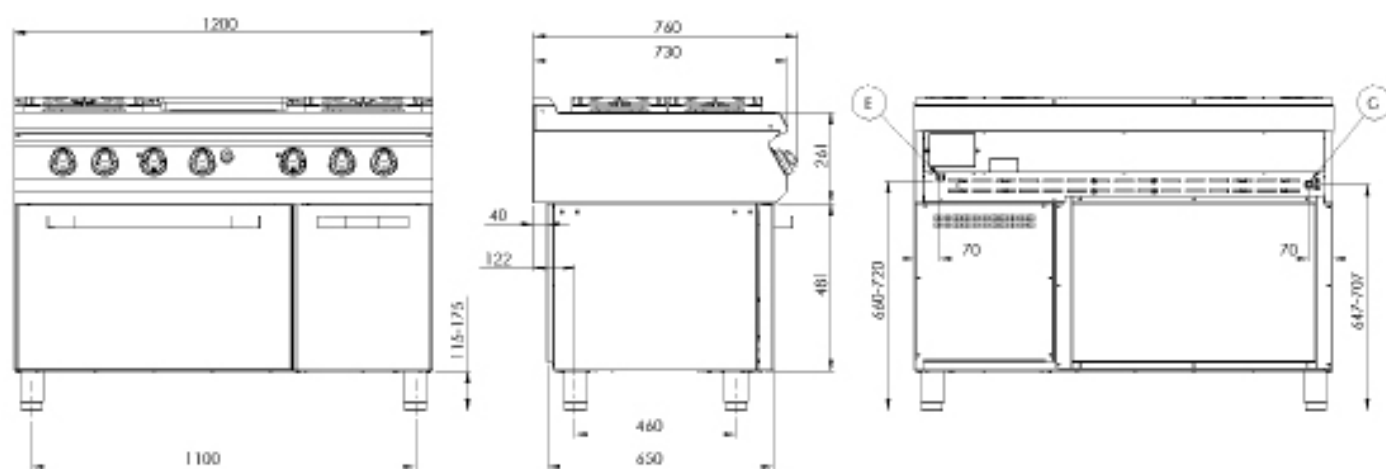
STPST 780/21 GE



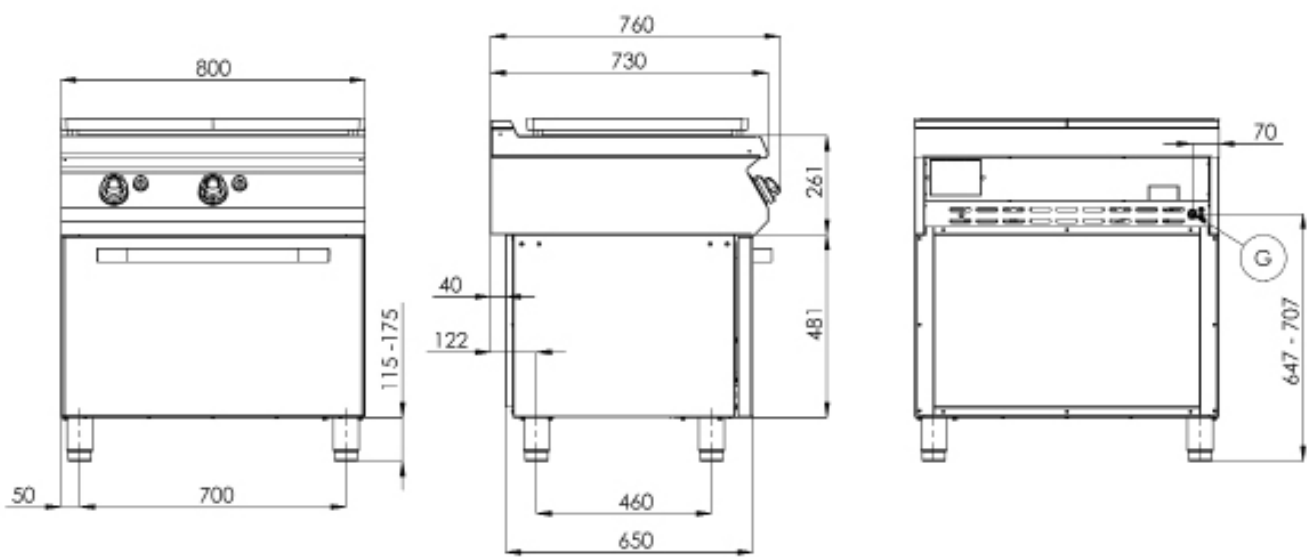
STPST 7120/21 G



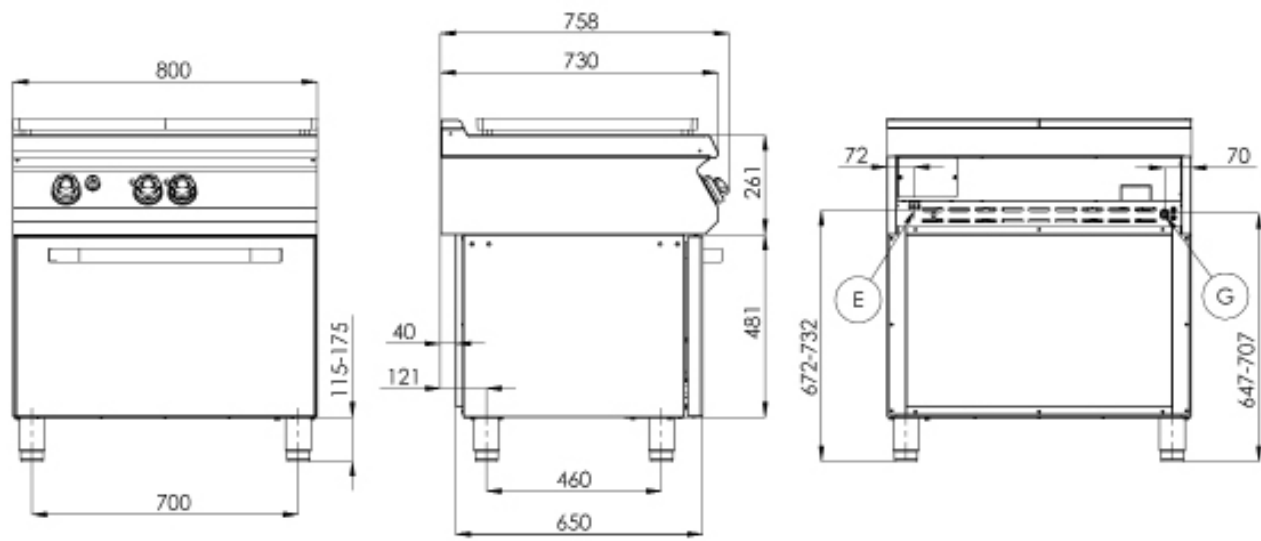
STPST 7120/21 GE



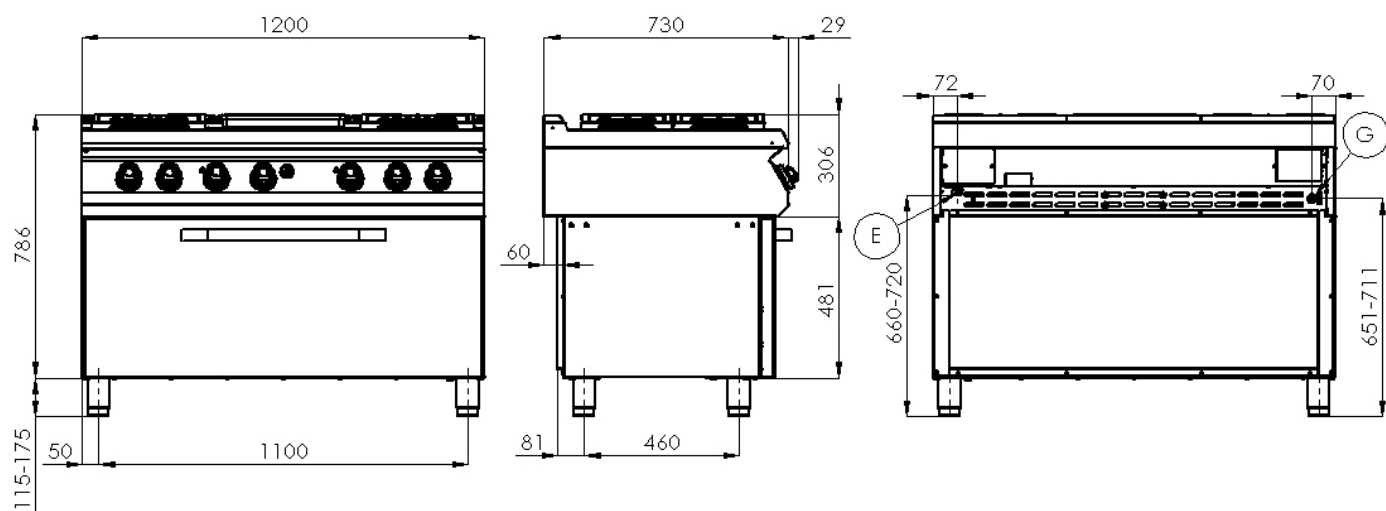
STT-780-21 G



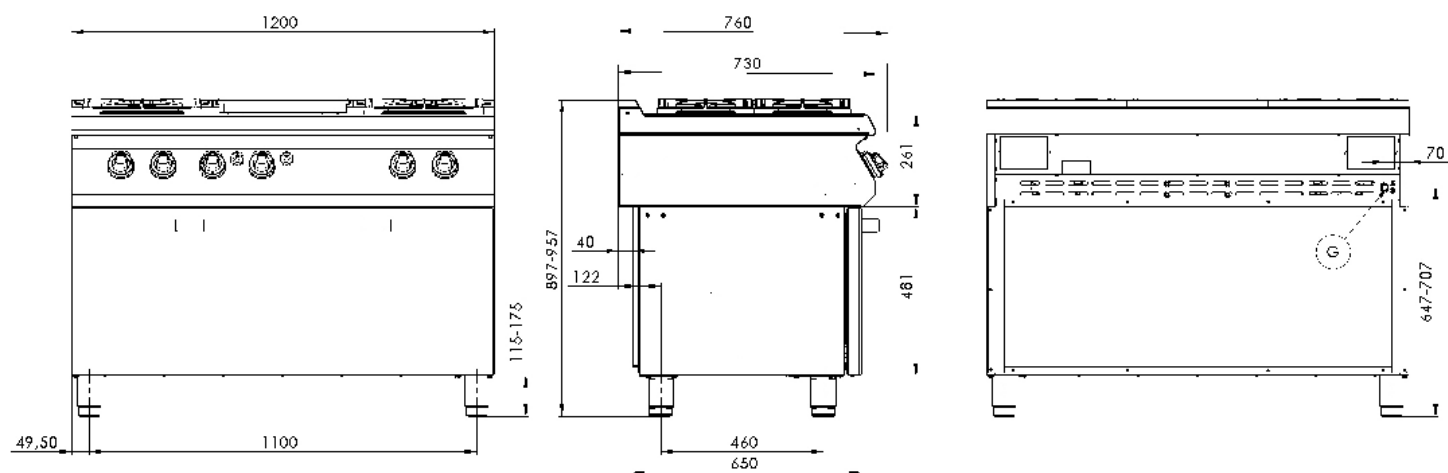
STT-780-21 GE



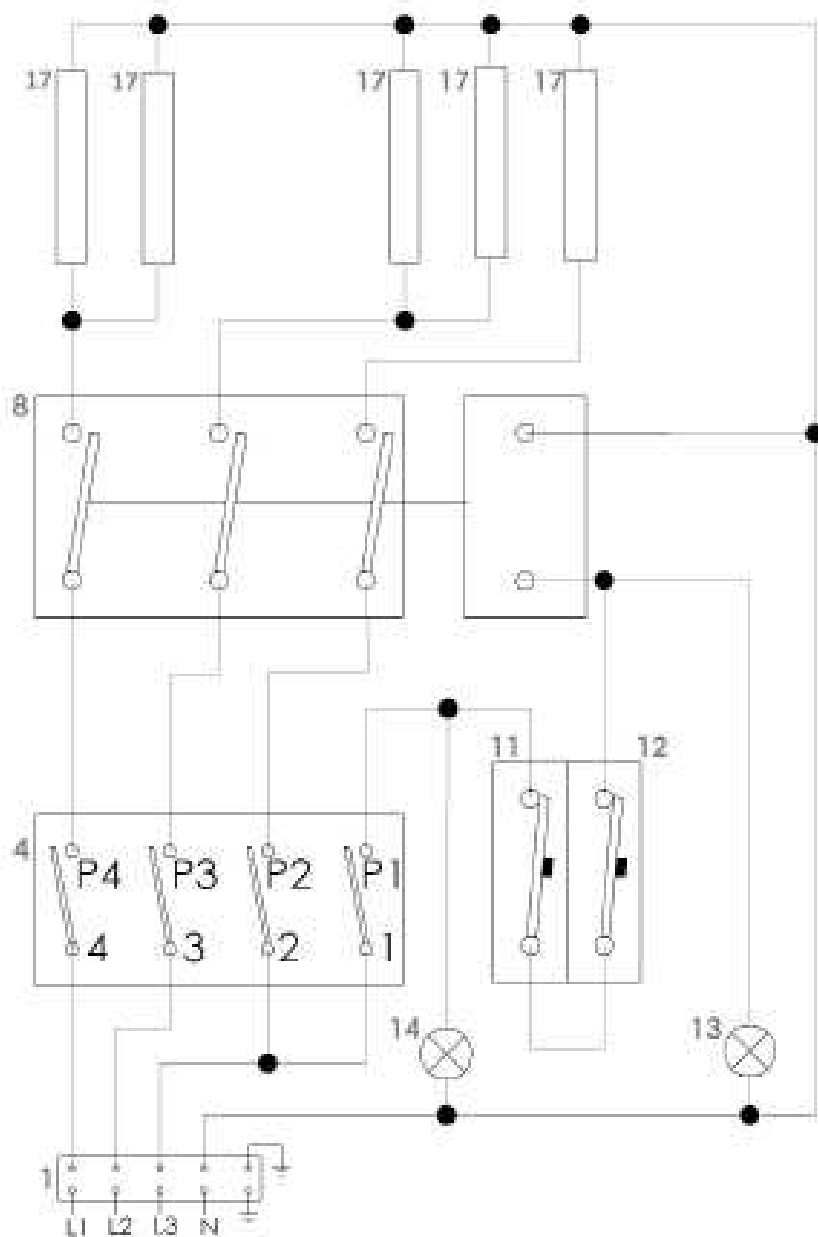
STPST 7120/31 GE



STPST 7120/31 G

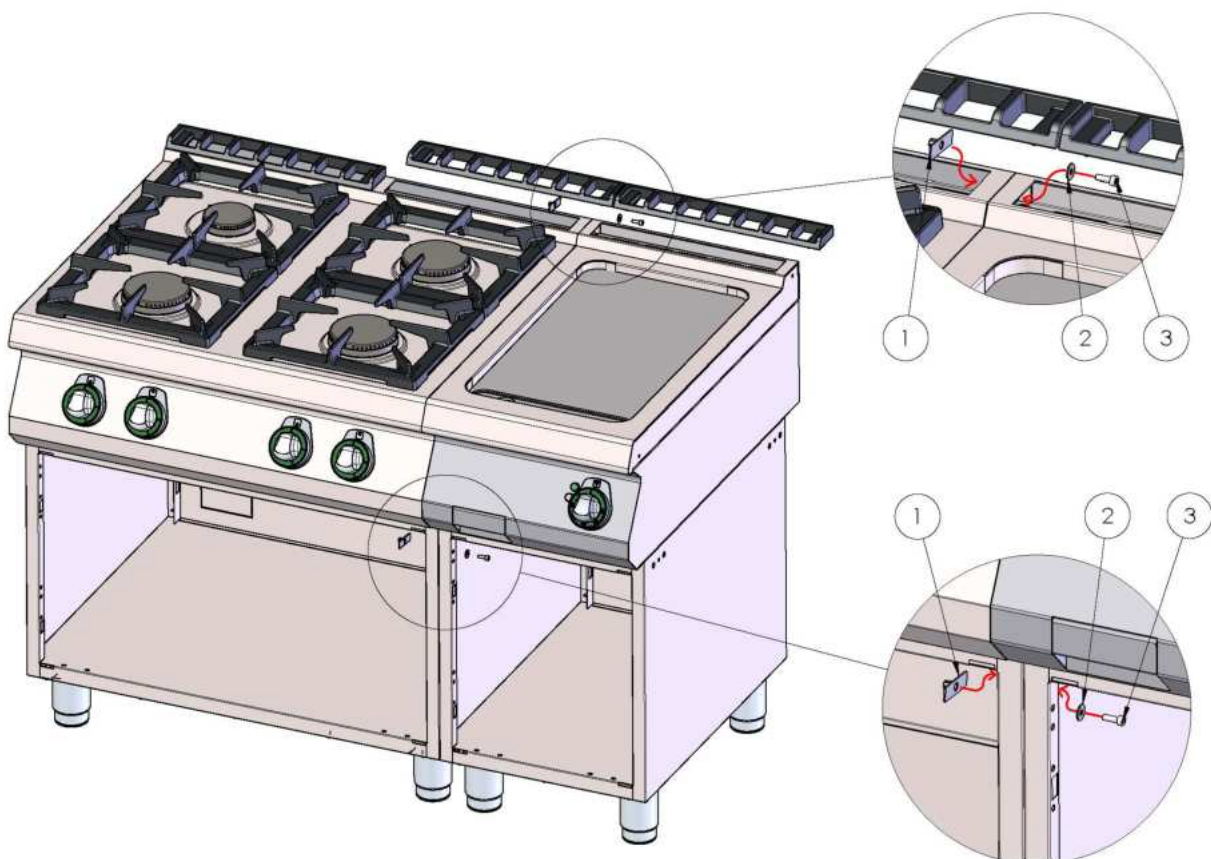
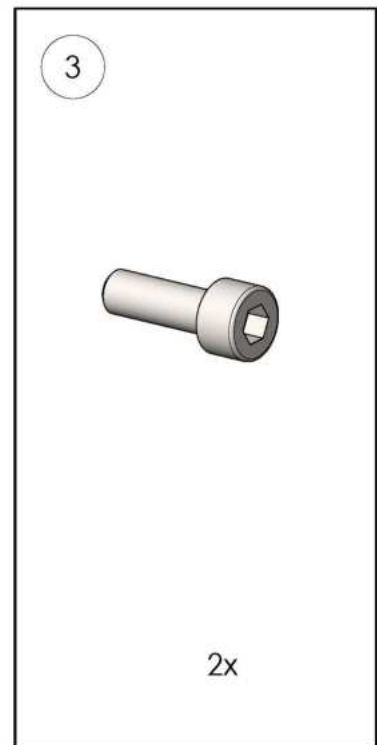
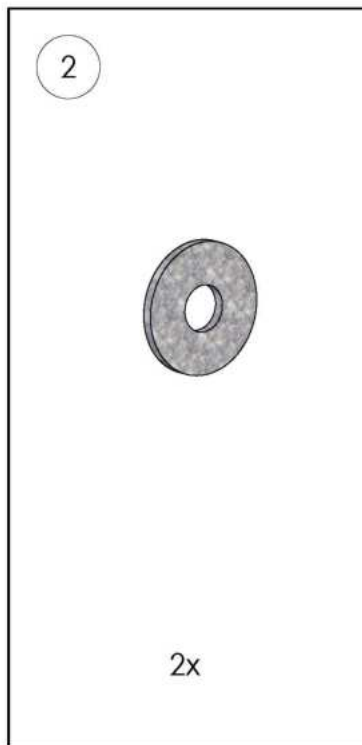
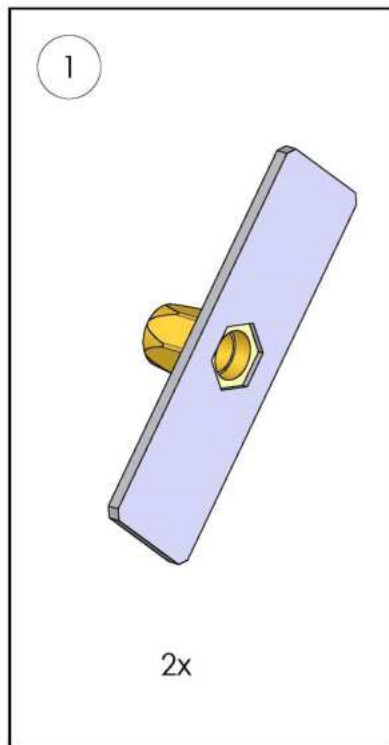


EL. CONNECTION DIAGRAM / SCHALTPLAN / SCHÉMA DU ELECTRIQUE



	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 POUSOIR
6	LIMIT SWITCH	ENDSCHALTER	LIMIT SWITCH
7	MICROSWITCH	MIKROSCHALTER	MICRO
8	RELAY	RELAY	RELAIS
9	RELAY CONTACTS	RELAISKONTAKTE	CONTACTS DE RELAIS
10	TIMER	TIMER	TIMER
11	OPERATING THERMOSTAT	THERMOSTAT WORK	TRAVAIL DU THERMOSTAT
12	SAFETY THERMOSTAT	SICHERHEIT THERMOSTAT	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ
13	WHITE LIGHT	WEISSLICHT	L'ORANGE
14	GREEN LIGHT	GRÜNES LICHT	LE VERT
15	DIODE	DIODE	DIODE
16	INTERIOR LIGHT	INNENLEUCHTEN	ECLAIRAGE INTERIEUR
17	HEATING ELEMENT	HEIZELEMENT	ELEMENT DE CHAUFFAGE

connection modules/ Anschlussmodule/ les modules de connexion



PROHLÁŠENÍ O SOULADU S NORMAMI

Výrobce prohlašuje, že přístroje jsou v souladu 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

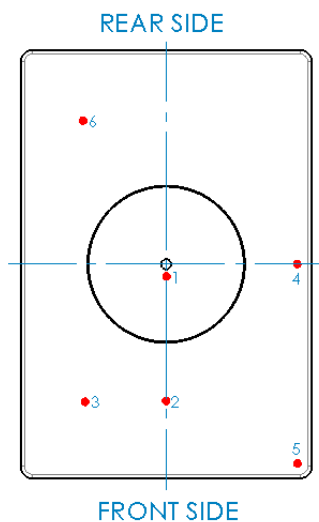
Štítek s technickými údaji je umístěn na boku či zadním panelu přístroje. Před instalací si prostudujte schéma zapojení v příloženém návodu.

MODEL	Napětí (V/Hz)	Celkový příkon (kW)	Příkon E - trouba (kW)	Příkon G (kW)	Trouba (kW)	Rozměry (mm)
STP 70/08 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x330
STP 70/80 G	-	19,1	0	19,1	x	800x713x908
STP 70/012 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x330
STP 70/120 G	-	36,1	0	36,1	x	1200x713x908
STPT 70/80 21 G	-	25,1	0	25,1	6 (plynová)	800x736x908
STPT 70/80 21 GE	400/3N/50	25,4	6,3	19,1	6,3 (elektrická)	800x736x908
STPT 70/120 21 G	-	42,1	0	42,1	6 (plynová)	1200x736x908
STPT 70/120 21 GE	400/3N/50	42,4	6,3	36,1	6,3 (elektrická)	1200x736x908
Doporučené rozměry hrnců						
4 kW - min. 14 cm; max. 38 cm 8,5 kW - min. 14 cm; max. 50 cm						

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

Teplota tálové desky

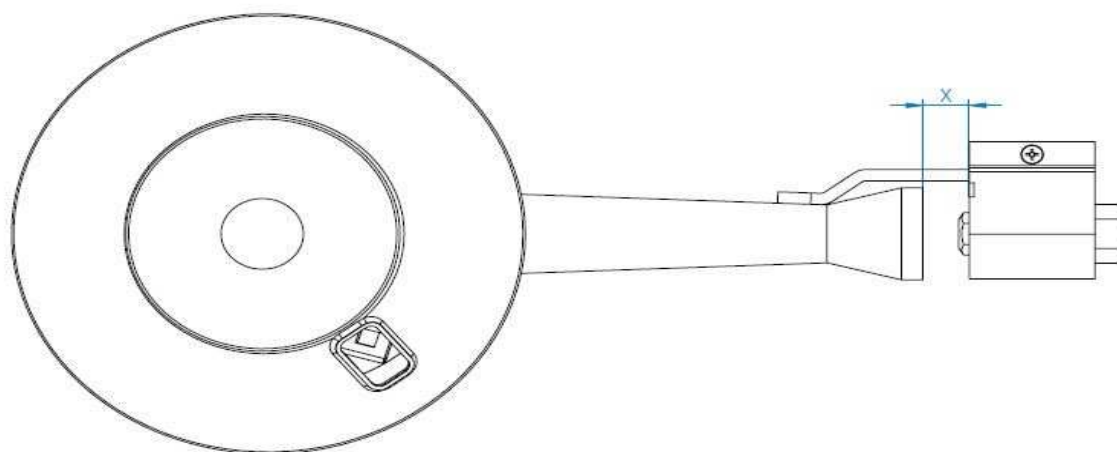
Bod	1	2	3	4	5	6
T (°C)	430	390	360	320	260	360



Tabulka trysek

HOŘÁK 8,5kW ; 404000161 jmenovitý příkon 8,5 kW ; snížený příkon 2,5 kW							
plyn	tryska č.2 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		Přepočtená spotřeba 1 hořák		"nastavení prim. vzduchu litinový rošt (na obr jako X) [mm]"
G30 30 mbar	145	404547084	0,27	m3/h	0,633	kg/h	open
G30 37 mbar	140	404547140	0,278	m3/h	0,66	kg/h	open
G30 50 mbar	130	404547083	0,266	m3/h	0,637	kg/h	open
G31 37 mbar	145	404547084	0,342	m3/h	0,634	kg/h	open
G20 20 mbar	215	404547097	0,928	m3/h			5
G20 25 mbar	205	404547096	0,924	m3/h			5
G25 20 mbar	240	404547240	1,034	m3/h			5
G25 25 mbar	215	404547097	1,006	m3/h			5
G25.1 25 mbar	235	404547254	1,002	m3/h			5
G27 20 mbar	250	404547102	1,119	m3/h			5

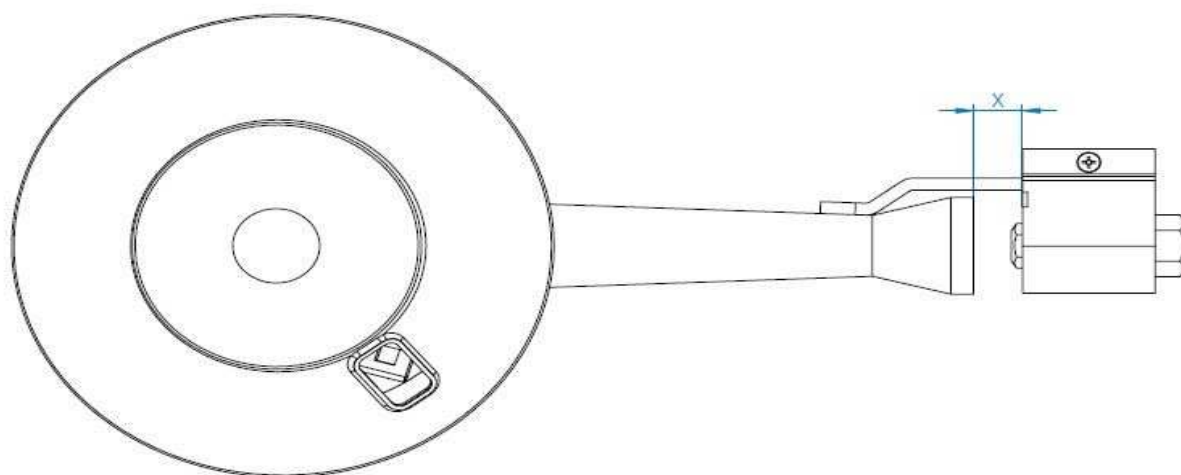
PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Tabulka trysek

HOŘÁK 4kW ; 404000160 jmenovitý příkon 4 kW ; snížený příkon 2,5 kW							
plyn	tryska č.2 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		přepočtená spotřeba na 1 hořák		"nastavení prim. Vzduchu litinový rošt (na obr označeno jako H) [mm]"
G30 30 mbar	100	404547101	0,128	m3/h	0,3	kg/h	open
G30 37 mbar	95	404547078	0,125	m3/h	0,296	kg/h	open
G30 50 mbar	90	404547090	0,13	m3/h	0,312	kg/h	open
G31 37 mbar	100	404547101	0,163	m3/h	0,303	kg/h	open
G20 20 mbar	145	404547084	0,437	m3/h			close
G20 25 mbar	135	404557135	0,417	m3/h			close
G25 20 mbar	165	404547088	0,494	m3/h			close
G25 25 mbar	145	404547084	0,417	m3/h			close
G25.1 25 mbar	150	404547152	0,489	m3/h			close
G27 20 mbar	165	404547088	0,491	m3/h			close

PILOT 0,23kW ; 404000310				
plyn	tryska č.10 Ø [0,01mm]	kód	spotřeba	
G30 30 mbar	24	404547024	0,0149	kg/h
G30 37 mbar	24	404547024	0,0168	kg/h
G30 50 mbar	24	404547024	0,0166	kg/h
G31 37 mbar	24	404547024	0,016	kg/h
G20 20 mbar	24	404547024	0,023	m3/h
G20 25 mbar	24	404547024	0,024	m3/h
G25 20 mbar	24	404547024	0,027	m3/h
G25 25 mbar	24	404547024	0,028	m3/h
G25.1 25 mbar	24	404547024	0,029	m3/h
G27 20 mbar	24	404547024	0,03	m3/h



Tabulka trysek

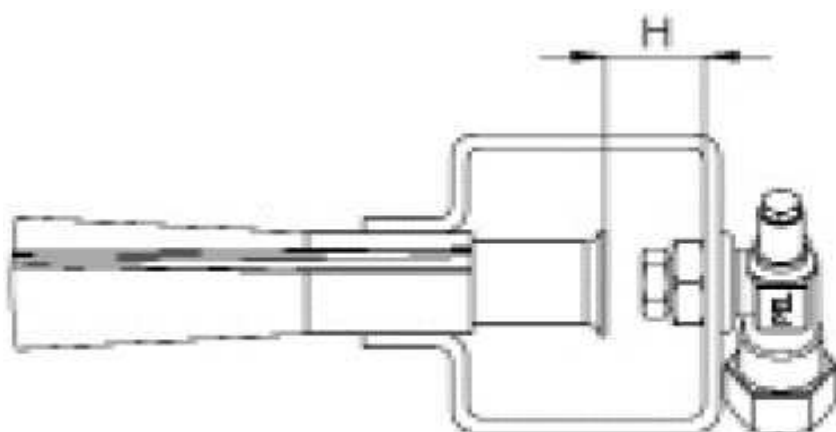
HOŘÁK 6,6 kW ; 404000172 Jmenovitý příkon 6,6 kW ; snížený příkon 2,5 kW						
plyn	tryska č.11 ø [0,01mm]	kód	spotřeba 1 hořák		přepočtená spotřeba na 1 hořák	
G30 30 mbar	125	404000256	0,214	m3/h	0,505	kg/h
G30 37 mbar	120	404547197	0,216	m3/h	0,513	kg/h
G30 50 mbar	110	404000240	0,218	m3/h	0,525	kg/h
G31 37 mbar	125	404000256	0,272	m3/h	0,510	kg/h
G20 20 mbar	190	404000237	0,715	m3/h		
G20 25 mbar	175	404000198	0,703	m3/h		
G25 20 mbar	210	404000258	0,83	m3/h		
G25 25 mbar	190	404000237	0,788	m3/h		
G25.1 25 mbar	200	404000199	0,821	m3/h		
G27 20 mbar	210	404000258	0,831	m3/h		

PILOT 0,13kW						
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		přepočtená spotřeba na 1 hořák	
G30 30 mbar	19	404000241	0,004	m3/h	0,0096	kg/h
G30 37 mbar	19	404000241	0,004	m3/h	0,0096	kg/h
G30 50 mbar	19	404000241	0,004	m3/h	0,0098	kg/h
G31 37 mbar	19	404000241	0,004	m3/h	0,0075	kg/h
G20 20 mbar	27	404547031	0,13	m3/h		
G20 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h		
G25 20 mbar	27	404547031	0,014	m3/h		
G25 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h		
G25.1 25 mbar	27	404547031	0,014	m3/h		
G27 20 mbar	27	404547031	0,016	m3/h		

TROUBA HOŘÁK 6kW - 404000169						
plyn	tryska č.2 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. Vzduchu(H)	
G30 30 mbar	125	404547082	0,4487	kg/h	40,30	
G30 37 mbar	120	404457121	0,4784	kg/h	40,30	
G30 50 mbar	110	404547108	0,4789	kg/h	41,30	
G31 37 mbar	120	404457121	0,469	kg/h	32,5	
G20 20 mbar	180	404547092	0,618	m3/h	20	
G20 25 mbar	175	404547089	0,652	m3/h	20	
G25 25 mbar	195	404547195	0,719	m3/h	20	
G25.1 25 mbar	260	404547103	0,704	m3/h	20	
G27 20 mbar	205	404547096	0,737	m3/h	20	

Tabulka trysek

TROUBA PILOT - 404000003 - 0,23 kW						
plyn	tryska č.10 ø [0,01mm]	kód	spotřeba		nastavení prim. vzduchu	
G30 30 mbar	19	404000241	0,0123	kg/h		
G30 37 mbar	19	404000241	0,0146	kg/h		
G30 50 mbar	19	404000241	0,0167	kg/h		
G31 37 mbar	19	404000241	0,0157	kg/h		
G20 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G20 25 mbar	36	404000221	0,021	m3/h		
G25 25 mbar	36	404000221	0,025	m3/h		
G25.1 25 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		
G27 20 mbar	36	404000221	0,024	m3/h		



Maximální a snížený jmenovitý tepelný příkon v kW je vztažen k H_i 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

KONTROLA OBALU A ZAŘÍZENÍ

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

Důležité upozornění

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

- Výrobek je určen pouze k používání ve vnitřních prostorách.
- Nikdy spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí přívod nebo vidlici, pokud nepracuje správně, upadl na zem a poškodil se nebo spadl do vody. V takových případech zanechte spotřebič do odborného servisu k prověření jeho bezpečnosti a správné funkce
- Tato doporučení se vztahují na tento výrobek, nebo produktovou linii.
- Tento návod se musí řádně uschovat pro budoucí použití.
- Zabraňte dětem manipulovat s přístrojem.
- Při prodeji nebo přemístění je nutno se přesvědčit, že obsluha nebo odborný servis se seznámil s ovládáním a instalačními pokyny v přiloženém návodu.
- Výrobek smí obsluhovat pouze obsluha, která se seznámila s tímto návodem k použití.
- Nesmí být spuštěn bez dozoru.
- Doporučuje se kontrola odborným servisem minimálně 2x ročně.
- Při eventuální opravě nebo výměně dílů musí být použity originální náhradní díly.
- Výrobek se nesmí čistit proudem vody nebo tlakovou sprchou.
- Při poruše nebo špatném chodu výrobku je nutné odpojit veškeré přívody (voda, elektřina, plyn) a zavolat autorizovaný servis.
- Výrobce se vzdává jakékoli zodpovědnosti při poruchách způsobenými chybnou instalací, nedodržením shora uvedených doporučení, jiným užíváním apod.
- Přístroj se smí používat pouze k účelu, ke kterému je určený, jiné použití je zakázané a může vést ke vzniku nebezpečí či úrazu
- Musí být zajištěno nej přísnější dodržování pravidel protipožární ochrany
- Za provozu a krátce po něm jsou některé části spotřebiče horké
- Je zakázáno se během provozu dotýkat jiných částí spotřebiče, než ovládacích prvků k tomu určených

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.

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.

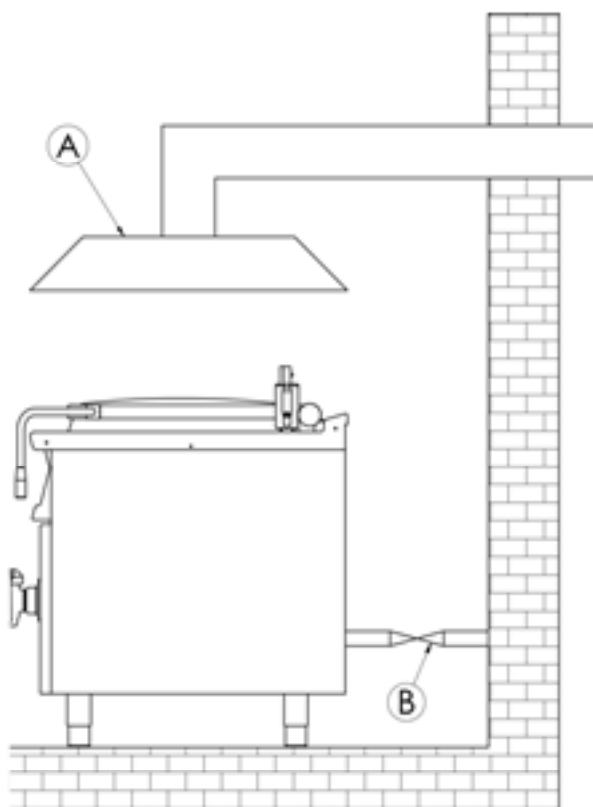
Instrukce, které následují, se obrací k technikovi kvalifi kovanému pro instalaci, aby provedl všechny operace způsobem co nejkorektnějším a podle platných norem.

Jakákoli činnost spojená s regulací apod. musí být vykonána pouze se zařízením odpojeným ze sítě. Je - li nutno udržovat spotřebič pod napětím je nutno dbát nejvyšší opatrnosti.

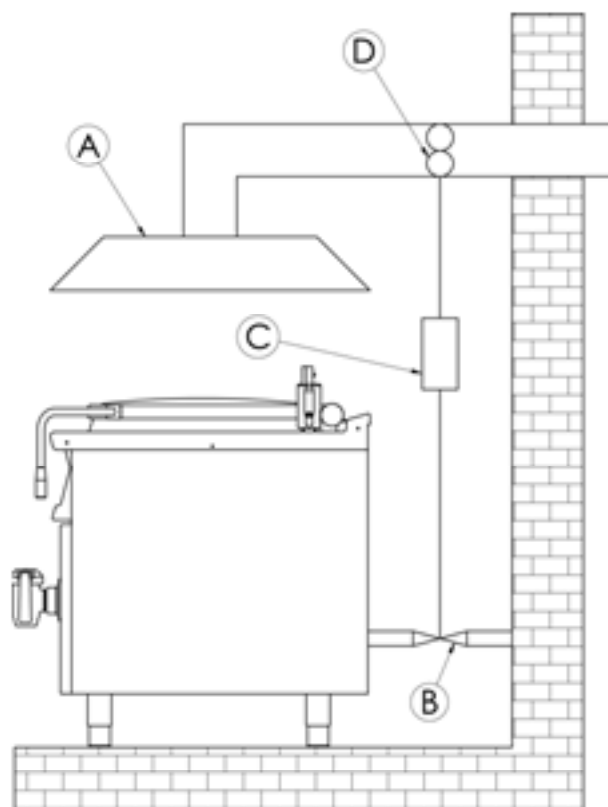
Typ spotřebiče pro provedení odtahu je deklarován na typovém štítku, jedná se o spotřebiče typu A1.

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 trubicí 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.

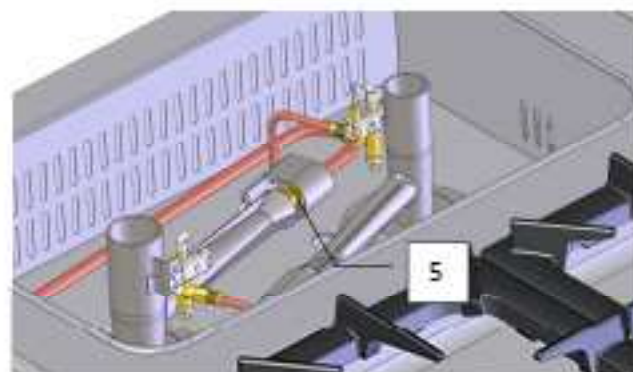
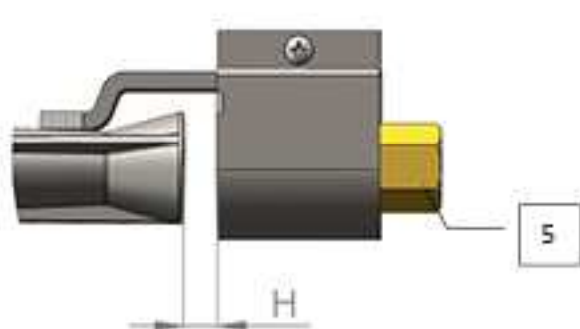
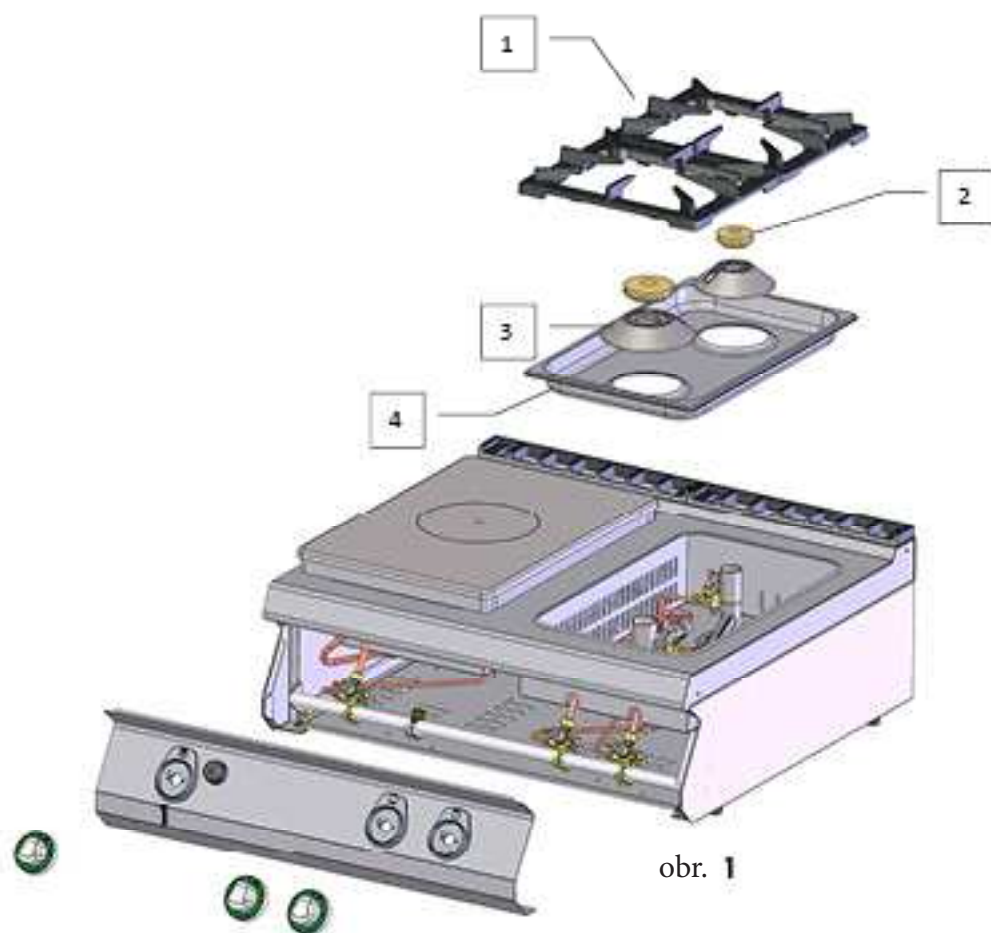
Výměna trysek halvního hořáku (viz. obr. níže):

Je třeba postupovat následujícím způsobem:

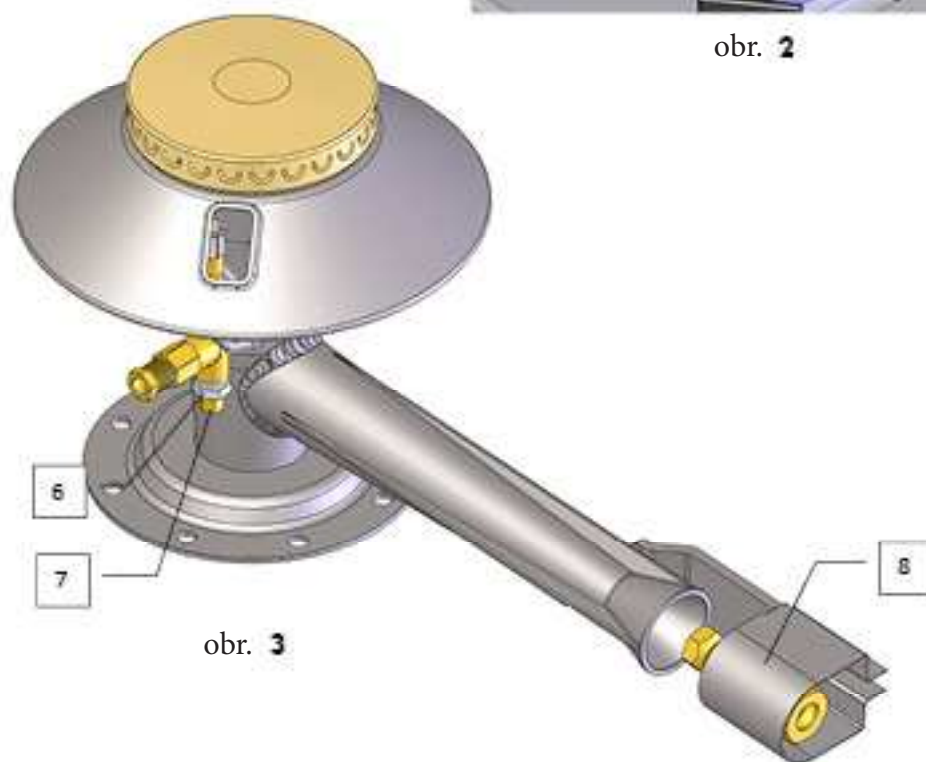
- 1) Sejměte rošt (obr.1, poz. 1)
- 2) rozprašovač plamene (obr. 1, poz. 2)
- 3) tělo hořáku (obr. 1, poz. 3)
- 4) gastronádobu (obr. 1, poz. 4)
- 5) Odšroubujte trysku klíčem a vyměňte za požadovanou dle typu plynu. Montáž proveďte v opačném pořadí. Dbejte na to, aby jednotlivé dílce na sebe důkladně zapadly (obr. 2, poz. 5)
- 6) Regulace vzduchu je vždy otevřena dle tabulky „TABULKA TRYSEK“ (obr. 3, poz. 8)

Výměna a regulace pilotního hořáku (viz. obr. níže):

- 1) Pilotní hořák seřídíme tak, že povolíme pojistnou matici klíčem (obr. 3, poz. 6)
- 2) Poté klíčem buď povolíme nebo utáhneme trysku (obr. 3, poz. 7)



obr. 2

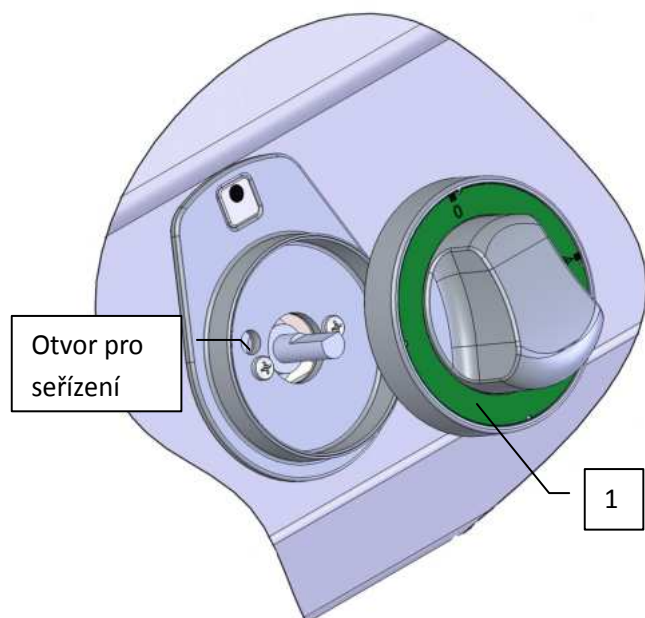


SEŘÍZENÍ PLAMENE PŘI SNÍŽENÉM VÝKONU „SPORO“

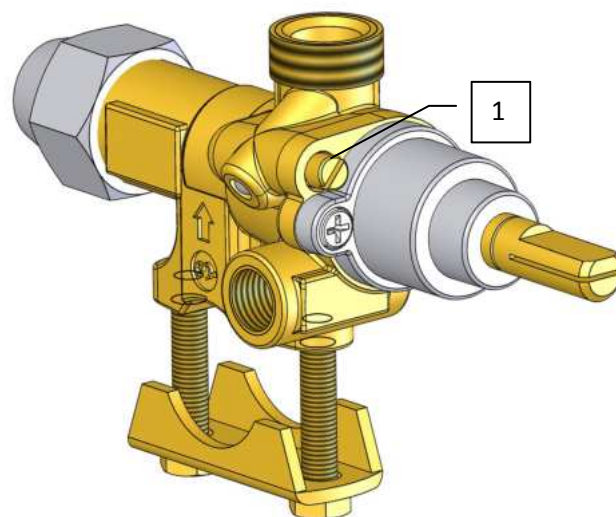
Plamen při nastavení kohoutu na snížený výkon „SPORO“ seřídíme šroubkem v těle kohoutu (poz. 1, obr. 5) vedle hřídele kohoutu.

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



Obr. 4



Obr. 5

KONTROLA NASTAVENÍ PŘÍSTROJE NA DRUH PLYNU

Výměna trysek a seřízení pilotního hořáku tálu:

Je třeba postupovat následujícím způsobem:

pilotní hořák:

- 1) Vyšroubujte matici dle obr. 6 poz.4.
- 2) Demontujte přívodní měděnou trubku z pilotního hořáku (obr. 6, poz. 5)
- 3) vyšroubujeme trysku z pilotního hořáku a nahradíme požadovanou tryskou dle tabulky „TABULKA TRYSEK“.
- 4) Namontujeme zpět měděnou trubku pilotního hořáku a dotáhneme jí matkou obr. 6 pozn. 4.

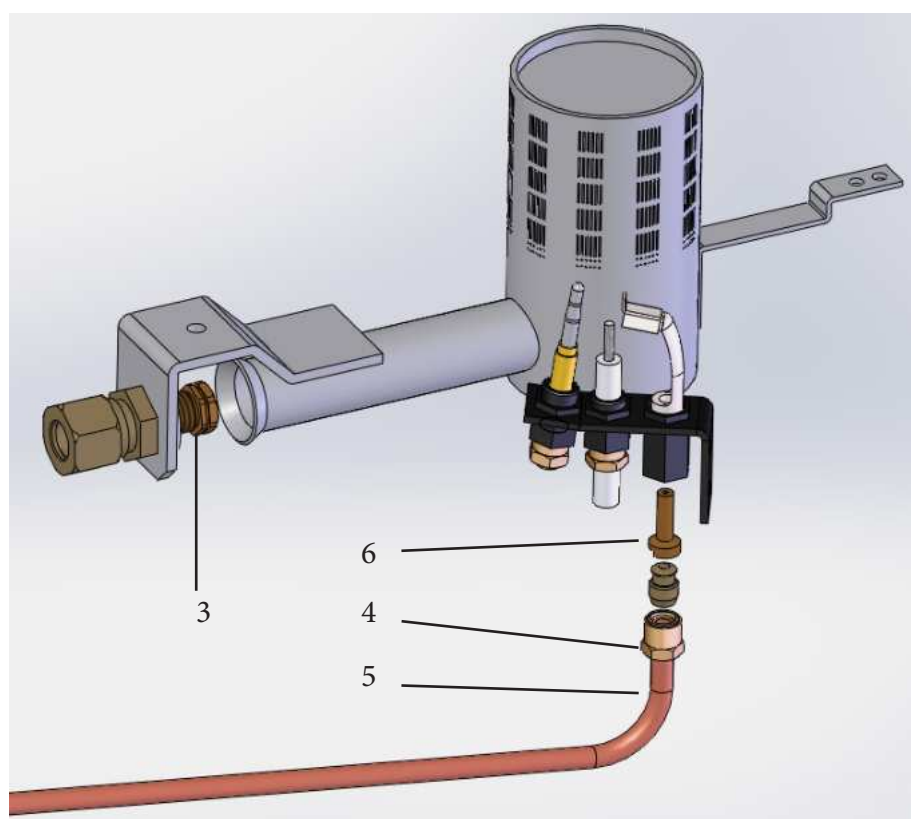
tryska hlavního hořáku:

- 1) vyšroubujte trysku (obr. 6, poz. 3)
- 2) nahrad'te požadovanou tryskou dle „TABULKA TRYSEK“

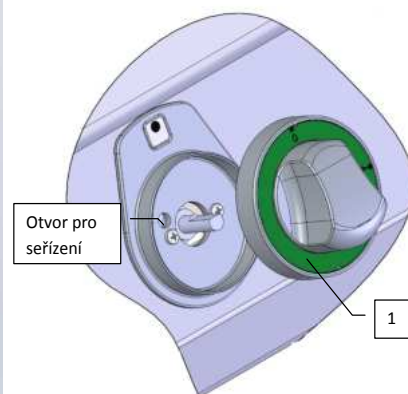
Důležité:

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

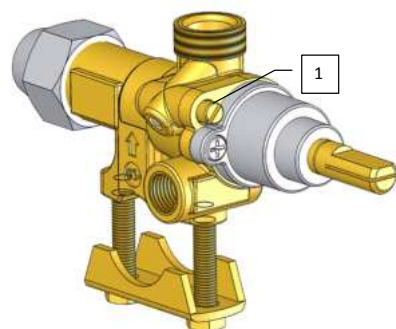
- Zkontrolovat případné úniky plynu
- Zkontrolovat zažehnutí a plamen hlavního hořáku
- Zkontrolovat plamen hlavního hořáku na min. výkon „SPORO“



obr. 6



Obr. 4



Obr. 5

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

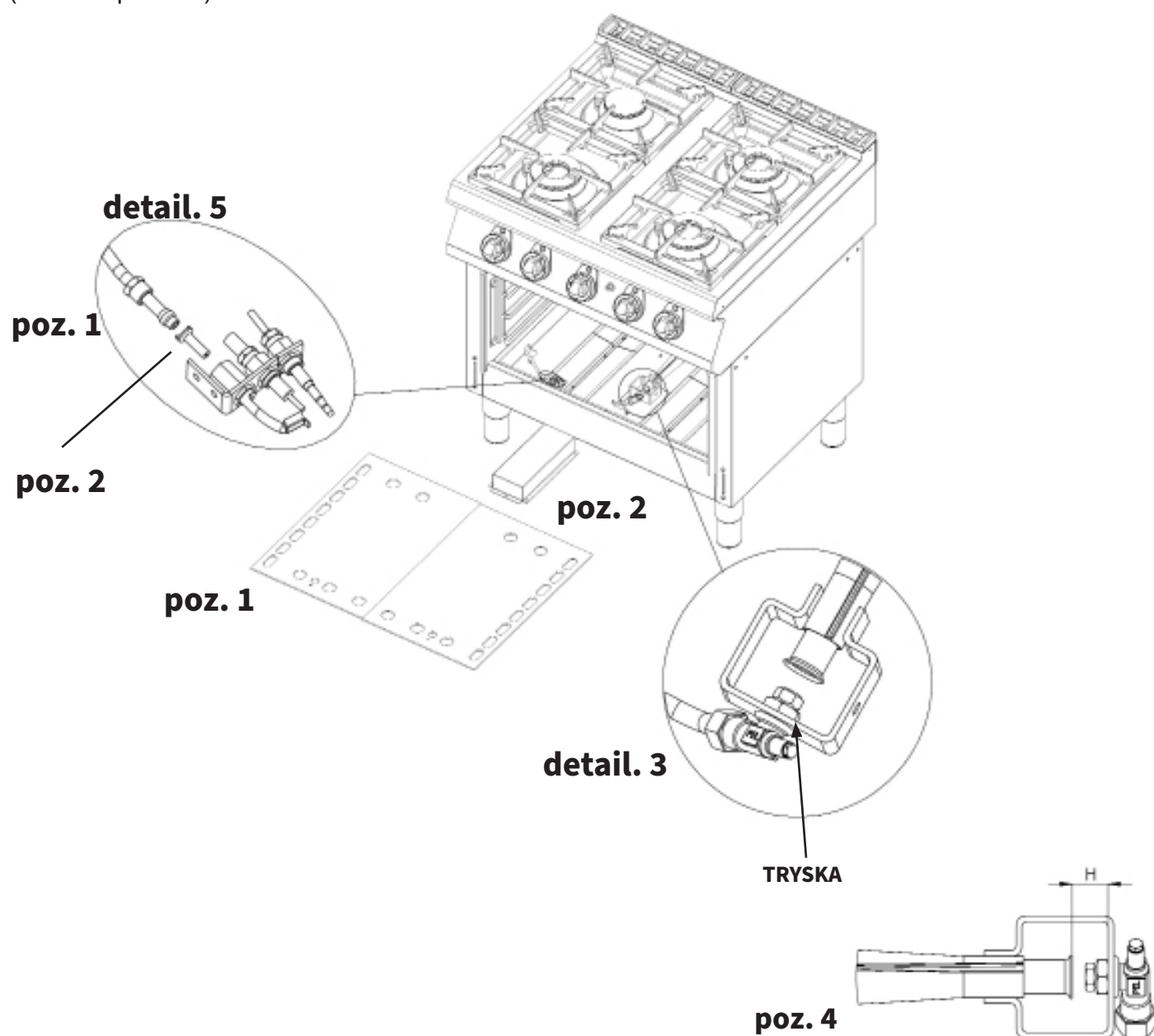
Při výměně trysky hořáku trouby je třeba postupovat následujícím způsobem:

- 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 „TABULKA 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.

Zapálení a regulace hořáku

Po stisknutí a otočení regulačního knoflíku příslušného hořáku do polohy 1 , zapalte pilotní hořák. Po zapálení pilotního hořáku držte ještě knoflík stisknutý po dobu cca. 30 vteřin, aby se ohřála termopojistka. Pokud plamen zhasne, celý postup opakujte.

Pro zapálení hořáku na plný výkon otočte knoflíkem do polohy 2. 

Úsporný režim „SPORO“, nastavíme tak, že lehce zmáčkne knoflík a otočíme do polohy 3. 

Do pohotovostního režimu se přepneme otáčením kohoutu vpravo do polohy 1. 

Pokud chceme hořák vypnout, lehce zmáčkne knoflík a otočíme 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.

POPIS OVLÁDÁNÍ



① Regulační knoflík



Vypnuto

Zapálení hlavního hořáku

Plný výkon

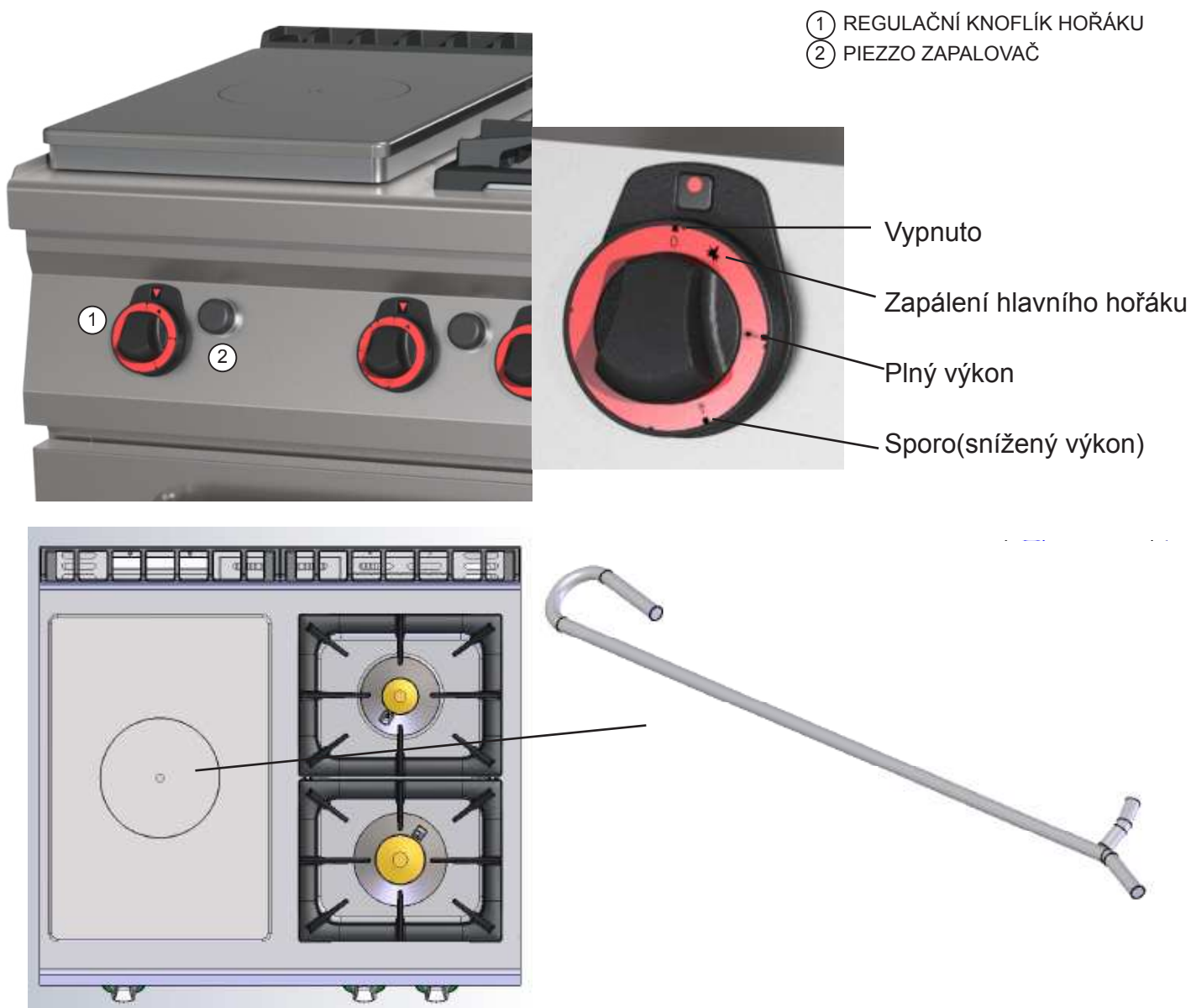
Sporo(snížený výkon)

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.

Zapálení hořáku a regulace výkonu:

Dejte reg.knoflík kohoutu příslušného hořáku (1) do polohy “ zapálení hlavního hořáku ” a poté jej stiskněte a držte jej, několikrát stiskněte knoflík piezo zapalovače (2) dokud se nezapálí 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.



Pro možnost vizuální kontroly pilotního hořáku, sejměte střed plotny „hákem“, který je součástí balení.

Tálová deska slouží k vaření s hrnci, se kterými se pohybuje po její ploše. Tálová deska neslouží například ke smažení vajíček, grilování masa, smažení placek atd...

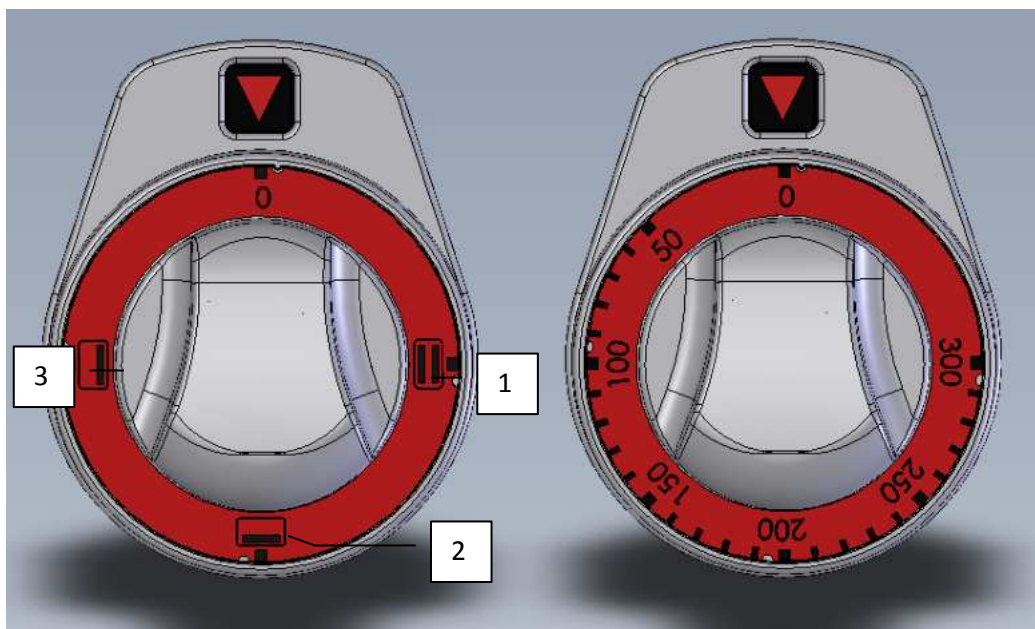
POZOR - tálová deska je extrémě horká při nahřátí a provozu.

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“.

Přepínač elektrické
stacionární trouby

Regulační knoflík teploty
elektrické stacionární trouby

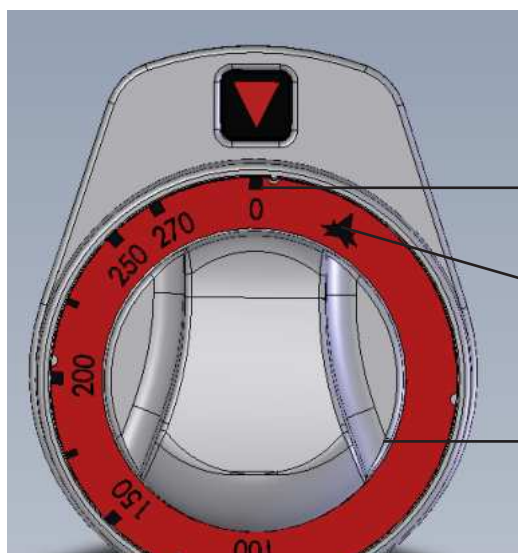


OVLÁDÁNÍ PLYNOVÉ TROUBY

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“.

Regulační knoflík plynové trouby



Vypnuto

Zapálení

Nastavení teploty

ČIŠTENÍ 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 částeczek, 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.

SEZNAM DÍLŮ PRO VÝMĚNU

Zkratka 1	Název zboží
404547084	Tryska č.2 vel. 145
404547097	Tryska č.2 vel. 215
404547031	Tryska č.10 vel. 27
404000237	Tryska č.11 vel. 190
404547092	Tryska č.2 vel. 180
404000221	Tryska č.10 vel. 36
402590709	Regulační knoflík RF-900 mat G
402590708	Regulační knoflík RF-900 mat E
402590710	Podložka regulačního knoflíku RF-900 mat
402594045	Samolepící značka - sporák REDFOX
402594046	Samolepící značka - šipka REDFOX
402594256	Samolep. etiketa se stupnicí SP-G L900 REDFOX
402594078	Samolep. etiketa plyn. trouba L700 REDFOX
404510000	Ventil plynový 630 EUROSIT BR 8,90
404000160	Hořák SF 65 L 700 4.0 kW
404000310	Hořák CF-RM - pilotní hořák + tryska 24
404000318	Hořák CF-RM - regulace vzduchu
404000161	Hořák SF 85 L 700 8.5 kW
404000003	Hořáček pilotní L 700
404000172	Hořák pro STP-700
404000169	Hořák pro troubu 2/1 L 700
404000170	Hořák pro troubu L 700 - difusor
404547031	Tryska č.10 vel. 27
404520210	Držák trysky přímý CF
404000415	Držák trysky ST, STP
404520067	Soudek 6mm pro trysku č. 10
404520065	Soudek 12 mm
404520200	Kolínko trysky FT-G
404520100	Matice M14x1 kolínka trysky FT-G Zn DIN 439B/ Zn 04
404500120	Kohout plynový - se svorkou + pilot
404520000	Matka převlečná kohoutu FT-G prům. 10 mm
407503000	Těsnící šňůra BR
404525100	Těsnící kroužek kohoutu FT-G prům.10 mm

SEZNAM DÍLŮ PRO VÝMĚNU

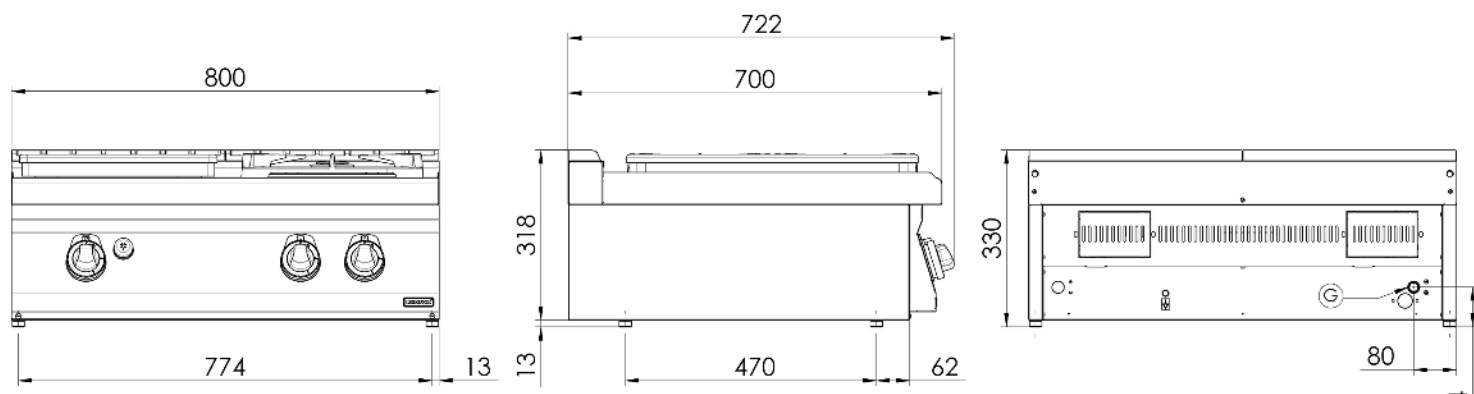
404520062	Šroubení k soudku BR 120
404520060	Šroubení svíčka BR 120
404520050	Šroubení 6 mm BR-G
404520064	Šroubení k soudku 10 mm
404520055	Šroubení k soudku 12 mm
404520061	Šroubení na termočlánek BR 120
404050311	Termočlánek 1500mm M9x1
404050312	Termočlánek 600mm M9x1 (L700)
404530301	Svíčka zapalovací L 700
404500144	Záslepka pro přívod plynu
404526000	Záslepka 3/8" EUROSIT
401540000	Piezozapalovač
401540001	Krytka piezozapalovače
402008351	Kabel zapalovací vysokonapěťový R2,2-L500-R2,2
402008350	Kabel zapalovací vysokonapěťový R2,2-L1400-R2,2
402007103	Vnitřní kabeláž Z103
408713220	Flexi trubka pr.12, L300
517261466	polotovar SP61401 trubka měděná pilot trouby
408713201	Flexi trubka pr.10, L1200
517261450	Polotovar SP71450 Trubka - Hořák tál - 10mm
517261451	Polotovar SP71451 Trubka - Hořák 8kW přední - 10mm
517261452	Polotovar SP71452 Trubka - Hořák 3,5kW - 10mm
517261460	Polotovar SP71460 Trubka - Hořák 8kW zadní - 10mm
402594254	Samolep. etiketa se stupnicí FT-E L900 REDFOX
402594260	Samolep. etiketa trouba - E L900 REDFOX
401515151	Kontrolka kulatá zelená LED L700
401515152	Kontrolka kulatá bílá LED L700
401002543	Topné těleso trouby L700 - 900 W
401002542	Topné těleso trouby L700 - 1500 W
402503150	Termostat pracovní 50-300°C 1 fáz. PT
402511200	Termostat pojistný 360°C 1 fáz. PT,BR-G
401531021	Stykač 20A AC-1, 11BG09T4A240 LOVATO
401505111	Přepínač otočný CF - 4 polohy
402005053	Vnitřní kabeláž H53

SEZNAM DÍLŮ PRO VÝMĚNU

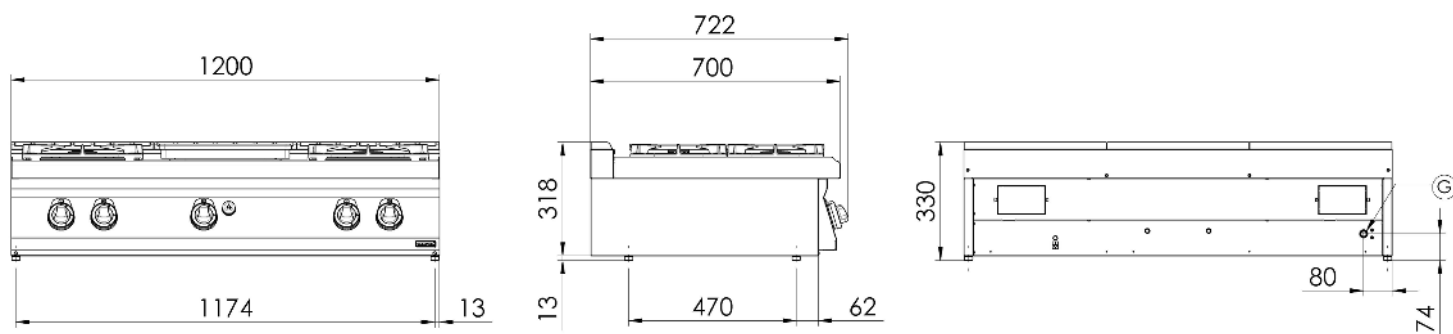
402005062	Vnitřní kabeláž H62
402005097	Vnitřní kabeláž H97
402005101	Vnitřní kabeláž H101
402005110	Vnitřní kabeláž H110
402005122	Vnitřní kabeláž H122
402005130	Vnitřní kabeláž H130
402005131	Vnitřní kabeláž H131
402006082	Vnitřní kabeláž M82
402006100	Vnitřní kabeláž M100
402006101	Vnitřní kabeláž M101
402006135	Vnitřní kabeláž M135
402007102	Vnitřní kabeláž Z102
402007103	Vnitřní kabeláž Z103
402007114	Vnitřní kabeláž Z114
517260221	polotovar SP70221 těsnění trouby SPT-780-21

ROZMĚROVÉ OBRÁZKY

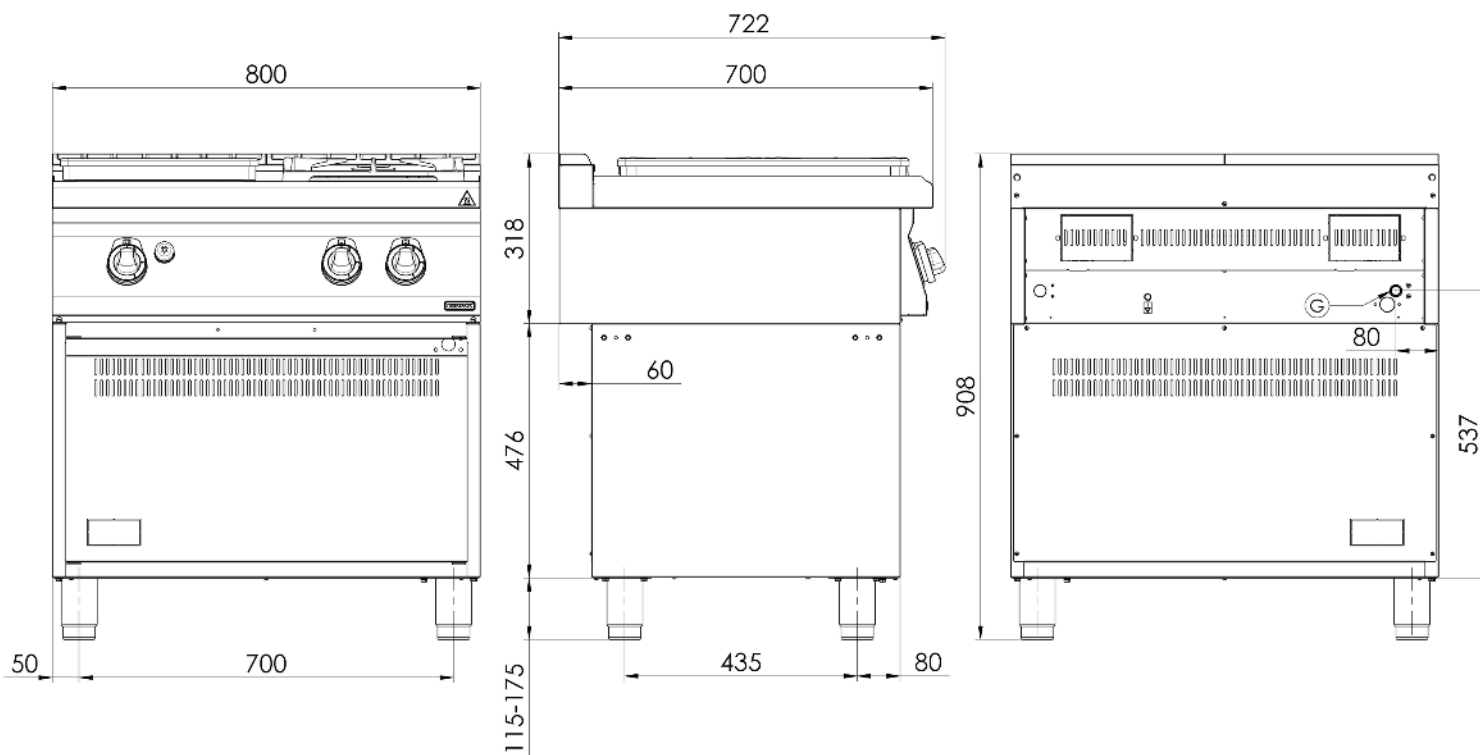
STP 70/08 G



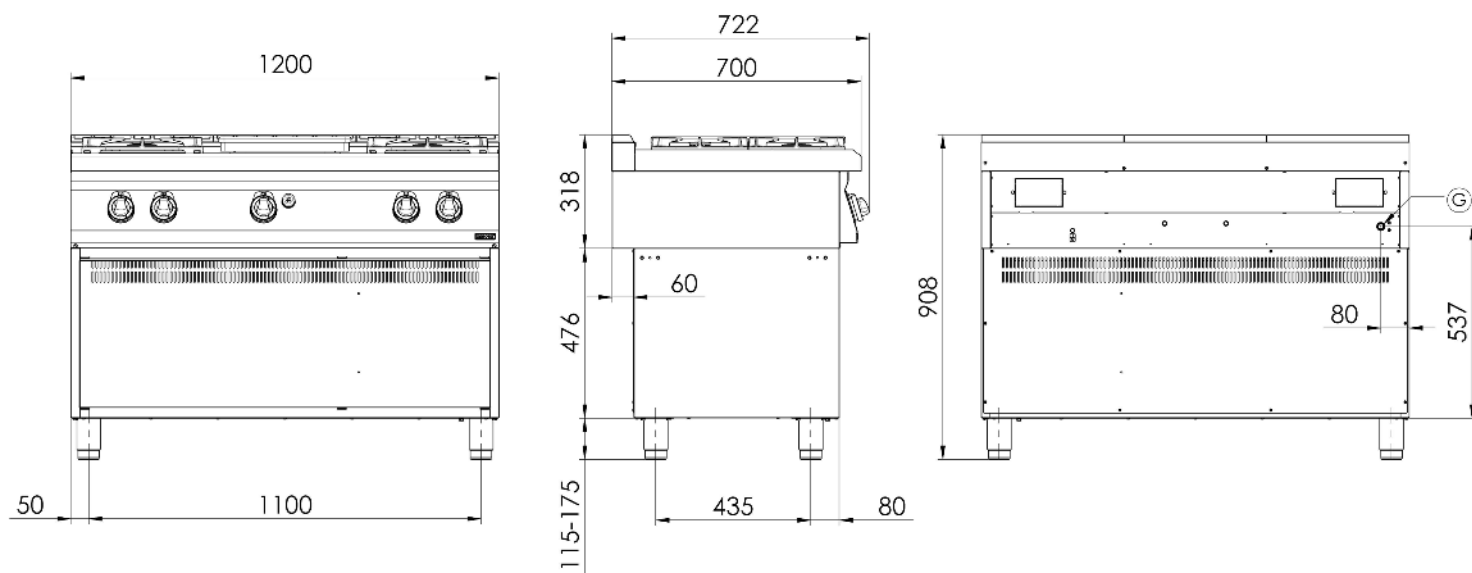
STP 70/012 G



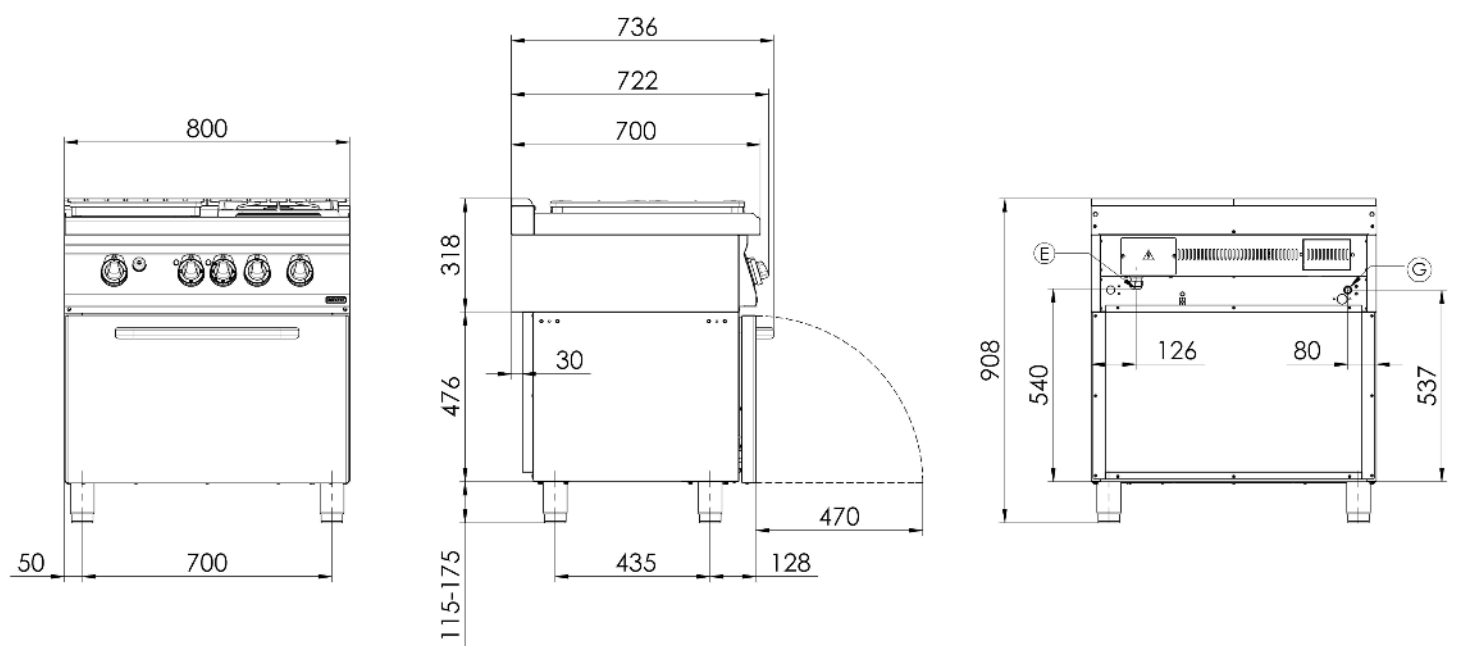
STP 70/80 G



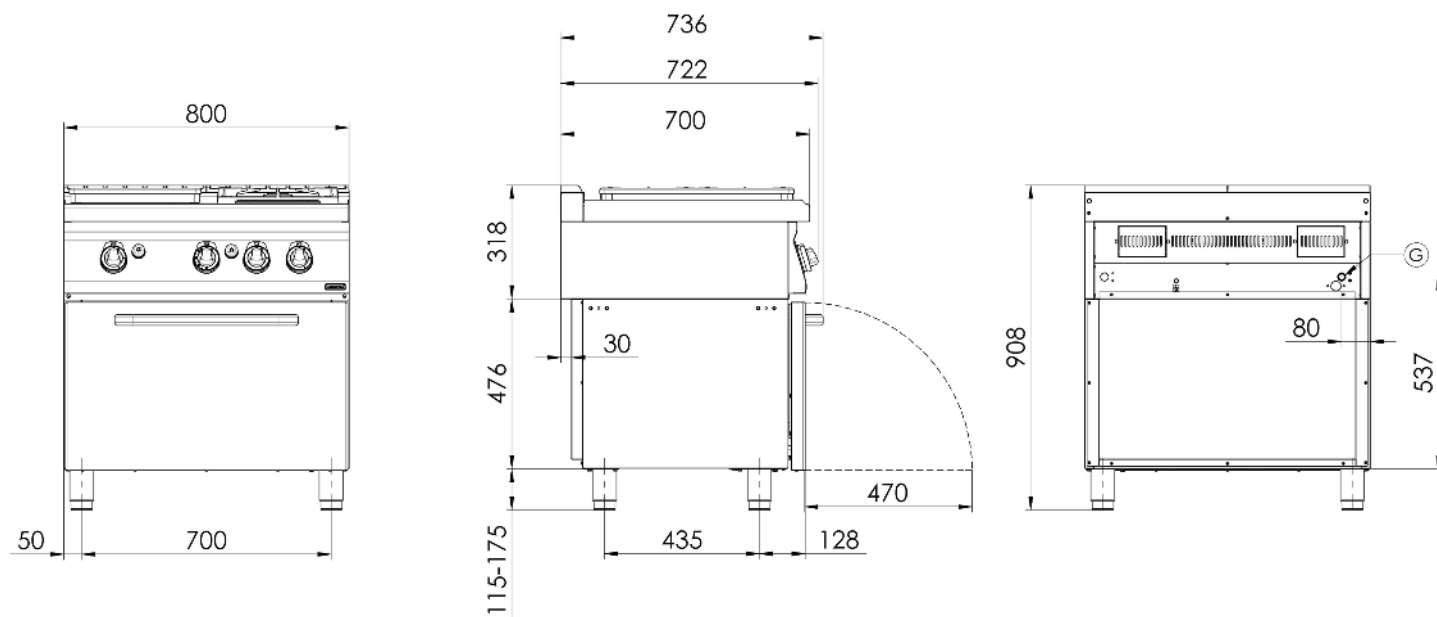
STP 70/120 G



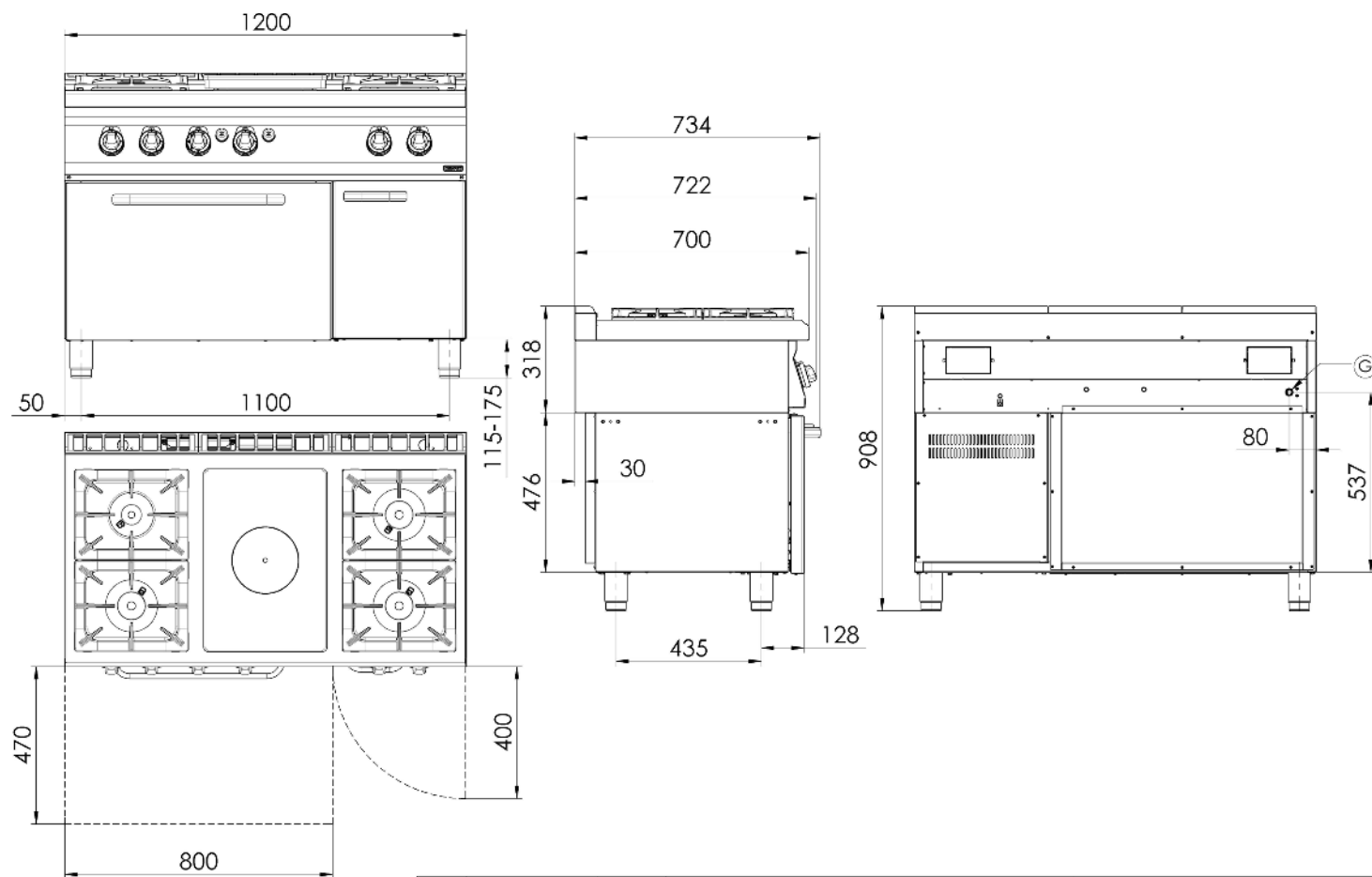
STPT 70/80 21 GE



STPT 70/80 21 G



STPT 70/120 21 G



STPT 70/120 21 GE

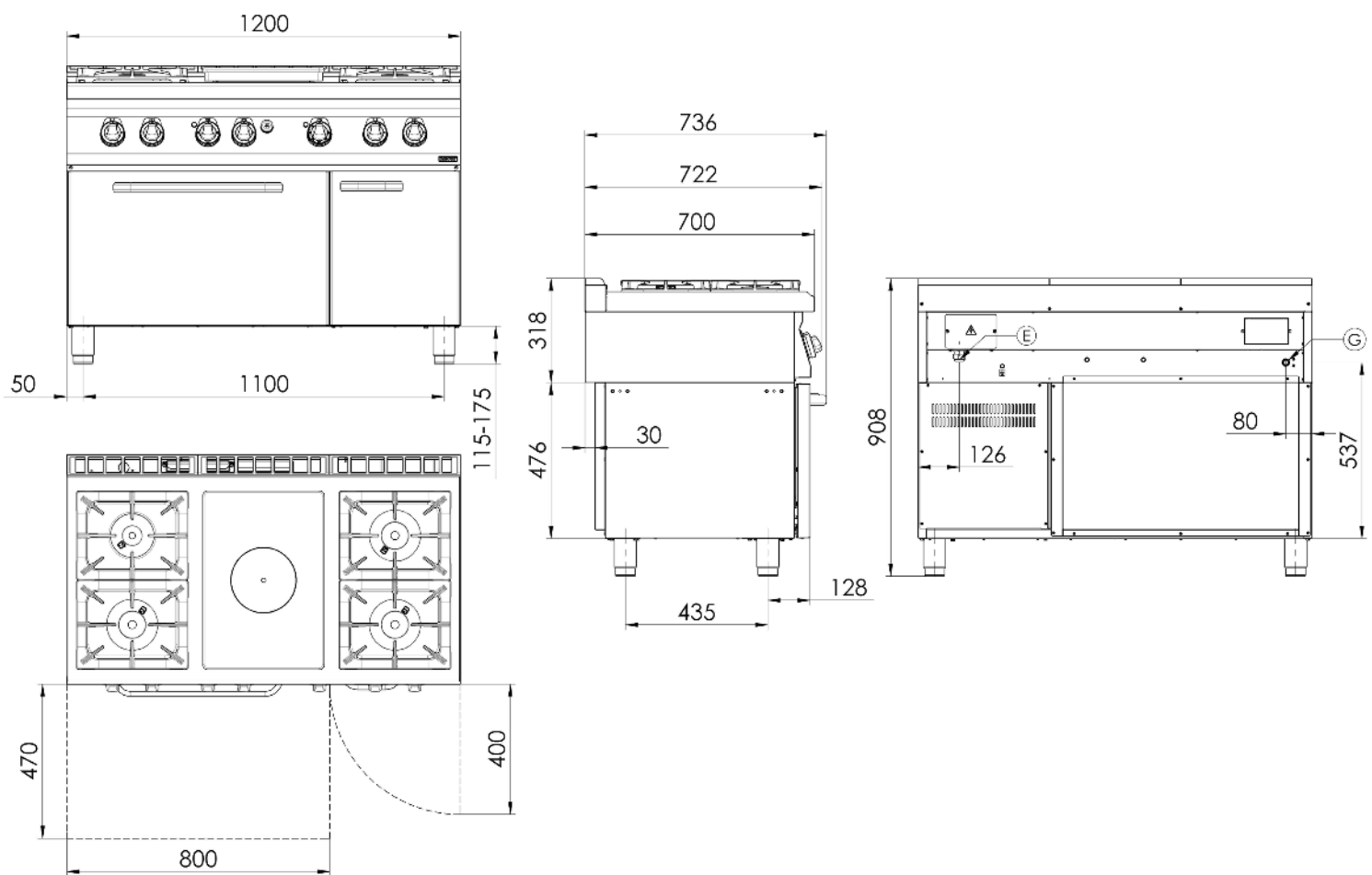
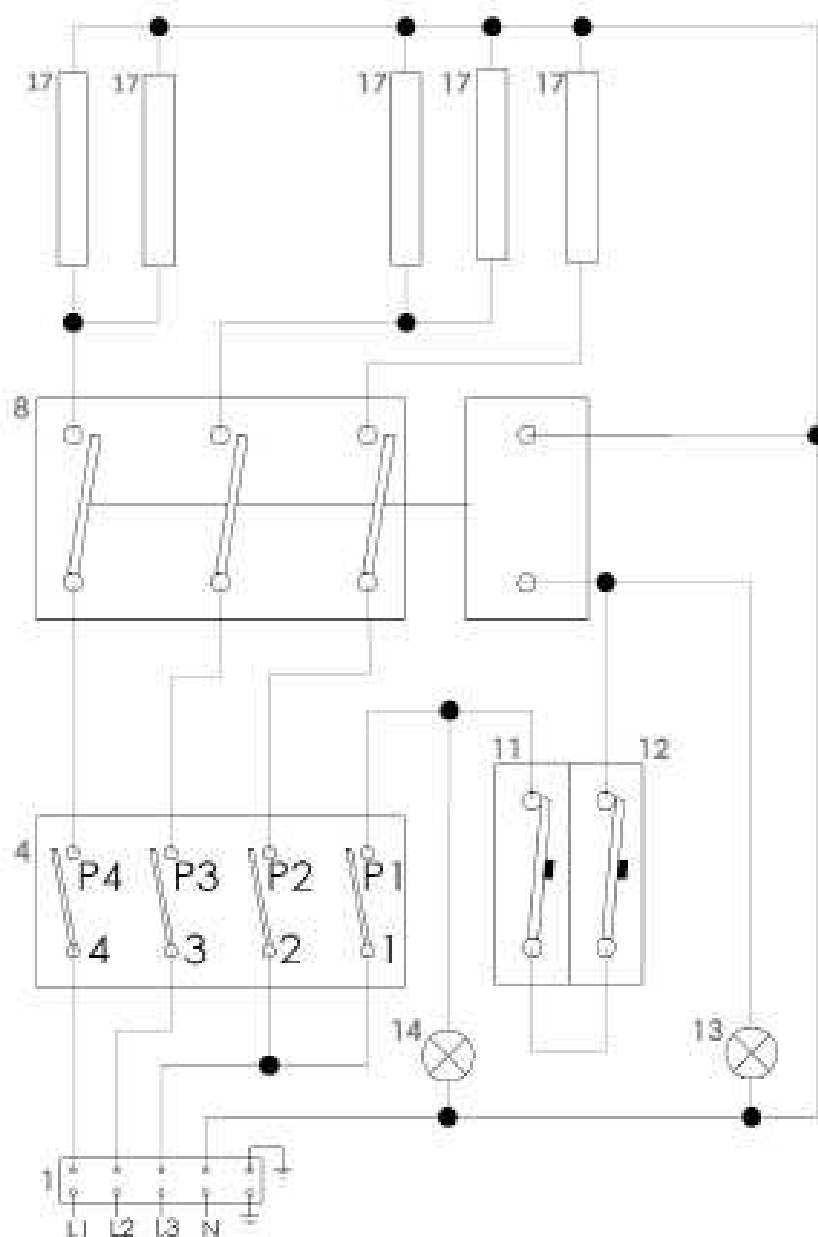


SCHÉMA ZAPOJENÍ TROUBY:



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