

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز اسه تخدام ق بل ال تعديل يما ق راءة

FRY-TOP A GAS 700 UNICO E 6 UNICO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

Cod. 888670	Rev.00	05/2012
-------------	--------	---------

SOMMARIO

1. AVVERTENZE GENERALI	Pag. 1
2. INSTALLAZIONE	Pag. 2
2.1 Installazione dell'apparecchio	Pag. 2
2.2 Posa in opera degli apparecchi	Pag. 2
2.3 Scarico fumi	Pag. 2
2.4 Collegamento gas	Pag. 3
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 3
Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 3
Tabella 2 (dati tecnici bruciatori SERIE STILE UNICO)	Pag. 3
Tabella 3 (dati tecnici bruciatori SERIE 6 UNICO)	Pag. 3
Tabella 4 (fry-top SERIE STILE UNICO e 6 UNICO)	Pag. 3
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 4
4.1 Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 4
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 4
5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 4
5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 4
5.3 Regolazione dei minimi	Pag. 4
5.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 4
5.5 Regolazione dei minimi	Pag. 4
6. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 5
6.1 Accensione della fiamma pilota SERIE STILE UNICO	Pag. 5
6.2 Accensione del bruciatore principale	Pag. 5
6.3 Spegnimento	Pag. 5
6.4 Accensione del bruciatore principale SERIE 6 UNICO	Pag. 5
6.5 Spegnimento	Pag. 5
7. MANUTENZIONE	Pag. 5

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione futura. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas. Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti.

Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, l'eliminazione di inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 1 dati tecnici) come: **APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"**

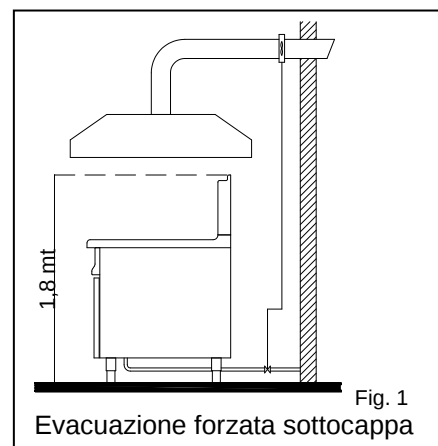
Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione.

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

Evacuazione forzata sotto cappa. Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 mt. dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (terra), la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa (Fig. 1). L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalla norma di installazione. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.



2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte interna o laterale, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20				
	TIPO/TYPER A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR		
NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH		
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
Σ Qn Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO		
G30-G31 Kg/h	G20 ³ m³/h	G25 ³ m³/h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO		
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU		
			I2E	P mbar			20		LU - PL		
Vac Kw Hz Made in Italy											

Fig. 2

Fig. 2

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta segnaletica è posizionata sulla parte sinistra dell'armadio.

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m³/h	TIPO
SERIE STILE UNICO	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE STILE UNICO	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 6 UNICO	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
SERIE 6 UNICO	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABELLA 2

PER APPARECCHI SERIE STILE UNICO 400x730x900H				
PORTATA NOMINALE KW 7		PORTATA RIDOTTA KW 3		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	95*	24*	90	-
Gas naturali (G20 20mbar)	140R*	29.2*	Regolabile	-
* Per gli apparecchi serie STILE UNICO (800x700x900) con portata nominale 7 + 7 = 14 kw e portata ridotta 3 + 3 = 6 kw, gli iniettori sono 4.				

TABELLA 3

PER APPARECCHI SERIE 6 UNICO 350x630x285H				
PORTATA NOMINALE KW 6		PORTATA RIDOTTA KW 1,7		
	Iniettori Bruciatore Principale Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)

Gas liquidi (G30 28...30mbar)	125		70	4.0
Gas naturali (G20 20mbar)	190		Regolabile	1.0
* Per gli apparecchi serie 6 UNICO (700x630x285) con portata nominale 6 + 6 = 12 kw e portata ridotta 1,7 + 1,7 = 3,4 kw, gli iniettori sono doppi.				

TABELLA 4

MODELLO SERIE STILE UNICO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIASTRA	COMPOSIZIONE PIASTRA	kw
U7F0TG40L	400x730x900	360x570	Liscia	7
U7F0TG80L	800x730x900	755x570	Liscia	14
U7F0TG80LR	800x730x900	755x570	Metà liscia / metà rigata	14
MODELLO SERIE 6 UNICO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIASTRA	COMPOSIZIONE PIASTRA	kw
6UFTG35L	350x630x285	330x510	Liscia	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	Liscia	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	Metà liscia / metà rigata	12

4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 3)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.
- Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.

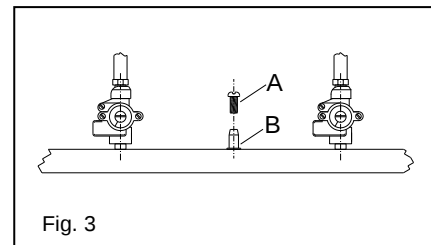


Fig. 3

ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 5, non si può procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione, riavvitare la vite di chiusura e chiudere il portello anteriore.

TABELLA 5 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito indicato. Dopo aver effettuato queste operazioni, applicare l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas (in dotazione con gli ugelli) sulla targhetta dati (fig. 1).

SERIE UNICO

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere il pannello dei comandi; con una chiave CH 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 2.

5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig. 4)

Il bruciatore pilota è accessibile solo dopo aver tolto il pannello comandi. L'iniettore pilota è fisso e non è necessaria nessuna regolazione per l'aria primaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore secondo la tabella 2.

5.3 Regolazione dei minimi (Fig. 5)

Regolare il minimo con un cacciavite dalla vite "F" fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e resistente al passaggio portata massima/portata minima.

SERIE 6 UNICO

5.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere il pannello dei comandi; con una chiave CH 7 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 3.

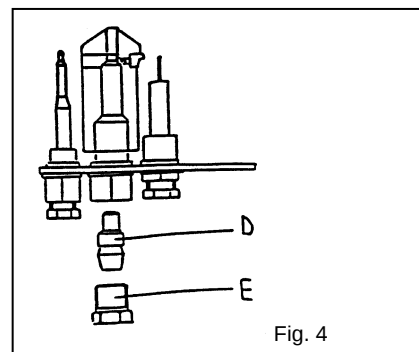


Fig. 4

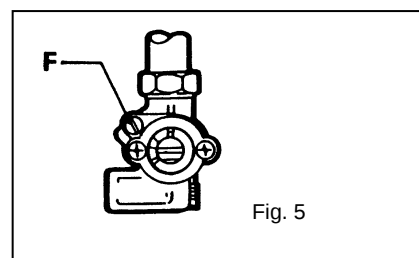


Fig. 5

5.5 Regolazione dei minimi (Fig. 6)

Regolare il minimo con un cacciavite dalla vite "F" fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 3. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e resistente al passaggio portata massima/portata minima.

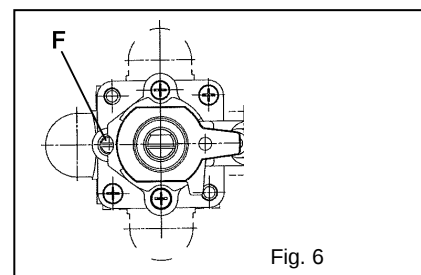


Fig. 6

6. ISTRUZIONI D'USO

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio, bisogna pulire la piastra con dell'acqua calda.

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.

SERIE STILE UNICO - Accensione e spegnimento

6.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 7)

Premere la manopola e girarla verso sinistra fino alla posizione ★ (accensione fiamma pilota).

Tenere premuta la manopola e premere contemporaneamente il pulsante "H" dell'accensione. Dopo aver acceso la fiamma pilota, non rilasciare la manopola e tenerla premuta per altri 10/20 secondi per scaldare la termocoppia.

La fiamma si può vedere dal foro spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso la fiamma si spenga durante o dopo il

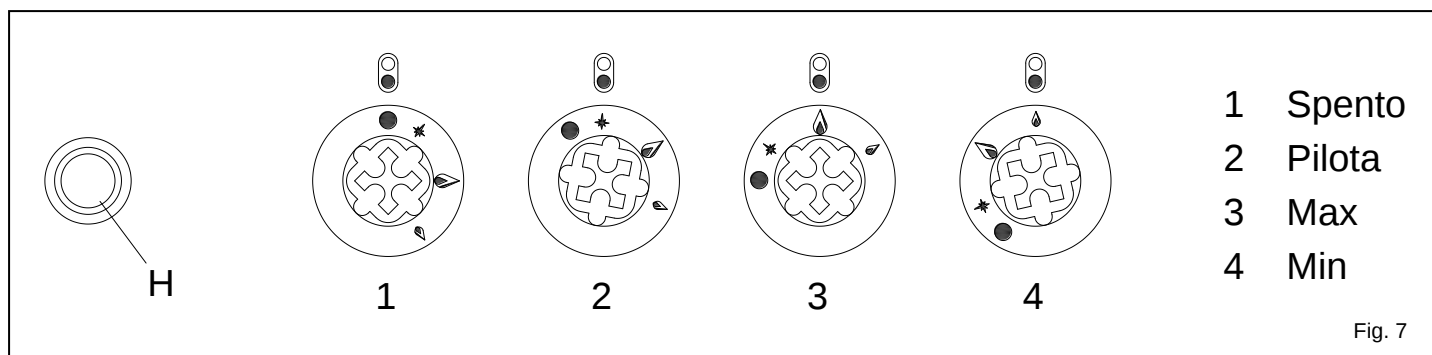


Fig. 7

rilascio della manopola, ripetere l'operazione.

6.2 Accensione bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso sinistra sulla posizione "massimo" (fiamma grande), oppure direttamente sulla posizione "minimo" (fiamma piccola). Tra queste due posizioni è possibile scegliere la portata calorica desiderata per la cottura.

6.3 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra sulla posizione ★; resterà accesa solo la fiamma pilota. Se si continua a girare la manopola fino alla posizione ●, anche la fiamma pilota si spegnerà.

SERIE 6 UNICO - Accensione e spegnimento

6.4 Accensione del bruciatore principale (Fig. 8)

Premere la manopola "G" e girarla verso sinistra. Contemporaneamente premere il pulsante "H" dell'accensione.

Una volta acceso il bruciatore continuare a tenere premuta la manopola altri 10/20 secondi per permettere alla termocoppia di scaldarsi.

La fiamma si può vedere dal foro spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso la fiamma si spenga durante o dopo il rilascio della manopola, ripetere l'operazione. Ruotare la manopola sulla temperatura desiderata.

6.5 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione "0" (Fig. 8).

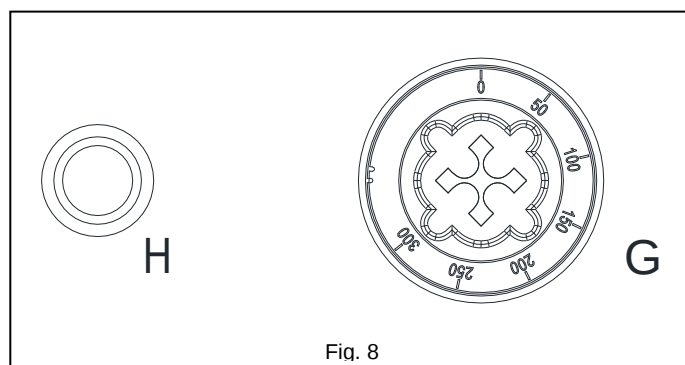


Fig. 8

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto di manutenzione annuale.

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso con tela smeriglio; dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della piastra, per una sua migliore conservazione.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate sapone, o altri detergenti, assicuratevi che non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

GAS FRY-TOP 700 UNICO / 6 UNICO

Code 888670	Rev.00	05/2012
-------------	--------	---------

CONTENTS

1. GENERAL INSTRUCTIONS	6
2. INSTALLATION	7
2.1 Installation of the appliance	7
2.2 Installation	7
2.3 Fumes extraction	7
2.4 Connecting up gas	7
3. TECHNICAL FEATURES	8
Table 1 (gas consumption)	8
Table 2 (UNICO burners)	8
Table 3 (6 UNICO burners)	8
Table 4 (UNICO and 6 UNICO SERIES)	8
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	8
4.1 Checking the supply pressure	8
5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	9
5.1 Replacing the injector of the main burner	9
5.2 Replacement of the injector of the pilot light	9
5.3 Adjusting the minimum	9
5.4 Replacing the injector of the main burner	9
5.5 Adjusting the minimum	9
6. OPERATING INSTRUCTIONS	9
6.1 Pilot ignition	9
6.2 Turning on the main burner	10
6.3 Shutdown	10
6.4 Lighting the main burner "6 UNICO"	10
6.5 Turning out the main burner	10
7. MAINTENANCE	10

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of the gas mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the gas supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff, in accordance with the standards.

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high pressure jets of water.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean.

Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

If you don't use the equipment long periods, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

Before carrying out the connection, check on the technical data plate that the appliance has been tested and type-approved for the type of gas available on the user's premises.

Should the type of gas indicated on the plate not be that available, follow the instructions in the paragraph "Conversion to different type of gas".

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN OUT OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

The operations of installation, any conversion for use with other types of gas, start-up and the remedying of any faults in the systems, must only be carried out by qualified staff, in accordance with current laws.

The gas systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations existing in the various areas and in particular consideration must be made of the fact that the air required for combustion of the burners is equal to 2 m³/h per kW of installed power and that accident prevention regulations must be observed.

2.2 Installation

Remove the appliances from the packing and position them in the place of use, levelling them and regulating their height by means of the adjustable feet or other means.

Remove the protective film from the external panels, detaching it slowly to prevent the glue from remaining.

It is important that the walls adjacent to the appliance are protected against the heat. Place refractory sheets in between them place the appliances at least 200 mm away from the side or rear walls.

2.3 Fumes extraction

The appliances must be installed in rooms suitable for the extraction of combustion products, in accordance with the provisions of the installation instructions. Our equipment is considered (see specifications table) as:

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

The A type appliances must be installed in sufficiently ventilated places in order to prevent the concentrations of harmful substances in the room where the unit is installed. They are not designed to be connected to a discharge line of combustible materials. These appliances must discharge the combustible products into the appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

Failing this, the use of an extractor fan is permitted, connected directly to an external area, with sufficient capacity, which will then be increased by the exchange of air necessary for the welfare of the workers under current regulations, approximately 35 m³/h for each kW of gas power installed.

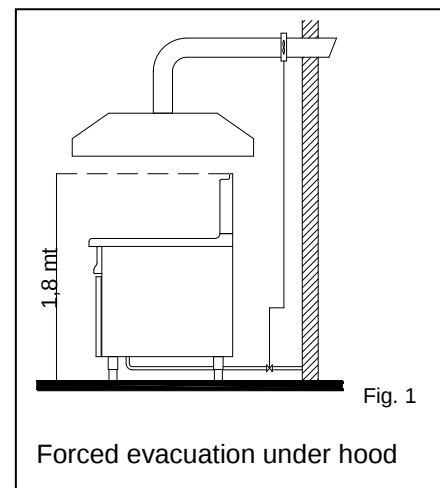
Forced fume evacuation under hood. In this case, the end of the appliance's exhaust pipe must be at least 1.8 m above the floor on which the appliance stands (the ground), and the mouth of the combustion fume pipe must be inside the same extractor hood (Fig. 1). The appliance's gas supply must be connected to the forced evacuation system so the former can be cut out in the event its capacity falls below that required by the law in force. It should only be possible to restore the appliance's gas supply manually.

2.4 Connecting up gas

Check on the rating plate (Fig. 2), under the fires on the left-hand side, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply



			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 2

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimise operating efficiency.

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is positioned on the left of the cabinet.

- Appliance in category
- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37mbar
Natural gas (G20) 20mbar

TABLE 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m³/h	TIPO
UNICO SERIES	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
UNICO SERIES	800x730		14	1,10	1,48	A1
6 UNICO SERIES	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
6 UNICO SERIES	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABLE 2

FOR UNICO SERIES APPLIANCES 400x730x900H				
NOMINAL CAPACITY kW 7		REDUCED CAPACITY kW 3		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95*	24*	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R*	29.2*	Adjustable	-

* For appliances UNICO series (800x730x900H) with nominal capacity 7 + 7 = 14 kW and reduced capacity 3 + 3 = 6 kW the injectors are double.

TABLE 3

FOR APPLIANCES "6 UNICO" SERIES 350x630x285H				
NOMINAL CAPACITY kW 6		REDUCED CAPACITY kW 1,7		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	125		70	4.0
Natural gas (G20 20mbar)	190		Adjustable	1.0

* For appliances "6 UNICO" series (700x630x285) with nominal capacity 6 + 6 = 12 kW and reduced capacity 1.7 + 1.7 = 3.4 kW the injectors are double.

TABLE 4

700 UNICO SERIES	DIMENSIONS	PLATE DIMENSIONS	PLATE COMPOSITION	kW
U70FTG40L	400x730x900	360x570	Smooth	7
U70FTG80L	800x730x900	755x570	Smooth	14
U70FTG80LR	800x730x900	755x570	Half smooth – half scored	14
6 UNICO SERIES	DIMENSIONS	PLATE DIMENSIONS	PLATE COMPOSITION	kW
6UFTG35L	350x630x285	330x510	Smooth	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	Smooth	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	Half smooth – half scored	12

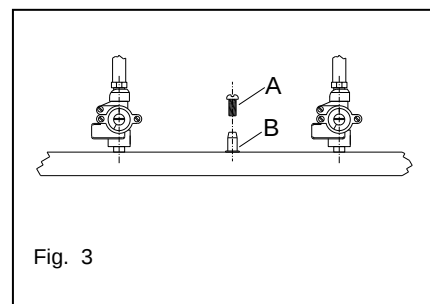
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed. Also check correspondence to the indications below.

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 3)

The supply pressure can be measured by means of a pressure gauge with a U-shaped pipe, or of the electronic type with a minimum grading of 0.1 mbar.

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise check on the cause.
- At the end of the operations, reassemble the appliance and check the connection.



ATTENTION: If the pressure measurement is not within the thresholds stated in table 5, instead of installing the appliance you should contact your gas provider to report a fault with your mains supply.

Close the gas valve, disconnect the pressure measurement device, do up the screw you had previously undone and close the front panel.

TABLE 5 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

To do this we need to change the injectors, adjust the low flow rates, adjust the position of the primary air as indicated below

After performing these operations, apply the 'sticker supplied with the nozzles that indicates the new type of gas on the data plate (Fig. 2).

5.1 Replacing the injector of the main burner

To change the injector, remove the control panel; with a key CH 12 unscrew the injector and replace it according Table 2.

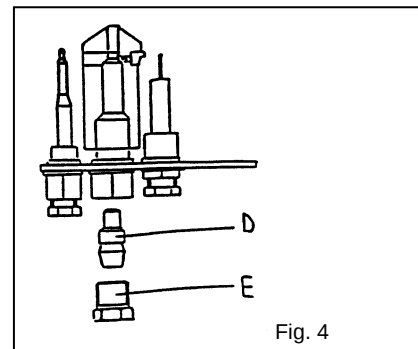


Fig. 4

5.2 Replacement of the injector of the pilot light (Fig. 4)

The pilot burner is only accessible after removing the panel. The pilot injector is fixed and does not need any adjustment for the primary air. To change the injector "D" loosen the fixing nut "E" and replace the injector according to Table 2.

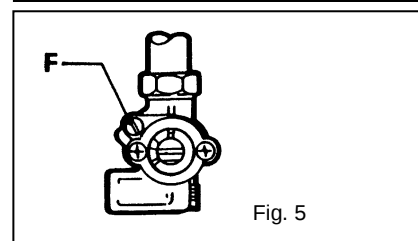


Fig. 5

5.3 Adjusting the minimum (Fig. 5)

Adjust the minimum with a screwdriver from the screw "F" to obtain the reduced flow rate indicated in Table 2. Verify that the amount of gas is sufficient to maintain a minimum stable and resistant in the passage maximum/minimum flow rate.

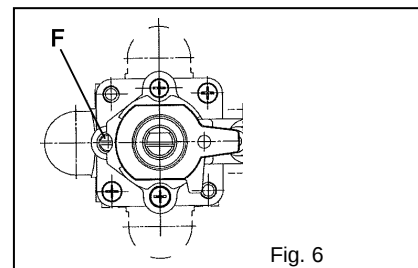


Fig. 6

"6 UNICO" SERIES

5.4 Replacing the injector of the main burner

To change the injector, remove the control panel; unscrew the injector with a key CH 7 and replace according to table 3.

5.5 Adjusting the minimum (Fig. 6)

Adjust the minimum with a screwdriver from the screw "F" to obtain the reduced flow rate as indicated in Table 3. Verify that the amount of gas is sufficient to maintain a minimum stable and resistant in the passage max/min flow rate.

6. OPERATING INSTRUCTIONS

Caution: before using the appliance the plate has to be cleaned with hot water.

The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens. It also has to be used under supervision and only for grilling food.

"UNICO" SERIES - TURNING ON AND OFF

6.1 Pilot ignition (Fig. 7)

Press the knob and turn it to the left until the position "★" (pilot ignition).

Hold down the knob and simultaneously press the button "H" of the burner ignition. After lighting the pilot, do not release the knob and hold it for another 10-20 seconds to heat the thermocouple.

The flame can be seen from the hole indicator that is located on the front panel. If the flame goes out during or after the release of the knob, repeat the operation.

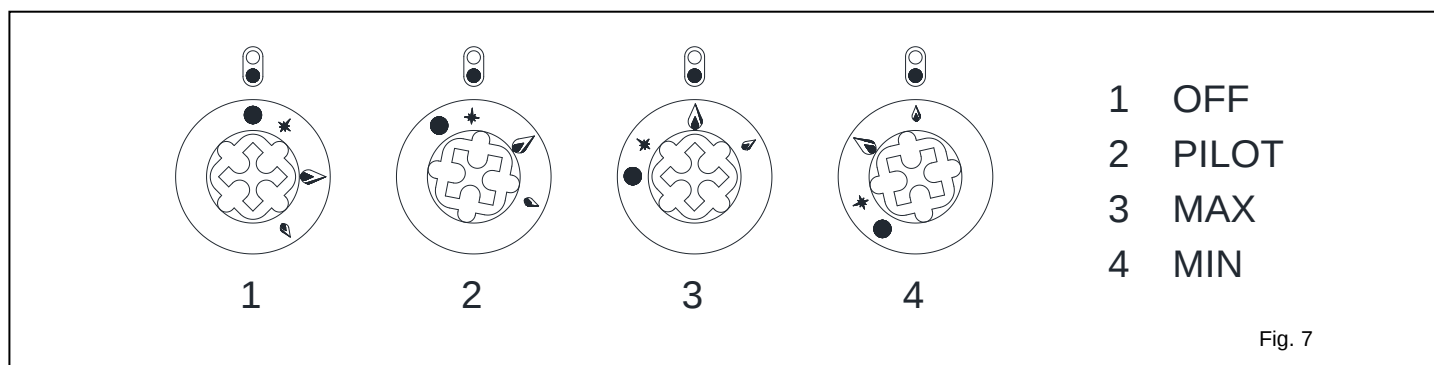


Fig. 7

6.2 Turning on the main burner

To light the main burner, turn the knob to the left to position "max" (large flame), or directly to the position "minimum" (small flame). Between these two positions you can choose the caloric flow rate desired for cooking.

6.3 Shutdown

To turn off the main burner, turn the knob to the right position "★"; will stay on only the pilot light. If you continue to turn the knob to the position "●" even the pilot light will go off.

"6 UNICO" SERIES - TURNING ON AND OFF

6.4 Lighting the main burner (Fig. 7)

Press the knob "G" and turn to the left. Simultaneously press the "H" of the burner ignition. Once turned on the burner continue to hold the knob other 10/20 seconds to allow the thermocouple to heat up. The flame can be seen from the hole indicator that is located on the front panel. If the flame goes out during or after the release of the knob, repeat the operation. Turn the knob to the desired temperature.

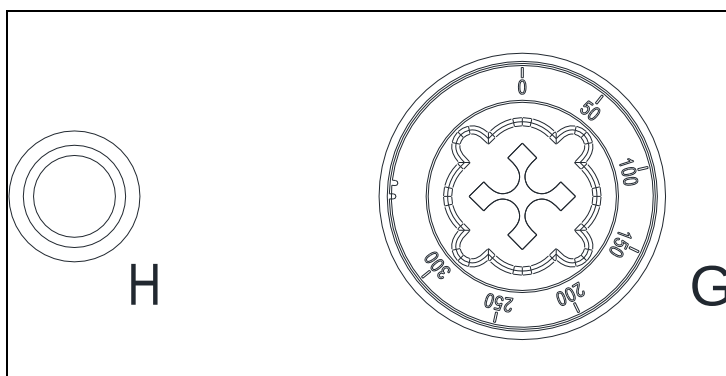


Fig. 8

6.5 Turning out the main burner

Turn the knob to the "0" position (Fig. 8).

7. MAINTENANCE

We recommend signing a maintenance contract at last once a year.

Clean the cooking plate after use with an emery cloth. After cleaning a thin layer of cooking oil has to be applied to the plate surface in order to preserve it better.

The parts in stainless steel have to be cleaned gently, using warm water. If you use soap or detergent, make sure that they do not contain abrasive products and that they are recommended for cleaning stainless steel.

If the appliance is not used for a certain period of time, close the gas supply cock. In the case of a fault in the appliance or malfunctioning close the main gas inlet cock and call the technical service centre.

All repairs and fault remedying must be carried out by a skilled installer.

GRILLADES À GAZ (FRY-TOPS) SÉRIES STILE UNICO ET 6 UNICO NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

Cod. 888670	Rev. 00	03/2015
-------------	---------	---------

SOMMAIRE		
1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 11
2.	INSTALLATION	Pag. 12
	2.1 Installation de l'appareil	Pag. 12
	2.2 Pose des appareil	Pag. 12
	2.3 Evacuation des fumées	Pag. 12
	2.4 Raccordement du gaz	Pag. 12
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag. 13
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 13
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur STILE UNICO)	Pag. 13
	Tableau 3 (caractéristiques techniques brûleur 6 UNICO)	Pag. 13
	Tableau 4 (fry-top STILE UNICO e 6 UNICO)	Pag. 13
4.	FOCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag. 14
	4.1 Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 14
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag. 14
	STILE UNICO	Pag. 14
	5.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 14
	5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 14
	5.3 Réglage du débit minimum	Pag. 14
	5.4 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 14
	5.5 Réglage du débit minimum	Pag. 15
6.	MODE D'EMPLOI	Pag. 15
	6.1 Allumage de la veilleuse	Pag.15
	6.2 Allumage du brûleur principal	Pag. 15
	6.3 Extinction du brûleur principal	Pag. 15
	6.4 Extinction totale	Pag. 15
	6.5 Allumage du brûleur principal	Pag. 15
	6.6 Extinction du brûleur principal	Pag.15
7.	ENTRETIEN	Pag.15

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation gaz.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paillette, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaque signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Au cas où le type de gaz indiqué sur la plaque ne serait pas celui distribué, suivre les indications du paragraphe "Transformation pour fonctionnement avec d'autres types de gaz".

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications que retienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATERIEL DOIT ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les adaptations éventuelles à d'autres types de gaz, la mise en marche et l'élimination d'inconvénients éventuels dans les installations ne doivent être accomplies que par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée et que les Normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Pose des appareils

Sortir les appareils de l'emballage et les installer dans le lieu d'utilisation en procédant à leur mise à niveau et à leur réglage en hauteur en agissant sur les pieds réglables ou sur d'autres moyens.

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en la détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion qui doit se produire conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme: **APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"**

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.

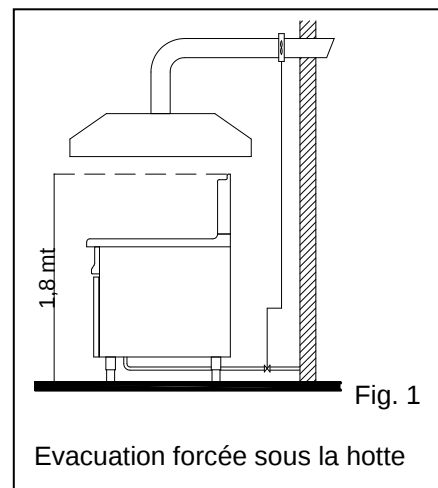
En son absence, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur, avec un débit non inférieur aux nécessités, et qui doit être ensuite augmenté du renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs selon les normes en vigueur, indicativement pour un total de 35 m³/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.

Evacuation forcée sous la hotte. En cas d'installation sous une hotte, l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareil (sol); la section de sortie des conduits d'évacuation des produits de la combustion doit être placée dans le périmètre de base de la hotte (Fig. 1). L'alimentation du gaz à l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation forcée, et doit s'interrompre au cas où le débit de celui-ci descend au-dessous des valeurs prescrites par la norme d'installation. Le retour de l'alimentation du gaz à l'appareil ne doit pouvoir s'effectuer que manuellement.

2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 2) située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.



			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI -GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	TIPO/TYPER A1 MOD.									
	NR.									
Σ Qn										
Kw										
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h										
G20			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
m³/h										
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac Kw Hz Made in Italy										

Fig. 2

Fig. 2

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Eviter d'interposer des réduction de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillée de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2E+3+
- Pression d'alimentation : Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37mbars
Gaz naturel "H" (G20/25) 20/25mbars

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x L)	RACCORDEMENT ENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSOMMATION Kg/h	CONSOMMATION m ³ /h	TYPE
U70FTG40	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
U70FTG80	800x730		14	1,10	1,48	A1
6UFTG40	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
6UFTG80	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABLEAU 2

POUR APPAREILS SÉRIE 700s 400x730x270/900				
DÉBIT NOMINAL KW 7	DÉBIT MINIMUM KW 3			
	Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	95*	24*	90	-
Gaz naturel (G20)	140R*	29.2*	Réglable	-

* Pour les appareils série 700s (800x700x270/900) avec débit nominal 7 + 7 = 14 kW et débit minimum 3 + 3 = 6 kW les injecteurs sont doubles.

TABLEAU 3

POUR APPAREILS SÉRIE 6 UNICO 350x630x285H				
DÉBIT NOMINAL KW 6	DÉBIT MINIMUM KW 1,7			
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	125		70	4.0
Gaz naturel (G20)	190		Regolabile	1.0

* Pour les appareils série 6 UNICO (700x630x285) avec débit nominal 6 + 6 = 12 kW et débit minimum 1,7 + 1,7 = 3,4 Kw, les injecteurs sont doubles.

TABLEAU 4

MODÈLE SÉRIE STILE UNICO	DIMENSIONS	DIMENSIONS PLAQUE	COMPOSITION PLAQUE	KW
U7F0TG40L	400x730x900	360x570	Lisse	7
U70FTG80L	800x730x900	755x570	Lisse	14
U70FTG80LR	800x730x900	755x570	½ Lisse / ½ Nervurée	14
MODÈLE SÉRIE 6 UNICO	DIMENSIONS	DIMENSIONS PLAQUE	COMPOSITION PLAQUE	KW
6UFTG35L	350x630x285	330x510	Lisse	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	Lisse	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	½ Lisse / ½ Nervurée	12

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

Contrôler si les indications de la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifier en outre la correspondance de ce qui est reporté ci-dessous.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 3)

La pression d'alimentation peut être mesurée au moyen d'un manomètre avec tuyau en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0.1 mbar.

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Mettre en marche l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue : dans le cas contraire, en vérifier la cause.
- À la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.

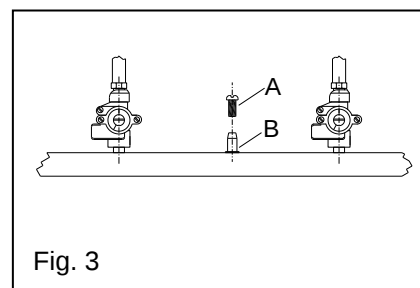


Fig. 3

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 5, l'installation ne pourra pas être effectuée et il faudra informer de l'anomalie sur le réseau, l'entreprise de distribution du gaz.

Fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre, revisser la vis de fermeture et refermer la porte antérieure.

TABLEAU 5 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Gaz	Pression d'alimentation [mbar] BE - FR		
	nominal	min	max
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30
Gaz liquide G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

SÉRIE STILE UNICO

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2 et 3.

5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur "D", dévisser l'écrou de fixation "E" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2 ou 3.

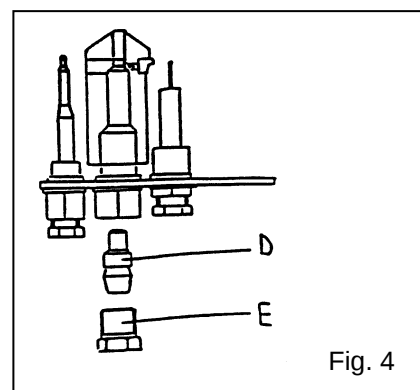


Fig. 4

5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

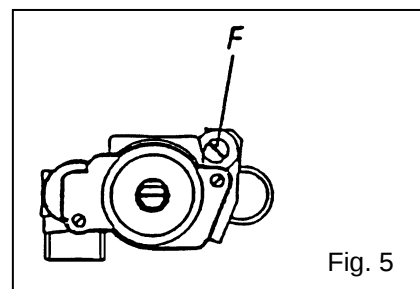


Fig. 5

SÉRIE 6 UNICO

5.4 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2 et 3.

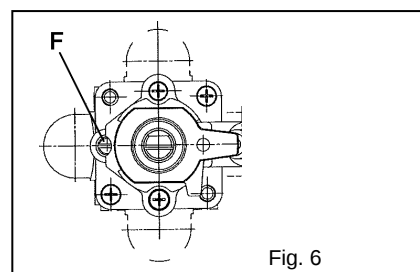


Fig. 6

5.5 Réglage du débit minimum (Fig. 6)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 3. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

6. MODE D'EMPLOI

Attention: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude.

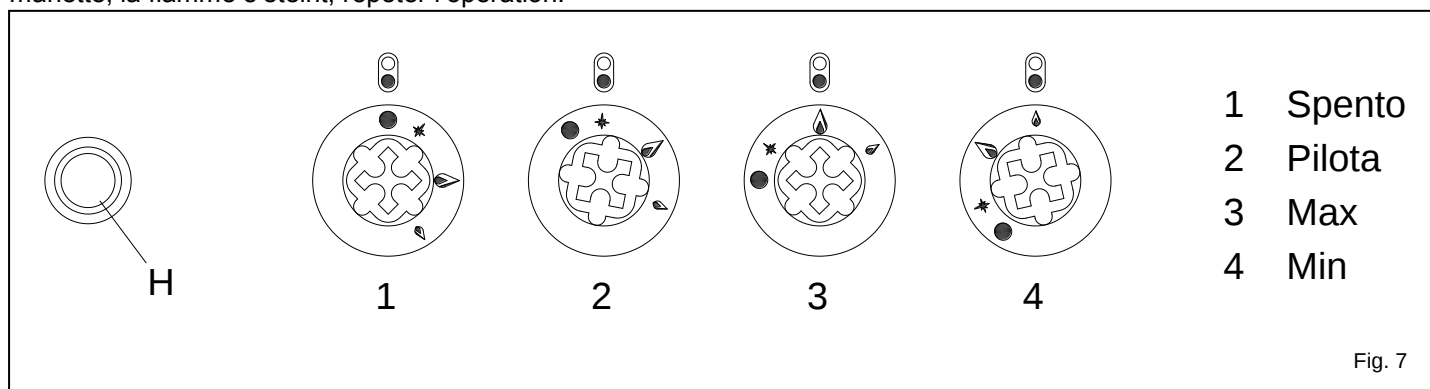
L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et seulement pour griller les aliments.

SÉRIE STILE UNICO

6.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 7)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage "H". Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher.

La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



6.2 Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position "maximum" (grande flamme) ou directement sur la position "minimum" (petite flamme). Entre ces deux positions, il est possible de choisir la puissance désirée pour la cuisson.

6.3 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette vers la droite sur la position veilleuse: le brûleur principal s'éteint, seule la veilleuse reste allumée.

6.4 Extinction totale

Pour éteindre la veilleuse et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "●" éteint. (Fig. 6)

SÉRIE 6 UNICO

6.5 Allumage du brûleur principal (Fig. 8)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage "H". Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher.

La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



6.6 Extinction totale

Pour éteindre la veilleuse et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "0" (Fig. 8).

7. ENTRETIEN

Nous conseillons de souscrire un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Nettoyer la plaque après utilisation, avec de la toile émeri; après le nettoyage, il est nécessaire de passer une légère couche d'huile de cuisine sur la surface de la plaque, pour une meilleure conservation.

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon ou du détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

Toutes les opérations de réglage et de dépannage doivent être effectuées par un installateur agréé.

GAS-GRILLPLATTEN SERIE 700s UND 900s

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Cod. 888668	Rev. 04	05/2012
-------------	---------	---------

INHALT		
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 16
2.	INSTALLATION	Pag. 17
	2.1 Installation des gerätes	Pag. 17
	2.2 Installation	Pag. 17
	2.3 Rauchgasabführung	Pag. 17
	2.4 Gasanschluss	Pag. 17
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag. 18
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 18
	Tabelle 2 (Technische angäbe für STILE UNICO)	Pag. 18
	Tabelle 3 (Technische angäbe für SERIE 6 UNICO)	Pag. 18
	Tabelle 4 (Griddleplatten SERIE STILE UNICO E 6 UNICO)	Pag. 18
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART	Pag. 19
	4.1 Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 19
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag. 19
	5.1 Austausch der düse der Hauptbrenner	Pag. 19
	5.2 Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 19
	5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung	Pag. 19
	5.4 Ersetzen des Hauptbrennerinjektors	Pag. 19
	5.5 Anpassung der Minima	Pag. 19
6.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 20
	6.1 Zündung des Wachflammenbrenners SERIE STILE UNICO	Pag. 20
	6.2 Zündung des Hauptbrenners	Pag. 20
	6.3 Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 20
	6.4 Ausschalten beider Brenner SERIE 6 UNICO	Pag. 20
	6.5 Stilllegung	Pag. 20
7.	WARTUNG	Pag. 20

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der Angaben des Herstellers.

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -schaber verwendet werden, da sich Eisenpartikel ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem *Geräteschild zu überprüfen*, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und typgeprüft wurde.

Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Abschnitt "Anpassung an eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.

Die herstellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden broschure durch ubertragyns oder druckfehler. Siebehaltssichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern.

Die herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ag. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFER WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

Die Installation, eine eventuelle Anpassung an andere Gasarten, die Inbetriebnahme sowie die Behebung von eventuell auftretenden Betriebsstörungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen und die Räume in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft der Brenner 2 m³/h pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

2.2 Installation

Die Geräte auspacken, am vorgesehenen Ort aufstellen, nivellieren und mit den verstellbaren Füßen o.a. auf die gewünschte Höhe einstellen.

Den Schutzfilm von den äußeren Platten sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberückständen – entfernen.

Wichtiger hinweis: Die angrenzenden Wände sind gegen die austretende Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien zwischenzufügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen.

2.3 Rauchgasabführung

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen. Unsere Geräte gehören folgender Kategorie an (siehe Tabelle "Technische Daten"):

GASGERATE TYP "A1"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschädlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen. Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Geräte muss über entsprechende Hauben oder ähnliche Vorrichtungen geschehen, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder unmittelbar mit dem Außenbereich verbunden sind.

In Ermangelung ist der Einsatz eines Luftsaugers zulässig, der direkt mit der Außenumgebung verbunden ist. Sein Durchsatz darf nicht unter dem erforderlichen Durchsatz liegen. Er muss dann um die Belüftung ergänzt werden, die notwendig ist für das Wohlbefinden der Bediener und in Entsprechung der geltenden Vorschriften, also etwa insgesamt 35 m³/h je kW installiertes Gas.

Gebläse-Rauchabzug über Abzugshaube. Bei Installation unter einer Abzugshaube muss sich das Ende der Abzugsleitung des Geräts mindestens 1,8 m über der Aufstellfläche des Geräts (Boden) befinden, der Auslass-Querschnitt der Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte muss innerhalb der Grundfläche der Abzugshaube angeordnet sein (Abb. 1). Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt so mit dem Gebläse-Rauchabzug verschaltet sein, dass sie, wenn die Abzugsleistung unter die von den Installationsbestimmungen vorgeschriebenen Werte sinkt, unterbrochen wird. Die Wiederaufnahme der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein.

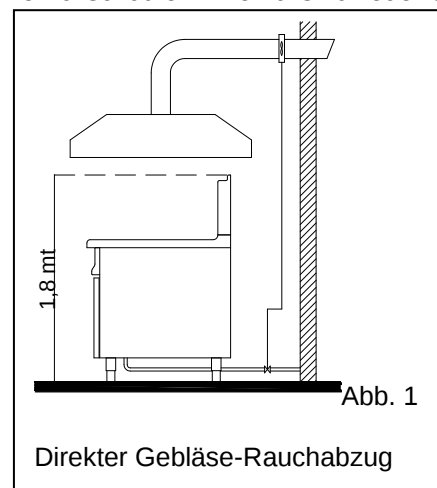
2.4 Gasanschluss

Auf dem Schild mit den technischen Daten (Abb. 2), dass sich an die Linken Seite, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zu Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten



			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		
	TIPO/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
NR.			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
ΣQ_n			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
			G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
			I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac			Kw		Hz		Made in Italy		

Abb. 2

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie II2ELL3B/P
- Förderdruck: Butan/Propan (G30-G31) 50/50 mbar
Erdgas (G20-G25) 20/20 mbar)

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m ³ /h	TYP
U7FTG40	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
U7FTG80	800x730		14	1,10	1,48	A1
6UFTG35	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
6UFTG70	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABELLE 2

FÜR GERÄTE SERIES 700 UNICO 400x730x900H				
NENNWÄRMEBELASTUNG kW 7		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	75R*	24*	90	-
Erdgas (G20 20mbar)	140R*	29.2*	Adjustable	-
* Die Geräte der Serie 700 UNICO (800x730x270/900) mit einer Nennwärmebelastung 7 + 7 = 14 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 3 + 3 = 6 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

TABELLE 3

FÜR GERÄTE SERIES 650 UNICO 350x630x285H				
NENNWÄRMEBELASTUNG kW 6		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 1.7		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	110*		70	4.0
Erdgas (G20 20mbar)	190*		Adjustable	1.0
* Die Geräte der Serie 650 UNICO (700x630x285) mit einer Nennwärmebelastung 6 + 6 = 12 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 1.7 + 1.7 = 3.4 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

TABELLE 4

MODELL SERIE 700 UNICO	MASSE	MASSE BRATPLATTE	AUSFÜHRUNG BRATPLATTE	Kw
U70FTG40L	400x730x900	360x570	Smooth	7
U70FTG80L	800x730x900	755x570	Smooth	14
U7FTG80LR	800x730x900	755x570	Half smooth – half scored	14

MODELL SERIE 650 UNICO	MASSE	MASSE BRATPLATTE	AUSFÜHRUNG BRATPLATTE	Kw
6UFTG35L	350x630x285	330x510	Smooth	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	Smooth	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	Half smooth – half scored	12

4. ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 3)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01, mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt. Ist dies nicht Fall, ist die Ursache zu ermitteln.
- Danach ist das Gerät erneut zu montieren und der Anschluss zu überprüfen.

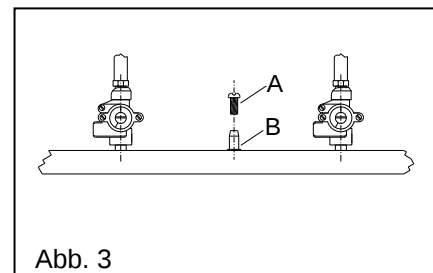


Abb. 3

ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 5 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren.

Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

TABELLE 5 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

5. EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GAS

Um diesen Vorgang durchzuführen, müssen die Injektoren gewechselt, die reduzierten Flussraten eingestellt und die Primärluftposition wie unten angegeben eingestellt werden.

Nach Durchführung dieser Arbeiten, den Klebstoff mit der neuen Gasart (mit den Düsen enthalten) auf das Typenschild auftragen (Abb. 1).

UNICO SERIE

5.1 Austausch des Hauptbrennerinjektors

Um den Injektor zu wechseln, entfernen

Sie das Bedienfeld; schrauben Sie den Injektor mit einem CH 12 Schlüssel ab und ersetzen Sie ihn gemäß Tabelle 2.

5.2 Austausch des Pilotflammeninjektors (Abb. 4)

Der Pilotbrenner ist nur nach der Entfernung des Bedienfeldes zugänglich.

Der Pilot-Injektor ist fest und es ist keine Einstellung für Primärluft erforderlich.

Um den Injektor "D" zu wechseln, schrauben Sie die Befestigungsmutter "E" ab und ersetzen Sie den Injektor gemäß Tabelle 2.

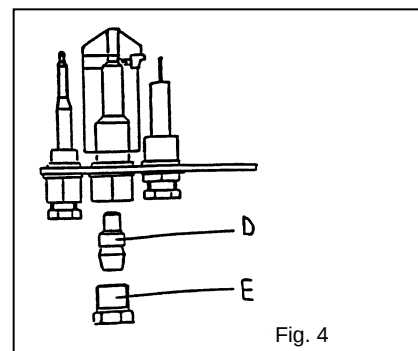


Fig. 4

5.3 Anpassung der Minima (Abb. 5)

Stellen Sie das Minimum mit einem Schraubenzieher von der "F"-Schraube ein, um die in Tabelle 2 angegebene reduzierte Durchflussrate zu erhalten.

Überprüfen Sie, dass die Gasmenge ausreicht, um ein Minimum stabil und beständig gegen den maximalen Durchfluss / Mindestdurchfluss zu halten.

SERIE 6 UNICO

5.4 Austausch des Hauptbrennerinjektors

Um den Injektor zu wechseln, entfernen Sie das Bedienfeld; schrauben Sie den Injektor mit einem CH 7 Schlüssel ab und ersetzen Sie ihn gemäß Tabelle 3.

5.5 Anpassung der Minima (Abb. 6)

Stellen Sie das Minimum mit einem Schraubenzieher von der "F"-Schraube ein, um die in Tabelle 3 angegebene reduzierte Durchflussrate zu erhalten. Überprüfen Sie, dass die Gasmenge ausreicht, um ein Minimum stabil und beständig gegen den maximalen Durchfluss / Mindestdurchfluss zu halten.

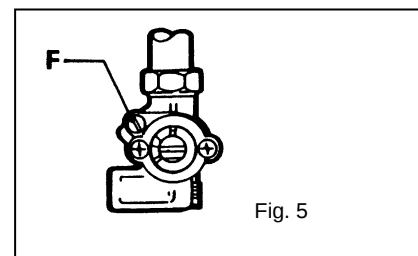


Fig. 5

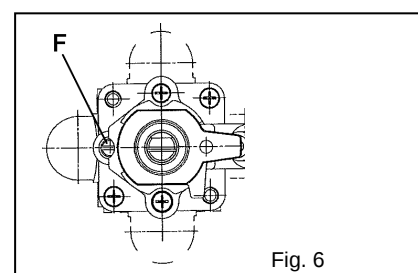


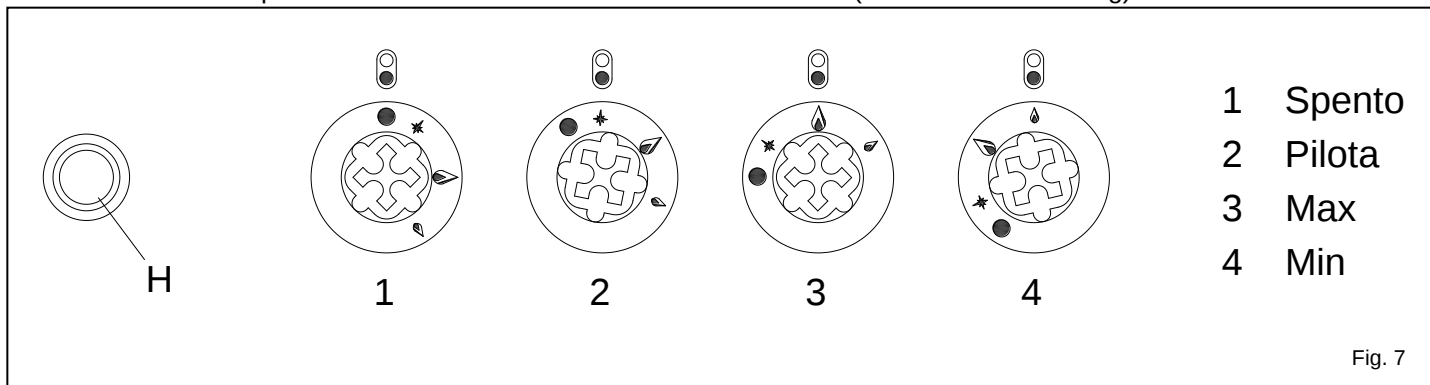
Fig. 6

6. BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser zu reinigen. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und nur zum Grillen von Lebensmitteln benutzbar.

6.1 Zündung des Wachflammenbrenners / der Pilotsflammen (Abb. 7)

Drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn nach links in die Position ★ (Zündflamme Zündung).



Halten Sie den Knopf gedrückt und drücken Sie gleichzeitig die "H" -Taste an der Zündung. Nach dem Einschalten der Zündflamme, den Knopf nicht loslassen sondern weitere 10/20 Sekunden lang halten, um das Thermoelement zu erwärmen.

Die Flamme ist an der Kontrollleuchte auf der Vorderseite erkennbar. Falls die Flamme während oder nach dem Loslassen des Knopfes erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.

6.2 Zündung des Hauptbrenners

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Knopf nach links auf die Position "Maximum" (große Flamme) oder direkt auf die Position "Minimum" (kleine Flamme). Zwischen diesen beiden Positionen kann der gewünschte Kalorie Einfluss zum Kochen gewählt werden.

6.3 Ausschalten

Um den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf in der Position ★ nach rechts; nur die Zündflamme leuchtet weiter. Wenn Sie den Knopf weiterhin in die Position ● drehen, wird auch die Pilotflamme ausgeschaltet.

SERIE 6 UNICO - Ein- und Ausschalten

6.4 Einschalten des Hauptbrenners (Abb. 8)

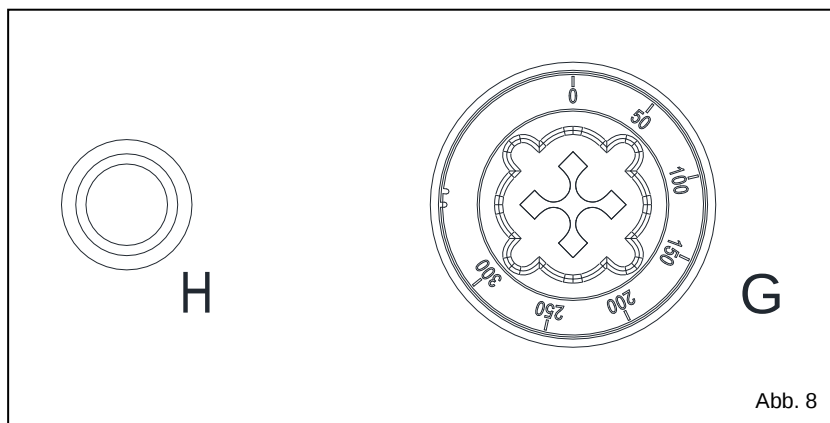
Drücken Sie den Knopf "G" und drehen Sie ihn nach links. Drücken Sie gleichzeitig die "H" -Taste an der Zündung. Wenn der Brenner eingeschaltet ist, den Knopf für weitere 10/20 Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erhitzen kann.

Die Flamme ist an der Kontrollleuchte auf der Vorderseite erkennbar. Falls die Flamme während oder nach dem Loslassen des Knopfes erlischt, wiederholen Sie den Vorgang.

Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Temperatur.

Ausschalten beider Brenner

Um den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf auf die Position "0" (Abb. 8).



7. WARTUNG

Es empfiehlt sich, mindestens einmal pro Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleifsteinen reinigen; nach erfolgter Reinigung ist die Bratplatte mit etwas Küchenöl zu bestreichen für bessere Bewahrung.

Sämtliche Teile aus Edelstahl sind sorgfältig mit lauwarmem Wasser zu reinigen. Wird Seife oder Reinigungsmittel verwendet, hat man sich zu vergewissern, dass diese keine Schleifmittel enthalten und dass sie für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und den Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

FRY-TOP A GAS SERIE 700s Y 900s

MANUAL DE INSTRUCCIONES, USO Y MANTENIMIENTO

Cod. 888658	Rev. 04	05/2012
-------------	---------	---------

SOMMARIO

1. INSTRUCCIONES GENERALES	21
2. INSTALACIÓN	22
2.1 Instalación del aparato	22
2.2 Instalación	22
2.3 Extracción de humo	22
2.4 Conexión del suministro de gas	23
3. CARACTERÍSTICAS	23
TABLA 1 (consumo de gas)	23
TABLA 2 (datos técnicos para los quemadores STILE UNICO SERIES)	23
TABLA 3 (datos técnicos 6 SERIE UNICO quemadores)	23
TABLA 4 (Fry-top SERIE STILE ÚNICO y 6 ÚNICO)	23
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE	24
4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)	24
5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	24
5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	24
5.2 Sustitución de los inyectores de la llama piloto (Fig. 4)	24
5.3 Regulación de la capacidad reducida (Fig. 5)	24
5.4 Reemplazar el inyector principal del quemador	24
5.5 Ajuste de los mínimos	32
6. INSTRUCCIONES DE USO	25
6.1 Encendido de la llama del piloto (Fig. 6)	25
6.2 Encendido del quemador principal	25
6.3 Apagado del quemador principal	25
6.4 Apagado total	25
6.5 Cierre	25
7. MANTENIMIENTO	25

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importante en relación con la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

Conserve este manual para futuras referencias y consultas de los usuarios.

Una vez haya retirado el embalaje, asegúrese de que el equipo esté intacto. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesional debidamente cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que su régimen y potencia se corresponde con el suministro eléctrico y de gas.

El equipo únicamente podrá ser usado por personal formado para su utilización.

Antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte el equipo del sistema de suministro eléctrico y/o de gas.

Apague el equipo en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, contacte únicamente con un servicio técnico autorizado y solicite la utilización de recambios originales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en riesgo la seguridad del equipo.

La conexión, la instalación del sistema y de los dispositivos, la ventilación y la extracción de humos deben efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y correrán a cargo de profesionales cualificados.

La seguridad eléctrica del equipo únicamente puede garantizarse si existe una conexión adecuada a un sistema efectivo de toma de tierra tal y como prevén las actuales normativas de seguridad para instalaciones eléctricas.

Deberán verificarse las exigencias básicas de seguridad y, en caso de duda, deberá solicitarse una inspección minuciosa del sistema por parte de profesionales debidamente cualificados. El fabricante no podrá ser considerado responsable por ningún daño relacionado con un fallo en la toma de tierra de la instalación.

Este equipo únicamente podrá utilizarse para los fines para los cuales fue específicamente diseñado.

No lave el equipo con chorros directos de agua a alta presión.

No obstruya las aperturas u orificios de ventilación destinados a extracción o salida de calor.

Con el fin de evitar el riesgo de oxidación o agresión de productos químicos en general, las superficies de acero inoxidable deben mantenerse limpias.

Limpie cada día los componentes de acero inoxidable con agua jabonosa tibia, enjuáguelos completamente y séquelos con cuidado.

Absténgase en cualquier caso de limpiar el acero inoxidable con estropajos metálicos de lana de acero, cepillos o rascadores de acero inoxidable ya que podrían desprender partículas ferrosas que, al oxidarse, darían lugar a manchas de herrumbre. La lana de acero inoxidable puede usarse, en caso necesario, en la dirección del acabado satinado.

En el caso de que el equipo no vaya a utilizarse durante un período prolongado, cierre la válvula de gas y limpie a fondo todas las superficies de acero con un trapo humedecido con vaselina con el fin de proporcionarles una capa protectora. Asimismo, ventile periódicamente la habitación.

Antes de efectuar la conexión, compruebe en la placa de especificaciones técnicas que el equipo ha sido probado y homologado para el tipo de gas disponible en las instalaciones del usuario.

En el caso de que el tipo de gas indicado en la placa no se encuentre disponible, siga las instrucciones del párrafo "Conversión a diferentes tipos de gas".

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por posibles errores existentes en este manual e imputables a errores de impresión o transcripción. También se reserva el derecho a efectuar modificaciones en el producto si las considera útiles o necesarias sin poner en riesgo las características esenciales del mismo.

La empresa fabricante rechaza cualquier responsabilidad en el caso de que no exista un cumplimiento estricto de las normas contempladas en este manual.

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por daños producidos por una instalación deficiente, manipulación o uso inadecuado del aparato, mantenimiento deficiente, incumplimiento de las normativas locales y uso por parte de personal no cualificado.

EL DESGUACE DE LA MÁQUINA, AL FINAL DEL CICLO DE TRABAJO, DEBE REALIZARSE DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO EN VIGOR. LA MÁQUINA DEBE ENTREGARSE AL PERSONAL AUTORIZADO PARA LA RECUPERACIÓN Y ELIMINACIÓN DE SUS PARTES

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

Las operaciones de instalación así como cualquier modificación para la utilización del aparato con otros tipos de gas, la primera puesta en funcionamiento y la reparación de cualquier defecto en el sistema deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado de conformidad con las leyes vigentes.

Los sistemas de gas y electricidad así como las habitaciones en la cuales ha de efectuarse la instalación deben cumplir las normativas existentes en las distintas áreas y deberá tenerse particularmente en cuenta el hecho de que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m³/h por Kw de potencia instalada y que deberá respetarse la normativa de prevención de accidentes.

2.2 Instalación

Retire el embalaje de los dispositivos y sitúelos en el lugar donde se utilizarán, nivelándolos y regulando su altura mediante los pies ajustables u otros medios.

Retire la película protectora de los paneles externos despegándola suavemente para evitar que la cola quede adherida.

Preste atención que las paredes adyacentes al aparato estén protegidas contra las temperaturas elevadas. Instale placas refractarias entre las paredes y los aparatos y ubíquelos a una distancia mínima de 200 mm de las paredes laterales o trasera.

2.3 Extracción de humo

Los aparatos deben instalarse en habitaciones adecuadas para la extracción del producto de la combustión, de conformidad con lo dispuesto por las instrucciones referidas a la instalación.

Nuestro equipo ha recibido la consideración de:

APARATOS A GAS DE TIPO "A1"

Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior (fig.1)

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior de 1 m³/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

2.4 Conexión del suministro de gas

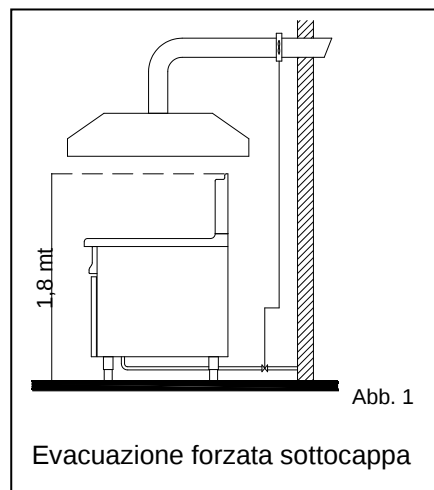
Consulte la placa de características (fig. 2), situada bajo los quemadores en el lateral izquierdo, con el fin de comprobar que el aparato ha sido probado y homologado para el tipo de gas suministrado al usuario.

Compruebe que los difusores de gas del aparato sean adecuados para el suministro de gas disponible.

Compruebe en la placa de características que el reductor de presión sea adecuado para el suministro eléctrico disponible.

Si la presión del suministro de gas sufre una desviación superior al 10% respecto a la presión nominal, instale un regulador de presión antes de la conexión con el aparato para asegurarse de que se mantiene la presión nominal.

No reduzca el diámetro del tubo entre el reductor y el aparato.



			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	TIPO/TYPE A1 MOD.									
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
ΣQ_n		Kw	II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31	G20	G25	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h	m ³ /h	m ³ /h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac										
Kw										
Hz										
Made in Italy										

Fig. 2

Fig. 2

Instale un filtro de gas antes del regulador de presión con el fin de optimizar l'eficiencia de funcionamiento.

3. CARACTERÍSTICAS

La placa de datos se encuentra en la base del armario

- Aparatos por categoría II2h3+
- Presión de suministro: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas natural "H" (G20) 20mbar

TABLA 1

MODELO	DIMENSIONES mm (L x P)	ENLANCE GAS	CAUDAL GAS kW	UTILIZACIÓN GAS Kg/h	UTILIZACIÓN GAS m ³ /h	TIPO
SERIE STILE UNICO	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE STILE UNICO	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 6 UNICO	350x630	1/2" Gc ISOR7	6	0,47	0,63	A1
SERIE 6 UNICO	700x630		12	0,95	1,27	A1

TABLA 2

PARA SERIE STILE UNICO 400x730x900H					
CAUDAL NOMINAL	KW	7	CAUDAL REDUCIDA	KW	3
		inyectores quemador principal Ø 1/100 mm	Inyectores espíaN°	By-pass Ø 1/100 mm	Posición de aire primario quemador principal (tamaño en mm)
Gases líquidos (G30 28...30mbar)		95*	24*	90	-
Gases naturales (G20 20mbar)		140R*	29.2*	ajustable	-
* Para las maquinas de la STILE UNICO (800x700x900) con caudal nominal 7 + 7 = 14 kw y caudal reducido 3 + 3 = 6 kw, los inyectores son 4.					

TABLA 3

PARA SERIE 6 UNICO 350x630x285H				
CAUDAL NOMINAL KW 6		CAUDAL REDUCIDA KW 1,7		
	inyectores quemador principal Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Posición de aire primario quemador principal (tamaño en mm)
Gases líquidos (G30 28...30mbar)	125		70	4.0
Gases naturales (G20 20mbar)	190		ajustable	1.0
* Para las maquinas de la serie 6 UNICO (700x630x285) con caudal nominal 6 + 6 = 12 kw y caudal reducido 1.7 + 1.7= 3.4 kw, los inyectores son dobles				

TABLA 4

MODELO SERIE STILE UNICO	DIMENCIONES	DIMENCIONES PLACHA	COMPOSICIÓN PLANCHA	kW
U70FTG40L	400x730x900	360x570	Lisa	7
U70FTG80L	800x730x900	755x570	Lisa	14
U70FTG80LR	800x730x900	755x570	lisa/rayada	14
MODELO SERIE 6 UNICO	DIMENCIONES	DIMENCIONES PLACHA	COMPOSICIÓN PLANCHA	kW
6UFTG35L	350x630x285	330x510	lisa	6
6UFTG70L	700x630x285	680x510	lisa	12
6UFTG70LR	700x630x285	680x510	lisa/rayada	12

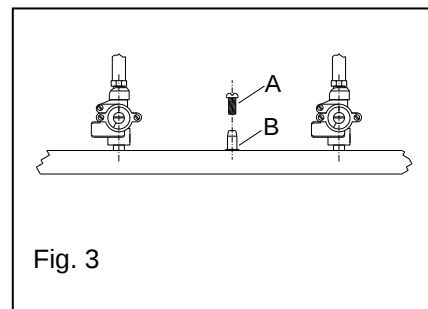
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE

Compruebe que las indicaciones en la placa de características se corresponden con las propiedades del gas suministrado. Compruebe asimismo que se cumple lo especificado a continuación.

4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)

La presión del suministro debe medirse utilizando un manómetro que incorpore un tubo en forma de U o bien con la ayuda de un manómetro electrónico con una graduación mínima de 0,1 mbar.

- Afloje el tornillo "A" en la toma de presión "B".
- Aplique el manómetro.
- Encienda el dispositivo y compruebe que la presión es la prevista, en caso contrario, compruebe las causas de la desviación.
- Al final de la operación, vuelva a montar el dispositivo y compruebe la conexión.



ADVERTENCIA: Si el valor de la presión de alimentación se mide fuera de la gama que aparece en la Tabla 5, no es posible instalar y debe informar al proveedor de gas anomalía de la red.

Cierre la válvula de interceptación del gas, desconecte el manómetro, sustituir el tornillo de cierre y cierre la puerta frontal.

TABLA 5 - Límites de la presión del suministro de gas

Gas	Presión del Suministro (mbar)		
	Nominal	Mínimo	Máximo
Gas Natural G20	20	17	25
Gas Propano/Butano G30-G31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. AJUSTE PARA LA OPERACIÓN CON OTROS TIPOS DE GAS

Para realizar esta operación, es necesario cambiar los inyectores, ajustar los caudales reducidos y ajustar la posición del aire primario como se indica a continuación.

Después de llevar a cabo estas operaciones, aplique el adhesivo que indica el nuevo tipo de gas (suministrado con las boquillas) en la placa de datos (Fig. 1).

SERIE ÚNICO

5.1 Cambio del inyector del quemador principal

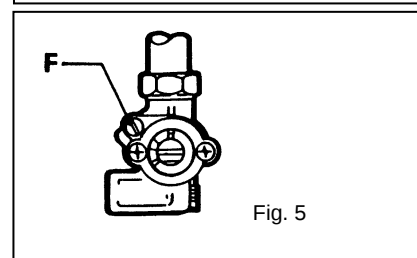
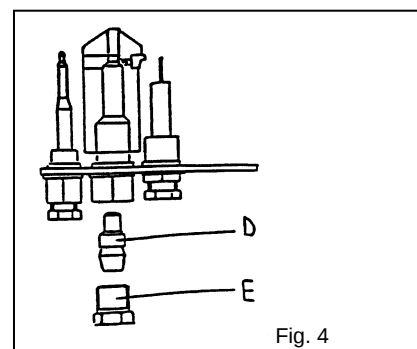
Para cambiar el inyector, retire el panel de control; con una llave CH 12, desatornille el inyector y reemplácelo de acuerdo con la tabla 2.

5.2 Reemplazo del inyector de llama piloto (Fig. 4)

Se puede acceder al quemador piloto solo después de quitar el panel de control. El inyector piloto es fijo y no se requiere ajuste para el aire primario. Para cambiar el inyector "D" desatornille la tuerca de fijación "E" y remplace el inyector de acuerdo con la tabla 2.

5.3 Ajuste de los mínimos (Fig. 5)

Ajuste el mínimo con un destornillador del tornillo "F" para obtener la velocidad de flujo reducida indica en la Tabla 2. Verificar que la cantidad de gas es suficiente para mantener un establo mínimo y resistente a los caudales de paso máximo / mínimo.



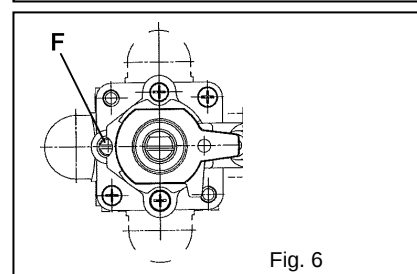
SERIE 6 ÚNICO

5.4 Reemplazo del inyector principal del quemador

Para cambiar el inyector, retire el panel de control; con una llave CH 7, desatornille el inyector y reemplácelo de acuerdo con la tabla 3.

5.5 Ajuste de los mínimos (Fig. 6)

Ajuste el mínimo con un destornillador del tornillo "F" para obtener la velocidad de flujo reducida indica en la Tabla 3. Compruebe que la cantidad de gas es suficiente para mantener un establo mínimo y resistente a los caudales de paso máximo / mínimo.



6. INSTRUCCIONES DE USO

Advertencia: Antes de usar el dispositivo, usted tiene que limpiar la placa con agua caliente.

SERIE UNICO STILE - Activar y desactivar

6.1 Encendido de la llama piloto (Fig. 7)



La llama se puede ver desde la luz de advertencia en el panel frontal. Si la llama se apaga durante o después de soltar la perilla, repita la operación.

6.2 Encendido del quemador principal

deseado para cocinar.

6.3 Apagar

encendida. Si continúa girando la perilla a la posición, la llama piloto también se apagará.

SERIE 6 ÚNICO - Encendido y apagado

6.4 Encender el quemador principal (Fig. 8)

de soltar la perilla, repita la operación. Gire la perilla a la temperatura deseada.

6.4 Apagar



Para apagar el quemador principal, gire la perilla a la posición "0" (Fig. 8).

7. MANTENIMIENTO

Se recomienda tomar un contrato para el mantenimiento al menos una vez al año.

Limpiar la placa de cocción después de su uso paño de esmeril; después de la limpieza es necesario pasar una ligera capa de aceite de cocina en la superficie de la placa, para su mejor conservación.

La limpieza de las piezas de acero debe hacerse con cuidado, utilizando agua tibia. Si utiliza jabón u otro producto de limpieza, asegúrese de que éstos no contengan productos abrasivos y se recomiendan para la limpieza de acero inoxidable.

Si la unidad no se utiliza durante un cierto período de tiempo, cierre la llave de paso del gas. En caso de fallo del equipo, o funcionamiento irregular, es necesario cerrar la válvula principal del flujo de gas y llame al servicio técnico.

Todo el mantenimiento y reparación debe ser realizada por un instalador autorizado.



In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal. The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises. Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil. L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht. Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval. Het symbool van de doorgestrepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat. Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos. O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho. A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

وذلك والإلا لتترونة، الكهربية، الأجهزة في الخطيرة العناصر تعمل بـ تخفيض المتعلقة CE/108/2003 و CE/96/2002 و CE/95/2002 الأوروبية التي تعمل بيات بموجب لمستخدمين متعللو لهذا المذ فصل التجميع وإدارة من فصل بـ شكل تجميعه يجب دياته نهاية في المذ نتج أن غال فة على أو الجهاز على تده والذي x علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل. النفايات هذه من التخلص من الأخير هاق بل من الممعة تمد النظام وات باع بالمذ نتج الاتصال الجهاز هان من التخلص يُنظ، الأخرى النفايات يرد الذي الممسة تخدم على يجب ذلك، على بـ ناء المذ نتج بل من دياته انتهاء عند الجهاز بـ شكل نفاياته من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه الممسة تغناء تم الذي الجهاز إرسال بهدف والممسة فصل المناسب التجميع يـ ساهم. ممذ فصل بـ شكل دياته ان تبت التي الأجهزة تجميع أجل منه يـ التخلص الذي الجهاز صاحب يـ تحمل. ن فسه الجهاز منها يـ تلاف التي المواد تدوير أو/و دام سد تخ إعادة ويسهل العلامة الصحة وعلى الـ دينة على المدلبي التاثيرت لا شيء في الـ دينة، مع توافق ق