

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 اس تستخدم قبل ال تعلميمات قراءة

CUOCIPASTA A GAS SERIE 700s 900s E UNICO LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

Cod. 888684 | Rev. 06 | 04/2015

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 alla rete idrica	Pag. 2
2.5	Collegamento gas	Pag. 3
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 3
	Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 3
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori)	Pag. 4
	Tabella 3 (scheda tecnica cuocipasta)	Pag. 4
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 4
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 4
4.2	Regolazione dell'aria primaria	Pag. 5
4.3	Regolazione della fiamma pilota	Pag. 5
4.4	Controllo del bruciatore principale	Pag. 5
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 5
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore	Pag. 5
5.2	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore pilota	Pag. 5
5.3	Messa a punto e regolazione del minimo	Pag. 5
6.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 5
6.1	Messa in funzione	Pag. 5
6.2	Impostazione	Pag. 6
6.2.1	Accensione dei bruciatori	Pag. 6
6.2.2	Spegnimento	Pag. 6
7.	MANUTENZIONE	Pag. 6
	PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI DELL'ACCIAIO	Pag. 6

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 dei vari operatori.

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 corrispondano 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 la riparazione rivolgersi solo 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.

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 inox.

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 eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali 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 ad 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"

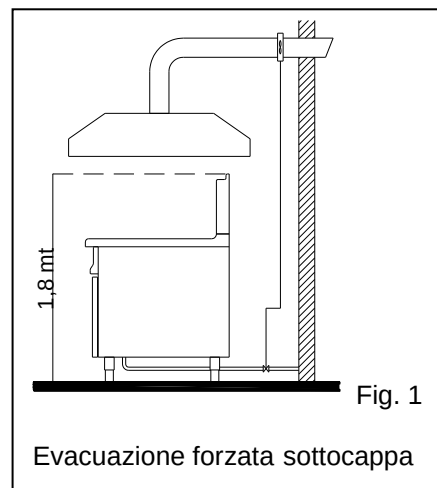
Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

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 alla rete idrica

Le operazioni seguenti sono da eseguire esclusivamente da personale tecnico specializzato.

L'apparecchio deve essere installato in accordo alla norma EN 1717 e i regolamenti nazionali in vigore.

Si consiglia di alimentare il cuocitore con acqua potabile addolcita con durezza compresa tra 0,5 e 5 °f (gradi francesi) ed alla pressione di 150/300 kPa (1,5/3 bar).

Una volta accertato che l'impianto idrico a disposizione sia adeguato si può procedere al collegamento:

- Effettuare uno spurgo della condotta da eventuali scorie ferrose lasciando defluire una certa quantità di acqua.
- Porre il cuocitore nella posizione voluta ed in prossimità della rete idrica.
- Collegare la tubazione della rete a quella della macchina utilizzando un filtro meccanico ed un rubinetto d'intercettazione.
- Collegare la tubazione di scarico della macchina ad un collettore idoneo e resistente alle alte temperature.

2.5 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte sinistra sotto i fuochi, 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		
			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

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.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

Il morsetto previsto è situato posteriormente, vicino l'entrata del cavo, ed è segnalato da un'etichetta.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

La targhetta segnaletica è posizionata nella parte superiore della porta, all'interno.

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

TABELLA 1

MODELLO	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M³/h	TIPO
SERIE UNICO				
U70CPG35	10,5	0,816	1,111	A1
SERIE 700s				
70CPG30	10	0,789	1,058	A1
70CPG60	20	1,578	2,116	A1
SERIE 980s				
80CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
80CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
SERIE 990s				
90CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
90CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
90CPG45PLUS	23	1,81	2,48	A1
90CPG90PLUS	46	3,62	4,86	A1

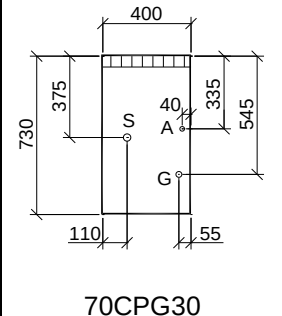
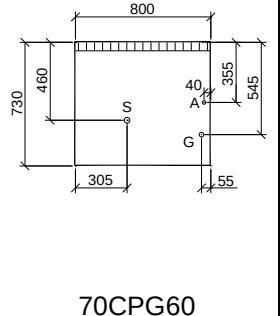
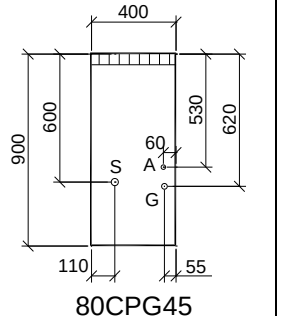
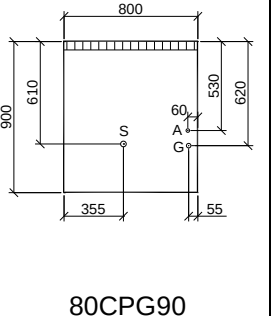
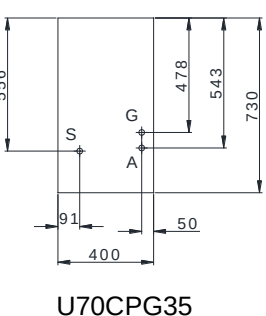
TABELLA 2

BRUCIATORE KW 10				
PORTATA NOMINALE	KW 10		PORTATA RIDOTTA KW 4,2	
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	160R	24	90	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	225R	29.2	Regolabile	Aperta

BRUCIATORE KW 13,9				
PORTATA NOMINALE	KW 13,9		PORTATA RIDOTTA KW 4	
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	180	24	100	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	300	29.2	Regolabile	Aperta

BRUCIATORE KW 10,5 - SERIE UNICO				
PORTATA NOMINALE	KW 10,5		PORTATA RIDOTTA KW 4	
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	165R	24	100	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	240	29.2	Regolabile	Aperta

TABELLA 3

				
70CPG30	70CPG60	80CPG45	80CPG90	U70CPG35

A = Entrata acqua Ø 10 mm

S = Scarico acqua Ø 1"

G = Entrata gas Ø 1/2"

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.

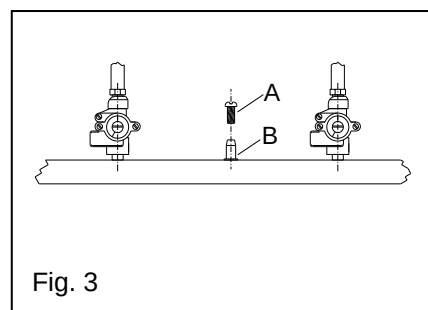


Fig. 3

ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 4, non è possibile 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 4 - 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

4.2 Regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria deve essere regolata tenendo conto di quanto indicato nelle tabelle 2.

4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e se l'aspetto della stessa è corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che gli iniettori montati siano quelli giusti (vedi tabelle 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. In caso contrario bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria (vedere tabelle 2).

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, ad esempio passare da gas naturali a gas liquidi, bisogna cambiare gli iniettori dei bruciatori principali, quelli delle fiamme pilota e regolare il by-pass del minimo (vedere tabelle 2).

Tutti gli iniettori necessari alla regolazione sono forniti contenuti in un sacchettino assieme all'apparecchio. Gli iniettori dei bruciatori principali sono marchiati in centesimi di mm, mentre quelli della fiamma pilota hanno un numero di riferimento.

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore (Fig. 4)

- Assicurarsi che sia interrotta l'alimentazione del gas.
- Aprire il portello anteriore.
- Svitare il dado porta ugello, estrarre l'ugello "C" e sostituirlo con quello che corrisponde al tipo di gas da utilizzare, facendo riferimento alla tabella 2.
- Riavvitare il dado porta ugello e chiudere il portello anteriore.

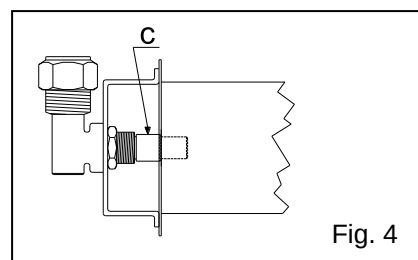


Fig. 4

5.2 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore pilota (Fig. 5)

- Assicurarsi che sia interrotta l'alimentazione del gas.
- Aprire il portello anteriore, svitare il raccordo di collegamento alla condotta "E", estrarre l'ugello e sostituirlo con quello che corrisponde al tipo di gas da utilizzare, facendo riferimento alla tabella 2. In questa operazione fare attenzione al distanziale che va rimontato nella stessa posizione originaria.
- Riavvitare il raccordo e chiudere il portello anteriore.

Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 2), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato

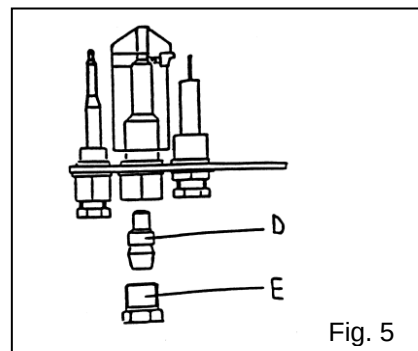


Fig. 5

5.3 Messa a punto e regolazione del minimo.

La prima operazione da effettuare è la verifica della pressione di alimentazione, procedendo come descritto nel capitolo 4. Dopo aver controllato la pressione di alimentazione bisogna regolare la portata al minimo, procedendo nel modo qui di seguito descritto:

- Assicurarsi che sia interrotta l'alimentazione del gas.
- Togliere le manopole. Sfilare il cruscotto facendo attenzione al filo dell'accenditore.
- Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas ed accendere la fiamma al bruciatore seguendo le istruzioni del par. 6.2.1 posizionando la manopola nella posizione di massimo.
- Far funzionare l'apparecchio nelle condizioni di massimo per almeno 15 minuti, e quindi ruotare la manopola nella posizione di minimo.
- Nel caso di utilizzo di gas metano (G20/G25), ruotare la vite "F" di regolazione del minimo (Fig. 6) fino ad ottenere una fiamma ridotta ma sufficientemente stabile ed omogenea. Nel caso di GPL (G30/G31) chiudere a fondo la vite di minimo (il diametro di by-pass relativo è indicato in tabella 2)
- Spegner il bruciatore seguendo le indicazioni del par. 6.2.1, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione e rimontare il cruscotto frontale.

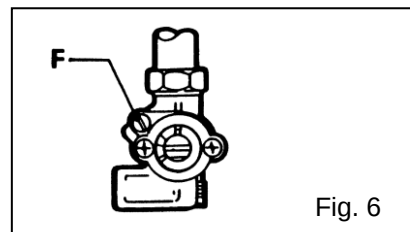


Fig. 6

6. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

6.1 Messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con la pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

- Riempire la vasca fino al foro di troppo pieno con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti;

- Scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
- Non usare mai del sale in grumi, poiché se non fatto circolare e quindi non sciolto completamente, esso potrebbe depositarsi sul fondo della vasca e a lungo andare potrebbe dar origine a fenomeni di corrosione. Si consiglia quindi di utilizzare unicamente del sale fino e di aggiungerlo dopo l'ebollizione. Qualora ciò non fosse possibile, fate sciogliere il sale prima in acqua calda.

6.2 Impostazione

Prima dell'accensione aprire il rubinetto di carico acqua e riempire la vasca fino alla tacca di livello massimo.

Un pressostato di sicurezza impedisce l'accensione dei bruciatori se la vasca non è piena, e spegne automaticamente la macchina se il livello dell'acqua scende oltre la soglia minima.

6.2.1 Accensione dei bruciatori (Fig. 7)

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
 - Premere e girare la manopola dalla posizione ● alla posizione ★ e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione a pila fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare aprendo la porta.
- Durante il primo avvio, affinché la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione ★ a quella di "fiamma al massimo". Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di "fiamma al minimo" per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

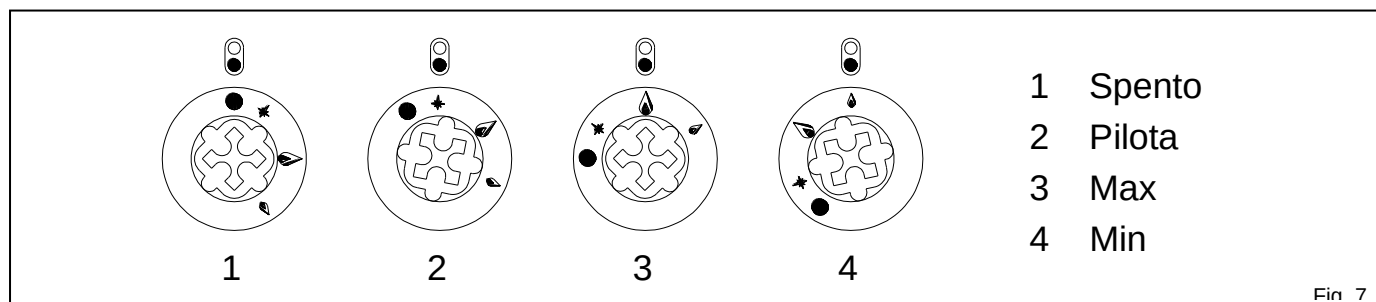


Fig. 7

6.2.2 Spegnimento

- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di ★ e poi di ●.
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio.

SVUOTAMENTO DELL'ACQUA: Per scaricare il contenuto della vasca, aprire il rubinetto posto all'interno della porta. L'acqua esce automaticamente dall'apparecchio confluendo nella tubazione di scarico attraverso un sifone aperto. Se necessario, predisporre sotto l'apparecchio una bacinella di metallo di capacità sufficiente a ricevere tutta l'acqua della vasca.

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Non usare detergenti che contengano particelle abrasive. Non usare detergenti a base acida o alcalina. Non lavare l'apparecchio o le sue parti in lavastoviglie. Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua pressurizzati o pulitori a vapore.

Controllare periodicamente se si sono formate incrostazioni nel tubo del troppo pieno (a causa delle schiume) ed eventualmente pulirlo senza usare oggetti che possano danneggiare il condotto in gomma.

Durante l'inattività non lasciare acqua nella vasca perché il ferro presente nell'acqua si deposita sul fondo e può creare punti di ruggine, inoltre ciò rende la vasca meno resistente alla corrosione del sale.

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO

Il tipo di acciaio utilizzato per la costruzione delle nostre apparecchiature, è della migliore qualità AISI 304 (e AISI 316 per le vasche cuocipasta, ecc.).

È errato pensare che l'acciaio inossidabile sia indistruttibile e che non si corroda.

Esso è definito tale perché resiste alla corrosione grazie ad una sottile pellicola di ossido che si forma a livello molecolare sulla sua superficie.

Tale pellicola costituita dall'ossigeno assorbito per esposizione all'aria del metallo stesso, diventa la naturale barriera di protezione ai normali agenti atmosferici.

E' evidente quindi che qualsiasi causa impedisca la formazione o la permanenza di questa pellicola sulla superficie dell'acciaio, ne riduce drasticamente la resistenza alla corrosione ed alla coesione in caso di saldatura di parti.

L'acciaio inossidabile può subire anche notevoli danni se non viene trattato con le dovute precauzioni.

La manutenzione della natura chimico-fisica dell'ambiente in cui esso si può trovare danno luogo in breve ed a volte in brevissimo tempo, ad inconvenienti di notevole gravità.

La sua resistenza e durata, sono strettamente legate ad un uso opportuno, a buona manutenzione e all'uso di prodotti e materiali di pulizia idonei a preservarne le caratteristiche originali.

PRINCIPALI CAUSE DI OSSIDAZIONE

Analisi metallografiche effettuate in passato su apparecchiature con problemi analoghi a questo, hanno dimostrato inequivocabilmente che alcune sostanze o situazioni non necessariamente di carattere straordinario, possono provocare inconvenienti del tipo riportato in oggetto.

Possiamo elencare fra queste:

1. Residui ferrosi lasciati decantare sulle superfici umide (non asciugate), portati in circolo dall'acqua, dai cibi o dai prodotti di cucina utilizzati per la pulizia delle apparecchiature (raschietti, pagliette, ecc.).
2. Residui ferrosi portati in circolo dalle cappe di aspirazione poste sopra alle apparecchiature (si presentano sotto forma di pulviscolo o microscaglie che si depositano su recipienti e superfici esterne)
3. Calcare (si trova nelle parti meno accessibili dei recipienti). Esso impedisce il normale scambio termico fra l'elemento riscaldante esterno (resistenza o fiamma), il metallo del recipiente ed il cibo ivi contenuto, contribuendo ad indebolire (stress) l'acciaio nei punti o nelle superfici dove si è accumulato.
4. Detergenti a base di cloro o ammoniaca non opportunamente risciacquati.
5. Incrostazioni o residui di cibo (vedi calcare). Esse possono accumularsi nelle parti meno accessibili dei recipienti.
6. Sale non sciolto a caldo o residuo secco di liquidi evaporati, ecc.
7. Messa in funzione o uso delle apparecchiature con i recipienti a secco (senza la minima quantità di contenuto all'interno – es. situazione tipica è la preparazione di soffritti), con conseguente stress per surriscaldamento.

Sono assolutamente da evitare prodotti detergenti a base di cloro, come ad esempio la candeggina o prodotti analoghi normalmente in commercio, poiché possono produrre seri effetti di corrosione se non abbondantemente, rapidamente ed opportunamente risciacquati. Il contatto o solo i vapori emanati da prodotti acidi (l'acido muriatico/cloridrico) o alcalini (l'ipoclorito di sodio - candeggina - varechina) o ammoniaca, utilizzati direttamente o contenuti nei comuni detersivi, per la pulizia e la igienizzazione di pavimenti, piastrelle e superfici lavabili, possono avere un effetto ossidante/corrosivo sull'acciaio inox (es. negli ambienti sanitari vige il divieto di trattare strumenti chirurgici ed attrezzature in acciaio inox, con questi prodotti), ma vanno benissimo per piastrelle, pavimenti o superfici di altro materiale. Non appoggiare strofinacci, spugne o altro del genere, imbevute di normalissimi detergenti a base di cloro o ammoniaca senza aver neutralizzato e sciacquato opportunamente questo "contatto" con un detersivo neutro. È altresì importante sapere che l'uso di paglietta di ferro o di strumenti analoghi per la rimozione dei residui solidi e induriti di cibo, può lasciare microscopiche particelle che si staccano da questi e rimanere depositate sulla superficie delle apparecchiature innescando per contatto un rapido processo di corrosione irreversibile o difficilmente bonificabile se non si interviene in breve tempo (una particella ferrosa lasciata in ambiente umido impiega poche ore per provocare un serio innesco di corrosione).

APPARECCHIATURE DI ACCIAIO INOX DOTATE DI RECIPIENTI – VASCHE

In particolare, per le apparecchiature di acciaio inox dotate di recipienti, quali ad esempio cuocipasta, seguire le seguenti indicazioni:

1. Evitare che soluzioni salate essicchino o rimangano stagnanti sulla superficie, perché possono dare origine a fenomeni di corrosione.
2. Non usare mai sale da cucina a grossa pezzatura con acqua fredda.
3. Sciogliere il sale in recipiente a parte e versare la soluzione già pronta.
4. Evitare il contatto prolungato con materiale ferroso (paglietta, forchettoni, mestoli, raschietti, ecc.) per non causare inneschi di corrosione, da contaminazione di particelle ferrose portate in circolo nel recipiente.
5. Pulire accuratamente le superfici di acciaio inossidabile usando uno strofinaccio umido, acqua e sapone e comuni detersivi con abrasivi o colorati.
6. Strofinare nel senso della satinatura.
7. Sciacquare bene ed asciugare accuratamente.
8. Non mettere in funzione bruciatori o resistenze di riscaldamento di recipienti (es. pentole, bagnomaria, cuocipasta, friggitrice, ecc.) senza averli precedentemente ed opportunamente riempiti con il liquido adatto al cibo da cucinare.

Questa pratica può causare in breve tempo gravi danni alla struttura dell'acciaio, rendendo instabili i legami molecolari nelle zone di coesione dove esistono saldature, pieghe, puntature, ecc., dando luogo a distaccamenti o perdite più o meno accentuate dei recipienti.

SERIES 700s - 900s – UNICO GAS PASTA COOKER

INSTRUCTION, OPERATING AND MAINTENANCE HANDBOOK

Code 888684	Rev. 04	04/2015
-------------	---------	---------

CONTENTS		
1.	FOREWORD	Page 8
2.	INSTALLATION	Page 9
	2.1 Installing the appliance	Page 9
	2.2 Positioning the appliance	Page 9
	2.3 Fume evacuation	Page 9
	2.4 Water connection	Page 9
	2.5 Gas connection	Page 9
3.	TECHNICAL SPECIFICATIONS	Page 10
	Table 1 (gas consumption)	Page 10
	Table 2 (technical specifications)	Page 10
	Table 3 (pasta cooker technical sheet)	Page 10
4.	OPERATION WITH THE INTENDED TYPE OF GAS	Page 11
	4.1 Checking the feed pressure	Page 11
	4.2 Adjusting the primary air	Page 11
	4.3 Adjusting the pilot flame	Page 11
	4.4 Checking the main burner	Page 11
5.	CONVERSION FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS	Page 11
	5.1 Replacing the burner nozzle	Page 11
	5.2 Replacing the pilot burner nozzle	Page 11
	5.3 Set-up and minimum power adjustment	Page 12
6.	OPERATING INSTRUCTIONS	Page 12
	6.1 Set-up	Page 12
	6.2 Preparation	Page 12
	6.2.1 Turning on the burners	Page 12
	6.2.2 Switching off	Page 12
7.	MAINTENANCE	Page 12
	CLEANING AND MAINTENANCE OF THE STEEL SURFACES	Page 13

1. FOREWORD

Please read this handbook carefully as it provides important information on safe installation, use and maintenance.

You should keep this handbook for future reference.

Remove the packaging and check the condition of your pasta cooker. If you are in any doubt, avoiding using the cooker and contact a qualified technician.

Before connecting the pasta cooker, check the data plate to make sure the appliance is compatible with the gas distribution network.

The pasta cooker must be used only by a person who fully understands how use it.

Disconnect the pasta cooker from the gas supply before cleaning or servicing it.

You should also disconnect the pasta cooker if it is faulty or malfunctioning. You must contact an authorized technical assistance centre to have it repaired and to request any original spare parts.

Failure to do the above could make the cooker unsafe to use.

A specialized technician must connect and set up the system and appliances, the ventilation and exhaust in accordance with the manufacturer's instructions.

This appliance must be put exclusively to its intended use.

Do not clean the appliance with high power jets of water.

Do not obstruct the air or heat vents.

You should keep the stainless steel surfaces clean to avoid risks of oxidization or chemical aggression in general.

Clean the stainless steel parts on a daily basis with warm soapy water, then rinse with plenty of water and dry with care. Do not clean the stainless steel with steel wool pads, brushes or scrapers as these can leave traces of iron particles that can oxidize and cause rust. At the most, you should use stainless steel wool in the direction of the finish.

If the appliance is not to be used for a long period of time, you should turn off the gas valve, rub down all the steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a thin protective layer; and ventilate the room from time to time.

Before connecting the appliance check the *technical plate to ensure the appliance has been tested and type-approved for the type of gas supply at the user's premises.*

If the type of gas stated on the plate is not the one available, you need to follow the instructions in the section "Conversion to another type of gas".

The Manufacturer cannot assume liability for any inaccuracies in this handbook due to transcription or printing errors. The Manufacturer also reserves the right to make any changes to the product as it sees fit, without affecting its essential characteristics.

The Manufacturer likewise cannot assume any liability for the consequences of non-compliance with the instructions in this handbook.

Moreover, the Manufacturer of this appliance cannot assume liability for damage due to incorrect installation, tampering with the device, improper use, poor maintenance, failure to comply with local regulations and careless use.

The components sealed by the manufacturer cannot be adjusted by the installer or user.

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

2. INSTALLATION

2.1 Installing the appliance

All installation work, conversion for use with other types of gas, set-up and servicing of the systems must be done exclusively by a qualified technician in conformity with the regulations in force.

The gas systems and rooms in which the appliances are installed must respond to applicable regulations and, in particular, you should take into account the fact that the air required for burner combustion is 2 m³/h for each kW of installed power, and that the accident prevention standards must be complied with.

2.2 Positioning the appliance

Unwrap the appliances and place them in the room where they are to be used. Make sure they are perfectly level and adjust the height by means of the feet or taking other measures.

Gently peel the protective film off the outer surfaces, making sure not to leave behind any traces of glue.

It is important that the walls near which the appliance is installed are protected against the heat. Place refractory sheets in between the appliance and walls, or install the appliance at least 200 mm away from the walls at the sides and back.

2.3 Fume evacuation

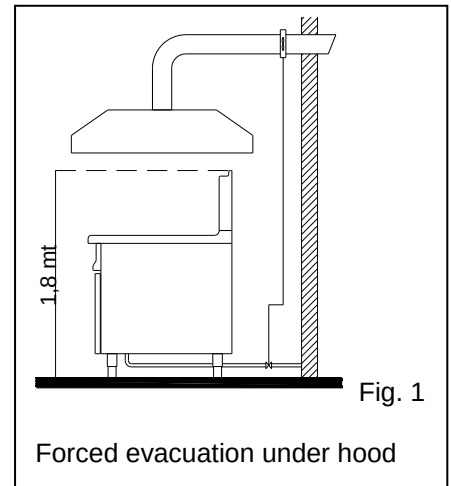
The appliance must be installed in a room where the combustion products can be evacuated in accordance with the installation instructions. The appliance can be one of several types (see also table 1, technical data):

"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 Water connection

The following must be done exclusively by a specialized technician.

You are advised to connect the pasta cooker to a source of softened potable water at a hardness between 0.5 and 5 °f (French degrees) and pressure of 150/300 kPa (1.5/3 bar).

You can connect the cooker to the water mains once you have made sure the latter is suitable:

- Pour a certain amount of water through the cooker's water piping to remove any slag.
- Install the cooker in the required position near the water mains.
- Connect the mains water pipe to that of the appliance, using a mechanical filter and a shut-off cock.
- Connect the appliance's exhaust pipe to a suitable heat resistant collector.

2.5 Gas connection

Check the technical plate (Fig. 2) on the left-hand side under the burners to ensure the appliance has been tested and type-approved for the type of gas supply at the user's premises.

Check the nozzles on the appliance are suited to the type of gas available.

Check the technical plate to ensure the pressure reducer is of sufficient capacity for the appliance's supply.

Avoid installing any standard reduction units between the reducer and the appliance. Install a gas filter upstream of the pressure regulator to guarantee optimal operation.

EQUALIZER

The appliance must be connected to an equalizer system. The clamp is situated at the back, near the cable input, and indicated by a label.

			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	
TIPO/TYPO A1 MOD.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
NR.			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
ΣQ_n			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
G20			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
m ³ /h			I2E	P mbar			20		LU - PL	
G25										
Vac										
Kw										
Hz										
Made in Italy										

Fig. 2

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS (GAS-related)

The plate is located at the top of the door, inside the cabinet.

- II2H3+ type appliance
- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37mbar
"H" natural gas (G20) 20mbar

TABLE 1

MODEL	GAS CAPACITY KW	GAS CONSUMPTION Kg/h	GAS CONSUMPTION M ³ /h	TYPE
SERIE UNICO				
U70CPG35	10.5	0.816	1.111	A1
SERIE 700s				
70CPG30	10	0,789	1,058	A1
70CPG60	20	1,578	2,116	A1
SERIE 980s				
80CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
80CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
SERIE 990s				
90CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
90CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
90CPG45PLUS	23	1,81	2,48	A1
9CPG90PLUS	46	3,62	4,86	A1

TABLE 2

10 KW BURNER	10 KW RATED CAPACITY		4.2 KW REDUCED CAPACITY	
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm
Liquid gas (G30 28...30mbar)	160R	24	90	Open
Natural gas (G20 20mbar)	225R	29.2	Adjustable	Open

13,9 KW BURNER	13,9 KW RATED CAPACITY		4 KW REDUCED CAPACITY	
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm
Liquid gas (G30 28...30mbar)	180	24	100	Open
Natural gas (G20 20mbar)	280	29.2	Adjustable	Open

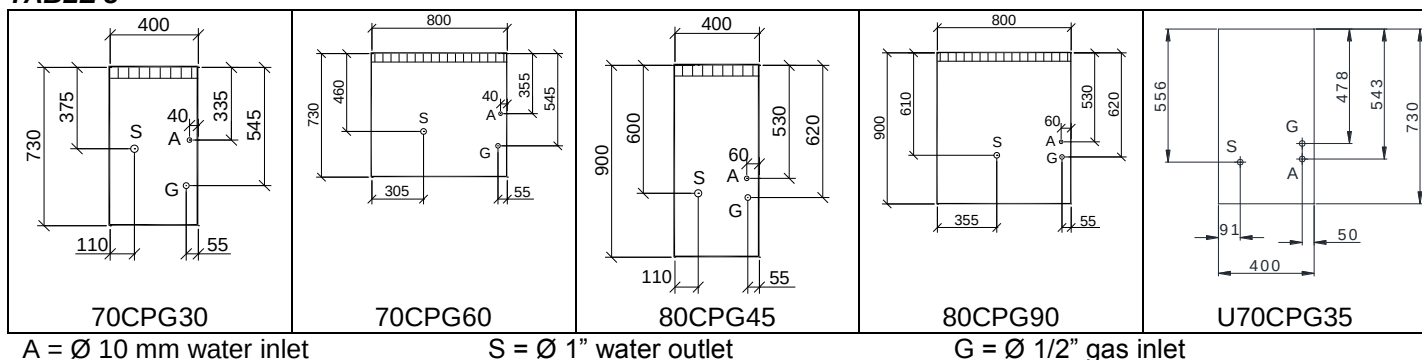
10,5 KW BURNER UNICO	10,5 KW RATED CAPACITY		4 KW REDUCED CAPACITY	
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm

Liquid gas (G30 28...30mbar)	165R	24	100	Open
Natural gas (G20 20mbar)	240	29.2	Adjustable	Open

FOR THE NETHERLANDS - VOOR NEDERLAND

	Injectors hoofdbrander ø 1/100 mm	Aantal injectors	controle	Bypass ø 1/100 mm	Stand primaire lucht hoofdbrander (afmeting in mm)
10 KW BRANDER	NOMINAAL VERMOGEN	10	VERMINDERD VERMOGEN	4.2	
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	100	Open	
Aardgas (G25 25mbar)	235R	29.2	verstelbaar	Open	
13.9 KW BRANDER	NOMINAAL VERMOGEN	13.9	VERMINDERD VERMOGEN	4	
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	100	24	100	Open	
Aardgas (G25 25mbar)	300R	29.2	verstelbaar	Open	
10.5 KW BRANDER UNICO	NOMINAAL VERMOGEN	10.5	VERMINDERD VERMOGEN	4	
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	100	Open	
Aardgas (G25 25mbar)	235R	29.2	verstelbaar	Open	

TABLE 3



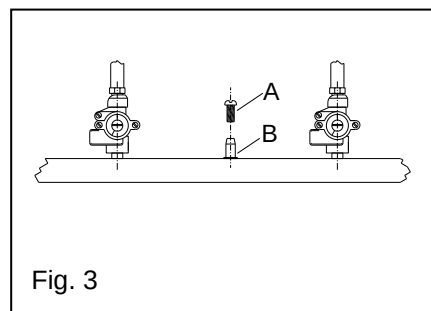
4. OPERATION WITH THE INTENDED TYPE OF GAS

Be sure the type of gas supplied is the same as the one stated on the data plate. Check also the following.

4.1 Checking the feed pressure (Fig. 3)

You can measure the feed pressure using a pressure gauge with "U" tube, or an electronic one accurate to a minimum of 0.1 mbar.

- Undo screw "A" on the pressure gauge "B".
- Adjust the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check the pressure is as required: if it is not, determine the cause.
- When you have done this, do up the screw and check the connection.



ATTENTION: If the pressure measurement is not within the thresholds stated in table 4, 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 4 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Type of gas	Feed pressure [mbar]		
	rated	minimum	maximum
Natural gas (methane) G20	20	17	25
Liquid gas (LPG) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Adjusting the primary air

The primary air should be adjusted taking into account the information in table 2.

4.3 Adjusting the pilot flame

Adjust and inspect the thermocouple flame, making sure it looks correct. If not, check the nozzles are the right ones (c.f. table 2).

4.4 Checking the main burner

Switch on the appliance and check the flame, start-up phase and minimum power adjustment are all correct. If not, check the nozzles and the position of the primary air (c.f. table 2).

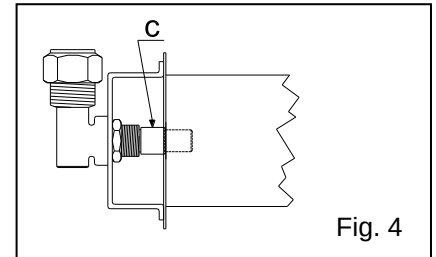
5. CONVERSION FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS

For conversion, say, to natural or liquid gas, you need to change the nozzles of the main burners and pilot flames and adjust the minimum bypass valve (see table 2).

All the nozzles required for the conversion are provided in a small bag together with the appliance. The nozzles of the main burners are marked in hundredths of mm, while those of the pilot flame have a reference number.

5.1 Replacing the burner nozzle (Fig. 4)

- Make sure the gas feed valve is turned off.
- Open the front panel.
- Undo the nozzle nut, remove nozzle "C" and replace it with the one for the required type of gas, with reference to table 2.
- Tighten the nozzle nut and close the front panel.



5.2 Replacing the pilot burner nozzle (Fig. 5)

- Make sure the gas feed valve is turned off.
- Open the front panel, undo the pipe fitting "E", remove the nozzle and replace it with the one for the required type of gas, with reference to table 2. Make sure the spacer is fitted back in its original position.
- Screw back on the pipe fitting and close the front panel.

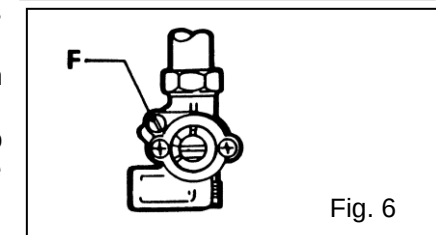
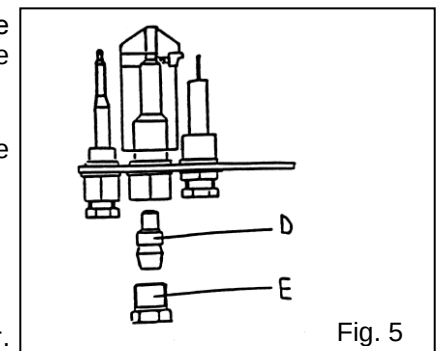
After you have done this conversion, you should attach a label to the respective place on the plate (fig. 2) stating the new type of gas to be used.

5.3 Set-up and minimum power adjustment

You first need to check the feed pressure, following the instructions in chapter 4.

After you have done this, you need to adjust the power to minimum as follows:

- Make sure the gas feed is disconnected.
- Remove the knobs. Slide off the instrument panel, taking care with the igniter.
- Open the gas cock and switch on the burner's flame, following the instructions in paragraph 6.2.1 and turning the knob to max power.
- Leave the appliance to work at max power for at least 15 minutes then turn the knob back down to minimum power.
- If you are using methane gas (G20/25), turn screw "F" to minimum (Fig. 6) to obtain a small but sufficiently stable and consistent flame. If instead you are using LPG (G30/G31), fully tighten screw "F" (the diameter of the associated bypass valve is stated in table 2).
- Turn off the burner, following the instructions in paragraph 6.2.1, turn off the gas cock, disconnect the pressure gauge and reinstall the instrument panel.



6. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must only be put to its intended use. Any other use is improper.

Keep an eye on the appliance when it is in use.

6.1 Set-up

Before you start up the appliance for the first time, you need to remove all the packaging and clean the tub and baskets carefully to remove all traces of the protective industrial lubricant. Proceed as follows:

- Fill the tank up to the overflow hole with water and normal detergent, turn on the heat and let the contents boil for few minutes;
- Drain away the water and rinse the tub with plenty of clean water;
- Never use coarse salt as this may not circulate properly and fully dissolve and could therefore remain at the base of the tub where, after a while, it can cause corrosion. You are therefore advised to use only fine salt and to add it only after the water has boiled. Alternatively, dissolve the water in hot water first.

6.2 Preparation

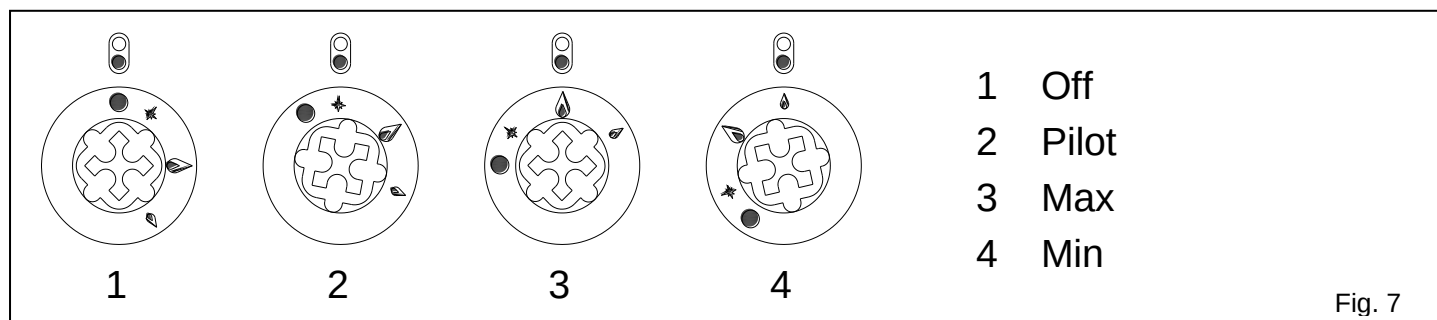
Before the 'ignition turn on the tap water load and riempire tank to the maximum level mark. A pressure safety switch prevents the 'ignition of the burners if the tank is not full, and turn the machine off if the level of' water falls below the minimum threshold.

6.2.1 Turning on the burners (Fig. 7)

- Turn on the main gas cock upstream of the appliance.
- Press and turn the knob from position ● to position ★ and, at the same time, press the piezo ignition button several times to ignite the pilot burner. You can check the pilot flame by opening the door.
- During initial start-up, you can make sure the pilot flame stays on by pressing and holding the knob for about 10 seconds. When you release the knob, the pilot burner should stay on; if it does not, try again.

To turn on the main burner, turn the gas knob from ★ to the “min” position for slower and more economical cooking.

6.2.2 Switching off



- To switch off the main burner and then the pilot one, you need to turn the gas knob first to the star ★ symbol and then to the circle ● symbol, respectively.
- At the end of the working day, turn off the gas cock upstream of the appliance.
- Turn off the water cock upstream of the appliance.

EMPTYING THE WATER: To empty the tub of water, open the cock inside the door. The water will leave the appliance automatically via an open siphon and the outlet pipe. If necessary, place a metal container of sufficient capacity under the appliance to collect all the water from the tank.

7. MAINTENANCE

We advise you to undersign a contract for maintenance at least once a year.

The appliance should be cleaned thoroughly every evening, when you finish using it. Daily cleaning helps to ensure the appliance remains in good working order and lasts for longer.

Make sure you disconnect the appliance from the mains before cleaning it.

Do not clean the appliance with direct or pressurized jets of water as the water could then get inside the outer covering and compromise the safety of the device.

You should clean the steel parts carefully with warm water.

Do not use detergents that contain abrasive particles. Do not use acid-based or alkaline detergents. Do not wash the appliance or its parts in the dishwasher. Do not clean the appliance with pressurized water jets or steam cleaners.

Check the overflow pipe occasionally for scale (caused by foam) and clean it as and when necessary, but without using any objects that could damage the rubber pipe.

Do not leave water in the tub when the appliance is not in use as any iron in the water will sink to the bottom and could cause rust; this can also make the tube less resistant to corrosion by salt.

If the appliance is not to be used for a certain length of time, turn off the gas feed valve. In the event of a fault or malfunctioning, turn off the main gas feed valve and call the technical assistance service.

All maintenance and repairs must be carried out by a qualified technician.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE STEEL SURFACES

Our equipment is made using steel of the very finest quality: AISI 304 (and AISI 316 for the pasta cooker tubs, etc.).

Stainless steel, contrary to what you might believe, is not indestructible and can corrode.

It is called stainless because there is a thin molecular layer of oxide on its surface that makes it resistant to oxygen.

This film, made by oxygen absorbed during the metal's exposure to air, becomes a natural barrier that protects the metal against normal atmospheric agents.

Anything that prevents the formation or duration of this film on the surface of the steel can, therefore, drastically reduce its resistance to corrosion and cohesion between welded parts.

Stainless steel can also be seriously damaged if it is not treated with all due care.

The chemical-physical nature of the environment can also gradually or quickly cause serious damage to stainless steel. Its resistance and durability depend heavily on correct operation, good maintenance and the use of suitable cleaning products and materials that help to preserve its original characteristics.

PRINCIPLE CAUSES OF OXIDISATION

Metallographic analysis carried out on equipment presenting problems of problems of oxidation, has proven that various substances or conditions (not necessarily extreme ones) can cause drawbacks. Here is a list:

1. Ferrous residue left on damp surfaces (that have not been dried), from water, food or kitchen products used to clean the equipment (scrapers, steel wool, etc.).
2. Ferrous residue from the extractor hoods above the appliance (in the form of dust or micro-particles that form deposits in the containers and on the outer surfaces)
3. Scale (in the least accessible parts of the containers). This prevents normal exchange of heat between the outer heating element or flame, the metal of the container and the food inside, weakening or causing stress to the steel at the points or surfaces where it accumulates.
4. Chlorine or ammonia-based detergents not properly rinsed off.
5. Food incrustation or residue (see scale). This can accumulate in the less accessible parts of the containers.
6. Salt not dissolved in hot water or dry residue of evaporated liquids, etc.
7. Start-up or use of the appliance when the containers are dry (without the minimum content inside – e.g. a typical situation would be the frying of onions for the sauce), which can cause heat stress.

You must avoid chlorine-based detergents like bleach, or similar products found in the shops, as these can cause serious corrosion if not rinsed off quickly with plenty of water. Contact with acid products or their vapours (muriatic/chloridric acid) or alkaline products (sodium hypochlorite – different types of bleach) or ammonia, used directly or in common detergents for cleaning and sterilizing floors, tiles and washable surfaces, can have oxidizing/corrosive effects on stainless steel (e.g. at health centres it is forbidden to use these products to treat surgical instruments and equipment made of stainless steel), but are fine for tiles, floors or surfaces made of other material.

Do not use cloths, sponges or similar soaked in chlorine-ammonia without first neutralize and rinse with neutral detergent. You should also know that the use of iron wool or similar for removing solid and hardened food residue can leave microscopic particles on the surface of the appliance, leading to corrosion that can be difficult or impossible to eliminate if not remedied quickly (an iron particle left in a damp environment only takes a few hours to cause serious corrosion).

STAINLESS STEEL APPLIANCES WITH CONTAINERS – TANKS

Follow the instructions below, particularly in the case of stainless steel appliances with tanks, such as pasta cookers:

1. Make sure saline solutions do not dry on or stagnate on the surface as to do so can cause corrosion.
2. Never use coarse kitchen salt with cold water.
3. Dissolve the salt in a separate container and pour in the ready-made solution.
4. Avoid extended contact with ferrous material (iron wool, serving forks and spoons, scrapers, etc.) so as not to cause corrosion due to contamination of ferrous particles in the container.
5. Clean the stainless steel surfaces carefully with a damp cloth, water and soap and common detergents without abrasive particles.
6. Rub in the direction of the finish.
7. Rinse well and dry thoroughly.
8. Do not use the burners or heating elements for receptacles (e.g. pans, bain-maries, pasta cookers, fryers, etc.) without having first filled them with the suitable liquid for cooking the food. Failure to do so could soon cause serious damage to the steel structure, weakening the molecular bonds in welds, folds, tacking, etc and thereby causing parts to break off or the receptacles to leak.

CUISEUR DE PATES A GAZ SERIE 700s - 900s - UNICO

MANUEL D'INSTRUCTIONS UTILISATION ET ENTRETIEN

Code 888684	Rév. 04	04/2015
-------------	---------	---------

SOMMAIRE		
1.	MISES EN GARDE GENERALES	Page 14
2.	INSTALLATION	Page 15
	2.1 Installation de l'appareil	Page 15
	2.2 Mise en service des appareils	Page 15
	2.3 Evacuation de la fumée	Page 15
	2.4 Raccordement au réseau hydraulique	Page 15
	2.5 Raccordement du gaz	Page 15
3.	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	Page 16
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Page 16
	Tableau 2 (données techniques)	Page 16
	Tableau 3 (fiche technique du cuiseur à pâtes)	Page 16
4.	FONCTIONNEMENT AU GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE A CELUI PREDISPOSE DE L'APPAREIL	Page 17
	4.1 Contrôle de la pression d'alimentation	Page 17
	4.2 Réglage de l'air primaire	Page 17
	4.3 Réglage de la flamme pilote	Page 17
	4.4 Contrôle du brûleur principal	Page 17
5.	REGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Page 18
	5.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur	Page 18
	5.2 Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote	Page 18
	5.3 Mise au point et réglage du minimum	Page 18
6.	INSTRUCTIONS D'UTILISATION	Page 18
	6.1 Mise en marche	Page 18
	6.2 Configuration	Page 18
	6.2.1 Allumage des brûleurs	Page 18
	6.2.2 Arrêt	Page 18
7.	ENTRETIEN	Page 19
	NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER	Page 19

1. MISES EN GARDE GENERALES

Lire attentivement les mises en garde contenues dans le présent manuel car elles fournissent des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien.

Conserver ce manuel pour d'ultérieures consultations de la part des opérateurs.

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

Avant de brancher l'appareil, contrôler que les données de la plaquette correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil doit être utilisé uniquement par un personnel formé à son utilisation.

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

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé et leur demander d'utiliser des pièces de rechange originales. Le non respect des indications susmentionnées peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, la ventilation et l'évacuation de la fumée doivent être effectués en suivant les instructions du fabricant, par un personnel professionnellement spécialisé.

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

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

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

Les surfaces en acier inoxydable doivent être maintenues bien propres afin d'éviter le risque d'oxydation ou d'agressions chimiques en général.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau tiède et du savon, puis rincer abondamment et essuyer.

Eviter de nettoyer l'acier inox avec des pailles de fer, brosses ou grattoirs en acier, car des particules ferreuses pourraient s'y déposer et s'oxyder en formant ainsi de la rouille. On peut éventuellement utiliser de la paille en acier inoxydable en respectant le sens du satinage.

Quand l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, refermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline pour former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la *plaquette technique* que l'appareil ait été testé et homologué pour le type de gaz dont l'utilisateur dispose.

Si le type de gaz indiqué sur la plaquette est différent de celui à disposition, suivre les indications du paragraphe "Transformation à un autres type de gaz".

Le fabricant n'est pas tenu pour responsable quant aux possibles inexactitudes contenues dans le présent manuel dues à des erreurs de transcription ou d'impression. En outre, il se réserve le droit de modifier le produit, s'il l'estime utile ou nécessaire, sans toutefois compromettre les caractéristiques essentielles du produit.

Le fabricant se dégage de toute responsabilité si les normes contenues dans ce manuel n'étaient pas strictement suivies.

Le fabricant de l'appareil se dégage de toute responsabilité quant aux dommages causés par une installation erronée, une altération de l'appareil, une utilisation non conforme, un entretien non correct, le non respect des normes locales et l'inaptitude durant l'utilisation.

Les parties scellées par le fabricant ne peuvent pas être réglées par l'installateur ou l'utilisateur.

CONCERNANT LE MATÉRIEL USAGÉ, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITÉ SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATÉRIEL DOIT ÊTRE REMIS À UN ORGANISME AUTORISÉ À LA COLLECTE ET TRAITEMENT.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en marche, l'élimination d'éventuels inconvénients des installations, doivent être exécutées uniquement par un personnel qualifié, conformément aux lois en vigueur.

Les installations à gaz et les locaux de l'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations existantes dans les différentes zones. Il faut considérer, en particulier, que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée, et que les Normes de prévention contre les accidents doivent être respectées.

2.2 Mise en service des appareils

Déballer les appareils et les placer dans le lieu d'utilisation en effectuant leur mise à niveau et le réglage en hauteur en intervenant sur les pieds de réglage ou par d'autre moyens.

Enlever le film de protection des panneaux externes, en le détachant lentement pour éviter qu'il ne reste collé.

Il est important que les parois proches de l'appareil soient protégées contre la chaleur. Intercaler des feuilles réfractaires ou bien placer les appareils à au moins 200 mm de distance des parois latérales ou postérieures.

2.3 Evacuation de la fumée

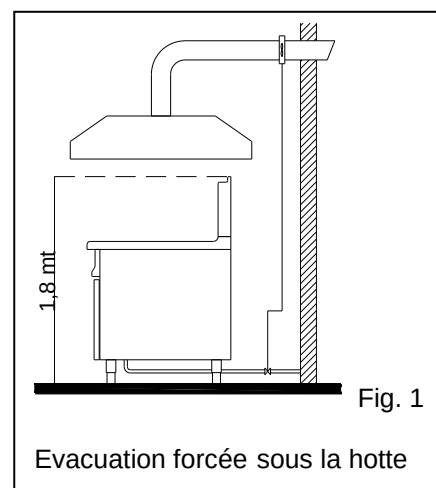
Les appareils doivent être installés dans des locaux prédisposés pour l'évacuation des produits de la combustion qui doit s'effectuer conformément aux prescriptions des normes d'installation. Nos appareils sont considérés (voir tableau 1 données techniques) comme: **APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"**

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 au réseau hydraulique

Les opérations suivantes doivent être exécutées exclusivement par un personnel technique spécialisé.

Nous conseillons d'alimenter le cuiseur avec de l'eau potable adoucie, ayant une dureté entre 0,5 et 5° F (degrés français) et une pression de 150/300 kPa (1,5/3 bars).

Après avoir vérifié que l'installation hydraulique à disposition soit adéquate, on peut effectuer le raccordement:

- Purger le conduit de tous les éventuels résidus ferreux en faisant couler une certaine quantité d'eau.
- Placer le cuiseur dans la position souhaitée et près du réseau hydraulique.
- Relier le tuyau du réseau à celui de la machine en utilisant un filtre mécanique et un robinet de sectionnement.
- Relier le tuyau d'évacuation de la machine à un collecteur approprié et résistant aux températures élevées.

2.5 Raccordement du gaz

Contrôler sur la plaquette technique (Fig. 2), située à gauche au-dessous des brûleurs, que l'appareil ait été testé et homologué pour le type de gaz dont l'utilisateur dispose.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil correspondent au type de gaz disponible.

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

Eviter d'intercaler des réductions de séries entre le réducteur et l'appareil. Nous conseillons de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression pour garantir un fonctionnement optimal.

			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

SYSTEME EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être relié à un système équipotentiel.

La borne prévue est située à l'arrière, près de l'entrée du câble, et est signalée par une étiquette

3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)

La plaquette d'identification est positionnée dans la partie supérieure interne de la porte.

- Appareil de catégorie II2H3+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37 mbars
Gaz naturel "H" (G20) 20 mbars

TABLEAU 1

MODELE	DEBIT GAZ KW	CONSUMMATION GAZ Kg/h	CONSUMMATION GAZ M ³ /h	TYPE
SERIE UNICO				
U70CPG35	10.5	0.816	1.111	A1
SERIE 700s				
70CPG30	10	0,789	1,058	A1
70CPG60	20	1,578	2,116	A1
SERIE 980s				
80CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
80CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
SERIE 990s				
90CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
90CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
90CPG45PLUS	23	1,81	2,48	A1
90CPG90PLUS	46	3,62	4,86	A1

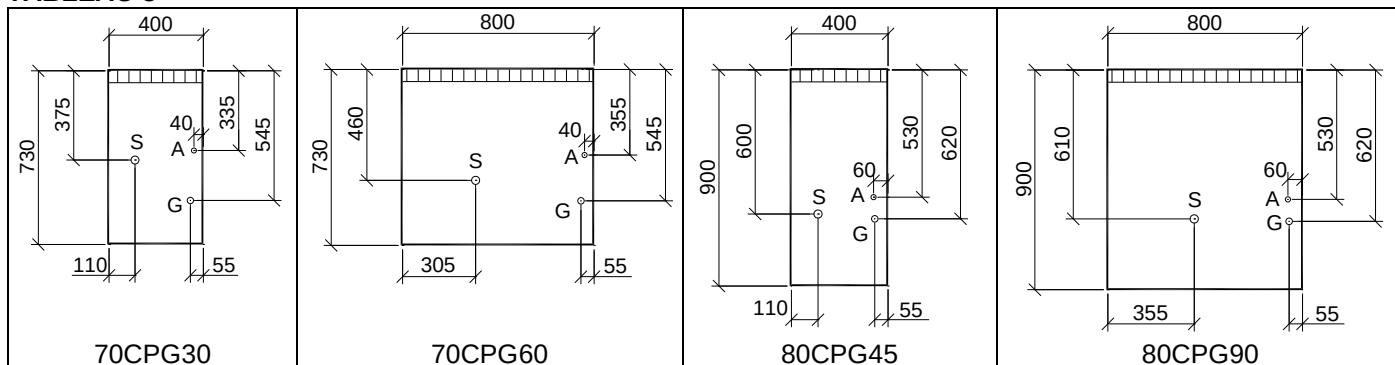
TABLEAU 2

BRULEUR KW 10				
DEBIT NOMINAL KW 10		DEBIT REDUIT KW 4,2		
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs témoins N.bre	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm
Gaz liquides (G30 28...30 mbars)	160R	24	90	Ouverte
Gaz naturels (G20 20 mbars)	225R	29.2	Réglable	Ouverte

BRULEUR KW 13,9				
DEBIT NOMINAL KW 13,9		DEBIT REDUIT KW 4		
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs témoins N.bre	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm
Gaz liquides (G30 28...30 mbars)	180	24	100	Ouverte
Gaz naturels (G20 20 mbars)	300	29.2	Réglable	Ouverte

BRULEUR KW 10,5 UNICO				
DEBIT NOMINAL KW 10,5		DEBIT REDUIT KW 4		
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs témoins N.bre	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. air primaire brûl. principal mesure "x" en mm
Gaz liquides (G30 28...30 mbars)	165R	24	100	Ouverte
Gaz naturels (G20 20 mbars)	240	29.2	Réglable	Ouverte

TABLEAU 3



A = Entrée eau Ø 10 mm

S = Evacuation eau Ø 1"

G = Entrée gaz Ø 1/2"

4. FONCTIONNEMENT AU GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE A CELUI PREDISPOSE

Contrôler que les indications sur la plaquette d'identification correspondent au gaz distribué. Vérifier, en outre, que les indications ci-dessous soient correspondantes.

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

La pression d'alimentation peut être mesurée au moyen d'un manomètre avec un 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.
- Actionner l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue: dans le cas contraire, contrôler la cause.
- A la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.

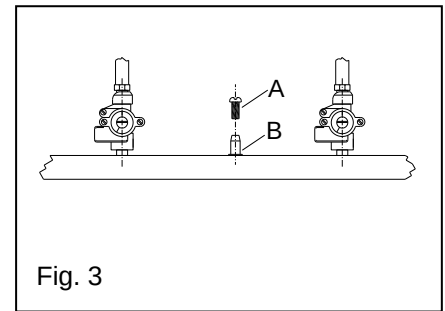


Fig. 3

ATTENTION: Si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 4, 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.

TABEAU 4 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Type de gaz	Pression d'alimentation [mbars]		
	nominale	minimum	maximum
Gaz naturel (méthane) G20	20	17	25
Gaz liquide (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Réglage de l'air primaire

L'air primaire doit être réglé en tenant compte des indications du tableau 2.

4.3 Réglage de la flamme pilote

Régler la flamme pilote et contrôler qu'elle enveloppe le thermocouple et qu'elle soit régulière. Si cela n'était pas le cas, s'assurer d'avoir monté les bons injecteurs (voir tableau 2).

4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects. Dans le cas contraire, il faut contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire (voir tableau 2).

5. REGLAGE POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour effectuer cette opération, par exemple, pour passer du gaz naturel au gaz liquide, il faut changer les injecteurs des brûleurs principaux, ceux de la flamme pilote et régler le by-pass du minimum (voir tableau 2).

Tous les injecteurs nécessaires pour le réglage sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm, tandis que ceux de la flamme pilote ont un numéro de référence.

5.1 Remplacement de l'injecteur du brûleur (Fig. 4)

- Contrôler que l'alimentation du gaz soit coupée.
- Ouvrir la porte antérieure.
- Dévisser l'écrou de support de la buse, retirer la buse "C" et la remplacer par celle qui correspond au type de gaz à utiliser, en se référant au tableau 2.
- Revisser l'écrou de support de la buse et refermer la porte antérieure.

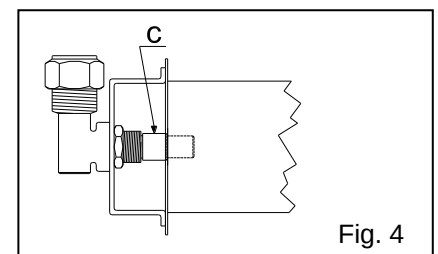


Fig. 4

5.2 Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote (Fig. 5)

- Contrôler que l'alimentation du gaz soit coupée.
- Ouvrir la porte antérieure, dévisser le raccord de branchement au conduit "E", retirer la buse et la remplacer par celle qui correspond au type de gaz à utiliser, en se référant au tableau 2. Durant cette opération, faire attention à la rondelle d'épaisseur qui doit être remontée dans la même position d'origine.
- Revisser le raccord et refermer la porte antérieure.

Après avoir effectué la conversion, il faut appliquer sur la plaquette (fig. 2) dans l'emplacement prévu, l'adhésif qui indique le nouveau type de gaz qui peut être utilisé.

5.3 Mise au point et réglage du minimum.

La première opération à effectuer est le contrôle de la pression d'alimentation, en procédant comme décrit au chapitre 4. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation, il faut régler le débit au minimum, en procédant de la façon décrite ci-dessous:

- Contrôler que l'alimentation du gaz soit coupée.
- Enlever les boutons. Retirer le tableau de bord en faisant attention au fil de l'allumeur.
- Ouvrir le robinet de sectionnement du gaz et allumer la flamme du brûleur en suivant les instructions du par. 6.2.1 en positionnant le bouton sur le maximum.
- Faire fonctionner l'appareil au maximum pendant au moins 15 minutes, puis tourner le bouton sur le minimum.

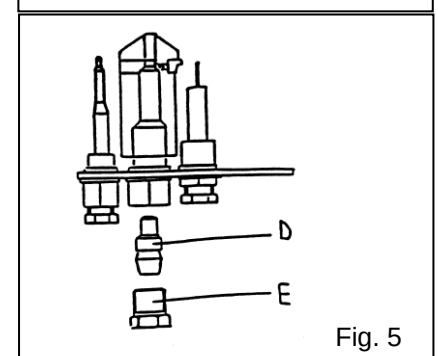


Fig. 5

- En cas d'utilisation de gaz méthane (G20/G25), tourner la vis "F" de réglage du minimum (Fig. 6) jusqu'à obtenir une flamme réduite mais suffisamment stable et homogène. En cas de GPL (G30/G31), serrer à fond la vis du minimum (le diamètre de by-pass relatif est indiqué au tableau 2).
- Éteindre le brûleur en suivant les indications du par. 6.2.1, fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre et remonter le tableau de bord frontal.

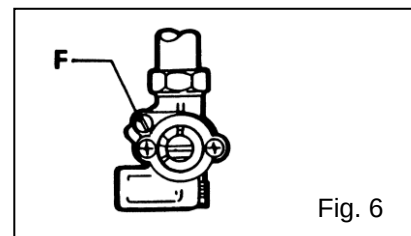


Fig. 6

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée impropre.

Surveiller l'appareil durant son fonctionnement.

6.1 Mise en marche

Avant de mettre en marche l'appareil pour la première fois, il faut enlever tout le matériel d'emballage et effectuer un nettoyage approfondi du bac et des paniers pour enlever les graisses industrielles de protection, en procédant de la façon suivante:

- Remplir le bac jusqu'au trou de trop-plein avec de l'eau et un détergent ordinaire, faire chauffer et amener à ébullition pendant quelques minutes;
- Vider l'eau à travers le robinet d'évacuation et rincer abondamment le bac avec de l'eau propre;
- Ne jamais utiliser du gros sel, car s'il ne se dissout pas complètement, il risque de se déposer sur le fond du bac et de provoquer au fil du temps des phénomènes de corrosion. Nous conseillons donc d'utiliser uniquement du sel fin et de l'ajouter après l'ébullition. Si cela n'était pas possible, faire d'abord dissoudre le sel dans de l'eau chaude.

6.2 Configuration

Avant le 'allumage tour sur la charge de l'eau du robinet et le réservoir de rempiere à la marque de niveau maximum. Un interrupteur de sécurité de pression empêche le 'allumage des brûleurs si le réservoir n'est pas plein, et éteindre la machine si le niveau de l'eau tombe en dessous du seuil minimum.

6.2.1 Allumage des brûleurs (Fig. 7)

- Ouvrir le robinet général du gaz en amont de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton et le tourner de la position ● sur la position ★ et simultanément, appuyer plusieurs fois sur le bouton d'allumage piézoélectrique jusqu'à l'allumage du brûleur pilote. La présence de la flamme pilote peut être contrôlée en ouvrant la porte.
Durant la première mise en marche, pour que la flamme pilote reste allumée, il faut maintenir le bouton appuyé pendant environ 10 secondes. En le relâchant, le brûleur pilote doit resté allumé; dans le cas contraire, répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner le bouton du gaz de la position ★ sur celle de "flamme au maximum". Puis tourner éventuellement le bouton sur la position "flamme au minimum" pour configurer un type de cuisson plus lente et plus économique.

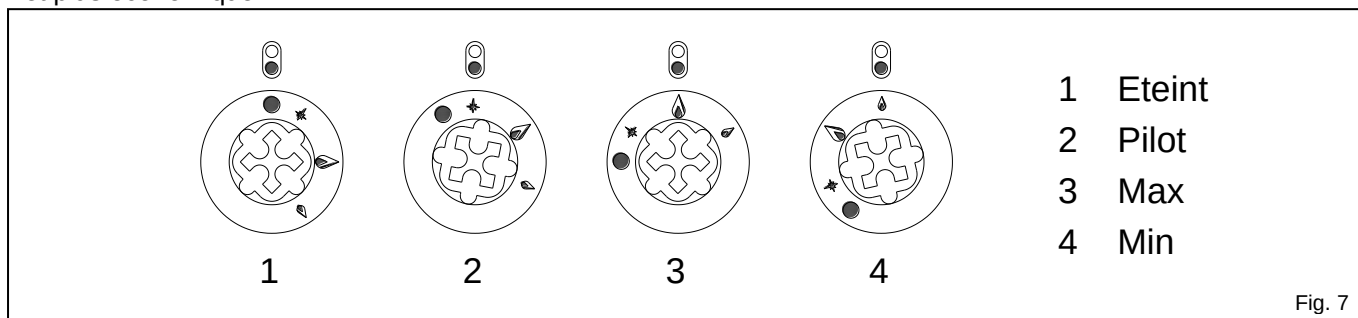


Fig. 7

6.2.2 Arrêt

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et puis le brûleur pilote, déplacer le bouton du gaz d'abord sur la position ★ et puis sur la position ●.
- A la fin de la journée de travail, fermer le robinet de sectionnement du gaz situé en amont de l'appareil.
- Fermer le robinet de l'eau en amont de l'appareil.

EVACUATION DE L'EAU: Pour vider le contenu du bac, ouvrir le robinet situé à l'intérieur de la porte. L'eau sort automatiquement de l'appareil dans un tuyau d'évacuation, à travers un siphon ouvert. Si nécessaire, placer sous l'appareil une bassine en métal assez grande pour contenir toute l'eau du bac.

7. ENTRETIEN

Nous conseillons de stipuler un contrat pour un entretien au moins annuel.

Tous les soirs, une fois le travail terminé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et une plus longue durée de vie de l'appareil.

Avant d'effectuer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau.

Durant le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression, car toute éventuelle infiltration de l'eau dans la structure extérieure peut compromettre la sécurité de la machine.

Le nettoyage des parties en acier doit être exécuté soigneusement, à l'eau tiède. N'utilisez pas de détergents contenant des particules abrasives. N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins. Ne pas laver l'appareil ou ses pièces dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou des nettoyeurs à vapeur.

Contrôler périodiquement qu'il n'y ait pas d'incrustations dans le tuyau de trop-plein (dues aux écumes) et éventuellement le nettoyer sans utiliser d'objets qui risquent d'endommager le conduit en caoutchouc.

Durant l'inactivité, ne pas laisser de l'eau dans le bac car le fer présent dans l'eau se dépose sur le fond et peut créer de la rouille; en outre, le bac risque d'être moins résistant à la corrosion du sel.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période de temps, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil, ou de fonctionnement irrégulier, il faut fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et appeler le service technique.

Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par un installateur autorisé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES SURFACES EN ACIER

Le type d'acier utilisé pour la fabrication de nos appareils, est de la meilleure qualité AISI 304 (et AISI 316 pour les bacs cuiseurs à pâtes, etc.).

Il ne faut pas croire que l'acier inoxydable soit indestructible et qu'il ne se corrode pas.

On le définit ainsi pour sa résistance à la corrosion grâce à une fine couche d'oxyde qui se forme au niveau moléculaire sur sa superficie.

Cette couche constituée par l'oxygène absorbé par l'exposition du métal à l'air, devient la barrière de protection naturelle contre les agents atmosphériques communs.

Il est donc évident que toute cause qui empêche la formation ou la persistance de cette couche sur la superficie de l'acier, en réduit considérablement la résistance à la corrosion et à la cohésion en cas de soudure de parties.

L'acier inoxydable peut également subir de sérieux dommages s'il n'est pas traité avec soin.

L'entretien de la nature chimique et physique de l'environnement où il se trouve, peut causer en peu de temps, même en très peu de temps, de graves inconvénients.

Sa résistance et sa durée dépendent surtout d'une utilisation correcte, d'un entretien approprié et de l'utilisation de produits et matériels de nettoyage adéquats, qui préservent les caractéristiques originales de l'acier.

CAUSES PRINCIPALES D'OXYDATION

Des analyses métallographiques qui ont été autrefois effectuées sur des appareils avec des problèmes de ce genre, ont démontré indiscutablement, que certaines substances ou situations qui ne sont pas nécessairement de nature extraordinaire, peuvent provoquer des inconvénients du type pris en examen.

Nous pouvons citer entre autres:

1. Les résidus ferreux déposés sur les surfaces humides (pas essuyées), mis en circulation par l'air, les aliments ou les produits de cuisine utilisés pour le nettoyage des appareils (grattoirs, pailles de fer, etc.).
2. Les résidus ferreux mis en circulation par les hottes d'aspiration situées au-dessus des appareils (ils se présentent sous forme de poussières ou de micro-écaillés qui se déposent sur les récipients et sur les surfaces externes).
3. Le calcaire (qui se trouve dans les parties les moins accessibles des récipients). Il empêche l'échange thermique normal entre l'élément chauffant externe (résistance ou flamme), le métal du récipient et l'aliment que celui-ci contient, en contribuant à affaiblir (contrainte) l'acier dans les points ou sur les surfaces où il s'est accumulé.
4. Les détergents à base de chlore ou d'ammoniaque qui n'ont pas été rincés convenablement.
5. Les incrustations ou résidus d'aliment (voir calcaire). Ils peuvent s'accumuler dans les parties les moins accessibles des récipients.
6. Le sel non dissout à la chaleur ou les résidus séchés de liquides évaporés, etc.
7. La mise en marche ou l'utilisation des appareils avec les récipients à sec (sans aucune quantité de contenu à l'intérieur – un exemple typique est la préparation des aliments risottés), avec contrainte conséquente à cause de la surchauffe.

Il faut absolument éviter d'utiliser des détergents à base de chlore, comme par exemple l'eau de Javel ou des produits similaires qui se trouvent normalement dans le commerce, car ils risquent de provoquer des effets de corrosion graves s'ils ne sont pas rincés abondamment, rapidement et soigneusement. Le contact ou simplement les vapeurs émanées par des produits acides (l'acide muriatique/chlorhydrique) ou alcalins (hypochlorite de sodium, eau de Javel) ou l'ammoniaque, utilisés directement, ou contenus dans les détergents ordinaires pour le nettoyage et la désinfection des sols, des carrelages et des surfaces lavables, peuvent avoir un effet oxydant/corrosif sur l'acier inox (par ex. dans les milieux sanitaires, il est défendu de traiter les instruments chirurgicaux et les appareils en acier inox avec ces produits); mais ces produits conviennent bien pour les carrelages, sols ou surfaces d'un autre matériel. Ne pas déposer de chiffons, éponges ou autres, imbibés de détergents à base de chlore ou d'ammoniaque sans avoir neutralisé et rincé soigneusement la surface avec un détergent neutre. Il faut également savoir que l'utilisation de paille de fer ou d'instruments similaires pour enlever les résidus solides et durcis des aliments, peut laisser des particules microscopiques qui se séparent des résidus et se déposent sur les superficies des appareils, en provoquant par contact, un processus rapide de corrosion permanente ou difficilement réparable si on n'intervient pas rapidement (une particule ferreuse laissée dans un milieu humide provoque un phénomène de corrosion en quelques heures).

APPAREILS EN ACIER INOX EQUIPES DE RECIPIENTS - BACS

En particulier pour les appareils en acier inox équipés de récipients, comme par exemple les cuiseurs à pâtes, suivre les indications suivantes:

1. Eviter que des solutions salées ne sèchent ou ne restent sur la surface, car elles peuvent causer des phénomènes de corrosion.
2. Ne jamais utiliser du gros sel de cuisine avec de l'eau froide.
3. Dissoudre le sel dans un récipient à part et verser la solution déjà prête.
4. Eviter le contact prolongé avec du matériel ferreux (paille de fer, grandes fourchettes, louches, grattoirs, etc.) pour ne pas causer des phénomènes de corrosion, dus à des contaminations de particules ferreuses qui circulent dans le récipient.

5. Nettoyer soigneusement les surfaces en acier inoxydable en utilisant un chiffon humide, de l'eau et du savon et des détergents ordinaires non abrasifs ou colorés.
6. Frotter dans le sens du satinage.
7. Rincer et essuyer soigneusement.
8. Ne pas allumer les brûleurs ou les résistances pour réchauffer les récipients (ex. casseroles, bain-marie, cuiseur à pâtes, friteuses, etc.) sans avoir d'abord rempli ces derniers opportunément avec le liquide indiqué pour l'aliment à cuisiner.

Cette opération peut causer en très peu de temps de sérieux dommages à la structure de l'acier, en rendant instables les liens moléculaires dans les zones de cohésion où il existe des soudures, pliures, points de jonction, etc., en provoquant des détachements ou des pertes plus ou moins consistantes des récipients.

GAS-NUDELKOCHER SERIEN 700s, 900s UND UNICO

ANLEITUNG ZUR BEDIENUNG UND WARTUNG

Cod. 888684	Rev. 04	04/2015
-------------	---------	---------

INHALT		
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	S. 21
2.	INSTALLATION	S. 22
	2.1 Installation des Geräts	S. 22
	2.2 Inbetriebnahme der Geräte	S. 22
	2.3 Rauchabzug	S. 22
	2.4 Anschluss an das Wassernetz	S. 22
	2.5 Gasanschluss	S. 22
3.	TECHNISCHE DATEN	S. 23
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	S. 23
	Tabelle 2 (technische Daten)	S. 23
	Tabelle 3 (Datenblatt Nudelkocher)	S. 23
4.	BETRIEB MIT DER VORGESEHENEN BRENNGASART	S. 24
	4.1 Kontrolle des Versorgungsdrucks	S. 24
	4.2 Regelung der Primärluft	S. 24
	4.3 Regelung der Zündflamme	S. 24
	4.4 Kontrolle des Hauptbrenners	S. 24
5.	EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN	S. 25
	5.1 Austausch des Injektors des Brenners	S. 25
	5.2 Austausch des Injektors des Zündflammenbrenners	S. 25
	5.3 Feineinstellung und Regelung des Minimums	S. 25
6.	BEDIENUNG	S. 25
	6.1 Inbetriebsetzung	S. 25
	6.2 Einstellung	S. 25
	6.2.1 Zünden der Brenner	S. 25
	6.2.2 Ausschalten	S. 25
7.	WARTUNG	S. 26
	REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHLÖBERFLÄCHEN	S. 26

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Bitte die in diesem Heft enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen zur Sicherheit bei Installation, Bedienung und Wartung liefern.

Dieses Heft für die Benutzung durch andere Bediener bitte aufbewahren.

Nach dem Entfernen der Verpackung überprüfen, ob das Gerät unbeschädigt ist. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und Fachpersonal hinzuziehen.

Vor dem Anschließen des Geräts sicherstellen, dass die Typenschilddaten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur durch Personal benutzt werden, das zu seinem Gebrauch unterwiesen wurde.

Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten Gerät vom Gasversorgungsnetz trennen.

Gerät bei Defekten oder nicht ordnungsgemäßem Betrieb sofort ausschalten. Sind Reparaturen erforderlich, bitte ausschließlich an einen autorisierten Kundendienst wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen verlangen.

Die Nichtbeachtung des oben genannten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Das Anschließen, die Installation der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug sind gemäß den Anweisungen des Herstellers durch Fachpersonal.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich geplant ist.

Gerät nicht mit Hochdruckreinigern säubern.

Öffnungen bzw. Ansaug- oder Wärmeableitungsschlitze nicht verstopfen oder verdecken.

Um Gefahren der Oxidation bzw. chemischer Angriffe im Allgemeinen zu verhindern, sind die Oberflächen aus Edelstahl stets sauber zu halten.

Edelstahlteile täglich mit warmem Seifenwasser reinigen, danach mit reichlich Wasser nachspülen und sorgfältig abtrocknen.

Edelstahl niemals mit Metallwolle, Bürste oder Schabern aus normalem Stahl reinigen, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die beim Oxidieren Roststellen verursachen. Gegebenenfalls kann Edelstahlwolle in Richtung der Mattierung verwendet werden.

Falls das Gerät über längere Zeit nicht benutzt wird, Gashahn zudrehen, alle Stahlflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einreiben, um so eine Schutzschicht aufzutragen; außerdem die Räume regelmäßig lüften.

Vor dem Anschließen am Typenschild kontrollieren, ob das Gerät endgeprüft und für die beim Benutzer verfügbare Gasart zugelassen ist.

Falls die auf dem Typenschild angegebene Gasart nicht die ist, die zur Verfügung steht, ist gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Umrüstung auf andere Gasart" vorzugehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für mögliche Unrichtigkeiten im vorliegenden Heft ab, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Außerdem behält er sich das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die er für nützlich oder erforderlich hält, ohne dadurch dessen Grundeigenschaften zu beeinträchtigen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die in dieser Anleitung enthalten Regeln nicht genau beachtet werden.

Der Hersteller des Geräts lehnt jede Haftung für Schäden ab, die auf falsche Installation, ungenehmigte Umbauten des Geräts, unsachgemäßen Gebrauch, mangelhafte Wartung, Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften und Ungeschicklichkeit im Gebrauch zurückzuführen sind.

Vom Hersteller versiegelte Teile können vom Installateur oder vom Benutzer nicht eingestellt werden.

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 AUSGELIEFERT WERDEN.

2. INSTALLATION

2.1 Installation des Geräts

Die Installation, die eventuelle Umrüstung für den Betrieb mit anderen Gasarten, die Inbetriebsetzung und die Beseitigung eventueller Störungen an den Anlagen dürfen ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen, und unter Beachtung der geltenden Vorschriften.

Die Gasanlagen und die Installationsräume der Geräte müssen den in den verschiedenen Gebieten bestehenden Regelungen entsprechen, insbesondere ist zu beachten, dass für die Verbrennung in den Brennern 2 m³/h Luft pro kW installierter Leistung erforderlich ist und dass die Unfallverhütungsvorschriften eingehalten werden müssen.

2.2 Inbetriebnahme der Geräte

Geräte aus der Verpackung nehmen und am Verwendungsort aufstellen, mit den Stellfüßen oder anderen Mitteln in der Höhe einstellen und in Waage bringen.

Schutzfolie von den Außenteilen langsam abziehen, damit keine Klebstoffreste zurückbleiben.

Die an das Gerät angrenzende Wände sollten unbedingt gegen die Wärmeabstrahlung geschützt werden. Feuerfeste Zwischenlagen einsetzen oder die Geräte in mindestens 200 mm Abstand von den Seiten- und Rückwänden platzieren.

2.3 Rauchabzug

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeignet sind. Die Verbrennung muss unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften erfolgen. Unsere Geräte sind klassifiziert (siehe Tabelle 1 - Technische Daten) als:

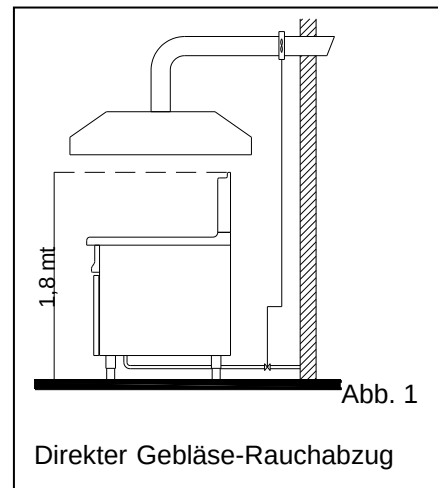
GASGERATE TYP "A1"

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 Anschluss an das Wassernetz



Die folgenden Arbeiten dürfen ausschließlich durch technisches Fachpersonal ausgeführt werden.
Es wird empfohlen, den Kocher mit enthärtetem Trinkwasser mit Härte zwischen 0,5 und 5 °f (französische Härtegrade) und bei einem Druck von 150-300 kPa (1,5-3 bar) zu speisen.

Wenn sichergestellt ist, dass die zur Verfügung stehende Wasserversorgung geeignet ist, kann der Anschluss erfolgen:

- Leitung durch eine Spülung mit einer gewissen Wassermenge von eventuell enthaltenen eisenhaltigen Rückständen befreien.
- Kocher an der gewünschten Stelle in der Nähe des Wasseranschlusses aufstellen.
- Leitung des Wassernetzes mit der des Geräts über einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn verbinden.
- Abflussleitung des Geräts an einen geeigneten und hitzebeständigen Sammler anschließen.

2.5 Gasanschluss

Am Typenschild (Abb. 2) auf der linken Seite unter den Flammen kontrollieren, ob das Gerät endgeprüft und für die beim Benutzer verfügbare Gasart zugelassen ist.

Überprüfen, ob die am Gerät montierten Düsen der verfügbaren Gasart entsprechen.

			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	
TIPO/TYPE A1 MOD.			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 K_w			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31	G20	G25	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h	m³/h	m³/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

Anhand der Daten auf dem Typenschild kontrollieren, ob der Volumenstrom des Druckminderers für die Versorgung des Geräts ausreichend ist.

Vermeiden, mehrere Reduzierstücke zwischen Druckminderer und Gerät einzubauen. Es wird empfohlen, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten, um eine optimale Funktion zu gewährleisten.

POTENTIALAUSGLEICH

Das Gerät ist an eine Potentialausgleichsanlage anzuschließen.

Die dafür vorgesehene Klemme befindet sich an der Rückseite, in der Nähe des Kabeleingangs, und ist durch einen Aufkleber gekennzeichnet.

3. TECHNISCHE DATEN (des GAS-Teils)

Das Typenschild ist innen im oberen Teil der Tür angebracht.

- Gerät der Kategorie II2H3+
- Versorgungsdruck: Butan/Propan (G30-G31) 50/50 mbar
Erdgas (G20-G25) 20/20 mbar

TABELLE 1

MODELL	DURCHFLUSS GAS kW	VERBRAUCH GAS kg/h	VERBRAUCH GAS m³/h	TYP
SERIE UNICO				
U70CPG35	10,5	0,816	1,111	A1
SERIE 700s				
70CPG30	10	0,789	1,058	A1
70CPG60	20	1,578	2,116	A1
SERIE 980s				
80CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
80CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
SERIE 990s				
90CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
90CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
90CPG45PLUS	23	1,81	2,48	A1
90CPG90PLUS	46	3,62	4,86	A1

TABELLE 2

BRENNER 10 kW				
NENNLEISTUNG 10 kW		REDUZIERTER LEISTUNG 4,2 kW		
	Injektoren Haupt- brenner Ø 1/100 mm	Injektoren Zündflamme Nr.	By-pass Ø 1/100 mm	Primärluftposition Hauptbrenner Maß "x" in mm
Flüssiggas (G30 50mbar)	140R	24	90	Offen
Erdgas (G20 20mbar)	225R	29.2	Regelbar	Offen

BRENNER 13,9 kW				
NENNLEISTUNG 13,9 kW		REDUZIERTER LEISTUNG 4 kW		
	Injektoren Haupt- brenner Ø 1/100 mm	Injektoren Zündflamme Nr.	By-pass Ø 1/100 mm	Primärluftposition Hauptbrenner Maß "x" in mm
Flüssiggas (G30 50mbar)	160	24	100	Offen
Erdgas (G20 20mbar)	280	29.2	Regelbar	Offen

BRENNER 10,5 Kw UNICO				
NENNLEISTUNG 10,5 kW		REDUZIERTER LEISTUNG 4 kW		
	Injektoren Haupt- brenner Ø 1/100 mm	Injektoren Zündflamme Nr.	By-pass Ø 1/100 mm	Primärluftposition Hauptbrenner Maß "x" in mm
Flüssiggas (G30 50mbar)	145R	24	90	Offen
Erdgas (G20 20mbar)	240	29.2	Regelbar	Offen

TABELLE 3

70CPG30	70CPG60	80CPG45	80CPG90	U70CPG35
A = Wasserzulauf Ø 10 mm		S = Wasserablauf Ø 1"		G = Gaszufuhr Ø 1/2"

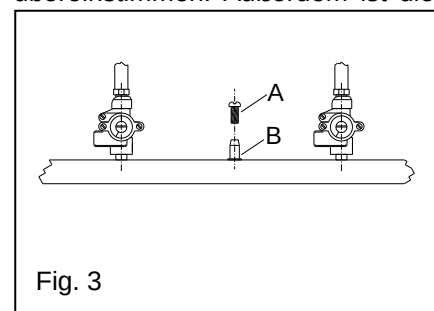
4. BETRIEB MIT DER VORGESEHENEN BRENNGASART

Kontrollieren, ob die Angaben auf dem Typenschild mit dem verfügbaren Gas übereinstimmen. Außerdem ist die Übereinstimmung mit den obigen Angaben zu überprüfen.

4.1 Kontrolle des Versorgungsdrucks (Abb. 3)

Der Versorgungsdruck ist mit einem Manometer mit "U"-Rohr oder mit elektronischem Manometer mit Minimalteilung von 0,1 mbar zu messen.

- Schraube "A" aus Druckanschluss "B" entfernen.
- Manometer ansetzen.
- Gerät betätigen und kontrollieren, ob der Druck wie vorgesehen ist: Ansonsten Ursache ermitteln.
- Am Ende des Vorgangs Gerät wieder zusammensetzen und Anschluss kontrollieren.



ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 4 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren.

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

TABELLE 4 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gasart	Versorgungsdruck [mbar]		
	nominal	minimal	maximal
Erdgas (Methan) G20	20	17	25
Flüssiggas (LPG) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regelung der Primärluft

Bei der Einstellung der Primärluft sind die Angaben in Tabelle 2 zu berücksichtigen.

4.3 Regelung der Zündflamme

Einstellen und prüfen, ob die Flamme das Thermoelement umhüllt und ob sie das richtige Aussehen hat. Sollte dies nicht der Fall sein, ist zu kontrollieren, ob die richtigen Injektoren eingebaut sind (siehe Tabelle 2).

4.4 Kontrolle des Hauptbrenners

Gerät einschalten und kontrollieren, ob die Flamme, die Zündung und die Minumeeinstellung ordnungsgemäß sind. Ansonsten sind die Injektoren und die Position der Primärluft zu kontrollieren (siehe Tabelle 2).

5. EINSTELLUNG FÜR DEN BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

Um diese Arbeit auszuführen, z. B. zum Wechsel von Erd- zu Flüssiggas, sind die Injektoren der Hauptbrenner und der Zündflammen auszuwechseln und der By-pass des Minimums einzustellen (siehe Tabelle 2).

Alle für die Einstellung erforderlichen Injektoren werden zusammen mit dem Gerät in einem Beutel geliefert. Die Injektoren der Hauptbrenner sind in Hundertstel-mm gekennzeichnet, die der Zündflamme haben eine Referenznummer.

5.1 Austausch des Injektors des Brenners (Abb. 4)

- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist.
- Vordertür öffnen.
- Düsenhaltermutter abschrauben, Düse "C" herausziehen und gegen die für die zu benutzende Gasart geeignete austauschen, siehe Tabelle 2.
- Düsenhaltermutter wieder aufschrauben und Vordertür schließen.

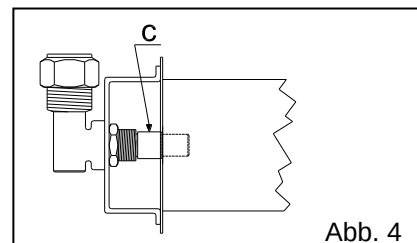


Abb. 4

5.2 Austausch des Injektors des Zündflammenbrenners (Abb. 5)

- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist.
- Vordertür öffnen, Anschlussstück für die Verbindung mit Leitung "E" herausrauben, Düse herausziehen und durch die für die zu verwendende Gasart geeignete austauschen, siehe Tabelle 2. Hierbei ist auf das Distanzstück zu achten, das wieder in seiner ursprünglichen Position einzubauen ist.

- Anschlussstück wieder einschrauben und Vordertür schließen.

Nach erfolgter Umrüstung ist am Typenschild (Abb. 2) im entsprechenden Feld der Aufkleber anzubringen, der die neue Gasart angibt, die verwendet werden kann.

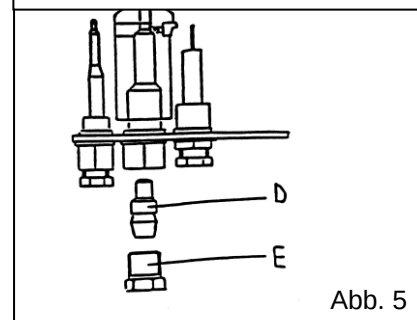


Abb. 5

5.3 Feineinstellung und Regelung des Minimums

Zuerst ist der Versorgungsdruck wie in Kapitel 4 beschrieben zu kontrollieren.

Nach erfolgter Kontrolle des Versorgungsdrucks ist der Volumenstrom auf Minimum einzustellen, dazu ist wie im Folgenden beschrieben vorzugehen:

- Sicherstellen, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist.
- Stellknöpfe entfernen. Bedienfeld abnehmen, dabei auf den Draht der Zündvorrichtung achten.
- Gasabsperrhahn öffnen und Flamme am Brenner entsprechend der Anweisungen in Abschnitt 6.2.1 anzünden, dazu den Stellknopf auf Maximum stellen.
- Gerät mindestens 15 Minuten bei Maximum arbeiten lassen, dann den Stellknopf auf Minimum drehen.
- Bei Verwendung von Erdgas (G20/G25) Minimum-Stellschraube "F" (Abb. 6) solange drehen bis die Flamme klein, aber ausreichend stabil und gleichmäßig ist. Bei LPG (G30/G31) Minimum-Stellschraube bis zum Anschlag zudrehen (der zugehörige By-pass-Durchmesser ist in Tabelle 2 angegeben).
- Brenner entsprechend den Anweisungen in Abschn. 6.2.1 ausschalten, Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen und Frontbedienfeld wieder anbringen.

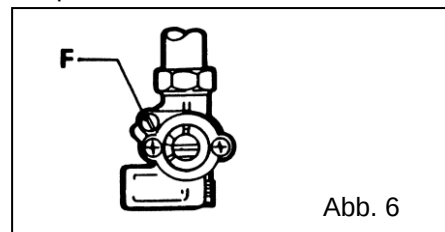


Abb. 6

6. BEDIENUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es ausdrücklich geplant ist. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Während des Betriebs ist das Gerät zu überwachen.

6.1 Inbetriebsetzung

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist das Verpackungsmaterial vollständig zu entfernen und die Wanne und die Körbe wie folgt gründlich von den Schutzfetten zu reinigen:

- Wanne bis zur Überlauföffnung mit Wasser und normalem Reiniger füllen, Heizung einschalten und einige Minuten kochen lassen;

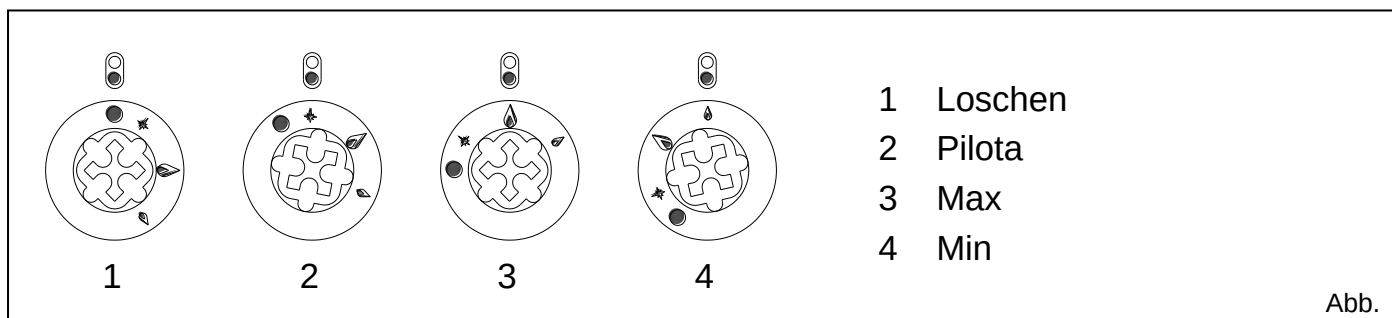
- Wasser über den Ablaufhahn abfließen lassen und Wanne mit reichlich sauberem Wasser ausspülen;
- Niemals verklumptes Salz verwenden, da es, wenn es sich nicht vollständig auflöst, auf dem Boden der Wanne absetzen und langfristig zu Korrosion führen kann. Daher sollte ausschließlich feines Salz benutzt und erst nach dem Sieden zugegeben werden. Sollte dies nicht möglich sein, Salz vorher in heißem Wasser auflösen lassen.

6.2 Einstellung

Vor der 'Zündung' wiederum von der Last und Leitungswasser riempiere Tank auf Maximum-Marke. Ein Drucksicherheitsschalter verhindert, dass der 'Zündung' der Brenner, wenn der Tank nicht voll ist, und schalten Sie die Maschine ab, wenn die Höhe der "Wasser unter der Mindestgrenze fällt.

6.2.1 Zünden der Brenner (Abb. 7)

- Dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn aufdrehen.
- Stellknopf drücken und von Position ● in Position ★ stellen und gleichzeitig mehrmals den Knopf der piezoelektrischen Zündung drücken bis die Zündung des Zündflammenbrenners erfolgt ist. Die Zündflamme kann kontrolliert werden, wenn die Tür geöffnet wird.
- Damit die Zündflamme gezündet bleibt, ist während der ersten Inbetriebnahme der Stellknopf etwa 10 sec. lang gedrückt zu halten. Wenn er dann losgelassen wird, muss der Zündflammenbrenner weiter brennen; andernfalls ist der Vorgang zu wiederholen.
- Um den Hauptbrenner zu zünden, Gas-Stellknopf von Position ★ in die Maximalflammenstellung drehen. Dann gegebenenfalls den Stellknopf in Minimalflammenstellung drehen, um ein langsames und wirtschaftlicheres Kochen einzustellen.



6.2.2 Ausschalten

- Um den Hauptbrenner und dann den Zündflammenbrenner auszuschalten, Gas-Stellknopf zuerst auf ★ und dann auf ● stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn zudrehen.
- Den dem Gerät vorgeschalteten Wasserhahn zudrehen.

ABLASSEN DES WASSERS: Um den Inhalt der Wanne abfließen zu lassen, Tür öffnen und Ablaufhahn aufdrehen. Das Wasser fließt aus dem Gerät über einen offenen Siphon direkt in die Abflussleitung. Wenn erforderlich, unter dem Gerät eine Metallschale mit ausreichendem Fassungsvermögen zur Aufnahme des gesamten Wassers aus der Wanne vorsehen.

6. WARTUNG

Es wird empfohlen, einen Vertrag für eine Wartung mindestens einmal pro Jahr abzuschließen.

Jeden Abend nach beendeter Arbeit ist das Gerät sorgfältig zu reinigen. Die tägliche Reinigung des Geräts garantiert einen einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer des Geräts.

Vor Beginn der Reinigung Gerät vom Netz trennen.

Bei der Reinigung Gerät nicht mit einem direkten oder Hochdruck-Wasserstrahl waschen, das durch das Eindringen von Wasser in das äußere Gehäuse die Sicherheit des Geräts gefährdet werden kann.

Die Stahlteile sind sorgfältig mit warmem Wasser zu reinigen. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die abrasive Partikel enthalten. Verwenden Sie keine säurebasierten oder alkalischen Reinigungsmittel. Waschen Sie das Gerät und seine Teile nicht im Geschirrspüler. Reinigen Sie das Gerät nicht mit unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreinigern.

Regelmäßig kontrollieren, ob sich (durch den Schaum) Ablagerungen im Überlaufrohr gebildet haben, und ggf. reinigen, ohne Gegenstände zu benutzen, mit denen die Leitung aus Gummi beschädigt werden kann.

Während der Nichtbenutzung kein Wasser in der Wanne lassen, da sich das im Wasser gelöste Eisen auf dem Boden absetzen und Roststellen verursachen könnte. Außerdem macht dies die Wanne weniger beständig gegen die Korrosion des Salzes.

Wird das Gerät über einen gewissen Zeitraum nicht benutzt, schließen Sie den Gaszufuhrhahn. Bei Defekt des Geräts oder nicht ordnungsgemäßem Betrieb ist der Hauptgaszufuhrhahn zu schließen und der technische Kundendienst zu rufen.

Sämtliche Wartungs- und Reparaturarbeiten sind durch einen geprüften Installateur auszuführen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG DER STAHLÖBERFLÄCHEN

Zur Herstellung unserer Geräte verwenden wir Edelstahl der besten Qualität, AISI 304 (und AISI 316 für die Nudelkocherwannen usw.).

Zu denken, dass Edelstahl unzerstörbar sei und nicht korrodiere, ist ein Irrtum.

Edel- bzw. rostfreier Stahl wird als solcher definiert, da er der Korrosion durch eine dünne Oxidschicht standhält, die sich auf Molekülebene auf der Oberfläche bildet.

Diese Schicht bildet sich durch den Sauerstoff, der absorbiert wird, wenn das Metall der Luft ausgesetzt wird, und wird zur natürlichen Schutzbarriere gegen normale Wettereinflüsse.

Es ist daher klar, dass bei Verhinderung der Bildung bzw. Erhaltung dieser Schicht auf der Stahloberfläche dessen Beständigkeit gegen Korrosion und gegen Kohäsion im Falle von angeschweißten Teilen stark reduziert.

Edelstahl kann deutlich beschädigt werden, wenn er nicht mit den erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen behandelt wird. Die Aufrechterhaltung der chemisch-physikalischen Beschaffenheit der Umgebung, in der er sich befinden kann, führt in kurzer und manchmal in kürzester Zeit zu schweren Schäden.

Seine Beständigkeit und Lebensdauer sind stark abhängig von einem richtigen Gebrauch, richtiger Wartung und Verwendung von Reinigungsmitteln und -materialien, die geeignet sind, seine ursprünglichen Eigenschaften zu erhalten.

HAUPTURSACHEN DER OXIDATION

In der Vergangenheit an Geräten mit analogen Problemen ausgeführte metallografische Analysen haben eindeutig gezeigt, dass einige Stoffe bzw. Gegebenheiten nicht notwendigerweise ungewöhnlicher Art zu Schäden der genannten Art führen können.

Darunter zu finden sind:

1. Eisenhaltige Rückstände, die sich auf den feuchten (nicht abgetrockneten) Oberflächen abgesetzt haben, nachdem sie vom Wasser, von den Speisen oder den in der Küche für die Reinigung der Gerät verwendeten Mittel (Schaber, Metallwolle usw.) in Umlauf gebracht wurden.
2. Eisenhaltige Rückstände, die von den über den Geräten angebrachten Abzugshauben in Umlauf gebracht wurden (sie treten in Form von Staub oder feinsten Splintern auf, die sich auf Gefäßen und Außenflächen absetzen)
3. Kalk (befindet sich in den schlecht zugänglichen Teilen der Gefäße). Dieser verhindert den normalen Wärmeaustausch zwischen dem externen Heizelement (Heizstab oder Flamme), dem Metall des Gefäßes und den darin enthaltenen Speisen und trägt so zur Schwächung (Stress) des Stahls an den Stellen bzw. den Flächen bei, auf denen er sich angesammelt hat.
4. Reiniger auf Chlor- oder Ammoniakbasis, die nicht ausreichend abgespült wurden.
5. Verkrustungen oder Rückstände von Speisen (siehe Kalk). Diese können sich in den schlecht zugänglichen Teilen der Gefäße ansammeln.
6. Nicht heiß gelöstes Salz oder feste Rückstände verdampfter Flüssigkeiten, usw.
7. Inbetriebsetzung oder Gebrauch der Geräte mit leeren Gefäßen (ohne die geringste Menge Inhalt – typisches Beispiel ist das Anbraten von Gemüse), mit daraus folgender Belastung durch Überhitzung.

Unbedingt zu vermeiden sind Reinigungsmittel auf Chlorbasis, wie z. B. Bleichlauge oder ähnliche handelsübliche Mittel, da diese zu starker Korrosionswirkung führen können, wenn sie nicht ausreichend und schnell mit reichlich Wasser abgespült werden. Der Kontakt mit oder auch nur die Dämpfe, die von sauren (Chlorwasserstoff-/Salzsäure) oder alkalischen Mitteln (Natronbleichlauge - Bleichlauge - Chlorbleiche) oder Ammoniak abgegeben werden, wenn diese direkt verwendet oder in normalen Reinigungsmitteln für die Reinigung und Desinfektion von Fußböden, Fliesen und abwaschbaren Flächen enthalten sind, können eine oxidierende/korrosive Wirkung auf Edelstahl haben (z. B. gilt im Gesundheitsbereich das Verbot, chirurgische Instrumente und Geräte aus Edelstahl mit diesen Mitteln zu behandeln), sind aber sehr gut geeignet für Fliesen, Fußböden oder Flächen aus anderem Material. Keine in Haushaltsreiniger auf Chlor- oder Ammoniakbasis getränkte Lappen, Schwämme oder ähnliches liegen lassen, ohne diesen "Kontakt" ausreichend mit einem neutralen Reiniger neutralisiert oder gespült zu haben. Ebenso sollte man wissen, dass beim Gebrauch von Eisenwolle oder ähnlichen Werkzeugen zur Entfernung fester und eingebrannter Speisereste mikroskopische Partikel zurückbleiben können, die sich von diesen ablösen und auf der Oberfläche der Geräte ablagern und so durch Kontakt einen raschen Korrosionsprozess auslösen, der unumkehrbar oder schwierig wieder gut zu machen ist, wenn nicht kurzfristig eingeschritten wird (ein Eisenteilchen, das in feuchter Umgebung zurückgelassen wird, benötigt nur wenige Stunden, um einen gefährlichen Korrosionsansatz hervorzurufen).

EDELSTAHLGERÄTE MIT GEFÄßEN – WANNEN

Insbesondere sind für Geräte aus Edelstahl, die mit Gefäßen versehen sind, wie zum Beispiel Nudelkocher, die folgenden Hinweise zu beachten:

1. Vermeiden, dass salzige Lösungen auf der Oberfläche eintrocknen oder stehen bleiben, da sie Korrosion auslösen können.
2. Niemals grobkörniges Kochsalz mit kaltem Wasser verwenden.
3. Salz in separatem Gefäß auflösen lassen und die fertige Lösung eingießen.
4. Längeren Kontakt mit eisenhaltigen Stoffen vermeiden (Metallwolle, Vorlegegabeln, Schöpflöffel, Schaber usw.), um Korrosionsansätze durch die Kontaminierung mit eisenhaltigen Teilchen zu vermeiden, die im Gefäß in Umlauf gebracht wurden.
5. Edelstahloberflächen sorgfältig mit einem feuchten Lappen, Wasser und Seife und normalen nicht scheuernden bzw. färbenden Reinigungsmitteln reinigen.
6. In Richtung der Mattierung reiben.
7. Gut nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
8. Brenner oder Heizstäbe zur Beheizung von Gefäßen (z. B. Töpfe, Wasserbad, Nudelkocher, Friteusen usw.) nicht in Betrieb setzen, ohne diese vorher ausreichend mit für die zuzubereitende Speise geeigneter Flüssigkeit gefüllt zu haben.

Diese Praxis kann in kurzer Zeit zu schweren Schäden am Aufbau des Stahls führen, indem sie die Molekülbindungen in den Kohäsionsbereichen mit Schweißnähten, Biegestellen usw. instabil machen und so zu Ablösungen oder mehr oder weniger ausgeprägten Lecks der Gefäße führen.

كوكر باس تا غاست أونز يكو - 700s - 900s سيري ز تعليمات، دليل التشغيل والصديانة

Code 888684 Rev. 04 04/2015

محتويات		
1.	مقدمة	Page 42
2.	التركيب	Page 42
2.1	تثبيت الجهاز	Page 42
2.2	وضع الجهاز	Page 42
2.3	إخلاء الدخان	Page 42
2.4	اتصال المياه	Page 43
2.5	اتصال الغاز	Page 43
3.	المواصفات الفنية	Page 43
	الجدول 1 (الاستهلاك الغاز)	Page 44
	(S.700s و 900s ل نموذجي التقنية المواصفات) 2 الجدول	Page 44
	(المعكرونة طباخ التقنية ورقة) 3 الجدول	Page 45
6.	الغاز من المقصود النوع مع التشغيل	Page 45
4.1	فحص ضغط التغذية	Page 45
4.2	ضد بطل الهواء الأساسي	Page 45
4.3	ضد بطل لهب الطيار	Page 45
4.4	التحقق من الموقد الرئيسي	Page 45
7.	الغاز من أخرى أنواع مع للاستخدام تحويل	Page 46
5.1	استبدال فوهة الموقد	Page 46
5.2	استبدال فوهة الموقد التجريبية	Page 46
5.3	السلطة التكيف من الأدنى والحد إعداد	Page 46
8.	تعليمات التشغيل	Page 46
6.1	إقامة	Page 46
6.2	تجهيز	Page 47
6.2.1	تشغيل الشعلات	Page 47
6.2.2	إيقاف التشغيل	Page 47
9.	أعمال الصيانة	Page 47
	وصيانة السطح الصلب تنظيف	Page 47

1. مقدمة

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية حيث أنه يوفر معلومات هامة عن التركيب الآمن والاستخدام والصيانة. يجب عليك الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

استخدام طباخ والاتصال في مؤهلين لإزالة العبوة وتحقق من حالة طباخ المعكرونة. إذا كنت في أي شك، تجنب قبل توصيل طباخ المعكرونة، تحقق من لوحة البيانات لتأكد من أن الجهاز متوافق مع شبكة توزيع الغاز. يجب استخدام طباخ المعكرونة فقط من قبل شخص يفهم تمامًا كيفية القيام بذلك.

افصل طباخ المعكرونة عن إمدادات الغاز قبل تنظيره أو خدمته.

يجب أي ضفاف صل طباخ المعكرونة إذا كان معيباً أو عاطلاً. يجب عليك الاتصال بـ مركز مساعدة تقنية معتمد لإصلاحه وطالب أي قطع غيار أصلياً.

الفشل في القيام بما سيُمكن أن يجعل طباخ غير آمن للاستخدام.

موفر قال تعليمات الشركة الصانعة يجب على الفني متخصص توصيل وتركيب النظام والأجهزة والتهوية والعداد يجب وضع هذا الجهاز حصراً للاستخدام المقصود.

لا تقم بتنظيف الجهاز بنفثات عالية الطاقة من الماء.

لا تعرق في تحت الهواء أو الحرارة.

عام يجب الاحتفاظ على أسطح الفولاذ المقاوم للصدأ نظيفة لتجنب مخاطر الأكسدة أو العدوان الكيميائي بشكل.

تنظيف الأجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ على أساس يومي مع الماء الدافئ والصابون، ثم شطف مع الكثير من الماء وجافة مع الرعاية.

لا تنظف الفولاذ المقاوم للصدأ مع منصات من الصوف الصلب، وفرش أو كاشطات لأنها يمكن أن تترك آثار جزيئات بـ الصابون على الأكثر، يجب عليك استخدام الفولاذ المقاوم للصدأ الصوف في الحديد التي يمكن أن تتآكل سدوتس اتجاه النهاية.

إذا كان الجهاز لا تستخدم لفترة طويلة من الزمن، يجب إيقاف صمام الغاز، وفرك أسفل جميع الأسطح الفولاذية بقطعة من وقت لآخر قماش غارقة في زيت الفازلين لخلق طبقة واقية رقيقة، وتهوية الغرفة.

قبل توصيل الجهاز تحقق من لوحة الفنية لضمان تم اخذ تيار الجهاز ونوع الموافقة على نوع من إمدادات الغاز في مقر العمل تستخدم.

إذا كان نوع الغاز المذكور على لوحة ليست واحدة المتاحة، تحتاج إلى اتباع التعليمات في قسم "تحويل إلى نوع آخر من الغاز".

ن تتحمل الشركة المصدعة مسؤولية عن أي أخطاء في هذا الدليل بسبب أخطاء النسخ أو الطباعة. نحن فقط يمكن أن الشركة المصدعة أي ضابط الحق في إجراء أي تغييرات على المنتج كما تراه مناسباً، دون التأثير على خصائصه الأساسية.

لم تتأثر الدليل بتعليمات الواردة في هذا الدليل كما لا تتحمل الشركة المصدعة أية مسؤولية عن عواقب عدم إعماله على ذلك، فإن الشركة المصدعة لهذا الجهاز لا يمكن أن تتحمل المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن تركيب غير صحيح، العبث مع الجهاز، الاستخدام غير السليم، سوء الصيانة، عدم الامتثال للوائح المدلية والاستخدام الإهمال.

يمكن تعديل المكونات التي يتم إغلاقها بواسطة الشركة المصدعة بواسطة المثبت أو العمل تستخدم. لا يمكن أن يفرغ آلة عندما لا يكون هناك أكثر من استخدام يجب القيام به في الامتثال للقانون. يجب أن يتم تسليم الجهاز إلى شركة مصرح بها لتفريغ من آلة وعناصرها.

2. التركيب

2.1 الجهاز تي بي 2.1

يجب أن يتم جميع أعمال التركيب، والتحويل للاستخدام مع أنواع أخرى من الغاز، وإنشاء وخدمة للأدلة حصرًا من قبل فني مؤهل. قال لوائح المعمول بها.

يجب أن تستجيب أنظمة الغاز والغرفة التي تم تركيب الأجهزة فيها للوائح المعمول بها، وعلى وجه الخصوص، يجب أن في الاعتراف بحدقيقة أن الهواء المطلوب لاحتراق الموقد هو 2 م³ / ساعة لكل كيلواط من الطاقة المركبة، وأن يجب اتخاذ الامتثال لمعايير الوقاية من الحوادث.

2.2 الجهاز وضع

طريق عن الارتداد وضبطت ماماس توى على أنها من تأكد، استخدامهما في تحديد غرفة في ووضعها الأجهزة بفك قم أخرى تدابير اتخاذ أو التقييد.

الغرفة آثار أي وراء ترك عدم من والتأكد الخارجية، الأسطح من واقية في لم يطفئ شر أو الجدران، الجهاز بين لحرارة المقاومة الصداقة وضع. الحرارة ضد مثبثة الجهاز من القربية الجدران تكون أن المهم من. والخلف الجانب بين على الجدران عن بعيدا الأقل على 200 مم مسافة على الجهاز بتركيب قم

2.3 الدخان إخلاء

الجهاز يكون أن يمكن. التركيب لتعليمات وفقا لاحتراق من تجت إخلاء يمكن تحديد غرفة في الجهاز تركيب يجب (الفنية البيانات 1، الجدول أي ضا انظر) أنواع عدة من واحدا

الغاز الأجهزة نوع "A1"

فيها يتم التي الغرفة في الضارة المواد تركيزات منع أجل من التهوية جيدة أماكن في A النوع من الأجهزة تركيب يجب الأجهزة هذه قوم أن يجب. لاحتراق القابلية المواد من التصريف بخطت وصديها لتتم مصممة ليست وهي. الوحدة تركيب الأجهزة أو المناسبة، الأغشية في لاحتراق القابلية المن تجت بتصريف مباشرة متصلة تكون قد أو المثبتة، الكفاءة مداخن المتصلة المماثلة، الخارجي بالتدفيس

بمنطقة مباشرة متصلة استخلاص، مروحة باستخدام يسمح ذلك، تعذر وإذا الهواء تبدل طريق عن زيادة ذلك بعد سيتم والتي كافية، قدرة مع خارجية، ل ساعة / مكعب متر 35 من يقرب ما الحال، اللوائح بموجب العمل لرفاه اللازمة... المثبتة الغاز الطاقة من كيلواط كل

تكون أن يجب الحالة، هذه في السيارة محرك غطاء تحت الدخان القسري لإخلاء عليها قف التي الأرض فوق الأقل على 1.8 متر لجهاز العادم ما سورة نهائية الجهاز

(المحرك غطاء نفس داخل الإحتراق دخان أنبوب فم يكون أن ويجب)، الأرض (الشكل 1

القسري الإخلاء بنظام متصلا بالجهاز الخاص الغاز توصيل يكون أن ويجب.)، يمكن تحديد

بموجب المطلوب الحد عن قدرته اندخاض حالة في الكهربي التي التيارات قطع ن الساري القانون

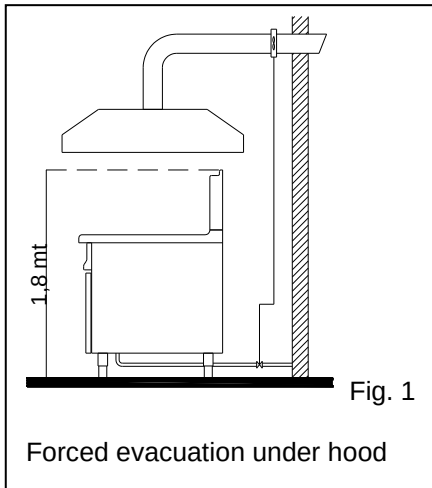
يدوي للجهاز الغاز إمدادات استعادة فقط الممكن من يكون أن ويجب الماء توصيل

مخصص في نفي قبل من فقطي لي ما يتم أن يجب

المياه من مصدر إلى المعكرونة طباخ توصيل نصح

0.5 بين صلابة في خفف للشرب الصالحة

(بار 3 / 1.5) باسكال كيلو 150/300 وضغط (الفرنسية درجة) في هرنهايت درجة 5 و توصيل يمكنك



مناسبة هو الآخر هذا أن من ت أكدت قد كنت واحدة مرة المياه أناب يب إلى ط باخ
الذ بث أي لإزالة ط باخ المياه أناب يب خلال من الماء من معينة كمية صب (أ)
الرد يسدية المياه من بال قرب المطلوب الوضع في الط باخ ترك يب (ب)
الديك اغلاق و الم يكن ية في ل تر ب اس تخدام وذلك الجهاز، من أن إلى الرد يسدية المياه أناب يب توصيل (ج)
مناسب لحرارة مقاوم بمجموع بال الجهاز ال عادم ما سورة ب توصيل قم (د)
الغاز ات صال 2.5

نوع على الموافقة ونوع الجهاز اختار تم لضمان الشعلات تحت الأي سر الجانب على (2 الشكل) التقنية لوحة من ت حقق
المستخدم مقر في الغاز إمدادات
الم تاحة الغاز ل نوع مناسبة هي الجهاز على ف و هلت من ت حقق
الجهاز لإمدادات كاف ية قدرة من هو الضغط المذ فضل لضمان التقنية لوحة من ت حقق

			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	
TIPO/TYPE A1 MOD.			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 Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31 G20 G25			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h m³/h m³/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

من المذبح اتجاه في الغاز في ل تر ب تذبذب نوصحك. والجهاز المذ فضل بين ف ياسبة خفض وحدات أي ترك يب ت جنب
ال تشغل ل ضمان الضغط منظم
الأم ثل

ال تعادل ب نظام الجهاز توصيل ي جب EQUALIZER
ال تسمية إلى بها أ شار وال تي كابل، مدخل من بال قرب الخلفي، الجزء في الم شبك ي قع

المواصفات الفنية (الم تعلقة بال غاز) 3

وت قع ال لوحة في الجزء العلوي من ال باب، في الداخل.

الجهاز نوع II2H3 +

28-30 / 37mbar (G30-G31) ال برودان / ال بوتان: العرض ضغط

20mbar (G20) الط ب يعي الغاز "H"

TABLE 1

MODEL	GAS CAPACITY KW	GAS CONSUMPTION Kg/h	GAS CONSUMPTION M³/h	TYPE
SERIE UNICO				
U70CPG35	10.5	0.816	1.111	A1
SERIE 700s				
70CPG30	10	0,789	1,058	A1
70CPG60	20	1,578	2,116	A1
SERIE 980s				
80CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
80CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
SERIE 990s				
90CPG45	13,9	1,10	1,47	A1
90CPG90	27,8	2,20	2,94	A1
90CPG45PLUS	23	1,81	2,48	A1
90CPG90PLUS	46	3,62	4,86	A1

TABLE 2

10 KW BURNER				
10 KW RATED CAPACITY				
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm
Liquid gas (G30 28...30mbar)	160R	24	90	Open
Natural gas (G20 20mbar)	225R	29.2	Adjustable	Open

13,9 KW BURNER

13,9 KW RATED CAPACITY		4 KW REDUCED CAPACITY		
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm
Liquid gas (G30 28...30mbar)	180	24	100	Open
Natural gas (G20 20mbar)	280	29.2	Adjustable	Open

10,5 KW BURNER UNICO				
10,5 KW RATED CAPACITY		4 KW REDUCED CAPACITY		
	Nozzles of the main burner Ø 1/100 mm	Nozzle indicators N°	Ø 1/100 mm By-pass	Pos. Primary air for main burner "x" measurement in mm
Liquid gas (G30 28...30mbar)	165R	24	100	Open
Natural gas (G20 20mbar)	240	29.2	Adjustable	Open

TABLE 3

70CPG30	70CPG60	80CPG45	80CPG90	U70CPG35

A = Ø 10 mm water inlet

S = Ø 1" water outlet

G = Ø 1/2" gas inlet

4. التشغيل مع النوع المدفوع من الغاز

الموردة هذ فس النوع المذكور في لوحة البيانات. تحقق أي ضامما يلي. تأكد من أن نوع الغاز

3) (الشكل) التغذية ضغط حص 4.1

أو "U"، أن بوب مع الضغط يأس باستخدام التغذية ضغط يأس يمكنك
ميلا بار 0.1 من الأدنى الحد إلى دقة واحدة الإلكتروليت
"B". الضغط يأس على "A" المسمار عن التراجع -
الضغط يأس ضبط -

حدد كذلك، ي كن لم إذا بمطلوب هو كما الضغط من و تحقق الجهاز به تشغيل قم -
الاسبب

الاتصال من وال تحقق المسمار حتى القيام هذا، ف علت قد كنت عندما

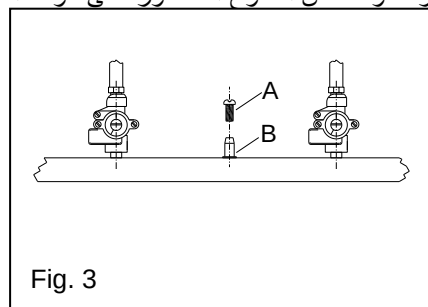


Fig. 3

الاتصال على يك يجب الجهاز تركيب من بدلا، 4 الجنول في المذكورة العتبات ضمن ليس الضغط يأس كان إذا: تذبذب
بك الخاص الكهربائي التيارات إمدادات مع خطأ عن لا بلاغ بك الخاص الغاز مزود
الأمامية اللوحة وإغلاق سابعاً. التراجع قد كنت المسمار حتى والقيام الضغط، يأس جهاز وافصل الغاز، صمام أغلق
الغاز التغذية لضغط بها المسموح العتبات - 4 الجدول

Type of gas	Feed pressure [mbar]		
	rated	minimum	maximum
Natural gas (methane) G20	20	17	25
Liquid gas (LPG) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

يساسا اءاولا طبض 4.2

2. الجدول في الواردة المعلومات مراعاة مع الاساسي الهواء تعديل ونبغي

التجريب بي ال لهب ضبط 4.3

الجدول (c.f.) الصدحة تلك هي الفوهات من تحقق ي كن، لم إن. صدحة تبدو أنها من وال تأكد الحرارية، ال لهب وفحص ضبط
2).

الرد يسي الموقد من التحقق 4.4

من تحقق ي كن، لم إن. صدحة ك لها السلطة تعديل من الأدنى والحد البدء مرحلة ال لهب، من وال تحقق الجهاز على التبدل
2. (الجدول c.f.) الاساسي الهواء وموقف فوهت

الغاز من أخرى أنواع مع للاستخدام تحويل 5.

الرد يسيه الشعلات من الفوهات تغير إلى تاج السائل، أو الطبعي الغاز إلى المثال، سبيل على لا تحويل،
2. (الجدول انظر) الا تفاوتية صمام الأدنى الحد وضبط الطيار والهبوط
الشعلات من فوهت على علامة وضعيتم. الجهاز مع صغير يسي في لا تحويل المطلوبة الفوهات جميعت وفيريتم
مرجعي رقم لها الطيار لهب تلك أن دين في مم، من مئاة في الرد يسيه

4) (الشكل) الموقد فوهة استبدال 5.1

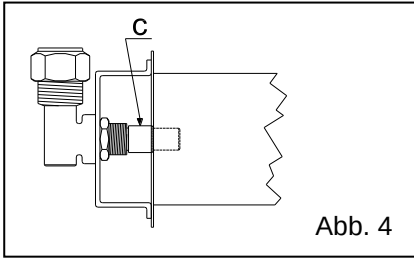


Abb. 4

الغاز تغذية صمام تشغيل إلى قاف من تأكيد
الأمامية إلى لوحة إف تح.

والإفوهة، فوهة عن التراجع.

2. الجدول إلى الإشارة مع الغاز، من المطلوب لنوع واحد مع واستبدالها "C" فوهة إزالة
الأمامية إلى لوحة وأغلق الفوهة فوهة ربط طقم.

5.2 (الشكل) التجريبية الموقد فوهة استبدال

الغاز تغذية صمام تشغيل إلى قاف من تأكيد

الإشارة مع الغاز، من المطلوب لنوع مع واستبدالها الفوهة وأزل، "E" ألبوب تركيب تراجع وقم الأمامية، إلى لوحة إف تح.

أصل موضعه في أخرى مرة الفصل تركيب من تأكيد 2. الجدول إلى

الأمامية إلى لوحة وإغلاق الألبوب تركيب مرغى قم.

(2) لوحة على المعنى المكان إلى تسمية إرفاق يجب التحويل، هذا من الان
لا تستخدمها الغاز من جديد نوع ذكر مع

5.3 الطاقة من الأدنى الحد وضبط إعداد

4. الفصل في الواردة لتعديل يمت وفقال تغذية، ضغط من لتدقق أولات تاج
التالي النحو على الأدنى الحد إلى الطاقة ضبط إلى تاج بذلك، القيام بعد

الغاز خلاصة وصل من تأكيد.

الشاعل على الحرس مع العدادات، لوحة عن انزلق المقابض أزل.

الفقرة في الواردة لتعديل يمت وفقال الموقد، الالهب تشغيل وقم الغاز وعاء اف
طاقة أقصى إلى المقبض وتحويل 6.2.1

أدر ثم الأقل على دقيقة 15 لمدة القصوى الطاقة في يعمل الجهاز ترك.

الطاقة من الأدنى الحد إلى أسفل إلى المقبض

الحد إلى "F" المسمار مرغى قم، (G20 / 25) (المرئى غاز تستخدم كنت إذا.

إذا الكفاية في به ما ومسد تقر ثابت ولا كنه صغير لالهب على لوصول) 6 الشكل

"تماما المسمار شد، (G30 / G31) ذلك من بدلا المسال البترول غاز تستخدم كنت

(2) الجدول في بها الممرت بطة الإلتفاف صمام قطر) "F"

6.2.1 الفقرة في الواردة لتعديل يمت وفقال الموقد، تشغيل إلى قاف قم.

الأدوات لوحة تثبيت وأعد الضغط مقاييس وافصل الغاز، ديك تشغيل إلى قاف قم.

6. لي غشيتا تامي لعت

يجب وضع الجهاز فقط لاسخدام المقصود. أي استخدام آخر غير لائق.

إبقاء العين على الجهاز عندما يكون قيد الاستخدام.

6.1 الإعداد

زيوت آثار جميع لإزالة بعناية وسلال الحوض ونظف العبوة كل إزالة إلى تاج مرة، لأول الجهاز تشغيل بدء قبل

بيلي كما استكمل. واقية الصنعية التشديد

تغلي المد تويبات واترك الحرارة تشغيل قم ثم العادي، والمنظف بالماء الفائض تحة حتى الأدنى بوبب تعبئة قم.
دقائق لوضع

النظيفة المياه من بالكثير الحوض وشطف الماء استنزاف.

قاعدة في يبق أن يمكن وبالتالي تماما، ويذوب صديح بشكل يتداول لا قد هذا لأن الخشن الملح مطاقت تستخدم لا.

بدلا الماء يغلي أن بعد إلا وإضافته قط الملح باستخدام نصح لذلك. التاكل يسبب أن ذلك بعد يمكن ديث الحوض
أولا الساخن الماء في الماء حل ذلك، من

6.2 الإعداد

الأقصى الحد مسد توى علامة إلى دبابات ري مبيرو والصن بور المياه تحميل على دوره الإشعال" قبل

الماء "مسد توى كان إذا الماكينة تشغيل إلى قاف وقم ممثلا، الخزان يكل إذا الإشعالات اشعال" الضغط أمان مفتاح يمنع
الأدنى الحد حتى سقط

7 (الشكل) الإشعالات تشغيل 6.2.1

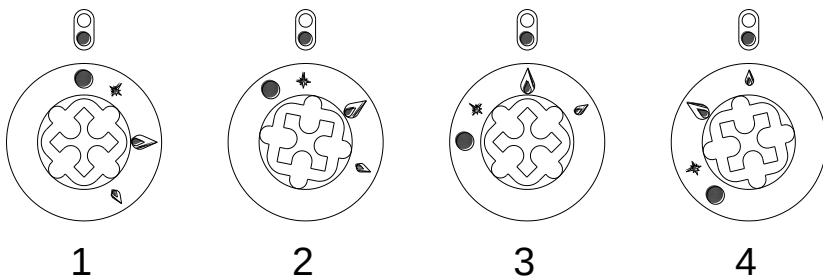
الجهاز من المنبع الرئيسي الغاز الديك على دوره

مرات عدة يزو الإشعال زر على الضغط نفسه، ● الوقت وفي الموضع، إلى موقف من الباب مقبض وتحويل الضغط

الباب فتح طريق عن الطيار الالهب من التحقق يمكنك الطيار الموقد لإشعال

10 لمدة الباب مقبض على الاستمرار مع الضغط على ببق الطيار ب★ الله أن من التأكد يمكنك الأولى، البدء أثناء
أخرى مرة حاول ذلك، يحدث لم إذا على؛ التجريبية الموقد في ★ يجب أن يجب الباب، مقبض تحرير عند ثابته

اقتصادا وأكثر أبطل طهي "الالهب مين" موضع من الغاز مفتاح أدر الرئيسي، الموقد تشغيل



- 1 Off
- 2 Pilot
- 3 Max
- 4 Min

Fig. 7

الإبي قاف 6.2.2

على الدائرة، رمز إلى ثم النجمة رمز إلى أو لا الغاز قاف بض ● م تحويل إلى ت ح تاج واحد، الط يار ثم الرئ يسي الموقد لإي قاف
ال توالي
ال جهاز من المذبح الغاز الديك إي قاف العمل، ي وم نهائية في
ال جهاز من المذبح المياه الديك إي قاف
س ي فون طريق عن ت ل قاف يا ★ الجهاز المياه ت غادر سوف. ال باب داخل الديك اف ت ح الماء، حوض ل ت فريغ :الماء ت فريغ
ال حوض من المياه كل ل ل جمع الجهاز ت ح ت ك اف ية سعة ذات معدنية حاوية ضغ الأمر، لزم إذا مذف وأد بوب م ف توحة

قاف صيان 7.

وي نصح لك ب ال ت نازل عن عقد ل لصيانة مرة واحدة في السنة على الأقل.
يجب ت نظيف الجهاز ج يدا كل مساء، عند الان تهاء من اس تخدامه. ال ت نظيف ال يومي ي ساعد على ضمان ي بقى الجهاز في نظام
ال عمل ال ج يديو ي س تمر ل ف ترة أطول.
تأكد من ف صل الجهاز من مصدر ال تيار ال كهربائي ق بل ت نظيفه.
لا ت قم ب ت نظيف الجهاز مع فائتات مباشرة أو مضغوطة من الماء حيث ي مكن ل لماء ثم ال حصول على داخل ال غلاف ال خارجي
ل لخطر و سلامة الجهاز.
يجب ت نظيف أجزاء ال صلب ب عناية مع الماء الدافئ. إذا كنت ت س تخدم ال صابون أو منظف آخر، تأكد من أنه لا ي ح توي على
ف ال فولاذ المقاوم ل لصدأ. عناصر ج ل خ و ي نصح ل ت نظي
ت حقق من أن بوب ت جاوز أح ياناف في ال حجم (ال ناجمة عن رغو) وت نظيفه كما وعند ال ضرورة، ول كن من دون اس تخدام أي ش ياء
ال تي ي مكن أن ت ضر الأناب ييب المطاطية.
ف ت غرق إلى ال قاع وي مكن أن لا ت ترك الماء في ال حوض عندما لا ي كون الجهاز ق يدا لا س تخدام حيث أن أي حديد في الماء سو
ي س بب ال صدأ. وهذا ي مكن أي ضا جعل أن بوب أقل مقاومة ل ل تآكل ب واسطة الملح.
إذا لم ي تم اس تخدام الجهاز ل ف ترة زمنية معينة، ف قم ب إي قاف ت شغل صمام ت غذية ال غاز. في حالة حدوث عطل أو خلل، أوقف
ية. صمام ت غذية ال غاز الرئ يسي وات صل ب خدمة المساعدة ال تقن
يجب أن ت تم جميع أعمال الصيانة والإصلاح من ق بل ف ني مؤهل.

ت نظيف وصيانة ال سطح ال صلب

(ذلك إلى وما المعكرونة، ط باخ لأحواض 316 إي سي و) 304 إي سي: ال جودة أنواع أجود من ال صلب با س تخدام معدات نا ي ر ص
تأكل أن وي مكن ل ل تدمير قاب لة غير ل يست ت ع تقة، قد ل ما خلافا ل لصدأ، المقاوم ال فولاذ
أو الجهاز ت غسل لا. ال قلووية أو الحمضية المنظفات ت س تخدم لا. كاشطة جزيئات على ت ح توي ال تي المنظفات ت س تخدم لا
البخار منظفات أو المضغوطة المياه بوقائع الجهاز تنظف لا. ال صحنو غسالة في أجزائه
ل لأك سجين مقاومة يجعلها الذي سطحه على أك سيد من رقة جزيئية ط بقة هناك لأن ل لصدأ ال قابل غير ف قطوي سمي
المعدن ت حمي ال تي الط ب يعية حاجزاي ص ب ل لهواء، المعدن ت عرض خلال ام ت صاصها الأك سجين به أدلى الذي ال في لم، هذا
ال عادية ال جوية ال عوامل ضد
ل ل تآكل مقاومته من ك يرب ب شكل وال حدوب ال تالي، ي مكن، ال صلب سطح على ال في لم هامة أو ت شك يل ي منع ش يء أي
ال ملحومة الأجزاء ب ين وال تماسك
ال واجبة ال عناية كل مع ال تعامل ي تم ل م إذا خط يرب ب شكل ت تضرر أن أي ضا ي مكن ل لصدأ المقاوم ال فولاذ
ضررات س بب ب سرعة أو ت دري ج ياي ضا ي مكن ال صلب لها ي تعرض ال تي ل ل بيئة ال فيزيائية الكيمائية الط ب يعية
خط يرا
ال مناسبة ال ت نظيف ومواد اس تخدام ال ج يدة وال صيانة ال صديح ال ت شغل على ك يرب ب شكل وقوتها مقاومتها ت ع تمد
الأصلية خصائصها على ال حفاظ على ت ساعد ال تي
ل ل تآك سد الرئ يسية الأس دب
ط باخ في ال الموجودة ل تلك ممائل لمشاكل ت عرض ال تي المعدات على أجري الذي الم ي تالو غرافي ال تديل أث بت وقد
ع يوب ت س بب أن ي مكن (ال متفرقة ب ال ضرورة ول يس) المذ تلفة الظروف أو المواد أن شك، أدنى دون هذا، المعكرونة
بقائمة ي لي وفيما
ال مس تخدمة المط ب خ من تجات أو الطعام أو الماء من، (ت ج في فها ي تم ل م ال تي) الرطوبة ال سطح على م ت بقة حرارية ب قاي 1.
(إل خ صلب، صوف كاشطات)، المعدات ل ت نظيف
وعلى الحاويات في رواسب ت شكل صغيرة جزيئات أو غبار شكل في) ال جهاز ف وق ال مس تخرج أغطية من حرارية ب قاي 2.
(ال خارجية ال سطح
ع ن صرب ين ل لحرارة الط ب يعي ال ت بادل ي منع وهذا. (ال حاويات من أقل إل يها الوصول ي مكن ال تي الأجزاء في) مق ياس 3.
أو ال نقاط عند ال صلب على الإجهاد ي س بب أو وي ضعف داخل، الغذائ ية والمواد الحاوية ومعدن ال لهب، أو ال خارجي ال تسخين
ي تراكم حيث ال سطح
صديح ب شكل ت شطف لا الأمون ييا أو الكلور على ال قائمة المنظفات 4.
ل ل حاويات ل لوصول قاب لية الأقل الأجزاء في ذلك ي تراكم أن وي مكن. (مق ياس انظر) ب قاي 1 أو غرس ال غذاء 5.
ال خ ت بخر، ال سوائل من جافة ب قاي 1 أو ال ساخن الماء في المذاب غير الملح 6.
ال وضع الم ثال س بيل على - داخل المذ توى من الأدنى ال حدون) جافة ال حاويات ت كون عندما الجهاز اس تخدام أو ب دء 7.
ال حراري الإجهاد ت س بب أن ي مكن وال تي، (ل لصلصة ال بصل من القلي ي س يكون ال نموذجي

ال تجارية، المحلات في ال الموجودة الممائل ل المذ تجات أو ال ت ب ييض، م ثل الكلور على ال قائمة المنظفات ت جنب عل يك ي جب
ال مذ تجات مع الات صال ي كون أن ي مكن. الماء من الك ثير مع ب سرعة ت شطف ل م إذا خط يرب تآكل ت س بب أن ي مكن لأنها
من مذ تلفة أنواع - ال صوديوم ه ي بوك لوريت) ال قلووية المذ تجات أو (ال كلوري دريك حمض / موريات يك) أب خرة ها أو الحمضية
والأ سطح وال بلاط الأرضيات وت ع ق يمل ت نظيف الممش تركة المنظفات في أو م مباشرة ت س تخدم الأمون ييا، أو (ال ت ب ييض
الأدوات ل علاج المذ تجات هذه اس تخدام ي حظر ال صديعة المراكز في الم ثال س بيل على) تآكل / أك سدة ل لغسل ال قاب لة

مواد من المصنوعة الأسطح أو الأبر ضديات لـ ل بلاط غرامة وكن، (لـ لصدأ المقاوم ال فولاذ من المصنوعة والمعدات الجراحية هذا و شطف أول تحدي يد أن دون العادية الأمونيا أو الكلور غبار في ذلك شايه ما أو الإسد فنج أو الملايس تسخدم لا أخرى الصلبة الطعام بـ قايالإزالة شايه ما أو الحديد الصوف اسد تخدام أن تعرف أن أيضا عل يك يجب محايديب منظف "الاتصال" أو الصعب من يكون أن يمكن التي التآكل إلى يؤدي مما الجهاز، سطح على المجهرية الجسيمات تترك أن يمكن والمصدلية ساعات بـ ضغسوي سد تغرق رطوبة بـ يثة في الحديد الجسيمات بـ قي) بـ سرعة علاجها بـ تم لم إذا عليها القضاء المسد تديل (خطير تآكل في لـ ل تسبب

أدابيب - الحاويات مع الأجهزة لـ لصدأ المقاوم ال فولاذ

:المعكرونة المواقدمثل الحاويات، مع لـ لصدأ المقاوم ال فولاذ الأجهزة حالة في وخاصة أدناه، ال تعمل يما تبيع
ال تآكل يسبب أن يمكن بذلك القيام لأن السطح على لـ لركودت ركت أو تجف لا الملاحه المحاليل أن من تأكد. 1.
ال بارد بالماء الخشنة الطعام ملح مط لقات سد تخدم لا. 2.
ال حل الجاهزة في و صب من فصل وعاء في الملح حل. 3.
بـ سبب التآكل يسبب لا حتى (الخ كاشطات، والملاعق، الشوك خدمة الحديد، الصوف) الحديدية المواد مع ال تمديدت جنب. 4.
ال حاوية في الحديدية الجسيمات تلوث
أو كاشطة مواد مع شائعة ومنظفات وصابون وماء رطوبة قماش قطعة باسد تخدام بـ عناية لـ لصدأ المقاوم ال فولاذ أسطح نظف. 5.
ملونة مواد

ال نهائية اتجاه في فرك. 6.

بـ ماما وجافة جيدا شطف. 7.

(ذلك إلى وما المقلاة، أو ال باس تا، أف ران أو المارين، أو المقالي، مثل) للأوعية ال تسخين أو الشعل عناصر سد تخدم لا. 8.
جسيمة أضرار إلحاق إلى قريه باب ذلك القيام عدم يؤدي وقد. الطعام لطهي المناسب بال سائل ملئها إلى أو لا الحاجة دون
إلى يؤدي مما ذلك، إلى وما وال تدوير، وال طيات، الحمامات، في يةال جزيئ الروابط إضعاف إلى يؤدي مما الصلب، باله يكل
الأوعية تسرب أو الأجزاء قطع



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 doorgestreepte 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 Diretrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos 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.

والإلكترونية، لا كهربائية، الأجزاء في الخطيرة العناصر معاملة. تدفق من الملوثات CE/95/2002 و CE/96/2002 و CE/108/2003 الأوروبي. إلى التعليمات بموجب ل لمستخدمين معلومات
الجمع ويشار إلى عن منفصل. شكل تجمع يجب دياته نهاية في المنتج أن غلا. فة على أو الجهاز على تجده والذي x علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل. النفايات هذه من التخلص وكذلك
المعدن النظام وات. باع بالمنتج إلى اتصال الجهاز هذا من التخلص ينظ. الأخرى النفايات ريد الذي المستخدم على يجب ذلك، على بناء. المنتج ق. بل من دياته أن انتهاء عند الجهاز لهذا المنتج فصل
والمعالجة التتوير إلى عنه إلا مستغناء تم الذي الجهاز إن سال بهدف والممن فصل المناسب. تجمع يساهم. منفصل. شكل دياته أن تفت. التي الأجزاء تجمع أجل من الآخر هذا ق. بل من
ذ. فسه الجهاز منها. تآلف التي المواد تدوير أو أو استخدام إعادة ويد. سهل العامة الصحة وعلى. دية على السد بي التآثير. ت. ش. في. الأ. دية، مع متوافق. شكل. نفايات من والتخلص
منه. ي. التخلص الذي الجهاز صاحب. تحمل