

IT – EN (NL) – FR – DE – ES – AR

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

## FRY-TOP E TEPPANYAKI A GAS SERIE STILE 700 – STILE 900 – DRAGONE LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE

Cod. 888658	Rev. 05	07/2018
-------------	---------	---------

### SOMMARIO

<b>1.</b>	<b>AVVERTENZE GENERALI</b>	<b>Pag. 2</b>
<b>2.</b>	<b>INSTALLAZIONE</b>	<b>Pag. 2</b>
2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 2
2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 2
2.3	Scarico fumi	Pag. 2
2.4	Collegamento gas	Pag. 3
<b>3.</b>	<b>CARATTERISTICHE TECNICHE</b>	<b>Pag. 4</b>
	Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 4
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori STILE)	Pag. 4
	Tabella 3 (dati tecnici bruciatori DRAGONE)	Pag. 4
	Tabella 4 (modelli completi)	Pag. 4
<b>4.</b>	<b>FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO</b>	<b>Pag. 5</b>
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 5
<b>5.</b>	<b>REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS</b>	<b>Pag. 6</b>
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 6
5.2	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 6
5.3	Regolazione della portata ridotta	Pag. 6
<b>6.</b>	<b>ISTRUZIONI D'USO</b>	<b>Pag. 6</b>
6.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 6
6.2	Accensione del bruciatore principale	Pag. 6
6.3	Spegnimento del bruciatore principale	Pag. 7
6.4	Spegnimento totale	Pag. 7
<b>7.</b>	<b>MANUTENZIONE</b>	<b>Pag. 7</b>

## 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 siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

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

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

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

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

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

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

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

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida e detergente neutro, 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 m<sup>3</sup>/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 utilizzo provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

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

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

### 2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 2 dati tecnici) come:

### 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 m<sup>3</sup>/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.

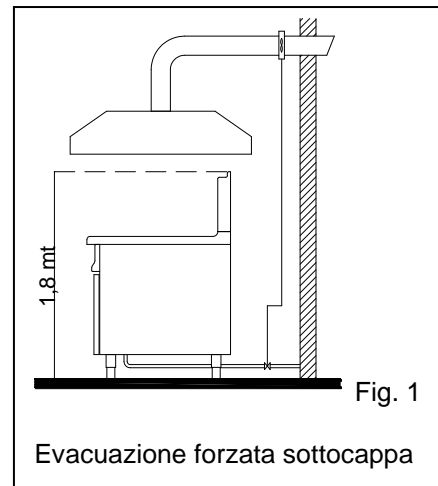


Fig. 1

Evacuazione forzata sottocappa

#### 2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte interna, 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	
CE	TIPO/TYPER A1		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	MOD.									
NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
Σ Qn			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31 Kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 2

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

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

### 3. CARATTERISTICHE TECNICHE

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

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: G20=20mbar  
G30/G31=28-30/37mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m <sup>3</sup> /h	TIPO
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200x730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1

SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1

**TABELLA 2**

	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
SERIE 700s 400x730x270/900H	PORTATA NOMINALE	KW 7	PORTATA RIDOTTA	KW 3
SERIE 700s 800x730x270/900H	PORTATA NOMINALE	KW 14	PORTATA RIDOTTA	KW 6
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	<b>95</b>	<b>24</b>	<b>90</b>	-
Gas naturali (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Regolabile</b>	-
SERIE 900s 450x900x270/900H – 450x900x900H	PORTATA NOMINALE	KW 8	PORTATA RIDOTTA	KW 3
SERIE 900s 800x900x270/900H – 900x900x900H	PORTATA NOMINALE	KW 16	PORTATA RIDOTTA	KW 6
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	<b>100</b>	<b>24</b>	<b>90</b>	-
Gas naturali (G20 20mbar)	<b>165R</b>	<b>29.2</b>	<b>Regolabile</b>	-
SERIE 700s 1200x730x270/900H	PORTATA NOMINALE	KW 21	PORTATA RIDOTTA	KW 9
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	<b>95</b>	<b>24</b>	<b>90</b>	-
Gas naturali (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Regolabile</b>	-
SERIE 900s 1200x900x270/900H	PORTATA NOMINALE	KW 24	PORTATA RIDOTTA	KW 12
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	<b>100</b>	<b>24</b>	<b>115</b>	-
Gas naturali (G20 20mbar)	<b>155R</b>	<b>29.2</b>	<b>Regolabile</b>	-

**TABELLA 3**

	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
MODELLO DG724	PORTATA NOMINALE	14 KW	PORTATA RIDOTTA	6 KW
MODELLO DG726	PORTATA NOMINALE	21 KW	PORTATA RIDOTTA	9 KW
MODELLO DG736	PORTATA NOMINALE	21 KW	PORTATA RIDOTTA	9 KW
MODELLO DG738	PORTATA NOMINALE	28 KW	PORTATA RIDOTTA	12 KW
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	<b>85R</b>	<b>24</b>	<b>100</b>	-
Gas naturali (G20 20mbar)	<b>141R</b>	<b>29.2</b>	<b>Regolato a 3/4*</b>	-
* Regolazione vite del by-pass (numero di giri in senso antiorario dalla posizione di completa chiusura)				

**TABELLA 4**

MODELLO	DIMENSIONI	DIMENSIONI PIASTRA	COMPOSIZIONE PIASTRA	kw
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Liscia	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Rigata	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Cromata liscia	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Cromata rigata	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Liscia	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Cromata liscia	14
70FTG80R - 70TFGR	800x730	755x570	Rigata	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Cromata rigata	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	2/3 liscia 1/3 rigata	14

70FTG80LRC - 70TFGLRC	800x730	755x570	Cromata $\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	14
70FTG12L - 70TFG12L	1200X730	1140X570	Liscia	21
70FTG12LC - 70TFG12LC	1200X730	1140X570	Cromata liscia	21
70FTG12R - 70TFG12R	1200X730	1140X570	Rigata	21
70FTG12RC - 70TFG12RC	1200X730	1140X570	Cromata rigata	21
70FTG12LR - 70TFG12LR	1200X730	1140X570	$\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	21
70FTG12LRC - 70TFG12LRC	1200X730	1140X570	Cromata $\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	21
80FTG40L - 80TFGL	400x900	366x756	Liscia	8
80FTG40R - 80TFGR	400x900	366x756	Rigata	8
80FTG40LC - 80TFGLC	400x900	366x756	Cromata liscia	8
80FTG40RC - 80TFGRC	400x900	366x756	Cromata rigata	8
80FTG80L - 80TFGLL	800x900	761x756	Liscia	16
80FTG80LC - 80TFGLLC	800x900	761x756	Cromata liscia	16
80FTG80R - 80TFGR	800x900	761x756	Rigata	16
80FTG80RC - 80TFGRRC	800x900	761x756	Cromata rigata	16
80FTG80LR - 80TFGLR	800x900	761x756	$\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	16
80FTG80LRC - 80TFGLRC	800x900	761x756	Cromata $\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	16
80FTG12L - 80TFG12L	1200X900	1140X714	Liscia	24
80FTG12LC - 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Cromata liscia	24
80FTG12R - 80TFG12R	1200X900	1140X714	Rigata	24
80FTG12RC - 80TFG12RC	1200X900	1140X714	Cromata rigata	24
80FTG12LR - 80TFG12LR	1200X900	1140X714	$\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	24
80FTG12LRC - 80TFG12LRC	1200X900	1140X714	Cromata $\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	24
80FTG12L - 80TFG12L	1200X900	1140X714	Liscia	24
80FTG12LC - 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Cromata liscia	24
90FTG45L	450x900	410x750	Liscia	8
90FTG45R	450x900	410x750	Rigata	8
90FTG45LC	450x900	410x750	Cromata liscia	8
90FTG45RC	450x900	410x750	Cromata rigata	8
90FTG90L	900x900	850x750	Liscia	16
90FTG90LC	900x900	850x750	Cromata liscia	16
90FTG90R	900x900	850x750	Rigata	16
90FTG90RC	900x900	850x750	Cromata rigata	16
90FTG90LR	900x900	850x750	$\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	16
90FTG90LRC	900x900	850x750	Cromata $\frac{2}{3}$ liscia $\frac{1}{3}$ rigata	16
DG724L	1100x700		Liscia	14
DG724LC	1100x700		Liscia cromata	14
DG726L	1100x700		Liscia	21
DG726LC	1100x700		Liscia cromata	21
DG736L	1650x700		Liscia	21
DG736LC	1650x700		Liscia cromata	21
DG738L	1650x700		Liscia	28
DG738LC	1650x700		Liscia cromata	28

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

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

##### 4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 3)

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

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

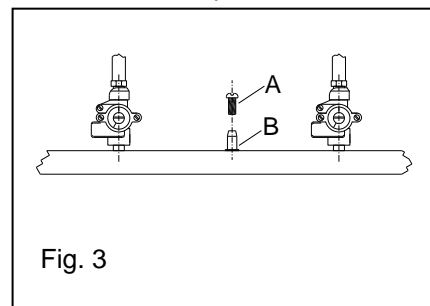


Fig. 3

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

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

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

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

## 5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

### 5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabelle 2 o 3.

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

La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2 o 3.

**Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato**

### 5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2 o 3. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.

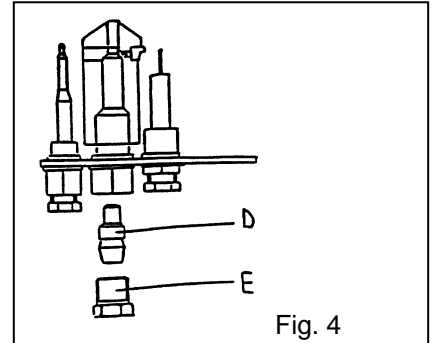


Fig. 4

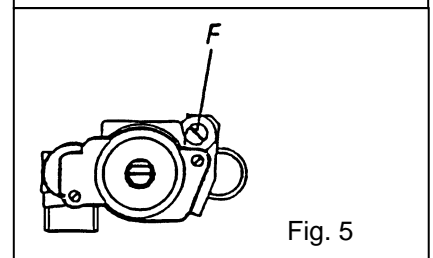


Fig. 5

## 6. ISTRUZIONI D'USO

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

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

### 6.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 6)

Premere sulla manopola "G" e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il pulsante "H" dell'accensione piezoelettrica. Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.

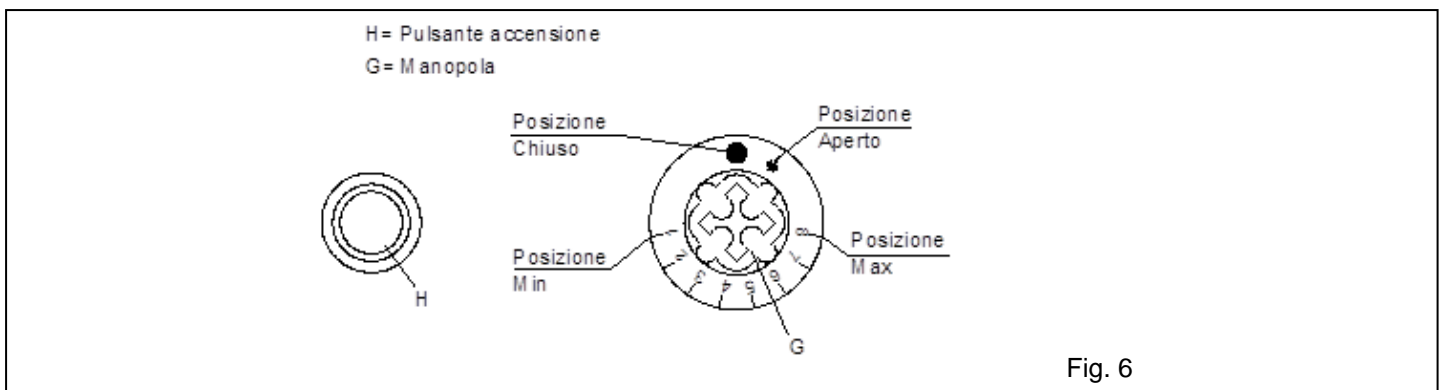


Fig. 6

### 6.2 Accensione bruciatore principale

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata:

- Posizione 1: 100°C circa
- Posizione 2: 130°C circa
- Posizione 3: 160°C circa
- Posizione 4: 190°C circa
- Posizione 5: 220°C circa
- Posizione 6: 250°C circa
- Posizione 7: 280°C circa
- Posizione 8: 300°C circa

### **6.3 Spegnimento del bruciatore principale**

Girare la manopola sulla posizione fiamma pilota: il bruciatore principale si spegne, restando accesa solo la fiamma pilota.

### **6.4 Spegnimento totale**

Per spegnere la fiamma pilota e il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione “spento”. (Fig. 6).

## **7. MANUTENZIONE**

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

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

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida e detergente neutro.

Non utilizzare detersivi che contengono particelle abrasive. Non utilizzare detersivi a base acida o alcalina. Non lavare l'apparecchio o le sue parti in lavastoviglie. Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua in pressione o pulitori a vapore.

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.*

# GAS FRY-TOP AND TEPPANYAKI SERIES STILE 700 – STILE 900 – DRAGONE INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

Cod. 888660	Rev. 05	07/2018
-------------	---------	---------

## CONTENTS

<b>1.</b>	<b>GENERAL INSTRUCTIONS</b>	<b>Pag.8</b>
<b>2.</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>Pag. 9</b>
	2.1 Installation of the appliance	Pag. 9
	2.2 Installation	Pag. 9
	2.3 Fumes extraction	Pag. 9
	2.4 Connecting up gas	Pag. 9
<b>3.</b>	<b>TECHNICAL FEATURES</b>	<b>Pag. 10</b>
	Table 1 (gas consumption)	Pag. 10
	Table 2 (STILE burners technical features)	Pag. 10
	Table 3 (DRAGONE burners technical features)	Pag. 11
	Table 4 (All models)	Pag. 11
<b>4.</b>	<b>OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE</b>	<b>Pag. 12</b>
	4.1 Checking the supply pressure	Pag. 12
<b>5.</b>	<b>REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS</b>	<b>Pag. 12</b>
	5.1 Replacing the injectors of the main burners	Pag. 12
	5.2 Replacing the injector of the pilot flame	Pag. 12
	5.3 Regulating the reduced capacity	Pag. 13
<b>6.</b>	<b>OPERATING INSTRUCTIONS</b>	<b>Pag. 13</b>
	6.1 Lighting the pilot flame	Pag. 13
	6.2 Lighting the main burner	Pag. 13
	6.3 Turning out the main burner	Pag. 14
	6.4 Total extinguishing	Pag. 14
<b>7.</b>	<b>MAINTENANCE</b>	<b>Pag. 14</b>

## 1. GENERAL INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Only specialized and trained personnel can use the appliance.

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

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

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

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

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

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

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

To avoid the risk of rust or chemical attack in general, you have to properly clean the stainless steel surfaces.

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



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

If the equipment is not be used for a long time, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; air the rooms periodically.

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

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

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

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

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

THE DISCHARGE OF MACHINE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. AT THE END OF HIS LIFE CYCLE THIS APPLIANCE MUST BE DELIVERED TO COMPANY AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Installation of the appliance

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

The gas systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations existing in the various areas and in particular consideration must be made of the fact that the air required for combustion of the burners is equal to 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power and that accident prevention regulations must be observed.

### 2.2 Installation

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

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

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

### 2.3 Fumes extraction

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

#### "A1" TYPE GAS APPLIANCES

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

Failing this, the use of an extractor fan is permitted, connected directly to an external area, with sufficient capacity, which will then be increased by the exchange of air necessary for the welfare of the workers under current regulations, approximately 35 m<sup>3</sup>/h for each kW of gas power installed.

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

### 2.4 Connecting up gas

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

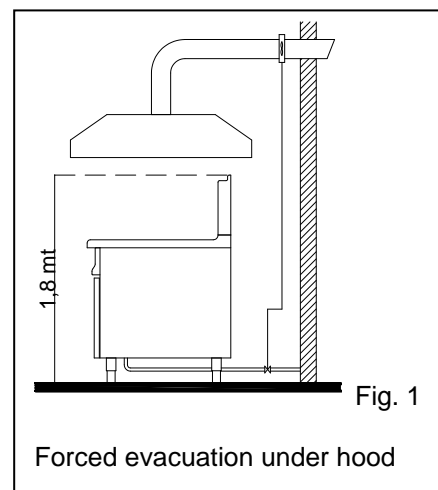
Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

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

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

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

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




			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		
 TIPO/TYPER A1 MOD.			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR		
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH		
Σ Qn		Kw	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		
G30-G31 Kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO		
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU		
			I2E	P mbar			20		LU - PL		
Vac			Kw			Hz			Made in Italy		

Fig. 2

### 3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is on the left of the cabinet.

- Appliance in category II2H3+
- Supply pressure: G20=20mbar  
G30/G31=28-30/37mbar

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS cm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	CONSUMPTION RATE m <sup>3</sup> /h	TYPE
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200X730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1

TABLE 2

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
SERIES 700s 400x730x270/900	NOMINAL CAPACITY kW 7		REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700s 800x730x270/900	NOMINAL CAPACITY kW 14		REDUCED CAPACITY kW 6	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjustable	-
SERIES 900s 450x900x270/900H – 450x900x900H	NOMINAL CAPACITY kW 8		REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 900s 800x900x270/900H – 900x900x900H	NOMINAL CAPACITY kW 16		REDUCED CAPACITY kW 6	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	100	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	165R	29.2	Adjustable	-
SERIES 700s 1200x730x270/900H	NOMINAL CAPACITY kW 21		REDUCED CAPACITY kW 9	

Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjustable	-
SERIES 900s 1200x900x270/900H	NOMINAL CAPACITY KW 24	REDUCED CAPACITY KW 9		
Liquid gas (G30 28...30mbar)	100	24	115	-
Natural gas (G20 20mbar)	155R	29.2	Adjustable	-
<b>FOR THE NETHERLANDS - VOOR NEDERLAND</b>				
	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Aantal controle injectors	Bypass Ø 1/100 mm	Stand primaire lucht hoofdbrander (afmeting in mm)
SERIE 700s 400x730x270/900	NOMINAAL VERMOGEN kW 7	VERMINDERD VERMOGEN kW 3		
SERIE 700s 800x730x270/900	NOMINAAL VERMOGEN kW 14	VERMINDERD VERMOGEN kW 6		
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Aardgas (G25 25mbar)	145R	27	verstelbaar	-
SERIE 900s 450x900x270/900H-450x900x900H	NOMINAAL VERMOGEN kW 8	VERMINDERD VERMOGEN kW 3		
SERIE 900s 800x900x270/900H-900x900x900H	NOMINAAL CAPACITY KW 16	VERMINDERD VERMOGEN kW 6		
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	100	24	90	12
Aardgas (G25 25mbar)	170R	27	verstelbaar	18
SERIE 700s 1200x730x270/900	NOMINAAL VERMOGEN kW 21	VERMINDERD VERMOGEN kW 9		
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Aardgas (G25 25mbar)	145R	27-2	verstelbaar	-
SERIE 900s 1200x900x270/900H	NOMINAAL CAPACITY KW 24	VERMINDERD VERMOGEN KW 9		
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	100	24	115	12
Aardgas (G25 25mbar)	160R	27	verstelbaar	18

**TABLE 3**

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
MODELS DG724	NOMINAL CAPACITY 14 KW	REDUCED CAPACITY 6 KW		
MODELS DG724	NOMINAL CAPACITY 21 KW	REDUCED CAPACITY 9 KW		
MODELS DG736	NOMINAL CAPACITY 21 KW	REDUCED CAPACITY 9 KW		
MODELS DG738	NOMINAL CAPACITY 28 KW	REDUCED CAPACITY 12 KW		
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjusted ¾*	-
* counter-clockwise rotation from the fully closed position				
<b>FOR THE NETHERLANDS - VOOR NEDERLAND</b>				
	Injectors hoofdbrander Ø 1/100 mm	Aantal controle injectors	Bypass Ø 1/100 mm	Stand primaire lucht hoofdbrander (afmeting in mm)
MODEL DG724	NOMINAAL VERMOGEN 14 KW	VERMINDERD VERMOGEN 6 KW		
MODEL DG724	NOMINAAL VERMOGEN 21 KW	VERMINDERD VERMOGEN 9 KW		
MODEL DG736	NOMINAAL VERMOGEN 21 KW	VERMINDERD VERMOGEN 9 KW		
MODEL DG738	NOMINAAL VERMOGEN 28 KW	VERMINDERD VERMOGEN 12 KW		
Vloeibaar gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Aardgas (G25 25mbar)	145R	29.2	Verstelbaar ¾ *	-
* met de klok mee draaien vanuit de volledig gesloten positie				

**TABLE 4**

SERIES 700s MODEL	DIMENSIONS	PLATE DIMENSIONS	PLATE COMPOSITION	kW
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Smooth	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Scored	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Smooth chromium-plated	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Scored chromium-plated	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Smooth	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Smooth chromium-plated	14
70FTG80R - 70TFGRR	800x730	755x570	Scored	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Scored chromium-plated	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	14
70FTG80LRC - 70TFGLRC	800x730	755x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	14
70FTG12L - 70TFG12L	1200X730	1140X570	Smooth	21
70FTG12LC - 70TFG12LC	1200X730	1140X570	Smooth chromium-plated	21
70FTG12R - 70TFG12R	1200X730	1140X570	Scored	21
70FTG12RC - 70TFG12RC	1200X730	1140X570	Scored chromium-plated	21
70FTG12LR - 70TFG12LR	1200X730	1140X570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	21
70FTG12LRC - 70TFG12LRC	1200X730	1140X570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	21
80FTG40L - 80TFGL	400x900	366x756	Smooth	8
80FTG40R - 80TFGR	400x900	366x756	Scored	8
80FTG40LC - 80TFGLC	400x900	366x756	Smooth chromium-plated	8
80FTG40RC - 80TFGRC	400x900	366x756	Scored chromium-plated	8
80FTG80L - 80TFGLL	800x900	761x756	Smooth	16
80FTG80LC - 80TFGLLC	800x900	761x756	Smooth chromium-plated	16
80FTG80R - 80TFGRR	800x900	761x756	Scored	16
80FTG80RC - 80TFGRRC	800x900	761x756	Scored chromium-plated	16
80FTG80LR - 80TFGLR	800x900	761x756	Half smooth - half scored	16
80FTG80LRC - 80TFGLRC	800x900	761x756	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	16
80FTG12L - 80TFG12L	1200X900	1140X714	Smooth	24
80FTG12LC - 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Smooth chromium-plated	24
80FTG12R - 80TFG12R	1200X900	1140X714	Scored	24
80FTG12RC - 80TFG12RC	1200X900	1140X714	Scored chromium-plated	24
80FTG12LR - 80TFG12LR	1200X900	1140X714	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	24
80FTG12LRC - 80TFG12LRC	1200X900	1140X714	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	24
90FTG45L	450x900	410x750	Smooth	8
90FTG45R	450x900	410x750	Scored	8
90FTG45LC	450x900	410x750	Smooth chromium-plated	8
90FTG45RC	450x900	410x750	Scored chromium-plated	8
90FTG90L	900x900	850x750	Smooth	16
90FTG90LC	900x900	850x750	Smooth chromium-plated	16
90FTG90R	900x900	850x750	Scored	16
90FTG90RC	900x900	850x750	Scored chromium-plated	16
90FTG90LR	900x900	850x750	Half smooth - half scored	16
90FTG90LRC	900x900	850x750	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	16
DG724L	1100x700		Smooth	14
DG724LC	1100x700		Smooth chromium-plated	14
DG726L	1100x700		Smooth	21
DG726LC	1100x700		Smooth chromium-plated	21
DG736L	1650x700		Smooth	21
DG736LC	1650x700		Smooth chromium-plated	21
DG738L	1650x700		Smooth	28
DG738LC	1650x700		Smooth chromium-plated	28

#### 4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed.

Also check correspondence to the indications below.

##### 4.1 Checking the supply pressure (Fig. 3)

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

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

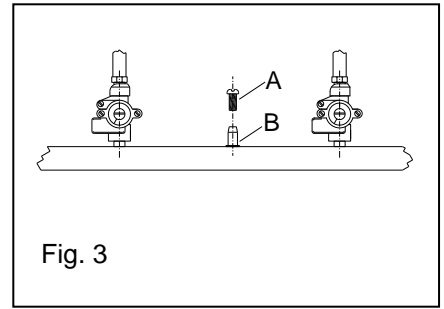


Fig. 3

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

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

**TABLE 5 – Permissible thresholds for the gas feed pressure**

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

## 5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

In order to perform this operation the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

### 5.1 Replacing the injector of the main burner

In order to change the injector remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to tables 2 and 3.

### 5.2 Replacing the injector of the pilot flame (Fig. 4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector "D" unscrew the attachment nut "E" and replace the injector, according to table 2 or 3.

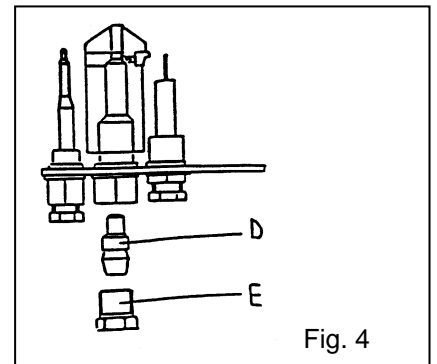


Fig. 4

### 5.3 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 or 3 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.

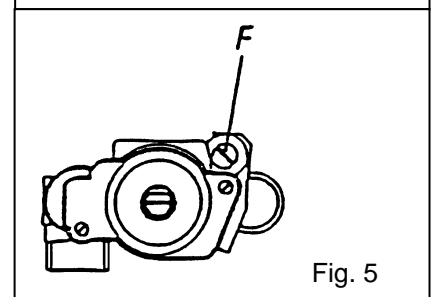


Fig. 5

## 6. OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

### 6.1 Lighting the pilot flame (Fig. 6)

Press on the knob "G" and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position.

**Keep the knob pressed and at the same time press piezoelectric ignition button "H". After having lit the pilot**

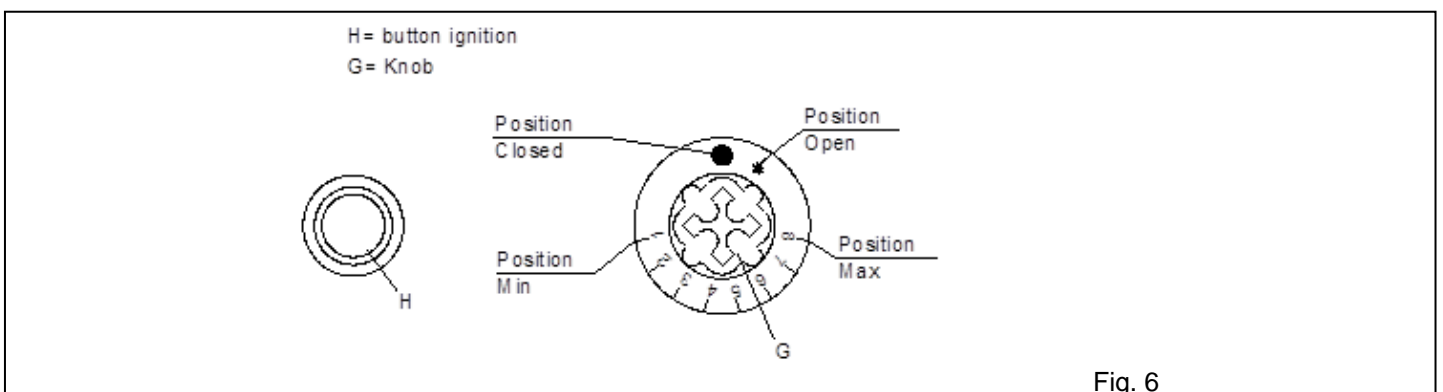


Fig. 6

**flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, than release it.**

The flame can be observed from the spy hole on the front panel. If the flame go out during or after release of the knob repeat the operation.

### **6.2 Lighting the main burner**

With the pilot flame lit, turn the knob of the thermostat to the left and choose the required cooking temperature:

Setting 1: 100°C approx.

Setting 2: 130°C approx.

Setting 3: 160°C approx.

Setting 4: 190°C approx.

Setting 5: 220°C approx.

Setting 6: 250°C approx.

Setting 7: 280°C approx.

Setting 8: 300°C approx.

### **6.3 Turning out the main burner**

Turn the knob to the pilot flame position: the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

### **6.4 Total extinguishing**

In order to extinguish the pilot flame and the main burner, turn the knob to the "off" position (Fig. 6).

## **7. MAINTENANCE**

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

Clean the cooking plate after use with an emery cloth, then apply a thin layer of cooking oil on the plate surface in order to preserve it.

The parts in stainless steel have to be cleaned gently, using 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.

If the appliance is not used for a long period, close the gas main.

In the case of a fault in the appliance or malfunctioning, close the gas main and call the technical service centre.

*Maintenance and repairs must be carried out by qualified technicians.*

# GRILLADES À GAZ (FRY-TOP ET TEPPANYAKI) SÉRIES STILE 700 – STILE 900 – DRAGONE NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE

Cod. 888664	Rev. 05	07/2018
-------------	---------	---------

## SOMMAIRE

<b>1.</b>	<b>AVERTISSEMENTS GENERAUX</b>	<b>Pag. 15</b>
<b>2.</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>Pag. 15</b>
	2.1 Installation de l'appareil	Pag. 15
	2.2 Pose des appareil	Pag. 15
	2.3 Evacuation des fumées	Pag. 15
	2.4 Raccordement du gaz	Pag. 16
<b>3.</b>	<b>CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	<b>Pag. 16</b>
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 17
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur STILE)	Pag. 17
	Tableau 3 (caractéristiques techniques brûleur DRAGONE)	Pag. 17
	Tableau 4 (modelles)	Pag. 17
<b>4.</b>	<b>FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE</b>	<b>Pag. 18</b>
	4.1 Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 18
<b>5.</b>	<b>RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ</b>	<b>Pag. 18</b>
	5.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 18
	5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 19
	5.3 Réglage du débit minimum	Pag. 19
<b>6.</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>Pag. 19</b>
	6.1 Allumage de la veilleuse	Pag. 19
	6.2 Allumage du brûleur principal	Pag. 19
	6.3 Extinction du brûleur principal	Pag. 19
	6.4 Extinction totale	Pag. 19
<b>7.</b>	<b>ENTRETIEN</b>	<b>Pag. 20</b>

## 1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**LA MISE AU REBUT DE L'APPAREIL A LA FIN DE SON CYCLE DE VIE DOIT ETRE EFFECTUEE CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR.**

**LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT.**

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Installation de l'appareil

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

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée et que les Normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

### 2.2 Pose des appareils

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

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

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

### 2.3 Evacuation des fumées

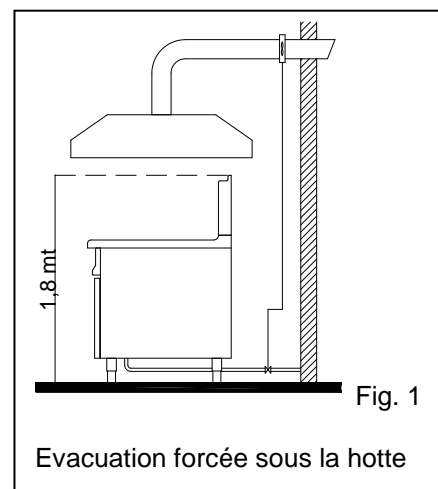
Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion qui doit se produire conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme:

#### APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordés 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 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.





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

#### 2.4 Raccordement du gaz

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25			
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR		
CE	TIPO/TYPER A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR		
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH		
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO		
$\Sigma Q_n$	Kw		II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
G30-G31 Kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /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

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

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

### 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

- Appareil de catégorie II2E+3+
- Pression d'alimentation: G20/G25=20/25mbar  
G30/G31=28-30/37mbar

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x L)	RACCORDEMENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSUMMATION Kg/h	CONSUMMATION m <sup>3</sup> /h	TYPE
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200X730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1

**TABLEAU 2**

	Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
SÉRIE 700s 400x730x270/900	DÉBIT NOMINAL	KW 7	DÉBIT MINIMUM	KW 3
SÉRIE 700s 800x730x270/900	DÉBIT NOMINAL	KW 14	DÉBIT MINIMUM	KW 6
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Gaz naturel (G20)	140R	29.2	Réglable	-
SÉRIE 900s 400x900x270/900 – 450x900x900H	DÉBIT NOMINAL	KW 8	DÉBIT MINIMUM	KW 3
SÉRIE 900s 800x900x270/900 – 450x900x900H	DÉBIT NOMINAL	KW 16	DÉBIT MINIMUM	KW 6
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	100	24	90	-
Gaz naturel (G20)	165R	29.2	Réglable	-
SÉRIE 700s 1200x730x270/900H	DÉBIT NOMINAL	KW 21	DÉBIT MINIMUM	KW 9
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Gaz naturel (G20)	140R	29.2	Réglable	-
SÉRIE 900s 1200x900x270/900H	DÉBIT NOMINAL	KW 24	DÉBIT MINIMUM	KW 9
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	100	24	90	-
Gaz naturel (G20)	165R	29.2	Réglable	-

**TABLEAU 3**

	Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
SÉRIE DRAGONE DG724	DÉBIT NOMINAL	KW 14	DÉBIT MINIMUM	KW 6
SÉRIE DRAGONE DG726	DÉBIT NOMINAL	KW 21	DÉBIT MINIMUM	KW 9
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Gaz naturel (G20)	140R	29.2	Ajusté à ¾*	-
SÉRIE DRAGONE DG736	DÉBIT NOMINAL	KW 21	DÉBIT MINIMUM	KW 9
SÉRIE DRAGONE DG726	DÉBIT NOMINAL	KW 28	DÉBIT MINIMUM	KW 12
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Gaz naturel (G20)	140R	29.2	Ajusté à ¾*	-

\* Nombre de tours dans le sens antihoraire, à partir de la position complètement fermée

**TABLEAU 4**

MODÈLE SÉRIE 700s	DIMENSIONS	DIMENSIONS PLAQUE	COMPOSITION PLAQUE	KW
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Lisse	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Nervurée	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Chromée lisse	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Chromée nervurée	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Lisse	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Chromée lisse	14
70FTG80R - 70TFGR	800x730	755x570	Nervurée	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Chromée nervurée	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	2/3 lisse 1/3 nervurée	14
70FTG80LRC - 70TFGLRC	800x730	755x570	Chromée 2/3 lisse 1/3 nervurée	14
70FTG12L - 70TFG12L	1200x730	1140x570	Lisse	21

70FTG12LC	- 70FTG12LC	1200X730	1140X570	Chromée lisse	21
70FTG12R	- 70FTG12R	1200X730	1140X570	Nervurée	21
70FTG12RC	- 70FTG12RC	1200X730	1140X570	Chromée nervurée	21
70FTG12LR	- 70FTG12LR	1200X730	1140X570	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	21
70FTG12LRC	- 70FTG12LRC	1200X730	1140X570	Chromée <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	21
80FTG40L	- 80TFGL	400x900	366x756	Lisse	8
80FTG40R	- 80TFGR	400x900	366x756	Nervurée	8
80FTG40LC	- 80TFGLC	400x900	366x756	Chromée lisse	8
80FTG40RC	- 80TFGRC	400x900	366x756	Chromée nervurée	8
80FTG80L	- 80TFGLL	800x900	761x756	Lisse	16
80FTG80LC	- 80TFGLLC	800x900	761x756	Chromée lisse	16
80FTG80R	- 80TFGRR	800x900	761x756	Nervurée	16
80FTG80RC	- 80TFGRRC	800x900	761x756	Chromée nervurée	16
80FTG80LR	- 80TFGLR	800x900	761x756	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	16
80FTG80LRC	- 80TFGLRC	800x900	761x756	Chromée <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	16
80FTG12L	- 80TFG12L	1200X900	1140X714	Lisse	24
80FTG12LC	- 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Chromée lisse	24
80FTG12R	- 80TFG12R	1200X900	1140X714	Nervurée	24
80FTG12RC	- 80TFG12RC	1200X900	1140X714	Chromée nervurée	24
80FTG12LR	- 80TFG12LR	1200X900	1140X714	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	24
80FTG12LRC	- 80TFG12LRC	1200X900	1140X714	Chromée <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	24
90FTG45L		450x900	410x750	Lisse	8
90FTG45R		450x900	410x750	Nervurée	8
90FTG45LC		450x900	410x750	Chromée lisse	8
90FTG45RC		450x900	410x750	Chromée nervurée	8
90FTG90L		900x900	850x750	Lisse	16
90FTG90LC		900x900	850x750	Chromée lisse	16
90FTG90R		900x900	850x750	Nervurée	16
90FTG90RC		900x900	850x750	Chromée nervurée	16
90FTG90LR		900x900	850x750	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	16
90FTG90LRC		900x900	850x750	Chromée <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisse <sup>1</sup> / <sub>3</sub> nervurée	16
DG724L		1100x700		Lisse	14
DG724LC		1100x700		Chromée lisse	14
DG726L		1100x700		Lisse	21
DG726LC		1100x700		Chromée lisse	21
DG736L		1650x700		Lisse	21
DG736LC		1650x700		Chromée lisse	21
DG738L		1650x700		Lisse	28
DG738LC		1650x700		Chromée lisse	28

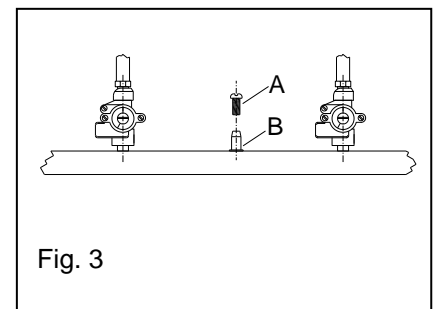
#### 4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

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

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

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

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



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

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

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

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

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

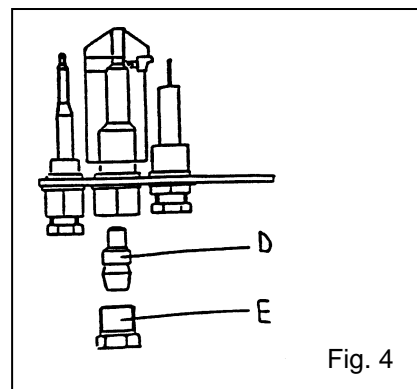
Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

### 5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

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

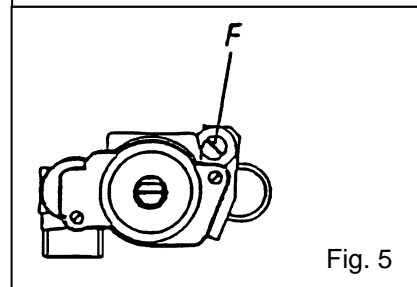
### 5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

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



### 5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2 ou 3. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.



## 6. MODE D'EMPLOI

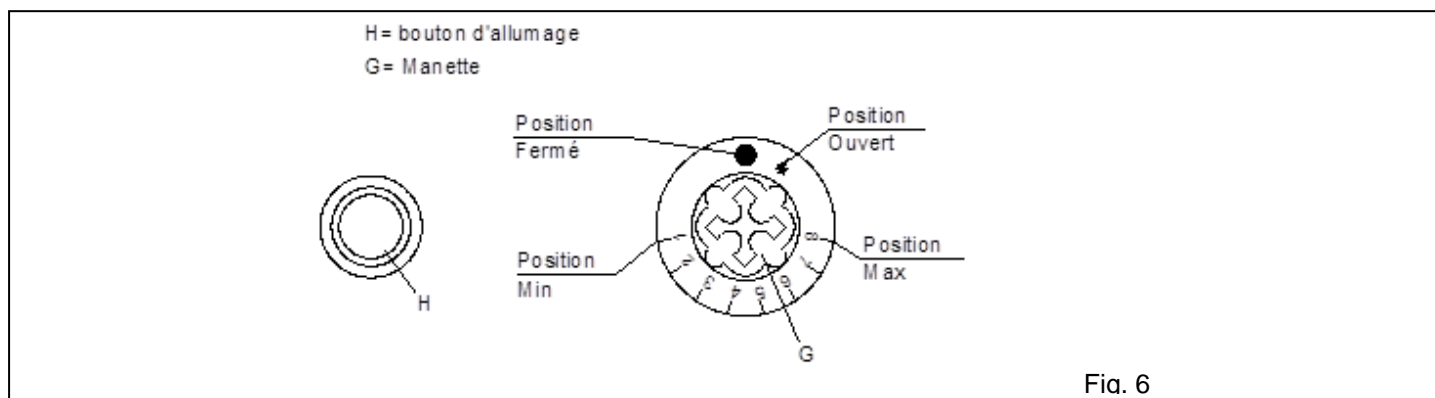
*Attention:* avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude.

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

### 6.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 6)

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

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



### 6.2 Allumage du brûleur principal

Lorsque la veilleuse est allumée, tourner la manette du thermostat vers la gauche et choisir la température de cuisson souhaitée:

- Position 1: 100°C environ
- Position 2: 130°C environ
- Position 3: 160°C environ
- Position 4: 190°C environ
- Position 5: 220°C environ
- Position 6: 250°C environ
- Position 7: 280°C environ
- Position 8: 300°C environ

### 6.3 Extinction du brûleur principal

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

#### 6.4 Extinction totale

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

### 7. ENTRETIEN

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

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

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède.

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.

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

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

# GAS-GRILLPLATTEN UND TEPPANYAKI SERIE STILE 700 – STILE 900 – DRAGONE BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Cod. 888668	Rev. 05	07/2018
-------------	---------	---------

## INHALT

<b>1.</b>	<b>ALLGEMEINE HINWEISE</b>	<b>Pag. 22</b>
<b>2.</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>Pag. 23</b>
	2.1 Installation des gerätes	Pag. 23
	2.2 Installation	Pag. 23
	2.3 Rauchgasabführung	Pag. 23
	2.4 Gasanschluss	Pag. 24
<b>3.</b>	<b>TECHNISCHE DATEN</b>	<b>Pag. 24</b>
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 24
	Tabelle 2 (Technische angäbe für Brenner STILE)	Pag. 25
	Tabelle 3 (Technische angäbe für Brenner DRAGONE)	Pag. 25
	Tabelle 4 (Griddleplatten und teppanyaki)	Pag. 25
<b>4.</b>	<b>ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT</b>	<b>Pag. 26</b>
	4.1 Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 24
<b>5.</b>	<b>EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN</b>	<b>Pag. 27</b>
	5.1 Austausch der düse der Hauptbrenner	Pag. 27
	5.2 Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 27
	5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmelastung	Pag. 27
<b>6.</b>	<b>BEDIENUNGSHINWEISE</b>	<b>Pag. 27</b>
	6.1 Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 27
	6.2 Zündung des Hauptbrenners	Pag. 27
	6.3 Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 28
	6.4 Ausschalten beider Brenner	Pag. 28
<b>7.</b>	<b>WARTUNG</b>	<b>Pag. 28</b>

## 1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitzte oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Installation des gerätes

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

Die Gasanlagen und die Räume in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft der Brenner 2 m<sup>3</sup>/h pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

### 2.2 Installation

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

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

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

### 2.3 Rauchgasabführung

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

#### GASGERATE TYP "A1"

Die Gerate vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschadlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen. Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Gerate 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 m<sup>3</sup>/h je kW installiertes Gas.

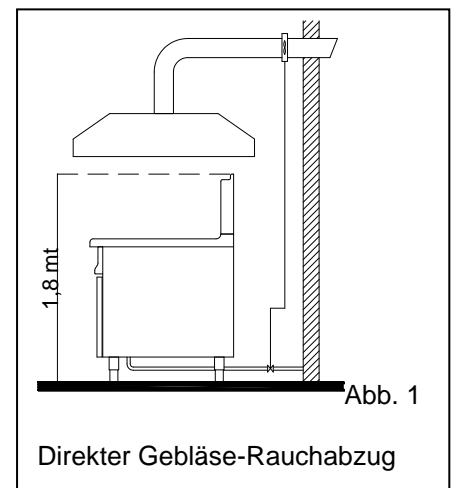


Abb. 1

Direkter Gebläse-Rauchabzug

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

#### 2.4 Gasanschluss

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE	TIPO/TYP A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
Σ Qn		Kw	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
G30-G31 Kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /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			

Abb. 2

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

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

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

### 3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie II2ELL3B/P
- Förderdruck: G20=20mbar  
G25=20mbar  
G30/G31=50mbar

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m <sup>3</sup> /h	TYP
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200X730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1



**TABELLE 2**

	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
SERIE 700s 400x730x270/900	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 7		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3	
SERIE 700s 800x730x270/900	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 14		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 6	
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>75R</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar</b>	-
SERIE 900s 400x900x270/900 - 450x900x270/900	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 8		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3	
SERIE 900s 800x900x270/900 - 450x900x270/900	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 16		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 6	
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>90</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>165R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar</b>	-
SERIE 700s 1200x730x270/900H	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 21		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 9	
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>75R</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar</b>	-
SERIE 900s 1200x900x270/900H	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 24		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 9	
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>90</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>165R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar</b>	-

**TABELLE 3**

FÜR GERÄTE SERIE DRAGONE DG724 1100x700x900H				
4 KONTROLLDÜSEN	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 14		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 6	
FÜR GERÄTE SERIE DRAGONE DG726 1100x700x900H				
6 KONTROLLDÜSEN	NENNWÄRMEBELASTUNG kW 21		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 9	
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>75R</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar ¾*</b>	-
SERIE DRAGONE DG734		NENNWÄRMEBELASTUNG kW 21		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 9
SERIE DRAGONE DG736		NENNWÄRMEBELASTUNG kW 28		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 12
Flüssiggas (G30 50mbar)	<b>75R</b>	<b>24</b>	<b>80</b>	-
Erdgas (G20 20mbar)	<b>140R</b>	<b>29.2</b>	<b>Einstellbar ¾*</b>	-
* Drehung gegen den Uhrzeigersinn aus der vollständig geschlossenen Position.				

**TABELLE 4**

MODELL SERIE 700s	MASSE	MASSE BRATPLATTE	AUSFÜHRUNG BRATPLATTE	kW
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Glatt	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Geriffelt	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Verchromt glatt	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Verchromt geriffelt	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Glatt	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Verchromt glatt	14
70FTG80R - 70TFGR	800x730	755x570	Geriffelt	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Verchromt geriffelt	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	2/3 glatt - 1/3 geriffelt	14

70FTG80LRC	- 70TFGLRC	800x730	755x570	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	14
70FTG12L	- 70TFG12L	1200X730	1140X570	Glatt	21
70FTG12LC	- 70TFG12LC	1200X730	1140X570	Verchromt glatt	21
70FTG12R	- 70TFG12R	1200X730	1140X570	Geriffelt	21
70FTG12RC	- 70TFG12RC	1200X730	1140X570	Verchromt geriffelt	21
70FTG12LR	- 70TFG12LR	1200X730	1140X570	$\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	21
70FTG12LRC	- 70TFG12LRC	1200X730	1140X570	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	21
80FTG40L	- 80TFGL	400x900	366x756	Glatt	8
80FTG40R	- 80TFGR	400x900	366x756	Geriffelt	8
80FTG40LC	- 80TFGLC	400x900	366x756	Verchromt glatt	8
80FTG40RC	- 80TFGRRC	400x900	366x756	Verchromt geriffelt	8
80FTG80L	- 80TFGLL	800x900	761x756	Glatt	16
80FTG80LC	- 80TFGLLC	800x900	761x756	Verchromt glatt	16
80FTG80R	- 80TFGR	800x900	761x756	Geriffelt	16
80FTG80RC	- 80TFGRRC	800x900	761x756	Verchromt geriffelt	16
80FTG80LR	- 80TFGLR	800x900	761x756	$\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	16
80FTG80LRC	- 80TFGLRC	800x900	761x756	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	16
80FTG12L	- 80TFG12L	1200X900	1140X714	Glatt	24
80FTG12LC	- 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Verchromt glatt	24
80FTG12R	- 80TFG12R	1200X900	1140X714	Geriffelt	24
80FTG12RC	- 80TFG12RC	1200X900	1140X714	Verchromt geriffelt	24
80FTG12LR	- 80TFG12LR	1200X900	1140X714	$\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	24
80FTG12LRC	- 80TFG12LRC	1200X900	1140X714	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	24
90FTG45L		450x900	410x750	Glatt	8
90FTG45R		450x900	410x750	Geriffelt	8
90FTG45LC		450x900	410x750	Verchromt glatt	8
90FTG45RC		450x900	410x750	Verchromt geriffelt	8
90FTG90L		900x900	850x750	Glatt	16
90FTG90LC		900x900	850x750	Verchromt glatt	16
90FTG90R		900x900	850x750	Geriffelt	16
90FTG90RC		900x900	850x750	Verchromt geriffelt	16
90FTG90LR		900x900	850x750	$\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	16
90FTG90LRC		900x900	850x750	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	16
DG724L		1100x700		Lisse	14
DG724LC		1100x700		Chromée lisse	14
DG726L		1100x700		Lisse	21
DG726LC		1100x700		Chromée lisse	21
DG736L		1650x700		Lisse	21
DG736LC		1650x700		Chromée lisse	21
DG738L		1650x700		Lisse	28
DG738LC		1650x700		Chromée lisse	28

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

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

##### 4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 3)

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

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

**ACHTUNG:** Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 5 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren. Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

**TABELLE 5 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck**

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max

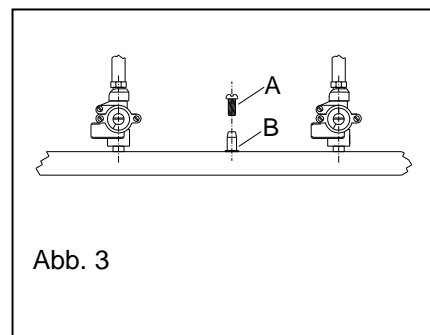


Abb. 3

Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

## 5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

### 5.1 Austausch der Düse des Hauptbrenners

Für den Austausch der Düse ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in den Tabellen 2 und 3 angegeben austauschen.

### 5.2 Austausch der Düse des Wachflammenbrenners (Abb. 4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich. Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 oder 3 angegeben austauschen.

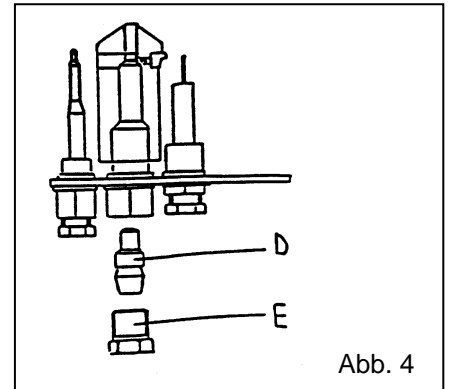


Abb. 4

### 5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Abb. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 oder 3 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

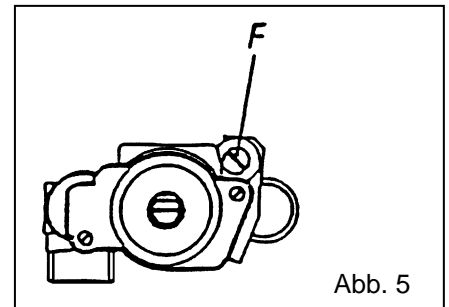


Abb. 5

## 6. BEDIENUNGSHINWEISE

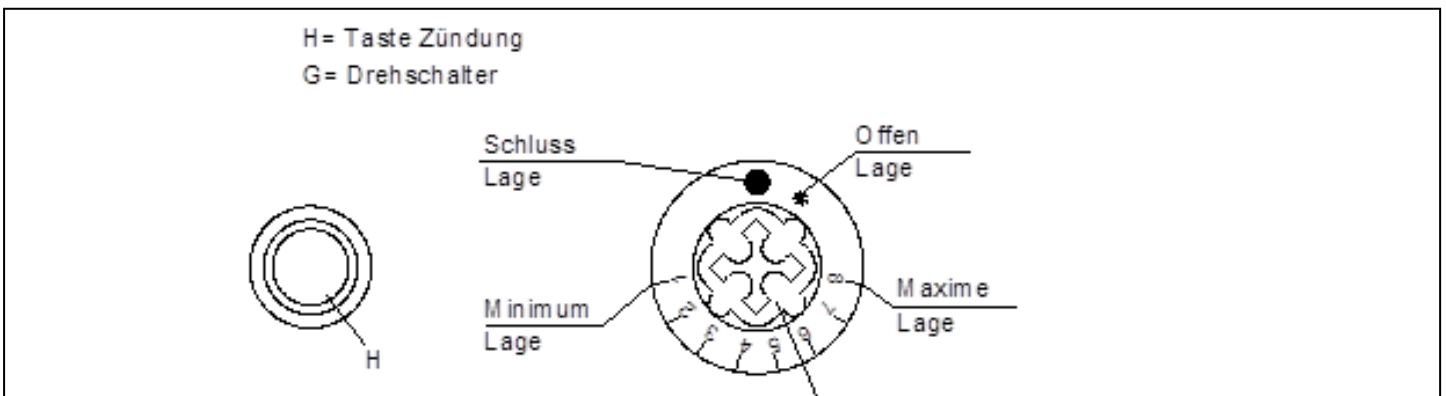
**Achtung:** Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und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

### 6.1 Zündung des Wachflammenbrenners (Abb. 6)

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet.

Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" zündet piezoelektrisch. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.

Die Flamme durch das sich auf der vorderen Platte befindliche Schauglas überprüfen. Erlischt die Flamme während der Drehschalter gedrückt gehalten oder losgelassen wird, ist der Vorgang zu wiederholen.



### 6.2 Zündung des I

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats nach links drehen und die gewünschte Gartemperatur einstellen:

- Position 1: ca. 100°C
- Position 2: ca. 130°C
- Position 3: ca. 160°C
- Position 4: ca. 190°C
- Position 5: ca. 220°C

Position 6: ca. 250°C  
Position 7: ca. 280°C  
Position 8: ca. 300°C

### 6.3 Ausschalten des Hauptbrenners

Den Drehschalter auf die Position "Wachflammenbrenner" drehen. Der Hauptbrenner schaltet sich aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.

### 6.4 Ausschalten beider Brenner

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Position "AUS" drehen (Abb. 6).

## 7. WARTUNG

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

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleifleinen; nach erfolgter Reinigung ist die Bratplatte mit etwas Küchenöl zu bestreichen.

Sämtliche Teile aus Edelstahl sind sorgfältig mit lauwarmem 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.

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

*Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.*

# FRY-TOP Y TEPPANYAKI A GAS SERIE STILE 700 – STILE 900 – DRAGONE MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO

Cod. 888658	Rev. 05	07/2018
-------------	---------	---------

## SOMMARIO

1. INSTRUCCIONES GENERALES .....	29
2. INSTALACIÓN .....	30
2.1 Instalación del aparato .....	30
2.2 Instalación .....	29
2.3 Extracción de humo .....	30
2.4 Conexión del suministro de gas .....	30
3. CARACTERÍSTICAS .....	31
TABLA 1 .....	31
TABLA 2 .....	31
TABLA 3 .....	31
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE .....	33
4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2) .....	33
TABLA 4 - Límites de la presión del suministro de gas .....	33
5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS .....	33
5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales .....	32
5.2 Sustitución de los inyectores de la llama piloto (Fig. 4) .....	34
5.3 Regulación de la capacidad reducida (Fig. 5) .....	33
6. INSTRUCCIONES DE USO .....	33
6.1 Encendido de la llama del piloto (Fig. 6) .....	34
6.2 Encendido del quemador principal .....	34
6.3 Apagado del quemador principal .....	34
6.4 Apagado total .....	34
7. MANTENIMIENTO .....	34

## 1. INSTRUCCIONES GENERALES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Asimismo, ventile periódicamente la habitación.

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

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

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

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

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

## 2. INSTALACIÓN

### 2.1 Instalación del aparato

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

Los sistemas de gas y electricidad así como las habitaciones en la cuales ha de efectuarse la instalación deben cumplir las normativas existentes en las distintas áreas y deberá tenerse particularmente en cuenta el hecho de que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m<sup>3</sup>/h por Kw de potencia instalada y que deberá respetarse la normativa de prevención de accidentes.

### 2.2 Instalación

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

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

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

### 2.3 Extracción de humo

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

Nuestro equipo ha recibido la consideración de:

APARATOS A GAS DE TIPO "A1"

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

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m<sup>3</sup>/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

### 2.4 Conexión del suministro de gas

Consulte la placa de características (fig. 1), situada bajo los quemadores en el lateral izquierdo, con el fin de comprobar que el aparato ha sido probado y homologado para el tipo de gas suministrado al usuario.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
CE	TIPO/TYPER A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
	NR.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
Σ Qn		Kw	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
G30-G31 Kg/h		G20 m <sup>3</sup> /h	II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
		G25 m <sup>3</sup> /h	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. 1

Compruebe que los difusores de gas del aparato son adecuados para el suministro de gas disponible.  
 Compruebe en la placa de características que el reductor de presión es adecuado para el suministro eléctrico disponible.  
 Si la presión del suministro de gas sufre una desviación superior al 10% respecto a la presión nominal, instale un regulador de presión antes de la conexión con el aparato para asegurarse de que se mantiene la presión nominal.  
 No reduzca el diámetro del tubo entre el reductor y el aparato.  
 Instale un filtro de gas antes del regulador de presión con el fin de optimizar el funcionamiento eficiente del mismo.

### 3. CARACTERÍSTICAS

La placa de datos se encuentra en la base del armario

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

**TABLA 1**

MODELO	DIMENSIONES mm (L x P)	GAS CONEXIÓN	POTENCIA kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m <sup>3</sup> /h	TIPO
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200X730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1

**TABLA 2**

	Inyector Quemador Ø 1/100 mm	Inyectores piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
SERIE 700s 400x700x900/270	CAPACIDAD NOMINAL KW 7		CAPACIDAD REDUCIDA KW 3	
SERIE 700s 800x700x900/270	CAPACIDAD NOMINAL KW 14		CAPACIDAD REDUCIDA KW 6	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	140R	29.2	Ajustable	-
SERIE 900s 400x900x900/270 – 450x900x900/270	CAPACIDAD NOMINAL KW 8		CAPACIDAD REDUCIDA KW 3	
SERIE 900s 800x900x900/270 – 900x900x900/270	CAPACIDAD NOMINAL KW16		CAPACIDAD REDUCIDA KW 3	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	100	24	90	-

(G20) GAS NATURAL	165R	29.2	Ajustable	-
SERIE 700s 1200x730x270/900H	CAPACIDAD NOMINAL KW 21		CAPACIDAD REDUCIDA KW 9	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	140R	29.2	Ajustable	-
SERIE 900s 1200x900x270/900H	CAPACIDAD NOMINAL KW 24		CAPACIDAD REDUCIDA KW 9	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	100	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	165R	29.2	Ajustable	-

**TABLA 3**

	Inyector Quemador Ø 1/100 mm	Inyectores piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
MODELOS DG724	CAPACIDAD NOMINAL 14 KW		CAPACIDAD REDUCIDA 6 KW	
MODELOS DG726	CAPACIDAD NOMINAL 21 KW		CAPACIDAD REDUCIDA 9 KW	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	140R	29.2	Ajustado a ¾*	-
MODELOS DG736	CAPACIDAD NOMINAL 21 KW		CAPACIDAD REDUCIDA 9 KW	
MODELOS DG738	CAPACIDAD NOMINAL 28 KW		CAPACIDAD REDUCIDA 12 KW	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	24	90	-
(G20) GAS NATURAL	140R	29.2	Ajustado a ¾*	-

\* número de vueltas en sentido antihorario desde la posición completamente cerrada.

**TABLA 4**

MODELO	DIMENSIONES	DIMENSIONES DE LA PLANCA	COMPOSICIÓN DE LA PLACA	kW
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Lisa	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Rayada	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Cromada lisa	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Cromada rayada	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Lisa	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Cromada lisa	14
70FTG80R - 70TFGR	800x730	755x570	Rayada	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Cromada rayada	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	2/3 lisa 1/3 rayada	14
70FTG80LRC - 70TFGLRC	800x730	755x570	Cromada 2/3 lisa 1/3 rayada	14
70FTG12L - 70TFG12L	1200X730	1140X570	Lisa	21
70FTG12LC - 70TFG12LC	1200X730	1140X570	Rayada	21
70FTG12R - 70TFG12R	1200X730	1140X570	Rayada	21
70FTG12RC - 70TFG12RC	1200X730	1140X570	Cromada rayada	21
70FTG12LR - 70TFG12LR	1200X730	1140X570	2/3 lisa 1/3 rayada	21
70FTG12LRC - 70TFG12LRC	1200X730	1140X570	Cromada 2/3 lisa 1/3 rayada	21
80FTG40L - 80TFGL	400x900	366x756	Lisa	8
80FTG40R - 80TFGR	400x900	366x756	Rayada	8
80FTG40LC - 80TFGLC	400x900	366x756	Cromada lisa	8
80FTG40RC - 80TFGRC	400x900	366x756	Cromada rayada	8
80FTG80L - 80TFGLL	800x900	761x756	Lisa	16
80FTG80LC - 80TFGLLC	800x900	761x756	Cromada lisa	16
80FTG80R - 80TFGR	800x900	761x756	Rayada	16
80FTG80RC - 80TFGRRC	800x900	761x756	Cromada rayada	16
80FTG80LR - 80TFGLR	800x900	761x756	2/3 lisa 1/3 rayada	16
80FTG80LRC - 80TFGLRC	800x900	761x756	Cromada 2/3 lisa 1/3 rayada	16
80FTG12L - 80TFG12L	1200X900	1140X714	Lisa	24
80FTG12LC - 80TFG12LC	1200X900	1140X714	Rayada	24
80FTG12R - 80TFG12R	1200X900	1140X714	Rayada	24



80FTG12RC	- 80FTG12RC	1200X900	1140X714	Cromada rayada	24
80FTG12LR	- 80FTG12LR	1200X900	1140X714	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisa <sup>1</sup> / <sub>3</sub> rayada	24
80FTG12LRC	- 80FTG12LRC	1200X900	1140X714	Cromada <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisa <sup>1</sup> / <sub>3</sub> rayada	24
90FTG45L		450x900	410x750	Lisa	8
90FTG45R		450x900	410x750	Rayada	8
90FTG45LC		450x900	410x750	Cromada lisa	8
90FTG45RC		450x900	410x750	Cromada rayada	8
90FTG90L		900x900	850x750	Lisa	16
90FTG90LC		900x900	850x750	Cromada lisa	16
90FTG90R		900x900	850x750	Rayada	16
90FTG90RC		900x900	850x750	Cromada rayada	16
90FTG90LR		900x900	850x750	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisa <sup>1</sup> / <sub>3</sub> rayada	16
90FTG90LRC		900x900	850x750	Cromada <sup>2</sup> / <sub>3</sub> lisa <sup>1</sup> / <sub>3</sub> rayada	16
DG724L		1100x700		Lisa	14
DG724LC		1100x700		Cromada lisa	14
DG726L		1100x700		Lisa	21
DG726LC		1100x700		Cromada lisa	21
DG736L		1650x700		Lisa	21
DG736LC		1650x700		Cromada lisa	21
DG738L		1650x700		Lisa	28
DG738LC		1650x700		Cromada lisa	28

#### 4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE

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

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

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

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

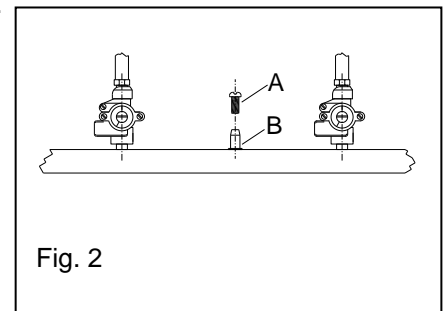


Fig. 2

**ADVERTENCIA:** Si el valor de la presión de alimentación se mide fuera de la gama que aparece en la Tabla 4, no es posible instalar y debe informar al proveedor de gas anomalía de la red.

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

**TABLA 4 - Límites de la presión del suministro de gas**

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

#### 5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

Para efectuar esta operación, por ejemplo con el fin de pasar de gas natural a gas líquido, los inyectores de los quemadores principales y de las llamas piloto han de sustituirse y debe regularse el by-pass del mínimo (consulte las tablas 2). Todos los inyectores necesarios para la regulación se suministran en una pequeña bolsa junto al aparato. Los inyectores de los quemadores principales están calibrados en centésimas de milímetro mientras que los de la llama piloto poseen un número de referencia.

##### 5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales

Para cambiar el inyector quitar tirando el panel de control; con una clave de 12 desenroscar el inyector y sustituir las de acuerdo con la tabla 2.

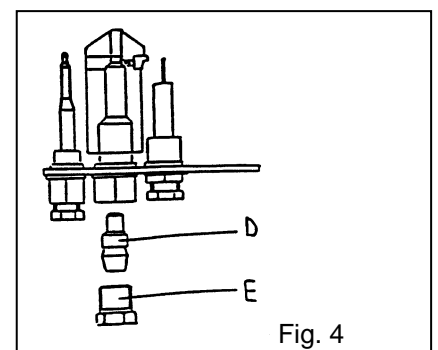


Fig. 4

## 5.2 Sustitución de los inyectores de la llama piloto (Fig. 4)

Para cambiar el inyector quitar tirando el panel de control

El inyector de la llama piloto es fijo y no se requiere ninguna regulación de aire primario. Para cambiar el inyector "D" aflojar la tuerca de fijación "E" y sustituir el inyector de acuerdo con la Tabla 2.

Después de hacer la conversión debe ser aplicado sobre la placa (Fig. 1), en el espacio correspondiente la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas que se puede utilizar.

## 5.3 Regulación de la capacidad reducida (Fig. 5)

Desenroscar el tornillo "F" del mínimo y girarlo hasta que obtenga la capacidad reducida especificada en la Tabla 2. Compruebe que la cantidad de gas es suficiente para mantener un mínimo estable y uniforme, resistir el flujo de capacidad máxima - capacidad mínima.

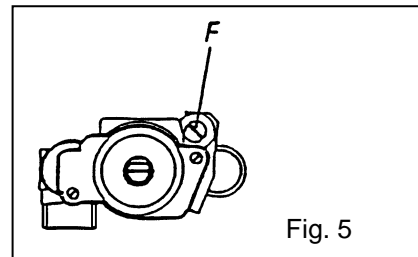


Fig. 5

# 6. INSTRUCCIONES DE USO

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

El aparato debe ser utilizado por personal cualificado, ya que está destinado para el uso de la cocina profesional. También debe ser utilizado bajo la supervisión y sólo para asar los alimentos.

## 6.1 Encendido de la llama del piloto (Fig. 6)

Pulse nel mando de "G" y gire a la izquierda hasta la posición de encendido de la llama piloto.

Mantener presionado el mando y al mismo tiempo presionar el botón "H" para encender la llama del piloto. Después de encender la llama del piloto para mantener el mando durante unos 10-20 segundos con el fin de calentar el termopar, después de lo cual la liberación.

La llama es observable desde el orificio indicador de visibilidad situado en el panel frontal. En el caso de que, durante o después de liberar el mando, la llama se apaga, repita la operación.

## 6.2 Encendido del quemador principal

Con el piloto encendido, gire el mando del termostato hacia la izquierda y elegir la temperatura de cocción deseada:

- Posición 1: 100°C acerca
- Posición 2: 130°C acerca
- Posición 3: 160°C acerca
- Posición 4: 190°C acerca
- Posición 5: 220°C acerca
- Posición 6: 250°C acerca
- Posición 7: 280°C acerca
- Posición 8: 300°C acerca

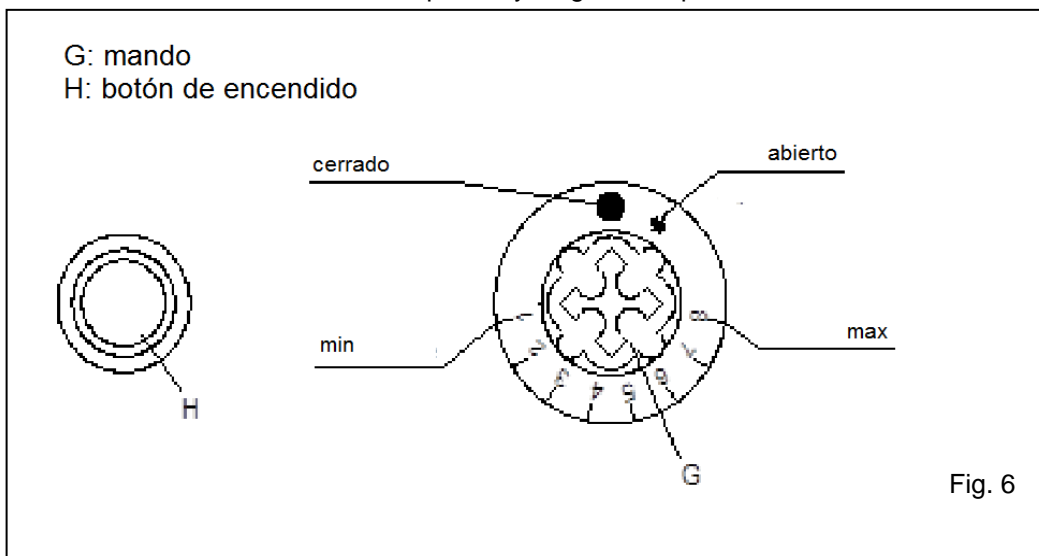


Fig. 6

## 6.3 Apagado del quemador principal

Gire el mando hacia la llama del piloto: el quemador principal se apaga, quedando sólo encendida la llama del piloto.

## 6.4 Apagado total

Para apagar la llama piloto y el quemador principal, gire el mando a la posición "cerrado". (Fig. 6).

# 7. MANTENIMIENTO

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

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

La limpieza de las piezas de acero debe hacerse con cuidado, utilizando agua tibia.

No use detergentes que contengan partículas abrasivas. No use detergentes ácidos o alcalinos. No lave el aparato ni sus piezas en el lavavajillas. No limpie el aparato con chorros de agua a presión o limpiadores a vapor.

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

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

# DRAGONE و 900s و 700s سلسلة دليل وال صيانة واستخدام تعليمات،

Cod. 888660 Rev. 05 07/2018

## محتويات

1.	عامات ي مات عمل	Pag. 35
2.	التركيب	Pag. 35
2.1	الاجهاز تركيب	Pag.35
2.2	التركيب	Pag. 35
2.3	الأبخرة استخلاص	Pag. 35
2.4	الغاز توصيل	Pag. 36
3.	تقنية ميزات	Pag. 36
	(الغاز استهلاك) 1 الجدول	Pag. 37
	(التقنية الميزات الشعلات S.700s) 2 الجدول	Pag. 37
	(S.900s طراز من للموقد التقنية السمات) 3 لجدول	Pag. 37
	(S.700s S900 و 900s) 4 الجدول	Pag. 37
4.	الم المتاحة أن إلى إيدين تيكال الغاز تزويد مع التشغيل	Pag. 38
4.1	العرض ضغط من التحقق	Pag. 38
5.	الغاز من أخرى أنواع مع التشغيل نظام	Pag. 39
5.1	الرنثيسية الشعلات من الحقن استبدال	Pag. 39
5.2	الطيار اللمهب حاقن استبدال	Pag. 39
5.3	المخفضة القدرة تنظيم	Pag. 39
6.	التشغيل تعليمات	Pag. 39
6.1	الطيار ليهب إضاءة	Pag. 39
6.2	الرنثيسي الموقد إضاءة	Pag. 39
6.3	الرنثيسي الموقد تبيين	Pag. 40
6.4	إطفاء مجموع	Pag. 40
7.	صيانة اعمال	Pag. 41

## 1. عامة تعليمات

وال صيانة والا استخدام التركيب سلامة بشأن هامة مشورة يقدمون حيث بحرص الدليل هذا في الواردة التعليمات اقرأ.  
الم شغلين مختلف قبل من أخرى مشاورات لأية الكتيب بهذا احتفظ.  
الم مؤهلين بالموظفين والاتصال المعدات تستخدم لا الشك، حالة في. سلامة المعدات أن من تأكد التعبيثة، إزالة بعد  
مهديا

الغاز أذاب ييب من ذلك يقابل التقويم أن من تأكد الجهاز، توصيل قبل

استخدامها على المدي بين الموظفين قبل من إلا المعدات استخدام يجوز ولا

زالغ إمداد نظام عن الجهاز اتصال صيانة، التنظيف إجراء قبل

استخدام وطلب معتمد فني خدمة بمركز الاتصال صال فقط إصلاحات أي عن. خلل أو خلل حدوث حالة في الجهاز تشغيل بإيقاف قم

الأصلية التغيير قطع

للمخاطر المعدات سلامة تعرض إلى سبق ما مراعاة عدم يؤدي قد

قبل من الصانعة، الشركة لتعليمات قوايف الأبخرة واستخلاص والتهوية والأجهزة النظام وتركيب توصيل يتم أن يجب للمعايير وفقاً مهندسي، المخصصين الموظفين

له خصيصاً صممت الذي للمعرض إلا المعدات هذه تستخدم ألا ويجب

الماء من الطائرات ضغط وارتفاع مباشرة، المعدات تغسل لا

الحرارة إطلاق أو لاستخراج فتحات أو فتحات تعيق لا

بشكل نظيفة تبقى أن يجب للمصداق المقاومة الفولاذ والأسطح عام، بشكل كيميائي هجوم أو صدأ لخطر لتجنب وذلك صحیح

باعتناء وجافة جيداً شطف ثم والصابون، الدافئ الماء مع يومياً للمصداق المقاومة الفولاذ في الأجزاء تنظيف

الصلب في كاشطات أو فرش الصلب، الصوف من منصات مع للمصداق المقاومة الفولاذ تنظيف يتم أن ينبغي حال أي عمل استخدام ويمكن. المصداق يقع تسبب التآكل، طريق عن التي، الحديدية الجسميات وودع أن يمكن أن لها في القياسية،

الساتان من الأجزاء اتجاه في الأمر، لزم إذا للمصداق، المقاومة الصوف

مع مبللة قماش قطعة مع بقوة الفولاذية الأسطح جميع ومسح الغاز صمام أغلق طويلاً، لفترات المعدات استخدام يتم لم إذا دوري بشكل الغرف بث يتم كما واقية؛ طبقة تطبق أجل من الفازلين زيت

في المتاحة الغاز من نوع على الموافقة ونوع الجهاز اختبار تم التي التقنية البيانات لوحة من تحقق الاتصال، إجراء قبل الم تستخدم مقر

من مختلف نوع إلى تحويل" الفقرة في الواردة التعليمات بيع متوفر، غير اللوحة على إليه المشارة الغاز نوع كان إذا "الغاز

الطباخة لأخطاء إخضاعه يمكن لا الذي الكتيب هذا في الواردات المحتمل الخطأ عن مسؤولية كل للمجهز المصنعة الجهة ترفض الضرورية أو المفيدة بالمعلومات يحتفظ كان إذا المنتج على تغييرات خالٍ إذ في بالحق لنفسه يحتفظ كما. المنسوخ أو الأصلية بالخصائص الماساس دون

الدليل هذا في الواردة بالقواعد الصارم التقيد يتم لم إذا مسؤولية أي ترفض التصنيع شركة

غير الاستخدام بالجهاز، العبث الخاطئ، بالتركيب عن الناجمة الأضرار عن المسؤولية جميع ترفض للمجهز المصنعة الجهة إن المهرة غير والاستخدام لحماية اللوائح مراعاة عدم الصيانة، سوء السليم،

إلى الجهاز تسليم يتم أن يجب. للمقانون الامتثال في به القيام يجب استخدام من أضرار هناك يكون لا عندما آلة تفرد إن. هاوناصر آلة من لتفرد بها موضح شركة

## التركيب 2.

### 2.1 الجهاز تركيب

الأظلمة، في أخطاء أي ومعالجة التشغيل وبدء الغاز، من أخرى أنواع مع للاستخدام تحويل وأي التركيب، عمليات تتم أن يجب الجالية للمقوانين وفقاً مؤهلين، موظفين قبل من إلا

خاص وبوجه المناطق، مختلف في الم وجودة الأظلمة فيها الأجهزة تركيب يتم التي والغرف الغاز أنظمت ستوف في أن يجب يجب الحوادث منع لوائح وأن مثبت كالمواظ ل كل ساعة / 3 م 2 يساوي الشعلات لاحتراق الم طلب الهواء أن مراعاة يجب مراعاتها

### 2.2 التثبيت

أولاً لتعديل قابل قدم ريدق عن ارتفعها وتنظيم لهم وتسوية الاستخدام، مكان في ووضعها التعبيئة من الأجهزة إزالة أخرى وسائل

البقاء من الغراء لمنع بطء فصلها الخارجية، الألواح من واقية الفيلم إزالة

لملم 200 الأقل على الأجهزة وضع بينهما الحرارية صهر وضع. الحرارة ضد محمية للمجهز المجاورة الجدران تكون أن الم المهم من فية الخل أو الجان بية الجدران عن بعيداً

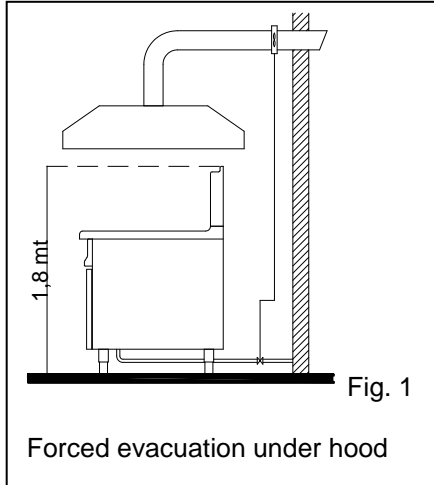
### 2.3 الأبخرة استخلاص

انظر) معدات ناعته. التثبيت تعليمات لأحكام وفقاً الاحتراق، من تجلات لاستخراج مناسبة غرف في الأجهزة تركيب يجب: التالي النحو على (المواصفات جدول

الغاز الأجهزة نوع "A1"

فيها يتم التي الغرفة في الضارة المواد تركيز منع أجل من التهوية جيدة أماكن في A النوع من الأجهزة تركيب يجب الأجهزة هذه تقوم أن يجب. للاحترق القابل لمواد من التصريف بخط توصيلها ل يتم مصممة ليست وهي، الوحدة تركيب أو المثبتة، الكفاءة بمداخل المتصلة المائية، الأجهزة أو المناسبة، الأغشية في للاحترق القابل لمنتجات بتصريف الخارجي بالتنفيس مباشرة متصلة تكون قد ذلك بعد سيتم والتي كافية، قدرة مع خارجية، بمنطقة مباشرة متصلة استخلاص، مروحة باستخدام يسمح ذلك، تعذر وإذا واطك يلوكل ساعة / مكعب متر 35 من يقرب ما الجالية، اللوائح بموجب العمال لرفاه الأهمية الهواء تبادل طريق عن زيادة المثبتة الغاز الطاقة من

الجمالية، هذه في السيارة محرك غطاء تحت الدخان القسري الإزالة 1.8 للمجهز العادم ما سورة نهاية تكون أن يجب



الارض (الجهز عليها يقف التي الأرض فوق الأقل على متر

1 الشكل (المحرك غطاء نفس داخل الإحترق دخان أنبوب فم يكون أن يجب)،

الإحلال بنظام متصلا بالمجهز الخاص الغاز توصيل يكون أن يجب . )

انخفاض حالة في الكهربي أتي التيار قطع يمكن بحيث لقسري

الساير القاذون بموجب المطلوب الحد عن قدرته

يدوي للمجهز الغاز إمدادات استعادة فقط يمكن من يكون أن يجب

## 2.4 الغاز توصيل

قد الجهاز أن الأيسر، الجانب على الجرائق تحت (2 الشكل) التقويم لوحة من تحقق

المستخدم يستخدم الذي الغاز لنوع عليها والم وافقة اختبارها تم

المتاحة الغاز لإمدادات مناسبة هي الجهاز على نوزل أن من تحقق

جهاز لل الغاز إمدادات إلى إلبغوت هو الضغط المخفض أن التقويم لوحة على تحقق

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE	TIPO/TYPO A1 MOD.	II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
NR.	Σ Qn Kw	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
G30-G31 Kg/h	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h	II2L3B/P	P mbar	30	30		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

لضمان للمجهز المنبع الضغط منظم ضبط على احرص الاسمي، الضغط من 10% من بأكثر الغاز إمدادات ضغط انحراف إذا الاسمي الضغط على الجفاظ

والجهاز المخفض بين الأنبوب قطر تقلل لا

التشغيل كفاءة تحسب بين أجل من الضغط منظم من المنبع الغاز مرشح تناسب

## 3. تقنية ميزات

الجزائرية يسار على البيانات لوحة وضع يتم

الفئة في الأجهزة

(G30-G31) 28-30 / 37mbar البروبان / البوتان: العرض ضغط

(G20) 20mbar الطبعي الغاز

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS	GAS	GAS	CONSUMPTION	CONSUMPTION	TYPE
-------	------------	-----	-----	-------------	-------------	------

	cm (L x W)	COUPLING	CAPACITY kW	RATE Kg/h	RATE m <sup>3</sup> /h	
SERIE 700s	400x730	1/2" Gc ISOR7	7	0,55	0,74	A1
SERIE 700s	800x730		14	1,10	1,48	A1
SERIE 700s	1200X730		21	1,65	2,22	
SERIE 980s	400x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 980s	800x900		16	1,26	1,70	A1
SERIE 980s	1200X900		24	1,89	2,55	A1
SERIE 990s	450x900	1/2" Gc ISOR7	8	0,63	0,85	A1
SERIE 990s	900x900		16	1,26	1,70	A1
DG724	1100X700	1/2" Gc ISOR7	14	1,10	1,48	A1
DG726	1100X700		21	1,66	2,22	A1
DG736	1650X700		21	1,66	2,22	A1
DG738	1650X700		28	2,21	2,96	A1

**TABLE 2**

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
SERIES 700s 400x730x270/900	NOMINAL CAPACITY kW 7		REDUCED CAPACITY kW 3	
SERIES 700s 800x730x270/900	NOMINAL CAPACITY kW 14		REDUCED CAPACITY kW 6	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjustable	-
SERIES 900s 450x900x270/900H – 450x900x900H	NOMINAL CAPACITY KW 8		REDUCED CAPACITY KW 3	
SERIES 900s 800x900x270/900H – 900x900x900H	NOMINAL CAPACITY KW 16		REDUCED CAPACITY KW 6	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	100	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	165R	29.2	Adjustable	-
SERIES 700s 1200x730x270/900H	NOMINAL CAPACITY KW 21		REDUCED CAPACITY KW 9	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjustable	-
SERIES 900s 1200x900x270/900H	NOMINAL CAPACITY KW 24		REDUCED CAPACITY KW 9	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	100	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	165R	29.2	Adjustable	-

**TABLE 3**

	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
MODELS DG724	NOMINAL CAPACITY 14 KW		REDUCED CAPACITY 6 KW	
MODELS DG724	NOMINAL CAPACITY 21 KW		REDUCED CAPACITY 9 KW	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjusted ¾*	-
MODELS DG736	NOMINAL CAPACITY 21 KW		REDUCED CAPACITY 9 KW	
MODELS DG738	NOMINAL CAPACITY 28 KW		REDUCED CAPACITY 12 KW	
Liquid gas (G30 28...30mbar)	95	24	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	140R	29.2	Adjusted ¾*	-

\* counter-clockwise rotation from the fully closed position

TABLE 4

SERIES 700s MODEL	DIMENSIONS	PLATE DIMENSIONS	PLATE COMPOSITION	kW
70FTG40L - 70TFGL	400x730	360x570	Smooth	7
70FTG40R - 70TFGR	400x730	360x570	Scored	7
70FTG40LC - 70TFGLC	400x730	360x570	Smooth chromium-plated	7
70FTG40RC - 70TFGRC	400x730	360x570	Scored chromium-plated	7
70FTG80L - 70TFGLL	800x730	755x570	Smooth	14
70FTG80LC - 70TFGLLC	800x730	755x570	Smooth chromium-plated	14
70FTG80R - 70TFGR	800x730	755x570	Scored	14
70FTG80RC - 70TFGRRC	800x730	755x570	Scored chromium-plated	14
70FTG80LR - 70TFGLR	800x730	755x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	14
70FTG80LRC - 70TFGLRC	800x730	755x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	14
70FTG12L - 70TFG12L	1200x730	1140x570	Smooth	21
70FTG12LC - 70TFG12LC	1200x730	1140x570	Smooth chromium-plated	21
70FTG12R - 70TFG12R	1200x730	1140x570	Scored	21
70FTG12RC - 70TFG12RC	1200x730	1140x570	Scored chromium-plated	21
70FTG12LR - 70TFG12LR	1200x730	1140x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	21
70FTG12LRC - 70TFG12LRC	1200x730	1140x570	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	21
80FTG40L - 80TFGL	400x900	366x756	Smooth	8
80FTG40R - 80TFGR	400x900	366x756	Scored	8
80FTG40LC - 80TFGLC	400x900	366x756	Smooth chromium-plated	8
80FTG40RC - 80TFGRC	400x900	366x756	Scored chromium-plated	8
80FTG80L - 80TFGLL	800x900	761x756	Smooth	16
80FTG80LC - 80TFGLLC	800x900	761x756	Smooth chromium-plated	16
80FTG80R - 80TFGR	800x900	761x756	Scored	16
80FTG80RC - 80TFGRRC	800x900	761x756	Scored chromium-plated	16
80FTG80LR - 80TFGLR	800x900	761x756	Half smooth - half scored	16
80FTG80LRC - 80TFGLRC	800x900	761x756	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	16
80FTG12L - 80TFG12L	1200x900	1140x714	Smooth	24
80FTG12LC - 80TFG12LC	1200x900	1140x714	Smooth chromium-plated	24
80FTG12R - 80TFG12R	1200x900	1140x714	Scored	24
80FTG12RC - 80TFG12RC	1200x900	1140x714	Scored chromium-plated	24
80FTG12LR - 80TFG12LR	1200x900	1140x714	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored	24
80FTG12LRC - 80TFG12LRC	1200x900	1140x714	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	24
90FTG45L	450x900	410x750	Smooth	8
90FTG45R	450x900	410x750	Scored	8
90FTG45LC	450x900	410x750	Smooth chromium-plated	8
90FTG45RC	450x900	410x750	Scored chromium-plated	8
90FTG90L	900x900	850x750	Smooth	16
90FTG90LC	900x900	850x750	Smooth chromium-plated	16
90FTG90R	900x900	850x750	Scored	16
90FTG90RC	900x900	850x750	Scored chromium-plated	16
90FTG90LR	900x900	850x750	Half smooth - half scored	16
90FTG90LRC	900x900	850x750	$\frac{2}{3}$ smooth - $\frac{1}{3}$ scored - chromium-plated	16
DG724L	1100x700		Smooth	14
DG724LC	1100x700		Smooth chromium-plated	14
DG726L	1100x700		Smooth	21
DG726LC	1100x700		Smooth chromium-plated	21
DG736L	1650x700		Smooth	21
DG736LC	1650x700		Smooth chromium-plated	21
DG738L	1650x700		Smooth	28
DG738LC	1650x700		Smooth chromium-plated	28

#### الم المتاحة أن إلى إيدين تيكال الغاز ت زويد مع ال تشغيل 4.

أدناه الم وشرات مع الم رسالات من أي ضا ت تحقق الم وزعة الغاز مع ت توافق ال بيانات لوحه على الم وشرات كانت إذا ما ت تحقق

### 3) الشكل) العرض ضغط من ال تحقق 4.1

حرف شكل على أن بوب مع الضغط قياس طريق عن العرض ضغط قياس وي يمكن  
بار ميغا 0.1 الدرجات من الأذنى الحد مع الإلكتروليتي النوع من أو، U  
"B" ال ضغط ال صنبور من "A" ال سمار فك  
ال ضغط مقياس ضع  
من تحقق وإلا: ال تصود هو ال ضغط أن من قيقوال تنج الجهاز ب تشغيل قم  
ال سبب

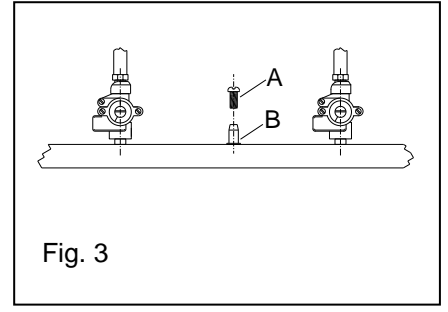


Fig. 3

الاتصال من وال تحقق الجهاز تجميع إعادة العملية، نهاية في

مزود الاتصال عليك يجب الجهاز تركيب من بدلا، 5 الجدول في المذكورة العتبات ضمن ليس ال ضغط قياس كان إذا: تنبيهه  
بك الخاص الكهرمائي تيارال إمدادات مع خطأ عن للإبلاغ بك الخاص الغاز  
الأمامية ال لوحة وإغلاق سابقا ال تراجع قد كنت ال سمار حتى وال القيام ال ضغط، قياس جهاز وافصل الغاز، صمام أغلق  
الغاز تغذية ل ضغط بها ال سموح العتبات - 5 الجدول

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

## 5. الغاز من أخرى أنواع مع ال تشغيل نظام

أدناه ميبين هو كما ينظم الأساسي ال هواء وموقف قدرات وتخفضيض الحقن تغيير يتم أن يجب العملية هذه تنفيذ أجل من  
الرتب يسي ال وقد حاقن استبدال 5.1  
ل لجدول بين وفقا واستبدالها الحاقن فك ال براغي مفك باستخدام ال تحكم لوحة سحبه، طريق عن حاقن، إزالة تغيير أجل من  
3 و 2

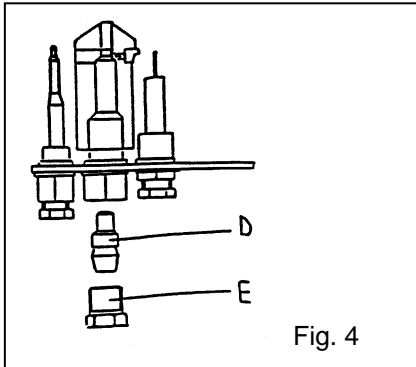


Fig. 4

4) الشكل) ال طيار ال لهب حاقن استبدال 2-5

ال تحكم لوحة إزالة بعد إلا الطيار ال لهب إلى الوصول يمكن لا  
الته تنظيم إلى حاجة هناك وليس ثابت حاقن على يحتوي أنه .  
تغيير أجل من. الأساسي واء

3 أو 2 ل لجدول وفقا حاقن، واستبدال "E" ال رفق الجوز فك "D" حاقن

5) الشكل) ال خفضة القدرة تنظيم 5.3

مخفضة قدرة على الحصول يتم حتى وتحويل له الأذنى الحد من "F" ال سمار فك  
ال على ل لحفاظ كافية الغاز كمية أن من ال تحقق 3 أو 2 الجدول في إليها ال مشار  
وحت ستقرار

الأقصر الحد من التغيير ومقاومة الأذنى الحد  
ال قدرات من الأذنى الحد إلى

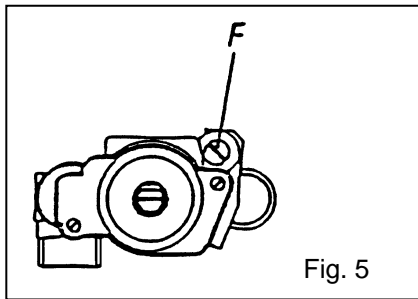


Fig. 5

## 6. ال تشغيل تعليمات

ال ساخن بالماء لتنظيفها لوحة الجهاز استخدام قبل: تنبيهه  
تستخدم أن يجب كما. ال هندية للمطابخ فقط مخصص جهاز أنه حيث ال مؤهلين، الموظفون قبل من الجهاز استخدام يجب  
ال طعام لا ستجواب فقط إشراف تحت

6) الشكل) ال طيار ال لهب إضاءة 6.1

ل لهب الإضاءة وضع الطيار ما بقدر اليسار إلى وتحويل له "G" مقبض على الضغط  
إبقاء الطيار لهب أضاءت أن بعد. الاشارة لبطارية "H" زر على الضغط الوقت نفس وفي ال باب مقبض على ال ضغط إبقاء  
عنه الافراج ذلك بعد الحرارة، تسخين أجل من ثانية 10/20 لمدة لبالكام ال ضغط مقبض



كرر المقبض تحرير بعد أو أثناء بناء الشعلة تخرج أن يجب. الأمامية الى لوحة على تجسس حفرة من ملاحظتها يمكن اللمهيب العمالية.

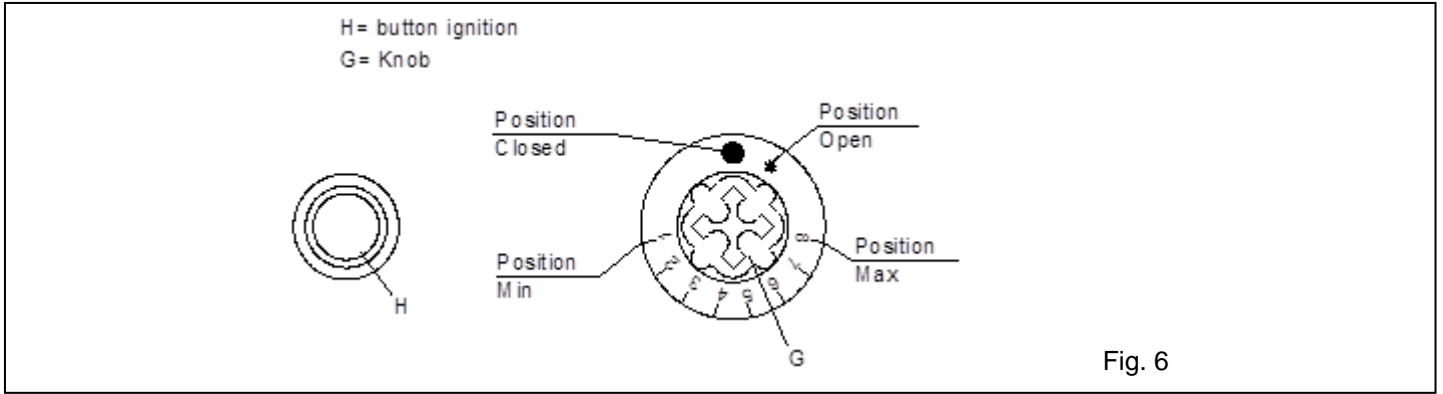


Fig. 6

### المرئ يسي الموقد إضاءة 6.2

المطلوبة الطهي حرارة درجة واختيار اليسار إلى الحرارة من الباب مقبض وتحويل مضاءة، الطيار الشعلة مع

تقريباً  $100^{\circ}C$ : 1 وضع

تقريباً  $130^{\circ}C$ : 2 إعداد

تقريباً مئوية درجة  $160$ : 3 وضع

تقريباً مئوية درجة  $190$ : 4 وضع

تقريباً مئوية درجة  $220$ : 5 وضع

تقريباً مئوية درجة  $250$ : 6 إعداد

تقريباً مئوية درجة  $280$ : 7 وضع

تقريباً مئوية درجة  $300$ : 8 إعداد

### المرئ يسي الموقد إحراق 6.3

مضاءة تزال لا الطيار لهب فقط يخرج المرئ يسي الموقد: الطيار اللمهيب موقوف إلى المقبض تحويل

### الإطفاء إجمالاً 6.4

(6 الشكل) "إيقاف" موقوف إلى المقبض وتحويل المرئ يسي، والموقد الطيار اللمهيب إطفاء أجل من

## صيانة عمالاً 7.

السنة في واحدة مرة صيانة عقد بتوقيع نوصي

على تطبق أن يجب الطهي زيت من رقبة طبقة تنظيف بعد. الصنفرة من قماش بقطعة استعمالها بعد الطهي لوحة نظف

أفضل بشكل علمية الحفاظ أجل من اللوحة سطح

تغسل لا إلى قلوية أو الحمضية لمنظفات تستخدم لا كاشطة جزيئات على تحوي التي المنظفات تستخدم لا

البخار منظفات أو المضغوطة المياه بوقائع الجهاز تنظف لا. الصحن غسالة في أجزائه أو الجهاز

أو الصابون تستخدم كنت إذا. الدافئ الماء باستخدام وذلك بلطف، تنظفها يجب لمصدأ المقاومة فولاذ في الأجزاء

لمصدأ المقاومة فولاذ لتنظيف ينصح وأن جليخ منتجات على تحوي لأنها من تكدم النظفات،

إغلاق خلل أو الجهاز في خطأ وجود حالة في. الغاز إمدادات الديك أغلق الزمن، من معينة لفترة الجهاز استعمال يتم لم إذا

التقنية الخدمة مركز واستدعاء الديك مدخل الغاز المرئ يسي

المهارة المثبت قبل من الخطأ وتصحيح الإصلاحات جميع تتم أن يجب



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

وذلك والإلزام لترويض الكهربيّة والأجهزة في تالخطير العناصر السامة تعمل بتخفيض المتعلقات CE/108/2003 و CE/96/2002 و CE/95/2002 الأوروبية التي تعمل بامتداد بموجب لمستخدمين معلومات لهذا المنتج فصل التجديد وإدارة من فصل بشكل تجديده يجب حذره نهاية في المنتج أن غالباً على أو الجهاز على تجديده والذي علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل. إن فئات هذه من التخلص من الأخير هذا قبل من الامتداد النظام واتباع بالمنتج الاتصال الجهاز هذا من التخلص ينظر. الأخرى الفئات يروى الذي المستخدم على يجب ذلك، على بناء المنتج قبل من حذره انه انتهاء عند الجهاز بشكل فئاته من والتخلص والمعالجة التحويل إلى عنه اءالستغنى تم الذي الجهاز إرسال بهدف والمنتج فصل المناسب التجديد يساهم من فصل بشكل حذره انه انتهت التي الأجهزة تجديده أجل منه يخلص الذي الجهاز صاحب يحمل. نفسه الجهاز منها يألّف التي المواد ترويض أو/أو استخدام إعادة ويسهل العلامة والصحة وعلى البيئية على السببي التأثيرت الشيفي في البيئية، مع توافق