



Bartscher AG  
Industrie Fänn Ost  
Zugerstrasse 60  
CH-6403 Küssnacht am Rigi

Tel.: 041 785 50 00  
Fax: 041 785 50 05  
info@bartscher.ch  
www.bartscher.ch

# Bedienungsanleitung Mode d'emploi

---

131.701 (GG86)

*LIBRETTO ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE  
L'USO E LA MANUTENZIONE DELLE GRIGLIE  
PIETRA LAVICA A GAS*

*INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL  
FOR VULCANIC-ROCK GRILLS*

*MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR  
L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN  
DES GRILLES EN PIERRE DE LAVE*

*GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG  
LAVASTEINGRILL*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y  
EL MANTENIMIENTO DE LAS PARRILLAS DE  
PIEDRA LÁVICA*



*COD.: ZSL6510*

*REV. 01 / 2000*

## SOMMARIO

<b>1. INSTALLAZIONE</b> .....	<b>Pag. 2</b>
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI .....	Pag. 2
1.2 POSIZIONAMENTO .....	Pag. 2
1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE .....	Pag. 3
1.4 COLLEGAMENTO GAS .....	Pag. 3
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE .....	Pag. 3
VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE .....	Pag. 3
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA .....	Pag. 3
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS .....	Pag. 4
1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO .....	Pag. 4
<b>2. ISTRUZIONI D'USO</b> .....	<b>Pag. 6</b>
2.1 MESSA IN FUNZIONE .....	Pag. 6
2.2 IMPOSTAZIONE .....	Pag. 6
<b>3. MANUTENZIONE</b> .....	<b>Pag. 7</b>
3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA .....	Pag. 7
3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA .....	Pag. 7
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA .....	Pag. 7
TABELLA DATI TECNICI GRIGLIE PIETRA LAVICA GAS CATEGORIA II2H3+ .....	Pag. 7

# 1. INSTALLAZIONE

## 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

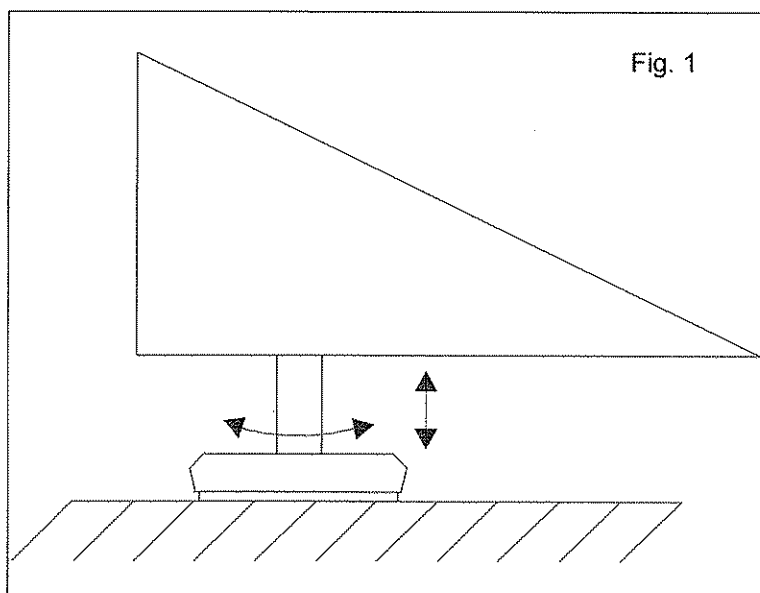
Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti a gas;
- norme igieniche.

## 1.2 POSIZIONAMENTO



Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1).

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

**Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.**

### 1.3 EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

Gli apparecchi dovranno essere piazzati in locali adatti per l'evacuazione dei prodotti della combustione conformemente alle norme d'installazione. I nostri apparecchi sono classificati di tipo A e non sono predisposti per essere collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione. Questi apparecchi debbono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o in dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza di soluzioni di questo tipo, è consentito l'impiego di un aspiratore ad aria collegato direttamente all'esterno, di potenza non inferiore a quella richiesta.

In ogni caso, l'alimentazione del gas, qualora si dovesse optare per l'evacuazione forzata, dovrà essere subito interrotta se l'aspirazione dovesse scendere sotto ai valori specificati. La riammissione del gas ai bruciatori si effettua in manuale.

### 1.4 COLLEGAMENTO GAS

#### PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate di seguito:

Legge n 1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile.

Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL.

Circolare del ministero dell'interno n.68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete.

Lettera circolare n.412/4183 DEL 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL.

Norme prevenzione infortuni.

#### VERIFICHE DA EFFETTUARE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

				CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
CONSTR. Nr. 1013				II2H3+	P mbar	30	37	20		IT	
49AQ				II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	
CE 0049				II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE	
TIPO/TYP				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK	
MOD.				II2H3+	P mbar	28	37	20		ES	
Nr.				II2H3+	P mbar	28	37	20		IE	
Σ Qn Kw				II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
G30-G31				II2H3+	P mbar	30	37	20		PT	
Kg/h				II2H3+	P mbar	28	37	20		GB	
m <sup>3</sup> /h				II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
m <sup>3</sup> /h				I3+	P mbar	28-30	37			GR	
				II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT	CH
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE	
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI	
				I3B/P	P mbar	30	30			NO	
Vac				kW		Hz		Made in Italy			

Fig. 2

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul fianco sinistro, 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.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 2).

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

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

#### CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allac-

ciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del  $\pm 5\%$  del valore nominale.

L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella di seguito:

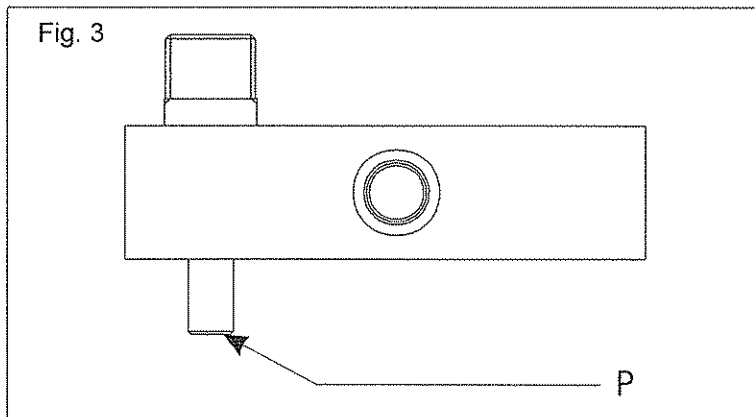
TIPI DI GAS		PRESSIONE IN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metalli-

co di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate della griglia e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

**NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.**

### CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS



La presa di pressione si trova sulla rampa gas dietro il cruscotto.

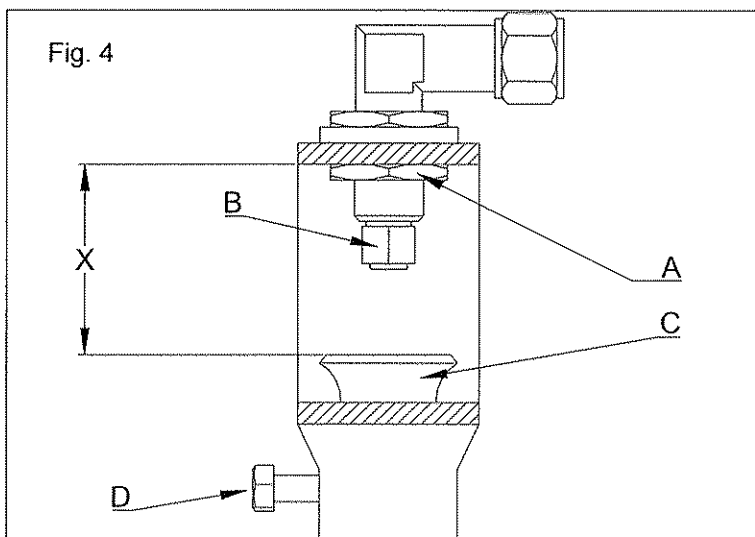
La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Rif. P) dopo aver tolto la vite di tenuta. Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installa-

re definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. A tal proposito potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

### 1.5 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

#### SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 4)



- A Dado fissa portaugello
- B Ugello
- C Boccola regolazione aria primaria
- D Vite ferma boccola

- Estrarre la bacinella raccogli grassi.
- Togliere la manopola e il frontalino.
- Svitare gli ugelli (Rif.B) e sostituirli con quelli corrispondenti al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica (Fig.2).

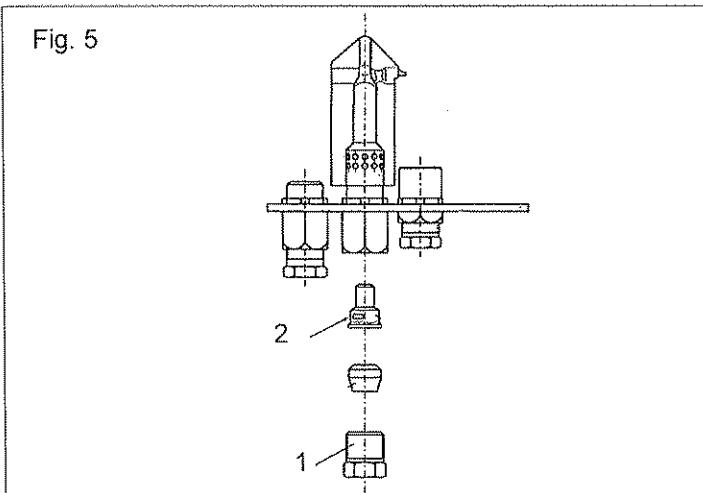
Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

## REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 4)

- Svitare la vite di fissaggio (Rif. D) della boccola di regolazione aria primaria (Rif. C).
- Posizionare la boccola (Rif. C) alla distanza "X" in funzione del tipo di gas installato (vedere la tabella dati tecnici alla voce "regolazione aria primaria").
- Riavvitare la vite di fissaggio (Rif. D).
- Sigillare con vernice il componente regolato per evitare qualsiasi manomissione.

NOTA: l'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando si garantisce con sicurezza che la fiamma non si stacchi con il bruciatore a freddo e non si verifichi un ritorno di fiamma con bruciatore a caldo

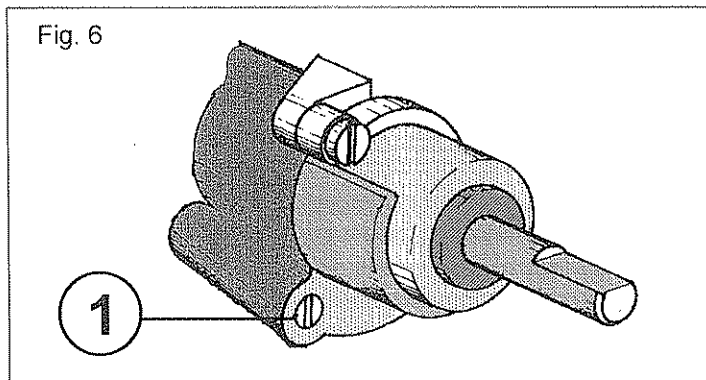
## SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 5)



- Svitare il tappo a vite (Rif. 1), estrarre l'ugello (Rif. 2) e sostituirlo con quello relativo al tipo di gas prescelto.
- Rimontare il tappo a vite (Rif. 1).
- Controllare la tenuta del tappo con del prodotto schiumogeno.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è **OBBLIGATORIO** attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

## REGOLAZIONE DEL MINIMO (Fig. 6)



Togliere la manopola e il frontalino.

Per la regolazione del minimo, è necessario intervenire sulla vite (Rif. 1): svitando, la fiamma aumenta e riavvitando la fiamma diminuisce. Per gas G.P.L. girare fino in fondo la vite del minimo. E' comunque sempre necessario controllare che la fiamma, nella posizione minima, sia stabile su tutta la superficie del bruciatore e durante il passaggio dal minimo al massimo la fiamma non si spenga o non prenda fuoco l'ugello.

Una volta terminate le operazioni per la conversione del tipo di gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone oppure con sostanze schiumogene indicate: è vietato l'uso di fiamme libere per la verifica della presenza di fughe di gas.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

## 2.

# ISTRUZIONI D'USO

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

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

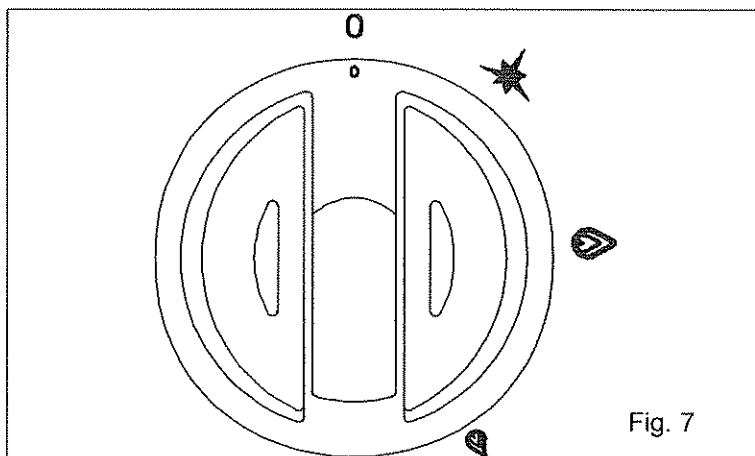
### 2.1 MESSA IN FUNZIONE

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

- pulire la griglia usando un detergente liquido.
- Risciacquare abbondantemente con acqua pulita.
- Controllare che le pietre laviche siano uniformemente distribuite sulla griglia focolaio di supporto.
- Controllare che nessun oggetto intorno all'apparecchiatura sia d'ostacolo all'afflusso d'aria necessaria alla combustione e che il locale sia sufficientemente ventilato.
- Controllare l'efficienza dei dispositivi di evacuazione dei fumi di cottura (cappa, collettore di scarico, ecc...).
- Prima di avviare l'apparecchio, versare un po' d'acqua nella vaschetta raccogli grassi. Ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia.
- Si consiglia di usare guanti per operare sull'apparecchiatura.

### 2.2 IMPOSTAZIONE

Le manopole di comando (Fig. 7) dei rubinetti bruciatori hanno quattro posizioni d'uso:



- chiuso
- 🔥 fiamma al massimo
- 🔥 fiamma al minimo
- ★ accensione/ fiamma pilota

#### ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione "**chiuso**" alla posizione "**accensione/fiamma pilota**" e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare attraverso lo spioncino d'ispezione sul cruscotto comandi.

Durante il primo avvio, affinché la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.

- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione "**accensione/fiamma pilota**" a quella di "**fiamma al massimo**". Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di "**fiamma al minimo**" per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

#### SPEGNIMENTO

- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di "**accensione/fiamma pilota**" e poi di "**chiuso**".
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

ATTENZIONE: per quanto riguarda la quantità esatta di pietre vulcaniche, consultare la tabella dei dati tecnici.

# 3.

# MANUTENZIONE

## 3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Non lasciare ristagnare cibi acidi (limone, aceto, ecc....) sulle parti in acciaio. Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque.

Pulire frequentemente la griglia usando uno strofinaccio umido; non utilizzare detergenti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico, ecc...) anche se diluiti. Successivamente metterla in funzione per qualche minuto posizionando le manopole al massimo allo scopo di asciugarla nel più breve tempo possibile.

Le pietre laviche possono essere pulite immergendole in acqua bollente e separandole dagli accumuli di grasso. Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico

### CASSETTO RACCOGLI CENERE

Deve essere controllato periodicamente durante l'uso e quindi svuotato.

## 3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

## 3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte.

Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio dopo aver tolto il frontalino.

Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

## TABELLA DATI TECNICI GRIGLIE PIETRA LAVICA GAS CATEGORIA II2H3+

Mod.	Potenza Nominale  Max - Min kW(P.C.I.)	Consumo Max di gas		Tipo Installa- zione	Quantità roccia vulcanica  N°x 7kg	Volume Aria Combust.  m³	Bruciatori  N°	Pressione di alimentazione in mbar G30/G31=30/37 G20=18/20				Regolazione minimo by-pass rubinetto		Regolazione aria primaria Distanza "X" della boccola aria	
		G30 G31 kg/h	G20 m³/h					UGELLI BRUC. PRINCIPALE		UGELLI BRUC. PILOTA		G30 G31 mm	G20 mm	G30 G20 mm	G30 G20 mm
								G30 mm	G20 mm	G30 1/100mm	G20 1/100mm				
GG66	7.3-4.3	0.56	0.7	A1	1	14.6	1	1.35K	2.05K	22	27	1	Reg.	18	15

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVANZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.



## CONTENTS

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 8</b>
1.1 IMPORTANT NOTICES .....	Pag. 8
1.2 POSITIONING .....	Pag. 8
1.3 EVACUATION OF EXHAUST FUMES .....	Pag. 9
1.4 CONNECTING GAS .....	Pag. 9
INSTALLATION INSTRUCTIONS .....	Pag. 9
CHECK BEFORE INSTALLATION .....	Pag. 9
CHECKING THERMAL POWER .....	Pag. 9
CHECKING GAS PRESSURE .....	Pag. 10
1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS .....	Pag. 10
<b>2. OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>Pag. 12</b>
2.1 COMMISSIONING .....	Pag. 12
2.2 SETTINGS .....	Pag. 12
<b>3. CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>Pag. 13</b>
3.1 ROUTINE MAINTENANCE .....	Pag. 13
3.2 SPECIAL MAINTENANCE .....	Pag. 13
3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES .....	Pag. 13
SPECIFICATIONS TABLE FOR GAS VULCANIC ROCK GRIDS, CATEGORY II2H3+ .....	Pag. 13

# 1. INSTALLATION

## 1.1 IMPORTANT NOTICES

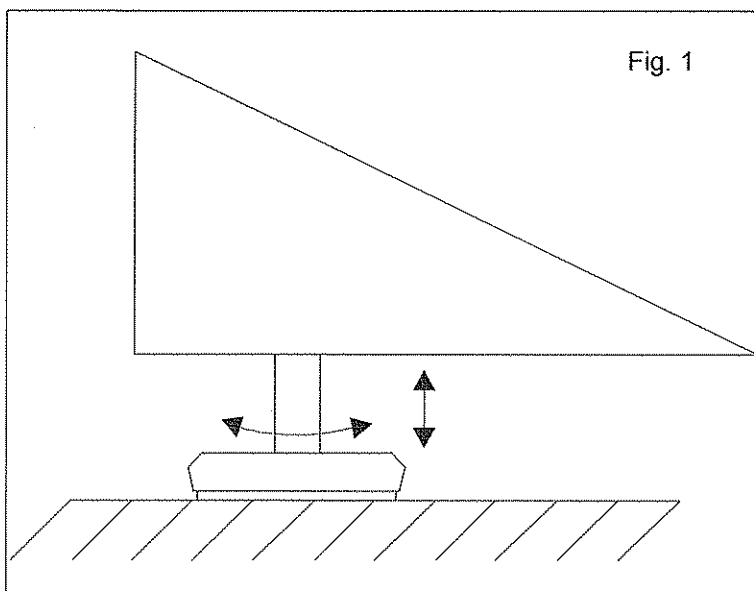
Read this manual carefully because it provides important information on safe installation and use and maintenance of the appliance. Keep this manual carefully so that it can be consulted in future by different operators.

- Installation must be carried out in strict compliance with the manufacturer's orders by professionally qualified personnel.
- The appliance must be used only by people who have been trained to use it.
- Disconnect the appliance in the event of failure or faults. For repairs, contact only a technical assistance centre that is approved by the manufacturer and use only manufacturer-approved spare parts.
- Failure to comply with the above instructions may jeopardise appliance safety.

The appliance complies with the following standards:

- current accident prevention and fire prevention regulations;
- standards on the installation of gas appliances;
- hygienic standards.

## 1.2 POSITIONING



Remove the appliance from the packing, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the levelling feet indicated in (Fig. 1).

If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperatures of 80°C and if it is not inflammable, heat insulation must be installed. Remove the protective film from the external panels slowly to prevent glue remnants remaining on them. **Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.**

### 1.3 EVACUATION OF EXHAUST FUMES

The appliances must be placed in premises from which exhaust fumes can be evacuated in compliance with installation standards. Our appliances are classified type A and cannot be connected to an exhaust fume pipe. The exhaust fumes must be evacuated via extraction hoods or similar devices that are connected to an efficient flue or else they must be evacuated directly to the outside at a rate that does not fall below the specified minimum rate.

In all cases, if the exhaust fumes are removed through forced evacuation, aspiration must be interrupted if the aspiration value falls below the specified limit. The gas supply must be stored to the burners manually.

### 1.4 CONNECTING GAS

#### INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation operations, adaptations to other types of gas, commissioning and the elimination of system faults must be carried out only by qualified personnel in accordance with current rules and standards. The gas systems, wiring and premises in which the appliances are installed must comply with current rules and standards. In particular, the air supply for burner combustion must be 2m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.

Accident prevention, fire prevention and anti-panic measures in businesses open to the public must be complied with.

#### CHECK BEFORE INSTALLATION

CONSTR. Nr. 1013		CAT/KAT		GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
CE	49AQ	A	B11	112H3+	P mbar	30	37	20		IT
				112E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR
0049	49AQ	A	B11	112E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE
				112H3B/P	P mbar	30	30	20		DK
TIPO/TYPE				112H3+	P mbar	28	37	20		ES
MOD.				112H3+	P mbar	28	37	20		IE
Nr.				112L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
Σ Qn Kw				112H3+	P mbar	30	37	20		PT
G30-G31		G20	G25	112H3+	P mbar	28	37	20		GB
Kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		112 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
				13+	P mbar	28-30	37			GR
				112H3B/P	P mbar	50	50	20		AT
				112H3B/P	P mbar	30	30	20		SE
				112H3B/P	P mbar	30	30	20		FI
				13B/P	P mbar	30	30			NO
Vac		kW		Hz		Made in Italy				

Fig.2

Check on the rating plate 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 (Fig. 2).

The appliance has been set in the company to use a 20-mbar G20.

Do not reduce the diameter of the section between the reducer and the appliance. Fit a gas filter above the pressure adjuster in order to ensure optimum operation.

#### CHECKING THERMAL POWER

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter or a chronometer. After checking connection pressure and the diameter of the burner injectors, measure the hourly flow of the gas and compare the recorded value with the value set out in the specifications table under the heading "gas consumption". Deviation of ± 5% from nominal value is permitted.

The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below:

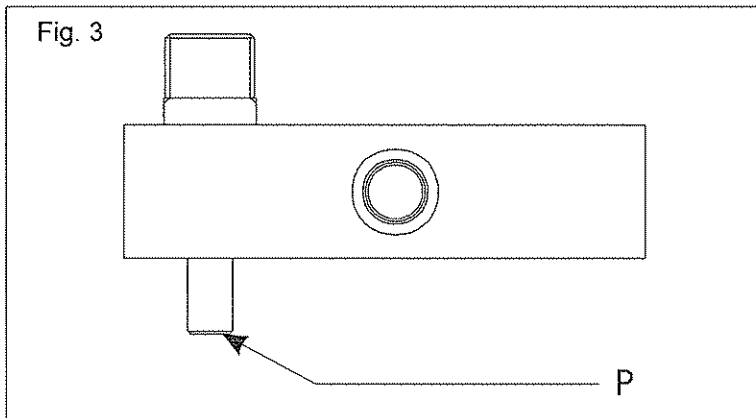
Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2" connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4" connections. The coupling must be

GAS TYPES		PRESSURE in mbar		
		NOM.	MIN	MAX
NATURAL GAS	G20	20	18	25
L.P.G	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

metal and the pipe may be rigid or flexible. Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts of the grid and is not twisted. Use fixing clips that comply with installation standards. Fit stopcocks or gate valves whose internal diameter is not less than the above connecting pipe. After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose-designed foam product to detect leaks.

**NEVER USE NAKED LIGHTS!**

### CHECKING GAS PRESSURE



Gas supply pressure must be measured at the pressure point (Ref. P) after removing the sealing screw. Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar) to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.

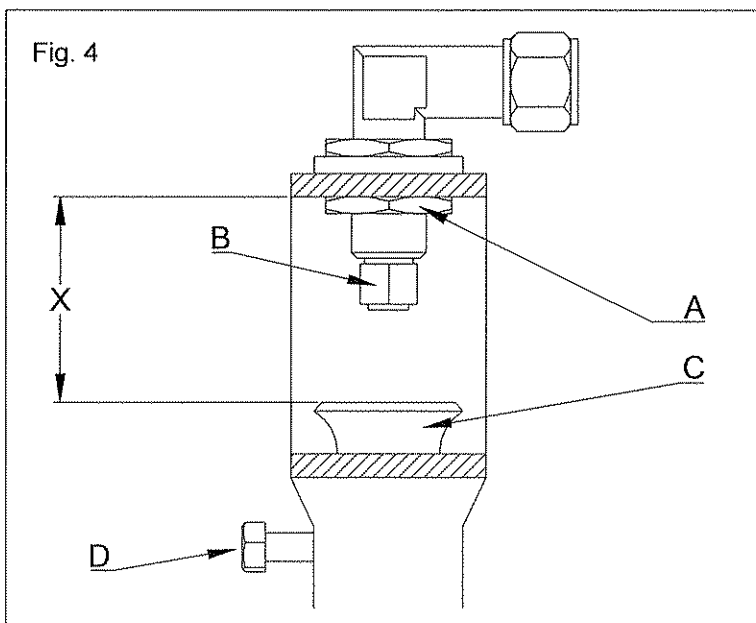
Switch off the appliance, disconnect the gauge and close the seal screw and contact the gas company to test main gas supply

pressure.

A pressure adjuster may have to be fitted upstream of the appliance.

### 1.5 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

#### REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 4)



- A Nozzle fixing nut
- B Nozzle
- C Primary air supply adjusting bush
- D Bush locking bolt

- Remove the grease drip trays.
- Remove the knob and the front cover.
- Loosen the bolts that lock the front panel in place and remove the electric cables from the piezoelectric ignition system
- Unscrew the nozzles (Ref. B) and replace them with those required for the selected gas as specified on the rating plate (Fig. 2).

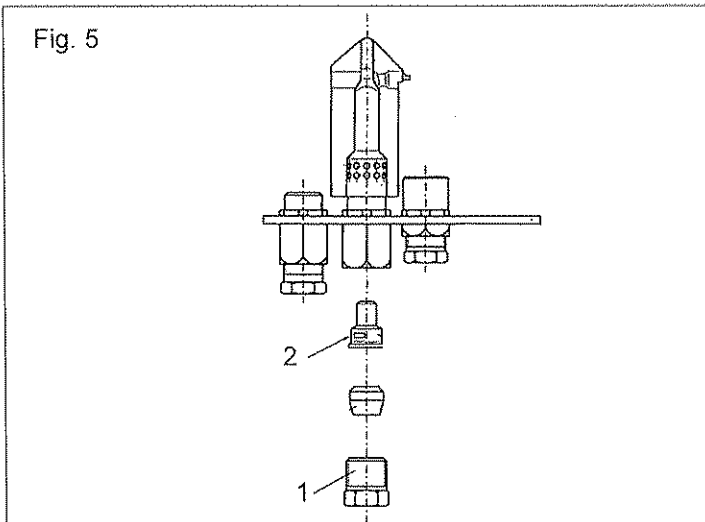
**The nozzles are marked in hundredths of a millimetre.**

#### ADJUSTING PRIMARY AIRSUPPLY TO MAIN BURNER (Fig. 4)

- Unscrew the bolt (Ref. D) that fixes the bush that adjusts the primary air supply (Ref. C).
- Position the bush (Ref. C) at distance "X" according to the type of gas installed (see 'Primary air' on the specifications table).
- Tighten the fixing bolt again (Ref. D).
- Seal the adjusted part with tape to prevent tampering.

N.B.: the primary air supply has been correctly adjusted when it can be guaranteed that the flame will not detach itself when the burner is cold and if there is no blow-back when the burner is hot.

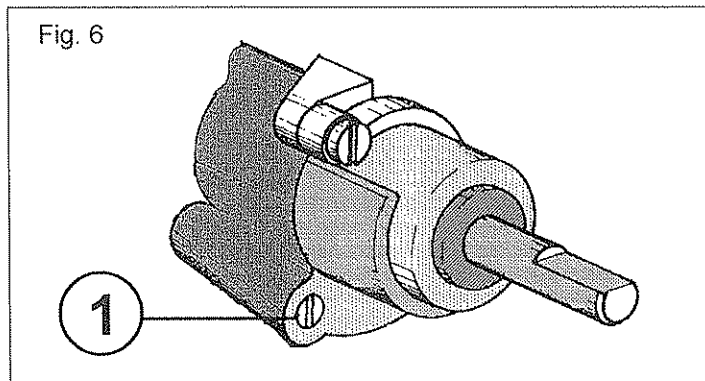
#### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 5)



- Unscrew screwed-on cap (Ref. 1), remove the nozzle (Ref. 2) and replace it with one that is suitable for the type of selected gas.
- Refit the screwed-on cap (Ref. 1).
- Use a foam product to check that the cap does not leak.

After converting or adapting for the gas, the plate specifying the type of nozzles used **MUST** be affixed above the rating plate.

#### MINIMUM ADJUSTMENT (Fig. 6)



- Remove the knob and the front cover.
- To adjust to minimum, adjust the screw (Ref. 1): loosen to increase the flame and tighten to decrease the flame. For liquid petroleum gas, turn the screw to minimum. When the flame is in the minimum position, check that it is stable along the whole burner surface and check that when the flame is increased from minimum to maximum the flame does not go out and that the nozzle does not catch fire.

Once the gas conversion operations have been completed, check the dismantled parts for leaks using soapy water or foam products. **DO NOT SEARCH FOR LEAKS WITH NAKED LIGHTS.**

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

## 2.

# OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

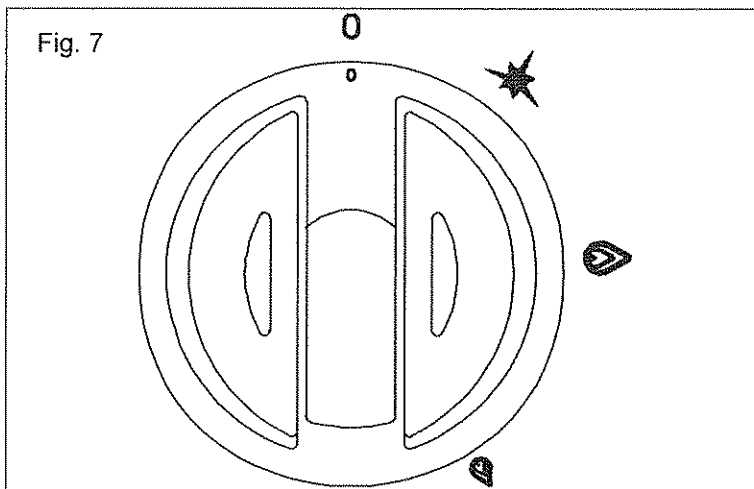
## 2.1 COMMISSIONING

Before starting up the appliance for the first time, unpack it and carefully remove all the grease that protects the grid, following this procedure:

- use a liquid detergent to clean the grid.
- Rinse in plenty of clean water.
- Check that the volcanic rock is properly positioned on the support grid.
- Check that no obstacle inside the appliance obstructs the air flow required for combustion and check that the premises are sufficiently ventilated.
- Check the efficiency of the devices for evacuating cooking fumes (extraction hood, discharge collector, etc).
- Before starting up the appliance, pour a little water into the grease drip tray. This will make cleaning easier.
- Use gloves to work on the appliance.

## 2.2 SETTINGS

The control knobs (Fig.7) of the burner taps have four positions:



### LIGHTING BURNERS

- Open main gas tap upstream of appliance.
- Press knob and turn from "closed" position to "light/pilot light" position and at the same time press the piezoelectric button until the pilot light comes on. The pilot light can be monitored through the inspection hole on the control panel.

When first starting up, in order to keep the pilot light ON, keep the knob pressed for about 10 seconds. When it is released, the pilot light should remain lighted, otherwise, repeat the operation.

- To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the "light/pilot light" position to the "maximum flame" position and then turn the knob to the "minimum flame" position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

### SWITCH-OFF

- To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to "light/pilot light" and then to "closed".

- At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

WARNING: for the exact quantity of volcanic rock, consult the technical data table.

# 3.

# CLEANING AND MAINTENANCE

## 3.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults. Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.

Do not allow acid foods (lemon, vinegar, etc.) to remain on steel parts. Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish.

Clean the grid frequently, using a wet cloth. Do not use detergents that contain chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc), not even in diluted form. Next, operate the grid for a few minutes by turning the knobs to maximum to dry it as rapidly as possible.

The volcanic rock can be cleaned by plunging it into boiling water to remove accumulated grease.

Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

### ASH BOX

This must be checked regularly during use and must then be emptied.

## 3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

## 3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

**SPECIFICATIONS TABLE FOR GAS VULCANIC ROCK GRIDS, CATEGORY II2H3+**

Mod.	Rated Output Max - Min kW(P.C.I.)	Consumption Max		Type	Lavastone N°x 7kg	Air For combustion m³	Burners N°	Pressure in mbar G30/G31=30/37 G20=18/20				By-pass		Primary Air "X"			
		G30 G31 kg/h	G20 m³/h					Nozzles Main burner		Nozzles Pilot burner		G30 G31 mm	G20 mm	G30 G31 mm	G20 mm	G30 G31 mm	G20 mm
								G30 mm	G20 mm	G30 1/100mm	G20 1/100mm						
		1.35K	2.05K					22	27	1	Adj.	18	15				
GG66	7.3-4.3	0.56	0.7	A1	1	14.6	1	1.35K	2.05K	22	27	1	Adj.	18	15		

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECT INTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON-COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

## SOMMAIRE

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 14</b>
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS .....	Pag. 14
1.2 POSITIONNEMENT .....	Pag. 14
1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION .....	Pag. 15
1.4 RACCORDEMENT DU GAZ .....	Pag. 15
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION .....	Pag. 15
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION .....	Pag. 15
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION .....	Pag. 15
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE .....	Pag. 15
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ .....	Pag. 16
1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT .....	Pag. 16
<b>2. ISTRUCTIONS D'UTILISATION</b> .....	<b>Pag. 18</b>
2.1 MISE EN FONCTION .....	Pag. 18
2.2 REGLAGES .....	Pag. 18
<b>3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>Pag. 19</b>
3.1 ENTRETIEN COURANT .....	Pag. 19
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	Pag. 19
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE .....	Pag. 19
TABEAU DONNEES TECHNIQUES GRILLES EN PIERRE DE LAVE GAZ CATEGORIE II2E+3+ .....	Pag. 19

# 1. INSTALLATION

## 1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

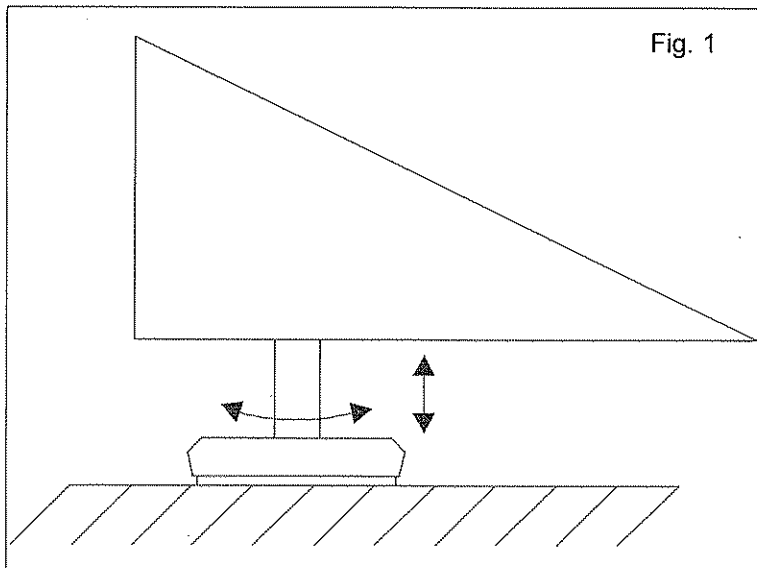
Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- prescriptions en vigueur de sécurité et pour la lutte contre l'incendie;
- normes pour l'installation des appareils à gaz;
- normes hygiéniques.

## 1.2 POSITIONNEMENT



Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1).

Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique. Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

**Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.**

### 1.3 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les appareils devront être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions d'installation. Nos appareils sont classés de type A et ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les produits de la combustion de ces appareils doivent être évacués par des hottes prévues à cet effet, ou par des dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont le bon fonctionnement est assuré ou directement à l'extérieur. A défaut de solutions de ce type, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé directement à l'extérieur et ayant une puissance non inférieure à la puissance requise.

Dans tous les cas, si on choisit la solution de l'évacuation forcée, l'alimentation du gaz doit être immédiatement coupée si le débit d'aspiration descend sous les valeurs indiquées. Le rétablissement de l'alimentation du gaz aux brûleurs doit être effectué manuellement.

### 1.4 RACCORDEMENT DU GAZ


#### PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients des systèmes doivent être exécutées par du personnel qualifié, dans le respect des règlements et des normes en vigueur. Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux qui accueillent les appareils doivent être conformes aux règlements et aux normes en vigueur. En particulier, il faut considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

Il faut également respecter les normes pour la prévention des accidents et les normes de sécurité de lutte contre l'incendie et antipanique dans les établissements ouverts au public.

#### CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Fig. 2

CONSTR. Nr. 1013		CAT/KAT		GAS/GAZ		G30	G31	G20	G25	
	0049	A	B11	II2H3+	P mbar	30	37	20		IT
				II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR
TIPO/TYPO				II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	BE
MOD.				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		DK
Nr.				II2H3+	P mbar	28	37	20		ES
Σ Qn Kw				II2H3+	P mbar	28	37	20		IE
G30-G31		G20	G25	II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
Kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h		II2H3+	P mbar	30	37	20		PT
				II2H3+	P mbar	28	37	20		GB
				II2 ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
				I3+	P mbar	28-30	37			GR
				II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		SE
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		FI
				I3B/P	P mbar	30	30			NO
Vac		kVv		Hz		Made in Italy				

Contrôler, sur la plaquette technique 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.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 2).

L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

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.

#### CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de ±5% de la valeur nominale.



L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

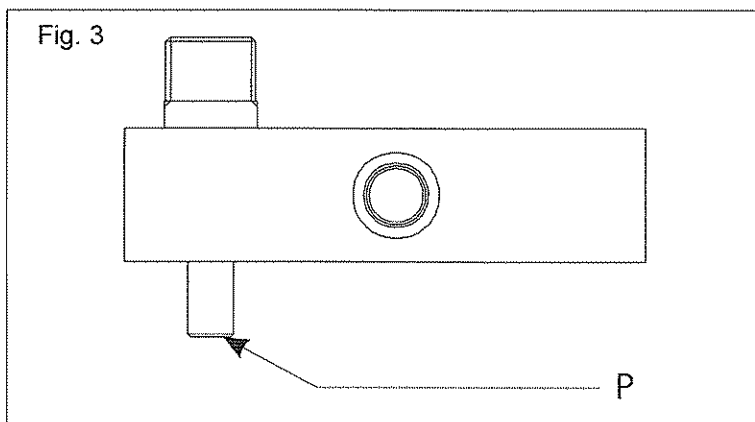
Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre

TYPE DE GAZ		PRESSION EN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE	G20/G25	20/25	18/20	25/30
GPL.	G30/G31	28-30/37	25/25	35/45

non inférieur à 20 mm. Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées de la grille et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

**NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.**

### CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

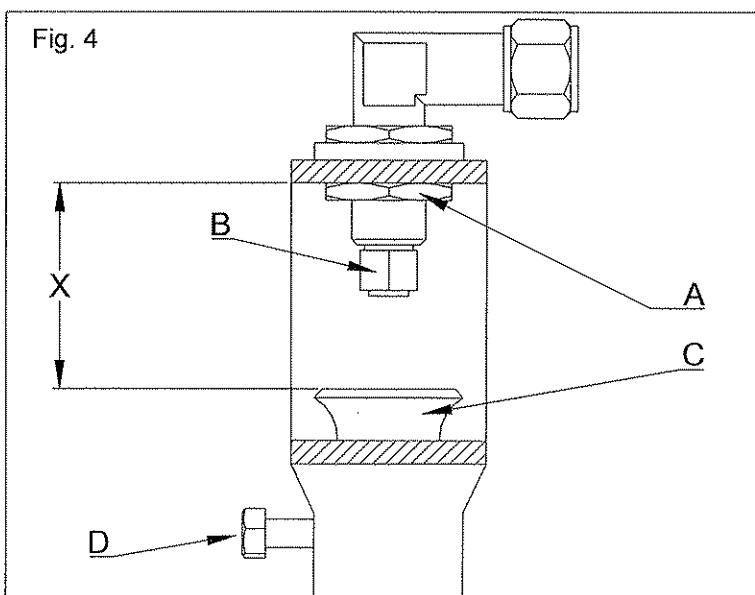


La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. P) après avoir enlevé la vis d'étanchéité. A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau. Il peut s'avérer nécessaire d'installer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

### 1.5 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

#### REPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 4)



- A Ecrou fixe porte-buse
- B Buse
- C Bague réglage air primaire
- D Vis de blocage bague

- Extraire les bacs de récupération des graisses.
- Dévisser les vis qui retiennent le panneau antérieur et débrancher les câbles électriques de l'allumage piézo-électrique.
- Dévisser les buses (Réf. B) et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique (Fig.2).

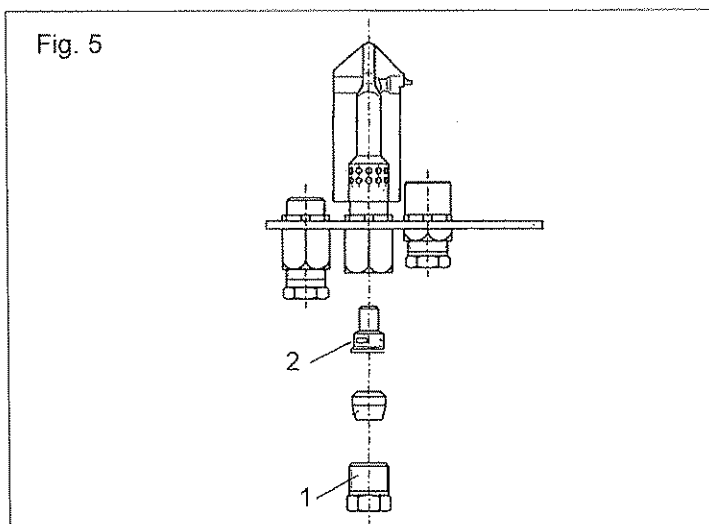
Les buses sont individualisées en centièmes de millimètre.

#### REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 4)

- Dévisser la vis de fixation (Réf. D) de la bague de réglage air primaire (Réf. C).
- Positionner la bague (Réf. C) à la distance "X" en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix "air primaire").
- Visser de nouveau la vis de fixation (Réf. D).
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d'éviter les altérations.

REMARQUE: le réglage de l'air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s'éteint pas avec le brûleur froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud.

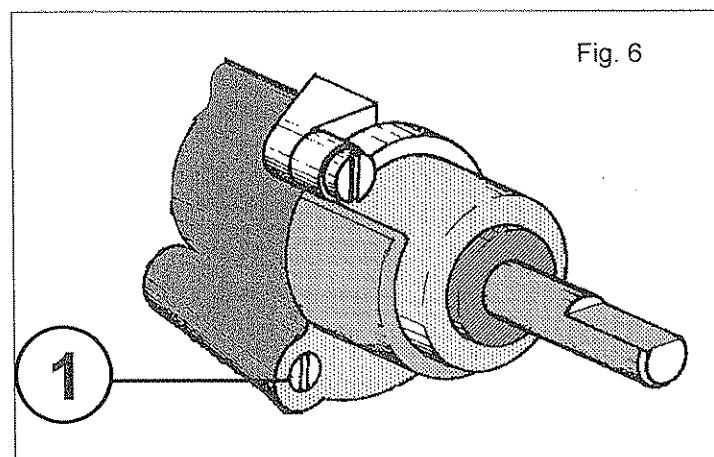
#### REPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 5)



- Dévisser le bouchon à vis (Réf. 1), extraire la buse (Réf. 2) et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz choisi.
- Remonter le bouchon à vis (Réf. 1).
- Contrôler l'étanchéité du bouchon avec un produit moussant.

Pour chaque type de gaz, une fois la conversion terminée, il est OBLIGATOIRE d'apposer la plaquette correspondante, fournie avec les buses, sur la plaquette technique.

#### REGLAGE DU MINIMUM (Fig. 6)



Enlever la poignée et le panneau frontal.  
Pour le réglage du minimum, il faut agir sur la vis (Réf. 1): en dévissant, la flamme augmente, et en vissant, la flamme diminue. Pour le gaz G.P.L., tourner à fond la vis du minimum. Dans tous les cas, il faut toujours contrôler que la flamme, dans la position de minimum, est stable sur toute la surface du brûleur et que, pendant le passage du minimum au maximum, la flamme ne s'éteint pas et que la buse ne s'enflamme pas.

Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

## 2.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

L'appareil ne doit être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée incorrecte.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

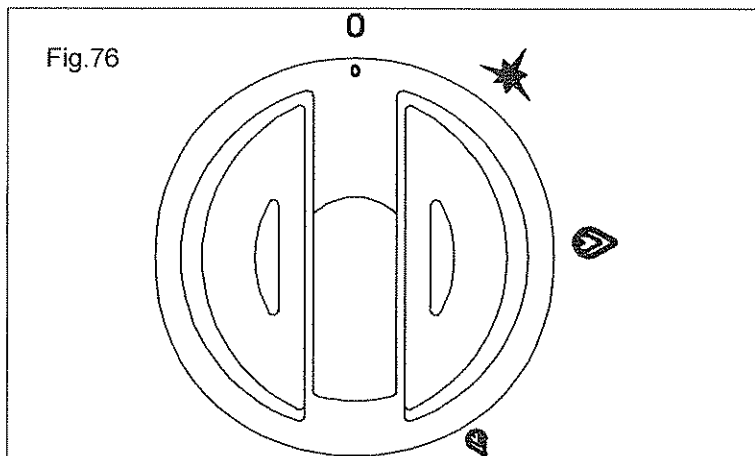
### 2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage et nettoyer avec soin la grille des graisses industrielles de protection appliquées en agissant de la façon suivante:

- nettoyer la grille en utilisant un détergent liquide.
- Rincer abondamment avec de l'eau propre.
- Contrôler que les pierres de lave ont été réparties uniformément sur la grille foyer de support.
- Contrôler qu'aucun objet se trouvant à proximité de l'appareil n'entrave l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local est adéquatement ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson (hotte, collecteur d'évacuation, etc.).
- Avant de mettre en fonction l'appareil, verser un peu d'eau dans le bac de récolte des graisses. Cela facilite ensuite les opérations de nettoyage.
- Il est conseillé d'utiliser des gants pour opérer sur l'appareil.

### 2.2 REGLAGES

Les poignées de commande (Fig. 7) des robinets brûleurs ont quatre positions d'utilisation:



- fermé
- 🔥 flamme au maximum
- 🔥 flamme au minimum
- ★ allumage / veilleuse

#### ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la flamme pilote peut être vérifiée à travers le regard de contrôle sur le panneau de commande.

Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse**" à la position de "**flamme au maximum**". Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de "**flamme au minimum**" pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

#### EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse**", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

ATTENTION: en ce qui concerne la quantité exacte de pierres de lave, consulter le tableau des données techniques.

### 3.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Ne pas laisser des aliments acides (citron, vinaigre, etc.) se déposer sur les parties en acier. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Nettoyer fréquemment la grille en utilisant un chiffon humide; ne pas utiliser de détergents contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués. Après le nettoyage, la mettre en fonction pendant quelques minutes en positionnant les poignées sur le maximum afin de la sécher le plus rapidement possible. Les pierres de lave peuvent être nettoyées en les immergeant dans de l'eau bouillante et en éliminant les dépôts de graisse.

Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique.

#### BAC A CENDRES

Il doit être contrôlé périodiquement pendant l'utilisation et vidé si nécessaire.

### 3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

### 3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en enlevant le panneau frontal.

Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES GRILLES EN PIERRE DE LAVES GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale Max - Min kW(P.C.I.)	Consommation			Type	Pierre volcanique N°x 7kg	Air Pour la Combust. m³	Brûleur N°	Pression en mbar					By-pass		Air Primaire "X"			
		G30 G31	G20	G25					G30/G31=30/37 G20/G25=18-20/25			Buses Brûleur		G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25
									Principal	Pilote		Buses Brûleur							
G30	G20	G25	G30	G20	G25	G30	G20	G30	G20	G30	G20	G30	G20						
mm	mm	mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm						
GG66	7.3-4.3	0.56	0.7	0.9	A1	1	14.6	1	1.35K	2.05K	2.25K	22	27	1	Reg.	18	15		

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

## INHALT

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 20</b>
1.1 WICHTIGE HINWEISE .....	Pag.20
1.2 AUFSTELLEN .....	Pag.20
1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE .....	Pag. 21
1.4 GASANSCHLUSS .....	Pag. 21
VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION .....	Pag. 21
VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN .....	Pag. 21
KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG .....	Pag. 21
KONTROLLE DES GASDRUCKS .....	Pag. 22
1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART .....	Pag. 22
<b>2. BEDIENUNGSANLEITUNG</b> .....	<b>Pag. 24</b>
2.1 INBETRIEBNAHME .....	Pag. 24
2.2 EINSTELLUNG .....	Pag. 24
<b>3. REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>Pag. 25</b>
3.1 WARTUNG .....	Pag. 25
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG .....	Pag. 25
3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE .....	Pag. 25
TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-LAVASTEINGRILL KATEGORIE I12 ELL3B/P .....	Pag. 25

# 1. INSTALLATION

## 1.1 WICHTIGE HINWEISE

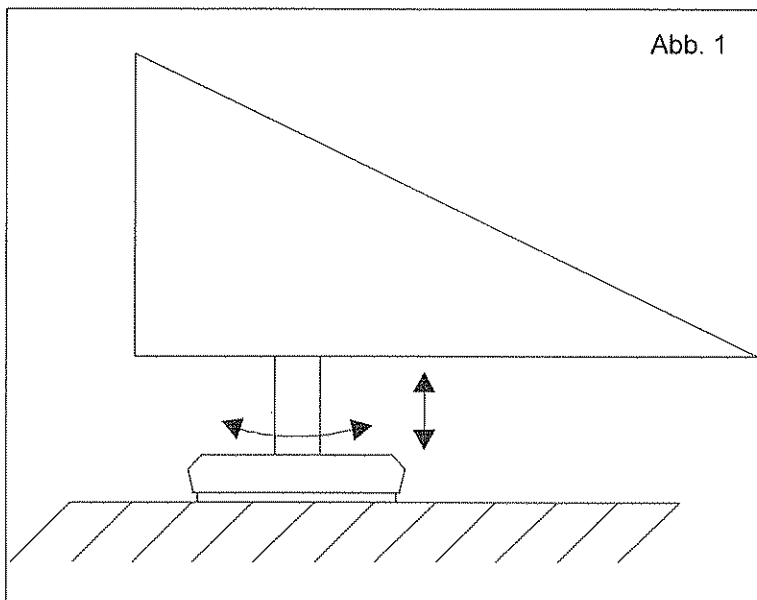
Da das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagen durch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit dessen Verwendung vertraut sind.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Die Nichteinhaltung des Obengenannten kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

- Geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Vorschriften für die Installation von Gasanlagen;
- Hygienevorschriften.

## 1.2 AUFSTELLEN



Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Das Gerät nivellieren und in der Höhe mittels der Einstellfüße, wie in (Abb.1) gezeigt, regulieren.

Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammablem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.

### 1.3 ABZUG DER VERBRENNUNGSGASE

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür angelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf.

Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.

Die erneute Gaszufuhr zu den Brennern wird manuell vorgenommen.

### 1.4 GASANSCHLUSS

#### VORSCHRIFTEN FÜR DIE INSTALLATION

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m<sup>3</sup>/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

#### VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Abb. 2

CONSTR. Nr. 1013		CAT/KAT		GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
		II2H3+		P mbar	30	37	20		IT	
CE 0049		II2E+3+		P mbar	28	37	20	25	FR	
		II2E+3+		P mbar	28	37	20	25	BE	
TIPO/TYPE		II2H3B/P		P mbar	30	30	20		DK	
		II2H3+		P mbar	28	37	20		ES	
MOD.		II2H3+		P mbar	28	37	20		IE	
		II2L3B/P		P mbar	30	30		25	NL	
Nr.		II2H3+		P mbar	30	37	20		PT	
		II2H3+		P mbar	28	37	20		GB	
Σ Qn Kw		II2 ELL3B/P		P mbar	50	50	20	20	DE	
		I3+		P mbar	28-30	37			GR	
G30-G31 Kg/h		G20 m <sup>3</sup> /h		II2H3B/P	P mbar	50	50	20	AT	CH
		G25 m <sup>3</sup> /h			P mbar	30	30	20	SE	
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20	FI	
				I3B/P	P mbar	30	30		NO	
Vac		kW		Hz		Made in Italy				

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

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

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.2) ausreichend ist.

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

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

#### KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von ±5% des Nennwertes ist zulässig.

Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser

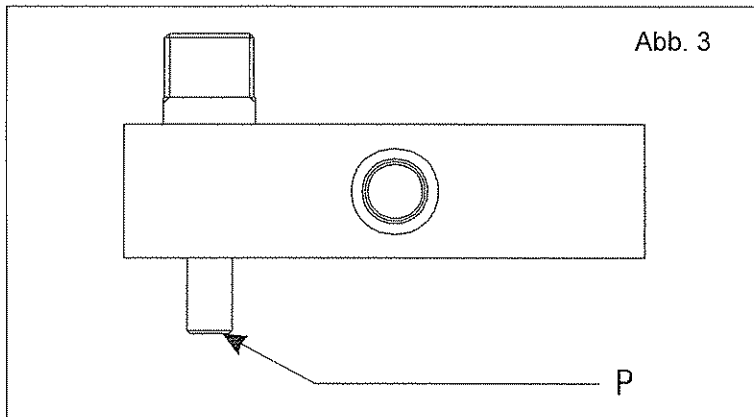
GASART	DRUCK IN mbar.		
	NOM.	MIN.	MAX.
METHANGAS G20/G25	20/20	18	25
FLÜSS.GAS G30/G31	50/50	42,5	57,5

nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden.

Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

**NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

### KONTROLLE DES GASDRUCKS

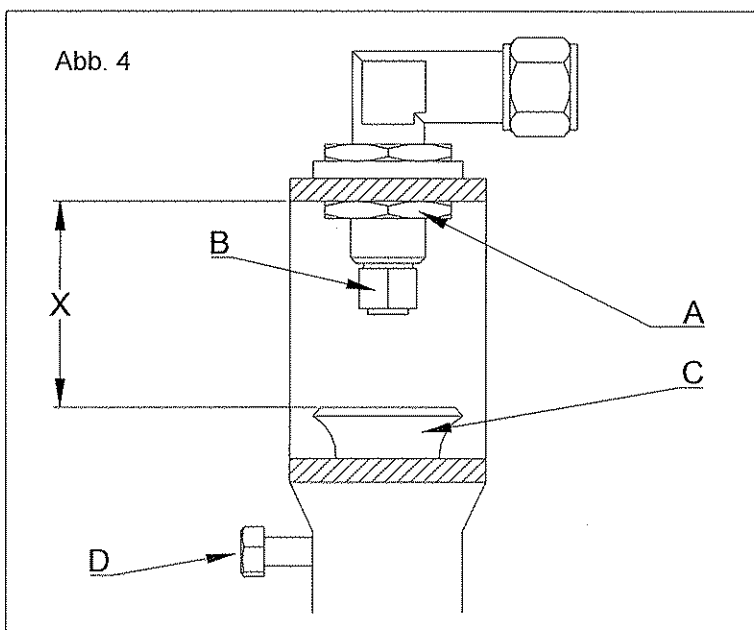


Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.P) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden. Das Gerät ausschalten, das Manometer

abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

## 1.5 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

### AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3)



- A Befestigungsmutter Düsenfassung
- B Düse
- C Einstellbuchse Primärluft
- D Schraube Buchsenfeststeller

- Die Fettsammelwannen herausnehmen.
- Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
- Die Düsen (Bez.B) herausschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind. (Abb.2).

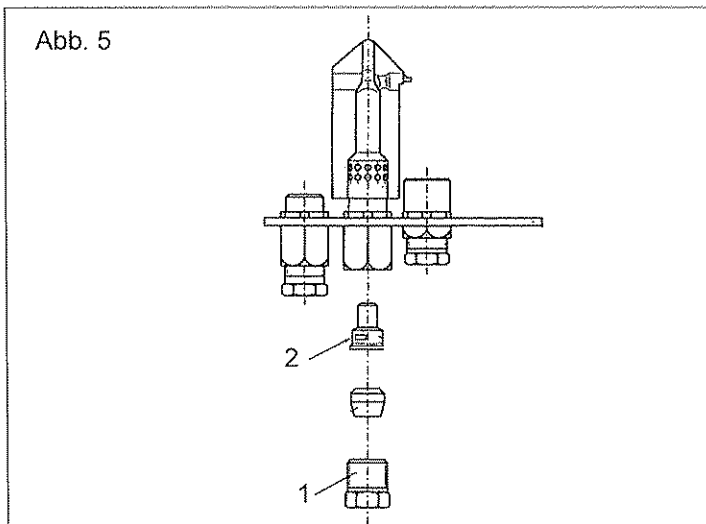
Die Düsen sind in Hundertsteln Millimetern gekennzeichnet.

#### EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER (Abb.4)

- Die Befestigungsschraube (Bez.D) der Einstellbuchse der Primärluft (Bez.C) lösen.
- Die Buchse (Bez.C), entsprechend der installierten Gasart (siehe Tabelle Technische Daten unter „Primärluft“) im Abstand „X“ positionieren.
- Die Befestigungsschraube (Bez.D) wieder anschrauben.
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jeglichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

HINWEIS: Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

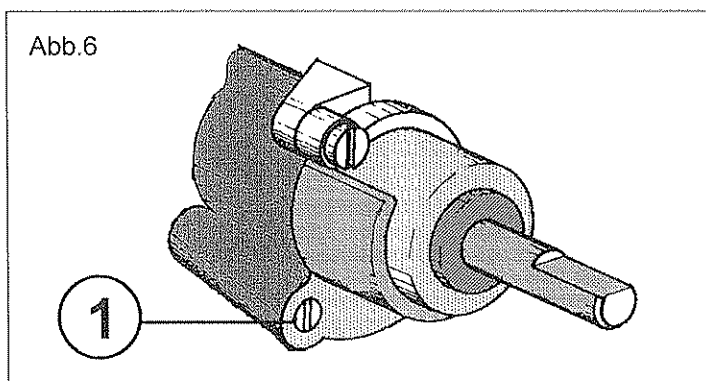
#### AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 5)



- Den Schraubendeckel (Bez.1) lösen, und mit der für den gewählten Gastyp passenden Düse ersetzen.
- Den Schraubendeckel wieder befestigen (Bez.1).
- Die Dichtigkeit des Deckels mit Hilfe des schaumbildenden Mittels kontrollieren.

Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung für jede Gasart, MUSS das entsprechende Schild, das den Düsen beigelegt ist, über das Schild mit den technischen Daten geklebt werden.

#### EINSTELLUNG DES MINIMUMS (Abb. 6)



Den Drehknopf und die Blende abnehmen. Die Einstellung des Minimums muss anhand der Schraube (Bez.1) vorgenommen werden: durch Lockern der Schraube wird die Flamme höher, durch das Zuschrauben wird die Flamme kleiner. Bei Flüssiggas die Minimum-Schraube ganz zudrehen. Es muss in jedem Fall kontrolliert werden, ob die Flamme in der Minimum-Stellung über die gesamte Oberfläche des Brenners

gleichmäßig ist und dass sie während des Übergangs vom Minimum zum Maximum nicht erlischt oder die Düse Feuer fängt.

Nachdem die Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flammen verwenden.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.



## 2.

# BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

Das Gerät während des Betriebs überwachen.

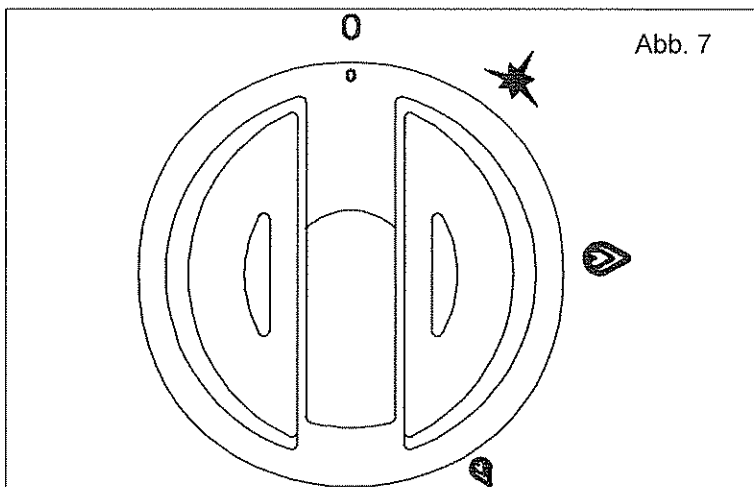
### 2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- Den Grill mit einem flüssigen Reinigungsmittel putzen;
- Gründlich mit klarem Wasser nachspülen.
- Sicherstellen, dass die Lavasteine gleichmäßig auf dem Feuerrost verteilt sind.
- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,...) kontrollieren.
- Vor dem Einschalten des Gerätes etwas Wasser in die Fettsammelwanne schütten. Dadurch wird das spätere Reinigen erleichtert.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

### 2.2 EINSTELLUNG

Die Steuer-Drehknöpfe (Abb.7) der Brennerhähe haben vier Verwendungspositionen:



- geschlossen
- 🔥 Flamme Maximum
- 🔥 Flamme Minimum
- ★ Entzünden Leitflamme

#### ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "**geschlossen**" auf Position "**Entzünden/ Leitflamme**" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, damit sich der Leitflammenbrenner entzündet. Das Vorhandensein der Leitflamme kann durch das Kontrollfenster auf der Bedienblende kontrolliert werden. Während dem ersten Entzünden muss, damit die Leitflamme angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Leitflammenbrenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.
- Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position "**Entzünden / Leitflamme**" auf Position "**Flamme Maximum**" stellen. Anschließend, um ein langsames und energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "**Flamme Minimum**" stellen.

#### AUSSCHALTEN

- Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position "**Entzünden / Leitflamme**" und dann auf "**geschlossen**" stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

ACHTUNG: bezüglich der genauen Menge an Lavasteinen, in der Tabelle mit den technischen Daten nachsehen.

### 3.

## REINIGUNG UND WARTUNG

### 3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden.

Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist.

Keine sauren Speisereste (Zitrone, Essig, usw.) auf den Elementen aus Stahl absetzen lassen. Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden.

Den Grill häufig mit einem feuchten Lappen reinigen; keine chlorhaltigen Reinigungsmittel (Chlorlauge, Chlorwasserstoff, usw.), auch nicht verdünnt, verwenden. Anschließend für einige Minuten in Betrieb nehmen, damit er so schnell wie möglich trocknet.

Die Lavasteine zum Reinigen in kochendes Wasser tauchen und die Fettablagerungen entfernen.

Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

#### ASCHE-AUFFANGLADE

Während der Verwendung regelmäßig kontrollieren und ausleeren.

### 3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen

### 3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden. Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

TABELLE TECHNISCHE DATEN GAS-LAVASTEINGRILL KATEGORIE II2 ELL3B/P

Gerät	Nennleistung Max - Min kW(P.C.I.)	Verbrauch			Typ	Lavastein Inhalt N°x 7kg	Verbrennungsluft m³	Brenner N°	Druck in mbar G30/G31=50/50 G20/G25=20/20					By-pass		Primärluft "X"	
		G30 G31 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h					Düsen Hauptbrenner			Düsen Leitflammdrenner		G30 G31 mm	G20 G25 mm	G30 G31 mm	G20 G25 mm
									G30 mm	G20 mm	G25 mm	G30 1/100mm	G20 1/100mm				
GG66	7.3-4.3	0.56	0.7	0.9	A1	1	14.6	1	1.20K	2.05K	2.40K	22	27	1	E	15	15

E= EISTELLBAR

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

## SUMARIO

<b>1. INSTALACIÓN</b> .....	<b>Pag. 26</b>
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES .....	Pag. 26
1.2 COLOCACIÓN .....	Pag. 26
1.3 EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN .....	Pag. 27
1.4 CONEXIÓN DEL GAS .....	Pag. 27
PRESCRIPCIONES PARA LA INTALACIÓN .....	Pag. 27
COMPROBACIONES QUE HAY QUE REALIZAR ANTES DE LA INSTALACIÓN .....	Pag. 27
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA .....	Pag. 27
CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS .....	Pag. 28
1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO .....	Pag. 28
<b>2. INSTRUCCIONES DE USO</b> .....	<b>Pag. 30</b>
2.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO .....	Pag. 30
2.2 REGULACIÓN .....	Pag. 30
<b>3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	<b>Pag. 31</b>
3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO .....	Pag. 31
3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO .....	Pag. 31
3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD .....	Pag. 31
TABLAS DATOS TÉCNICOS PARRILLAS PIEDRA LÁVICA GAS CATEGORÍA I12H3+ .....	Pag. 31

# 1. INSTALACIÓN

## 1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

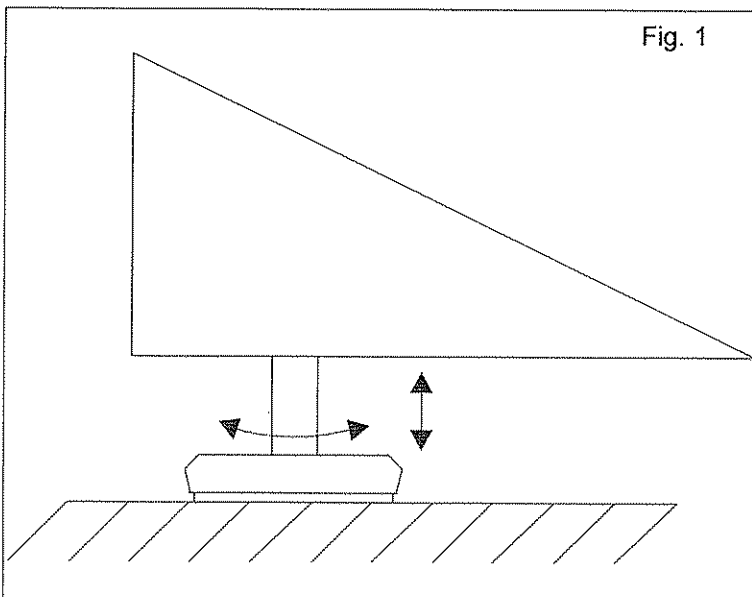
Leer atentamente el presente manual, ya que contiene informaciones importantes sobre la seguridad de la instalación, sobre su utilización y sobre el mantenimiento del aparato. Conservar con cuidado este manual para que pueda ser consultado por los operadores.

- La instalación debe efectuarse siguiendo las instrucciones del constructor y por personal profesionalmente cualificado.
- Puede ser utilizada sólo por personal preparado para el uso de la misma.
- Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento. Para las posibles reparaciones, dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- El no respetar lo anteriormente expuesto puede comprometer la seguridad del aparato.

El aparato es conforme a las siguientes normativas:

- prescripciones vigentes prevención de accidentes y antiincendio;
- normas para el montaje de la instalación de gas;
- normas higiénicas.

## 1.2 COLOCACIÓN



Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado.

Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables según se indica en (Fig. 1).

Si el aparato se coloca contra una pared, ésta deberá poder soportar temperaturas de hasta 80°C y si es inflamable, es necesario que se aplique un aislante térmico.

Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos del adhesivo.

**No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.**

### 1.3 EVACUACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos deberán ser ubicados en locales adecuados para la evacuación de los productos de combustión conforme a las normas de instalación. Nuestros aparatos tienen la clasificación de tipo A y no están preparados para ser conectados a un conducto de evacuación de los productos de combustión. Estos aparatos deben descargar los productos de la combustión en unas campanas o similar conectadas a una chimenea eficiente o directamente al exterior. En ausencia de soluciones de este tipo, se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente con el exterior, cuya potencia no sea inferior a la requerida.

En cualquier caso, si se tuviese que optar por la evacuación forzada, deberá interrumpirse inmediatamente el suministro de gas si la aspiración descendiera por debajo de los valores indicados. La readmisión del gas en los quemadores se realiza manualmente.

### 1.4 CONEXIÓN DEL GAS

#### PRESCRIPCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en funcionamiento y la solución de los inconvenientes de las instalaciones, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado, según los reglamentos y las normas en vigor. Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalarán los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada.

Deben respetarse las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad antincendio y antipánico en los locales abiertos al público.

### COMPROBACIONES QUE HAY QUE REALIZAR ANTES DE LA INSTALACIÓN

Fig. 2

CONSTR. Nr. 1013		CAT/KAT		GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
CE 0049 49AQ		112H3+		P mbar	30	37	20		IT	
		112E+3+		P mbar	28	37	20	25	FR	
TIPO/TYPE A B11		112E+3+		P mbar	28	37	20	25	BE	
		112H3B/P		P mbar	30	30	20		DK	
MOD.		112H3+		P mbar	28	37	20		ES	
		112H3+		P mbar	28	37	20		IE	
Nr.		112L3B/P		P mbar	30	30		25	NL	
		112H3+		P mbar	30	37	20		PT	
Σ Qn Kw		112H3+		P mbar	28	37	20		GB	
		112 ELL3B/P		P mbar	50	50	20	20	DE	
G30-G31 Kg/h		13+		P mbar	28-30	37			GR	
		G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h	112H3B/P	P mbar	50	50	20		AT
				112H3B/P	P mbar	30	30	20		SE
				112H3B/P	P mbar	30	30	20		FI
				13B/P	P mbar	30	30			NO
Vac		KW		Hz		Made in Italy				

Controlar sobre la placa técnica situada sobre el lado izquierdo que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.

Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato (Fig. 2).

El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares.

Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

#### CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comprobar este dato con el de la tabla de datos técnicos en el apartado "consumo de gas". Se admite una tolerancia del ±5% del valor nominal.

El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla:

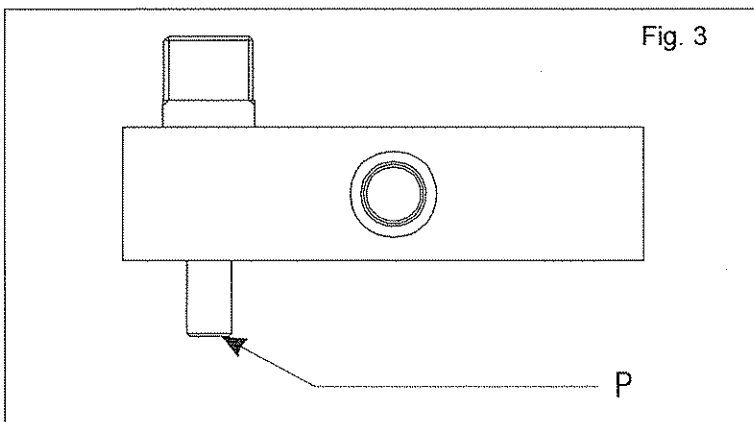
Conectar el aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no

TIPOS DE GAS		PRESIÓN EN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

inferior a los 20mm. El racor debe ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas de la parrilla ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación. Predisponer llaves o válvulas cuyo diámetro interior no sea inferior al tubo de racor antes mencionado. Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas.

**NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS.**

### CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

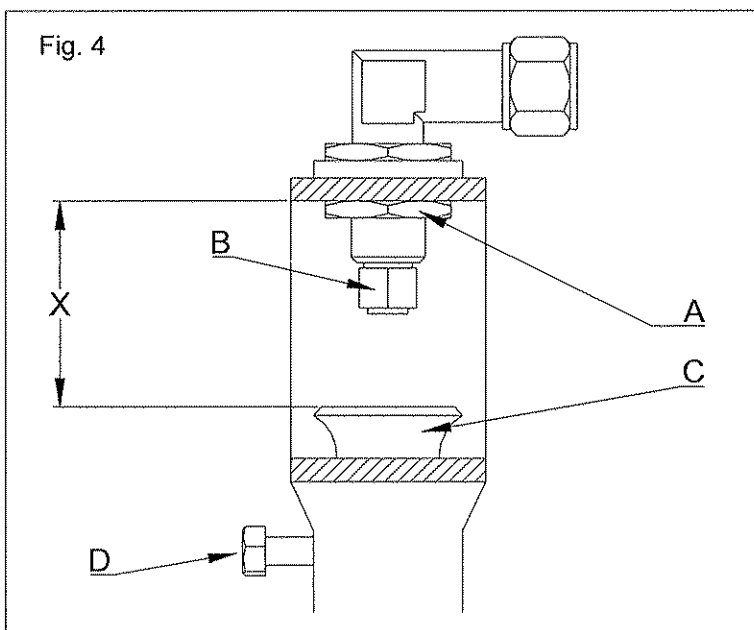


La presión del gas de alimentación debe medirse a la altura de la toma de presión (Ref. P) tras haber quitado el tornillo. Conectar a la toma de presión un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro de líquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato. Apagar el aparato, desconectar el manómetro, volver a poner el tornillo y

ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red. Para ello podría ser necesario introducir un regulador de presión antes del aparato..

### 1.5 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 4)



- A Tuerca de fijación portainyector
- B Inyector
- C Manguito regulación aire primario
- D Tornillo sujeta-manguito

- Extraer las bandejas recoge-grasa.
- Quitar el mando y el frontal.
- Desenroscar los inyectores (Ref.B) y sustituirlos con los que corresponden al gas elegido según las indicaciones de la placa técnica (Fig.2).

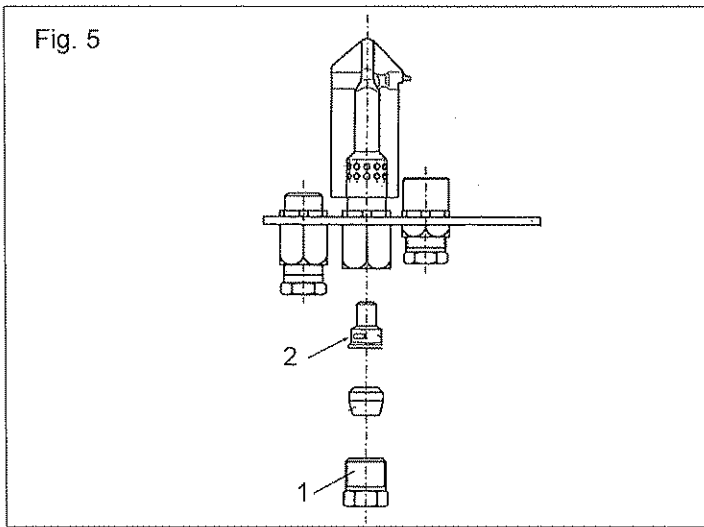
Los inyectores están marcados en centésimas de milímetro.

#### REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 4)

- Quitar el tornillo de fijación (Ref. D) del manguito de regulación de aire primario (Ref. C).
- Colocar el manguito (Ref. C) a la distancia "X" en función del tipo de gas instalado (ver la tabla de datos técnicos en el apartado "aire primario").
- Poner de nuevo el tornillo de fijación (Ref. D).
- Sellar con pintura el componente regulado para evitar cualquier manipulación.

NOTA: se considera que el aire primario está regulado de forma exacta cuando se garantiza con seguridad que la llama no se despega con el quemador en frío y no se produzca un retorno de la llama con el quemador en caliente.

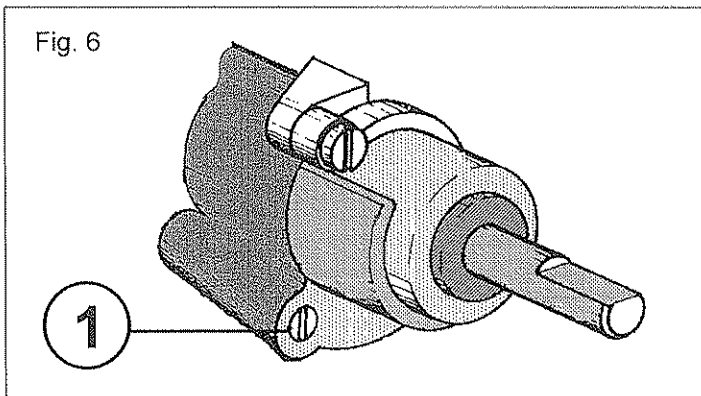
#### SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig. 5)



- Quitar el tapón de rosca (Ref. 1), extraer el inyector y sustituirlo con el que corresponde al tipo de gas elegido.
- Montar de nuevo el tapón de rosca (Ref. 1).
- Comprobar la hermeticidad del tapón con un producto espumoso.

Una vez finalizada la conversión o la adaptación para cada tipo de gas, es OBLIGATORIO pegar la placa correspondiente, que se facilita junto a los inyectores, encima de la placa técnica.

#### REGULACIÓN DEL MÍNIMO (Fig. 6)



Quitar el mando y el frontal.  
Para regular el mínimo es necesario actuar sobre el tornillo (Ref. 1): desenroscándolo, la llama aumenta y enroscándolo la llama disminuye. Si se utiliza gas G.P.L. girar hasta el final el tornillo del mínimo. Siempre es necesario comprobar que la llama, en la posición mínima, sea estable en todo el quemador y que mientras se pasa del mínimo al máximo la llama no se apague ni se quemé el inyector.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

## 2.

# INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio.

Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

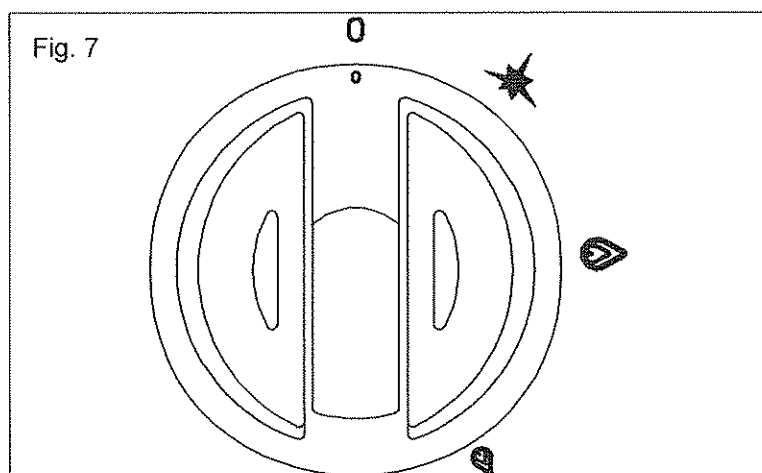
### 2.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente la parrilla para eliminar las grasas industriales de protección como se indica a continuación:

- limpiar la parrilla utilizando un detergente líquido.
- Enjuagar con abundante agua limpia.
- Comprobar que las piedras lávicas estén distribuidas uniformemente sobre la parrilla de sostén.
- Comprobar que no haya objetos cerca del aparato que obstaculicen el flujo de aire necesario para la combustión y que el local esté suficientemente ventilado.
- Comprobar la eficacia de los dispositivos de evacuación de humos (campana, colector de escape, etc...).
- Antes de poner en marcha el aparato, poner un poco de agua en la bandeja recoge-grasa. Esto facilitará las sucesivas operaciones de limpieza.
- Es aconsejable usar guantes cuando se trabaja sobre el aparato.

### 2.2 REGULACIÓN

Los mandos (Fig. 7) de las llaves quemadores tienen cuatro posiciones:



- cerrado
- 🔥 llama al máximo
- 🔥 llama al mínimo
- ★ encendido/ llama piloto

#### ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Abrir la llave general del gas situada fuera del aparato.
- Apretar y girar el mando desde la posición "cerrado" hasta la posición "encendido/llama piloto" y al mismo tiempo apretar varias veces el botón de encendido piezoeléctrico hasta que se encienda el quemador piloto. La llama piloto se puede controlar desde la mirilla de inspección del panel de mandos. Cuando se pone en marcha por primera vez, hay que mantener apretado el mando durante aproximadamente 10 seg. para que la llama piloto se mantenga encendida. Al soltarlo, el quemador piloto debe permanecer encendido; en caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, girar el mando del gas desde la posición "encendido/llama piloto" hasta la de "llama al máximo". Después, si es necesario, girar el mando hasta la posición "llama al mínimo" para seleccionar un tipo de cocción más lento y económico.

#### APAGADO

- Para apagar respectivamente el quemador principal y después el piloto, poner el mando del gas primero en la posición de "encendido/llama piloto" y después en la de "cerrado".
- Al finalizar una jornada de trabajo, cerrar la llave de interceptación del gas situado fuera del aparato.

ATENCIÓN: por lo que se refiere a la cantidad exacta de piedras volcánicas, consultar la tabla de datos técnicos.

### 3.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado.

No dejar durante mucho tiempo restos de alimentos ácidos (limón, vinagre, etc...) sobre las partes de acero. Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

Limpiar a menudo la parrilla usando un paño húmedo; no usar detergentes con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc...) aunque estén diluidos. Posteriormente ponerla en funcionamiento durante algunos minutos poniendo los mandos al máximo para secarla lo antes posible.

Las piedras lávicas se pueden lavar sumergiéndolas en agua hirviendo y separándolas de las acumulaciones de grasa.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

#### CAJÓN RECOGE-CENIZAS

Tiene que ser controlado y vaciado a menudo mientras se usa.

### 3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo que incluya también un examen de la hermeticidad del circuito del gas, la comprobación de la integridad de los componentes y el posible engrasado de las llaves si es difícil maniobrarlas. Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

### 3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato.

Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato quitando el frontal.

Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

TABLA DATOS TÉCNICOS PARRILLAS PIEDRA LÁVICA GAS CATEGORÍA II2H3+

Mod.	Potencia Nominal	Consumo		Tipo	Piedras vulcánicas	Aire para La Combust.	Quemador	Presión en mbar				By-pass		Aire Primario "x"	
		Max						G30/G31=30/37 G20=18/20							
		Max - Min	G30 G31					G20	Inyector Quemador Principal		Inyector Quemador Piloto		G30	G20	G30
		kg/h	m <sup>3</sup> /h		N°x 7kg	m <sup>3</sup>	N°	G30 mm	G20 mm	G30 1/100mm	G20 1/100mm	G30 mm	G20 mm	G30 mm	G20 mm
GG66	7.3-4.3	0.56	0.7	A1	1	14.6	1	1.35K	2.05K	22	27	1	Reg.	18	15

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.