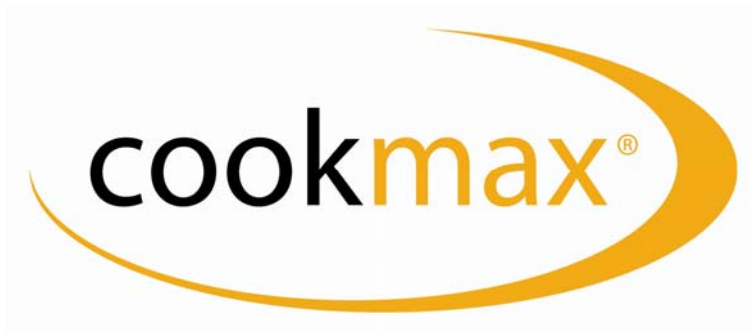
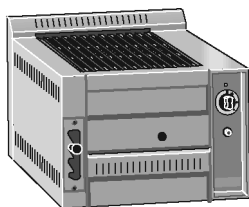




Snackgeräte Gas-Lavasteingrill

Artikel-Nr. 243109 (B80), 243110 (B115)

Handbuch



B/50 - B/80 - B/115

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

emploi et entretien **FR**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

uso y mantenimiento **ES**

uso e manutenção **PT**

использование и техобслуживание **PY**



MOD105V01

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.

Please read the safety instructions and strictly follow them.

However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.

Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.

La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.

Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.

Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.

Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.

La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.

Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.

Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.

De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.

Conservar este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.

Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.

Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.

Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

**INFORMAZIONI GENERALI E
SICUREZZA**

Scopo del manuale3
Identificazione costruttore e
apparecchiatura3
Modalità di richiesta assistenza4

GRIGLIE A PIETRA LAVICA

Descrizione generale apparecchiatura . 10
Caratteristiche tecniche 11
Descrizione comandi..... 12
Consigli per l'uso..... 12
Pulizia apparecchiatura..... 13
Ricerca guasti 14
Allacciamento gas..... 14
Trasformazione alimentazione gas..... 15
Controllo pressione gas 18
Manutenzione straordinaria 19

IT

SCOPO DEL MANUALE

- Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.
- Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.
- Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

IT



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

IT – II2H3+	20 ; 28-30/37 mbar
Installato:	Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

L'apparecchiatura viene immessa nel mercato con riportata la sigla del gas di rete con cui il costruttore ha effettuato il collaudo.

Se il gas di rete non corrisponde a quello del collaudo, l'installatore, prima di effettuare l'allacciamento alla rete di alimentazione del gas, dovrà effettuare la "trasformazione" dell'apparecchiatura ed indicare sulla targhetta il tipo di gas in uso.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

IT

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

- Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.
- Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.
- Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.
- Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.
- Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.
- Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.
- Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

- **Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.**
- **Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.**
- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.
- L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.
- I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
- Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA PER ALIMENTAZIONE A GAS

Quando l'apparecchiatura è alimentata a gas, è necessario rispettare le disposizioni di sicurezza elencate.

- L'installazione, la messa in opera, la manutenzione straordinaria e l'allacciamento all'alimentazione del gas devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento, nel rispetto delle norme e leggi vigenti.
- Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento deve verificare che le caratteristiche del gas di rete siano conformi a quelle riportate nella targhetta.
- Se l'apparecchiatura, oltre ad essere alimentata a gas, è equipaggiata anche con dispositivi elettrici, le caratteristiche della linea di allacciamento devono corrispondere a quelle riportate nella targhetta.

- Non utilizzare l'apparecchiatura con i tubi di alimentazione del gas non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i tubi da parte di personale autorizzato e qualificato.
- Al termine dell'uso, ruotare le manopole di comando per spegnere l'apparecchiatura, controllare che i bruciatori siano spenti e chiudere la linea di alimentazione del gas.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS** e assicurarsi che la zona di trattamento dei prodotti alimentari sia completamente raffreddata.
- Se l'apparecchiatura è equipaggiata con dispositivi elettrici, oltre a **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS**, disinserire anche l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica).
- Controllare sempre che i cavi di alimentazione elettrica siano integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, farli sostituire da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti e i dispositivi installati.
- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne). **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS** e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente. Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.



Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.

Caratteristiche del gas: riporta le caratteristiche del gas riferite al paese di utilizzo (tipo di gas, pressione del gas, ecc.).

Sull'apparecchiatura (In prossimità dell'attacco per l'allacciamento del gas) è applicata una targhetta con riportate le diverse caratteristiche del gas e i riferimenti al paese di utilizzo.

Se il gas di rete non corrisponde a quello del collaudo, l'installatore, prima di effettuare l'allacciamento alla rete di alimentazione del gas, dovrà effettuare la "trasformazione" dell'apparecchiatura ed indicare sulla targhetta il tipo di gas in uso.

Le illustrazioni raffigurano le targhette in funzione del tipo di apparecchiatura.

IT

– Targhetta con caratteristiche gas e sigla paese di utilizzo riferite alle "Griglie"

MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
P	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

Σ Qn kW

N°

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo – Bauart

CE 0051

CERT. N°51AR997

IDM-34604500100.tif

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

– L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.

In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.

Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

– La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

– L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.

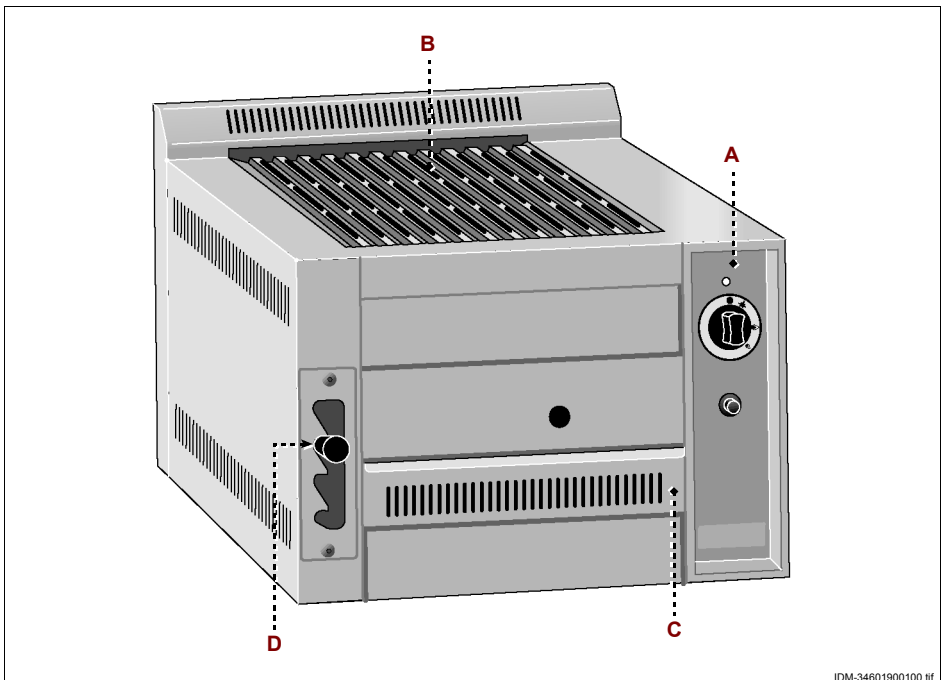
– Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

- La griglia a pietra lavica B/50 - B/80 - B/115 è un'apparecchiatura alimentata a gas (GPL o metano), progettata e costruita per cuocere prodotti alimentari (carne, pesce, verdure ecc.), destinati all'alimentazione delle persone.
 - L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.
 - **Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.**
 - L'apparecchiatura può essere fornita in più modelli, realizzati con materiali selezionati e tecniche di costruzione appropriate per garantire la massima igiene, la resistenza all'ossidazione, un notevole risparmio energetico e la sicurezza di esercizio.
 - L'apparecchiatura, a richiesta, può essere equipaggiata con un mobile di sostegno (aperto o chiuso).
- L'illustrazione raffigura i componenti principali di un modello di apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



- A) Quadro comandi:** è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").
- B) Griglia di cottura:** è realizzata in ghisa smaltata e serve da piano di appoggio per i prodotti alimentari che devono essere trattati.
La griglia di cottura può essere utilizzata su entrambi i piani: ad esempio un piano per la cottura del pesce e l'altro per quella della carne, in modo da non mescolare i sapori.
- C) Bacinella residui:** serve per raccogliere i liquidi ed i residui di cottura.
- D) Maniglia:** serve per inclinare la griglia di cottura e favorire il drenaggio dei liquidi nella bacinella residui.

CARATTERISTICHE TECNICHE

IT

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	Unità di misura	B/50	B/80	B/115
Potenza	kW	8,5	17	23
Tipo di alimentazione	Gas METANO - GPL			
Quantità di energia consumata	kcal/h	7310	14620	19780
Consumo gas (GPL)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Consumo gas (metano)	m ³ /h	0,90	1,80	2,439
Numero bruciatori	n°	3	6	8
Dimensioni apparecchiatura	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Dimensioni piano di cottura	mm	320x540	640x540	960x540
Dimensioni imballo	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Peso netto	kg	42	73	103
Tipo di installazione	Installazione a banco			

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

A) Manopola comando bruciatore: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore e per attivare la fiamma pilota.

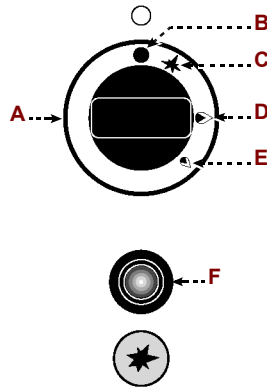
Posizione (B): alimentazione del gas disattivata

Posizione (C): accensione della fiamma pilota abilitata.

Posizione (D): fiamma del bruciatore impostata sulla potenza massima.

Posizione (E): fiamma del bruciatore impostata sulla potenza minima.

F) Interruttore piezoelettrico: serve per accendere la fiamma pilota. L'accensione della fiamma pilota è abilitata solo se la manopola (A) è in posizione (C).



IDM-34601900200.tif

CONSIGLI PER L'USO

Verificare che le caratteristiche del gas di rete corrispondano a quelle riportate nella targhetta dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura se le caratteristiche del gas di rete non corrispondono a quelle riportate nell'apposita targhetta.

Se le caratteristiche del gas di rete non corrispondono a quelle riportate nell'apposita targhetta, far effettuare la trasformazione del gas da parte di un tecnico esperto e con competenze specifiche.

- 1-Rimuovere la griglia di cottura.
- 2-Distribuire uno strato uniforme di pietra lavica sull'apposita griglia di supporto
- 3-Rimontare la griglia di cottura.

- 4-Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **(C)**) e contemporaneamente agire ripetutamente sull'interruttore piezoelettrico **(B)** per accendere la fiamma pilota.
- 5-Mantenere premuta la manopola per circa 10 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
- 6-Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario per impostare la potenza della fiamma.
- 7-Mettere i prodotti alimentari sulla griglia di cottura.
- 8-Quando il prodotto alimentare ha raggiunto il giusto grado di trattamento, prelevarlo con l'ausilio degli appositi utensili.



Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

IT

Se l'apparecchiatura è al primo uso, togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento e farla funzionare alla massima temperatura (circa 15 minuti) senza il prodotto alimentare per eliminare gli odori sgradevoli. Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura e, se gli odori permangono, ripetere l'operazione.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Per effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), **CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE GAS** e lasciarla raffreddare.

- Togliere la griglia di cottura e la bacinella dei residui.
- Lavare la griglia e la bacinella con detersivi per uso alimentare, risciacquarle ed asciugarle accuratamente prima di rimontarle.
- Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.
- Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.



Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detersivi per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver **CHIUSO LA LINEA DI ALIMENTAZIONE GAS** ed effettuato la pulizia, proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

**Importante**

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 2: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	Cause	Rimedi
Odore di gas	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale
La fiamma pilota non si accende	L'interruttore piezoelettrico non funziona	Verifica l'efficienza dell'interruttore piezoelettrico.
	Accendere manualmente con fiamma libera	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
La spia pilota non rimane accesa	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione

ALLACCIAMENTO GAS

- Tutti gli interventi di allacciamento, trasformazione e controllo della pressione gas devono essere effettuati da personale autorizzato, che deve possedere precise competenze tecniche e particolari capacità nel settore specifico. Questo vale anche per tutti gli interventi di manutenzione straordinaria come l'ingrassaggio e/o la sostituzione dei rubinetti e la sostituzione delle termocoppie o dei bruciatori.
- Equipaggiare il tubo di alimentazione gas dell'apparecchiatura con un rubinetto, per poter interrompere, in caso di necessità, il collegamento con l'impianto di alimentazione gas.
- Il rubinetto (non fornito con l'apparecchiatura) deve essere installato in una posizione visibile ed accessibile, in modo da individuare facilmente il suo stato di funzionamento (aperto o chiuso).

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura viene immessa nel mercato con riportata la sigla del gas di rete con cui il costruttore ha effettuato il collaudo.

Se il gas di rete non corrisponde a quello del collaudo, l'installatore, prima di effettuare l'allacciamento alla rete di alimentazione del gas, dovrà effettuare la "trasformazione" dell'apparecchiatura ed indicare sulla targhetta il tipo di gas in uso.



Importante

Al completamento della "trasformazione" dell'apparecchiatura all'alimentazione del gas in uso, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento, effettuare il collaudo ed indicare sulla targhetta di identificazione il tipo di gas in uso.

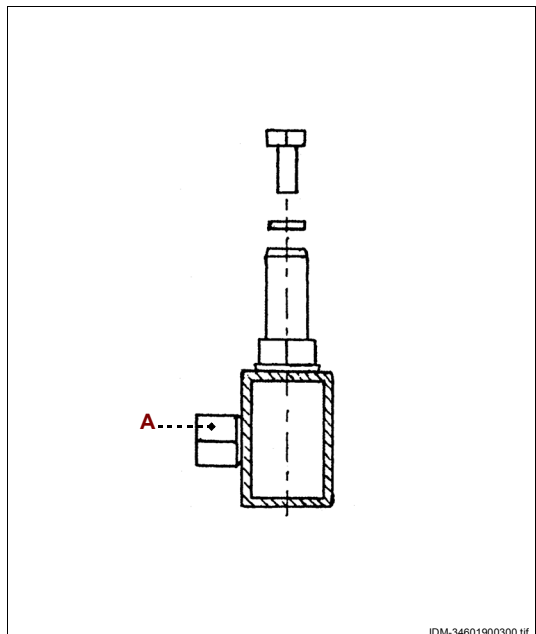
Per "trasformare" ed adattare l'apparecchiatura all'alimentazione del gas in uso, chiudere il rubinetto di alimentazione gas ed effettuare le operazioni elencate.

IT

- Sostituzione ugello bruciatore.
- Regolazione aria primaria bruciatore
- Regolazione potenza termica al minimo
- Sostituzione ugello fiamma pilota

Sostituzione ugello bruciatore

- 1** - Rimuovere le griglie di cottura, le griglie di supporto della pietra lavica, i reggigriglia e la canalina di scolo.
- 2** - Sfilare i bruciatori.
- 3** - Svitare l'ugello (**A**) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato.



IDM-34601900300.tif

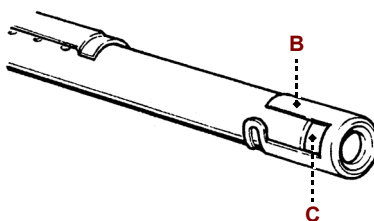
Tabella 3: Dimensione ugelli

Modello apparecchiatura	B/50		B/80		B/115	
Tipo di gas di alimentazione	Diametro ugello bruciatore	Diametro iniettore pilota	Diametro ugello bruciatore	Diametro iniettore pilota	Diametro ugello bruciatore	Diametro iniettore pilota
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

IT

Regolazione aria primaria bruciatore

- 1-Allentare la vite di fissaggio del fondello (**B**).
- 2-Ruotare il fondello per regolare la dimensione dell'asola (**C**) (vedi dati riportati in tabella).
- 3-Serrare la vite di fissaggio del fondello.
- 4-Rimontare i bruciatori.
- 5-Rimontare la canalina di scolo, i reggigriglia, le griglie di supporto della pietra lavica e le griglie di cottura.

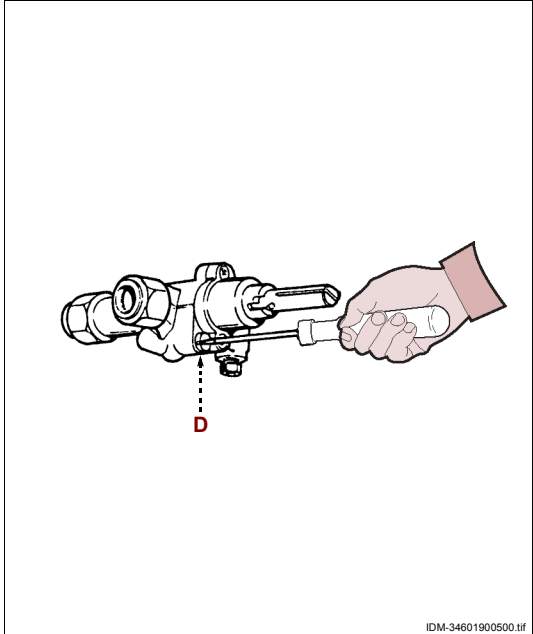


IDM-34601900400.tif

Regolazione potenza termica al minimo

Apparecchiatura con alimentazione GAS METANO.

- 1-Accendere l'apparecchiatura e farla funzionare alla massima potenza per circa 10 minuti.
- 2-Ruotare la manopola del comando bruciatore nella posizione di potenza minima e sfilarla.
- 3-Agire sulla vite di regolazione del minimo (**D**) in senso orario o antiorario per ottenere una fiamma stabile.
- 4-Ruotare la manopola del comando bruciatore per spegnerlo.
- 5-Ripetere la regolazione del minimo, se l'apparecchiatura è equipaggiata con un altro bruciatore.
- 6-Sigillare con vernice la vite di regolazione e ripetere l'operazione anche sull'altro bruciatore (se presente).
- 7-Rimontare la manopola del bruciatore e anche quella dell'altro (se presente).



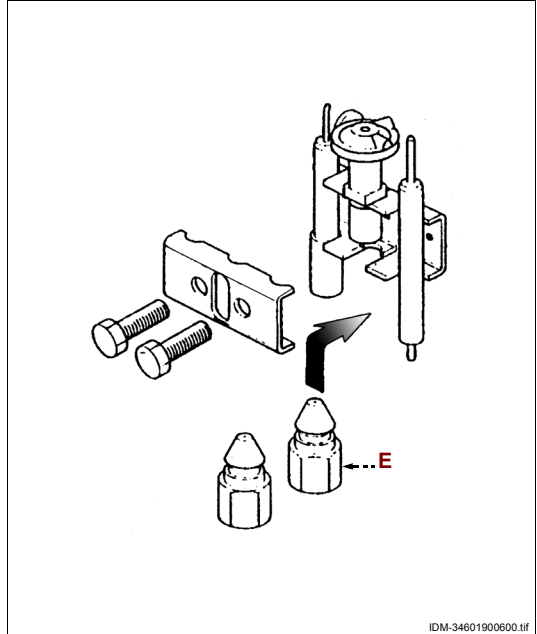
IT

Apparecchiatura con alimentazione GAS LIQUIDO (GPL)

- 1-Sfilare la manopola.
- 2-Avvitare completamente la vite (**D**) di regolazione del minimo.
- 3-Sfilare la manopola e avvitare la vite del secondo bruciatore (se presente).
- 4-Accendere l'apparecchiatura e controllare che la fiamma sia stabile.
- 5-Spegnere l'apparecchiatura, sigillare con vernice la vite di regolazione e ripetere l'operazione anche sull'altro bruciatore (se presente).
- 6-Rimontare la manopola del bruciatore e anche quella dell'altro (se presente).

Sostituzione ugello fiamma pilota

- 1-Togliere la bacinella dei residui ed il relativo copricassetto.
- 2-Svitare l'ugello (**E**) e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di alimentazione gas in uso.
- 3-Rimontare la bacinella dei residui ed il relativo copricassetto.

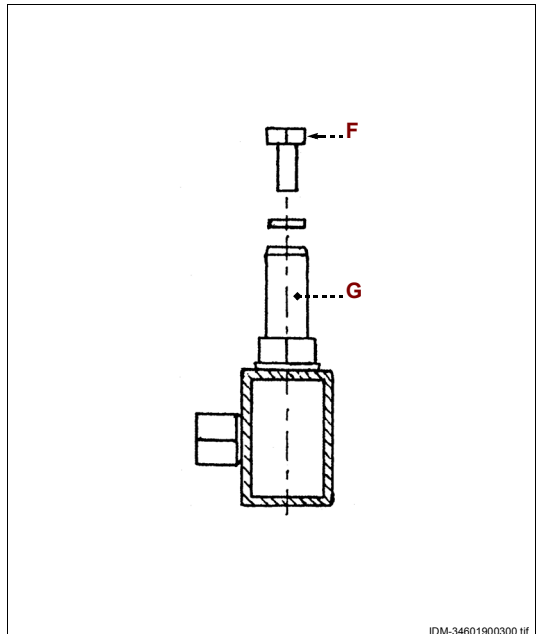


IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Procedere nel modo indicato.

- 1-Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2-Svitare le viti e smontare il pannello frontale.
- 3-Svitare la vite (**F**) della presa di pressione.
- 4-Collegare il manometro alla presa di pressione (**G**).
- 5-Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 6-Accendere un bruciatore, ruotare la manopola sulla posizione di potenza massima.
- 7-Verificare che il valore della pressione indicato sul manometro corrisponda a quello riportato sulla targhetta, applicata sull'apparecchiatura.



- 8-Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
- 9-Rimontare il pannello frontale e fissarlo con le viti.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

- Tutti gli interventi di manutenzione straordinaria, come la sostituzione di componenti per rottura o usura, devono essere effettuati da personale autorizzato, in possesso precise competenze tecniche e particolari capacità nel settore specifico.
- Al termine delle operazioni di manutenzione (ordinaria e straordinaria), prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, verificare sempre che gli interventi siano stati effettuati in modo corretto.

IT

Ingrassaggio rubinetto gas

- 1-Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2-Sfilare le manopole.
- 3-Smontare il pannello del quadro comandi.
- 4-Svitare le viti ed estrarre la calotta.
- 5-Sfilare il cono.
- 6-Pulire il cono e anche la sua sede.
- 7-Cospargere di grasso il cono, inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
Utilizzare grasso tipo Staburags M32
- 8-Sfilare il cono per eliminare il grasso in eccedenza.
- 9-Rimontare il cono e la calotta.
- 10-Rimontare il pannello del quadro comandi e la manopola.

Pulizia bruciatore

- 1-Rimuovere le griglie di cottura, le griglie di supporto della pietra lavica, i reggigriglia e la canalina di scola.
- 2-Sfilare i bruciatori.
- 3-Pulire accuratamente i bruciatori e verificare che i fori non siano ostruiti.



Cautela - Avvertenza

Pulire i fori del bruciatore senza allargarli e senza ostruirli, per non provocare il mal-funzionamento del bruciatore stesso.

- 4-Rimontare i bruciatori.
- 5-Rimontare la canalina di scola, i reggigriglia, le griglie di supporto della pietra lavica e le griglie di cottura.

Sostituzione rubinetto gas

- 1-Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2-Sfilare le manopole.
- 3-Smontare il pannello del quadro comandi.
- 4-Smontare il portello di ispezione laterale.
- 5-Svitare tutti i raccordi dal rubinetto e sostituirlo con uno nuovo.
- 6-Rimontare tutti i componenti.

Sostituzione componenti gruppo fiamma pilota

- 1-Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2-Smontare il pannello frontale.
- 3-Smontare il portello di ispezione laterale.
- 4-Allentare le viti di fissaggio del gruppo fiamma pilota.
- 5-Sfilare il bruciatore pilota e la candela di accensione piezoelettrica.
- 6-Valutare lo stato di usura del bruciatore pilota e della candela di accensione piezoelettrica e, se necessario, sostituirli con ricambi originali.
- 7-Svitare il raccordo di collegamento gas per smontare l'iniettore fisso.
- 8-Svitare il raccordo di collegamento gas per smontare la termocoppia.
- 9-Sostituire l'iniettore fisso e la termocoppia con ricambi originali.
- 10-Rimontare tutti i componenti.

**GENERAL AND SAFETY
INFORMATION**

Purpose of the manual3
Machine and manufacturer identification 3
Contacting customer service.....4
Safety devices4
GAS supply safety instructions5
Safety and information signs.....7
Unpacking, handling and installation
instructions.....8

LAVA STONE GRILLS

General appliance description 10
Technical specifications 11
Control descriptions 12
Recommendations for use 12
Appliance cleaning..... 13
Troubleshooting 14
Gas connection 14
Gas supply transformation 15
Gas pressure control..... 18
Extraordinary maintenance 19



PURPOSE OF THE MANUAL

The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.



Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.



Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.



Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.

IT – II2H3+	20 ; 28-30/37 mbar
Installato:	Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

The appliance is marketed with indications of the gas mains used by the manufacturer for inspections.

If the gas mains do not correspond to the one used for inspection, before connecting the gas mains, the installation technician must "transform" the appliance and indicate the type of gas in use on the plate.

CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

GB

- During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.
- The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.
- The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).
- Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.
- Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.
- During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.
- Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.
- The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.
- Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

- All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.
- The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.
- The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.
- Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.
- When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

GB

GAS SUPPLY SAFETY INSTRUCTIONS

The listed safety instructions must be observed when the appliance is gas powered.

- Installation, operation, extraordinary maintenance and connections to the gas mains must only be performed by authorised personnel, with recognised experience acquired in the specific field, in observance of current regulations and laws.
- Personnel authorised to perform connections must ensure that gas mains features meet those indicated on the plate.
- If the appliance, in addition to be gas powered, is also equipped with electric devices, the mains features must meet those indicated on the plate.

- Do not use the appliance with broken or inefficient gas supply tubes. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace tubes.
 - After use, rotate the control knobs to turn off the appliance, make sure burners are off and close the gas mains line.
 - Before performing any cleaning, maintenance, etc., CLOSE THE GAS MAINS LINE and make sure the food product cook area is fully cooled.
 - If the appliance is equipped with electric devices, in addition to CLOSING THE GAS MAINS LINE, turn off all mains power (or unplug the appliance).
 - Always make sure that electric wires are integral and efficient. As soon as a defect is found, have authorised personnel with experience recognised and acquire in the specific sector replace wires.
- GB**
- Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.
 - Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.
 - Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.
 - Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.
 - Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts and devices installed.
 - In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). CLOSE THE GAS MAINS LINE and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



Burn hazard: warns to be careful of hot surfaces.

Gas specifications: lists the gas specifications for the country of use (gas type, gas pressure, etc.).

A plate with the various gas specifications and references for the country of use is affixed to the appliance (near the gas coupling).

If the gas mains do not correspond to the one used for inspection, before connecting the gas mains, the installation technician must "transform" the appliance and indicate the type of gas in use on the plate.

GB

The illustrations show the plates according to the type of appliance.

– Plate with gas specifications and country of use abbreviation for "Grills"

MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
P	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

Σ Qn kW

N°

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo – Bauart

A

0051

CERT. N°S1AR997

IDM-34604500100.tif

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

- The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
- The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.).
For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.
- Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.
- Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

GB

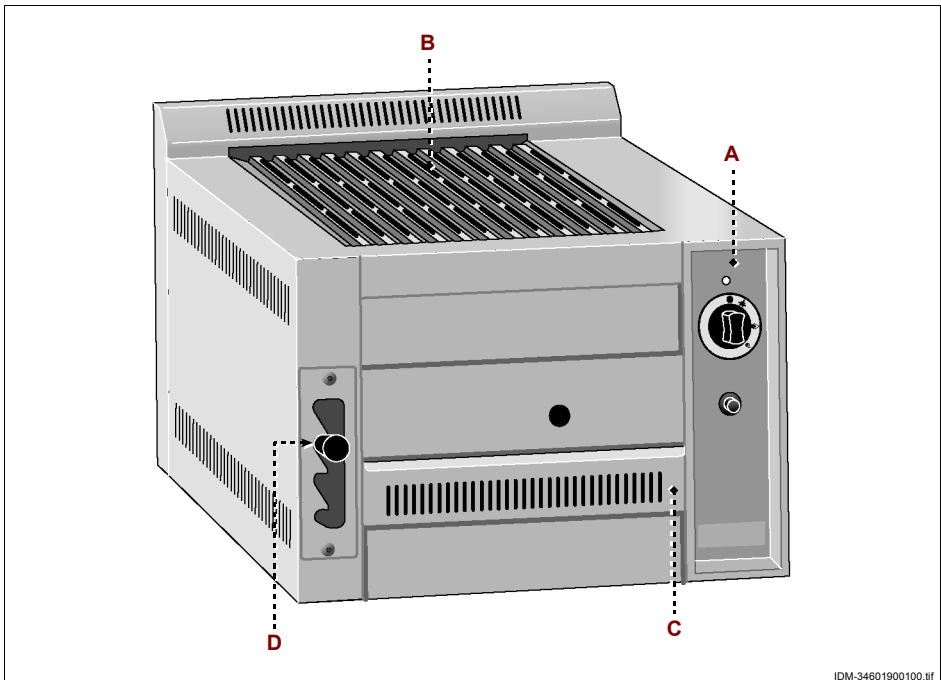
Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- The lava stone grill B/50 - B/80 - B/115 is a gas powered appliance (LPG or methane), designed and constructed to cook food products (meat, fish, vegetables, etc.) for human consumption.
 - The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.
 - Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.**
 - The appliance may be supplied in different models, constructed with selected materials and appropriate construction techniques to guarantee maximum hygiene, rust resistance, significant energy savings and operating safety.
 - Upon request, the appliance can be equipped with a support table (open or closed).
- The illustration depicts main appliance parts for one model and the list includes their descriptions and functions.

GB



- A) Control panel:** it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").
- B) Cook grill:** it is made of enamelled cast iron and is used as a support surface for food product to be cooked.
The cook grill can be used on both levels: for example, on level to cook fish and the other for meat so as not to mix flavours.
- C) Drip tray:** used to collect cooking liquids and residue.
- D) Handle:** it is used to tilt the cook grill and promote liquid draining to the residue tray.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	Unit of measure	B/50	B/80	B/115
Power	kW	8,5	17	23
Supply type	METHANE Gas - LPG			
Quantity of energy consumed	kcal/h	7310	14620	19780
Gas consumption (LPG)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Gas consumption (methane)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Number of burners	n°	3	6	8
Appliance dimensions	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Cook surface dimensions	mm	320x540	640x540	960x540
Packaging dimensions	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Net weight	kg	42	73	103
Installation type	Counter installation			

GB

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

A) Burner control knob: used to turn on, off and regulate the burner and to ignite the pilot flame.

Position (B): gas supply off

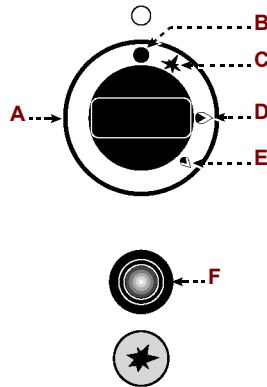
Position (C): pilot flame ignition on.

Position (D): burner flame set to maximum power.

Position (E): burner flame set to minimum power.

F) Piezoelectric switch: used to ignite the pilot flame.

Pilot flame ignition is only enabled if the knob (A) is in position (C).



IDM-34601900200.tif

RECOMMENDATIONS FOR USE

Make sure the gas mains features correspond to those indicated on the appliance plate.



Caution - Precaution

Do not use the appliance if the gas mains features do not correspond to those indicated on the specific plate.

If gas mains features do not correspond to those indicated on the specific plate, have an expert technician with specific skills transform gas.

- 1-Remove the cook grill.
- 2-Distribute an even layer of lava stones on the support grill.
- 3-Reassemble the cook grill.

- 4-Press and rotate the knob **(A)** counter-clockwise (pos. **(C)**) and simultaneously press the piezoelectric switch **(B)** repeatedly to ignite the pilot flame.
- 5-Hold down the knob for about 10 sec. to trigger the thermocouple.
- 6-Rotate the knob **(A)** clockwise to set flame power.
- 7-Place food products on the cook grill.
- 8-When food product is cooked, remove it using the specific utensils.



Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, remove any protective film lining and run at maximum temperature (about 15 minutes) without food product to eliminate any unpleasant odours. Wait until the appliance cools and, if odour persists, repeat the operation.

GB

APPLIANCE CLEANING

To clean the appliance (at the end of the day or when necessary) **TURN OFF THE GAS SUPPLY** and let cool.

- Remove the cook grill and residue tray.
- Wash the grill and tray with food safe detergents and rinse and dry thoroughly before reassembling.
- Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
- Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.



Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

In the event of prolonged appliance disuse, **TURN OFF THE GAS SUPPLY** and, after cleaning, adequately protect it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.



Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 2: Operating malfunctions

<i>Problem</i>	<i>Causes</i>	<i>Solutions</i>
Gas odour	Temporary leak when flame is extinguished.	Close the supply faucet and ventilate the room
The pilot flame does not ignite	The piezoelectric switch does not work	Check piezoelectric switch efficiency.
	Manually ignite the flame	Contact your dealer or authorised service centre.
The pilot light does not remain on	The thermocouple is not sufficiently heated	Insist with the ignition operation longer

GB

GAS CONNECTION

- All the gas connection, transformation and pressure control operations must be performed by authorised personnel who must have specific technical skills and special abilities in the specific sector. This also applies for all extraordinary maintenance operations such as lubrication and/or faucet replacement and thermocouple or burner replacement.
- Equip the appliance gas supply tube with a faucet to be able to cut of gas supply in the event of need.
- The faucet (not supplied with the appliance) must be installed in a visible and accessible position in order to easily identify its operating status (open or closed).

GAS SUPPLY TRANSFORMATION

The appliance is marketed with indications of the gas mains used by the manufacturer for inspections.

If the gas mains do not correspond to the one used for inspection, before connecting the gas mains, the installation technician must "transform" the appliance and indicate the type of gas in use on the plate.



Important

After "transforming" the appliance to the gas mains in use, make sure there are no gas leaks or operating defects, test the appliance and indicate the type of gas in use on the identification plate.

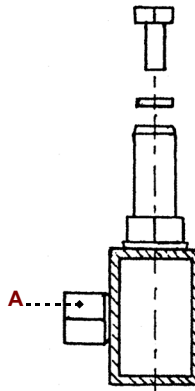
To "transform" and adapt the appliance to the gas mains in use, close the gas supply faucet and perform the listed operations.

- Burner nozzle replacement.
- primary burner air adjustment.
- Heat power adjustment to minimum
- pilot flame nozzle replacement

GB

Burner nozzle replacement

- 1-Remove the cook grills , the lava stone support grills , the grill supports and the drain conduit.
- 2-Remove the burners.
- 3-Unscrew the nozzle (A) and replace it with the one suited for the gas used.



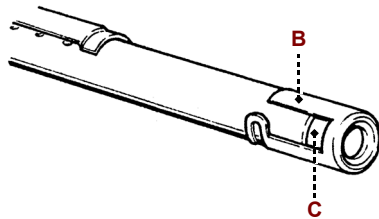
IDM-34601900300.tif

Table 3: Nozzle dimensions

Equipment model	B/50		B/80		B/115	
Supply gas type	Burner nozzle diameter	Pilot injector diameter	Burner nozzle diameter	Pilot injector diameter	Burner nozzle diameter	Pilot injector diameter
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

GB**Primary burner air adjustment**

- 1-Loosen the base (**B**) fastening screw.
- 2-Rotate the base to adjust slot dimension (**C**) (see table data).
- 3-Tighten the base fastening screw.
- 4-Reassemble the burners.
- 5-Reassemble the drain conduit , the grill supports , the lava stone support grills and the cook grills.

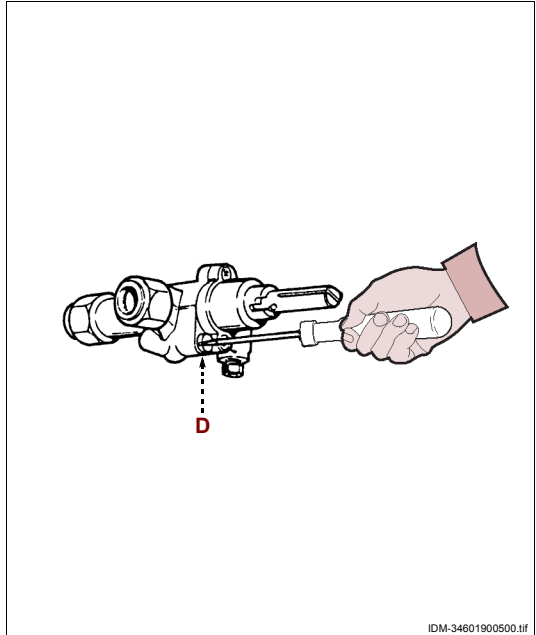


IDM-34601900400.tif

Heat power adjustment to minimum

METHANE GAS powered appliance

- 1-Turn on the appliance and run it at maximum power for about 10 minutes.
- 2-Rotate the burner control knob to the minimum power position and pull it out.
- 3-Turn the minimum adjustment screw **(D)** clockwise or counter-clockwise to achieve a stable flame.
- 4-Rotate the burner control knob to turn it off.
- 5-Repeat minimum adjustment if the appliance is equipped with another burner.
- 6-Seal the adjustment screw with paint and repeat the operation on the other burner (if installed).
- 7-Reassemble the burner knob and the other burner knob (if installed).



IDM-34601900500.tif

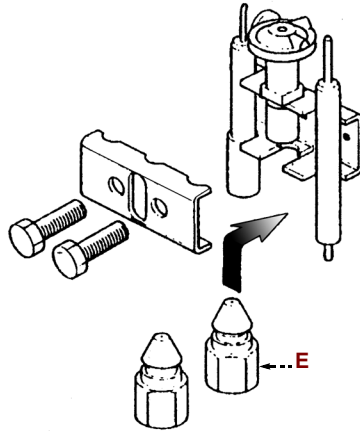
GB

LIQUID PROPANE GAS powered appliance (LPG)

- 1-Remove the knob.
- 2-Fully tighten the minimum adjustment screw **(D)**.
- 3-Pull out the knob and tighten the second burner screw (if installed).
- 4-Turn on the appliance and make sure the flame is stable.
- 5-Turn off the appliance. Seal the adjustment screw with paint and repeat the operation on the other burner (if installed).
- 6-Reassemble the burner knob and the other burner knob (if installed).

Pilot flame nozzle replacement

- 1-Remove the residue tray and relevant tray cover.
- 2-Unscrew the nozzle (E) and replace it with the one suited for the gas used.
- 3-Reassemble the residue tray and relevant tray cover.



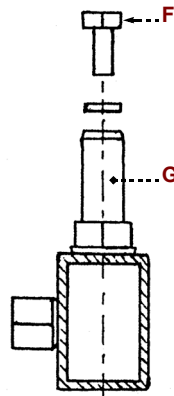
IDM-34601900600.tif

GB

GAS PRESSURE CONTROL

Proceed as indicated

- 1-Close the gas supply faucet.
- 2-Loosen the screws and remove the front panel.
- 3-Loosen the pressure fitting screw (F).
- 4-Connect the pressure gauge to the pressure fitting (G).
- 5-Open the gas supply faucet.
- 6-Turn on the burner, rotate the knob to the maximum power position.
- 7-Make sure the pressure indicated on the gauge corresponds to the one on the appliance plate.



IDM-34601900300.tif

- 8-Turn off the burner, close the gas supply faucet and disconnect the pressure gauge.
- 9-Reassemble the front panel and secure it with the screws.

EXTRAORDINARY MAINTENANCE

- All extraordinary maintenance such as broken or worn component replacement must be performed by authorised personnel with specific technical skills and special abilities in the specific sector.
- After maintenance (routine and extraordinary), always make sure that operations were correctly performed before running the appliance.

Gas faucet lubrication

- 1-Close the gas supply faucet.
- 2-Pull out the knobs.
- 3-Remove the control panel.
- 4-Remove the screws and cover.
- 5-Remove the cone.
- 6-Clean the cone and its housing.
- 7-Grease the cone , insert it in its housing and rotate it a few times.
Use grease type Staburags M32.
- 8-Remove the cone to eliminate excess grease.
- 9-Reassemble the cone and cover.
- 10-Reassemble the control panel and knob.

GB

Burner cleaning

- 1-Remove the cook grills , the lava stone support grills , the grill supports and the drain conduit.
- 2-Remove the burners.
- 3-Accurately clean the burners and make sure the holes are not clogged.



Caution - Precaution

Clean burner holes without widening them and without clogging them to prevent burner malfunctions.

- 4-Reassemble the burners.
- 5-Reassemble the drain conduit , the grill supports , the lava stone support grills and the cook grills.

Gas faucet replacement

- 1 -Close the gas supply faucet.
- 2 -Pull out the knobs.
- 3 -Remove the control panel.
- 4 -Remove the side inspection door.
- 5 -Unscrew all the couplings from the faucet and replace it with a new one.
- 6 -Reassemble all parts.

Pilot flame unit part replacement

- 1 -Close the gas supply faucet.
- 2 -Remove the front panel.
- 3 -Remove the side inspection door.
- 4 -Loosen the pilot flame unit fastening screws.
- 5 -Remove the pilot burner and the piezoelectric ignition spark plug.
- 6 -Check pilot burner and piezoelectric ignition spark plug wear and, replace with original spare parts if necessary.
- 7 -Unscrew the gas connection coupling to remove the fixed injector.
- 8 -Unscrew the gas connection coupling to remove the thermocouple.
- 9 -Replace the fixed injector and thermocouple with original spare parts.
- 10 -Reassemble all parts.

GB

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi3

Identification du fabricant et de la
machine3

Procédure de demande d'assistance.....4

Mesures de sécurité.....4

Mesures de sécurité pour l'alimentation
au GAZ5

Signaux de sécurité et d'information7

Dispositions pour le déballage, la
manutention et l'installation.....8

GRILS A PIERRE LAVIQUE

Description générale de l'appareil.....10

Caractéristiques techniques.....11

Description des commandes.....12

Conseils d'utilisation12

Nettoyage de l'appareil13

Recherche des pannes14

Raccordement au gaz.....14

Transformation de l'alimentation en gaz.... 15

Contrôle de la pression de gaz18

Entretien extraordinaire.....19

BUT DU MODE D'EMPLOI

Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.

Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.

Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.



Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.



Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

FR



Danger – attention

Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.

IT – II2H3+	20 ; 28-30/37 mbar
Installato:	Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

L'appareil est mis sur le marché avec la spécification du sigle du gaz de réseau avec lequel le constructeur l'a testé.

Si le gaz de réseau ne correspond pas à celui de l'essai, l'installateur devra opérer la transformation de l'appareil avant son raccordement au réseau d'alimentation en gaz et indiquer sur la plaquette le type de gaz à utiliser.

PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

- Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.
- Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.
- Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).
- Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.
- Effectuer la maintenance de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.
- Durant les phases de transport, maintenance et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.
- Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.
- Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.
- Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

- Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.
- Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.
- L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.
- Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

FR

MESURES DE SÉCURITÉ POUR L'ALIMENTATION AU GAZ

Quand l'appareil est alimenté au gaz, il faut respecter les mesures de sécurité citées.

- L'installation, la mise en service, l'entretien extraordinaire et le raccordement à l'alimentation du gaz doivent être confiés exclusivement à du personnel agréé, possédant l'expérience voulue et acquise dans le secteur en question conformément aux règles et législations en vigueur.
- Le personnel agréé au raccordement doit s'assurer que les caractéristiques du gaz de réseau soient conformes à celles spécifiées sur la plaquette.
- Si l'appareil est également équipé de dispositifs électriques en plus du gaz, les caractéristiques de la ligne d'alimentation doivent correspondre à celles de la plaquette.

- Ne pas utiliser l'appareil avec des tuyaux d'alimentation au gaz qui ne sont pas en parfait état et performants. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les tuyaux par du personnel agréé et qualifié.
- Après l'emploi, tourner les boutons de commande pour éteindre l'appareil, contrôler que les brûleurs soient éteints et fermer la ligne d'alimentation en gaz.
- Avant tout nettoyage, entretien, etc, **FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ** et s'assurer que la zone de traitement des produits alimentaires soit complètement refroidie.
- Si l'appareil est équipé de dispositifs électriques, après avoir **FERME LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ**, couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique).
- Contrôler toujours que les câbles d'alimentation électrique soient en parfait état et performants. Dès que l'on constate un problème, les faire remplacer par du personnel agréé et possédant l'expérience voulue dans le secteur d'intervention spécifique.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.
- Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.
- Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.
- Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer les pièces et dispositifs installés.
- En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). **FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ** et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

A triangular warning sign with a black border and a light gray background. Inside the triangle, there are three wavy vertical lines above a solid horizontal line, representing a hot surface.

Caractéristiques du gaz: Indique les caractéristiques du gaz en fonction du pays d'utilisation (type de gaz, pression, etc.).

Une plaquette est apposée sur l'appareil (à proximité de l'attache pour le raccordement du gaz) : elle précise les caractéristiques du gaz et les références du pays d'utilisation. Si le gaz de réseau ne correspond pas à celui de l'essai, l'installateur devra opérer la transformation de l'appareil avant son raccordement au réseau d'alimentation en gaz et indiquer sur la plaquette le type de gaz à utiliser.

Les illustrations représentent les plaquettes en fonction du type d'appareil.

FR

IDM-34604500100.tif

DISPOSITIONS POUR LE DÉBALLAGE, LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

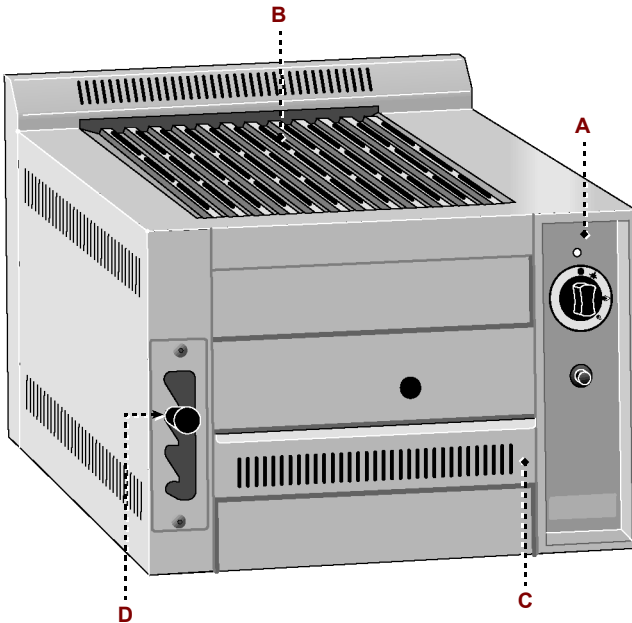
- L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.
- La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures suivre.
- L'installation doit être confiée à un personnel expérimenté et agréé, qui doit s'assurer préalablement que la ligne d'alimentation électrique réponde aux lois en vigueur en la matière, aux normes et spécifications en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

Pour les appareils de caractéristiques morphologiques particulières (forme, poids, dimensions, etc.), les informations de ce paragraphe pourraient ne pas être exhaustives. Les informations supplémentaires éventuelles figurent dans le paragraphe « Mode de levage » de chaque appareil.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

- Le grill à pierre lavique B/50 - B/80 - B/115 est un appareil alimenté au gaz (GPL ou méthane), conçu et fabriqué pour cuire des denrées alimentaires (viande, poisson, légumes, etc.), destinés à l'alimentation humaine.
 - L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.
 - **Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.**
 - L'appareil peut être fourni en plusieurs modèles et est fabriqué avec des matières sélectionnées et selon des techniques de fabrication appropriées pour garantir une hygiène excellente, la résistance à l'oxydation, une économie importante d'énergie et la sécurité d'exploitation.
 - Sur commande, l'appareil peut être muni d'un meuble de support (ouvert ou fermé).
- L'image illustre les pièces principales de l'ustensile et la liste contient leur description et leur fonction.



IDM-34601900100.tif

- A) Tableau de commandes** : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").
- B) Grille de cuisson:** Elle est fabriquée en fonte émaillée et sert de plan d'appui pour les aliments qui doivent être préparés.
La grille de cuisson peut servir sur les deux plans: Par exemple un plan pour la cuisson du poisson et l'autre pour celle de la viande, afin de ne pas mélanger les saveurs.
- C) Bac à résidus:** Il sert à récolter les liquides et les résidus de la cuisson.
- D) Poignée:** Sert à incliner la grille de cuisson et à favoriser le drainage des liquides dans le bac à résidus .

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	Unité de mesure	B/50	B/80	B/115
Puissance	kW	8,5	17	23
Type d'alimentation	Gaz METHANE - GPL			
Quantité d'énergie consommée	kcal/h	7310	14620	19780
Consommation de gaz (GPL)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Consommation de gaz (méthane)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Nombre de brûleurs	n°	3	6	8
Dimensions de l'appareil	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Dimensions de la plaque de cuisson	mm	320x540	640x540	960x540
Dimensions emballage	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Poids net	kg	42	73	103
Type d'installation	Installation au comptoir			

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.

A) Bouton de commande du brûleur: Sert à allumer, éteindre et régler le brûleur et à actionner la flamme pilote.

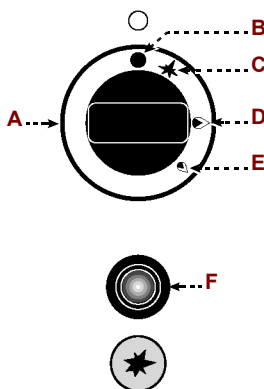
Position (B): Alimentation en gaz coupée

Position (C): Allumage de la flamme pilote enclenchée.

Position (D): Flamme du brûleur programmée sur la puissance maximale.

Position (E): Flamme du brûleur programmée sur la puissance minimale.

F) Interrupteur piézoélectrique: Sert à allumer la flamme pilote. L'allumage de la flamme pilote est enclenché uniquement si le bouton (A) est en position (C).



IDM-34601900200.tif

FR

CONSEILS D'UTILISATION

Vérifier que les caractéristiques du gaz de réseau correspondent à celles de la plaquette de l'appareil.



Précaution - Avertissement

Ne pas utiliser l'appareil si les caractéristiques du gaz de réseau ne correspondent pas à celles de la plaquette apposée.

Dans ce cas, demander la transformation du gaz à un technicien expert dans ce domaine.

- 1 -Retirer la grille de cuisson .
- 2-Répartir une couche uniforme de pierres laviques sur la grille du support
- 3-Remonter la grille de cuisson .

- 4-Appuyer et tourner le bouton **(A)** dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (rep. C) et utiliser en même temps l'interrupteur piézoélectrique **(B)** de manière répétée pour allumer la flamme pilote.
- 5-Maintenir le bouton enfoncé durant environ 10 sec pour permettre le déclenchement du thermocouple.
- 6-Tourner le bouton **(A)** dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour programmer la puissance de la flamme.
- 7-Mettre les aliments sur la grille de cuisson.
- 8-Quand l'aliment a atteint le bon niveau de préparation, l'enlever à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.



Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est employé pour la première fois, retirer la pellicule de protection éventuelle et le mettre en marche à la température maximale (environ 15 minutes) sans aliment, pour éliminer les odeurs désagréables. Attendre le refroidissement de l'appareil et si les odeurs persistent, répéter la procédure.

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour le nettoyage de l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'impose), FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ et le laisser refroidir.

- Retirer la grille de cuisson et le bac à résidus.
- Laver la grille et le bac avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remettre en place.
- Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.



Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas employer l'appareil durant longtemps, après AVOIR FERMER LA LIGNE D'ALIMENTATION EN GAZ et l'avoir nettoyé, bien le protéger pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.



Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 2: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation en gaz et aérer la pièce.
La flamme pilote ne s'allume pas.	L'interrupteur piézoélectrique ne fonctionne pas.	Vérifier l'efficacité de l'interrupteur piézoélectrique.
	Allumer manuellement avec une flamme libre.	Contacteur le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
Le témoin pilote ne reste pas allumé.	Le thermocouple ne chauffe pas suffisamment.	Insister plus longtemps durant l'allumage.

FR

RACCORDEMENT AU GAZ

- Toutes les opérations de raccordement, transformation et contrôle de la pression de gaz doivent être confiées à du personnel agréé, possédant les compétences techniques voulues et les capacités particulières du secteur en question. Il en va de même pour toutes les interventions d'entretien extraordinaire, comme le graissage et/ou le remplacement des robinets et des thermocouples ou des brûleurs.
- Equiper le tuyau d'alimentation de gaz de l'appareil d'un robinet pour pouvoir couper le raccordement à l'installation d'alimentation en gaz, le cas échéant.
- Le robinet (non livré avec l'appareil) doit être installé en position visible et accessible, afin de repérer facilement son état de fonctionnement (ouvert ou fermé).

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION EN GAZ

L'appareil est mis sur le marché avec la spécification du sigle du gaz de réseau avec lequel le constructeur l'a testé.

Si le gaz de réseau ne correspond pas à celui de l'essai, l'installateur devra opérer la transformation de l'appareil avant son raccordement au réseau d'alimentation en gaz et indiquer sur la plaquette le type de gaz à utiliser.



Important

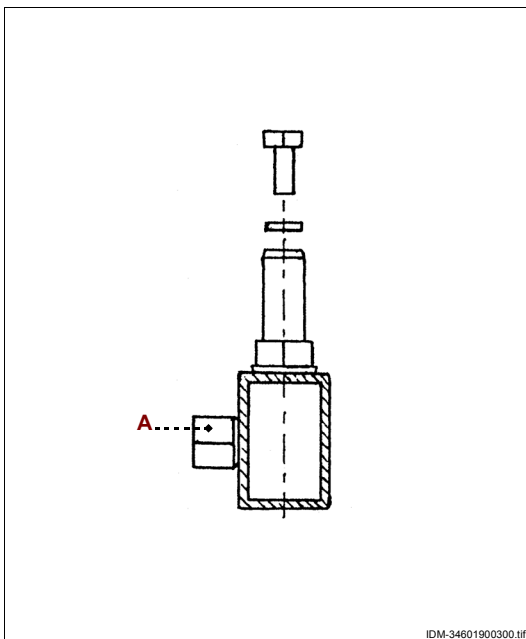
Une fois la transformation de l'appareil effectuée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou de problèmes de fonctionnement, tester l'appareil et indiquer le type de gaz utilisé sur la plaquette signalétique.

Pour transformer et adapter l'appareil à l'alimentation en gaz utilisée, fermer le robinet d'alimentation en gaz et procéder comme indiqué.

- Remplacement du bec du brûleur .
- Réglage d'air primaire du brûleur
- Réglage de puissance thermique au minimum
- Remplacement du bec de flamme pilote

Remplacement de bec du brûleur

- 1** -Retirer les grilles de cuisson , les grilles de support de la pierre lavique, les supports de grilles et la goulotte d'écoulement .
- 2** -Retirer les brûleurs.
- 3** -Dévisser le bec (**A**) et le remplacer par le bec adapté au type de gaz utilisé.



IDM-34601900300.tif

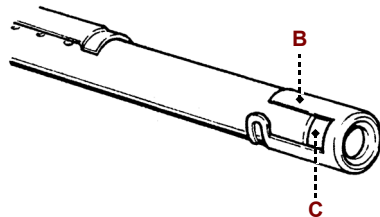
FR

Tableau 3: Dimension des becs

Modèle d'appareil	B/50		B/80		B/115	
Type de gaz d'alimentation	Diamètre du bec du brûleur	Diamètre d'injecteur pilote	Diamètre du bec du brûleur	Diamètre d'injecteur pilote	Diamètre du bec du brûleur	Diamètre d'injecteur pilote
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

FR Réglage d'air primaire du brûleur

- 1-Dévisser la vis qui fixe la base (B).
- 2-Tourner la base pour régler la dimension de l'orifice (C) (voir les données du tableau).
- 3-Visser la vis qui fixe la base .
- 4-Remonter les brûleurs.
- 5-Remonter la goulotte d'écoulement , les supports de grilles , les grilles de support de la pierre lavique et les grilles de cuisson.

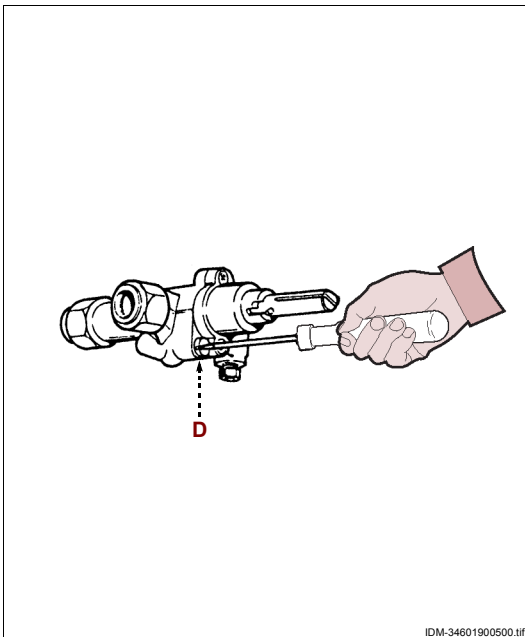


IDM-34601900400.tif

Réglage de puissance thermique au minimum

*Appareil à alimentation au GAZ
METHANE.*

- 1-Allumer l'appareil et le faire fonctionner à la puissance maximum durant environ 10 minute.
- 2-Tourner le bouton de commande du brûleur en position de puissance minimum et le retirer.
- 3-Tourner la vis de réglage du minimum **(D)** dans le sens des aiguilles d'une montre ou le sens contraire pour obtenir une flamme stable.
- 4-Tourner le bouton de commande du brûleur pour l'éteindre.
- 5-Répéter le réglage du minimum si l'appareil est équipé d'un autre brûleur.
- 6-Sceller la vis de réglage avec de la peinture et répéter l'opération sur l'autre brûleur (s'il s'y trouve).
- 7-Remonter le bouton du brûleur et celui de l'autre (s'il s'y trouve).



IDM-34601900500.tif

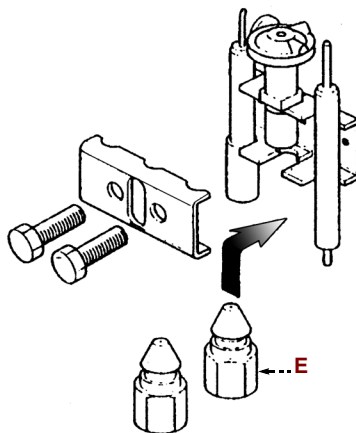
FR

Appareil à alimentation en GAZ LIQUIDE (GPL)

- 1-Retirer le bouton.
- 2-Desserrer complètement la vis **(D)** de réglage du minimum.
- 3-Retirer le bouton et dévisser la vis du second brûleur (s'il s'y trouve).
- 4-Allumer l'appareil et contrôler si la flamme est stable.
- 5-Eteindre l'appareil, sceller la vis de réglage avec de la peinture et répéter l'opération sur l'autre brûleur (s'il s'y trouve).
- 6-Remonter le bouton du brûleur et celui de l'autre (s'il s'y trouve).

Remplacement du bec de flamme pilote

- 1-Retirer le bac à résidus et son cache-tiroir .
- 2-Dévisser le bec (**E**) et le remplacer par le bec adapté au type d'alimentation en gaz utilisée.
- 3-Remonter le bac à résidus et son cache-tiroir .



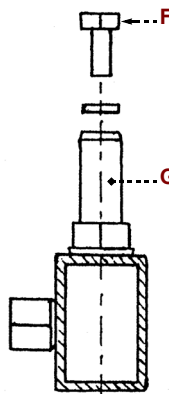
IDM-34601900600.tif

FR

CONTRÔLE DE LA PRESSION DE GAZ

Suivre les indications.

- 1-Fermer le robinet d'alimentation en gaz .
- 2-Dévisser les vis et démonter le panneau de façade.
- 3-Dévisser la vis (**F**) de la prise de pression.
- 4-Brancher le manomètre à la prise de pression (**G**).
- 5-Rouvrir le robinet d'alimentation en gaz .
- 6-Allumer un brûleur, tourner le bouton en position de puissance maximum .
- 7-Vérifier que la valeur de la pression indiquée sur le manomètre corresponde à celle de la plaque, apposée sur l'appareil.



IDM-34601900300.tif

- 8 - Eteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation en gaz et débrancher le manomètre.
- 9 - Remonter le panneau de façade et le fixer avec les vis.

ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

- Toutes les interventions d'entretien extraordinaire, comme le remplacement de pièces suite à une rupture ou l'usure, doivent être confiées à du personnel agréé, possédant les compétences techniques précises et les capacités particulières du secteur en question.
- Après l'entretien (ordinaire ou extraordinaire) et avant de mettre l'appareil en service, vérifier toujours que les opérations aient été effectuées correctement.

IGraissage du robinet de gaz

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation en gaz .
- 2 - Retirer les boutons.
- 3 - Démontez le panneau du tableau de commandes.
- 4 - Dévisser les vis et enlever la calotte .
- 5 - Retirer le cône .
- 6 - Nettoyer le cône et son logement.
- 7 - Enduire le cône de graisse , l'introduire dans son logement et le tourner plusieurs fois.
Utiliser de la graisse type Staburags M32
- 8 - Retirer le cône pour éliminer l'excès de graisse.
- 9 - Remonter le cône et la calotte .
- 10 - Remonter le panneau du tableau de commandes et le bouton .

FR

Nettoyer le brûleur .

- 1 - Retirer les grilles de cuisson , les grilles de support de la pierre lavique, les supports de grilles et la goulotte d'écoulement .
- 2 - Retirer les brûleurs.
- 3 - Nettoyer consciencieusement les brûleurs et vérifier que les orifices ne soient pas bouchés.



Précaution - Avertissement

Nettoyer les orifices du brûleur sans les plonger dans l'eau ni les obstruer, pour ne pas provoquer de problèmes de fonctionnement du brûleur.

- 4 - Remonter les brûleurs.
- 5 - Remonter la goulotte d'écoulement , les supports de grilles , les grilles de support de la pierre lavique et les grilles de cuisson.

Remplacement du robinet de gaz

- 1-Fermer le robinet d'alimentation en gaz .
- 2-Retirer les boutons.
- 3-Démonter le panneau du tableau de commandes.
- 4-Démonter la porte d'inspection latérale .
- 5-Dévisser tous les raccords du robinet et le remplacer par un nouveau.
- 6-Remonter toutes les pièces.

Remplacement des pièces du groupe de flamme pilote

- 1-Fermer le robinet d'alimentation en gaz .
- 2-Démonter le panneau de façade .
- 3-Démonter la porte d'inspection latérale .
- 4-Dévisser les vis de fixation du groupe de flamme pilote .
- 5-Retirer le brûleur pilote et la bougie d'allumage piézoélectrique.
- 6-Evaluer l'état d'usure du brûleur pilote et de la bougie d'allumage piézoélectrique. Le cas échéant, les remplacer par des pièces détachées d'origine.
- 7-Dévisser le raccord du gaz pour démonter l'injecteur fixe.
- 8-Dévisser le raccord du gaz pour démonter le thermocouple.
- 9-Remplacer l'injecteur fixe et le thermocouple par des pièces détachées d'origine.
- 10-Remonter toutes les pièces.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT

Zweck der Bedienungsanleitung	3
Identifikation des Herstellers und des Geräts	3
Kundendienstanforderung	4
Sicherheitsvorrichtungen	4
Sicherheitsvorgaben für die Versorgung mit GAS	5
Sicherheits- und Informationszeichen	7
Vorgaben für Auspacken, Beförderung und Installation	8

LAVASTEIN GRILLE

Allgemeine Beschreibung des Geräts...	10
Technische Eigenschaften	11
Beschreibung der Bedienelemente	12
Bedienungshinweise	12
Gerätereinigung	13
Störungssuche	14
Gasanschluss	14
Umrüstung Gasversorgung	15
Kontrolle Gasdruck	18
Außerordentliche Wartung	19

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.

Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trägt zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsanleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.

Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.



Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.



Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.



Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

DE

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.

IT – II2H3+	20 ; 28-30/37 mbar
Installato:	Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

Das Gerät wird mit dem Kennzeichen des Netzgases, mit dem der Hersteller die Abnahme durchgeführt hat, auf den Markt gebracht.

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.

KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.
- Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik“ befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.
- Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelsrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).
- Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.
- Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.
- Während der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.
- Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.
- Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.
- Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

DE

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

- Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.
- Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.
- Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.
- Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

DE

SICHERHEITSVORGABEN FÜR DIE VERSORGUNG MIT GAS

Wenn das Gerät mit Gas versorgt wird, sind die folgend aufgelisteten Sicherheitsvorgaben zu beachten.

- Die Installation, die Inbetriebnahme, die außerordentliche Wartung und der Anschluss an die Gasversorgung sind ausschließlich von autorisiertem Personal mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung unter Beachtung der geltenden Vorschriften und Gesetze durchzuführen.
- Das mit dem Anschluss beauftragte autorisierte Personal muss sicherstellen, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.
- Falls das Gerät mit Gas versorgt wird und darüber hinaus auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, müssen die Eigenschaften der Anschlussleitung mit den Angaben auf dem Schild übereinstimmen.

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder nicht wirksamen Gasversorgungsschläuchen. Sobald Sie einen Defekt feststellen, stoppen Sie das Gerät unverzüglich unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Schläuche durch autorisiertes und qualifiziertes Personal ersetzen.
- Am Ende der Benutzung drehen Sie die Bedienknöpfe zum Ausschalten des Geräts, stellen Sie sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind und schließen Sie die Gasversorgungsleitung.
- Vor jedem Eingriff zur Reinigung, Wartung, usw. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass der Bereich zum Braten der Lebensmittel komplett abgekühlt ist.
- Falls das Gerät auch mit Elektrovorrichtungen ausgestattet ist, **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG** und schalten Sie auch die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose).
- Stellen Sie stets sicher, dass die Stromversorgungskabel nicht beschädigt und wirksam sind. Sobald Sie einen Defekt feststellen, lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und mit im spezifischen Eingriffsbereich erworbener und anerkannter Erfahrung ersetzen.
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.
- DE** – Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.
- Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.
- Reinigen und „hygienisieren“ Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um die installierten Komponenten und Vorrichtungen nicht zu beschädigen.
- Im Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts reinigen Sie alle Teile (innen und außen) sorgfältig und trocknen Sie diese gut ab. **SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSOR- GUNGSLEITUNG** und vergewissern Sie sich, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRIKTIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

A triangular warning sign with a black border and a light gray background. Inside the triangle, there are three vertical wavy lines above a solid horizontal line, representing a hot surface.

Gaseigenschaften: Angabe der Gaseigenschaften mit Bezug auf das Anwenderland (Gastyp, Gasdruck, usw.).

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.

- Schild mit Gaseigenschaften und Anwenderlandkennzeichen in Bezug auf die „Roste“.

DE

MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		II2L3 ß/P	II2H3B/P	I3B/P
P	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

mbar

Σ Qn kW

N°

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo – Bauart

0051

CERT. N°51AR997

VORGABEN FÜR AUSPACKEN, BEFÖRDERUNG UND INSTALLATION

- Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten. Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern. Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.
- Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.
- Die Installation ist von autorisiertem Fachpersonal auszuführen, das vorab sicherstellen muss, dass die Stromversorgungsleitung den diesbezüglich geltenden Gesetzesvorschriften sowie den im Anwenderland geltenden Normen und spezifischen Vorgaben entspricht.
- Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

DE

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.

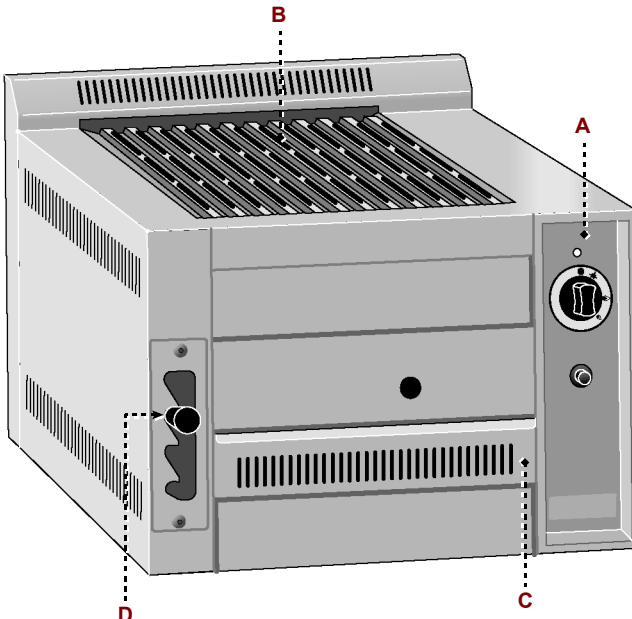
Für die Geräte mit besonderen morphologischen Eigenschaften (Form, Gewicht, Abmessungen, usw.) könnten die in diesem Abschnitt enthaltenen Informationen nicht ausreichen. Zusätzliche Informationen sind gegebenenfalls im Abschnitt „Hebemodalitäten“ jedes einzelnen Geräts zu finden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Der Lavastein Grill B/50 - B/80 - B/115 ist ein Gerät, das mit Gas (LPG o Methangas) funktioniert und zum Garen von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) für den Verzehr durch Personen entwickelt und konstruiert wurde.
- Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Risturationsbereich verfügen.
- **Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß“ zu betrachten.**
- Das Gerät ist in mehreren Modellen lieferbar, hergestellt mit ausgewählten Materialien und passenden Konstruktionstechniken zur Gewährleistung maximaler Hygiene, Oxidationsbeständigkeit sowie beträchtlicher Energieersparnis und hoher Betriebssicherheit.
- Das Gerät kann auf Anfrage mit einem Standmöbelstück (offen oder geschlossen) geliefert werden.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten eines Gerätemodells und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.

DE



IDM-34601900100.tif

- A) Schalttafel:** mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").
- B) Bratrost:** besteht aus beschichtetem Gusseisen und dient als Auflagefläche für die Lebensmittel, die gebraten werden sollen.
Der Bratrost kann doppelseitig (auf beiden Platten) benutzt werden: zum Beispiel eine Platte zum Garen von Fisch und die andere zum Garen von Fleisch, ohne die Geschmäcker zu vermischen.
- C) Rückstandbehälter:** zum Auffangen der Flüssigkeiten und der Garreste.
- D) Griff:** zum Schrägstellen des Bratrosts und zur Begünstigung des Flüssigkeitsabflusses in die Auffangschale für Bratreste.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	Messeinheit	B/50	B/80	B/115
Leistung	kW	8,5	17	23
Versorgungstyp	Methangas - LPG			
Energieverbrauch	kcal/h	7310	14620	19780
Gasverbrauch (LPG)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Gasverbrauch (Methangas)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Brenneranzahl	n°	3	6	8
Gerätabmessungen	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Abmessungen der Garfläche	mm	320x540	640x540	960x540
Verpackungsabmessungen	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Nettogewicht	kg	42	73	103
Installationstyp	Treseninstallation			

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.

A) Bedienknopf Brenner: zum Einschalten, Ausschalten und Einstellen des Brenners und zum Aktivieren der Dauerflamme.

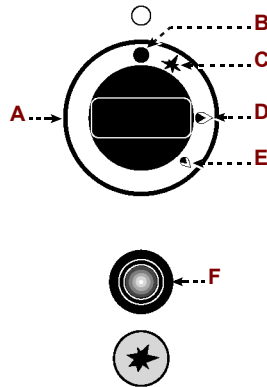
Position (B): Gasversorgung deaktiviert

Position (C): Zündung der Dauerflamme freigeschaltet.

Position (D): Brennerflamme auf maximale Stärke eingestellt.

Position (E): Brennerflamme auf minimale Stärke eingestellt.

F) Piezoelektrischer Zündschalter: zur Zündung der Dauerflamme. Die Zündung der Dauerflamme ist nur freigeschaltet, wenn der Drehknopf (A) auf Position (C) steht.



IDM-34601900200.tif

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

Stellen Sie sicher, dass die Eigenschaften des Netzgases mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmen.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen.

Falls die Eigenschaften des Netzgases nicht mit den Angaben auf dem betreffenden Schild übereinstimmen, lassen Sie die Gasumrüstung durch einen Fachtechniker mit speziellen Fachkenntnissen durchführen.

- 1-Entfernen Sie den Bratrost.
- 2-Verteilen Sie eine gleichmäßige Schicht Lavastein auf dem speziellen Auflagerost.
- 3-Montieren Sie erneut den Bratrost.

- 4-Drücken und drehen Sie den Drehknopf **(A)** im Gegenuhrzeigersinn (Pos. C) und betätigen Sie gleichzeitig mehrmals den piezoelektrischen Zündschalter **(B)**, um die Dauerflamme zu zünden.
- 5-Halten Sie den Drehknopf ungefähr 10 Sek. lang gedrückt, um das Thermoelement auszulösen.
- 6-Drehen Sie den Drehgriff **(A)** im Gegenuhrzeigersinn, um die Stärke der Flamme einzustellen.
- 7-Legen Sie die Lebensmittel auf den Bratrost.
- 8-Wenn das Lebensmittel den richtigen Bratgrad erreicht hat, entnehmen sie dieses mit Hilfe der speziellen Werkzeuge.



Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Falls das Gerät zum ersten Mal benutzt wird, entfernen Sie gegebenenfalls die Schutzfolienbeschichtung und lassen Sie dieses bei Höchsttemperatur (zirka 15 Minuten lang) ohne Lebensmittel funktionieren, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät abkühlen und wiederholen Sie den Vorgang, falls die Gerüche fortbestehen.

GERÄTEREINIGUNG

DE

Zur Reinigung des Geräts (am Tagesende oder falls notwendig), SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG und lassen Sie diese abkühlen.

- Entfernen Sie den Bratrost und die Auffangschale für Bratreste.
- Waschen Sie den Rost und die Schale mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten und spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder montieren.
- Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
- Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.



Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, SCHLIESSEN SIE DIE GASVERSORGUNGSLEITUNG, reinigen Sie das Gerät und schützen Sie dieses auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten. Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 2: Betriebsstörungen

Störung	Ursachen	Behelfe
Gasgeruch.	Gelegentlicher Gasaustritt beim Ausschalten der Flamme	Schließen Sie den Gasversorgungshahn und lüften Sie den Raum.
Die Dauerflamme zündet nicht.	Der piezoelektrische Zündschalter funktioniert nicht.	Überprüfen Sie die Wirksamkeit des piezoelektrischen Zündschalters.
	Zünden Sie manuell mit freier Flamme	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
Die Leuchtanzeige der Dauerflamme erlischt	Das Thermoelement hat sich nicht ausreichend aufgeheizt.	Insistieren Sie länger beim Zünden

DE

GASANSCHLUSS

- Alle Eingriffe bezüglich Gasanschluss, Gasumrüstung und Kotrolle des Gasdrucks müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das präzise Fachkenntnisse und besondere Fähigkeiten im spezifischen Bereich aufweisen muss. Dies gilt auch für alle Eingriffe der außerordentlichen Wartung wie die Schmierung und/oder die Auswechselung der Thermoelemente oder der Brenner.
- Rüsten Sie den Gasversorgungsschlauch mit einem Hahn aus, um gegebenenfalls den Anschluss an die Gasversorgungsanlage zu unterbrechen.
- Der Hahn (nicht mit dem Gerät geliefert) muss an einer gut sichtbaren und leicht zugänglichen Stelle installiert werden, sodass sein Funktionsstatus (offen oder geschlossen) leicht erkennbar ist.

UMRÜSTUNG GASVERSORGUNG

Das Gerät wird mit dem Kennzeichen des Netzgases, mit dem der Hersteller die Abnahme durchgeführt hat, auf den Markt gebracht.

Falls das Netzgas nicht mit dem Gas der Abnahme übereinstimmt, muss der Installateur die „Umrüstung“ des Geräts vornehmen und den verwendeten Gastyp auf dem Schild angeben, bevor er den Anschluss an das Gasversorgungsnetz ausführt.



Informationen

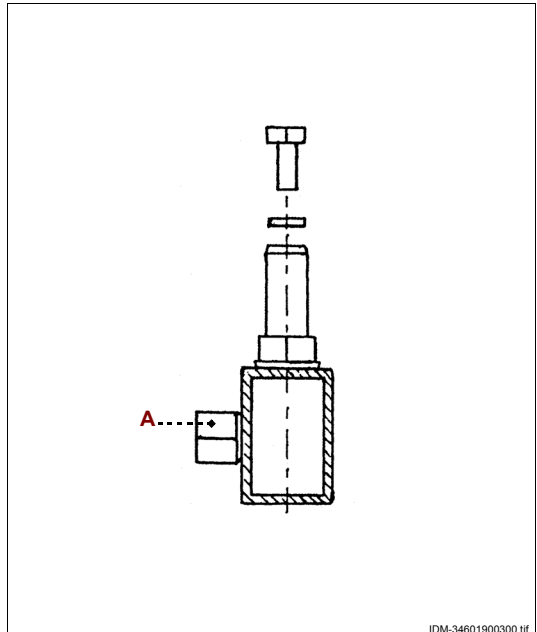
Nach Beendigung der „Umrüstung“ des Geräts zur Anpassung an die Versorgung mit dem verwendeten Gas stellen Sie sicher, dass kein Gasaustritt oder Funktionsstörungen auftreten, führen Sie die Abnahme durch und geben Sie den verwendeten Gastyp auf dem Typenschild an.

Zur "Umrüstung" und Anpassung des Geräts an die Versorgung mit dem verwendeten Gas schließen Sie den Gasversorgungshahn und führen Sie die nachfolgend aufgelisteten Arbeitsschritte durch.

- Auswechseln der Brennerdüse.
- Einstellung Primärluft Brenner
- Einstellung der thermischen Leistung aufs Minimum
- Auswechselung der Dauerflammdüse

Auswechselung der Brennerdüse

- 1 - Entfernen Sie die Bratroste, die Auflageroste für den Lavastein, die Rosthalter und den Ablaufkanal.
- 2 - Ziehen Sie die Brenner heraus.
- 3 - Lösen Sie die Düse (**A**) und ersetzen Sie diese mit der für den verwendeten Gastyp geeigneten Düse.



IDM-34601900300.tif

DE

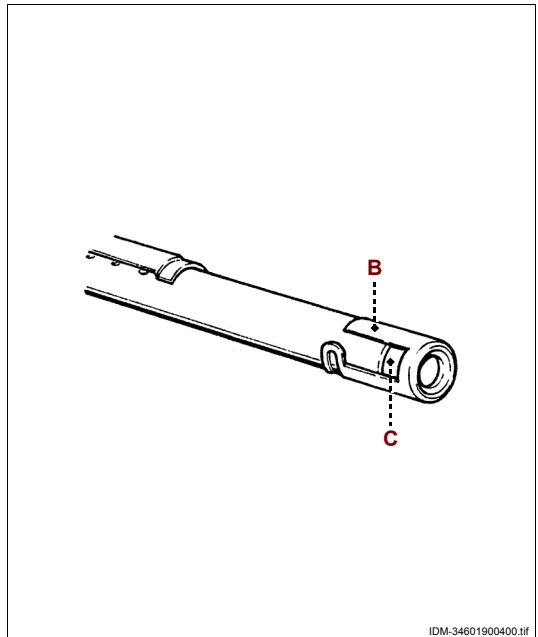
Tabelle 3: Düsenabmessungen

Gerätemodell	B/50		B/80		B/115	
Versorgungsga- styp	Durchmess- er Brennerdüs- e	Durchmess- er Dauerflam- meninjektor	Durchmess- er Brennerdüs- e	Durchmess- er Dauerflam- meninjektor	Durchmess- er Brennerdüs- e	Durchmess- er Dauerflam- meninjektor
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

Einstellung Primärluft Brenner

DE

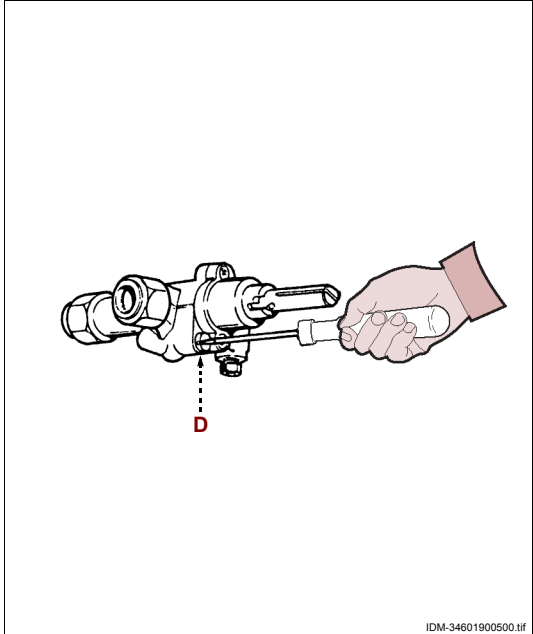
- 1-Lösen Sie die Befestigungs-
schraube des Bodenstücks (**B**).
- 2-Drehen Sie das Bodenstück zur
Einstellung der Abmessungen
der Öffnung (**C**) (siehe Anga-
ben in Tabelle).
- 3-Ziehen Sie die Befestigungs-
schraube des Bodenstücks wie-
der fest.
- 4-Montieren Sie die Brenner wie-
der.
- 5-Montieren Sie den Ablaufkanal ,
die Rosthalter , die Auflageros-
te für den Lavastein und die
Bratroste wieder.



Einstellung der thermischen Leistung aufs Minimum

Gerät mit METHANGAS-Versorgung.

- 1-Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es bei Maximalleistung ungefähr 10 Minuten lang laufen.
- 2-Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners auf die Minimalleistungsposition und ziehen Sie diesen heraus.
- 3-Verstellen Sie die Minimaleinstellschraube **(D)** im Uhrzeigersinn oder im Gegenuhrzeigersinn, um eine stabile Flamme zu erhalten.
- 4-Drehen Sie den Bedienknopf des Brenners, um diesen auszuschalten.
- 5-Wiederholen Sie die Minimaleinstellung, falls das Gerät mit einem weiteren Brenner ausgestattet ist.
- 6-Versiegeln Sie die Einstellschraube mit Lack und wiederholen Sie den Arbeitsschritt auch am anderen Brenner (falls vorhanden).
- 7-Entfernen Sie den Drehknopf des Brenners und auch den des anderen Brenners (falls vorhanden).



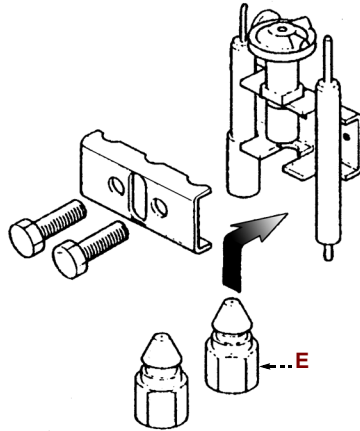
DE

Gerät mit FLÜSSIGGAS- Versorgung (LPG)

- 1-Entfernen Sie den Drehknopf.
- 2-Ziehen Sie die Minimaleinstellschraube **(D)** komplett fest.
- 3-Ziehen Sie den Drehknopf heraus und ziehen Sie die Schraube des zweiten Brenners (falls vorhanden) fest.
- 4-Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie sicher, dass die Flamme stabil ist.
- 5-Schalten Sie das Gerät aus, versiegeln Sie die Einstellschraube mit Lack und wiederholen Sie den Arbeitsschritt auch am anderen Brenner (falls vorhanden).
- 6-Entfernen Sie den Drehknopf des Brenners und auch den des anderen Brenners (falls vorhanden).

Auswechslung der Dauerflam- mendüse

- 1-Entfernen Sie die Auffangschale für Bratreste und die entsprechende Fachabdeckung.
- 2-Lösen Sie die Düse (E) und ersetzen Sie diese mit der dem verwendeten Gasversorgungstyp entsprechenden Düse.
- 3-Montieren Sie die Auffangschale für Bratreste und die entsprechende Fachabdeckung wieder.



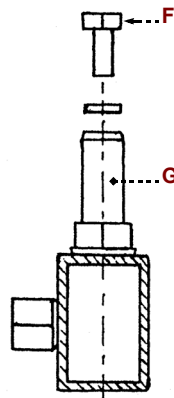
IDM-34601900600.tif

DE

KONTROLLE GASDRUCK

Gehen Sie in der angegebenen Weise vor.

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Lösen Sie die Schrauben und montieren Sie Frontplatte ab.
- 3-Lösen Sie die Schraube (F) der Druckbuchse.
- 4-Schließen Sie das Manometer an die Druckbuchse (G) an.
- 5-Öffnen Sie den Gasversorgungshahn wieder.
- 6-Schalten Sie den Brenner ein, drehen Sie den Drehknopf auf die Maximalleistungsposition.
- 7-Stellen Sie sicher, dass der auf dem Manometer angezeigte Wert mit dem Wert auf dem am Gerät angebrachten Schild übereinstimmt



IDM-34601900300.tif

- 8-Schalten Sie den Brenner aus, schließen Sie den Gasversorgungshahn und ziehen Sie das Manometer heraus.
- 9-Montieren Sie die Frontplatte wieder und befestigen Sie diese mit den Schrauben.

AUßERORDENTLICHE WARTUNG

- Alle Eingriffe der außerordentlichen Wartung, wie die Auswechselung von Komponenten wegen Beschädigung oder Verschleiß, sind von autorisiertem Personal mit präzisen technischen Fachkenntnissen und speziellen Fähigkeiten im spezifischen Bereich durchzuführen.
- Nach Beendigung der Wartungsarbeiten (programmierte und außerordentliche Wartung) und vor der Wiederinbetriebnahme des Geräts stellen Sie immer sicher, dass die Wartungseingriffe auf korrekte Weise ausgeführt worden sind.

Schmierung des Gashahns

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Ziehen Sie die Drehknöpfe heraus.
- 3-Montieren Sie die Platte der Schalttafel ab.
- 4-Lösen Sie die Schrauben und ziehen Sie die Kuppe heraus.
- 5-Ziehen Sie den Kegel heraus.
- 6-Reinigen Sie den Kegel und auch seinen Sitz.
- 7-Bestreichen Sie den Kegel mit Schmierfett, führen Sie diesen in seinen Sitz ein und drehen Sie ihn mehrmals.
Verwenden Sie Schmierfett vom Typ Staburags M32
- 8-Ziehen Sie den Kegel heraus, um das überschüssige Schmierfett zu entfernen
- 9-Montieren Sie den Kegel und die Kuppe wieder.
- 10-Montieren Sie die Platte der Schalttafel und den Drehknopf wieder.

DE

Reinigung Brenner

- 1-Entfernen Sie die Bratroste , die Auflageroste für den Lavastein, die Rosthalter und den Ablaufkanal.
- 2-Ziehen Sie die Brenner heraus.
- 3-Reinigen Sie die Brenner sorgfältig und stellen Sie sicher, dass diese nicht verstopft sind.



Achtung - Vorsicht

Reinigen Sie die Löcher des Brenners, ohne diese zu erweitern oder zu verstopfen, um nicht die Funktionstüchtigkeit des Brenners selbst zu beeinträchtigen.

- 4-Montieren Sie die Brenner wieder.
- 5-Montieren Sie den Ablaufkanal , die Rosthalter , die Auflageroste für den Lavastein und die Bratroste wieder.

Auswechselung des Gasbrenners

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Ziehen Sie die Drehknöpfe heraus.
- 3-Montieren Sie die Platte der Schalttafel ab.
- 4-Montieren Sie die seitliche Inspektionsluke ab.
- 5-Schrauben Sie alle Verbindungsglieder vom Hahn ab und ersetzen Sie diesen durch einen neuen.
- 6-Montieren Sie alle Komponenten wieder.

Auswechselung der Komponenten der Dauerflammengruppe

- 1-Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
- 2-Montieren Sie die Frontplatte ab.
- 3-Montieren Sie die seitliche Inspektionsluke ab.
- 4-Lösen Sie die Befestigungsschrauben der Dauerflammengruppe.
- 5-Ziehen Sie den Dauerflammenbrenner und die Zündkerze der piezoelektrischen Zündung heraus.
- 6-Bewerten Sie den Verschleißzustand des Dauerflammenbrenners und der piezoelektrischen Zündkerze und ersetzen Sie diese, falls notwendig, mit Originalersatzteilen.
- 7-Lösen Sie das Verbindungsglied des Gasanschlusses, um den fest montierten Injektor abzumontieren.
- 8-Lösen Sie das Verbindungsglied des Gasanschlusses, um das Thermoelement abzumontieren.
- 9-Ersetzen Sie den fest montierten Injektor und das Thermoelement mit Originalersatzteilen.
- 10-Montieren Sie alle Komponenten wieder.

**INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE
SEGURIDAD**

Objetivo del manual3

Identificación del fabricante y del
aparato.....3

Modalidad de pedido de asistencia.....4

Dispositivos de seguridad4

Disposición de seguridad para
alimentación a GAS5

Señales de seguridad e información.....7

Disposiciones para el desembalaje,
desplazamiento e instalación.....8

PARRILLAS DE PIEDRA LAVA

Descripción general equipo 10

Características técnicas..... 11

Descripción mandos 12

Consejos para el uso 12

Limpieza de la máquina 13

Búsqueda de averías 14

Conexión de gas..... 14

Transformación de la alimentación
a gas 15

Control de la presión del gas 18

Mantenimiento extraordinario 19

OBJETIVO DEL MANUAL

El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista. Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.

Algunas partes del texto se han subrayado dada la importancia de su contenido.

**Importante**
Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

**Cuidado - Advertencia**
Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

**Peligro – Atención**
Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.

ES

IT – II2H3+20 ; 28-30/37 mbar

Installato:

Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

El aparato se introduce en el mercado con la sigla del gas de red con el cual el fabricante ha realizado la prueba.

Si el gas de red no corresponde con aquel utilizado en la prueba, antes de realizar la conexión a la red de alimentación de gas, el instalador deberá realizar la "transformación" del aparato e indicar en la placa el tipo de gas en uso.

MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
- El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.
- La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).
- Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.
- Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en la máquina y en las instrucciones para el uso.
- Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.
- En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.
- Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.
- Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.

ES

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

- Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.
- La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.
- Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.
- Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

ES

DISPOSICIÓN DE SEGURIDAD PARA ALIMENTACIÓN A GAS

Cuando el aparato es alimentado a gas, se deben respetar las disposiciones de seguridad detalladas.

- La instalación, la puesta en funcionamiento, el mantenimiento extraordinario y la conexión a la alimentación del gas deben ser realizadas de forma exclusiva por personal autorizado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención, respetando las normas y las leyes vigentes.
- El personal autorizado para realizar la conexión debe comprobar que las características del gas de red estén en conformidad con las indicadas en la placa.

- Si el aparato, además de alimentarse a gas está equipado también con dispositivos eléctricos, las características de la línea de conexión deben coincidir con aquellas indicadas en la placa.
- No utilizar el aparato con los tubos de alimentación de gas en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los tubos.
- Al finalizar el uso, girar los pomos de mando para apagar el aparato, controlar que los quemadores estén apagados y cerrar la línea de alimentación de gas.
- Antes de realizar cualquier tipo de intervención de limpieza, mantenimiento, etc. CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DE GAS y asegurarse que la zona de tratamiento de los alimentos esté completamente fría.
- Si el aparato está equipado con dispositivos eléctricos, además de CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DE GAS, desconectar también la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica).
- Controlar siempre que los cables de alimentación eléctrica estén en buen estado y sean eficientes. Cuando se detecta un defecto, hacerlos cambiar por personal autorizado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
- Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.
- Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.
- Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.
- Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.
- No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes ni los dispositivos instalados.
- En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.

Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.



Peligro de quemaduras: indica que es necesario tener cuidado con las superficies calientes.

Características del gas: indica las características del gas del país en que se utilizará el aparato (tipo de gas, presión del gas, etc.).

En el aparato (cerca de la conexión para el gas) se encuentra la placa que contiene las diferentes características del gas y las referencias para el país de uso.

Si el gas de red no corresponde con aquel utilizado en la prueba, antes de realizar la conexión a la red de alimentación de gas, el instalador deberá realizar la "transformación" del aparato e indicar en la placa el tipo de gas en uso.

Las ilustraciones representan las placas en función del tipo de aparato.

– Placa con las características del gas y la sigla del país de uso referidas a las "Parrillas".

MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ :I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
P	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

Σ Qn

N°

kw

G25

G20

G30

m³/h

m³/h

kg/h

Type – Tipo -Bauart

A

CE

0051

CERT. N°S1AR997

IDM-34604500100.tif

ES

DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE, DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN.

- El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.

En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.

Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

- El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.

Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

- La instalación es realizada por personal experto y autorizado, que debe asegurarse previamente que la línea de alimentación eléctrica esté en correspondencia con las leyes vigentes en el país de uso.

- Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

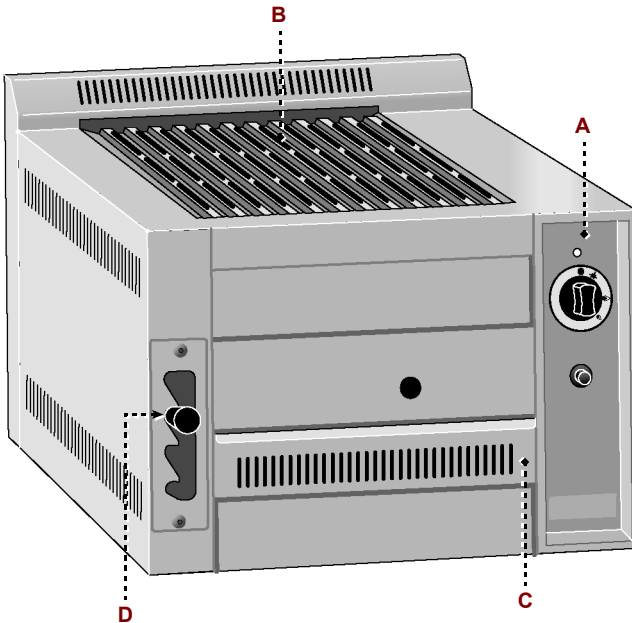
ES

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la línea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.

Para las máquinas con características morfológicas particulares (forma, peso, dimensiones, etc.) la información indicada en este párrafo podría no ser suficiente. Eventual información suplementaria se indica en el párrafo "Modalidad de levantamiento" para cada máquina.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

- La parrilla de piedra lava B/50 - B/80 - B/115 es un aparato alimentado a gas (GLP o metano), proyectado y fabricado para cocinar alimentos (carne, pescado, verduras, etc.), destinados a la alimentación de las personas.
 - Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.
 - **Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.**
 - La máquina posee diferentes modelos fabricados con materiales seleccionados y con técnicas de fabricación apropiadas para garantizar la máxima higiene, la resistencia a la oxidación, un notable ahorro energético y la seguridad durante el funcionamiento.
 - A pedido, el aparato puede equiparse con un mueble de apoyo (abierto o cerrado).
- La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



IDM-34601900100.tif

- A) cuadro mandos:** está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver #CROSSREFTesto2#).
- B) Parrilla de cocción:** fabricada con hierro fundido esmaltado, sirve de superficie de apoyo para los alimentos que deben tratarse.
La parrilla de cocción puede utilizarse sobre ambas superficies: por ejemplo una superficie para la cocción del pescado y la otra para cocer la carne, de este modo se evita mezclar los sabores.
- C) Recipiente para residuos:** sirve para recoger los líquidos y los residuos de la cocción.
- D) Manija:** sirve para inclinar la parrilla de cocción y favorecer el drenaje de los líquidos en el recipiente para residuos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	Unidad de medida	B/50	B/80	B/115
Potencia	kW	8,5	17	23
Tipo de alimentación	Gas METANO - GLP			
Cantidad de energía consumida	kcal/h	7310	14620	19780
Consumo gas (GLP)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Consumo de gas (metano)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Número de quemadores	nº	3	6	8
Dimensiones de la máquina	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Dimensiones de la superficie de cocción	mm	320x540	640x540	960x540
Dimensiones embalaje	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Peso neto	kg	42	73	103
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador			

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.

A) Pomo mando quemador: sirve para encender, apagar y regular el quemador y para activar la llama piloto.

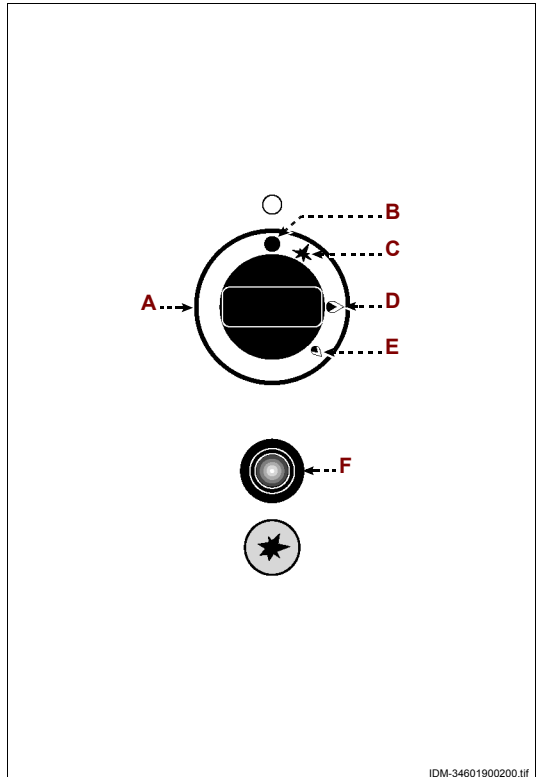
Posición (B): alimentación del gas desactivada

Posición (C): encendido de la llama piloto habilitada.

Posición (D): llama del quemador programada en la potencia máxima.

Posición (E): llama del quemador programada en la potencia mínima.

F) Interruptor piezoléctrico: permite encender la llama piloto. El encendido de la llama piloto se habilita solamente si el pomo (A) está en la posición (C).



IDM-34601900200.tif

ES

CONSEJOS PARA EL USO

Comprobar que las características del gas de red correspondan con aquellas indicas en la placa del aparato.



Cuidado - Advertencia

No utilizar el aparato si las características del gas de red no corresponden a aquellas indicadas en la placa específica.

Si las características del gas de red no corresponden a aquellas indicadas en la placa específica, realizar las modificaciones del gas por parte de un técnico experto y con competencias específicas.

- 1-Extraer la parrilla de cocción.
- 2-Distribuir una capa uniforme de piedra de lava en la parrilla específica de soporte.
- 3-Volver a montar la parrilla de cocción.

- 4- Presionar y girar el pomo (A) en sentido antihorario (pos. C) y simultáneamente actuar repetidamente en el interruptor piezoeléctrico (B) para encender la llama piloto.
- 5- Mantener presionado el pomo aprox. 10 seg para permitir la intervención del termostato.
- 6- Girar el pomo (A) en sentido antihorario para programar la potencia de la llama.
- 7- Colocar los alimentos sobre la parrilla de cocción.
- 8- Cuando el alimento ha alcanzado el grado de tratamiento adecuado, extraerlo utilizando los utensilios específicos.



Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Para el primer uso de aparato, quitar, si está presente, la película de protección del revestimiento y hacerlo funcionar a la máxima temperatura (aprox. 15 minutos) sin el producto alimenticio, con el objetivo de eliminar olores desagradables. Esperar que el aparato se enfríe y, si los olores persisten, repetir la operación.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Para realizar la limpieza del aparato (al final del día o cuando sea necesario) CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS y dejarla enfriar.

- Quitar la parrilla de cocción y el recipiente de los residuos.
- Lavar la parrilla y el recipiente con detergente para uso alimentario, aclarar y secar con cuidado antes de volver a montar.
- Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.
- Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.



Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si no se utiliza el aparato por un período de tiempo prolongado, después de CERRAR LA LÍNEA DE ALIMENTACIÓN DEL GAS y realizar la limpieza protegerlo de forma adecuada para mantenerlo limpio

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.

Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.



Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 2: Anomalías de funcionamiento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causa</i>	<i>Soluciones</i>
Olor a gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar la llave de alimentación de gas y airear el local
La llama piloto no se enciende	El interruptor piezoeléctrico no funciona	Comprobar la eficiencia del interruptor piezoeléctrico.
	Encender manualmente con llama libre	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
El indicador piloto no permanece encendido	El termopar no está bien caliente	Insistir por más tiempo con la operación de encendido

ES

CONEXIÓN DE GAS

- Todas las intervenciones de conexión, transformación y control de la presión de gas deben realizarse por personal autorizado, que debe poseer precisas competencias técnicas y especiales capacidades dentro del sector específico. Esto es válido para todas las intervenciones de mantenimiento extraordinario como el engrase y/o la sustitución de las llaves y la sustitución de los termopares o de los quemadores.
- Colocar al tubo de alimentación de gas del aparato una llave para poder interrumpir la conexión con la instalación de gas en caso de necesidad.
- La llave (no suministrada con el aparato) debe instalarse en una posición visible y accesible para poder identificar con facilidad el estado de funcionamiento (abierto o cerrado).

TRANSFORMACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN A GAS

El aparato se introduce en el mercado con la sigla del gas de red con el cual el fabricante ha realizado la prueba.

Si el gas de red no corresponde con aquel utilizado en la prueba, antes de realizar la conexión a la red de alimentación de gas, el instalador deberá realizar la "transformación" del aparato e indicar en la placa el tipo de gas en uso.



Importante

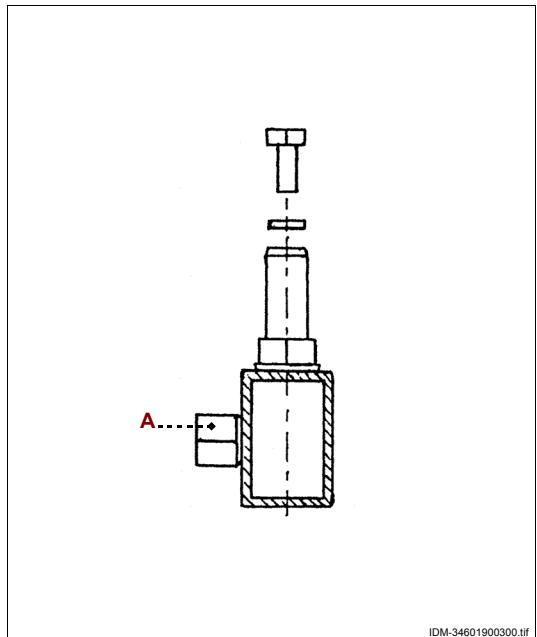
Finalizada la "transformación" del aparato para la alimentación del gas en uso, asegurarse que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento, realizar la prueba e indicar en la placa de identificación el tipo de gas que se está utilizando.

Para "transformar" y adaptar el aparato a la alimentación del gas en uso, cerrar la llave de alimentación del gas y realizar las operaciones detalladas.

- Cambiar la tobera del quemador.
- regulación aire primario del quemador
- Regulación potencia térmica al mínimo
- cambio tobera de la llama piloto

Cambio tobera del quemador

- 1**-Quitar las parrillas de cocción , las parrillas de soporte de piedra lava, los soportes de parrilla y la canaleta para la salida de líquidos.
- 2**-Quitar los quemadores.
- 3**-Aflojar la tobera **(A)** y cambiarla con aquella adecuada para el tipo de gas empleado.



ES

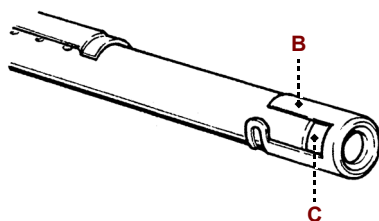
Tabla 3: Tamaño de las toberas

Modelo de máquina	B/50		B/80		B/115	
Tipo de gas de alimentación	Diámetro tobera quemador	Diámetro inyector piloto	Diámetro tobera quemador	Diámetro inyector piloto	Diámetro tobera quemador	Diámetro inyector piloto
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

Regulación aire primario del quemador

ES

- 1-Aflojar el tornillo de fijación del fondo (**B**).
- 2-Girar el fondo para regular el tamaño de la ranura (**C**) (ver datos indicados en la tabla).
- 3-Ajustar el tornillo de fijación del fondo.
- 4-Volver a montar los quemadores.
- 5-Volver a montar la canaleta de salida de líquidos , las parrillas de soporte de piedra lava y las parrillas de cocción.

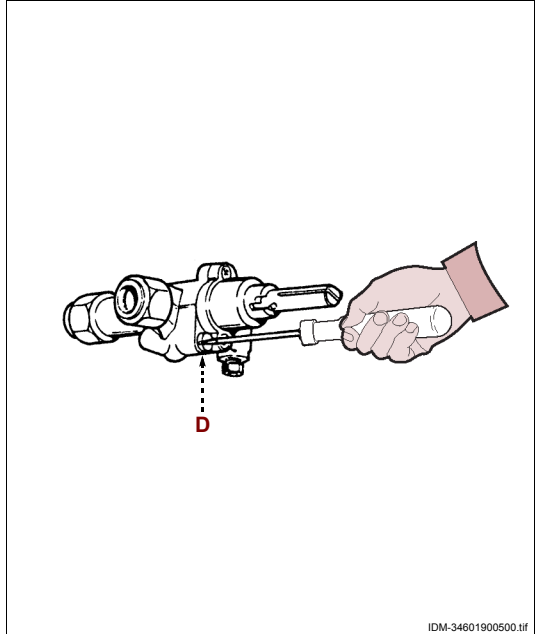


IDM-34601900400.tif

Regulación potencia térmica al mínimo

Aparato con alimentación a GAS METANO.

- 1**-Encender el aparato y hacerlo funcionar a la potencia máxima durante aprox. 10 minutos.
- 2**-Girar el pomo de mando quemador a la posición de potencia mínima y extraerlo.
- 3**-Utilizar el tornillo de regulación del mínimo (**D**) en sentido horario o antihorario para alcanzar una llama estable.
- 4**-Girar el pomo de mando quemador para apagarlo.
- 5**-Repetir la regulación del mínimo, si el aparato está equipado con otro quemador.
- 6**-Sellar con pintura el tornillo de regulación y repetir la operación también en el otro quemador (si está presente).
- 7**-Volver a montar el pomo del quemador y también el del otro (si está presente).



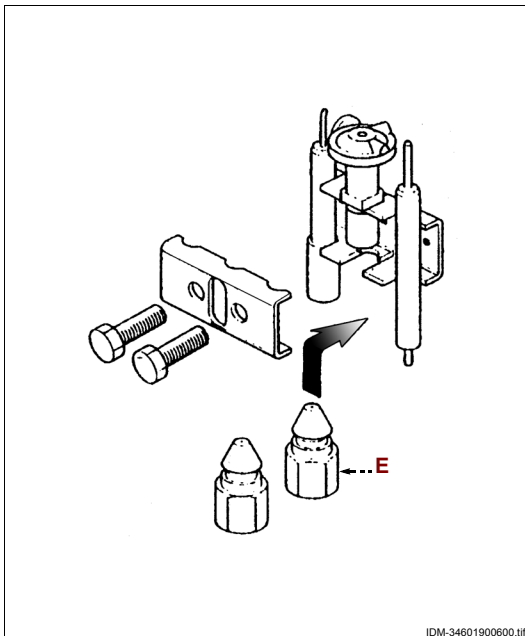
Aparato con alimentación a GAS LÍQUIDO (GLP)

- 1**-Quitar el pomo.
- 2**-Aflojar totalmente el tornillo (**D**) de regulación del mínimo.
- 3**-Quitar el pomo y ajustar el tornillo del segundo quemador (si está presente).
- 4**-Encender el aparato y controlar que la llama sea estable.
- 5**-Apagar el aparato, sellar con pintura el tornillo de regulación y repetir la operación también en el otro quemador (si está presente).
- 6**-Volver a montar el pomo del quemador y también el del otro (si está presente).

ES

cambio tobera de la llama piloto

- 1-Quitar el recipiente de los residuos y el cubre cajón.
- 2-Aflojar la tobera (**E**) y cambiarla con aquella adecuada para el tipo de gas empleado.
- 3-Volver a montar el recipiente de los residuos y el cubre cajón.

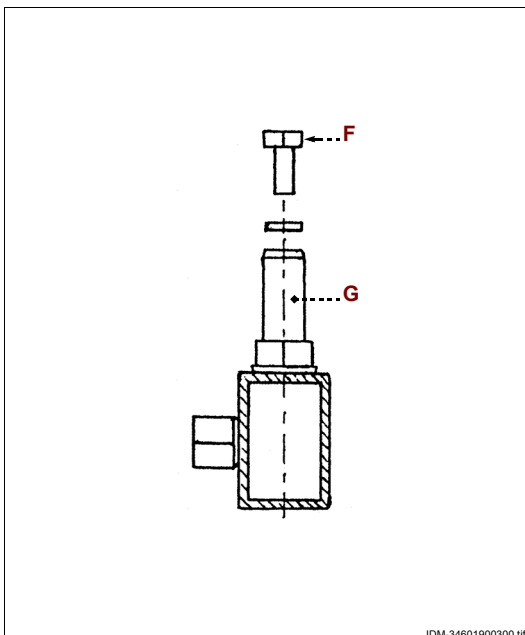


CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Proceder del modo indicado

ES

- 1-Cerrar la llave de alimentación del gas.
- 2-Aflojar los tornillos y desmontar el panel frontal.
- 3-Aflojar el tornillo (**F**) de la toma de presión.
- 4-Conectar el manómetro a la toma de presión (**G**).
- 5-Volver a abrir la llave de alimentación de gas.
- 6-Encender un quemador, girar el pomo hasta la posición de potencia máxima.
- 7-Comprobar que el valor de presión indicado en el manómetro esté en correspondencia con el indicado en la placa, pegada al aparato.



- 8-Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación de gas y desconectar el manómetro
- 9-Volver a montar el panel frontal y fijarlo con los tornillos.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

- Todas las intervenciones de mantenimiento extraordinario como la sustitución de componentes por rotura o desgaste, deben ser realizadas por personal autorizado, con la preparación adecuada y formación especial en el sector específico.
- Al finalizar las operaciones de mantenimiento (ordinario y extraordinario) antes de poner en funcionamiento el aparato, comprobar siempre que las intervenciones se hayan efectuado de forma correcta.

Engrase de la llave de gas

- 1-Cerrar la llave de alimentación del gas.
- 2-Quitar los pomos.
- 3-Desmontar el panel del cuadro de mando.
- 4-Destornillar los tornillos y quitar la cobertura.
- 5-Quitar el cono.
- 6-Limpiar el cono y su asiento.
- 7-Ponerle grasa al cono , introducirlo en su asiento y girarlo varias veces.
Utilizar grasa tipo Staburags M32
- 8-Quitar el cono para eliminar la grasa excedente.
- 9-Volver a montar el cono y la cobertura.
- 10-Volver a montar el panel del cuadro de mando y el pomo.

ES

Limpieza del quemador

- 1-Quitar las parrillas de cocción , las parrillas de soporte de piedra lava, los soportes de parrilla y la canaleta para la salida de líquidos.
- 2-Quitar los quemadores.
- 3-Limpiar con cuidado los quemadores y comprobar que los orificios no estén obstruidos.



Cuidado - Advertencia

Limpiar los orificios del quemador sin agrandarlos ni taparlos, para evitar el malfuncionamiento del quemador.

- 4-Volver a montar los quemadores.
- 5-Volver a montar la canaleta de salida de líquidos , las parrillas de soporte de piedra lava y las parrillas de cocción.

Sustitución de la llave de gas

- 1-Cerrar la llave de alimentación del gas.
- 2-Quitar los pomos.
- 3-Desmontar el panel del cuadro de mando.
- 4-Desmontar la portezuela de inspección lateral.
- 5-Aflojar todos los racores de la llave y cambiarla por una nueva.
- 6-Volver a montar todos los componentes

Cambiar los componentes del grupo llama piloto

- 1-Cerrar la llave de alimentación del gas.
- 2-Desmontar el panel frontal.
- 3-Desmontar la portezuela de inspección lateral.
- 4-Aflojar los tornillos de fijación del grupo llama piloto.
- 5-Quitar el quemador piloto y la bujía de encendido piezoeléctrico.
- 6-Considerar el estado de desgaste del quemador piloto y de la bujía de encendido piezoeléctrico y, si es necesario, cambiarlo por repuestos originales.
- 7-Aflojar el racor de conexión del gas para desmontar el inyector fijo.
- 8-Aflojar el racor de conexión del gas para desmontar el termopar.
- 9-Sustituir el inyector fijo y el termopar con repuestos originales.
- 10-Volver a montar todos los componentes

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual	3
Identificação do construtor e da máquina	3
Modalidade de pedido de assistência.....	4
Disposições de segurança.....	4
Disposições de segurança para a alimentação a GÁS.....	5
Sinais de segurança e informação.....	7
Disposições para a desembalagem, movimentação e instalação	8

GRELHADORES DE PEDRA LÁVICA

Descrição geral aparelhagem	10
Características técnicas.....	11
Descrição dos comandos.....	12
Conselhos para o uso	12
Limpeza da máquina	13
Procura de avarias.....	14
Ligação gás	14
Transformação alimentação gás.....	15
Controlo pressão gás.....	18
manutenção extraordinária	19

FINALIDADE DO MANUAL

O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista. Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.

O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.

Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.



Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.



Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.



Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.

PT

IT – II2H3+

20 ; 28-30/37 mbar

Installato:

Tipo gas - Pressione

IDM-34604900100.tif

O aparelho é posto à venda com a indicação da sigla do gás da rede que o construtor utilizou para ensaiar.

Se o gás da rede não corresponder ao utilizado no ensaio, o instalador, antes de efectuar a ligação à rede de alimentação do gás, deverá "transformar" o aparelho e indicar na chapa o tipo de gás que está a ser utilizado.

MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

- O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.
- O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.
- Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenirem qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).
- Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.
- Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.
- Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.
- Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.
- Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.
- Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

- Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.
- A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.
- Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no país de utilização.
- Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA PARA A ALIMENTAÇÃO A GÁS

Quando o aparelho é alimentado a gás, é necessário respeitar as disposições de segurança listadas.

- A instalação, a activação, a manutenção extraordinária e a ligação à alimentação do gás, devem ser feitas exclusivamente por pessoal autorizado, com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção, no respeito das normas e leis em vigor.
- O pessoal autorizado a efectuar a ligação, deve verificar que as características do gás da rede estejam conformes com as indicadas na chapa.
- Se o aparelho, além de ser alimentado a gás, possuir também dispositivos eléctricos, as características da linha de ligação devem corresponder às indicadas na chapa.

- Nunca utilize o aparelho com os tubos de alimentação do gás danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente o aparelho em condições de segurança e mande substituir os tubos por pessoal autorizado e qualificado.
- Quando acabar de usar, rode os botões de comando para desligar o aparelho, controle que os queimadores estejam apagados e feche a linha de alimentação do gás.
- Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., **FECHE A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS** e certifique-se que a zona de tratamento dos alimentos esteja completamente arrefecida.
- Se o aparelho possuir dispositivos eléctricos, além de **FECHAR A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS**, desligue também a alimentação eléctrica geral (ou então, desligue a ficha eléctrica).
- Controle sempre que os cabos de alimentação eléctrica estejam íntegros e eficientes. Mal note algum defeito, mande-os substituir por pessoal autorizado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.
- Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.
- Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.
- Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.
- Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.
- Não limpe o aparelho com jactos de água para não danificar os componentes e os dispositivos instalados.
- No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). **FECHE A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS** e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar o aparelho no tempo.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.



Perigo de queimadura: assinala que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.

Características do gás: indica as características do gás referidas ao país de utilização (tipo de gás, pressão do gás, etc.).

No aparelho (perto da boca de ligação do gás) encontra-se uma chapa com as indicações das várias características do gás e as referências ao país de utilização.

Se o gás da rede não corresponder ao utilizado no ensaio, o instalador, antes de efectuar a ligação à rede de alimentação do gás, deverá "transformar" o aparelho e indicar na chapa o tipo de gás que está a ser utilizado.

As figuras mostram as chapas em função do tipo de aparelho.

– Chapa com características do gás e sigla do país de utilização referidas às "Grelhas"

MOD.

	GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
Cat.	I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
	20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
P	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

mbar

Σ Qn kW

Nº

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo -Bauart

A

0051
CERT. Nº S1AR997

IDM-34604500100.tif

PT

DISPOSIÇÕES PARA A DESEMBALAGEM, MOVIMENTAÇÃO E INSTALAÇÃO

- A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade. Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada. Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.
- A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.
- A instalação deve ser feita por pessoal qualificado e autorizado que se deve certificar preventivamente que a linha de alimentação eléctrica responda às leis em vigor em matéria, às normas e às especificações em vigor no país de utilização.
- Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

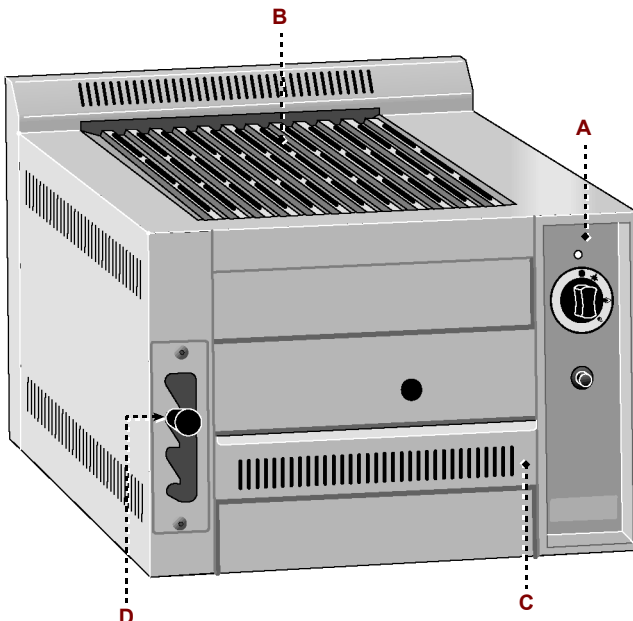
O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.

PT

Para as máquinas com características morfológicas particulares (forma, peso, dimensões, etc.), as informações contidas neste parágrafo podem não ser exaustivas. Eventuais informações suplementares estão indicadas no parágrafo "Modalidade de levantamento" de cada máquina.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

- O grelhador de pedra lávica B/50 - B/80 - B/115 é um aparelho alimentado a gás (GPL ou metano), projectado e construído para cozinhar alimentos (carne, peixe, verduras, etc.) destinados à alimentação humana.
- A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.
- Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.**
- O equipamento pode ser fornecido em vários modelos realizados com materiais seleccionados e técnicas de construção apropriadas para assegurar a máxima higiene, a resistência à oxidação, uma notável poupança energética e a segurança de funcionamento.
- A pedido, o aparelho pode ser equipado com um móvel de apoio (aberto ou fechado). A figura apresenta os principais componentes de um modelo da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



IDM-34601900100.tif

- A) Quadro de comandos:** é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver “Descrição dos comandos”).
- B) Grelha de cozedura:** é de ferro fundido esmaltado e serve de plano de apoio para os alimentos que devem ser preparados.
A grelha de cozedura pode ser utilizada nos dois planos: por exemplo, um plano para cozinhar o peixe e o outro para a carne, de modo a não misturar os sabores.
- C) Recipiente colector de restos:** serve para recolher os líquidos e os resíduos da cozedura.
- D) Pega:** serve para inclinar a grelha de cozedura e favorecer a drenagem dos líquidos no recipiente colector de restos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

<i>Descrição</i>	<i>Unidade de medida</i>	B/50	B/80	B/115
Potência	kW	8,5	17	23
Tipo de alimentação	Gás METANO - GPL			
Quantidade de energia consumida	kcal/h	7310	14620	19780
Consumo gás (GPL)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Consumo gás (metano)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Número queimadores	nº	3	6	8
Dimensões da máquina	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Dimensões do plano de cozedura	mm	320x540	640x540	960x540
Dimensões da embalagem	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Peso líquido	kg	42	73	103
Tipo de instalação	Instalação na banca			

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.

A) Botão comando queimadores: serve para acender, apagar e regular o queimador e para activar a chama piloto.

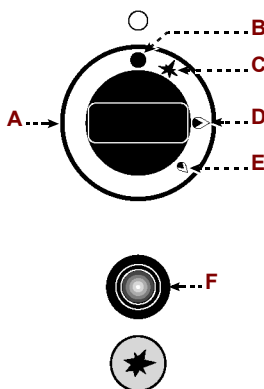
Posição (B): alimentação do gás fechada

Posição (C): permite acender a chama piloto.

Posição (D): chama do queimador programada na potência máxima.

Posição (E): chama do queimador programada na potência mínima.

F) Interruptor piezoeléctrico: serve para acender a chama piloto. É possível acender a chama piloto só se o botão (A) estiver na posição (C).



IDM-34601900200.tif

PT

CONSELHOS PARA O USO

Verifique que as características do gás da rede correspondam às indicadas na chapa do aparelho.



Cautela – Advertência

Não utilize o aparelho se as características do gás da rede não corresponderem às indicadas na respectiva chapa.

Se as características do gás da rede não corresponderem às indicadas na respectiva chapa, efectue a transformação do gás por um técnico especializado e autorizado.

1 - Remova a grelha de cozedura.

2 - Distribua uma camada uniforme de pedra lávica na respectiva grelha de suporte

3 - Volte a montar a grelha de cozedura.

- 4-Prema e rode o botão **(A)** no sentido anti-horário (pos. **(C)**) e contemporaneamente prema várias vezes no interruptor piezoeléctrico **(B)** para acender a chama piloto.
- 5-Mantenha premido o botão durante cerca de 10 seg para permitir a intervenção do termopar.
- 6-Rode o botão **(A)** no sentido anti-horário para programar a potência da chama.
- 7-Coloque os alimentos na grelha de cozedura.
- 8-Quando o alimento alcançar o justo grau de cozedura, retire-o com a ajuda dos respectivos utensílios.



Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, retire a eventual película protectora de revestimento e ponha-o a funcionar à temperatura máxima (cerca de 15 minutos) sem nenhum alimento para eliminar os cheiros desagradáveis. Espere que o equipamento arrefeça e se os cheiros persistirem, volte a repetir a operação.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Para limpar o aparelho (no fim do dia ou quando necessário), FECHÉ A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS e deixe-a arrefecer.

- Retire a grelha de cozedura e o recipiente colector de restos.
- Lave a grelha e o recipiente colector de restos com detergentes para uso alimentar, enxágue-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.
- Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.
- Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

PT



Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se se prevê não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, depois de ter FECHADO A LINHA DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS e de o ter limpo, proteja-o adequadamente para não se sujar.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização.

Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.



Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 2: Anomalias de funcionamento

<i>Inconveniente</i>	<i>Causas</i>	<i>Soluções</i>
Cheiro a gás	Fuga ocasional devida ao facto de a chama se ter desligado	Fechre a torneira de alimentação do gás e areje o local
A chama piloto não se acende	O interruptor piezoeléctrico não funciona	Verifique a eficiência do interruptor piezoeléctrico.
	Acenda manualmente com chama livre	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
A chama piloto não fica acesa	O termopar não aquece adequadamente	Insista com o acto de acendimento

LIGAÇÃO GÁS

PT

- Todas as intervenções de ligação, transformação e controlo da pressão do gás devem ser realizadas por pessoal autorizado que deve possuir qualificações técnicas específicas e particulares capacidades no sector específico. Isto também vale para todas as intervenções de manutenção extraordinária tal como a lubrificação e/ou a substituição das torneiras e dos termopares ou dos queimadores.
- Aplique no tubo de alimentação do gás do aparelho, uma torneira para poder interromper, em caso de necessidade, a ligação com a instalação de alimentação a gás.
- A torneira (não fornecida com o aparelho) deve ser instalada numa posição bem visível e acessível, de modo a se poder ver facilmente o seu estado de funcionamento (aberta ou fechada).

TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAÇÃO GÁS

O aparelho é posto à venda com a indicação da sigla do gás da rede que o construtor utilizou para ensaiar.

Se o gás da rede não corresponder ao utilizado no ensaio, o instalador, antes de efectuar a ligação à rede de alimentação do gás, deverá "transformar" o aparelho e indicar na chapa o tipo de gás que está a ser utilizado.



Importante

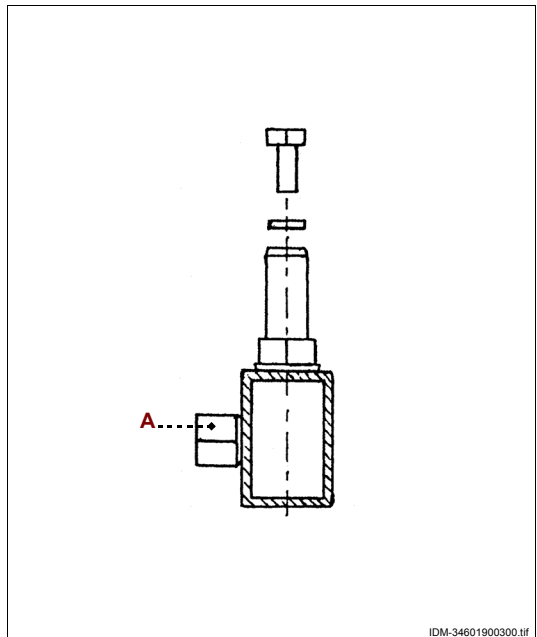
Terminada a "transformação" do aparelho à alimentação do gás em uso, certifique-se de que não haja fugas de gás ou anomalias de funcionamento, volte a ensaiar e indique na chapa de identificação o tipo de gás que está a ser utilizado.

Para "transformar" e adaptar o aparelho à alimentação do gás que está a ser utilizado, feche a torneira de alimentação do gás e efectue as operações listadas.

- Substituição bico queimador.
- regulação do ar no queimador
- Regulação potência térmica no mínimo
- substituição bico da chama piloto

Substituição bico queimador

- 1** - Remova as grelhas de cozedura , as grelhas de suporte da pedra lávica, os suportes da grelha e a canaleta de recolha.
- 2** - Retire os queimadores.
- 3** - Desaperte o bico **(A)** e substitua-o com o indicado para o tipo de gás que está a ser utilizado.



IDM-34601900300.tif

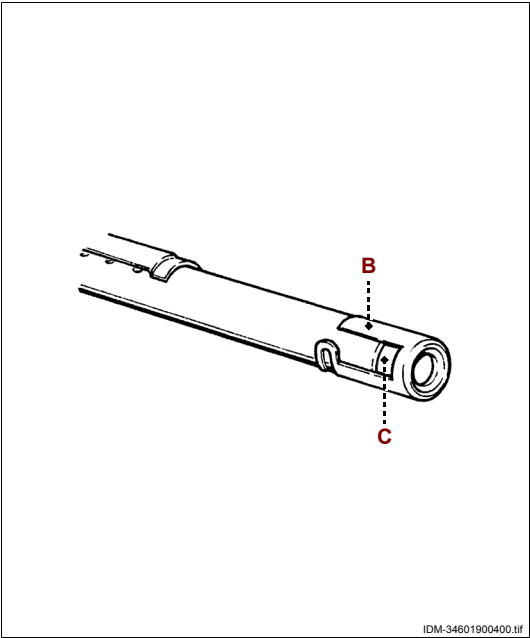
Tabela 3: Dimensão dos bicos

Modelo da máquina	B/50		B/80		B/115	
Tipo de gás de alimentação	Diâmetro bico queimador	Diâmetro injector piloto	Diâmetro bico queimador	Diâmetro injector piloto	Diâmetro bico queimador	Diâmetro injector piloto
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

Regulação do ar no queimador

PT

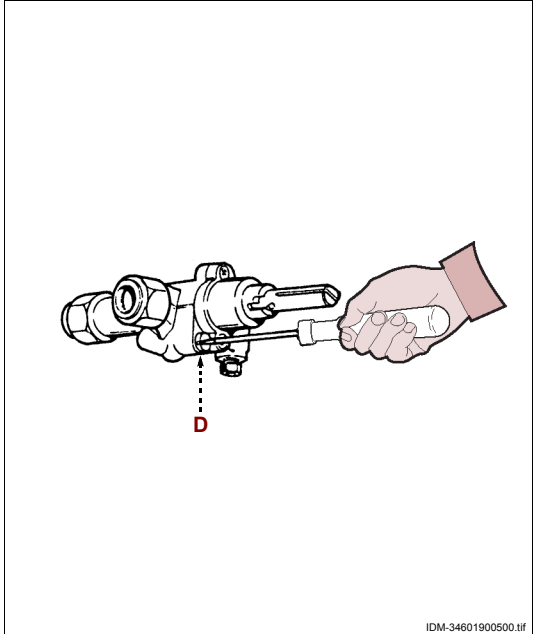
- 1-Afrouxe os parafusos de fixação da base (**B**).
- 2-Rode a base para regular a dimensão da abertura (**C**) (ver dados indicados na tabela).
- 3-Aperte o parafuso de fixação da base.
- 4-Volte a montar os queimadores.
- 5-Volte a montar a canaleta de recolha , os suportes da grelha , as grelhas de suporte da pedra lávica e as grelhas de cozedura.



Regulação potência térmica no mínimo

Aparelho com alimentação a GÁS METANO.

- 1-Acenda o aparelho e deixe-o a funcionar na máxima potência durante cerca de 10 minutos.
- 2-Rode o botão de comando do queimador para a posição de potência mínima e retire-o.
- 3-Actue no parafuso de regulação do mínimo (**D**) no sentido horário ou anti-horário de modo a obter uma chama estável.
- 4-Rode o botão de comando do queimador para o desligar.
- 5-Repita a regulação do mínimo, se o aparelho possuir outro queimador.
- 6-Lacre com tinta o parafuso de regulação e repita a operação também no outro queimador (se presente).
- 7-Volte a montar o botão do queimador e também o do outro (se presente).

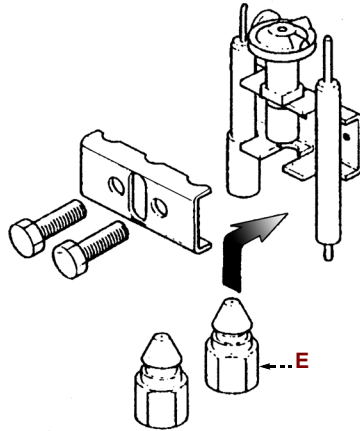


Aparelho com alimentação GÁS LÍQUIDO (GPL)

- 1-Retire o botão.
- 2-Aperte completamente o parafuso (**D**) de regulação do mínimo.
- 3-Retire o botão e aperte o parafuso do segundo queimador (se presente).
- 4-Acenda o aparelho e controle que a chama esteja estável.
- 5-Desligue o aparelho, lacre com tinta o parafuso de regulação e repita a operação também no outro queimador (se presente).
- 6-Volte a montar o botão do queimador e também o do outro (se presente).

Substituição bico da chama piloto

- 1-Retire o recipiente colector de restos e a respectiva tampa.
- 2-Desaperte o bico (**E**) e substitua-o com o indicado para o tipo de alimentação de gás que está a ser utilizado.
- 3-Volte a montar o recipiente colector de restos e a respectiva tampa.

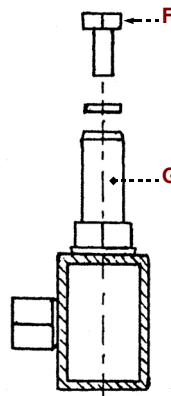


IDM-34601900600.tif

CONTROLO PRESSÃO GÁS

Proceda da seguinte maneira.

- 1-Fecher a torneira de alimentação do gás.
- 2-Desaperte os parafusos e desmonte o painel frontal.
- 3-Desaperte o parafuso (**F**) da alimentação de pressão.
- 4-Ligue o manómetro à alimentação de pressão (**G**).
- 5-Volte a abrir a torneira de alimentação do gás.
- 6-Acenda um queimador, rode o botão para a posição de potência máxima.
- 7-Verifique que o valor da pressão indicado no manómetro corresponda ao indicado na chapa aplicada no aparelho.



IDM-34601900300.tif

- 8-Desligue o queimador, feche a torneira de alimentação do gás e desligue o manómetro.
- 9-Volte a montar o painel frontal e fixe-o com os parafusos.

MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

- Todas as intervenções de manutenção extraordinária, tal como a substituição de componentes por ruptura ou gasto, devem ser efectuadas por pessoal autorizado, com qualificações técnicas específicas e particulares capacidades no sector específico.
- No fim das operações de manutenção (ordinária e extraordinária), antes de pôr o aparelho a funcionar, verifique sempre que as intervenções tenham sido efectuadas correctamente.

Lubrificação torneira do gás

- 1-Fecher a torneira de alimentação do gás.
- 2-Retire os botões.
- 3-Desmonte o painel do quadro de comandos.
- 4-Desaperte os parafusos e retire a calota.
- 5-Retire o cone.
- 6-Limpe o cone e o seu lugar.
- 7-Unte o cone com massa consistente, coloque-o no seu lugar e rode-o algumas vezes.
Utilize a massa consistente tipo Staburags M32
- 8-Retire o cone para eliminar a massa consistente em excesso.
- 9-Volte a montar o cone e a calota.
- 10-Volte a montar o painel do quadro de comandos e o botão.

PT

Limpeza queimador

- 1-Remova as grelhas de cozedura , as grelhas de suporte da pedra lávica, os suportes da grelha e a canaleta de recolha.
- 2-Retire os queimadores.
- 3-Limpe cuidadosamente os queimadores e verifique que os furos não estejam tapados.



Cautela – Advertência

Limpe os furos do queimador sem os alargar e sem os tapar para não provocar o mau funcionamento do queimador.

- 4-Volte a montar os queimadores.
- 5-Volte a montar a canaleta de recolha , os suportes da grelha , as grelhas de suporte da pedra lávica e as grelhas de cozedura.

Substituição torneira a gás

- 1 - Feche a torneira de alimentação do gás.
- 2 - Retire os botões.
- 3 - Desmonte o painel do quadro de comandos.
- 4 - Desmonte a portinhola de inspecção lateral.
- 5 - Desaperte todas as junções da torneira e substitua-a com uma nova.
- 6 - Volte a montar todos os componentes.

Substituição componentes grupo chama piloto

- 1 - Feche a torneira de alimentação do gás.
- 2 - Desmonte o painel frontal.
- 3 - Desmonte a portinhola de inspecção lateral.
- 4 - Afrouxe os parafusos de fixação do grupo chama piloto.
- 5 - Retire o queimador piloto e a vela de acendimento piezoelétrica.
- 6 - Avalie o estado de desgaste do queimador piloto e da vela de acendimento piezoelétrica e, se necessário, substitua-os com peças sobresselentes originais.
- 7 - Desaperte a junção de ligação do gás para desmontar o injector fixo.
- 8 - Desaperte a junção de ligação do gás para desmontar o termopar.
- 9 - Substitua o injector fixo e o termopar com peças sobresselentes originais.
- 10 - Volte a montar todos os componentes.

**ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА
ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

Цель руководства.....	3
Данные производителя и оборудования	3
Порядок оформления заявки на техобслуживание	4
Инструкции по технике безопасности	4
Правила техники безопасности для ГАЗОВОГО оборудования	5
Знаки предупреждения и безопасности..	7
Инструкции по распаковке, перемещению и установке	8

ГРИЛЬ С ЛАВОВЫМ КАМНЕМ

Общее описание оборудования	10
Технические характеристики.....	11
Описание органов управления	12
Рекомендации по эксплуатации.....	12
Чистка прибора	13
Обнаружение неисправностей.....	14
подключение газа.....	14
переоборудование системы подачи газа	15
проверка давления	18
внеплановое техобслуживание.....	19

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было оставлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы. Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.

Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.



Важно

Указывает на техническую информацию особой важности, которой нельзя пренебрегать.



Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не подвергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.



Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.

IT – II2H3+

20 ; 28-30/37 mbar

Installato:

Tipo gas - Pressione

При поступлении прибора в продажу на нем указан тип газа, поступающего из сети газоснабжения, под который прибор был отлажен производителем при проведении наладки.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении наладки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделит особое внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.
- На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
- Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
- Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
- Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

- Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.
- В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.
- Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.
- Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
- На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение отдельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ГАЗОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

В случае работы с газовыми приборами необходимо соблюдать перечисленные ниже правила техники безопасности.

- Установка, ввод в эксплуатацию, плановое техобслуживание и подключение к источнику газоснабжения должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе, в соответствии с действующими стандартами и законами.
- Персонал, в обязанности которого входит выполнение подключения, должен убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, указанным на паспортной табличке.

- Если газовое оборудование оснащено также электрическими устройствами, то характеристики сети энергоснабжения должны соответствовать данным, приведенным на паспортной табличке.
- Не использовать оборудование при наличии поврежденных или неисправных газовых труб. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену труб уполномоченными и квалифицированными специалистами.
- По завершении эксплуатации прибора повернуть ручки управления и выключить прибор, удостовериться, что горелки выключены и перекрыть трубопровод подачи газа.
- Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и убедиться, что зона, в которой осуществляется тепловая обработка пищевых продуктов, полностью остыла.
- Если прибор оснащен электрическими устройствами, необходимо не только **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА**, но и отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки).
- Каждый раз проверять кабели электропитания на предмет целостности и эффективности. При выявлении повреждений, немедленно обеспечить их замену, которая должна выполняться уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в соответствующем секторе.
- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов и установленных устройств.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). **ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА** и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



Опасность получения ожогов: указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.

Характеристики газа: приводятся характеристики газа для страны эксплуатации прибора (тип газа, давление газа и т.п.).

На приборе (рядом с разъемом для подвода газа) помещена табличка с указанием различных характеристик газа для страны эксплуатации прибора.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении наладки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

На иллюстрации изображены таблички в зависимости от типа оборудования.

–Табличка с характеристиками газа и сокращенное обозначение страны эксплуатации для "грилей".

MOD.

GB-IT-PT ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU		NL	CH	NO
I12H3+	I12E+3+	I12H3B/P	I2E+ : I3+	I2E		I12L3 B/P	I12H3B/P	I3B/P
20	20/25	20	20/25	20		25	20	30
28-30/37	28-30/37	30	28-30/37			30	50	

Σ Qn kW

N°

G25 m³/h

G20 m³/h

G30 kg/h

Type – Tipo -Bauart

A

CE

CERT. N°S1AR997

0051

mbar

IDM-34604500100.tif



ИНСТРУКЦИИ ПО РАСПАКОВКЕ, ПЕРЕМЕЩЕНИЮ И УСТАНОВКЕ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.

В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.

Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.

– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.

При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

– Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.

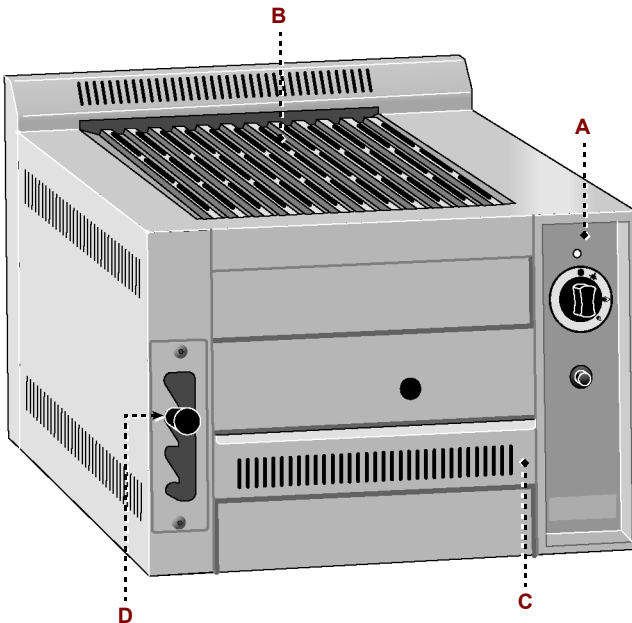
– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, поветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.

РУ **Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречно эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.**

Для оборудования с нестандартными конструктивными характеристиками (форма, вес, размеры и т.п.) информация, приведенная в настоящем параграфе, может не быть исчерпывающей. В случае необходимости, дополнительная информация приведена в параграфе "Методы подъема" для каждого конкретного вида оборудования.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Гриль с лавовым камнем В/50 - В/80 - В/115 представляет собой прибор, работающий на газе (СПГ или метан), спроектированный и изготовленный для приготовления пищевых продуктов (мясо, рыба, овощи и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
 - Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.
 - **Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.**
 - Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.
 - По заявке прибор может быть оснащен опорной тумбой (открытой или закрытой).
- На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-34601900100.tif

- А) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. “Описание органов управления”).
- В) Решетка для приготовления продуктов:** выполнена из эмалированного чугуна, на ней размещаются и готовятся продукты.
Решетка может использоваться с обеих сторон: например, с одной стороны ее можно использовать для приготовления рыбы, а с другой – для приготовления мяса, чтобы не смешивать продукты с разными вкусовыми характеристиками.
- С) Поддон для отходов:** служит для сбора жидких и твердых отходов.
- Д) Рукоятка:** позволяет наклонять решетку, чтобы сливать жир в поддон для отходов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	Единица измерения	В/50	В/80	В/115
Мощность	kW	8,5	17	23
Тип питания	Газ МЕТАН - СПГ			
Потребляемая энергия	kcal/h	7310	14620	19780
Потребление газа (СПГ)	kg/h	0,67	1,34	1,813
Потребление газа (метан)	m3/h	0,90	1,80	2,439
Число горелок	n°	3	6	8
Размеры прибора	mm	490x700x330	810x700x330	1140x700x330
Размеры жарочной поверхности	mm	320x540	640x540	960x540
Размеры упаковки	mm	740x540x530	980x740x530	1200x740x530
Вес нетто	kg	42	73	103
Тип установки	Установка на столе			

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

А) Ручка для управления

горелкой: служит для включения, выключения и регулировки горелки, а также для поджига запального фитиля.

Положение (В): подача газа перекрыта

Положение (С): поджиг запального фитиля подключен.

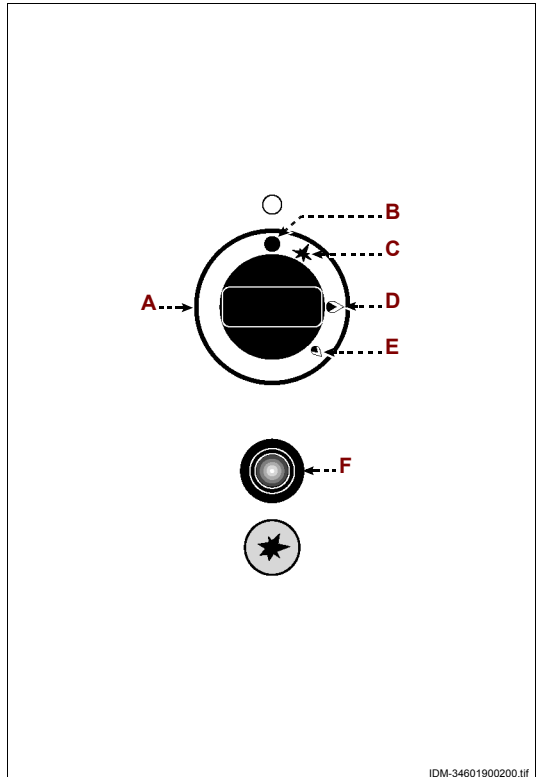
Положение (D): задана максимальная мощность пламени горелки.

Положение (Е): задана минимальная мощность пламени горелки.

Ф) Пьезоэлектрический

выключатель: служит для поджига запального фитиля.

Поджиг запального фитиля возможен только в том случае, если ручка (А) находится в положении (С).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Убедиться, что характеристики газа в сети газоснабжения соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке прибора.



Осторожно - Предупреждение

Не использовать прибор, если газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.

Если характеристики газа в сети газоснабжения не соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке, обратиться к опытному техническому специалисту, обладающему соответствующей квалификацией, для переоборудования прибора.

1-Снять решетку для приготовления продуктов.

2-Равномерно распределить слой лавового камня на специальной опорной решетке

3-Установить обратно решетку.

- 4 - Нажать и повернуть ручку **(А)** против часовой стрелки (поз. **(С)**) и одновременно несколько раз нажать на пьезоэлектрический выключатель **(В)** для включения запального фитиля.
- 5 - Удерживать нажатой ручку приблизительно в течение 10 сек., пока не сработает термopapa.
- 6 - Повернуть ручку **(А)** против часовой стрелки для задания уровня мощности пламени.
- 7 - Поместить пищевые продукты на решетку.
- 8 - Когда продукт достигнет нужной степени готовности, собрать его при помощи специальных приспособлений.



Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, снять защитную пленку покрытия и дать прибору поработать при максимальной температуре (около 15 минут) без пищевых продуктов, чтобы устранить неприятные запахи. Дождаться охлаждения прибора и, если запах не устранен, повторить операцию.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА и дождаться остывания прибора.

- Снять решетку и поддон для отходов.
- Вымыть решетку и поддон чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем оолоснуть их и тщательно высушить перед последующим монтажом.
- Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
- Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.



Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо, прежде всего, ПЕРЕКРЫТЬ ТРУБОПРОВОД ПОДАЧИ ГАЗА, затем почистить его и должным образом защитить от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.

Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.



Важно

Не снимать внутренние части прибора.

Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 2: Неисправности в работе

<i>Неисправность</i>	<i>Причины</i>	<i>Способы устранения</i>
Запах газа	Случайная утечка газа в результате погасания пламени	Перекрыть газовый кран и проветрить помещение
Запальный фитиль не зажигается	Не работает пьезоэлектрический выключатель	Проверить эффективность пьезоэлектрического выключателя.
	Зажечь вручную при помощи спички или зажигалки	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
Запальный фитиль гаснет	Недостаточно разогретая термопара	Зажигать в течение более длительного времени

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

РУ

- Все работы по подключению к сети газоснабжения, переоборудованию на другой тип газа и контролю давления газа должны выполняться уполномоченными специалистами, обладающими должной технической компетенцией и опытом в конкретном секторе. Аналогично данное правило относится и к операциям внепланового техобслуживания, таким как смазка и/или замена кранов, замена термопар или горелок.
- Установить на газовой трубе прибора кран, позволяющий перекрывать, в случае необходимости, подачу газа из этой газоснабжения.
- Кран (не входит в комплект поставки прибора) должен устанавливаться в хорошо заметном и легко доступном месте таким образом, чтобы можно было без труда определить, в каком положении (открыт или закрыт) он находится.

ПЕРЕОБОРУДОВАНИЕ СИСТЕМЫ ПОДАЧИ ГАЗА

При поступлении прибора в продажу на нем указан тип газа, поступающего из сети газоснабжения, под который прибор был отлажен производителем при проведении наладки.

Если газ из сети газоснабжения отличается от того, который использовался при проведении наладки, то перед выполнением подключения к сети газоснабжения, необходимо выполнить переоборудование прибора и указать на паспортной табличке тип используемого газа.



Важно

По завершении переоборудования прибора для используемого газа убедиться в отсутствии утечек газа или неполадок в работе, выполнить наладку и указать на паспортной табличке тип используемого газа.

Для переоборудования и адаптации прибора под подачу газа из сети газоснабжения, перекрыть кран подачи газ и выполнить перечисленные ниже операции.

- Замена форсунки горелки:
- регулировка первичного воздуха горелки
- Регулировка тепловой мощности в минуту
- замена форсунки запального фитиля

Замена форсунки горелки

- 1** - Снять решетку для приготовления продукта, опорные решетки для лавового камня, держатели решетки и сточный желоб.
- 2** - Извлечь горелки:
- 3** - Открутить форсунку (**A**) и заменить ее на другую, подходящую для используемого газа.

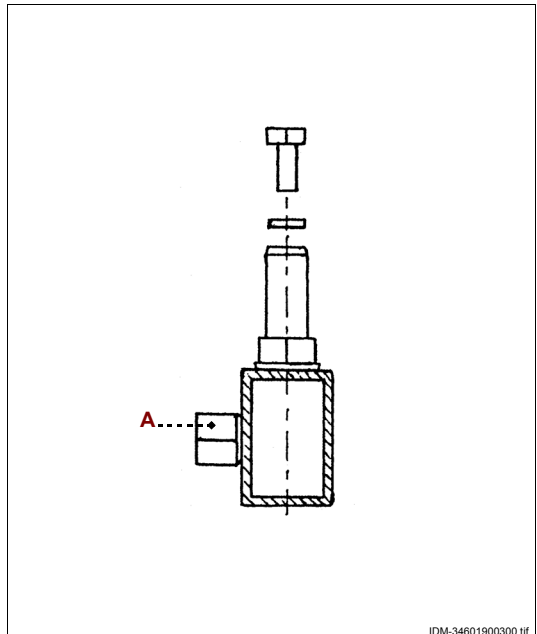
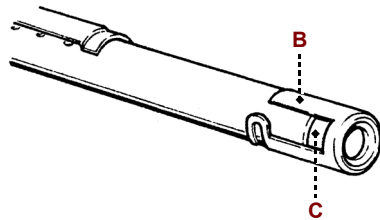


Таблица 3: размеры форсунок

Модель оборудования	В/50		В/80		В/115	
Тип газа	Диаметр форсунки горелки	Диаметр инжектора запального фитиля	Диаметр форсунки горелки	Диаметр инжектора запального фитиля	Диаметр форсунки горелки	Диаметр инжектора запального фитиля
G20 (20mbar)	3 x 1,35mm	1 x 0,30mm	6 x 1,35mm	2 x 0,30mm	8 x 1,35mm	2 x 0,30mm
G25 (20mbar)	3 x 1,55mm	1 x 0,30mm	6 x 1,55mm	2 x 0,30mm	8 x 1,55mm	2 x 0,30mm
G25 (25mbar)	3 x 1,45mm	1 x 0,30mm	6 x 1,45mm	2 x 0,30mm	8 x 1,45mm	2 x 0,30mm
G30 (28-30/37mbar)	3 x 0,92mm	1 x 0,20mm	6 x 0,92mm	2 x 0,20mm	8 x 0,92mm	2 x 0,20mm
G30 (50mbar)	3 x 0,80mm	1 x 0,20mm	6 x 0,80mm	2 x 0,20mm	8 x 0,80mm	2 x 0,20mm

Регулировка первичного воздуха горелки

- 1-Ослабить крепежный винт наконечника **(В)**.
- 2-Повернуть наконечник , чтобы отрегулировать размер прорези **(С)** (см. данные, приведенные в таблице).
- 3-Затянуть крепежный винт наконечника.
- 4-Установить обратно горелки:
- 5-Установить на место сточный желоб , держатели решетки , опорные решетки для лавового камня и решетку для приготовления пищи.

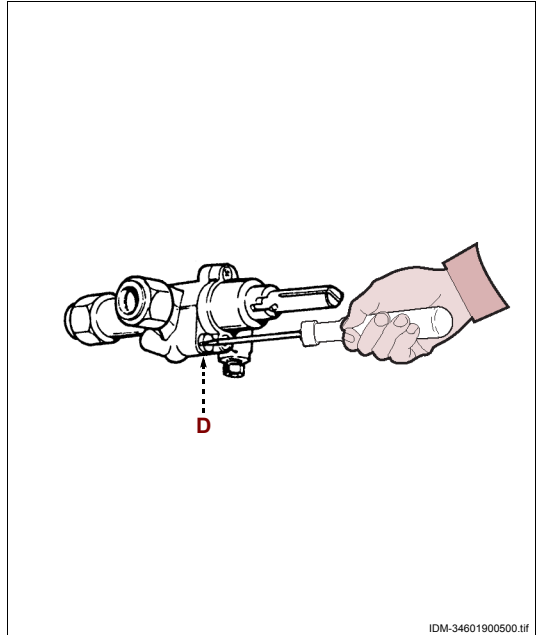


IDM-34601900400.tif

Регулировка тепловой мощности в минуту

*Прибор, работающий на
МЕТАНЕ.*

- 1-Включить прибор и дать ему поработать на максимальной мощности приблизительно в течение 10 минут.
- 2-Повернуть ручку управления горелкой в положение минимальной мощности и извлечь ее.
- 3-Повернуть винт регулировки минимального пламени (**D**) по или против часовой стрелки так, чтобы получить стабильное пламя.
- 4-Повернуть ручку управления горелкой, чтобы выключить горелку.
- 5-Повторить регулировку минимального пламени, если прибор оснащен второй горелкой.
- 6-Загерметизировать регулировочный винт краской и повторить операцию на второй горелке (если имеется).
- 7-Установить на место ручку первой и второй (если имеется) горелки.



IDM-34601900500.tif

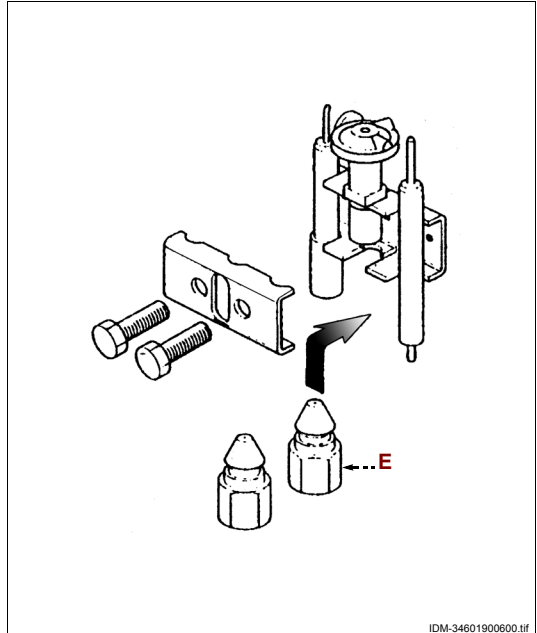
Прибор, работающий на СЖИЖЕННОМ ГАЗЕ (СПГ).

- 1-Снять ручку:
- 2-Полностью открутить винт (**D**) регулировки минимального пламени.
- 3-Снять ручку и закрутить винт второй горелки (если имеется).
- 4-Включить прибор и проверить, чтобы пламя было стабильным.
- 5-Выключить прибор, загерметизировать регулировочный винт краской и повторить операцию на второй горелке (если имеется).
- 6-Установить на место ручку первой и второй (если имеется) горелки.

РУ

Замена форсунки запального фитиля

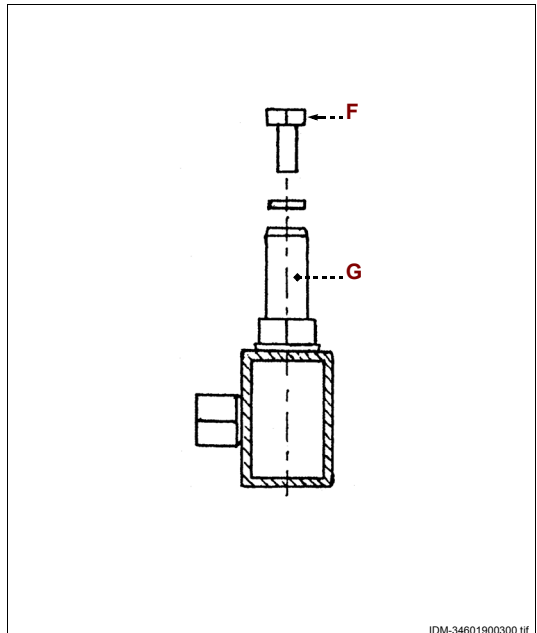
- 1-Извлечь поддон для сбора отходов и соответствующую крышку..
- 2-Открутить форсунку (E) и заменить ее на форсунку, подходящую для используемого газа.
- 3-Установить на место поддон для сбора отходов и соответствующую крышку.



ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ

Действовать в указанном порядке.

- 1-Перекрыть кран подачи газа.
- 2-Открутить винты и снять переднюю панель.
- 3-Открутить винт (F) штуцера для отбора давления.
- 4-Подсоединить манометр к штуцеру для отбора давления (G).
- 5-Открыть кран подачи газа.
- 6-Включить горелку, повернуть ручку в положение максимальной мощности.
- 7-Удостовериться, что значение, указываемое на манометре, соответствует значению, приведенному на паспортной табличке прибора.



- 8-Выключить горелку, перекрыть кран подачи газа и отсоединить манометр.
- 9-Установить на место переднюю панель и закрепить ее винтами.

ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- Все операции внепланового техобслуживания, такие как замена компонентов в результате их поломки или износа, должны выполняться уполномоченными специалистами, обладающими надлежащей технической компетенцией и опытом в конкретном секторе.
- После проведения техобслуживания (планового или внепланового), перед включением прибора, необходимо обязательно убедиться, что работы выполнены надлежащим образом.

Смазка крана подачи газа

- 1-Перекрыть кран подачи газа.
- 2-Снять ручки:
- 3-Снять панель щита управления.
- 4-Открутить винты и извлечь колпачок.
- 5-Извлечь конус:
- 6-Почистить конус и его посадочное место.
- 7-Смазать конус консистентной смазкой, установить его на место и повернуть несколько раз.
Использовать консистентную смазку типа Staburags M32
- 8-Извлечь конус , чтобы удалить излишки консистентной смазки.
- 9-Установить обратно конус и колпачок.
- 10-Установить обратно панель щита управления и ручку.

Чистка горелки:

- 1-Снять решетку для приготовления продукта, опорные решетки для лавового камня, держатели решетки и сточный желоб.
- 2-Извлечь горелки:
- 3-Тщательно почистить горелки и проверить, чтобы отверстия не были закупорены.



Осторожно - Предупреждение

Чистить отверстия горелки, избегая их расширения или закупорки, что может привести к неисправной работе горелки

- 4-Установить обратно горелки:
- 5-Установить на место сточный желоб , держатели решетки , опорные решетки для лавового камня и решетку для приготовления пищи.

Замена крана подачи газа

- 1 - Перекрыть кран подачи газа.
- 2 - Снять ручки:
- 3 - Снять панель щита управления.
- 4 - Снять дверку бокового смотрового окошка.
- 5 - Открутить все патрубки с крана и заменить его на новый.
- 6 - Установить обратно все компоненты.

Замена компонентов фитильного блока

- 1 - Перекрыть кран подачи газа.
- 2 - Снять переднюю панель.
- 3 - Снять дверку бокового смотрового окошка.
- 4 - Ослабить винты крепления фитильного блока.
- 5 - Извлечь фитильную горелку и свечу пьезоэлектрического зажигания.
- 6 - Оценить степень износа фитильной горелки и свечи пьезоэлектрического зажигания и, если потребуется, заменить их, используя оригинальные запчасти.
- 7 - Открутить патрубок для подсоединения газа и снять неподвижный инжектор.
- 8 - Открутить патрубок для подсоединения газа и снять термопару.
- 9 - Заменить неподвижный инжектор и термопару , используя оригинальные запчасти.
- 10 - Установить обратно все компоненты.



B/50

Macchina per cuocere carne, pesce, verdure, ecc. Il funzionamento consiste nel riscaldare la pietra lavica posta su una griglia di supporto in acciaio. La macchina è dotata di una griglia di cottura in ghisa smaltata opaca che può essere utilizzata da una parte per la carne e dall'altra per il pesce. Struttura in acciaio inox - doppia parete di isolamento - accensione con piezoelettrico - alimentazione a metano, in dotazione kit G.P.L. - griglia di cottura brevettata, inclinabile in 4 posizioni - cassetto raccolta residui di cottura. I modelli 80 e 115 permettono la regolazione e l'accensione indipendente di metà piano di cottura.

Optional: mobile di sostegno aperto o chiuso.

Meat, fish, vegetable cooking appliance. Operations consist in heating the lava stone placed on a steel support grill. The machine is equipped with a opaque enamel cast iron cooking grill that can be used for meat on one side and for fish on the other.

Stainless steel structure - dual insulation wall - piezoelectric ignition - Methane gas powered, L.P.G. kit supplied - patented cooking grill with 4-way tilt - drip drawer. Models 80 and 115 independently turn on and adjust the two cooking surface halves.

Optional: Open or closed housing unit.

Machine pour cuire la viande, le poisson, les légumes, etc. Le fonctionnement consiste à réchauffer la pierre de lave placée sur une grille de support en acier. La machine est équipée d'un gril de cuisson en fonte émaillée opaque qui peut servir pour la viande ou pour le poisson.

Structure en acier inox - double cloison d'isolation - allumage au piézoélectrique - alimentation au méthane, de série kit GPL - gril de cuisson brevetée, inclinable dans 4 positions - tiroir de récolte des résidus de cuisson. Les modèles 80 et 115 permettent le réglage et l'allumage indépendant de la moitié du plan de cuisson.

En option: meuble d'appui ouvert ou fermé.



B/80

Tischgerät zum Garen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw. Der Betrieb besteht im Erhitzen des auf einem Stützrost aus Stahl befindlichen Lavasteins. Das Gerät ist mit einem Garrost aus matt lackiertem Gusseisen ausgestattet, das von einer Seite für Fleisch, von der anderen für Fisch verwendet kann.

Rahmen aus Inox-Stahl - doppelte Isolierwand - Einschaltung mit Piezoelektrik - Methan-Versorgung, LPG-Kit im Lieferumfang - in 4 Positionen neigbarer, patentierter Garrost - Kochreste-Sammelkasten. Die Modelle 80 und 115 erlauben die unabhängige Einstellung und Einschaltung der Kochplattenhälfte.

Optional: offenes oder geschlossenes Aufnahmemeßel

Máquina para cocer carnes, pescado, verduras, etc. El funcionamiento consiste en calentar la piedra lava colocada sobre una parrilla de soporte de acero. La máquina está dotada de una parrilla de cocción de hierro fundido esmaltado opaco que puede emplearse de un lado para la carne y del otro para el pescado. Estructura de acero inoxidable - pared de aislamiento doble - encendido con piezoeléctrico - alimentación con gas metano, en dotación kit G.P.L. - parrilla de cocción patentada, inclinable de 4 posiciones - cajón recolección de residuos de la cocción. Los modelos 80 y 115 permiten la regulación y el encendido independiente de la mitad del plano de cocción.

Optional: Mueble de soporte abierto o cerrado.



B/115 CON MOBILE / WITH HOUSING UNIT

Прибор для приготовления мяса, рыбы, овощей и т.п. Принцип действия заключается в нагревании лавового камня, помещенного на опорной решетке из нержавеющей стали. Прибор оснащен жарочной решеткой из матового эмалированного чугуна, которая с одной стороны может использоваться для приготовления мяса, а с другой стороны - для приготовления рыбы.

Корпус из нержавеющей стали, двойная изоляционная перегородка, пьезоэлектрическое зажигание, работа на метане, в комплекте с оснасткой для работы на сжиженном природном газе, запатентованная жарочная решетка, 4 угла наклона, поддон для сбора отходов. В моделях 80 и 115 существует возможность независимой регулировки и включения половины жарочной поверхности.

Дополнительная комплектация: открытая или закрытая опорная тумба.

MODELLO MODÈLE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	B/50	B/80	B/115
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	8,5 kW	17 kW	23 kW
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	METANO - GPL		
CALORIE CALORIES CALORÍAS	CALORIES KALORIEN КАЛОРИИ	7310 Kcal/h	14620 Kcal/h	19780 Kcal/h
CONSUMO METANO METHANE CONSUMPTION CONSUMMATION DE METHANE ERDGASVERBRAUCH CONSUMO METANO РАСХОД МЕТАНА		0,90 m³/h	1,80m³/h	2,439m³/h
CONSUMO GPL LPG CONSUMPTION CONSUMMATION DE GPL LPG-VERBRAUCH CONSUMO GPL РАСХОД СЖИЖЕННОГО ПРИРОДНОГО ГАЗА		0,67 Kg/h	1,34 Kg/h	1,813 Kg/h
BRUCIATORI BRÔLEURS QUEMADORES	BURNERS BRENNER ГОРЕЛКИ	N° 3	N° 6	N° 8
ACCENSIONE MISE EN FONCTION ENCENDIDO	IGNITION ANZÜNDEN ВКЛЮЧЕНИЕ	N° 1 PIEZOELETTRICI	N° 2 PIEZOELETTRICI	
MANOPOLA REGOLAZIONE MANETTE DE REGLAGE POMO DE REGULACIÓN	ADJUSTMENT KNOB EINSTELLKNOPF РЕГУЛИРОВОЧНАЯ РУЧКА	N° 1	N° 2	
DIMENSIONI PIANO COTTURA COOKING TOP DIMENSIONS DIMENSIONS DU PLAN DE CUISSON ABMESSUNGEN DER KOCHPLATTE DIMENSIONES PLANO DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ		320x540 (mm)	640x540 (mm)	960x540 (mm)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	490x700x330h (mm)	810x700x330h (mm)	1140x700x330h (mm)
DIMENSIONI CON MOBILE DIMENSIONS WITH HOUSING UNIT DIMENSIONS AVEC LE MEUBLE ABMESSUNGEN MIT MÖBELSTÜCK DIMENSIONES CON MUEBLE РАЗМЕРЫ С ТУМБОЙ		490x700x850h (mm)	810x700x850h (mm)	1140x700x850h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	42 Kg	73 Kg	103 Kg
PESO NETTO MOBILE NET TROLLEY WEIGHT POIDS NET DU MEUBLE NETTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO NETO MUEBLE ВЕС НЕТТО ТУМБЫ		18 Kg	22 Kg	27 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	48 Kg	80 Kg	110 Kg
PESO LORDO MOBILE GROSS TROLLEY WEIGHT POIDS BRUT DU MEUBLE BRUTTOGEWICHT DES MÖBELSTÜCKS PESO BRUTO MUEBLE ВЕС БРУТТО ТУМБЫ		20 Kg	24 Kg	31 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		740x540x530h (mm)	980x740x530h (mm)	1200x740x530h (mm)
DIMENSIONI IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING DIMENSIONS DIMENSIONS D' EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DES MÖBELSTÜCKS DIMENSIONES EMBALAJE MUEBLE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ ТУМБЫ		730x520x150h (mm)	830x700x160h (mm)	1150x700x160h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L' EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,212 m³	0,384 m³	0,471 m³
VOLUME IMBALLO MOBILE HOUSING UNIT PACKAGING VOLUME VOLUME D' EMBALLAGE DU MEUBLE VERPACKUNGSVOLUMEN DES MÖBELSTÜCKS VOLUMEN EMBALAJE MUEBLE ОБЪЕМ УПАКОВКИ ТУМБЫ		0,057 m³	0,093 m³	0,129 m³