

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



S.700-900

GRIGLIA

GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere subito le informazioni generali!

IT

GRILLGERÄTE

GAS-LAVASTEINGRILL

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

GRILL

GAS-HEATED CHARCOAL-GRILL

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

GRILLOIR

GRILL CHARCOAL A GAZ

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire tout de suite averissements!

FR – BE – LU

GRELHA

BARBACOA PIEDRA VÓLCÁNICA A GAS

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENITO

¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

GRILLHÄLL

LAVASTEENGRILL GAS

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

GRELHA

GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

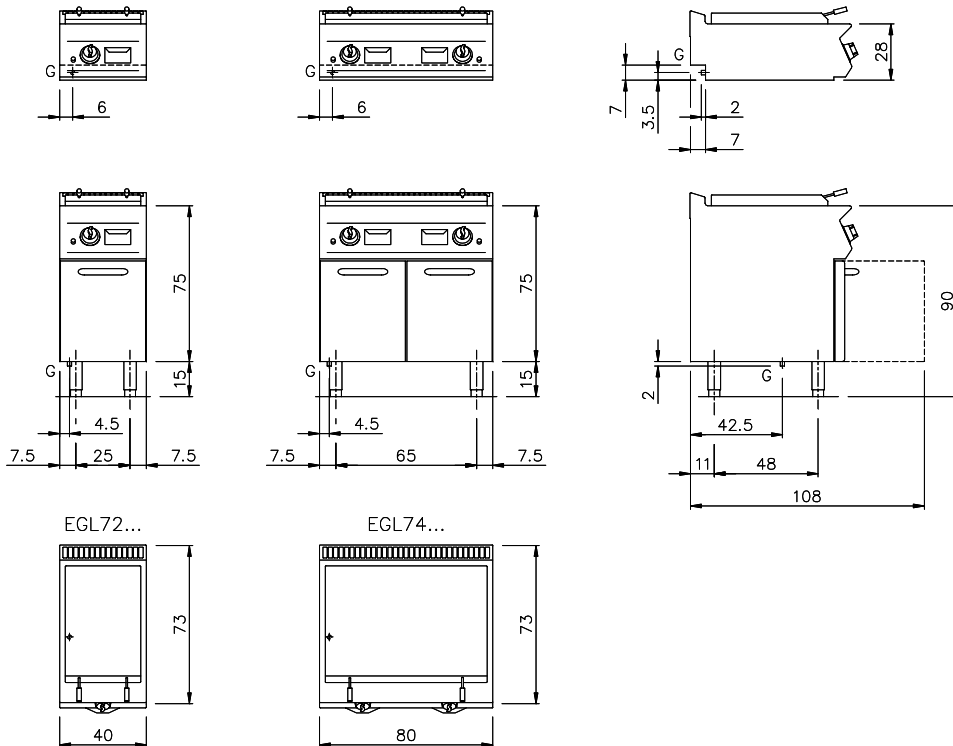
INSTRUCÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Leia atentamente este manual antes da utilização

PT

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

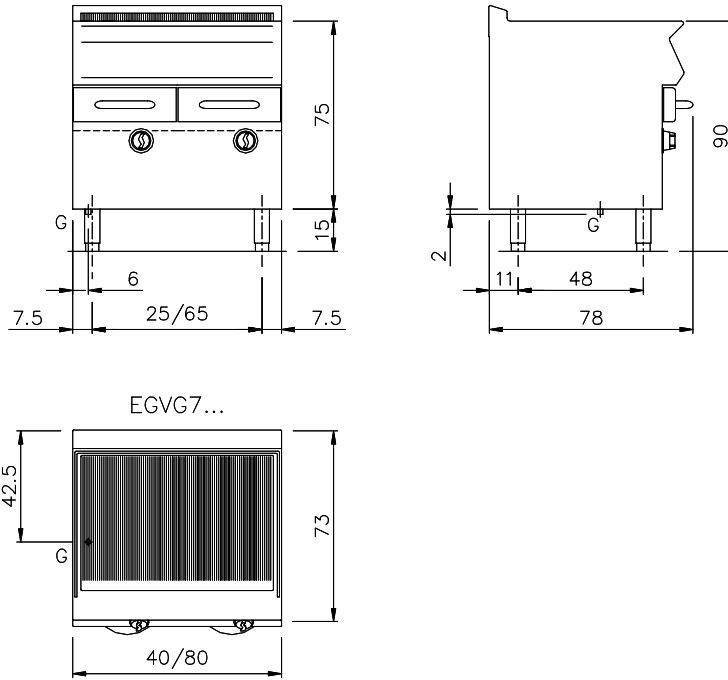


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
 Arrivée gaz – Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226-1 R ½; EN ISO 228-1 G ½ (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

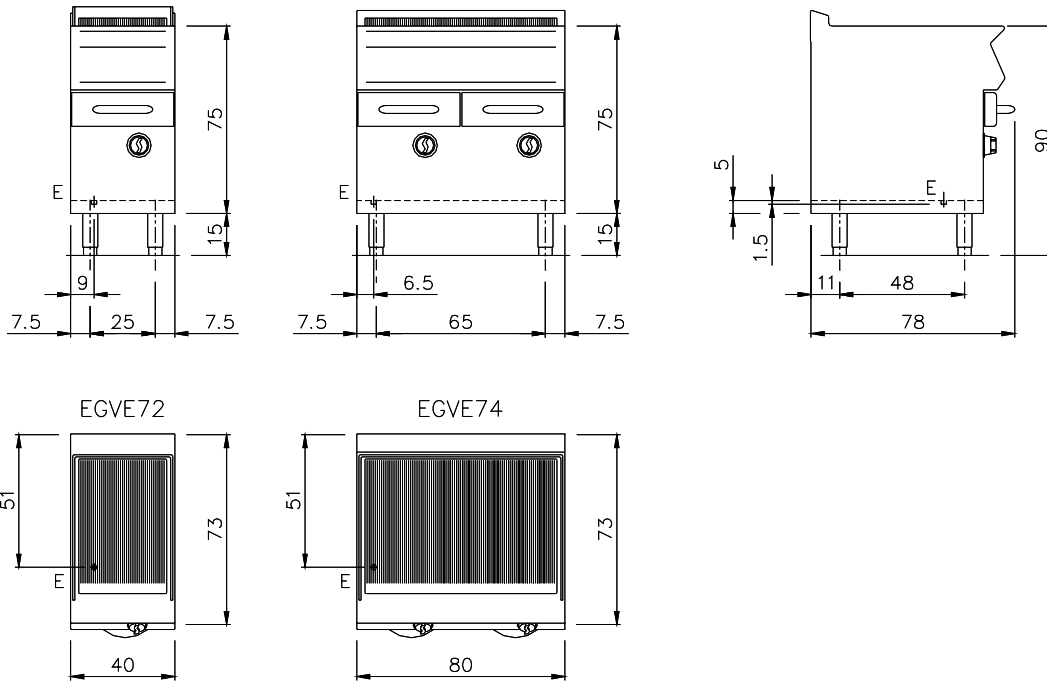


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
 Arrivée gaz – Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226-1 R 3/4; EN ISO 228-1 G 3/4 (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

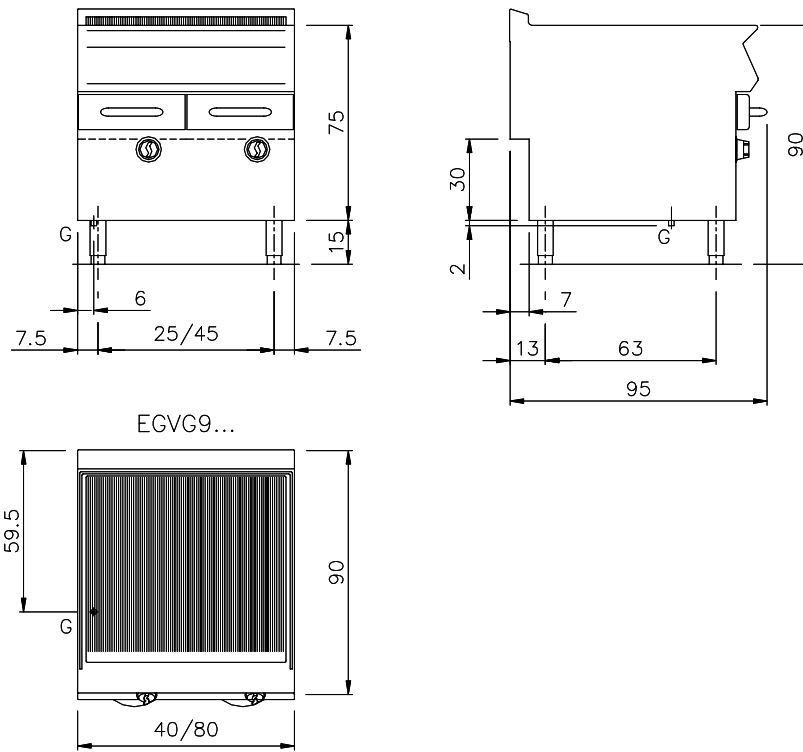


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
- Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm

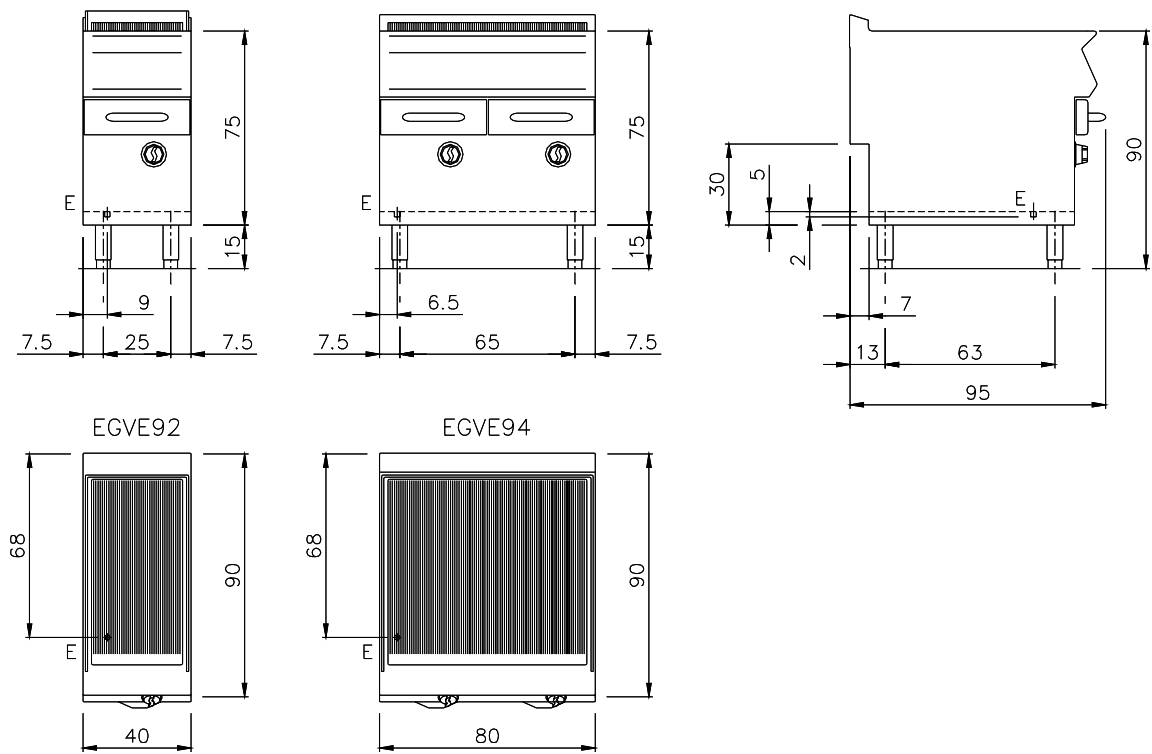


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
 Arrivée gaz – Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226–1 R ¾; EN ISO 228-1 G ¾ (DK)

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
 - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
 LAÇÃO**

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm
 - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
- Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él - Entrada cabo eléctrico
- Pisacable – Elektrische kabelwartel

**UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-
UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN-UNIÃO DE APARELHOS**

**UNIONE APPARECCHIATURE – GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS – COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS – VERBINDING VAN APPARATEN – UNIÃO DE APARELHOS**

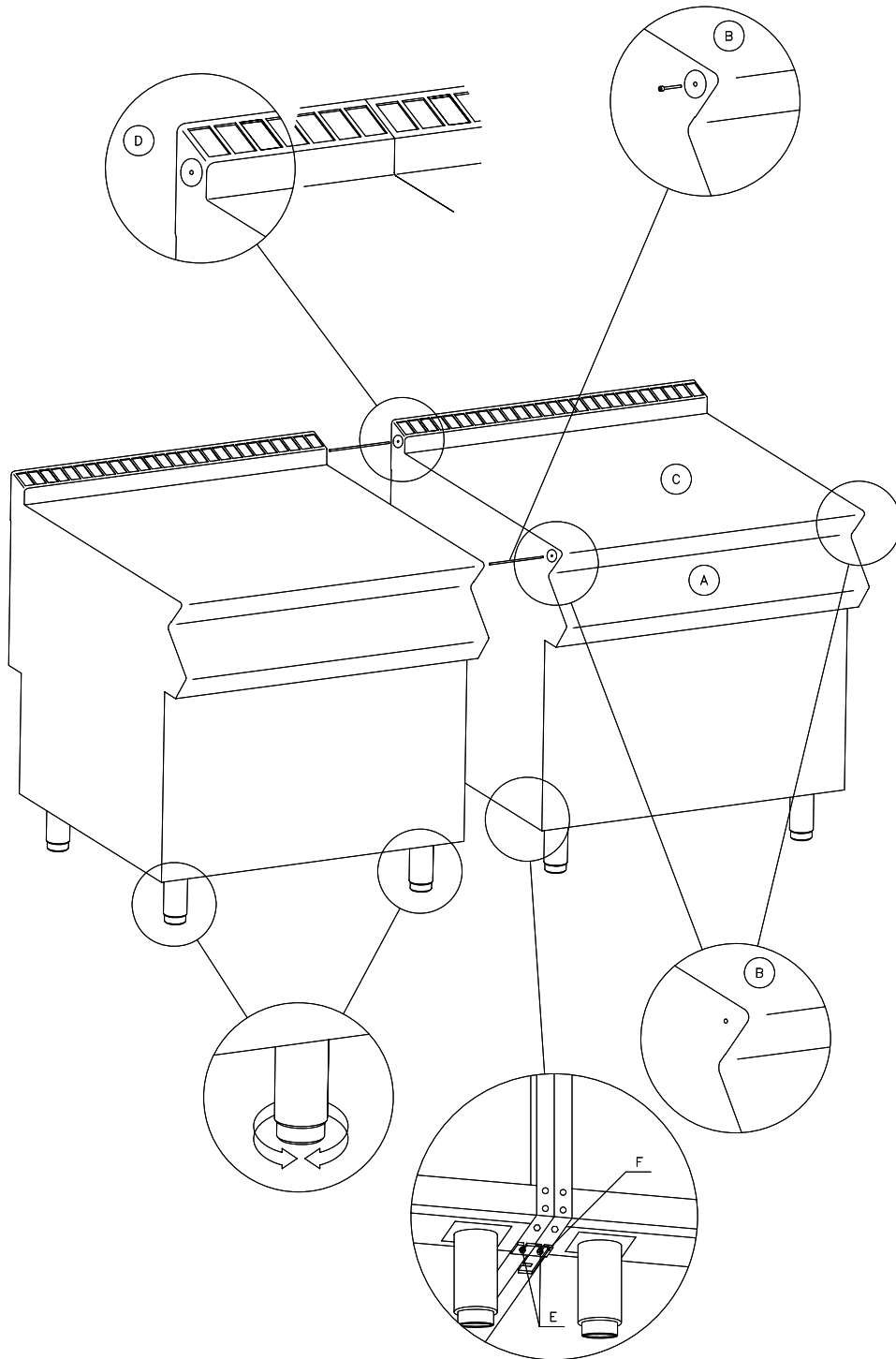
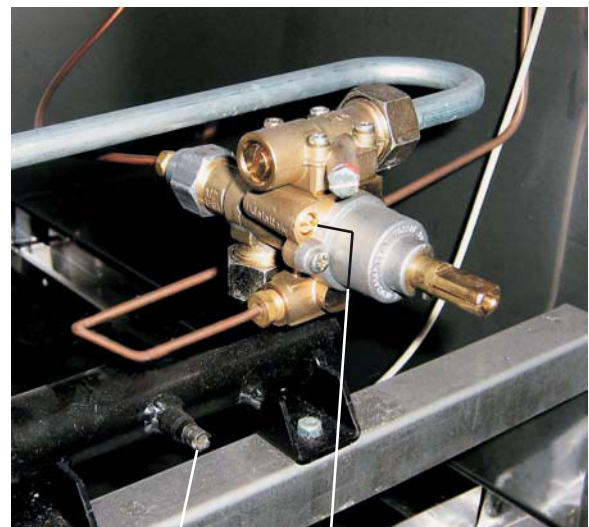
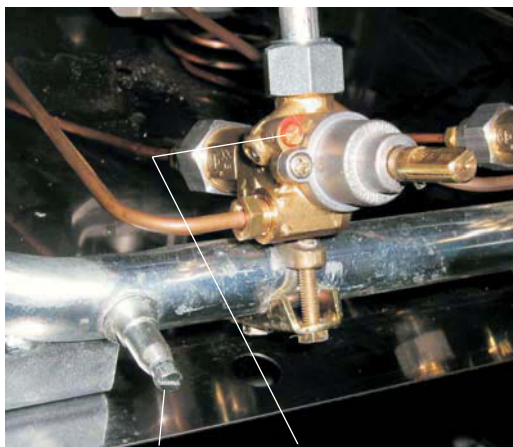
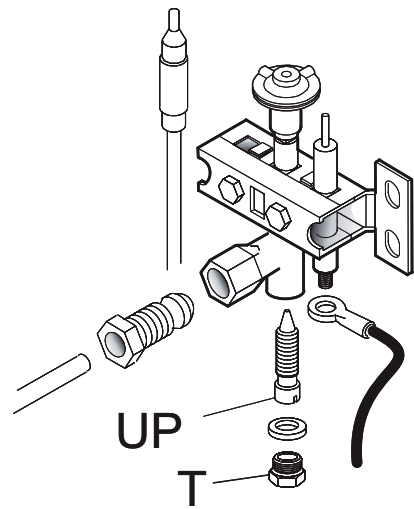
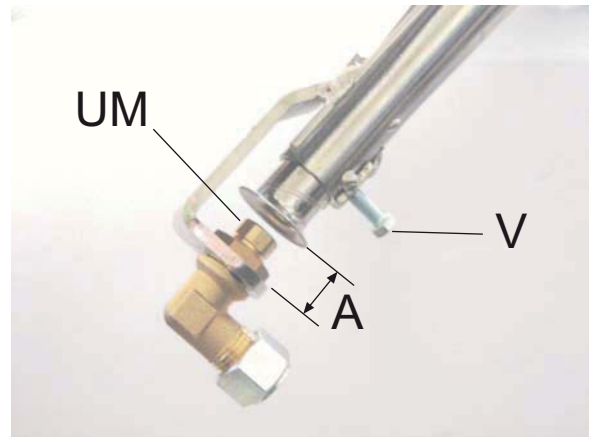
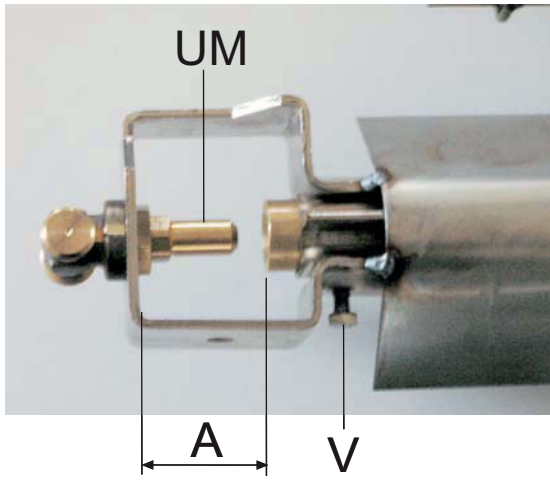


FIGURE - ABB. - FIG.



PP Um

PP Um

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEVEGENS - DADOS TÉCNICOS

T1							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings							
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen							
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		EGVG92	EGVG94	EGVG72 EGVG74	EGL72T EGL72A EGL72G EGL74T EGL74A EGL74G
				MEGVG92	MEGVG94	MEGVG72 MEGVG74	MEGL72 MEGL74
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	250	240	205	205
			P	40	40	40	27
			A (mm)	13	13	11	28
			Um	180	180	145	170
DE	G25	20	UM	280	265	220	220
			P	40	40	40	27
			A (mm)	12	12	9	28
			Um	180	180	145	170
NL	G25	25	UM	250	240	205	205
			P	40	40	40	27
			A (mm)	13	13	11	28
			Um	180	180	145	170
HU	G20	25	UM	240	230	195	190
			P	40	40	40	27
			A (mm)	14	14	11	28
			Um	180	180	145	170
HU	G25.1	25	UM	280	265	215	215
			P	40	40	40	27
			A (mm)	12	12	8	28
			Um	180	180	145	170
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	165	160	140	130
			P	25	25	25	14
			A (mm)	30	30	14	28
			Um	105	105	105	90
PL	G30/G31	37	UM	160	155	125	125
			P	25	25	25	14
			A (mm)	30	30	12	28
			Um	105	105	105	90
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	150	145	120	115
			P	20	20	20	14
			A (mm)	20	20	14	28
			Um	105	105	105	90
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	500	500	420	440
			P	70	70	70	50
			A (mm)	14	14	11	28
			Um	reg	reg	reg	reg
SE	G120	8	UM	440	440	350	390
			P	70	70	70	50
			A (mm)	14	14	11	28
			Um	reg	reg	reg	reg

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

P : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS

T2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
(M)EG..					
Paese - Land - Country - Pays - Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
		G20	20	17	25
SE	III1ab2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
		G20	20	17	25
DK	III1a2H3B/P	G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G20	20	17	25
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3																					
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten																					
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Σ Qn G20 (20) kW	Σ Qn G25 (25) kW	Σ Qn G25 (20) kW	Σ Qn G20 (25) kW	Σ Qn G25.1 (25) kW	Σ Qn G110 (8) kW	Σ Qn G120 (8) kW	Σ Qn G30 (29) kW	Σ Qn G30 (37) kW	Σ Qn G30 (50) kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
												G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
												m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
EGVG92	400	11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,35	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87
MEGVG92	-	11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,35	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87
EGVG94	800	21	19,6	22	21	22	18,6	18,6	21	22	22	2,22	2,41	2,71	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73
MEGVG94	-	21	19,6	22	21	22	18,6	18,6	21	22	22	2,22	2,41	2,71	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73
EGVG72	400	7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,92	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,63
MEGVG72	-	15	14,6	15	15,6	15,6	15,2	13,4	16	15,4	16	1,59	1,80	1,85	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,26
EGVG74	800	7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,92	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,63
MEGVG74	-	15	14,6	15	15,6	15,6	15,2	13,4	16	15,4	16	1,59	1,80	1,85	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,26
EGL72T EGL72A EGL72G	400	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
MEGL72	-	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55
EGL74T EGL74A EGL74G	800	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10
MEGL74	-	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10

T4						
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten						
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fréquences Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
EGVE72	400 mm	230	3	50/60	6,00	4 G 2,5
EGVE72	400 mm	400	3+N	50/60	6,00	5 G 1
EGVE74	800 mm	230	3	50/60	12,00	4 G 4
EGVE74	800 mm	400	3+N	50/60	12,00	5 G 2,5
EGVE92	400 mm	230	3	50/60	7,50	4 G 2,5
EGVE92	400 mm	400	3+N	50/60	7,50	5 G 1,5
EGVE94	800 mm	230	3	50/60	15,00	4 G 6
EGVE94	800 mm	400	3+N	50/60	15,00	5 G 2,5

INFORMAZIONI GENERALI	13
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	13
2 AVVERTENZE GENERALI	13
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	13
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	13
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	13
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	13
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	13
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE	13
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	13
4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	14
5 DISIMBALLO	14
6 POSIZIONAMENTO	14
7 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	14
8 COLLEGAMENTI	14
9 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	15
9.3 GRIGLIA GAS	15
9.4 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	15
10 MESSA IN SERVIZIO	15
ISTRUZIONI PER L' USO	15
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	15
11 POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE IN GHISA	16
12 USO DELLA GRIGLIA GAS	16
12.1 UTILIZZO DEL CASSETTO	16
13 USO DELLA GRIGLIA ELETTRICA	16
13.1 UTILIZZO DEL CASSETTO	16
14 USO DELLA GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	16
15 PERIODI DI INUTILIZZO	17
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	17
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	17
16 GRIGLIA GAS	17
17 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	17
18 GRIGLIA ELETTRICA	17
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	17
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	17
19 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	18
20 MESSA IN SERVIZIO	18
21 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	18
21.1 GRIGLIA GAS	18
21.2 GRIGLIA ELETTRICA	18
21.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	18
22 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	18
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	18
22.1 GRIGLIA GAS	19
Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.	19
22.2 GRIGLIA ELETTRICA	19
22.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	19
Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.	19
23 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	19
24 COMPONENTI PRINCIPALI	19
24.1 GRIGLIA GAS	19
24.2 GRIGLIA ELETTRICA	19
24.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS	19

INFORMAZIONI GENERALI

In questo Capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei Capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso.Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

3.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono :

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

3.2 APPARECCHIATURA

L' apparecchiatura e' costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox , lamiera alluminata , rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da

personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e al D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

5 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

6.1 MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE, A PONTE, A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

6.2 FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

6.3 UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti M6 a testa esagona (fornite).
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

7 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura. Il "Tipo" è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

7.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

7.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

7.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

8 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

8.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura. Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.


8.2 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore onnipolare di portata adeguata, con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiere come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

8.3 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo \perp posto accanto alla morsettiere di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

8.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

8.5 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiera.

9 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.

Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

9.1 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9.2 SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

- Smontare il pannello comandi.

- Smontare l'ugello Um e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello Um.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9.3 GRIGLIA GAS

9.3.1 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il tappo T.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il tappo T. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9.4 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

9.5 SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello comandi.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

10 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
 - Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
 - Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
 - Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
 - Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Attenzione:** Per evitare l'emissione di fiamme, prima di ogni messa in funzione rimuovere all'interno del barbecue o grill eventuali depositi di sporizia o olio accumulato durante precedenti cotture.

11 POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE IN GHISA

- La griglia di cottura è reversibile, inclinata per carni ed orizzontale per pesce e verdure.

12 USO DELLA GRIGLIA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla griglia (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La griglia non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

● Spento

★ Accensione pilota

🔥 Fiamma minima

🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Ruotare poi, secondo le necessità di cottura, la manopola in qualsiasi posizione compresa tra "🔥" e "🔥".

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

12.1 UTILIZZO DEL CASSETTO

- Si consiglia di versare 2-3 cm di acqua nei cassettei di raccolta grassi per facilitare la pulizia e per ottenere una cottura migliore.

13 USO DELLA GRIGLIA ELETTRICA

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla piastra (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La piastra non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo :

0 Spento

110 Temperatura minima

280 Temperatura massima

Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.
- Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

Spegnimento

- Ruotare la manopola del termostato in posizione "0".
- La lampada spia gialla si spegne.

13.1 UTILIZZO DEL CASSETTO

- Si consiglia di versare 2-3 cm di acqua nei cassettei di raccolta grassi per facilitare la pulizia e per ottenere una cottura migliore.

14 USO DELLA GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sulla griglia (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- La griglia non deve essere utilizzata per scaldare pentole o tegami.

Caricamento della lava

- Le apparecchiature sono corredate di nr. 2 confezioni di pietra lavica per ciascun braciere (zona di cottura).
- Ogni confezione ha un peso di 6 kg.
- La pezzatura della lava ha un diametro minimo di 25mm, diametro massimo di 30mm e lunghezza massima di 50mm con tolleranza di +/- 5%.
- Disporre uniformemente su ciascun braciere il contenuto di una sola confezione. In nessun caso caricare più di quanto prescritto.
- La seconda confezione deve essere utilizzata solo per reintegrare il graduale consumo della lava inizialmente caricata.

Cassetto raccogligrassi

I grassi di cottura che cadono dalla griglia di cottura e passano attraverso il braciere vengono raccolti da un apposito cassetto raccogligrassi. Svuotare e pulire periodicamente tale cassetto.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- ★ Accensione pilota
- 🔥 Fiamma minima
- 🔥 Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione “★”.

- Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

Accensione del bruciatore principale

Ruotare la manopola dalla posizione “★” alla posizione “🔥”.

Ruotare poi , secondo le necessita' di cottura , la manopola in qualsiasi posizione compresa tra “🔥” e “🔥”.

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione “★”.

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione “●”.

15 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi delle pentole.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato , almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

CASSETTI DI RACCOLTA

Pulire le superfici da grasso, olio, residui alimentari ecc...

16 GRIGLIA GAS

Pulizia bruciatore e griglia focolaio

- Togliere la griglia di cottura e il paraspruzzi sollevandoli.
- Smontare i tegoli alzandoli leggermente dalla parte posteriore ed estraendoli dai perni guida anteriori.
- Procedere alla pulizia del bruciatore nella zona della fiamma e lungo le fessure della protezione fiamma, eliminando ogni traccia di polvere e incrostazioni varie, facendo attenzione a non allargare i fori di uscita fiamma.
- Pulire le alette della camera di combustione che convogliano i sughi nel cassetto con un raschietto e ripassare poi con uno straccio umido. Fare attenzione a non danneggiare il gruppo di accensione pilota.
- Rimontare il tegolo facendo attenzione che i perni anteriori si inseriscano nelle loro sedi.

17 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

- Togliere la griglia di cottura e il braciere contenente la pietralavica.
- Procedere alla pulizia del bruciatore nella zona della fiamma e lungo le fessure della protezione fiamma con una spazzola di metallo per eliminare ogni traccia di polvere, incrostazione o materiale refrattario utilizzato nel braciere, facendo attenzione a non allargare i fori di uscita fiamma.

18 GRIGLIA ELETTRICA

- Attenzione: prima di eseguire le operazioni di pulizia accertarsi che le resistenze si siano raffreddate.
- Staccare l'alimentazione elettrica.
- Togliere la griglia e il paraspruzzi.
- Pulire l'interno della griglia con un raschietto.
- Attenzione: evitare di pulire le resistenze e non utilizzare acqua all'interno della griglia per la presenza di componenti elettrici.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in confor-

mità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

19 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

20 MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione , l' adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

20.1 APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

20.1.1 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

20.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l' uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

21 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

21.1 GRIGLIA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota è acceso)

Possibili cause:

- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

21.2 GRIGLIA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

21.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota è acceso)

Possibili cause:

- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

22 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.

- Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.

22.1 GRIGLIA GAS

Sostituzione del rubinetto gas.

- Togliere il cassetto.
- Sfilare la manopola.
- Smontare la facciata.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.

- Togliere il cassetto.
- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore principale.

- Togliere il cassetto.
- Sfilare la manopola.
- Smontare la facciata inferiore.
- Smontare il pannello comandi.
- Smontare il paraspruzzi , le griglie, i tegoli, il supporto tegoli anteriore e la protezione bruciatori.
- Sfilare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

22.2 GRIGLIA ELETTRICA

Sostituzione del selettore e della lampada spia.

- Togliere il cassetto.
- Sfilare la manopola.
- Smontare la facciata inferiore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione delle resistenze.

- Togliere il cassetto.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere il paraspruzzi e la griglia.
- Smontare la scatola e la protezione terminali resistenze svitando le viti autofilettanti dalla parte superiore del piano.
- Sostituire il componente sfilandolo dalla parte superiore.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del termostato di lavoro

- Togliere il cassetto.
- Sfilare la manopola.
- Togliere il pannello inferiore cruscotto.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

22.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

Sostituzione del rubinetto gas.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore pilota e della termocoppia.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare griglie, lava, braciere di supporto.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del bruciatore principale.

- Smontare il pannello comandi.
- Sfilare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

23 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all' apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

24 COMPONENTI PRINCIPALI

24.1 GRIGLIA GAS

- Rubinetto gas
- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

24.2 GRIGLIA ELETTRICA

- Termostato di lavoro
- Resistenza
- Lampada spia

24.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

- Bruciatore principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico
- Rubinetto gas
- Braciere
- Lava vulcanica

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	20
1 GERÄTEDATEN	20
2 ALLGEMEINE HINWEISE	20
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	20
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	20
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	20
REINIGUNGSHINWEISE	20
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	20
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	20
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	20
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	21
5 AUSPACKEN	21
6 GERÄTEAUFSTELLUNG	21
7 WRASENABZUGSSYSTEM.....	21
8 ANSCHLÜSSE.....	21
9 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	22
9.3 GASGRILL	22
9.4 GAS-LAVASTEINGRILL.....	22
10 INBETRIEBNAHME	22
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	22
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	22
11 POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE	23
12 GEBRAUCH DES GASGRILLS.....	23
12.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE	23
13 GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS.....	23
13.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE	23
14 GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS	23
15 STILLSTANDZEITEN.....	24
REINIGUNGSANLEITUNGEN	24
REINIGUNGSHINWEISE	24
16 GASGRILL	24
17 GAS-LAVASTEINGRILL.....	24
18 ELEKTROGRILL	25
WARTUNGSANLEITUNGEN	25
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	25
19 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	25
20 INBETRIEBNAHME	25
21 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	25
21.1 GASGRILL	25
21.2 ELEKTROGRILL	25
21.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	25
22 ERSATZ VON BAUTEILEN	26
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	26
22.1 GASGRILL	26
Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements.	26
22.2 ELEKTROGRILL	26
22.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	26
Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements.	26
23 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	26
24 HAUPTKOMPONENTEN	26
24.1 GASGRILL	26
24.2 ELEKTROGRILL	26
24.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	26

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN FÜR...").

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

3.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind :

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE)
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

3.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät entsprechend den UNI 8723 Sicherheitsnormen und dem Ministerialdekret Nr. 74 vom 12.04.1996.

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

5 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6 GERÄTEAUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

6.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

6.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

6.3 GERÄTEZEILE

- Bauen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M6 am Verbindungsprofil (B-D).
- Die 2 vorderen Schrauben (E) lockern und das Verbindungsprofil (F) drehen, bis es in die Schraube des danebenstehenden Gerätes eingreift.
- Die Schrauben (E) festziehen.

7 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach "Gerätetyp" an. Der "Typ" steht auf dem Schild der Gerätedaten.

7.1 GERÄTETYP "A1"

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

7.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshau- be auf.

7.3 GERÄTETYP "B11"

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rau- chabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio- nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

8 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installa- tionschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

8.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Anga- ben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten. Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die ve- rwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im fol- genden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.


- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durch- messer als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichti- gkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.


8.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

8.3 ERDUNGS- UND POTENZIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

8.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

8.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschauch mit Gitter und Siphon an.

9 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an :

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen :

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).

- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltnebels ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

9.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

9.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

9.3 GASGRILL

9.3.1 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Den Verschluss T abschrauben.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Den Verschluss T wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

9.4 GAS-LAVASTEINGRILL

9.5 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

10 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.

- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

ACHTUNG: Vor jedem Gebrauch müssen eventuelle Schmutz- oder Ölrückstände vorheriger Grillvorgänge aus dem Barbecue/Grill entfernt werden, um Flammenbildung zu vermeiden.

11 POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE

- Der Grillrost wird für Fleisch schräggestellt und für Fisch und Gemüse in horizontaler Stellung benutzt.

12 GEBRAUCH DES GASGRILLS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf dem Grill bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Den Grill nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen :

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf "★".

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Einschalten des Hauptbrenners

Drehen Sie den Knebel von der Position "★" auf die Position "🔥".

Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Knebel in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

12.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE

- Für bessere Grillergebnisse und um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, 2-3 cm Wasser in die Ölauffangwanne zu geben.

13 GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf der Grillplatte bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Die Platte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen :

0 Aus

110 Mindesttemperatur

280 Höchsttemperatur

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die der gewählten Gartemperatur entsprechenden Position.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Das Erlöschen der gelben Kontrolllampe zeigt an, dass die gewählte Temperaturstufe erreicht wurde.

Ausschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

13.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE

- Für bessere Grillergebnisse und um die Reinigung zu erleichtern, wird empfohlen, 2-3 cm Wasser in die Ölauffangwanne zu geben.

14 GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf dem Grill bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).
- Den Grill nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.

Einfüllen der Lavasteine

- Die Geräte sind mit 2 Lavastein-Packungen pro Rost (Heizzone) ausgestattet.

- Jede Packung hat ein Gewicht von 6 kg.
- Die Lavasteine haben einen Durchmesser von mindestens 25mm und maximal 30mm bei einer Länge von maximal 50mm, die Toleranz beträgt +/- 5%.
- Den Inhalt einer Packung gleichmäßig auf jedem Lavasteinrost verteilen. Auf keinen Fall die angegebenen Mengen überschreiten.
- Die zweite Packung darf ausschließlich dazu verwendet werden, die verbrauchten Lavasteine der ersten Packung nach und nach aufzufüllen.

Fettauffangschublade

Das beim Grillen entstehende Fett tropft durch den Grillrost und den Lavasteinrost in eine Fettauffangschublade. Die Fettauffangschublade muss regelmäßig geleert und gereinigt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen :

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf "★".

- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.

Einschalten des Hauptbrenners

Drehen Sie den Knebel von der Position "★" auf die Position "🔥".

Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Knebel in eine beliebige Position zwischen "🔥" und "🔥".

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

15 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor :

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die Deckel der Töpfe nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor :

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

ÖLAUFFANGWANNEN

Reinigen Sie die Flächen, von Fett, Öl, Speiseresten usw...

16 GASGRILL

Reinigung des Brenners und des Feuerrosts

- Den Grillrost und den Spritzschutz abnehmen.
- Zum Ausbauen der Heizelemente diese von hinten etwas anheben und aus den vorderen Führungzapfen ziehen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes reinigen. Jeden Rückstand von Staub und Verkrustungen entfernen und darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.
- Die Lamellen der Brennkammer, die den Bratensaft in die Ölauffangwanne leiten, mit einem Abschaber reinigen und mit einem feuchten Tuch nachwischen. Darauf achten, die Zündeinheit des Zündbrenners nicht zu beschädigen.
- Das Heizelement wieder einbauen. Dabei darauf achten, dass die vorderen Zapfen in ihren Sitzen einrasten.

17 GAS-LAVASTEINGRILL

- Den Grillrost und den Rost mit den Lavasteinen abnehmen.
- Den Brenner im Bereich der Flamme und entlang der Schlitze des Flammenschutzes mit einer Metallbürste reinigen. Rückstände von Staub, Verkrustungen oder den auf dem Rost verwendeten Lavasteinen entfernen und darauf achten, die Flammenaustrittsöffnungen nicht zu vergrößern.

18 ELEKTROGRILL

- ACHTUNG: Vor Durchführung der Reinigungsarbeiten sicherstellen, dass die Heizelemente abgekühlt sind.

- Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Grillrost und den Spritzschutz abnehmen.
- Den Grill innen mit einem Abschaber säubern.
- **ACHTUNG:** Die Heizelemente nicht reinigen und im Innern des Grills kein Wasser verwenden, da elektrische Bauteile vorhanden sind.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

19 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

20 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

20.1 GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie :

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

20.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
 - Bedienfeld entfernen.
 - Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
 - Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.
- ACHTUNG !** Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, müssen Sie den Gerätebetrieb unterbrechen und mit dem Gaswerk Rücksprache nehmen.
- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

20.2 ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie :

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

21 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

21.1 GASGRILL

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

21.2 ELEKTROGRILL

Das Gerät heizt nicht.

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren

Mögliche Ursachen:

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

21.3 GAS-LAVASTEINGRILL

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.

- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

22 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

22.1 GASGRILL

Ersatz des Gasschaltknebels.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Das Frontteil ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Auswechseln des Hauptbrenners.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Das untere Frontteil ausbauen.
- Bedienfeld entfernen.
- Den Spritzschutz, die Grillroste, die Heizelemente, die Heizelementhalterung und den Brennerschutz ausbauen.
- Das Teil herausziehen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

22.2 ELEKTROGRILL

Ersatz des Wahlschalters und der Kontrolllampe.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Das untere Frontteil ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Auswechseln der Heizelemente.

- Ölauffangwanne entfernen.
- Bedienfeld entfernen.
- Den Spritzschutz und den Grillrost abnehmen.

- Das Gehäuse und den Schutz der Kabelenden der Heizelemente durch Lösen der selbstschneidenden Schrauben von der Oberseite der Platte ausbauen.
- Das Teil von oben herausziehen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Auswechseln des Betriebsthermostats

- Ölauffangwanne entfernen.
- Den Griff abziehen.
- Die untere Bedienblende entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

22.3 GAS-LAVASTEINGRILL

Ersatz des Gasschaltknebels.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements.

- Bedienfeld entfernen.
- Grillroste, Lavasteine und den Lavasteinrost ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Auswechseln des Hauptbrenners.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil herausziehen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

23 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

24 HAUPTKOMPONENTEN

24.1 GASGRILL

- Gasschaltknebel
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

24.2 ELEKTROGRILL

- Betriebsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe

24.3 GAS-LAVASTEINGRILL

- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Gasschaltknebel
- Lavasteinrost
- Lavasteine

GENERAL INFORMATION.....	29
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	29
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	29
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	29
REMINDEES FOR THE USER	29
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	29
REMINDEES FOR CLEANING.....	29
3 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE.....	29
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	29
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	29
4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	29
5 UNPACKING.....	30
6 POSITIONING	30
7 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	30
8 CONNECTIONS.....	30
9 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	31
9.3 GAS GRILL	31
9.4 GAS LAVA STONE GRILL	31
10 COMMISSIONING.....	31
INSTRUCTIONS FOR USE.....	31
REMINDEES FOR THE USER	31
11 POSITIONING THE CAST IRON GRILLES	31
12 USING THE GAS GRILL.....	31
12.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY	32
13 USING THE ELECTRIC GRILL.....	32
13.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY	32
14 USING THE GAS LAVA STONE GRILL.....	32
15 PROLONGED DISUSE.....	32
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	32
REMINDEES FOR CLEANING.....	32
16 GAS GRILL	33
17 GAS LAVA STONE GRILL	33
18 ELECTRIC GRILL.....	33
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	33
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	33
19 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	33
20 COMMISSIONING.....	33
21 TROUBLESHOOTING.....	33
21.1 GAS GRILL	33
21.2 ELECTRIC GRILL.....	34
21.3 GAS LAVA STONE GRILL	34
22 REPLACING COMPONENTS.....	34
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	34
22.1 GAS GRILL	34
Replacing the pilot burner and thermocouple.....	34
22.2 ELECTRIC GRILL.....	34
22.3 GAS LAVA STONE GRILL	34
Replacing the pilot burner and thermocouple.....	34
23 CLEANING THE INTERIOR	34
24 MAIN COMPONENTS	35
24.1 GAS GRILL	35
24.2 ELECTRIC GRILL.....	35
24.3 GAS LAVA STONE GRILL	35

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (“ INSTRUCTIONS FOR “)... “).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance dataplate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

3 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

3.1 PACKING

The packing is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are :

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

3.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

5 UNPACKING

Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packing
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

6 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

6.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

6.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

6.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances by screwing down the connector plate (B-D) using the flat-headed M6 screws (supplied).
- Slacken the 2 front screws (E), turn the plate (F) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

7 FUMES EXHAUST SYSTEM

Create a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

7.1 APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

7.2 APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

7.3 APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

8 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

8.1 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.


- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.


8.2 ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

8.3 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

8.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upline of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

8.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

9 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country :

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in T1 and carry out the steps below :

- Replace the main burner nozzle (UM).
 - Adjust the main burner's air regulator to distance A.
 - Replace the pilot burner nozzle (UP).
 - Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
 - Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
 - Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used.
- The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

9.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

9.2 REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

9.3 GAS GRILL

9.3.1 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Unscrew plug T.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten plug T. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

9.4 GAS LAVA STONE GRILL

9.5 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

10 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING ".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

Important: To avoid flames, always remove any deposits of food, dirt or oil left over from the previous cooking cycles before switching on the appliance.

11 POSITIONING THE CAST IRON GRILLES

- The cooking grille is reversible, sloping for meat and horizontal for fish and vegetables.

12 USING THE GAS GRILL

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the grille (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The grill must not be used to heat pans or saucepans.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions :

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Minimum flame

🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ★ ".

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.

Main burner ignition

Turn the knob from position “★” to position “🔥”.

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between “🔥” and “🔥”.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position “★”.

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position “●”.

12.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY

- Pour 2-3 cm of water into the grease collection tray to facilitate cleaning and obtain optimum cooking results.

13 USING THE ELECTRIC GRILL

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the hotplate (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The hotplate must not be used to heat pans or saucepans.

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions :

0 Off

110 Minimum temperature

280 Maximum temperature

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.
- The yellow indicator light switches off when the oven reaches the set temperature.

Switching off

- Turn the thermostat knob to position “0”.
- The yellow indicator light switches off.

13.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY

- Pour 2-3 cm of water into the grease collection tray to facilitate cleaning and obtain optimum cooking results.

14 USING THE GAS LAVA STONE GRILL

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for cooking foods directly on the grille (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The grill must not be used to heat pans or saucepans.

Loading the lava stone

- The appliances come complete with 2 packs of lava stone for each brazier (cooking zone).
- Each pack weighs 6 kg.
- The lava stones have a min. diameter of 25mm, a max. diameter of 30mm and a max. length of 50mm, with a +/- 5% tolerance.

- Distribute the contents of one pack evenly between the braziers. Do not under any circumstances use more lava stone than recommended.
- The second pack must only be used to top up the lava stone originally loaded as the latter is gradually consumed.

Grease collection tray

Any grease from cooking which drips into the grill and passes through the brazier is collected in the grease collection tray. Periodically empty and clean this tray.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions :

● Off

★ Pilot ignition

🔥 Minimum flame

🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position “★”.

- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.

Main burner ignition

Turn the knob from position “★” to position “🔥”.

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between “🔥” and “🔥”.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position “★”.

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position “●”.

15 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows :

- Clean the appliance thoroughly.
 - Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
 - Leave pot lids open.
 - Shut off taps and main switches upline of appliances.
- Following prolonged disuse, proceed as follows :

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COLLECTION TRAYS

Clean the surface, removing grease, oil, food residue etc...

16 GAS GRILL

Cleaning the burner and brazier grille

- Lift up and remove the cooking grille and the splashguard.
- Remove the tiles by lifting them up slightly at the back and releasing them from the front guide pins.
- Proceed to clean the burner around the flame zone and along the flame protector apertures, removing all traces of dust and burnt-on residue whilst taking care not to enlarge the flame apertures.
- Using a scraper, clean the fins of the combustion chamber that convey cooking juices into the collection drawer and then wipe with a damp cloth. Take care not to damage the pilot ignition unit.
- Refit the tile, taking care to insert the front pins in their seats.

17 GAS LAVA STONE GRILL

- Lift up and remove the cooking grille and the brazier containing the lava stone.
- Proceed to clean the burner around the flame zone and along the flame protector apertures using a wire brush to eliminate all traces of dust, burnt-on residue and refractory material used in the brazier, whilst taking care not to enlarge the flame apertures.

18 ELECTRIC GRILL

- Important: before carrying out any cleaning operations, make sure the heating elements are cold.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Remove the grille and splashguard.
- Clean the inside of the grill with a scraper.
- Important: do not clean the elements and do not use water inside the grill since the appliance contains electrical components.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians

- authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

19 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

20 COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

20.1 GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check :

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

20.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

IMPORTANT ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2 , cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

20.2 ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check :

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

21 TROUBLESHOOTING

21.1 GAS GRILL

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.

- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Defective burner (gas outlet holes clogged).

21.2 ELECTRIC GRILL

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

21.3 GAS LAVA STONE GRILL

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Defective burner (gas outlet holes clogged).

22 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

22.1 GAS GRILL

Replacing the gas tap.

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control knob.
- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pilot burner and thermocouple.

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control panel.

- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the main burner.

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control knob.
- Remove the bottom front panel.
- Remove the control panel.
- Remove the splashguard, the grilles, the tiles, the front tile support and the burner guard.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

22.2 ELECTRIC GRILL

Replacing the knob and indicator light.

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control knob.
- Remove the bottom front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the elements.

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control panel.
- Remove the splashguard and the grille.
- Remove the box and the cover of the element terminals by unscrewing the self-tapping screws from the top of the appliance.
- Remove the component from above and replace it.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Working thermostat replacement

- Remove the grease collection drawer.
- Remove the control knob.
- Remove the bottom control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

22.3 GAS LAVA STONE GRILL

Replacing the gas tap.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pilot burner and thermocouple.

- Remove the control panel.
- Remove the grilles, lava stone and support brazier.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the main burner.

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

23 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.

- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

24 MAIN COMPONENTS

24.1 GAS GRILL

- Gas tap
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition

24.2 ELECTRIC GRILL

- Working thermostat
- Heating element
- Indicator light

24.3 GAS LAVA STONE GRILL

- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition
- Gas tap
- Brazier
- Volcanic lava stone

INFORMATIONS GÉNÉRALES	37
1 DONNÉES DE L'APPAREIL	37
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	37
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	37
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	37
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	37
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	37
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	37
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	37
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	37
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	38
5 DÉBALLAGE	38
6 MISE EN PLACE	38
7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	38
8 RACCORDEMENTS	38
9 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	39
9.3 GRILL AU GAZ	39
9.4 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ	39
10 MISE EN SERVICE	39
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	39
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	39
11 POSITIONNEMENT DES GRILLES EN FONTE	40
12 UTILISATION DU GRILL AU GAZ	40
12.1 UTILISATION DE LA LÊCHEFRITE	40
13 UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE	40
13.1 UTILISATION DE LA LÊCHEFRITE	40
14 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ	40
15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	41
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	41
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	41
16 GRILL AU GAZ	41
17 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ	41
18 GRILL ÉLECTRIQUE	41
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	41
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	41
19 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	42
20 MISE EN SERVICE	42
21 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	42
21.1 GRILL AU GAZ	42
21.2 GRILL ÉLECTRIQUE	42
21.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ	42
22 REMPLACEMENT DE PIÈCES	42
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	42
22.1 GRILL AU GAZ	42
Remplacement de la veilleuse et du thermocouple	43
22.2 GRILL ÉLECTRIQUE	43
22.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ	43
Remplacement de la veilleuse et du thermocouple	43
23 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	43
24 PIÈCES PRINCIPALES	43
24.1 GRILL AU GAZ	43
24.2 GRILL ÉLECTRIQUE	43
24.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ	43

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit les informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (" INSTRUCTIONS POUR... ").

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir être consulté pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme l'indiquent les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE " .
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des gicleurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

3.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas le jeter dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité UNI 8723 et au D.M. n°74 du 12.04.1996.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

5 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables

6.1 MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

6.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de large doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

6.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démontez les panneaux de commandes (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés (C).
- Unir les appareils en vissant les vis M6 (fournies) sur la plaque d'union (B-D).
- Desserrer les 2 vis avant (E), tourner la plaquette (F) de sorte à accrocher la vis de l'appareil qui se trouve à côté.
- Bloquer les vis (E)

7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au "Type" d'appareil. Le "Type" est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

7.1 APPAREIL DE TYPE "A1"

- Mettre les appareils de type "A1" sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

7.2 APPAREIL DE TYPE "B21"

- Installer l'appareil de type "B21" sous une hotte aspirante.

7.3 APPAREIL DE TYPE "B11"

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

8 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

8.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil. Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser sur le raccordement avant de sorte qu'il assure l'étanchéité.


- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.


8.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est prévu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

8.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne avec le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

8.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

8.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.

9 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les gicleurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisés. Pour les gicleurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps du gicleur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations ci-dessous :

- Remplacer le gicleur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer le gicleur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.

Les gicleurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

9.1 REMPLACEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter le gicleur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le gicleur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

9.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter le gicleur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le gicleur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

9.3 GRILL AU GAZ

9.3.1 REMPLACEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser le bouchon T.
- Démonter le gicleur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le bouchon T. Remonter toutes les pièces.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

9.4 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

9.5 REMPLACEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter le gicleur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ".

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir être consulté pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme l'indiquent les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Attention : Pour éviter la formation de flammes, avant de mettre le four en marche, nettoyer tout dépôt (saleté, huiles) accumulé durant les cuissons précédentes à l'intérieur du barbecue ou du grill.

11 POSITIONNEMENT DES GRILLES EN FONTE

- La grille de cuisson est réversible, inclinée pour les viandes et horizontale pour le poisson et les légumes.

12 UTILISATION DU GRILL AU GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le grill (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz dispose des positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme minimum

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner sur la position ★.

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore 20 secondes environ sur la manette et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.

Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position ★ à la position 🔥.

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre " 🔥 " et " 🔥 ".

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position ★.

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position ●.

12.1 UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE

- Il est conseillé de verser 2-3 cm d'eau dans les lèchefrites pour faciliter le nettoyage et obtenir une meilleure cuisson.

13 UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.

ALLUMAGE ET EXTINCTION

La manette de commande du thermostat dispose des positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

110 Température de cuisson minimum

280 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du thermostat dans la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- L'extinction du voyant jaune indique que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position " 0 ".
- Le voyant jaune s'éteint.

13.1 UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE

- Il est conseillé de verser 2-3 cm d'eau dans les lèchefrites pour faciliter le nettoyage et obtenir une meilleure cuisson.

14 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le grill (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- Le grill ne doit pas être utilisé pour chauffer des casseroles ou des poêles.

Remplissage de la lave

- Les appareils sont livrés avec 2 sacs de pierre de lave pour chaque brasier (zone de cuisson).
- Chaque sac pèse 6 kg.
- Taille de la lave : diamètre minimum 25 mm, diamètre maximum 30 mm, longueur maximum 50 mm avec tolérance de +/- 5%.
- Verser le contenu d'un seul sac de façon uniforme sur chaque brasier. Ne jamais dépasser la quantité prescrite.
- Le deuxième sac sera utilisé pour compenser progressivement la lave utilisée.

Tiroir de récolte des graisses

Les graisses de cuisson qui tombent du grill de cuisson et passent à travers le brasier s'accumulent dans un tiroir spécial. Vider et nettoyer régulièrement ce tiroir.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz dispose des positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme minimum

🔥 Flamme maximum



Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner sur la position ★.


- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore 20 secondes environ sur la manette et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.


Allumage du brûleur principal

Tourner la manette de la position  à la position .

Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre "" et ".

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position .

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position .

15 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

LÈCHEFRITES

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

16 GRILL AU GAZ

Nettoyage du brûleur et de la grille du foyer

- Enlever la grille de cuisson et le dispositif de protection contre les éclaboussures en les soulevant.
- Démonter les éléments radiants en les soulevant légèrement par l'arrière et en les sortant des goujons du guide avant.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes de la protection de flamme, en éliminant toute trace de poussière et de dépôts en tous genres, en veillant à ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui achèvent les saucés dans la lèche-frite avec un racloir et essuyer ensuite avec un chiffon humide. Faire attention à ne pas endommager le groupe d'allumage de la veilleuse.
- Remonter l'élément radiant en s'assurant que les goujons avant s'insèrent dans leurs sièges.

17 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

- Enlever la grille de cuisson et le brasier contenant la pierre de lave.
- Nettoyer le brûleur dans la zone de la flamme et le long des fentes de la protection de flamme avec une brosse métallique pour éliminer toute trace de poussière, incrustation ou matériau réfractaire utilisé dans le brasier, en veillant à ne pas élargir les orifices de sortie de la flamme.

18 GRILL ÉLECTRIQUE

- Attention : avant d'effectuer les opérations de nettoyage, s'assurer que les résistances ont refroidi.
- Couper l'alimentation électrique.
- Enlever la grille et le dispositif de protection contre les éclaboussures.
- Nettoyer l'intérieur du grill avec un racloir.
- Attention : éviter de nettoyer les résistances et ne pas utiliser d'eau à l'intérieur du grill à cause de la présence de composants électriques.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dûs au non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

19 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

20 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements ".

20.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

20.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min. - Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

20.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

21 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

21.1 GRILL AU GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou le gicleur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

21.2 GRILL ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Les résistances sont défectueuses.

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles :

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

21.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou le gicleur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

22 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'une pièce du circuit de gaz, vérifier l'absence de fuites aux points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

22.1 GRILL AU GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade.
- Démonter et remplacer le composant.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade inférieure.
- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter le dispositif de protection contre les éclaboussures, les grilles, les éléments radiants, le support avant des éléments radiants et la protection des brûleurs.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

22.2 GRILL ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade inférieure.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement des résistances.

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le panneau de commandes.
- Enlever le dispositif de protection contre les éclaboussures et la grille.
- Démonter le boîtier et la protection des terminaisons des résistances en dévissant les vis autotaraudeuses de la partie supérieure du plan.
- Remplacer le composant en le sortant de la partie supérieure.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de service

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Enlever le panneau inférieur du bandeau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

22.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter les grills, la lave, le brasier de support.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal.

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

23 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

24 PIÈCES PRINCIPALES

24.1 GRILL AU GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

24.2 GRILL ÉLECTRIQUE

- Thermostat de travail
- Résistance
- Voyant

24.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Robinet de gaz
- Brasier
- Lave volcanique

INFORMACIÓN GENERAL.....	45
1 DATOS DEL EQUIPO	45
2 ADVERTENCIAS GENERALES	45
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	45
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	45
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	45
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	45
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	45
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	45
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	45
4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	46
5 DESEMBALAJE	46
6 EMPLAZAMIENTO	46
7 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	46
8 CONEXIONES	46
9 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	47
9.3 BARBACOA DE GAS.....	47
9.4 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	47
10 PUESTA EN SERVICIO	47
INSTRUCCIONES DE USO.....	47
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	47
11 UBICACIÓN DE LAS PARRILLAS DE FUNDICIÓN	48
12 USO DE LA BARBACOA DE GAS.....	48
12.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS	48
13 USO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA	48
13.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS	48
14 USO DE LA BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	48
15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	49
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	49
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	49
16 BARBACOA DE GAS.....	49
17 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	49
18 BARBACOA ELÉCTRICA	49
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	49
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	49
19 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	49
20 PUESTA EN SERVICIO	49
21 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	50
21.1 BARBACOA DE GAS.....	50
21.2 BARBACOA ELÉCTRICA	50
21.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	50
22 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	50
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	50
22.1 BARBACOA DE GAS.....	50
Sustitución del quemador piloto y del termopar	50
22.2 BARBACOA ELÉCTRICA	51
22.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	51
Sustitución del quemador piloto y del termopar	51
23 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	51
24 COMPONENTES PRINCIPALES	51
24.1 BARBACOA DE GAS.....	51
24.2 BARBACOA ELÉCTRICA	51
24.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	51

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes (“INSTRUCCIONES...”).

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del tablero de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo “INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA”.
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

3.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE)
- flejes (polipropileno - PP)

3.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo en conformidad con las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

5 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

6 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

6.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

6.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

6.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Enroscar los tornillos M6 (suministrados) en el perfil de conexión (B-D) para unir los equipos.
- Aflojar los dos tornillos delanteros (E) y girar el perfil (F) hasta enganchar el tornillo del equipo de al lado.
- Bloquear los tornillos (E).

7 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El tipo se indica en la placa de datos del equipo.

7.1 EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

7.2 EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

7.3 EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre este equipo la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

8 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

8.1 CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.


- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.


8.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

8.3 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo  situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

8.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.

- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

8.5 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

9 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo
- los inyectores y las regulaciones paracada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.
- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.

Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

9.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Aflojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

9.2 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar el inyector Um y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector Um.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

9.3 BARBACOA DE GAS

9.3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desenroscar el tapón T.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a fondo el tapón T. Volver a montar todas las partes.

- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

9.4 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

9.5 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

10 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
 - Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
 - La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
 - Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de recambios originales.
 - Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
 - El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
 - El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
 - No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
 - Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
 - En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
 - Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
 - No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
 - No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
 - No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Atención:** Para evitar la formación de llamas, antes de utilizar una barbacoa o un grill, se deben quitar los depósitos de suciedad o grasas que hayan quedado de las cocciones anteriores.

11 UBICACIÓN DE LAS PARRILLAS DE FUNDICIÓN

- La parrilla de cocción es reversible, inclinada para carnes y horizontal para pescado y verduras.

12 USO DE LA BARBACOA DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la parrilla (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la barbacoa para calentar ollas o sartenes.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama mínima

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición “★”.

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición “★” a la posición “🔥”.

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre “🔥” y “🔥”.

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición “★”.

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición “●”.

12.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS

- Se aconseja verter 2-3 cm de agua en los cajones recoge-grasas para facilitar la limpieza y mejorar la cocción.

13 USO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la plancha (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la plancha para calentar ollas o sartenes.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

110 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

Encendido

- Girar el mando del termostato a la posición correspondiente a la temperatura de cocción elegida.
- Se enciende el testigo amarillo.

- El apagado del testigo amarillo indica que se ha alcanzado la temperatura elegida.

Apagado

- Girar el mando del termostato a la posición “0”.
- El testigo amarillo se apaga.

13.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS

- Se aconseja verter 2-3 cm de agua en los cajones recoge-grasas para facilitar la limpieza y mejorar la cocción.

14 USO DE LA BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en la parrilla (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No utilizar la barbacoa para calentar ollas o sartenes.

Carga de la piedra volcánica

- Los equipos se entregan con dos bolsas de piedra volcánica para cada brasero (zona de cocción).
- Cada bolsa pesa 6 kg.
- Las piedras tienen diámetro mínimo de 25 mm, diámetro máximo de 30 mm y longitud máxima de 50 mm con tolerancia de +/- 5%.
- Distribuir uniformemente el contenido de una bolsa en cada brasero. No poner nunca una cantidad superior a la indicada.
- La segunda bolsa sirve para reponer las piedras que se van consumiendo.

Cajón recoge-grasas

La grasa que cae de la parrilla pasa a través del brasero y se recoge en un cajón específico. Vaciar y limpiar periódicamente el cajón.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la llave del gas tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama mínima

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición “★”.

- Presionar el mando a tope y pulsar el botón del encendido piezoeléctrico para encender el piloto.
- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.

Encendido del quemador principal

Girar el mando de la posición “★” a la posición “🔥”.

Luego, según necesidad, situar el mando en cualquier posición comprendida entre “🔥” y “🔥”.

Apagado

Para apagar el quemador principal, girar el mando a la posición “★”.

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición “●”.

15 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas de las ollas abiertas.
- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

- Controlar atentamente el equipo antes de utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante una hora como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

CAJONES RECOGEGRASAS

Quitar toda la grasa, el aceite y los restos de comida.

16 BARBACOA DE GAS

Limpieza del quemador y de la parrilla

- Levantar y quitar la parrilla y el parasalpicaduras.
- Levantar ligeramente los elementos radiantes por la parte posterior, liberarlos de los pernos de guía delanteros y quitarlos.
- Limpiar el quemador en la zona de la llama y a lo largo de las ranuras del cortafuegos. Eliminar todo el polvo y las incrustaciones, con cuidado de no agrandar los orificios de salida de la llama.

- Limpiar las aletas de la cámara de combustión que conducen los jugos al cajón, primero con una rasqueta y después con un paño húmedo. Tener cuidado de no dañar el grupo de encendido del piloto.
- Montar el elemento radiante de modo tal que los pernos delanteros se inserten en sus alojamientos.

17 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quitar la parrilla de cocción y el brasero que contiene la piedra volcánica.
- Limpiar el quemador en la zona de la llama y a lo largo de las ranuras del cortafuegos con un cepillo metálico. Eliminar todo el polvo, las incrustaciones y los restos del material refractario utilizado en el brasero, con cuidado de no agrandar los orificios de salida de la llama.

18 BARBACOA ELÉCTRICA

- Atención: antes de limpiar el equipo, comprobar que las resistencias se hayan enfriado.
- Desconectar la alimentación eléctrica.
- Quitar la parrilla y el parasalpicaduras.
- Limpiar el interior de la barbacoa con una rasqueta.
- Atención: no limpiar las resistencias ni utilizar agua en el interior de la barbacoa porque hay componentes eléctricos.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

19 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo “Instrucciones de instalación”.

20 PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente “Solución de problemas”.

20.1 EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo “INSTRUCCIONES DE USO” y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

20.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
 - Desmontar el tablero de mandos.
 - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
 - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. - máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.
- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

20.2 EQUIPO ELÉCTRICO

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

21 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

21.1 BARBACOA DE GAS

El quemador piloto no se enciende

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido)

Causas posibles:

- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

21.2 BARBACOA ELÉCTRICA

El equipo no se calienta.

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Las resistencias están averiadas.

No se puede regular el calentamiento

Causas posibles:

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

21.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

El quemador piloto no se enciende

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido)

Causas posibles:

- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).

22 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.

22.1 BARBACOA DE GAS

Sustitución de la llave del gas

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Extraer el mando.
- Desmontar el frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador piloto y del termopar

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador principal

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Extraer el mando.
- Desmontar el frontal inferior.
- Desmontar el tablero de mandos.
- Quitar el parasalpicaduras, las parrillas, los elementos radiantes, el soporte delantero de los elementos radiantes y la protección de los quemadores.

- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

22.2 BARBACOA ELÉCTRICA

Sustitución del selector y del testigo

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Extraer el mando.
- Desmontar el frontal inferior.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de las resistencias

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Desmontar el tablero de mandos.
- Quitar los parasalpicaduras y la parrilla.
- Desenroscar los tornillos autorroscantes de la parte superior de la placa y desmontar la caja y la protección de los terminales de las resistencias.
- Extraer el componente por la parte superior y sustituirlo.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del termostato de trabajo

- Quitar el cajón recoge grasas.
- Extraer el mando.
- Quitar el panel inferior del tablero de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

22.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

Sustitución de la llave del gas

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador piloto y del termopar

- Desmontar el tablero de mandos.
- Quitar las parrillas, las piedras y el brasero.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del quemador principal

- Desmontar el tablero de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

23 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

24 COMPONENTES PRINCIPALES

24.1 BARBACOA DE GAS

- Llave del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar

- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico

24.2 BARBACOA ELÉCTRICA

- Termostato de trabajo
- Resistencia
- Testigo

24.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor piezoeléctrico
- Llave del gas
- Brasero
- Piedra volcánica

1	GEGEVENS VAN HET APPARAAT	53
2	ALGEMENE AANWIJZINGEN	53
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	53
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	53
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	53
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	53
3	AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	53
	INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE.....	53
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	53
4	TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	54
5	UITPAKKEN	54
6	PLAATSING	54
7	DAMPAFVOERSYSTEEM	54
8	VERBINDINGEN.....	54
9	AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	55
9.3	GASGRILL	55
9.4	LAVASTEEN GASGRILL.....	55
10	INBEDRIJFSTELLING	55
	INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	55
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	55
11	PLAATSING VAN DE GIETIJZEREN GRILLS	56
12	GEBRUIK VAN DE GASGRILL.....	56
12.1	GEBRUIK VAN DE LADE	56
13	GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL.....	56
13.1	GEBRUIK VAN DE LADE	56
14	GEBRUIK VAN DE LAVASTEEN GASGRILL	56
15	PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	57
	INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	57
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	57
16	GASGRILL	57
17	LAVASTEEN GASGRILL.....	57
18	ELEKTRISCHE GRIL.....	57
	INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	58
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	58
19	AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	58
20	INBEDRIJFSTELLING	58
21	OPLOSSEN VAN STORINGEN	58
21.1	GASGRILL	58
21.2	ELEKTRISCHE GRIL.....	58
21.3	LAVASTEEN GASGRILL.....	58
22	VERVANGING VAN ONDERDELEN	59
	AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	59
22.1	GASGRILL	59
	Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.....	59
22.2	ELEKTRISCHE GRIL.....	59
22.3	LAVASTEEN GASGRILL.....	59
	Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.....	59
23	REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	59
24	BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	59
24.1	GASGRILL	59
24.2	ELEKTRISCHE GRIL.....	59
24.3	LAVASTEEN GASGRILL.....	59

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ("INSTRUCTIES VOOR ...").

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidssvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidssvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoo-

fdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR**.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidssvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

3 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

3.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De onderdelen van recyclebaar kunststof zijn :

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen – PP).

3.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt

wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidssvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen. .

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

5 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de beschermfolie van de buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

6 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een ruimte van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes

6.1 MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

6.2 BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

6.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.

- Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M6 in het verbindingsplaatje (B-D) te schroeven.
- Draai beide schroeven aan de voorkant (E) los, draai het plaatje (F) totdat de schroef van het apparaat ernaast vastklikt.
- Zet de schroeven (E) weer vast.

7 DAMPAFVOERSYSTEEM

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

7.1 APPARATUUR TYPE "A1"

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens het koken ontstaan worden afgevoerd.

7.2 APPARATUUR TYPE "B21"

- Plaats apparatuur van het type "B21" onder een afzuigkap.

7.3 APPARATUUR TYPE "B11"

- Monteer boven apparatuur van het type "B11" een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

8 VERBINDINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

8.1 VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het gevoed wordt. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan aan het gebruikte type gas. Volg de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan een ander type gas" verderop in dit boekje op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.


8.2 VERBINDING MET HET ELEKTRICITEITSNET


Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpole schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.

- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

8.3 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool  dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  op de buitenkant van de bodem.

8.4 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluiterkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

8.5 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpan.

9 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven :

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiter is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht :

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um).
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat.

De inspuiter en stickers worden bij het apparaat geleverd.

9.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter UM helemaal vast.
- Draai de schroef V los en plaats de beluchter op de afstand A die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

9.2 VERVANGING VAN DE MINIMUMSTELSCHROEF

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer de inspuiter Um en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in tabel T1.
- Draai de inspuiter Um helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

9.3 GASGRILL

9.3.1 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai de dop T los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de dop T weer stevig vast. Monteer alle onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

9.4 LAVASTEEN GASGRILL

9.5 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Schroef het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

10 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD."

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de

fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra, en sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR**.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

Let op: Voordat de grill of barbecue gebruikt wordt moet eerst vuil of olieresten die zich hebben vastgezet tijdens eerder gebruik verwijderd worden om vlamvorming tegen te gaan.

11 PLAATSING VAN DE GIETIJZEREN GRILLS

- De grill kan in verschillende standen worden gezet, gekanteld voor vlees en horizontale voor vis en groenten.

12 GEBRUIK VAN DE GASGRILL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de grill gelegd wordt (biefstuk, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De grill mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt :

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Kleinste vlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand "★" in de stand "🔥".

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, in een willekeurige stand tussen "🔥" en "🔥".

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draai de knop in de stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

12.1 GEBRUIK VAN DE LADE

- Geadviseerd wordt om 2-3 cm water in de vetopvanglader te gieten, om het schoonmaken te vergemakkelijken en voor een betere bereiding.

13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat gelegd wordt (vlees, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De plaat mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de thermostaat kan in de volgende standen worden gebruikt :

0 Uit

110 Laagste temperatuur

280 Hoogste temperatuur

Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.
- Als het gele controlelampje uitgaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.

Uitzetten

- Draai de thermostaatknop in de stand "0".
- Het gele controlelampje gaat uit.

13.1 GEBRUIK VAN DE LADE

- Geadviseerd wordt om 2-3 cm water in de vetopvanglader te gieten, om het schoonmaken te vergemakkelijken en voor een betere bereiding.

14 GEBRUIK VAN DE LAVASTEEN GASGRILL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de grill gelegd wordt (biefstuk, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- De grill mag niet worden gebruikt om pannen of koekenpannen te verwarmen.

Vullen met lavasteen

- De apparaten zijn voorzien van 2 pakken lavasteen voor elke vuurpot (kookzone).

- Ieder pak weegt 6 kg.
- De lava heeft een min.doorsnee van 25mm, een max.doorsnee van 30mm een een max. lengte van 50mm, met een tolerantie van +/- 5%.
- Verdeel de inhoud van één verpakking gelijkmatig over een vuurpot. Gebruik nooit meer lavasteen dan voorgeschreven wordt.
- Het tweede pak mag uitsluitend gebruikt worden om de geleidelijk opgebrande lava bij te vullen.

Vetopvanglade

Het kookvet dat van de grill door de vuurpot druipt wordt opgevangen in de daarvoor bestemde vetlade. Maak de lade regelmatig leeg en schoon.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gaskraan kan in de volgende standen worden gebruikt :

● Uit

★ Ontsteking waakvlam

🔥 Kleinste vlam

🔥 Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand “★”.

- Druk de knop helemaal in en ontsteek de waakvlam met behulp van de drukknop van de piëzo-elektrische ontsteker.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.

Ontsteking van de hoofdbrander

Draai de knop van de stand “★” in de stand “🔥”.

Draai de knop vervolgens, al naargelang de gewenste bereiding, in een willekeurige stand tussen “🔥” en “🔥”.

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draai de knop in de stand “★”.

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand “●”.

15 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat een tijd niet zal worden gebruikt :

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels van de pannen open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt :

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten functioneren op de laagste temperatuur.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satining. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

OPVANGLADEN

Verwijder vet, olie, voedselresten enz. van de oppervlakken...

16 GASGRILL

Reiniging brander en verhittingsrooster

- Verwijder de grill en het spatscherm door hen op te tillen.
- Demonteer de stralingselementen door hen aan de achterkant iets op te tillen en hen vervolgens van de geleidepennen aan de voorkant te trekken.
- Maak de brander in het vlamgebied en langs de spleten van de vlambeschermer schoon door alle stof en afzettingen te verwijderen. Let er hierbij op dat de vlamopeningen niet worden vergroot.
- Maak de vinnen van de verbrandingskamer die de sappen in de lade geleiden schoon met een schraper, en veeg hen vervolgens af met een vochtige doek. Let erop dat de waakvlambrander niet beschadigd wordt.
- Plaats het stralingselement terug en let erop dat de pennen aan de voorkant weer in hun zittingen komen.

17 LAVASTEEN GASGRILL

- Verwijder de grill en de vuurpot met de lavasteen erin.
- Maak de brander in de buurt van de vlam en langs de spleten van de vlambeschermer schoon met een metaalborstel en verwijder stof, afzettingen of vuurvast materiaal uit de vuurpot. Zorg er hierbij voor dat de vlamopeningen niet groter worden.

18 ELEKTRISCHE GRIL

- Let op: alvorens de reiniging uit te voeren moet worden verzekerd dat de verwarmingselementen afgekoeld zijn.
- Koppel de elektrische voeding af.
- Verwijder de grill en het spatscherm.

- Maak de binnenkant van de grill schoon met een schraper.
- Let op: maak de verwarmingselementen niet schoon en gebruik geen water in de grill, gezien de aanwezigheid van elektrische componenten.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

19 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud."

20 INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf "Oplossen van storingen", verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

20.1 GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende :

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

20.1.1 CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten ligt (Min. - Max.) die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

20.2 ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK", en controleer het volgende :

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingsweerstand.

21 OPLOSSEN VAN STORINGEN

21.1 GASGRILL

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of van de gasklep is niet voldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De brander is defect (uitgangsoopeningen van het gas verstopt).

21.2 ELEKTRISCHE GRIL

Het apparaat wordt niet warm.

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De verwarmingselementen zijn defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

21.3 LAVASTEEN GASGRILL

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.

- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of van de gasklep is niet voldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).

22 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is, of er geen lekken zijn op de verbindingsspunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

22.1 GASGRILL

Vervanging van de gaskraan.

- Haal de lade weg.
- Trek de knop weg.
- Demonteer de voorkant.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Haal de lade weg.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdbrander.

- Haal de lade weg.
- Trek de knop weg.
- Demonteer het onderste deel van de voorkant.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer het spatscherm, de roosters, de stralingselementen, de steun van de stralingselementen aan de voorzijde en de branderbescherming.
- Haal de component weg en vervang hem.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

22.2 ELEKTRISCHE GRIL

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje.

- Haal de lade weg.
- Trek de knop weg.
- Demonteer het onderste deel van de voorkant.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de verwarmingselementen.

- Haal de lade weg.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder het spatscherm en de grill.
- Demonteer de doos en de bescherming van de klemmen van de verwarmingselementen, door de zelftappende schroeven vanaf de bovenkant van het blad los te draaien.
- Vervang de component door hem vanaf de bovenkant weg te halen.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de bedrijfstermostaat

- Haal de lade weg.
- Trek de knop weg.
- Haal het onderste paneel van het bedieningspaneel weg.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

22.3 LAVASTEEN GASGRILL

Vervanging van de gaskraan.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de waakvlambrander en van het thermokoppel.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder grill, lavasteen en steunvuurpot.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de hoofdbrander.

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Haal de component weg en vervang hem.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

23 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

24 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

24.1 GASGRILL

- Gaskraan
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker

24.2 ELEKTRISCHE GRIL

- Regelthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje

24.3 LAVASTEEN GASGRILL

- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel

- Ontstekingsbougie
- Piëzo-elektrische ontsteker
- Gaskraan
- Vuurpot
- Vulkaanlavasteen

INFORMAÇÕES GERAIS	62
1 DADOS DO APARELHO	62
2 ADVERTÊNCIAS GERAIS	62
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	62
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	62
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	62
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	62
3 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	62
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	62
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	62
4 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA	63
5 DESEMBALAMENTO	63
6 POSICIONAMENTO	63
7 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS	63
8 LIGAÇÕES	63
9 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	64
9.3 GRELHA A GÁS	64
9.4 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	64
10 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	64
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	64
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	64
11 POSICIONAMENTO DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO	65
12 UTILIZAÇÃO DA GRELHA A GÁS	65
12.1 UTILIZAÇÃO DA GAVETA	65
13 UTILIZAÇÃO DA GRELHA ELÉCTRICA	65
13.1 UTILIZAÇÃO DA GAVETA	65
14 UTILIZAÇÃO DA GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	65
15 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO	66
INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA	66
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	66
16 GRELHA A GÁS	66
17 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	66
18 GRELHA ELÉCTRICA	66
INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO	66
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	66
19 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	67
20 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	67
21 RESOLUÇÃO DE AVARIAS	67
21.1 GRELHA A GÁS	67
21.2 GRELHA ELÉCTRICA	67
21.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	67
22 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	67
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	67
22.1 GRELHA A GÁS	68
Substituição do queimador piloto e do termopar.	68
22.2 GRELHA ELÉCTRICA	68
22.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	68
Substituição do queimador piloto e do termopar.	68
23 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS	68
24 COMPONENTES PRINCIPAIS	68
24.1 GRELHA A GÁS	68
24.2 GRELHA ELÉCTRICA	68
24.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS	68

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo encontram-se as informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual encontram-se nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho encontra-se na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho encontram-se nas etiquetas colocadas por baixo da marca e na embalagem.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.

- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

3 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

3.1 EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com material compatível com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- A cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- As fitas (em polipropileno - PP).

3.2 APARELHO

O aparelho é formado em mais de 90% do seu peso por material metálico reciclável (aço inoxidável, ferro, alumínio...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qua-

lificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.

- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

4 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança UNI 8723 e a D.M. n.º 74 de 12.04.1996.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

5 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspecção da mercadoria.

- Retirar a embalagem
- Remover a película que protege os painéis exteriores. Remover com um solvente apropriado, os resíduos de cola que eventualmente ainda existam nos painéis.

6 POSICIONAMENTO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Esta distância pode ser inferior quando as paredes são à prova de fogo ou protegidas por isolante térmico.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

6.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

6.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

6.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontagem dos painéis de comando (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos M6 de cabeça hexagonal (fornecidos).
- Desapertar os dois parafusos anteriores (E), rodar a placa (F) até encaixar o parafuso do aparelho ao lado .
- Fixar os parafusos (E).

7 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar o escoamento dos fumos segundo o “tipo” de aparelho. O “tipo” encontra-se indicado na chapa de características do aparelho.

7.1 APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

7.2 APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

7.3 APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300°C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

8 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

8.1 LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tempo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.
- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.


8.2 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA


Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar a informação na chapa de características do aparelho.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor omipolar de capacidade adequada, que possua uma abertura dos contactos de, pelo menos, 3 mm e um dispositivo de protecção de alta sensibilidade. A corrente de dispersão máxima do aparelho é 1 mA/kW.
- Utilizar um cabo de alimentação flexível com isolamento em borracha e características não inferiores ao tipo H05 RN-F.
- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.

8.3 LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada.

Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

8.4 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável. A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligados.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

8.5 LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100°C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Possui uma folga no chão em forma de grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das painelas e à frente da frigideira.

9 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
- Os bicos e as regulações paracada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico.

Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:

- Substituir o bico do queimador principal (UM).
- Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
- Substituir o bico do piloto (UP).
- Regular o ar do piloto (se necessário).
- Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
- Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado.

Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

9.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Desapertar o parafuso V e colocar o arejador à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a apertar até ao fundo o parafuso V.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

9.2 SUBSTITUIÇÃO DO PARAFUSO DO MÍNIMO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.

- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

9.3 GRELHA A GÁS

9.3.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar a tampa “T”.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a tampa “T”. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

9.4 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

9.5 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel de comandos.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar apertar até ao fundo a união R. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

10 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Consultar o capítulo “INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO”.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos, como indicado nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o inter-

ruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.

- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

Atenção: Para evitar a emissão de chamas, antes de colocar em funcionamento, retirar do interior do barbecue ou grill eventuais depósitos de sujidade ou óleo acumulado em cozeduras anteriores.

11 POSICIONAMENTO DAS GRELHAS EM FERRO FUNDIDO

- A grelha de cozedura é reversível, inclina-se para carnes e coloca-se na horizontal para peixe e legumes.

12 UTILIZAÇÃO DA GRELHA A GÁS

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos na grelha (costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa não deve ser utilizada para aquecer panelas ou frigideiras.

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

O manípulo de comando da torneira do gás tem as seguintes posições de utilização.

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama mínima

🔥 Chama máxima

Acendimento do piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir até ao fundo o manípulo e acender o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.

Acendimento do queimador principal

Rodar o manípulo da posição “★” para a posição “🔥”.

Em seguida, rodar, segundo as necessidades de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre “🔥” e “🔥”.

Apagamento

Para apagar o queimador principal, rodar o manípulo para a posição “★”.

Para apagar o piloto, rodar o manípulo para a posição “●”.

12.1 UTILIZAÇÃO DA GAVETA

- Aconselha-se despejar 2-3 cm de água na gaveta de recolha de gorduras para facilitar a limpeza e obter uma melhor cozedura.

13 UTILIZAÇÃO DA GRELHA ELÉCTRICA

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos na placa (costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa não deve ser utilizada para aquecer panelas ou frigideiras.

ACENDER E APAGAR - AQUECIMENTO

O manípulo de comando do termóstato tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

110 Temperatura mínima

280 Temperatura máxima

Acendimento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição correspondente à temperatura de cozedura pretendida.
- A luz piloto amarela acende-se.
- O apagamento da luz piloto amarela indica que se atingiu a temperatura predefinida.

Apagamento

- Rodar o manípulo do termóstato para a posição “0”.
- A luz piloto amarela apaga-se.

13.1 UTILIZAÇÃO DA GAVETA

- Aconselha-se despejar 2-3 cm de água na gaveta de recolha de gorduras para facilitar a limpeza e obter uma melhor cozedura.

14 UTILIZAÇÃO DA GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura directa de alimentos na grelha (costeletas, hambúrgueres, peixe, legumes, etc.).
- A placa não deve ser utilizada para aquecer panelas ou frigideiras.

Carregamento da pedra lávica

- Os aparelhos são fornecidos com 2 embalagens de pedra lávica para cada grelha (zona de cozedura).
- Cada embalagem tem um peso de 6 kg.
- A peça de pedra tem um diâmetro mínimo de 25 mm, diâmetro máximo de 30 mm e largura máxima de 50 mm com uma tolerância de +/- 5%.
- Colocar uniformemente em cada grelha o conteúdo de uma embalagem. Nunca colocar mais do que o indicado.
- A segunda embalagem deve ser utilizada apenas para reestabelecer o consumo gradual da lava inicialmente colocada.

Gaveta de recolha de gorduras

As gorduras de cozedura que caem da grelha de cozedura e passam através da grelha são recolhidas por uma gaveta de recolha de gorduras apropriada. Esvaziar e limpar periodicamente a gaveta.

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

O manípulo de comando da torneira do gás tem as seguintes posições de utilização.

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama mínima

🔥 Chama máxima

Acendimento do piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição “★”.

- Premir até ao fundo o manípulo e acender o piloto com o botão do acendedor piezoeléctrico.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.

Acendimento do queimador principal

Rodar o manípulo da posição “★” para a posição “🔥”.

Em seguida, rodar, segundo as necessidades de cozedura, o manípulo para qualquer posição entre “🔥” e “🔥”.

Apagamento

Para apagar o queimador principal, rodar o manípulo para a posição “★”.

Para apagar o piloto, rodar o manípulo para a posição “●”.

15 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido com óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas das painéis abertas.
- Fechar as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

GAVETA DE RECOLHA

Limpar a gordura, óleo, resíduos alimentares, etc. das superfícies.

16 GRELHA A GÁS

Limpeza do queimador e da grelha central

- Retirar a grelha de cozedura e o dispositivo anti-salpicos levantando-os.
- Desmontar as telhas, levantando-as ligeiramente da parte traseira e extraíndo-as dos pernos guia dianteiros.
- Proceder à limpeza do queimador na zona da chama e ao longo das fissuras da protecção da chama, eliminando todos os vestígios de pó e de incrustações várias, tendo atenção para não alargar os orifícios de saída da chama.
- Limpar as aletas da câmara de combustão que transportam a gordura para a gaveta com um raspador e, de seguida, passar com um pano húmido. Ter cuidado para não danificar o grupo de acendimento do piloto.
- Voltar a montar a telha, certificando-se de que os dois pernos dianteiros se inserem correctamente nos respectivos lugares.

17 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

- Retirar a grelha de cozedura e a grelha com a pedra lávica.
- Proceder à limpeza do queimador na zona da chama e ao longo das fissuras da protecção da chama com uma espátula de metal, eliminando todos os vestígios de pó e de incrustações várias. Ter cuidado para não alargar os orifícios de saída da chama.

18 GRELHA ELÉCTRICA

- Atenção: antes de efectuar as operações de limpeza, certificar-se de que as resistências estão frias.
- Desligar a alimentação.
- Retirar a grelha de cozedura e o dispositivo anti-salpicos.
- Limpar o interior da grelha com um raspador.
- Atenção: evitar limpar as resistências e não utilizar água no interior da grelha devido à presença de componentes eléctricos.

INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.

- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

19 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Consultar o capítulo “Instruções para a instalação”.

20 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte “Resolução de avarias”.

20.1 APARELHO A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (consultar o parágrafo seguinte).
- Se os queimadores se acendem normalmente e a eficácia do sistema de escoamento dos fumos.

20.1.1 VERIFICAR A PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com uma resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro
- Realizar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO Se a pressão de alimentação do gás não estiver nos valores limites (Mín. - Máx.) indicados na Tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a empresa de distribuição do gás.

- Desligar o manómetro e apertar até ao fundo o parafuso de retenção na tomada de pressão.

20.2 APARELHO ELÉCTRICO

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- Os valores da corrente de cada fase.
- Se as resistências de aquecimento se acendem normalmente.

21 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

21.1 GRELHA A GÁS

O queimador piloto não se acende

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento não está bem ligada ou está danificada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador piloto não permanece aceso ou apaga-se durante a utilização.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A torneira ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O termopar está defeituoso ou não aquece o suficiente.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula do gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula do gás não é premido o suficiente.

O queimador principal não se acende (mesmo com o piloto aceso)

Causas possíveis:

- O queimador está defeituoso (orifícios de saída do gás entupidos).

21.2 GRELHA ELÉCTRICA

O aparelho não aquece.

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.
- As resistências estão defeituosas.

Não é possível regular o aquecimento

Causas possíveis:

- O termóstato de regulação da temperatura está defeituoso.

21.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

O queimador piloto não se acende

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento não está bem ligada ou está danificada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador piloto não permanece aceso ou apaga-se durante a utilização.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A torneira ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O termopar está defeituoso ou não aquece o suficiente.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula do gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula do gás não é premido o suficiente.

O queimador principal não se acende (mesmo com o piloto aceso)

Causas possíveis:

- O queimador está defeituoso (orifícios de saída do gás entupidos).

22 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito do gás, se não existem perdas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, se está correctamente ligado à cablagem.

22.1 GRELHA A GÁS

Substituição da torneira do gás.

- Retirar a lateral.
- Extrair o manípulo.
- Desmontar a fachada.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador piloto e do termopar.

- Retirar a lateral.
- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Acendimento do queimador principal

- Retirar a lateral.
- Extrair o manípulo.
- Desmontar a fachada inferior.
- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar o dispositivo anti-salpicos, as grelhas, as telhas, o suporte das telhas dianteiro e a protecção dos queimadores.
- Extrair e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

22.2 GRELHA ELÉCTRICA

Substituição do selector e da luz piloto.

- Retirar a lateral.
- Extrair o manípulo.
- Desmontar a fachada inferior.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição da resistência.

- Retirar a lateral.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o dispositivo anti-salpicos e a grelha.
- Desmontar a caixa e a protecção dos terminais das resistências desapertando os parafusos roscados da parte superior da placa.
- Substituir o componente extraíndo-o da parte superior.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do termóstato de funcionamento

- Retirar a lateral.
- Extrair o manípulo.
- Retirar o painel inferior do painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

22.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

Substituição da torneira do gás.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do queimador piloto e do termopar.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar as grelhas, a pedra lávica e a grelha de suporte.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Acendimento do queimador principal

- Desmontar o painel de comandos.
- Extrair e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

23 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS

- Verificar as condições das partes internas do aparelho.
- Remover eventuais depósitos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de escoamento dos fumos.

24 COMPONENTES PRINCIPAIS

24.1 GRELHA A GÁS

- Torneira do gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico

24.2 GRELHA ELÉCTRICA

- Termóstato de funcionamento
- Resistência
- Luz piloto

24.3 GRELHA DE PEDRA LÁVICA A GÁS

- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor piezoeléctrico
- Torneira do gás
- Grelha de pedra lávica
- Pedra lávica