

B/50 - B/80 - B/115

uso e manutenzione **IT**

use and maintenance **GB**

Benutz und Wartungsanleitung **DE**

CE

MOD105V04

Sommario

Avvertenze Importanti pag 3

1 Istruzioni per l'installazione pag 4

1.1 Descrizione dell'Apparecchio pag 4

1.2 Targhetta Dati pag 4

MOD.50-80-115 pag 5-6-7

1.3 Dati Tecnici pag 8-9-10

Dimensioni esterne e peso

Potenza Termica

Pressione di allacciamento

Diametro Ugelli

1.4 Installazione pag 11

Avvertenze

1.5 Allacciamento pag 11

1.6 Pressione di Allacciamento pag 11

1.7 Aria Primaria pag 12

Regolazione Aria primaria

1.8 Potenza Termica Nominale pag 13

1.9 Messa in Funzione pag 13

2 Trasformazione Gas Installato pag 14

2.1 Sostituzione degli Ugelli pag 14

2.2 Regolazione della Potenza Termica al Minimo pag 15

2.3 Sostituzione Ugelli Pilota pag 15

2.4 Avvertenza Gas Installato pag 15

3 Istruzioni per l'Uso pag 16

3.1 Istruzioni per l'Accensione pag 16

3.2 Avvertenze per l'Utente pag 16

3.3 Consigli per Cucinare pag 17

4 Manutenzione e Pulizia pag 18

4.1 Ingrassaggio Rubinetti pag 18

4.2 Sostituzione di Alcuni Componenti pag 18

Rubinetti del Gas

Termocopia

Bruciatore Pilota, Iniettore Fisso e Candela

4.3 Pulizia pag 19

5 Smaltimento pag 20

Avvertenze Importanti

Il Presente Manuale d'istruzioni si riferisce all'apparecchio ed al modello indicato in copertina ed appartenente alla cattegoria riportata nei dati tecnici.

Deve essere consultato per qualsiasi informazione riguardante l'installazione, l'uso e la manutenzione.

Il Produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivati dalla non osservanza delle istruzioni qui di seguito riportate o dall'utilizzo non appropriato dell'apparecchio.

Inoltre, non si assume alcuna responsabilità, qualora l'allacciamento dell'apparecchio non venga effettuato secondo le norme in vigore

L'Apparecchio è di tipo A1, deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazione inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e le regolamentazioni nazionali e locali vigenti.
Indicativamente, la portata di un aspiratore di aria collegato direttamente all'ambiente esterno, è di 35m^3/h per ogni KW di potenza gas installata.
Utilizzare l'apparecchiatura soltanto per gli usi previsti.
Non utilizzare l'apparecchiatura con i tubi di alimentazione del gas non integri ed efficienti.
Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i tubi da parte di personale autorizzato e qualificato.

1- Istruzioni per l'Installazione

1.1 - Descizioni dell'Apparecchio

Le apparecchiature sono progettate e costruite per cuocere prodotti alimentari (carne,pesce, verdure ecc.), destinati all'alimentazione delle persone.

La griglia a pietra lavica Mod. 115 è dotata di otto bruciatori.

La griglia a pietra lavica Mod. 80 è dotata di sei bruciatori.

La griglia a pietra lavica Mod. 50 è dotata di tre bruciatori.

I bruciatori sono in acciaio alluminato e presentano una protezione in acciaio inox per non permettere l'otturazione dei fori.

La camera di combustione è in lamiera alluminata, mentre l'involucro esterno e le griglie supporto lava sono in acciaio inox .

Il modello è fornito di una leva per la regolazione dell'inclinazione della griglia di cottura, di una canalina per lo scolo dell'unto e di una leccarda per la raccolta dei grassi.

Le griglie di cottura, in ghisa, sono bifacciali (vedi par. 3.3) lato cottura carne, lato cottura pesce.

Le rampe di cui è dotato l'apparecchio sono conformi alle norme europee.Le manopole di comando sono in Duroplast, i rubinetti del gas sono del tipo di sicurezza.

Il rubinetto è provvisto di vite di regolazione del minimo.

I collegamenti sono a tenuta metallica in forza a collegamenti a vite con anello a doppio cono. I tubi del gas sono in acciaio zincato, dal raccordo di mandata fino all'organo di regolazione, e in rame dallo stesso, fino alla rampa porta ugelli.

1.2 - Targhetta Dati

Ogni apparecchio porta una targhetta dati e una targhetta di taratura. La prima (vedi fig.2) è posta sul lato destro e riporta i dati del produttore, il marchio di collaudo, la potenza termica nominale, i tipi di gas per i quali la griglia Í omologata e, per ciascuno di essi il consumo orario e la pressione di allacciamento.

La seconda (vedi fig. 3) si trova sul pannello frontale e riporta le avvertenze ed indicazioni del gas installato. E' prevista inoltre una targhetta aggiuntiva (vedi fig. 3a) da utilizzarsi in caso di trasformazione da gas metano a gas liquido (vedi cap. II - Trasformazione gas installato) .

Modello 50

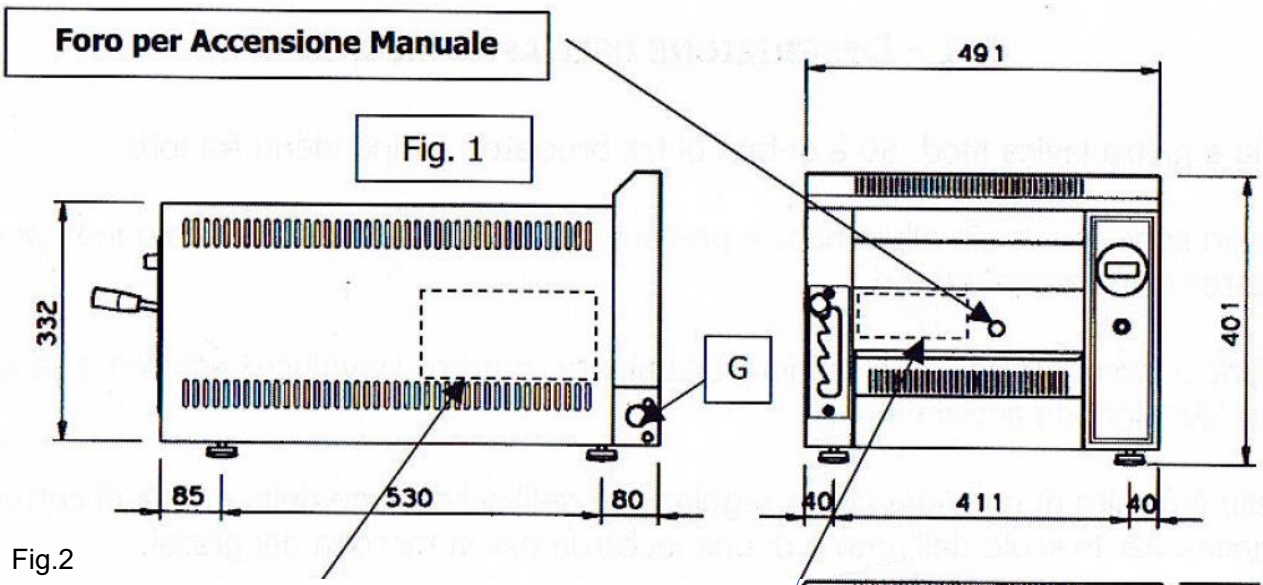


Fig.2



Code:	GRIB50N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	50,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 8,5 kW	
G20: 0,9 m_3/h	G25: 1,05 m_3/h	G30/G31: 0,67 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B50 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Fig.3

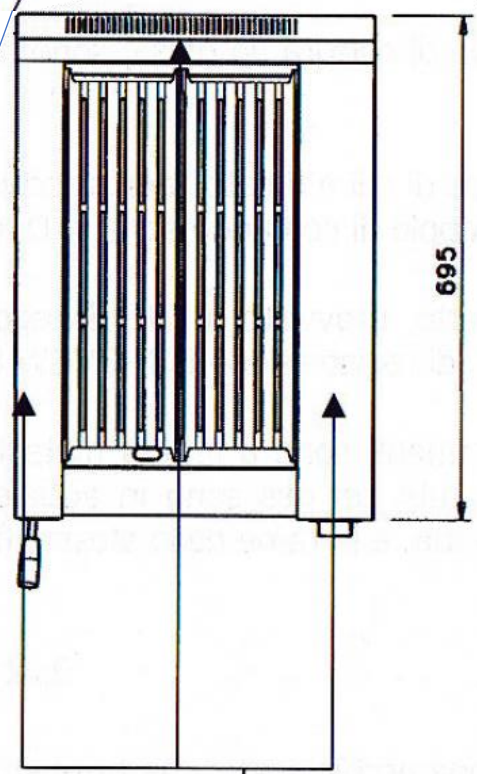


Fig.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	TIPO NL	A1 AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE



Modello 80

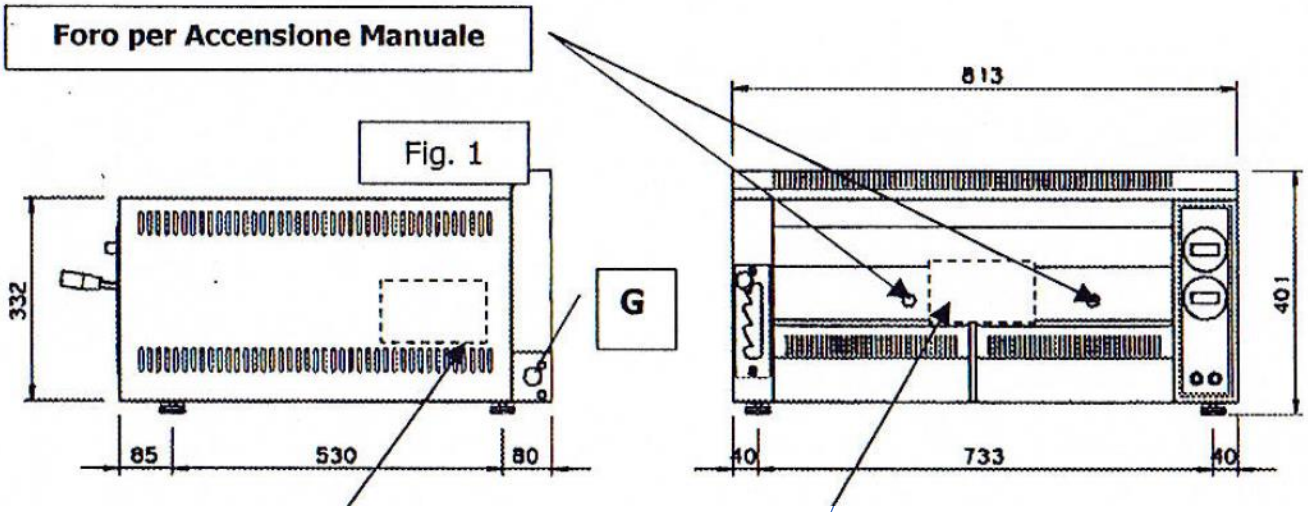
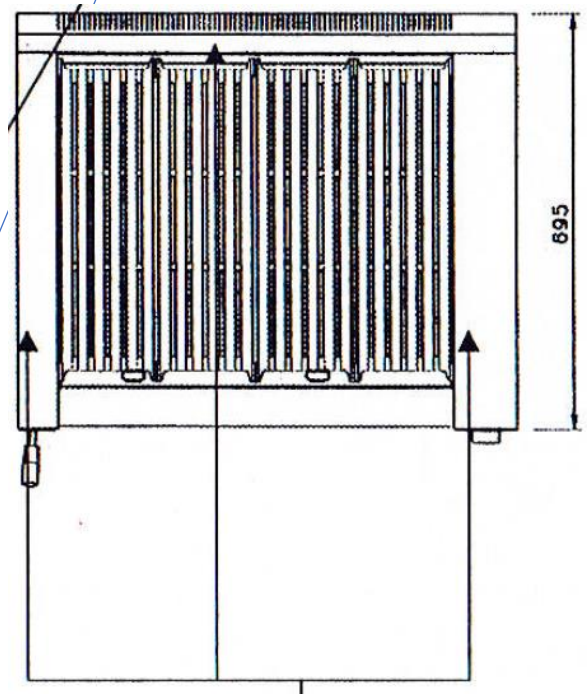


Fig.2



CE 0051 - 2025 CERT N° 51AR997
EAC
UK CA

Code:	GRIB80N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	83,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 17 kW	
G20: 1,8 m_3/h	G25: 2,09 m_3/h	G30/G31: 1,34 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B80 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Fig.3

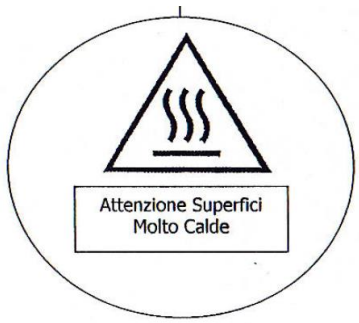


Fig.3/a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	TIPO NL	A1 AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

Modello 115

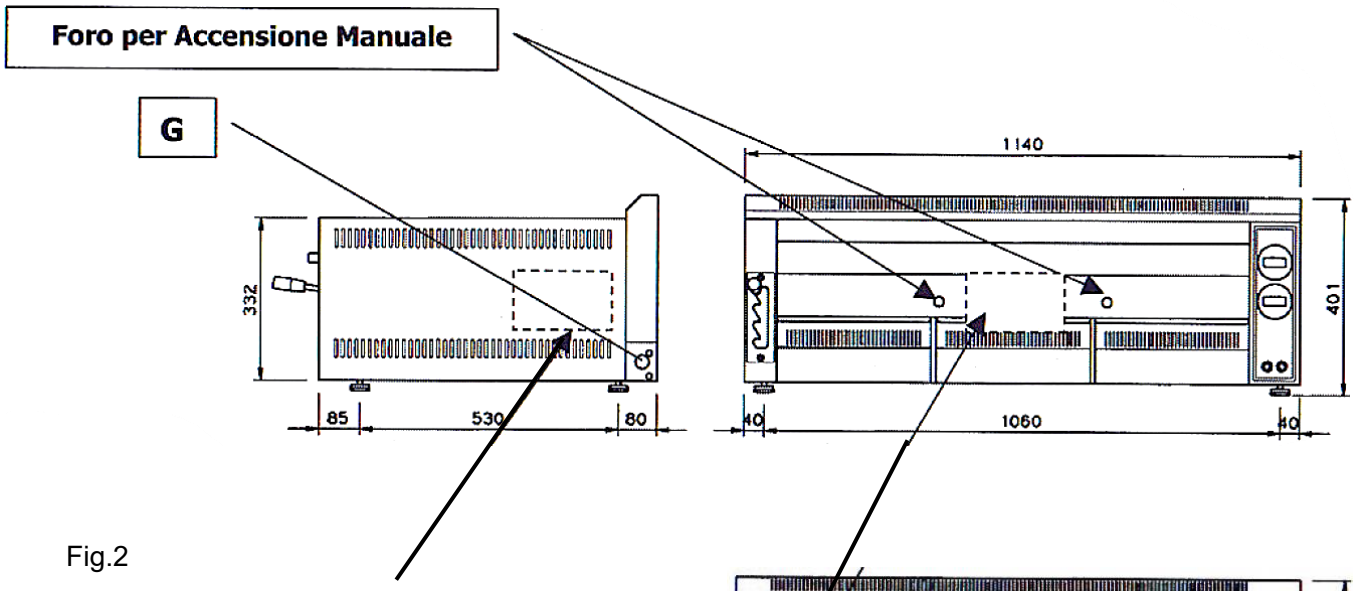
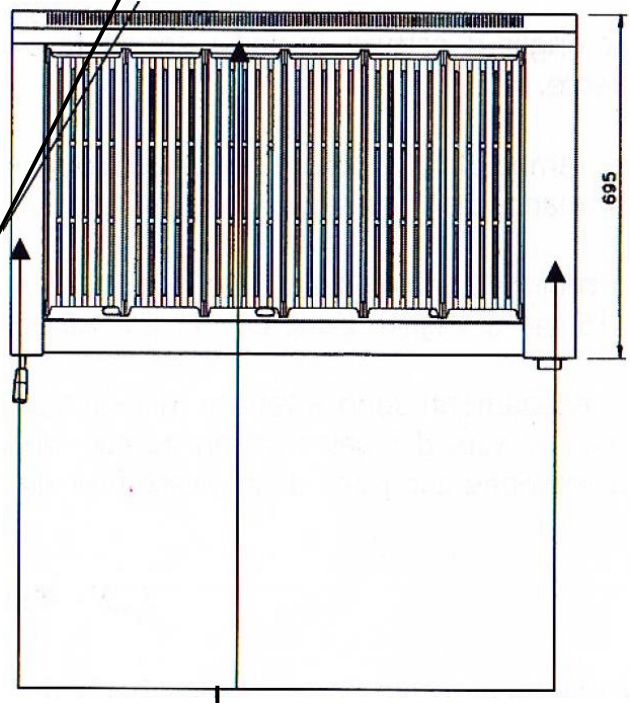


Fig.2



0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB115N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	115,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 23 kW	
G20: 2,43 m_3/h	G25: 2,83 m_3/h	G30/G31: 1,81 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B115 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Fig.3



Fig.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	NL	TIPO AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

1.3 - Dati Tecnici Mod. 50

PILOTA	BY-PAS	REGOLAZIONE ARIA	CONSUMI GAS
20/35	170/regolabile	8,0 / 3,0	0,67 / 0,899

DIMENSIONI E PESO

MODELLO	LARGHEZZA	PROFONDITA'	ALTEZZZA	PESO	GRILGLIE COTTURA
50	490	700	330	44	2-160 X 554

POTENZA TERMICA

MODELLO	BRUCIATORI	POTENZA TERMICA NOMINALE	POTENZA TERMICA AL MIN. KW GAS METANO	GAS LIQUIDO
50	3	8,5	REGOLABILE	5,2

Categoria:	II 2H3+
Tipo di Costruzione:	A
Marchio collaudo:	CE-0051
Allacciamento Gas Secondo ISO 7/1	1/2" Pollice

PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Gas Metano - H	20mbar
Gas Liquido	28-30/37 mbar

DIAMETRO UGELLI

	Gas Liquido Max - Min In 1/100 mm	Gas Metano - H Max - Min In 1/00 mm
Bruciatori Principali		
Modello 50	(92x3) - 170	(135x3) - R*
Bruciatore Pilota		
Modello 50	20	35

1.3 - Dati Tecnici Mod. 80

PILOTA	BY-PAS	REGOLAZIONE ARIA	CONSUMI GAS
20/35	170/regolabile	8,0 / 3,0	1,34/ 1,798

DIMENSIONI ESTERNE E PESO

MODELLO	LARGHEZZA	PROFONDITA'	ALTEZZZA	PESO	GRILGLIE COTTURA
80	810	700	330	76	4-160 X 554

POTENZA TERMICA

MODELLO	BRUCIATORI	POTENZA TERMICA NOMINALE	POTENZA TERMICA AL MIN. KW GAS METANO	GAS LIQUIDO
80	6	17	REGOLABILE	10,4

Categoria:	II 2H3+
Tipo di Costruzione:	A
Marchio di Collaudo:	CE-0051
Allacciamento Gas Secondo ISO 7/1	1/2" Pollice

PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Gas Metano - H	20mbar
Gas Liquido	28-30/37 mbar

DIAMETRO UGELLI

	Gas Liquido Max - Min In 1/100 mm	Gas Metano - H Max - Min In 1/00 mm
Bruciatori Principali		
Modello 80	(92x6) - 170x2	(135x6) - R*
Bruciatore Pilota		
Modello 80	20	35

Legenda
N* - Numero Bruciatori
R* - Regolabile

1.3 - Dati Tecnici Mod. 115

PILOTA	BY-PAS	REGOLAZIONE ARIA	CONSUMI GAS
20/35	170/regolabile	8,0 / 3,0	1,814/ 2,434

DIMENSIONI ESTERNE E PESO

MODELLO	LARGHEZZA	PROFONDITA'	ALTEZZZA	PESO	GRILGLIE COTTURA
115	1114	700	330	108	6-160 X 554

POTENZA TERMICA

MODELLO	BRUCIATORI	POTENZA TERMICA NOMINALE	POTENZA TERMICA AL MIN. KW GAS METANO	GAS LIQUIDO
115	8	23	REGOLABILE	13,5

Categoria:	II 2H3+
Tipo di Costruzione:	A
Marchio di Collaudo:	CE-0051
Allacciamento Gas Secondo ISO 7/1	1/2" Pollice

PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Gas Metano - H	20mbar
Gas Liquido	28-30/37 mbar

DIAMETRO UGELLI

	Gas Liquido Max - Min In 1/100 mm	Gas Metano - H Max - Min In 1/00 mm
Bruciatori Principali		
Modello 115	(92x8) - 170x2	(135x8) - R*
Bruciatore Pilota		
Modello 115	20	35

Legenda
N* - Numero Bruciatori
R* - Regolabile

1.4 - INSTALLAZIONE

L'apparecchio dev'essere installato in un locale ben aerato.
Non accostare le pareti laterali o quella posteriore della griglia a pareti in legno o di altro materiale infiammabile. In caso d'impossibilità, mantenere una distanza minima di 10 cm. oppure, provvedere all'isolamento dall'irradiamento termico delle stesse a mezzo d'una protezione.

Verificare che il piano di appoggio sia adeguato al peso e alle caratteristiche dell'apparecchio, sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

AVVERTENZE

L'installazione, la messa in opera, la manutenzione e l'allacciamento gas devono essere effettuate esclusivamente da persone qualificate e nel pieno rispetto delle prescrizioni di legge. All'installazione dell'apparecchio si devono osservare le seguenti prescrizioni e norme vigenti

1.5 - ALLACCIAMENTO

L'allacciamento del gas dev'essere effettuato secondo la normativa vigente.
Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi, sulla base della targhetta d'installazione (vedi fig. 2) che la categoria ed il tipo di gas installato sull'apparecchio corrispondano a quelli del gas presente.
Nel caso che il gas esistente non corrisponda a quello installato consultare il paragrafo "Trasformazione gas installato". Il collegamento alla rete d'alimentazione dev'essere effettuato con tubo flessibile in metallo (secondo UNICIG 9891). Accertarsi che il tubo non passi vicino a zone surriscaldate. Terminata l'installazione sottoporre i raccordi di allacciamento ad una prova di tenuta con sostanze schiumogene non corrosive.

1.6 - PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Prima di far funzionare l'apparecchio è necessario verificare la pressione d'allacciamento.
La pressione d'allacciamento dev'essere misurata con un manometro per liquidi (manometro con tubo ad "U", soluzione minima 0,1 mbar).
Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
Per accedere alla presa di pressione, posta sulla rampa porta rubinetti, togliere da prima le manopole poi il pannello comandi frontale svitando le viti corrispondenti.
Togliere la vite di tenuta sulla presa di pressione (vedi fig. 4), collegare il tubo flessibile del manometro ad "U", riaprire il rubinetto di alimentazione e misurare quindi la pressione.
I valori della pressione di allacciamento devono essere compresi nell'ambito della tabella di seguito riportata; in caso contrario l'apparecchio non potrà essere messo in funzione, e, se il gas esistente Í quello di rete, l'ente per l'erogazione del gas dovrà essere informato.
Se si tratta di gas liquido si dovrà invece provvedere alla verifica ed eventualmente alla sostituzione dell'apparecchio di regolazione della pressione.
Spegnere il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
Rimontare il pannello frontale e fissarlo con le viti.

Tipo di Gas	Pressione in mbar		
	Normale	Minima	Massima
Metano H	20	17	25
Gas Liquido	28-30/37	20/25	35/45

Terminata la misurazione staccare il tubo flessibile del manometro ad "U", avvitare la vite di tenuta sulla presa di pressione e rimontare il pannello frontale.

1.7 - Aria Primaria

L'aria primaria è da considerarsi perfettamente regolata quando, a bruciatore a freddo la fiamma non si stacchi e, a bruciatore caldo, non ci siano ritorni di fiamma.

Regolazione Aria Primaria

_Estrarre le griglie di cottura, la lava, le griglie supporto lava, il "pilota accensione centrale" (vedi esploso)
_Prendere i bruciatori ad uno ad uno ed allentare la vite di fissaggio dei fondelli di regolazione dell'aria e regolare la boccola (vedi fig. 5) come di seguito riportato.
_Riavvitare la vite di fissaggio dei fondelli di regolazione dell'aria e riposizionare i bruciatori nelle loro sedi.
_Rimontare i componenti di cui al 1° punto.

MODELLO 50

GAS METANO Su tutti i bruciatori asola aperta al 50%

GAS LIQUIDO Sui due bruciatori laterali asola aperta al 50%, sul bruciatore centrale asola aperta completamente

MODELLO 80

GAS METANO Su tutti i bruciatori asola aperta al 50%

GAS LIQUIDO Sui due bruciatori laterali asola aperta al 50%, sul bruciatore centrale asola aperta completamente

MODELLO 115

GAS METANO Su tutti i bruciatori asola aperta a 6 mm

GAS LIQUIDO Su terzo e sesto beuciatore asola aperta completamente (12mm)
Su tutti gli altri asola aperta a 6mm

1.8 - POTENZA TERMICA NOMINALE

Il controllo della potenza termica nominale deve essere effettuato in caso di nuove installazioni, di passaggio od adattamento ad un altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione.
Tale controllo dev'essere effettuato da un installatore autorizzato o dall'ente erogatore del gas.
La potenza termica nominale indicata nel paragrafo Dati Tecnici si ottiene utilizzando gli ugelli prescritti nella tabella ugelli del paragrafo medesimo ed in base alla pressione di allacciamento stabilita. Il valore della potenza termica ottenuto, deve essere pari a quello dichiarato dal produttore con una tolleranza di ±5%, in caso contrario verificare che siano stati impiegati gli ugelli appropriati.

1.9 - MESSA IN FUNZIONE

Ad installazione effettuata l'installatore dovrà, seguendo le istruzioni per l'uso, mettere in funzione l'apparecchio e verificarne la tenuta, la corretta combustione dei bruciatori (forma e colore della fiamma) nella posizione di massimo e minimo, l'interaccensione dei bruciatori.
A verifiche effettuate, l'installatore dovrà istruire l'utente sul funzionamento dell'apparecchio rimettendo nelle mani dello stesso il presente manuale.

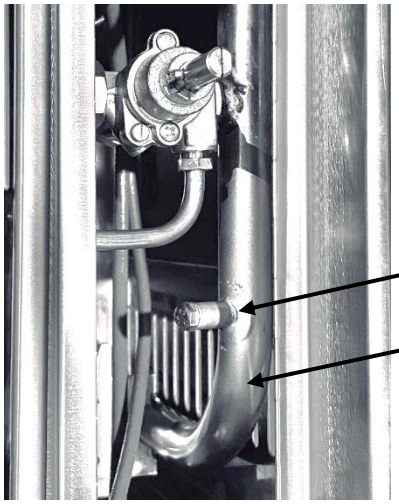


Fig.4

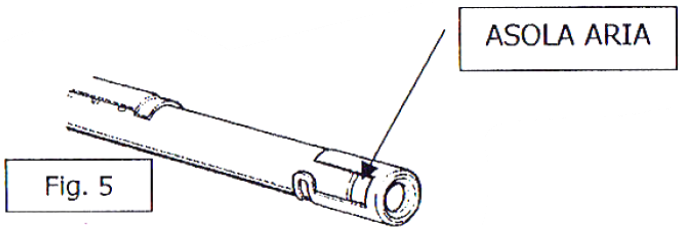


Fig. 5

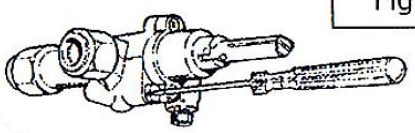


Fig. 6

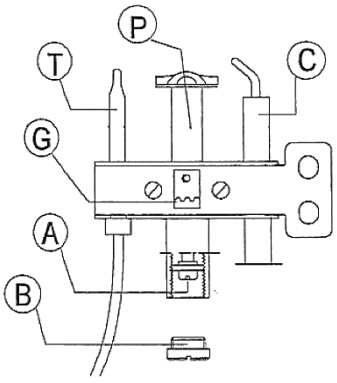


Fig.7

Gruppo bruciatore pilota

A = Ugello pilota
B = Tappo a vite
C = Candeletta di accensione
P = Bruciatore pilota
T = Termocoppia
G = Ghiera regolazione aria

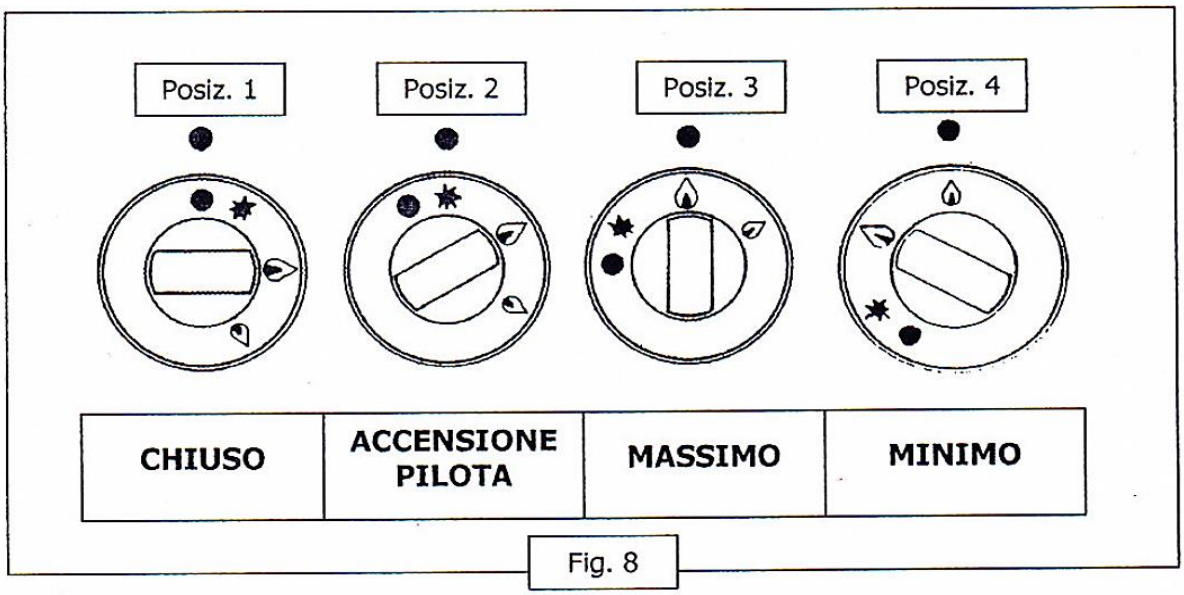


Fig. 8

2- TRASFORMAZIONE GAS INSTALLATO

Nel caso in cui fosse necessario passare ad un altro tipo di gas, ad esempio da gas metano a gas liquido, si dovranno effettuare le seguenti operazioni:

_Sostituzione degli ugelli
_Regolazione dell'aria primaria
_Regolazione della potenza termica al minimo
_Metano; per gas liquido utilizzare by-pass calibrati avviati a fondo (vedi. tab.)
_Sostituzione ugelli pilota (vedi tab.)
_Avvertenza gas installato.

AVVERTENZE

L'operazione di trasformazione ad un altro tipo di gas deve essere effettuata da persona qualificata. Al completamento della "trasformazione" dell'apparecchiatura all'alimentazione del gas in uso, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento, effettuare il collaudo ed indicare sulla targhetta di identificazione il tipo di gas in uso.

2.1 - SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

_Togliere le griglie di cottura, la canalina scola unto, il cassetto raccogli unto e, svitando le relative viti, il pannello frontale in inox.

_Svitare gli ugelli sulla "rampa porta ugelli" e sostituirli con quelli corrispondenti al tipo di gas che si vuole installare (vedi tabella ugelli).
Il diametro dell'ugello e' riportato in centesimi di millimetri sull'ugello stesso.

2.2 - REGOLAZIONE DELLA POTENZA TERMICA AL MINIMO

A GAS LIQUIDO

_Estrarre la manopola di azionamento del gas.
_Regolare la vite di minimo sul rubinetto del gas (Fig. 6) nella posizione di tutto avvitato, ruotando in senso orario.
_Sigillare la vite di regolazione con ceralacca
_Rimettere la manopola

A GAS METANO

_Accendere l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e farlo funzionare per 10 minuti nella posizione di massimo.
_Girare la manopola sulla posizione di minimo.
_Estrarre la manopola d'azionamento del gas.
_Regolare la vite di minimo sul rubinetto (girando in senso orario si riduce il flusso del gas e viceversa) .
_Sigillare la vite di regolazione con ceralacca.
_Rimettere la manopola.

2.3 - SOSTITUZIONE UGELLI PILOTA

_Estrarre il cassetto raccogli unto ed il relativo copricassetti.
_Sostituire l'ugello pilota (vedi fig.7) con quello appropriato al gas installato (vedi Tabella dati Tecnici) dopo aver tolto il tappo a vite.
_Regolare l'afflusso d'aria ruotando l'apposita ghiera.
_Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.

2.4 - AVVERTENZA GAS INSTALLATO

Ogni apparecchio è dotato di una targhetta adesiva aggiuntiva (fig.3/a), da utilizzarsi nel caso di trasformazione da gas metano a gas liquido.
A trasformazione ultimata, si applica tale targhetta sulla targhetta dati (fig.2) in modo da coprire la casella con l'indicazione dell'installazione di fabbrica.
Nel caso di passaggio da gas liquido a gas metano la targhetta aggiuntiva va rimossa e conservata nell'eventualità di un'ulteriore trasformazione a gas liquido.

3 - ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE

Questo apparecchio non è stato progettato per la produzione di cibo in massa e all'uso industriale. e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
L'apparecchio può funzionare soltanto se vengono rispettate queste istruzioni

L'apparecchio può funzionare soltanto con pietra lavica.

3.1 - ISTRUZIONI PER L'ACCENSIONE

_Disporre la pietra lavica, in dotazione all'apparecchio, sulle apposite griglie, con l'avvertenza di distribuirla in un unico strato uniforme, evitando possibili accumuli.
_Assicurarsi che la manopola del gas sia in posizione 1, "CHIUSO" (vedi fig.8).
_Aprire il rubinetto di mandata del gas.
_Premere la manopola del gas e ruotarla in senso antiorario, portandola dalla posizione "CHIUSO", alla posizione "ACCENSIONE PILOTA" (vedi fig. 8).
_Premere fino a battuta, e contemporaneamente, tenendo sempre premuta la manopola del gas, premere il pulsante dell'accenditore piezoelettrico corrispondente, una o più volte, sino a quando il bruciatore pilota si accende (la fiamma si può vedere attraverso il foro per l'accensione manuale del gruppo pilota).
Tenere quindi premuto per qualche secondo. Al rilascio della manopola la fiamma pilota resterà accesa. In caso contrario ripetere l'operazione relativa a questo punto.
_A questo punto, per accendere i bruciatori principali, ruotare la manopola in senso antiorario.
_Per spegnere i bruciatori principali, lasciando acceso il pilota portare la manopola in posizione "ACCENSIONE PILOTA".
_Per spegnere i bruciatori principali ed il pilota, portare la manopola in posizione "CHIUSO".
Nel caso di non funzionamento dell'accenditore piezoelettrico si può ricorrere all'accensione manuale con un fiammifero od un accendigas attraverso l'apposito foro sul pannello anteriore (vedi fig.1), agendo come descritto nel punto 5 di questo paragrafo. Nel frattempo chiamare il centro d'assistenza.

Al termine dell'uso, ruotare le manopole di comando per spegnere l'apparecchiatura, controllare che i bruciatori siano spenti e chiudere la linea di alimentazione del gas.

3.2 - AVVERTENZE PER L'UTENTE

Prima di cominciare a cucinare, accendere i bruciatori lato destro e lato sinistro con la manopola in posizione "MASSIMO" per 30 minuti, onde provocare la completa combustione e distruzione delle sostanze oleose usate durante la costruzione.

Quando il prodotto alimentare ha raggiunto il giusto grado di trattamento, prelevarlo con l'ausilio degli appositi utensili.

Per asportare il cassetto raccogli unto (vedi esploso), a griglia calda, usare un paio di guanti.
Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., CHIUDERE LA LINEA DI ALIMENTAZIONE DEL GAS e assicurarsi che la zona di trattamento dei prodotti alimentari sia completamente raffreddata.

Nel caso di guasto dell'apparecchio, chiudere il rubinetto di mandata del gas e rivolgersi al servizio di assistenza.
Nel caso di inutilizzo per lungo tempo dell'apparecchio chiudere il rubinetto di mandata del gas e pulire accuratamente i bruciatori e le parti in acciaio inox, proteggendo queste ultime con un velo d'olio di vaselina.

3.3 - CONSIGLI PER CUCINARE

Le griglie di cottura di cui è dotato l'apparecchio sono bifacciali, cioè presentano un lato per la cottura della carne ed uno per la cottura del pesce (vedi fig. 9)
Per la cottura della carne, dopo aver portato la griglia a temperatura, si consiglia di cucinare con il gas in posizione di minimo. Nel caso di carni particolarmente grasse (suino, castrato, insaccati), si consiglia di cucinare con le griglie di cottura in posizione inclinata, regolando l'inclinazione a seconda del contenuto di grassi.

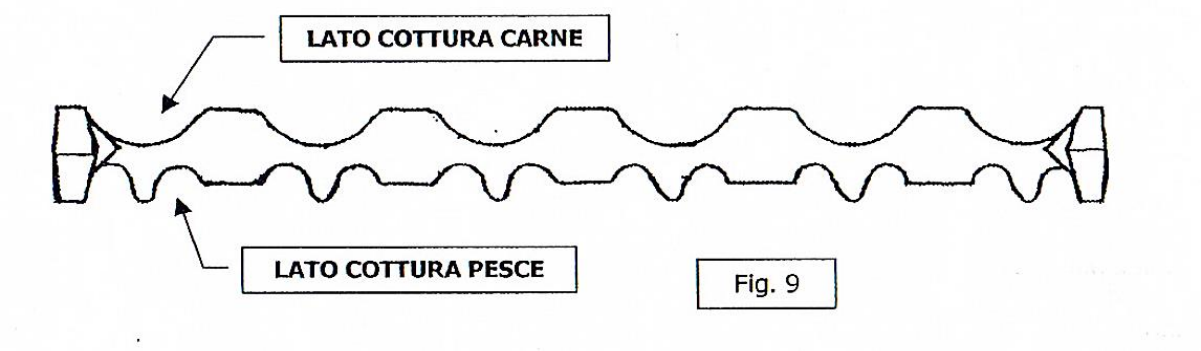


Fig. 9

4 - Manutenzione e Pulizia

Tutti i lavori di manutenzione e riparazione devono essere effettuati esclusivamente da personale qualificato.
Periodicamente, una volta l'anno, far controllare l'apparecchio .

4.1 - Ingrassaggio Rubinetti

Periodicamente, una volta l'anno, lubrificare, con grasso, i rubinetti del gas.

- Chiudere il rubinetto di mandata del gas.
- Estrarre la manopola del gas.
- Togliere il pannello comandi,svitando le viti corrispondenti.
- Togliere il coperchio che fissa il "by-pass" tronco conico del rubinetto nella sua sede, svitando le due viti corrispondenti.
- Estrarre il cono e lubrificarlo con grasso **Staburags n° 32**.
- Rimontare i componenti procedendo in senso inverso.
- Verificare la tenuta dell'apparecchio.

4.2 - Sostituzione di Alcuni Componenti

La sostituzione dei componenti deve essere effettuata esclusivamente da personale qualificato. Il funzionamento dell'apparecchio non è garantito nel caso d'impiego di componenti diversi da quelli installati dal produttore, o comunque di modifiche apportate allo stesso.

RUBINETTI DEL GAS
- Chiudere il rubinetto di mandata del gas. Estrarre la manopola del gas.
- Togliere il pannello comandi svitando le viti corrispondenti.
- Togliere la porticina laterale di ispezione, svitando le viti relative.
- Svitare il raccordo del tubicino di mandata del gas al bruciatore pilota e il raccordo che blocca la termocoppia sul rubinetto.
- Svitare i raccordi di ingresso e di uscita del gas ed estrarre il rubinetto.
- Rimontare il nuovo rubinetto procedendo in senso inverso.

Verificare la tenuta dell'apparecchio.

TERMOCOPPIA
- Chiudere il rubinetto di mandata del gas.
- Togliere il pannello frontale svitando le viti reltive.
- Liberare la termocoppia dal gruppo pilota allentando le viti che la serrano sulla staffa.

Attraverso la porticina di ispezione svitare il raccordo che blocca la termocoppia sul rubinetto.
- Estrarre la termocoppia.
- Rimontare la nuova termocoppia procedendo in senso inverso.

Bruciatore Pilota, Iniettore Fisso, Termocoppia e Candela

Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

Togliere il pannello frontale svitando le viti relative.
Allentare le viti sul gruppo pilota che serrano la candela, il bruciatore pilota, l'iniettore fisso e la termocoppia.

Estrarre il bruciatore pilota e/o la candela e/o la termocoppia e/o l'iniettore fisso, quest'ultimo avendolo precedentemente liberato dal tubicino di mandata del gas.
Rimotare il nuovo bruciatore pilota e/o la nuova candela e/o la nuova termocoppia e/o il nuovo iniettore fisso procedendo in senso inverso.
Verificare la tenuta dell'apparecchio.

4.3 - Pulizia

Giornalmente, estrarre i cassetti raccogli unto e i copri cassetto e pulirli con acqua saponata tiepida.
Ogni giorno pulire le griglie di cottura.
Una volta alla settimana togliere la pietra lavica e le griglie supporto lava, estrarre bruciatori e pulirli ad uno ad uno con una spazzola.

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili

o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Non lavare l'apparecchio utilizzando un dispositivo di pulizia a pressione, spruzzatura, immersione.

Avvertenze

Non utilizzare per la pulizia prodotti contenenti **cloro (varechina - acido cloridrico - ecc.)** anche se diluiti.

Pulizia bruciatore

Rimuovere le griglie di cottura , le griglie di supporto della pietra lavic, i reggigriglia e la canalina di scolo.

Sfilare i bruciatori.

Pulire accuratamente i bruciatori e verificare che i fori non siano ostruiti. Pulire i fori del bruciatore senza allargarli e senza ostruirli, per non provocare il malfunzionamento

del bruciatore stesso.

Rimontare i bruciatori.

Rimontare la canalina di scolo , i reggigriglia , le griglie di supporto della pietra lavica e le griglie di cottura.

Anomalie di funzionamento

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

5 - Smaltimento

I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo. Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Table of Contents

Important warnings page 3

1 Installation instructions page 4

1.1 Description of the Appliance page 4

1.2 Data Plate page 4

MOD.50-80-115 pages 5-6-7

1.3 Technical Data pages 8-9-10

External dimensions and weight

Heat output

Connection pressure

Diameter of nozzles

1.4 Installation page 11

Warnings

1.5 Connection page 11

1.6 Connection Pressure page 11

1.7 Primary Air page 12

Primary Air adjustment

1.8 Nominal Heat Output page 13

1.9 Commissioning page 13

2 Installed Gas Conversion page 14

2.1 Nozzle Replacement page 14

2.2 Adjusting the Heat Output to the Lowest value page 15

2.3 Pilot Nozzles replacement page 15

page 15

3 Instructions for page 16

3.1 Ignition Instructions page 16

3.2 Warnings for the User page 16

3.3 Cooking Tips page 17

4 Maintenance and page 18

4.1 Greasing of Taps page 18

4.2 Replacement of Some Components page 18

Gas Taps

Thermocouple

Pilot Burner, Fixed Injector and Spark Plug

4.3 Cleaning page 19

5 Disposal page 20

Important Warnings

This Instruction Manual refers to the device and the model indicated on the cover, which belongs to the category shown in the technical data.

It should be consulted for any information regarding installation, use and maintenance.

The Manufacturer declines all responsibility for any damage resulting from failure to comply with the instructions below, or from misuse of the appliance.

Furthermore, it accepts no responsibility the appliance is not connected in accordance with the applicable regulations

The appliance is of type A1, it must be installed in sufficiently ventilated rooms to prevent the build-up of unacceptable concentrations of substances that are harmful to health in the room in which the appliance is installed. The appliance is manufactured in accordance with the current national and local standards and regulations.
The flow rate of an air extractor that is connected directly to the external environment is approximately 35m³/h for each kW of installed gas power.
Do not use the appliance for any purpose other than for which it was designed.
Do not use the equipment if the gas supply pipes are not intact and efficient. As soon as a defect is found, immediately stop the appliance in a safe condition and have the pipes replaced by authorised and qualified personnel.

1- Installation Instructions

1.1 - Description of the Appliance

The equipment is designed and manufactured for cooking food products (such as meat, fish, vegetables, etc.) intended for human consumption.

The lava stone grill Mod.115 is equipped with eight burners.

The lava stone grill Mod.80 is equipped with six burners.

The lava stone grill Mod.50 is equipped with three burners.

The burners are made of aluminised steel and feature stainless steel protection to prevent the holes from becoming clogged.

The combustion chamber is made of aluminium sheet metal, while the outer casing and the lava support grids are made of stainless steel.

This model is equipped with a lever for adjusting the tilt of the cooking grid, a duct for draining the grease and a grease drip tray.

The cast iron cooking grids are double-sided (see par.3.3): one side is for cooking meat and the other is for cooking fish.

The appliance is equipped with ramps that comply with European standards. The control knobs are made of Duroplast and the gas taps are of the safety type.

The tap is fitted with a by-pass screw.

Metal seal via screw connections with double cone ring. The gas pipes are made of galvanised steel, from the delivery fitting to the regulating component and of copper from there to the nozzle holder ramp.

1.2 - Data Plate

Each appliance carries a data plate and a calibration plate. The first (see fig.2) is located on the right-hand side and shows the manufacturer's data, the test mark, the nominal heat output, the types of gases for which the grid is approved and, for each of them, the hourly consumption and the connection pressure.

The second one (see fig. 3) is located on the front panel and displays the warnings and information relating to the installed gas. There is also an additional plate (see fig. 3a) to be used in case of conversion from methane gas to liquid gas (see chap. II - Installed gas conversion).

Model 50

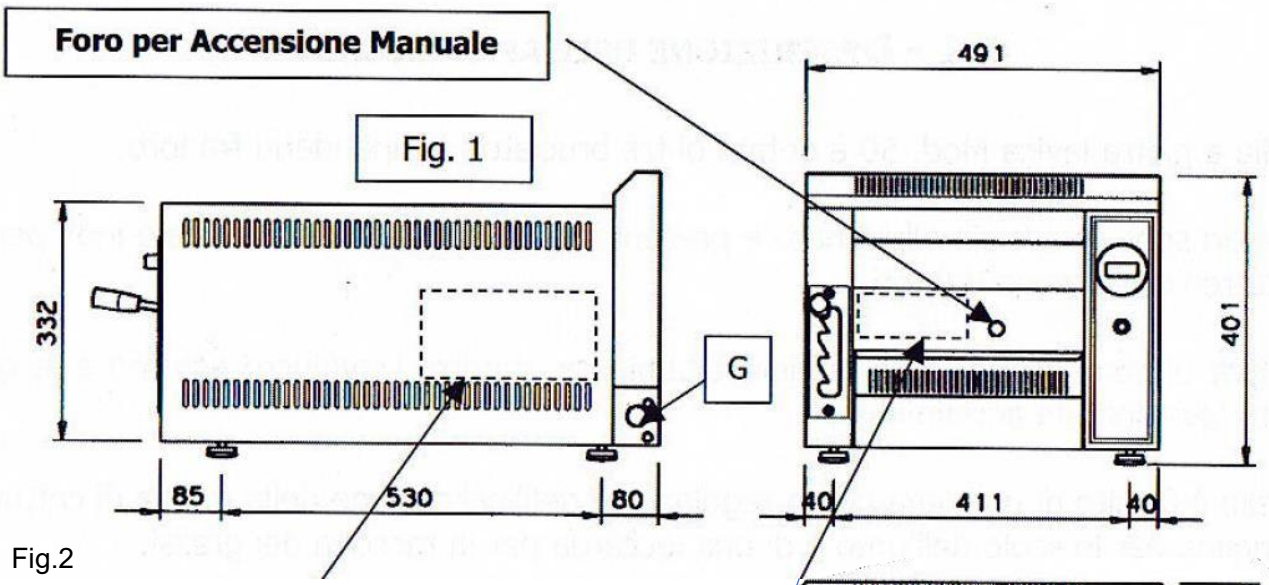


Fig.2



0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB50N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	50,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 8,5 kW	
G20: 0,9 m_3/h	G25: 1,05 m_3/h	G30/G31: 0,67 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B50 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Fig.3

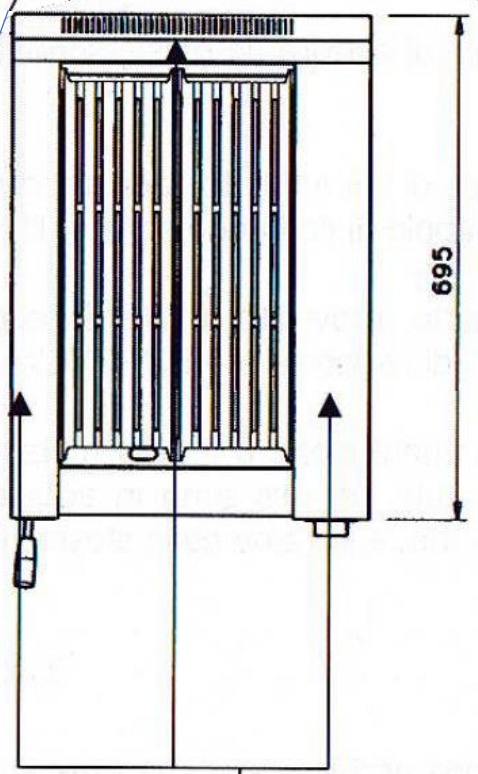


Fig.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	NL	TIPO AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE



Model 80

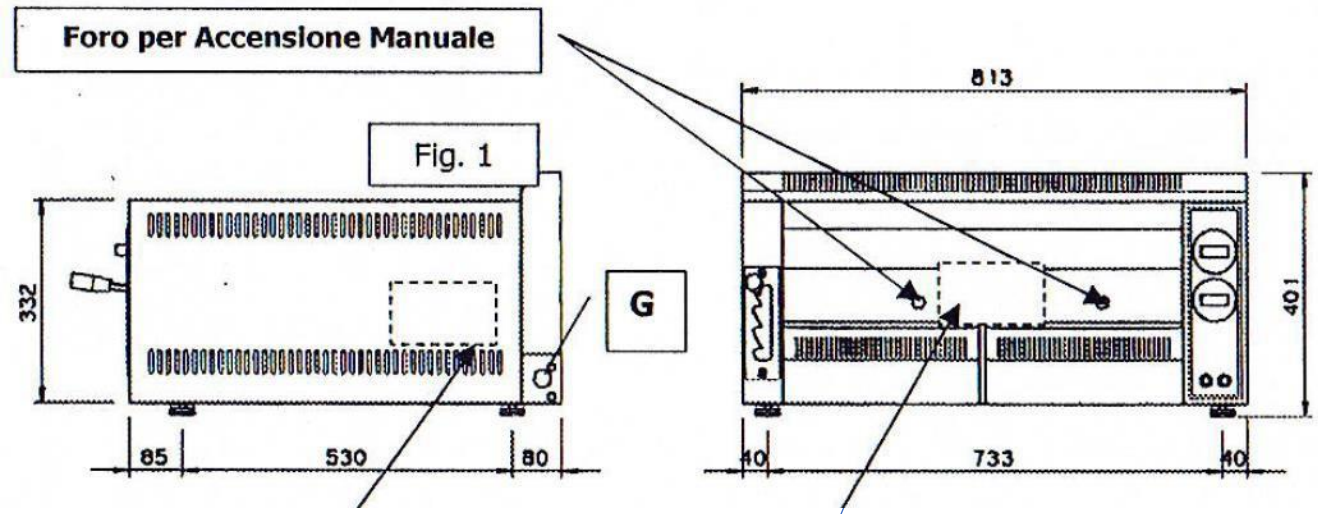
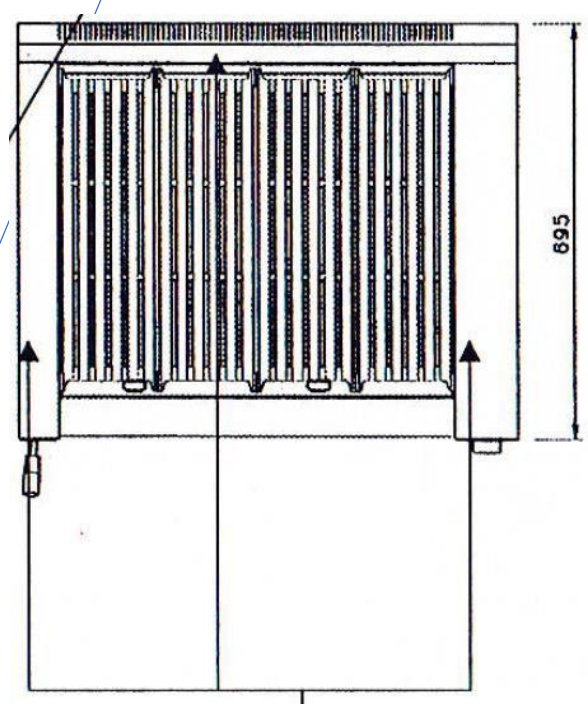


Fig.2



0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB80N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	83,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 17 kW	
G20: 1,8 m_3/h	G25: 2,09 m_3/h	G30/G31: 1,34 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B80 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Fig.3

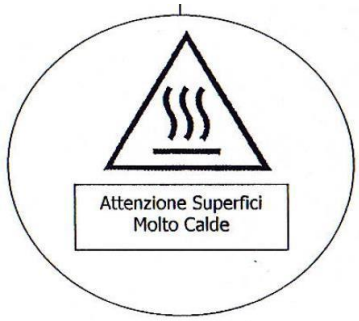


Fig.3/a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	TIPO NL	A1 AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

Model 115

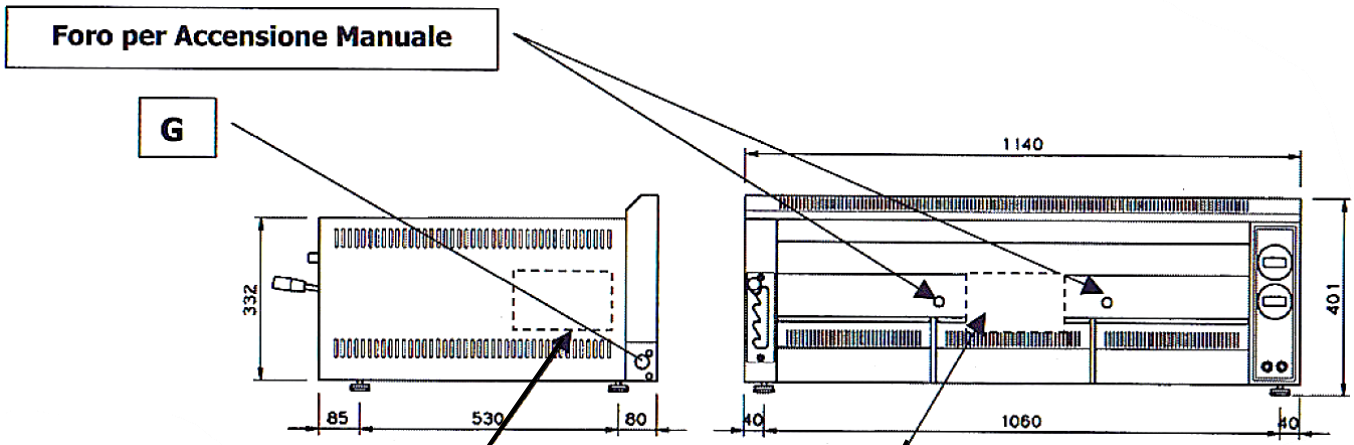


Fig.2

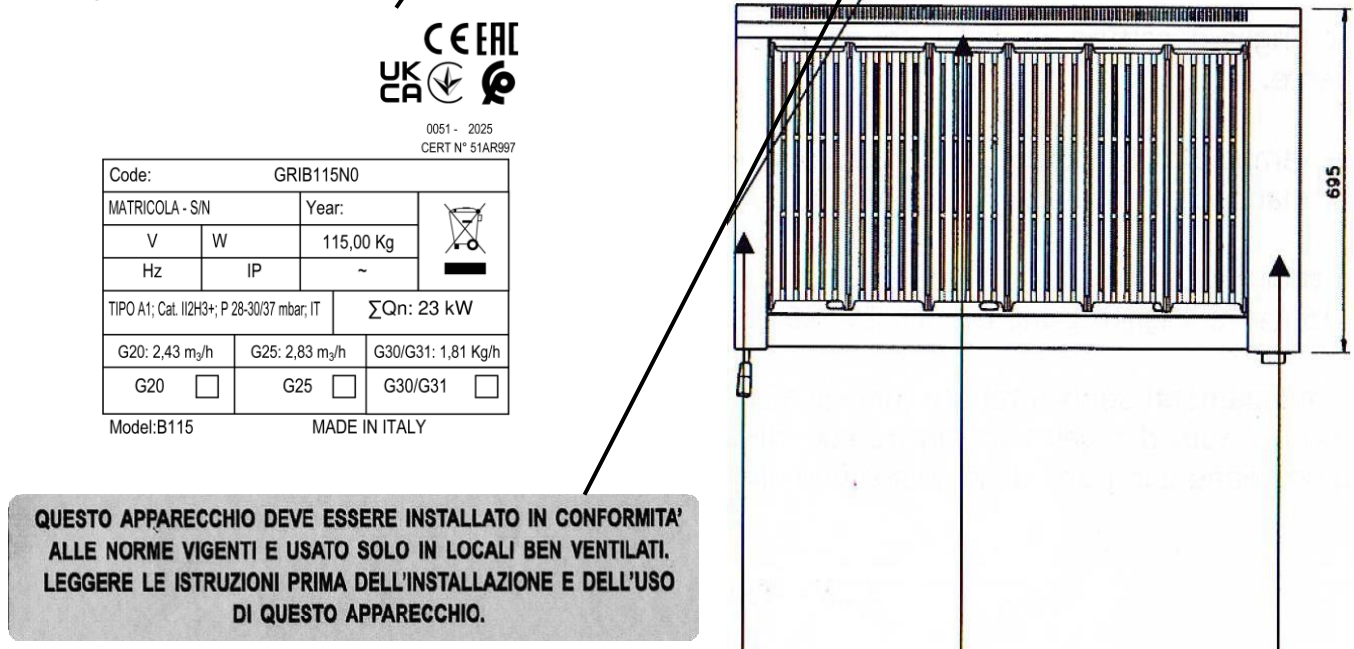


Fig.3



Fig.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	NL	TIPO A1 AT-CH	NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

1.3 - Technical Data for Mod.50

PILOT	BY-PASS	AIR ADJUSTMENT	GAS CONSUMPTION
20/35	170/adjustable	8.0 / 3.0	0.67 / 0.899

DIMENSIONS AND WEIGHT

MODEL	WIDTH	DEPTH	ALTEZZA	WEIGHT	COOKING GRIDS
50	490	700	330	44	2-160 X 554

HEAT OUTPUT

MODEL	BURNERS	NOMINAL HEAT OUTPUT	HEAT OUTPUT PER MIN.KW METHANE GAS	LIQUID GAS
50	3	8.5	ADJUSTABLE	5.2

Category:	II 2H3+
Construction Type:	A
Testi mark: CE-0051	
Gas Connection According to ISO 7/1	1/2" Inch

CONNECTION PRESSURE

Methane Gas - H	20mbar
Liquid Gas	28-30/37 mbar

DIAMETER OF NOZZLES

	Liquid Gas Max - Min In 1/100 mm	Methane Gas - H Max - Min In 1/00 mm
Main Burners		
Model 50	(92x3) - 170	(135x3) - R*
Pilot Burner		
Model 50	20	35

1.3 - Technical Data for Mod.80

PILOT	BY-PASS	AIR ADJUSTMENT	GAS CONSUMPTION
20/35	170/adjustable	8.0 / 3.0	1.34/ 1.798

EXTERNAL DIMENSIONS AND WEIGHT

MODEL	WIDTH	DEPTH	ALTEZZA	WEIGHT	COOKING GRIDS
80	810	700	330	76	4-160 X 554

HEAT OUTPUT

MODEL	BURNERS	NOMINAL HEAT OUTPUT	HEAT OUTPUT PER MIN.KW METHANE GAS	LIQUID GAS
80	6	17	ADJUSTABLE	10.4

Category:	II 2H3+
Construction Type:	A
Testi Mark: CE-0051	
Gas Connection According to ISO 7/1	1/2" Inch

CONNECTION PRESSURE

Methane Gas - H	20mbar
Liquid Gas	28-30/37 mbar

DIAMETER OF NOZZLES

	Liquid Gas Max - Min In 1/100 mm	Methane Gas - H Max - Min In 1/00 mm
Main Burners		
Model 80	(92x6) - 170x2	(135x6) - R*
Pilot Burner		
Model 80	20	35

Legend
N* - Number of
Burners R* -
Adjustable

1.3 - Technical Data for Mod.115

PILOT	BY-PASS	AIR ADJUSTMENT	GAS CONSUMPTION
20/35	170/adjustable	8.0 / 3.0	1.814/ 2.434

EXTERNAL DIMENSIONS AND WEIGHT

MODEL	WIDTH	DEPTH	ALTEZZA	WEIGHT	COOKING GRIDS
115	1114	700	330	108	6-160 X 554

HEAT OUTPUT

MODEL	BURNERS	NOMINAL HEAT OUTPUT	HEAT OUTPUT PER MIN.KW METHANE GAS	LIQUID GAS
115	8	23	ADJUSTABLE	13.5

Category:	II 2H3+
Construction Type:	A
Testi Mark: CE-0051	
Gas Connection According to ISO 7/1	1/2" Inch

CONNECTION PRESSURE

Methane Gas - H	20mbar
Liquid Gas	28-30/37 mbar

DIAMETER OF NOZZLES

	Liquid Gas Max - Min In 1/100 mm	Methane Gas - H Max - Min In 1/00 mm
Main Burners		
Model 115	(92x8) - 170x2	(135x8) - R*
Pilot Burner		
Model 115	20	35

Legend
N* - Number of
Burners R* -
Adjustable

1.4 - INSTALLATION

The appliance must be installed in a well-ventilated room.
Do not approach the side or back walls of the grid to walls made of wood or other flammable material. If this is not possible, keep them at least 10 cm apart or insulate them from thermal radiation using a protective barrier.

Ensure that the support surface is suitable for the weight and characteristics of the appliance: it must be stable and level and its surface must be easy to clean to prevent the build-up of dirt and contamination of food products.

WARNINGS

The installation, commissioning, maintenance and gas connection must be carried out exclusively by qualified personnel and in full compliance with the legal requirements. The following requirements and regulations must be complied with when installing the appliance

1.5 - CONNECTION

The gas connection must be carried out in accordance with current legislation.
Before making the connection, make sure, on the basis of the installation plate (see fig. 2) that the category and type of gas installed on the appliance correspond to those of the gas present.
If the existing gas does not correspond to the installed one, refer to the paragraph "installed gas conversion". The connection to the power supply network must be made using metal hose (according to UNICIG 9891).Make sure that the hose does not run near overheated areas. At the end of the installation, subject the connection fittings to a leak test with non-corrosive foaming substances.

1.6 - CONNECTION PRESSURE

Before operating the appliance, it is necessary to check the connection pressure. The connection pressure must be measured with a pressure gauge for liquids (pressure gauge with "U" tube, minimum solution 0.1 mbar).
Close the gas supply tap.
To access the pressure socket, located on the tap holder ramp, first remove the knobs and then the front control panel by unscrewing the corresponding screws.
Remove the sealing screw on the pressure socket (see fig. 4), connect the hose of the "U-shaped" pressure gauge, reopen the supply tap and then measure the pressure.
The connection pressure values must be included in the table below. If they are not, the appliance cannot be used. If the existing gas supply is provided by the system, the gas supply body must be informed.
For liquid gas, instead, the pressure-regulating device must be checked and replaced if necessary.
Turn off the burner, close the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
Reassemble the front panel and secure it with the screws.

Type of gas	Pressure in mbar		
	Normal	Minimum	Maximum
Methane H	20	17	25
Liquid Gas	28-30/37	20/25	35/45

Once the measurement is finished, disconnect the pressure gauge "U-shaped" hose, tighten the sealing screw on the pressure socket and reassemble the front panel.

1.7 - Primary Air

Primary air is considered to be perfectly adjusted when, with a cold burner, the flame does not extinguish and, with a hot burner, there is no backfire.

Primary Air adjustment

_Extract the cooking grids, the lava, the lava support grids, the "central ignition pilot" (see exploded drawing)
_Take the burners one by one and loosen the fixing screw of the air adjustment bottoms and adjust the bushing (see fig. 5) as shown below.
_Re-tighten the fixing screw on the air adjustment plates and reposition the burners in their seats.
_Reassemble the components referred to in point 1.

MODEL 50

METHANE The slot is 50% open on all burners

GAS LIQUID The slot is 50% open on the two side burners, while the slot on the central burner is fully open

GAS

MODEL 80

METHANE GAS The slot is 50% open on all burners

LIQUID GAS The slot is 50% open on the two side burners, while the slot on the central burner is fully open

MODEL 115

METHANE	The slot on all burners is open to 6 mm
GAS LIQUID	The slot on the third and sixth burner is fully open (12mm). On all the other burners, the slot is open to 6mm
GAS	

1.8 - NOMINAL HEAT OUTPUT

The nominal heat output must be checked during all maintenance operations, as well as in the event of new installations, conversions or adaptations to another type of gas.
This check must be carried out by an authorised installer or by the gas supplier. The nominal heat output indicated in the Technical Data paragraph is obtained using the nozzles shown in the nozzle table in the same paragraph, based on the established connection pressure. The obtained heat output must equal the value declared by the manufacturer, with a tolerance of ±5%. If not, check that the correct nozzles have been used.

1.9 - COMMISSIONING

Once installation is complete, the installer must follow the operating instructions to put the appliance into operation and check that it is tight, that the burners are burning correctly (i.e. the shape and colour of the flame) at maximum and minimum settings, and that the burners are igniting correctly. Once the checks have been carried out, the installer must demonstrate how to operate the appliance to the user and return this manual to them.

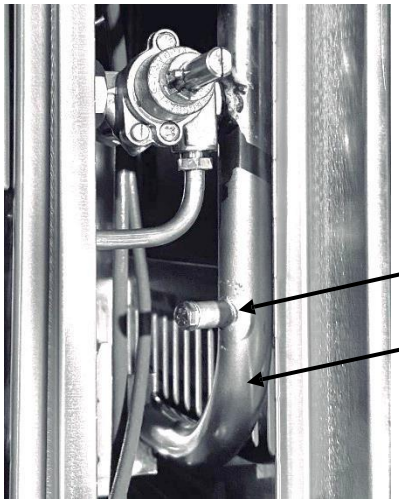


Fig.4

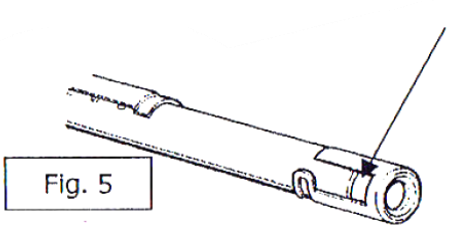


Fig. 5

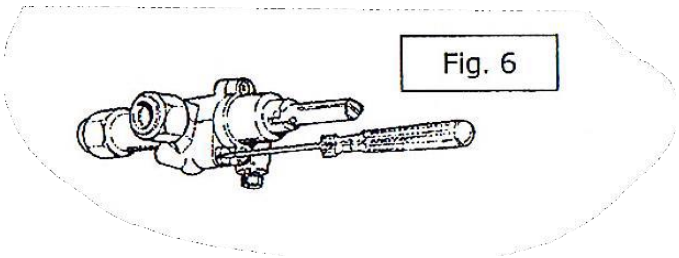


Fig. 6

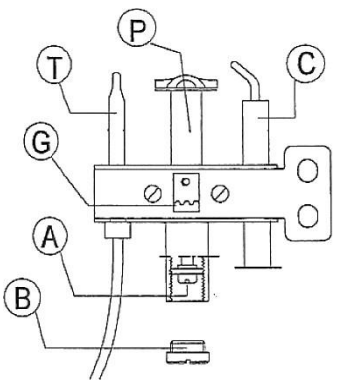


Fig.7

Gruppo bruciatore pilota

A = Ugello pilota
B = Tappo a vite
C = Candeletta di accensione
P = Bruciatore pilota
T = Termocoppia
G = Ghiera regolazione aria

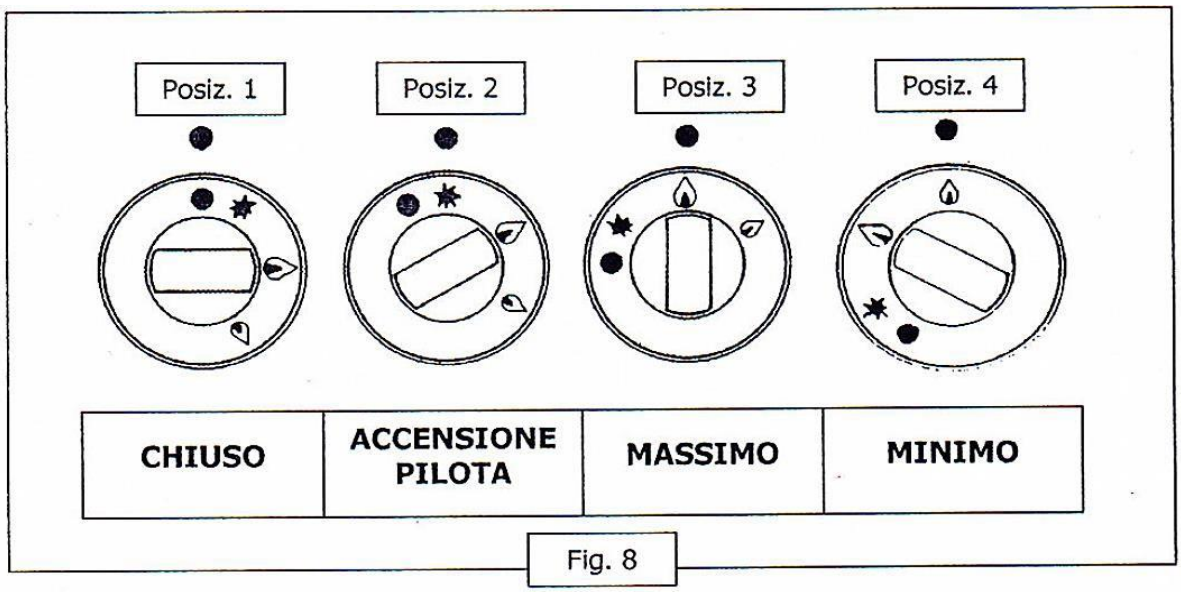


Fig. 8

2- INSTALLED GAS CONVERSION

In the event that it is necessary to switch to another type of gas, for example from methane gas to liquid gas, proceed as follows:

_Replace the nozzles
_Adjust the primary air
_Adjust the heat output to the lowest value
_Methane gas; for liquid gas, use fully screwed-in calibrated by-passes (see. tab.)
_replace the pilot nozzles (see table)
_installed gas warning.

WARNINGS

Conversion to another type of gas must be carried out by a qualified person. Once the "conversion" of the equipment to the gas supply in use has been completed, it is essential to check for any gas leaks or operating anomalies. Test the appliance and update the identification plate to reflect the type of gas in use.

2.1 - REPLACING THE NOZZLES

_Remove the cooking grids, the grease drainage duct, the grease collection drawer. Then unscrew the relevant screws to remove the stainless-steel front panel.

_Unscrew the nozzles on the "nozzle holder ramp" and replace them with the ones that correspond to the type of gas you want to install (see the nozzle table).
The diameter of the nozzle is shown in hundredths of millimetres on the nozzle itself.

2.2 - ADJUSTING THE HEAT OUTPUT TO THE LOWEST VALUE

LIQUID GAS

_Pull out the gas knob.
_Rotate the idle screw on the gas tap (Fig.6) clockwise until it is fully screwed in.
_Seal the adjustment screw with sealing wax
_Replace the knob

METHANE GAS

_Switch on the appliance following the instructions for use and run it at maximum power for 10 minutes.
_Turn the knob to the lowest power setting.
_Pull out the gas knob.
_Adjust the idle screw on the tap (turn it clockwise to reduce the gas flow and anti-clockwise to increase it).
_Seal the adjusting screw with sealing wax.
_Replace the knob.

2.3 - REPLACING THE PILOT NOZZLES

_Pull out the grease collection drawer and the drawer cover.
_Replace the pilot nozzle (see fig.7) with the one suitable for the installed gas (see Technical Data Table) after removing the screw cap.
_Adjust the air flow by turning the appropriate ring nut.
_Reassemble everything by proceeding in the reverse direction.

2.4 - INSTALLED GAS WARNING

Each appliance is equipped with an additional adhesive plate (fig.3/a) to be used in the case of conversion from methane gas to liquid gas.
Once the conversion has been completed, this plate is applied to the data plate (fig.2) in order to cover the box indicating the original factory installation.
In the event of a change from liquid gas to methane gas, the additional plate must be removed and stored in the event of further transformation to liquid gas.

3 - INSTRUCTIONS FOR USE

CAUTION

This appliance is not designed for large-scale food production or industrial use, and must only be used by trained personnel.
The appliance will only work if these instructions are followed and it is designed for use with lava stone only.

3.1 - IGNITION INSTRUCTIONS

_Place the lava stone, supplied with the appliance, on the appropriate grids, taking care to distribute it in a single uniform layer to avoid possible accumulations.
_Make sure the gas knob is set to 1, "CLOSED" (see fig.8).
_Open the gas delivery tap.
_Press the gas knob and turn it anti-clockwise, moving it from the "CLOSED" position, to the "PILOT IGNITION" position (see fig. 8).
_Press until it stops and keep the gas knob pressed at the same time. Press the corresponding piezoelectric igniter button, one or more times, until the pilot burner ignites (the flame can be seen through the hole for manual ignition of the pilot unit).
Then press and hold for a few seconds. When the knob is released, the pilot flame will remain lit. If not, repeat the above operation.
_At this point, turn the knob anti-clockwise to turn on the main burners.
_To turn off the main burners, while leaving the pilot on, set the knob to the "PILOT ON" position.
_To turn off the main burners and the pilot, set the knob to the "CLOSED" position.
If the piezoelectric igniter does not work, manual ignition can be achieved using a match or lighter through the appropriate hole on the front panel (see Fig. 1). Follow the steps illustrated in point 5 of this paragraph. In the meantime, call the service centre.

When the appliance is no longer needed, turn the control knobs to switch it off. Check that the burners are turned off and close the gas supply line.

3.2 - WARNINGS FOR THE USER

Before starting cooking, turn on the burners on the right side and on the left side with the knob in the "MAXIMUM" position for 30 minutes, in order to cause the complete combustion and destruction of the oily substances used during construction.

Once the food product has undergone the correct processing, remove it using the appropriate tools.

To remove the grease collection drawer (see exploded drawing), when the grid is hot, use a pair of gloves.
Before carrying out any cleaning, maintenance, etc., CLOSE THE GAS SUPPLY LINE and make sure that the food processing area is completely cooled.

If the appliance fails, close the gas supply tap and contact the service department.
If the appliance is not used for a long time, close the gas supply tap and thoroughly clean the burners and the stainless-steel parts, protecting the latter with a thin layer of vaseline oil.

3.3 - COOKING TIPS

The cooking grids with which the appliance is equipped are double-sided: one side is for cooking meat and the other is for cooking fish (see fig. 9)
When cooking meat, first warm the grill to required temperature and cook with the gas knob set to the lowest power setting. When cooking particularly fatty meats (pork, mutton, sausages), we recommend that you tilt the grids, adjusting the tilt according to the fat content.

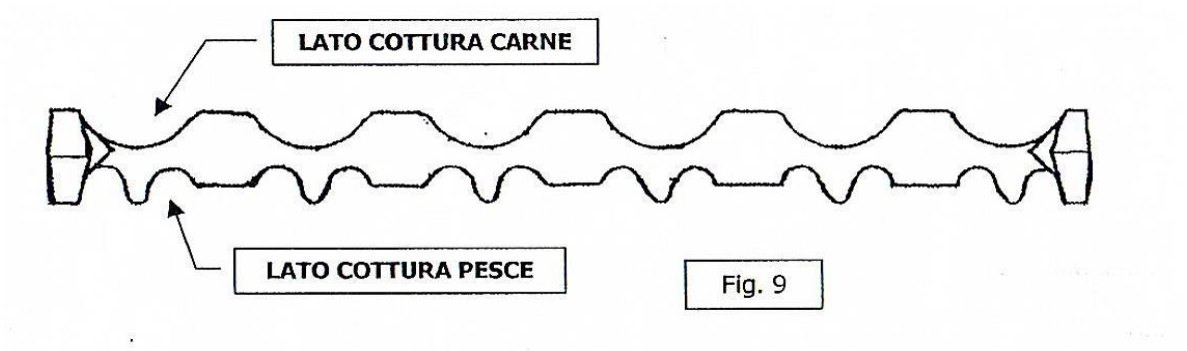


Fig. 9

4 - Maintenance and Cleaning

All maintenance and repair work must be carried out exclusively by qualified personnel.
Have the appliance checked once a year.

4.1 - Greasing of taps

Lubricate the gas taps with grease once a year.

- Close the gas delivery tap.
- Pull out the gas knob.
- Remove the control panel, unscrewing the corresponding screws.
- Unscrew the two corresponding screws to remove the cover that secures the "by-pass" of the tap to its seat.
- Extract the cone and lubricate it with **Staburags No. 32**grease.
- Reassemble the components by proceeding in reverse order.
- Check the tightness of the appliance.

4.2 - Replacement of Some Components

Components must only be replaced by qualified personnel. The operation of the appliance is not guaranteed if components other than those installed by the manufacturer are used, or if any changes are made to them.

GAS TAPS

- Close the gas delivery tap. Pull out the gas knob.
- Remove the control panel by unscrewing the corresponding screws.
- Remove the side inspection door, unscrewing the corresponding screws.
- Unscrew the gas delivery tube fitting from the pilot burner and the thermocouple lock fitting from the tap.
- Unscrew the gas inlet and outlet fittings and remove the tap.
- Reassemble the new tap by proceeding in reverse order.

Check the tightness of the appliance.

THERMOCOUPLE

- Close the gas delivery tap.
- Remove the front panel by unscrewing the corresponding screws.
- Release the thermocouple from the pilot unit by loosening the screws that secure it to the bracket. Unscrew the fitting that locks the thermocouple on the tap through the inspection door.
- Extract the thermocouple.
- Reassemble the new thermocouple by proceeding in reverse order.

Pilot Burner, Fixed Injector, Thermocouple and Spark Plug

Close the gas supply tap.

Remove the front panel by unscrewing the corresponding screws.
Loosen the screws on the pilot unit that secure the spark plug, pilot burner, fixed injector and thermocouple.

Remove the pilot burner and/or the spark plug and/or the thermocouple and/or the fixed injector. Ensure that the latter has already been released from the gas delivery tube.
Reassemble the new pilot burner and/or the new spark plug and/or the new thermocouple and/or the new fixed injector by proceeding in reverse order.
Check the tightness of the appliance.

4.3 - Cleaning

Remove the grease collection drawers and covers every day and clean them with lukewarm, soapy water.
Clean the cooking grids every day.
Remove the lava stone and the lava support grids every week, extract the burners and clean them one by one with a brush.

Only use food-grade detergent products for cleaning operations. Under no circumstances should you use cleaning products that are corrosive, flammable or contain substances that are harmful to human health.

Do not wash the appliance using a pressure cleaner, by spraying or soaking.

Warnings

Do not use products containing **chlorine (bleach - hydrochloric acid - etc.)** for cleaning, even if diluted.

Cleaning the burner

Remove the cooking grids, the grids that support the lava stone, the grid supports and the drainage duct.

Extract the burners.

Thoroughly clean the burners and check that the holes are not clogged. Clean the burner holes without enlarging them and without obstructing them, so as not to cause the burner itself to malfunction.

Refit the burners.

Reassemble the drainage duct, the grid supports, the lava stone support grids and the cooking grids.

Operating faults

Problem	*Causes*	*Remedies*
Gas smell	Occasional leakage due to flame extinguishing	Close the gas supply tap and ventilate the room
The pilot flame does not ignite	Faulty piezoelectric switch	Check the efficiency of the piezoelectric switch.
	Manually ignite with open flame	Contact your dealer or an authorised service centre.
The pilot light does not stay on	The thermocouple did not heat up enough	Extend the power-on operation time

5 - Disposal

The packaging components must be disposed of in accordance with the laws in force in the country of use. When decommissioning and dismantling the appliance, separate the components according to their characteristics and ensure they are disposed of separately. In particular, electrical and electronic components, marked with a special symbol, must be disposed of in the appropriate authorized collection centres or returned to the seller at the time of a new purchase.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Warnhinweise Seite 3

1 Anleitungen zur Installation Seite 4

1.1 Beschreibung des Geräts Seite 4

1.2 Typenschild Seite 4

MOD.50-80-115 Seite 5-6-7

1.3 Technische Daten Seite 8-9-10

Externe Abmessungen und Gewicht

Wärmeleistung

Anschlussdruck

Düsendurchmesser

1.4 Installation Seite 11

Warnhinweise

1.5 Anschluss Seite 11

1.6 Anschlussdruck Seite 11

1.7 Primärluft Seite 12

Einstellung Primärluft

1.8 Nennwärmeleistung Seite 13

1.9 Inbetriebnahme Seite 13

2 Umwandlung von Seite 14

2.1 Austausch der Düsen Seite 14

2.2 Einstellung der Wärmeleistung auf Minimum Seite 15

2.3 Austausch der Pilotdüsen Seite 15

2.4 Warnhinweis des installierten Gas Seite 15

3 Bedienungsanleitu Seite 16

3.1 Anleitungen zum Einschalten Seite 16

Seite 16

3.2 Warnhinweise für den Seite 17

4 Wartung und Reinigung Seite 18

4.1 Schmierung der Hähne Seite 18

4.2 Austausch einiger Komponenten Seite 18

Gashähne

Thermoelement

Pilotbrenner, feste Einspritzdüse und Zündkerze

Seite 19

5 Entsorgung Seite 20

Wichtige Warnhinweise

Die vorliegende Bedienungsanleitung bezieht sich auf das auf dem Deckblatt angegebene Gerät und Modell, das zu der in den technischen Daten angegebenen Kategorie gehört.

Sie muss für alle Informationen in Bezug auf Installation, Verwendung und Wartung konsultiert werden.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die sich aus der Nichtbeachtung der nachstehenden Anweisungen oder der unsachgemäßen Verwendung des Geräts ergeben.

Darüber hinaus wird keine Haftung übernommen, wenn der Anschluss des Geräts nicht gemäß den geltenden Vorschriften erfolgt

Das Gerät ist vom Typ A1 und muss in ausreichend belüfteten Räumen installiert werden, um eine unzulässige Konzentration gesundheitsschädlicher Stoffe in dem Raum, in dem das Gerät installiert ist, zu vermeiden. Die Installation muss in Übereinstimmung mit den geltenden nationalen und lokalen Normen und Vorschriften erfolgen.
Die Leistung eines direkt mit der Außenumgebung verbundenen Luftabzugs beträgt ungefähr 35m³/h pro kW installierter Gasleistung.
Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder nicht funktionsfähigen Gasleitungen.
Sobald ein Defekt festgestellt wird, schalten Sie das Gerät sofort unter sicheren Bedingungen aus und lassen Sie die Schläuche durch autorisiertes und qualifiziertes Personal ersetzen.

1- Anleitungen zur Installation

1.1 - Beschreibung des Geräts

Die Geräte sind zum Kochen von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) konzipiert und gebaut, die für die Ernährung von Menschen bestimmt sind.

Der Lavasteingrill Mod.115 ist mit acht Brennern ausgestattet.

Der Lavasteingrill Mod.80 ist mit sechs Brennern ausgestattet.

Der Lavasteingrill Mod.50 ist mit drei Brennern ausgestattet.

Die Brenner sind aus aluminiertem Stahl gefertigt und verfügen über einen Edelstahlschutz, um ein Verstopfen der Löcher zu verhindern.

Die Brennkammer besteht aus aluminiertem Blech, während das Außengehäuse und die Lavaträgergitter aus Edelstahl bestehen.

Das Modell ist mit einem Hebel zur Einstellung der Neigung des Grillrosts, einer Rinne zum Abfließen des Fetts und einer Auffangschale zum Auffangen des Fetts ausgestattet.

Die Kochgitter aus Gusseisen sind doppelseitig (siehe Absch.3.3) und können zum Grillen von Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Die Rampen, mit denen das Gerät ausgestattet ist, entsprechen den europäischen Normen. Die Bedienknöpfe sind aus Duroplast, die Gasventile sind mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen.

Der Hahn verfügt über eine Einstellschraube für die Einstellung der Mindestmenge.

Die Anschlüsse sind metalldicht mittels Schraubverbindungen mit Doppelkegelring. Die Gasleitungen bestehen aus verzinktem Stahl, vom Vorlaufanschluss bis zur Regelvorrichtung, und aus Kupfer von dieser bis zur Düsenrampe.

1.2 - Typenschild

Jedes Gerät ist mit einem Typenschild und einem Kalibrierschild versehen. Das erste (siehe Abb.2) befindet sich auf der rechten Seite und enthält die Daten des Herstellers, das Prüfzeichen, die Nennwärmeleistung, die Gasarten, für die der Grill zugelassen ist, sowie für jede davon den Stundenverbrauch und den Anschlussdruck.

Das zweite (siehe Abb. 3) befindet sich auf der Frontplatte und zeigt die Warnhinweise und Hinweise des installierten Gases an. Darüber hinaus ist ein zusätzliches Typenschild (siehe Abb. 3a) vorgesehen, das bei der Umwandlung von Erdgas in Flüssiggas zu verwenden ist (siehe Kap. II - Umwandlung von installiertem Gas).

Modell 50

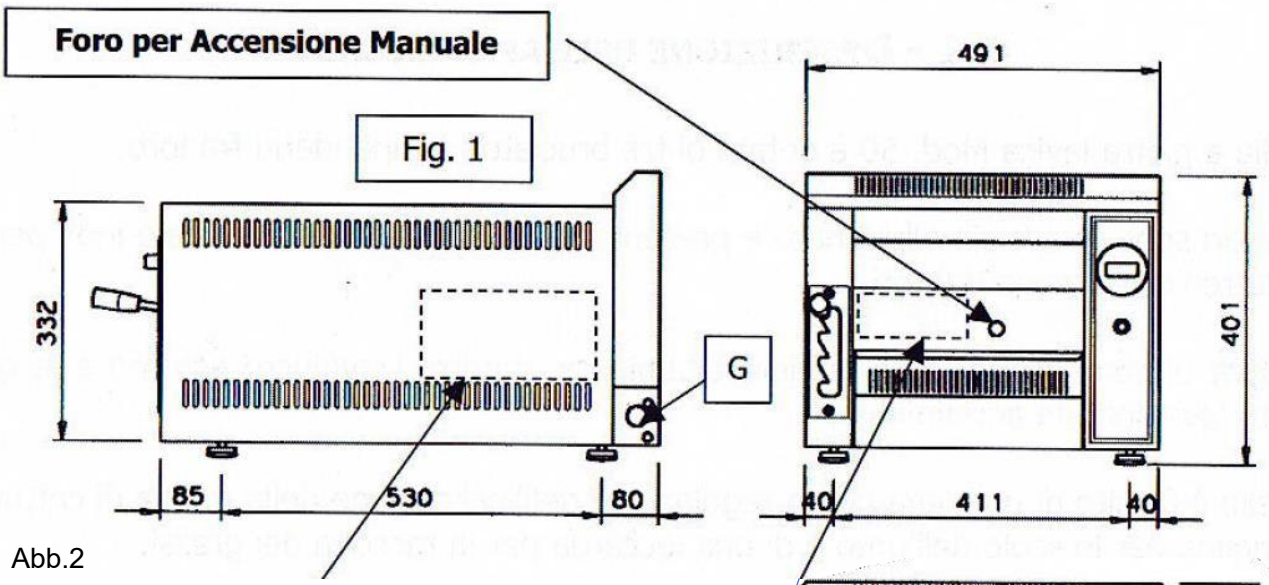


Abb.2

CE EAC
UK CA

0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB50N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	50,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 8,5 kW	
G20: 0,9 m_3/h	G25: 1,05 m_3/h	G30/G31: 0,67 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B50 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

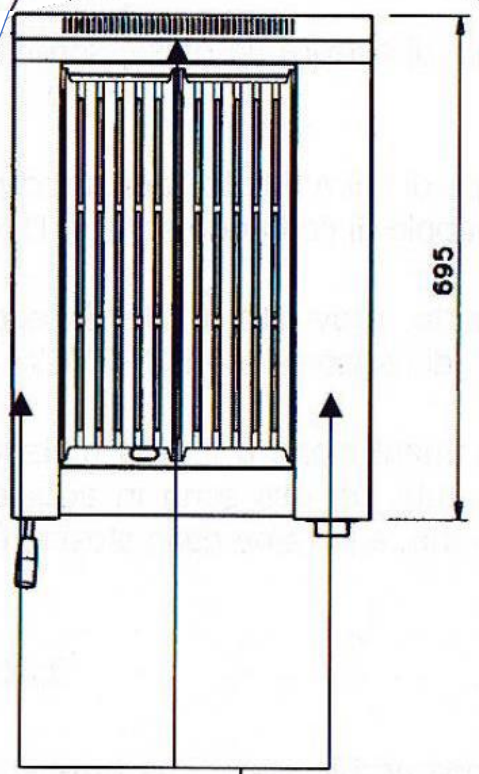


Abb.3

Abb.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	TIPO NL	A1 AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE



Modell 80

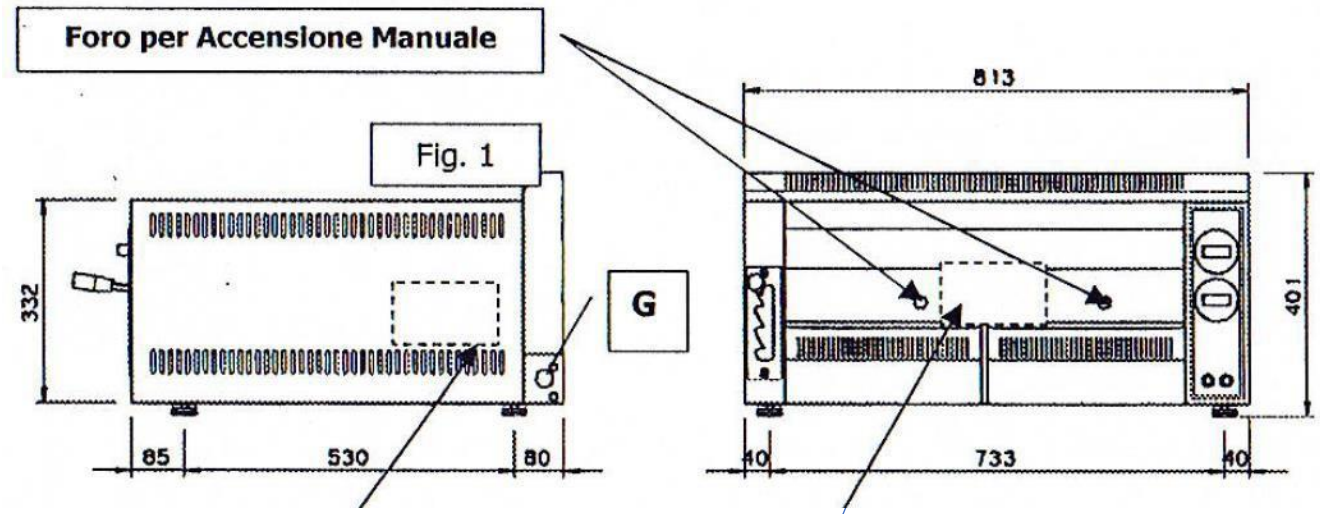
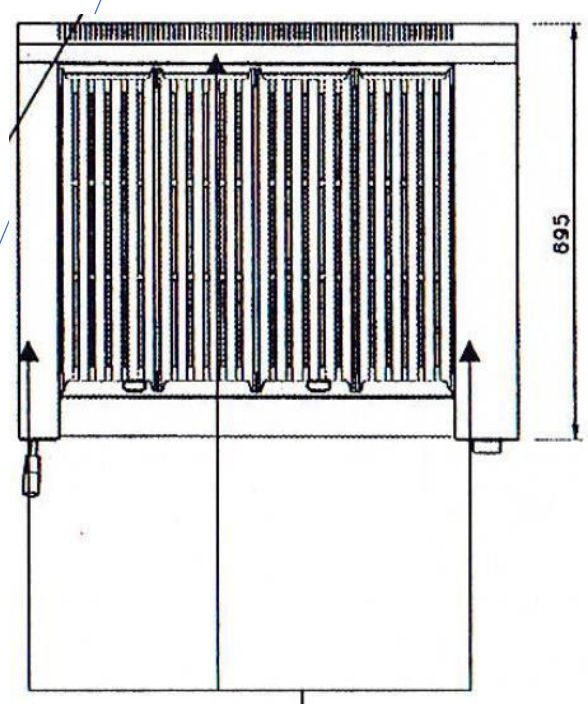


Abb.2



0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB80N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	83,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 17 kW	
G20: 1,8 m_3/h	G25: 2,09 m_3/h	G30/G31: 1,34 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B80 MADE IN ITALY

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Abb.3

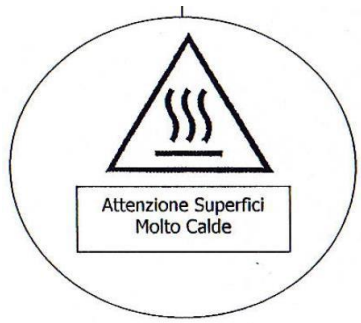


Fig.3/a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	TIPO NL	A1 AT-CH	A1 NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

Modell 115

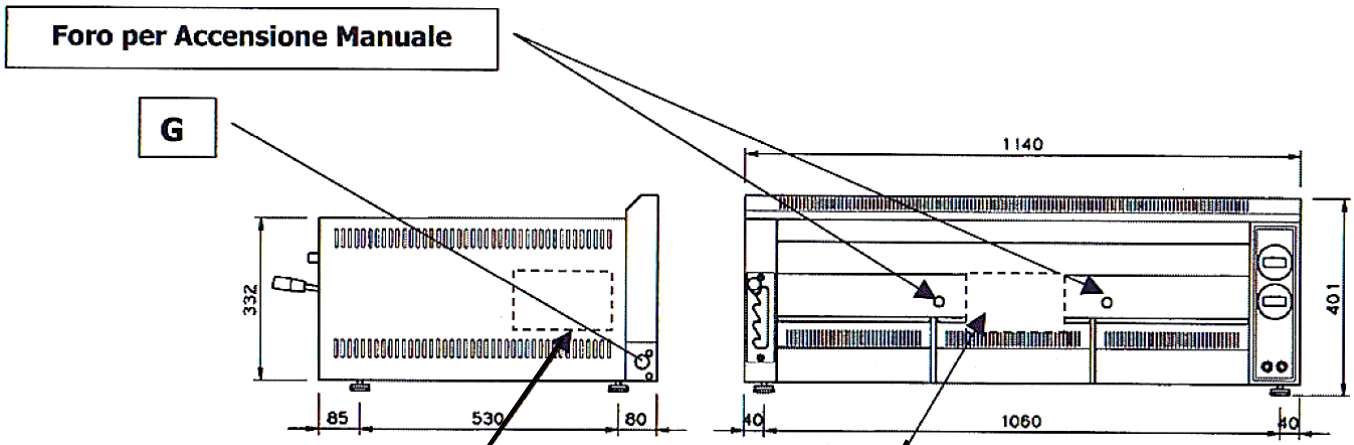


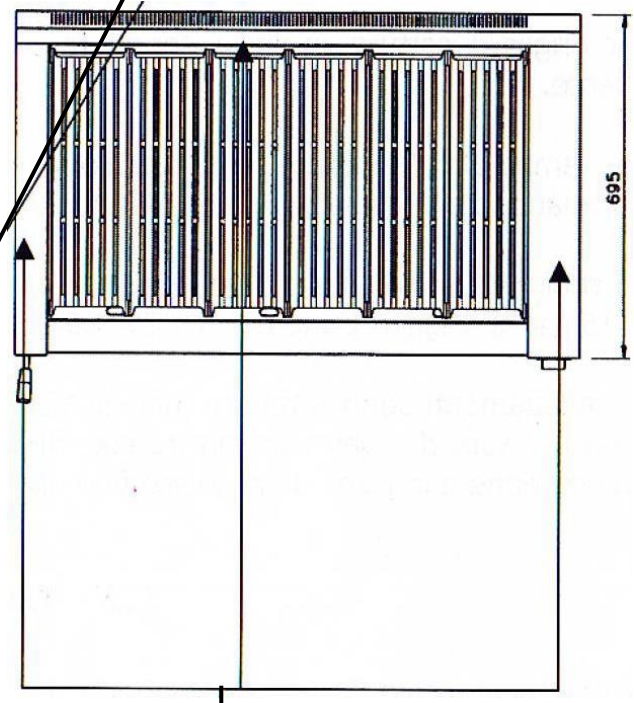
Abb.2



0051 - 2025
CERT N° 51AR997

Code:	GRIB115N0		
MATRICOLA - S/N		Year:	
V	W	115,00 Kg	
Hz	IP	~	
TIPO A1; Cat. II2H3+; P 28-30/37 mbar; IT		∑Qn: 23 kW	
G20: 2,43 m_3/h	G25: 2,83 m_3/h	G30/G31: 1,81 Kg/h	
G20 ☐	G25 ☐	G30/G31 ☐	

Model:B115 MADE IN ITALY



QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITA' ALLE NORME VIGENTI E USATO SOLO IN LOCALI BEN VENTILATI. LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DI QUESTO APPARECCHIO.

Abb.3



Abb.3a

	GB-IT-PT-ES-IE-GR	FR	SE-DK-FI	BE	LU	DE	NL	TIPO A1 AT-CH	NO	
Cat.	II2H3+	II2E+3+	II2H3B/P	I2E+:I3+	I2E	II2LL3B/P	I3B/P	II2H3B/P	I3B/P	
P.	20	20/25	20	20/25	20	20		20	30	mbar
P.	28-30/37	28-30/37	30	28-30/37		50	30	50		mbar

CE

1.3 - Technische Daten Mod.50

PILOT	BY-PASS	LUFTREGELUNG	GASVERBRAUCH
20/35	170/einstellbar	8,0 / 3,0	0,67 / 0,899

ABMESSUNGEN UND GEWICHT

MODELL	BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	GRILLROSTE
50	490	700	330	44	2-160 X 554

WÄRMELEISTUNG

MODELL	BRENNER	NENNWÄRMELEISTUNG	WÄRMELEISTUNG BEI MIN.KW ERDGAS FLÜSSIGGAS	
50	3	8.5	EINSTELLBAR	5.2

Kategorie:	II 2H3+
Bauart:	A
Prüfzeichen: CE-0051	
Gasanschluss nach ISO 7/1	1/2" Zoll

ANSCHLUSSDRUCK

Erdgas - H 20mbar
Flüssiggas 28-30/37 mbar

DÜSENDURCHMESSER

	Flüssiggas Max - Min In 1/100 mm	Erdgas - H Max - Min In 1/00 mm
Hauptbrenner		
Modell 50	(92x3) - 170	(135x3) - R*
Pilotbrenner		
Modell 50	20	35

1.3 - Technische Daten Mod.80

PILOT	BY-PASS	LUFTREGELUNG	GASVERBRAUCH
20/35	170/einstellbar	8,0 / 3,0	1,34/ 1,798

EXTERNE ABMESSUNGEN UND GEWICHT

MODELL	BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	GRILLROSTE
80	810	700	330	76	4-160 X 554

WÄRMELEISTUNG

MODELL	BRENNER	NENNWÄRMELEISTUNG	WÄRMELEISTUNG BEI MIN.KW ERDGAS FLÜSSIGGAS	
80	6	17	EINSTELLBAR	10.4

Kategorie:	II 2H3+
Bauart:	A
Prüfzeichen: CE-0051	
Gasanschluss nach ISO 7/1	1/2" Zoll

ANSCHLUSSDRUCK

Erdgas - H 20mbar
Flüssiggas 28-30/37 mbar

DÜSENDURCHMESSER

	Flüssiggas Max - Min In 1/100 mm	Erdgas - H Max - Min In 1/00 mm
Hauptbrenner		
Modell 80	(92x6) - 170x2	(135x6) - R*
Pilotbrenner		
Modell 80	20	35

Legende
N* - Anzahl Brenner R*
- Einstellbar

1.3 - Technische Daten Mod.115

PILOT	BY-PASS	LUFTREGELUNG	GASVERBRAUCH
20/35	170/einstellbar	8,0 / 3,0	1,814/ 2,434

EXTERNE ABMESSUNGEN UND GEWICHT

MODELL	BREITE	TIEFE	HÖHE	GEWICHT	GRILLROSTE
115	1114	700	330	108	6-160 X 554

WÄRMELEISTUNG

MODELL	BRENNER	NENNWÄRMELEISTUNG	WÄRMELEISTUNG BEI MIN.KW ERDGAS FLÜSSIGGAS	
115	8	23	EINSTELLBAR	13.5

Kategorie:	II 2H3+
Bauart:	A
Prüfzeichen: CE-0051	
Gasanschluss nach ISO 7/1	1/2" Zoll

ANSCHLUSSDRUCK

Erdgas - H 20mbar
Flüssiggas 28-30/37 mbar

DÜSENDURCHMESSER

	Flüssiggas Max - Min In 1/100 mm	Erdgas - H Max - Min In 1/00 mm
Hauptbrenner		
Modell 115	(92x8) - 170x2	(135x8) - R*
Pilotbrenner		
Modell 115	20	35

Legende
N* - Anzahl Brenner R*
- Einstellbar

1.4 - INSTALLATION

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Raum installiert werden.
Stellen Sie den Grill nicht in der Nähe von Wänden aus Holz oder anderen brennbaren Materialien auf. Wenn dies nicht möglich ist, halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm ein oder isolieren Sie diese durch einen Schutz gegen Wärmestrahlung.

Überprüfen Sie, ob die Auflagefläche für das Gewicht und die Eigenschaften des Geräts geeignet ist, stabil und eben ist und ob ihre Oberfläche leicht zu reinigen ist, um die Gefahr der Ansammlung von Schmutz und der Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden.

WARNHINWEISE

Installation, Inbetriebnahme, Wartung und Gasanschluss dürfen nur von qualifiziertem Personal und unter vollständiger Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden. Beim Einbau des Gerätes sind die folgenden geltenden Vorschriften und Normen zu beachten

1.5 - ANSCHLUSS

Der Gasanschluss muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen.
Überprüfen Sie vor dem Anschluss anhand des Typenschilds (siehe Abb. 2), ob die Kategorie und die Art des am Gerät installierten Gases mit denen des vorhandenen Gases übereinstimmen.
Falls das vorhandene Gas nicht mit dem installierten übereinstimmt, lesen Sie bitte den Abschnitt „
Umwandlung von installiertem Gas“. Der Anschluss an das Versorgungsnetz muss mit einem Metallschlauch (nach UNICIG 9891) erfolgen. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht in der Nähe von überhitzten Bereichen verläuft. Nach Abschluss der Installation sind die Anschlussstücke mit nicht korrosiven Schaumbildnern auf Dichtheit zu prüfen.

1.6 - ANSCHLUSSDRUCK

Vor dem Betrieb des Gerätes ist der Anschlussdruck zu prüfen. Der Anschlussdruck muss mit einem Manometer für Flüssigkeiten gemessen werden (Manometer mit U-Rohr, Mindestauflösung 0,1 mbar).
Schließen Sie den Gasversorgungshahn.
Um Zugang zum Druckanschluss an der Rampe zur Hähnehalterung zu erhalten, entfernen Sie zunächst die Knöpfe und anschließend die vordere Bedienblende, indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
Entfernen Sie die Befestigungsschraube am Druckanschluss (siehe Abb. 4), schließen Sie den Schlauch des U-förmigen Manometers an, öffnen Sie den Versorgungshahn wieder und messen Sie den Druck.
Die Anschlussdruckwerte müssen innerhalb der in der folgenden Tabelle angegebenen Werte liegen. Andernfalls darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, und wenn es sich um Netzgas handelt, muss die Gasversorgungsgesellschaft informiert werden.
Wenn es sich um Flüssiggas handelt, muss stattdessen das Druckregelgerät überprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden.
Schalten Sie den Brenner aus, schließen Sie den Gasversorgungshahn und trennen Sie das Manometer. Montieren Sie die Frontplatte wieder und befestigen Sie sie mit Schrauben.

Gasart	Druck in mbar		
	Normal	Minimum	Maximum
Erdgas H	20	17	25
Flüssiggas	28-30/37	20/25	35/45

Nach Abschluss der Messung den Schlauch des U-Manometers abnehmen, die Verschlussschraube auf den Druckanschluss schrauben und die Frontblende wieder anbringen.

1.7 - Primärluft

Die Primärluft gilt als perfekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht löst und bei warmem Brenner keine Rückzündungen auftreten.

Einstellung der Primärluft

_Entnehmen Sie die Kochgitter, den Lavastein, die Lavasteinhalterungsroste und den „zentralen Zündpiloten“ (siehe Explosionszeichnung)
_Nehmen Sie die Brenner nacheinander und lösen Sie die Befestigungsschraube der Lufteinstellschrauben und stellen Sie die Buchse (siehe Abb. 5) wie folgt ein.
_Schrauben Sie die Befestigungsschraube der Lufteinstellschrauben wieder fest und positionieren Sie die Brenner wieder in ihren Sitzen.
_Bauen Sie die unter Punkt 1 genannten Komponenten wieder ein.

MODELL 50

ERDGAS Alle Brenner mit 50% offener Öse

FLÜSSIGGAS An den beiden seitlichen Brenner 50% offener Öse, am zentralen Brenner Öse vollständig geöffnet

MODELL 80

ERDGAS Alle Brenner mit 50% offener Öse

FLÜSSIGGAS An den beiden seitlichen Brenner 50% offener Öse, am zentralen Brenner Öse vollständig geöffnet

MODELL 115

ERDGAS	Alle Brenner mit 6 mm offener Öse
FLÜSSIGGAS	An dritter und sechster Brenner Öse vollständig geöffnet (12mm) An allen anderen Brennern mit 6mm offener Öse

1.8 - NENNWÄRMELEISTUNG

Die Überprüfung der Nennwärmeleistung muss bei Neuinstallationen, beim Wechsel oder der Umstellung auf eine andere Gasart sowie bei allen Arbeiten der Wartung durchgeführt werden. Diese Überprüfung muss von einem autorisierten Installateur oder vom Gasversorgungsunternehmen durchgeführt werden. Die im Abschnitt Technische Daten angegebene Nennwärmeleistung wird unter Verwendung der in der Düsentabelle desselben Abschnitts vorgeschriebenen Düsen und entsprechend dem festgelegten Anschlussdruck erhalten. Der Wert der erhaltenen Wärmeleistung muss dem vom Hersteller angegebenen Wert mit einer Toleranz von ±5% entsprechen, andernfalls überprüfen Sie, ob die entsprechenden Düsen verwendet wurden.

1.9 - INBETRIEBNAHME

Nach Abschluss der Installation muss der Installateur gemäß der Bedienungsanleitung das Gerät in Betrieb nehmen und dessen Dichtheit, die korrekte Verbrennung der Brenner (Form und Farbe der Flamme) in der maximalen und minimalen Position sowie die Zündung der Brenner überprüfen. Nach Abschluss der Überprüfungen muss der Installateur den Benutzer in die Bedienung des Geräts einweisen und ihm diese Anleitung aushändigen.

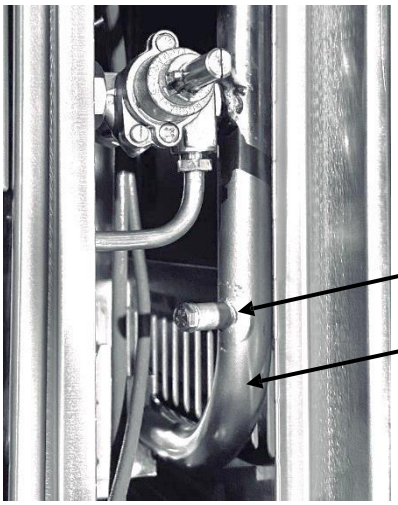


Abb.4

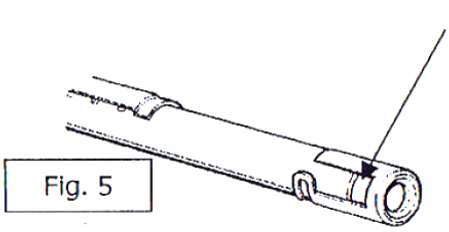


Fig. 5

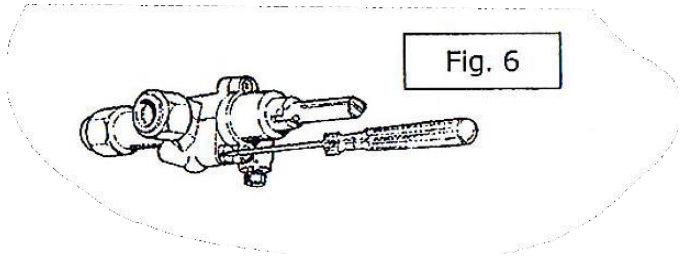


Fig. 6

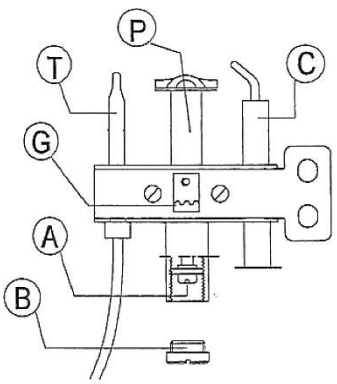


Abb.7

Gruppo bruciatore pilota

A = Ugello pilota
B = Tappo a vite
C = Candeletta di accensione
P = Bruciatore pilota
T = Termocoppia
G = Ghiera regolazione aria

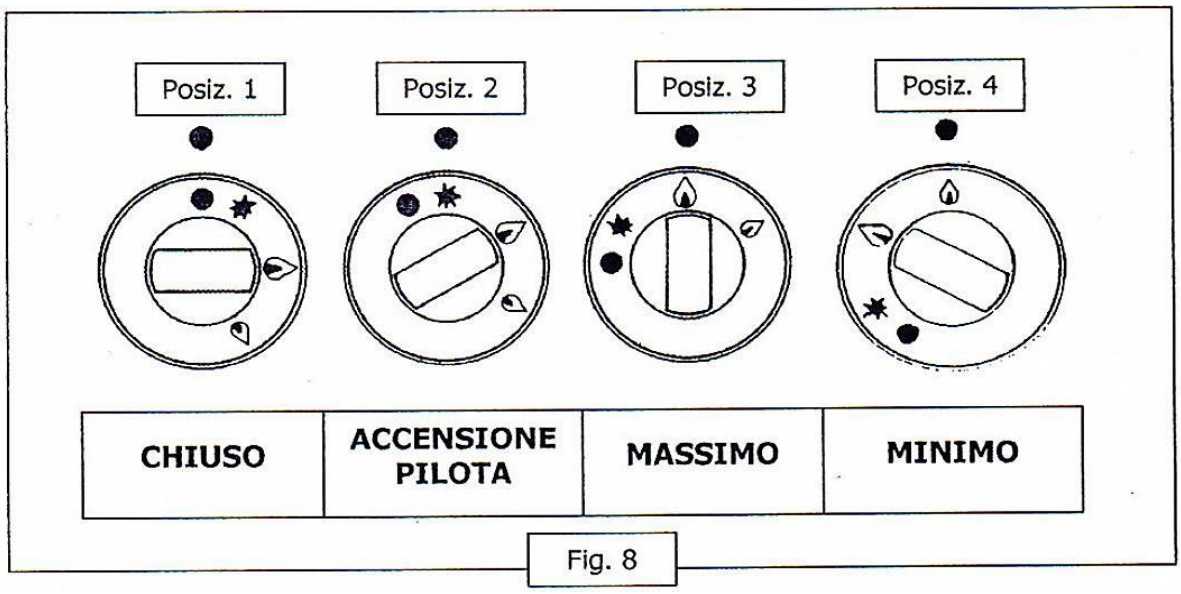


Fig. 8

2- UMWANDLUNG VON INSTALLIERTEM GAS

Für den Fall, dass eine Umwandlung auf eine andere Art von Gas erforderlich ist, z. B. von Erdgas auf Flüssiggas, müssen folgende Vorgänge durchgeführt werden:

_Austausch der Düsen
_Einstellung der Primärluft
_Einstellung der Wärmeleistung auf Minimum
_Erdgas; für Flüssiggas kalibrierte Bypässe verwenden, die vollständig verschraubt sind (siehe Tab.)
_Austausch der Pilotdüsen (siehe Tab.)
_Warnhinweis installiertes Gas.

WARNHINWEISE

Die Umwandlung auf eine andere Gasart muss von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden. Nach Abschluss der „Umwandlung" des Geräts auf die verwendete Gasversorgung ist sicherzustellen, dass keine Gaslecks oder Funktionsstörungen vorliegen. Anschließend ist eine Prüfung durchzuführen und auf dem Typenschild die Art des verwendeten Gases anzugeben.

2.1 - AUSTAUSCH DER DÜSEN

_Entfernen Sie die Kochgitter, die Fettablaufrinne, die Fettauffangschale und, nach dem Lösen der entsprechenden Schrauben, die Edelstahlfrontblende.
_Schrauben Sie die Düsen an der "Düsenrampe" ab und ersetzen Sie sie durch diejenigen, die der Art des Gases entsprechen, das Sie installieren möchten (siehe Düsentabelle).
Der Durchmesser der Düse ist in Hundertstel Millimetern auf der Düse selbst angegeben.

2.2 - EINSTELLUNG DER WÄRMELEISTUNG AUF MINIMUM

MIT FLÜSSIGGAS

_Ziehen Sie den Gasbetätigungsdrehknopf heraus.
_Stellen Sie die Minimalschraube am Gashahn (Abb.6) durch Drehen im Uhrzeigersinn in die vollständig eingeschraubte Position.
_Einstellschraube mit Siegellack abdichten
_Legen Sie den Drehknopf wieder ein

MIT ERDGAS

_Schalten Sie das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung ein und lassen Sie es 10 Minuten lang in der Maximalposition laufen.
_Drehen Sie den Drehknopf auf die Minimalposition.
_Ziehen Sie den Gasbetätigungsdrehknopff heraus.
_Stellen Sie die Minimalschraube am Hahn ein (durch Drehen im Uhrzeigersinn wird der Gasfluss reduziert und umgekehrt).
_Einstellschraube mit Siegellack abdichten.
_Den Drehknopf wieder einsetzen.

2.3 - AUSTAUSCH DER PILOTDÜSEN

_Entnehmen Sie die Fettauffangschale und die dazugehörige Abdeckung.
_Ersetzen Sie die Pilotdüse (siehe Abb.7) durch die für das installierte Gas geeignete Düse (siehe Technische Daten), nachdem Sie die Schraubkappe entfernt haben.
_Die Luftzufuhr kann durch Drehen des entsprechenden Rings reguliert werden.
_Alles in umgekehrter Richtung wieder zusammenbauen.

2.4 - WARNHINWEIS INSTALLIERTES GAS

Jedes Gerät verfügt über ein Klebeetikett (Abb.3/a), das bei der Umstellung von Erdgas auf Flüssiggas zu verwenden ist.
Nach der Umwandlung wird dieses Schild auf dem Typenschild (Abb.2) angebracht, um das Feld mit der Angabe der Werksinstallation zu bedecken.
Bei Umstellung von Flüssiggas auf Erdgas ist das Zusatzschild zu entfernen und im Falle einer zusätzlichen Umwandlung zu Flüssiggas aufzubewahren.

3 - BEDIENUNGSANLEITUNG

ACHTUNG

Dieses Gerät ist nicht für die Massenproduktion von Lebensmitteln und den industriellen Einsatz bestimmt und muss von geschultem Personal verwendet werden.
Das Gerät kann nur betrieben werden, wenn diese Anleitungen beachtet werden. Das

Gerät kann nur mit Lavastein betrieben werden.

3.1 - ANLEITUNG ZUM EINSCHALTEN

_Legen Sie den mitgelieferten Lavastein auf die dafür vorgesehenen Roste und achten Sie darauf, ihn in einer einzigen gleichmäßigen Schicht zu verteilen, um mögliche Ansammlungen zu vermeiden.
_Stellen Sie sicher, dass sich der Gasdrehknopf in der Position 1 „GESCHLOSSEN“ befindet (siehe Abb.8).
_Öffnen Sie den Gasvorlaufhahn.
_Drücken Sie den Gasdrehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn von der Position "GESCHLOSSEN" in die Position "ZÜNDUNG PILOT" (siehe Abb. 8).
_Drücken Sie bis zum Anschlag und halten Sie gleichzeitig den Gasgriff gedrückt. Drücken Sie dann ein- oder mehrmals die Taste des entsprechenden piezoelektrischen Zünders, bis sich die Zündflamme entzündet (die Flamme ist durch die Öffnung für die manuelle Zündung der Zündvorrichtung sichtbar).
Halten Sie dann einige Sekunden lang gedrückt. Wenn der Drehknopf losgelassen wird, bleibt die Zündflamme entzündet. Andernfalls wiederholen Sie den Vorgang für diesen Punkt.

_Drehen Sie nun den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Hauptbrenner einzuschalten.
_Um die Hauptbrenner auszuschalten, lassen Sie den Piloten den Drehknopf in die Position „ZÜNDUNG PILOT“ bringen.
_Um die Hauptbrenner und den Piloten auszuschalten, stellen Sie den Drehknopf auf „GESCHLOSSEN“.
Falls der piezoelektrische Zünder nicht funktioniert, kann die manuelle Zündung mit einem Streichholz oder einem Gasanzünder durch die dafür vorgesehene Öffnung an der Frontplatte (siehe Abb. 1) erfolgen, wie in Punkt 5 dieses Absatzes beschrieben. Rufen Sie in der Zwischenzeit das Kundendienstzetrum an.

Drehen Sie am Ende des Gebrauchs die Bedienknöpfe, um das Gerät auszuschalten, überprüfen Sie, ob die Brenner ausgeschaltet sind, und schließen Sie die Gasversorgungsleitung.

3.2 - WARNHINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, zünden Sie die Brenner auf der rechten und linken Seite mit dem Drehknopf in der Position "MAXIMAL" für 30 Minuten an, um die vollständige Verbrennung und Zerstörung der während des Baus verwendeten öligen Substanzen zu bewirken.

Wenn das Lebensmittel den richtigen Garpunkt erreicht hat, nehmen Sie es mit Hilfe der entsprechenden Werkzeuge heraus.

Verwenden Sie ein Paar Handschuhe, um die Fettauffangschale (siehe Explosion) mit heißem Rosten zu entfernen.

SCHLIESSEN Sie vor jeder Reinigung, Wartung usw. die GASZULEITUNG und stellen Sie sicher, dass der Lebensmittelbehandlungsbereich vollständig gekühlt ist.

Wenn das Gerät ausfällt, schließen Sie den Gasvorlaufhahn und wenden Sie sich an den Kundendienst.
Bei längerem Nichtgebrauch des Geräts schließen Sie den Gasvorlaufhahn und reinigen Sie die Brenner und Edelstahlteile gründlich und schützen Sie diese mit einem Schleier aus Vaselineöl.

3.3 - TIPPS ZUM KOCHEN

Die Kochgitter, mit denen das Gerät ausgestattet ist, sind doppelseitig, dh sie haben eine Seite zum Kochen von Fleisch und eine Seite zum Kochen von Fisch (siehe Abb. 9).
Für das Garen von Fleisch empfehlen wir, nach dem Aufheizen des Grills mit minimaler Gasleistung zu kochen. Bei besonders fettem Fleisch (Schweinefleisch, kastriert, Wurstwaren) wird empfohlen, mit den Kochgitter in geneigter Position zu kochen und die Neigung entsprechend dem Fettgehalt einzustellen.

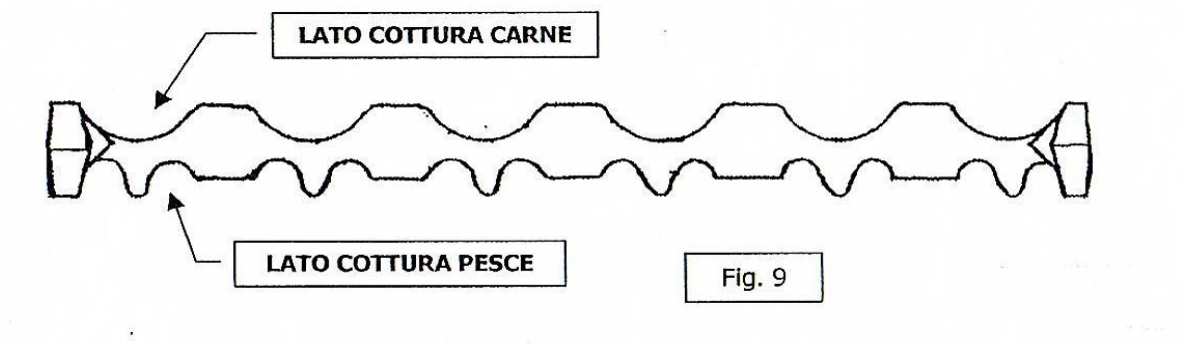


Fig. 9

4 - Wartung und Reinigung

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Lassen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, einmal im Jahr, überprüfen.

4.1 - Schmierung der Hähne

Regelmäßig, einmal im Jahr, schmieren Sie die Gashähne mit Fett.

- Schließen Sie den Gasvorlaufhahn.
- Ziehen Sie den Gasdrehknopf heraus.
- Entfernen Sie das Bedienfeld, indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
- Entfernen Sie den Deckel, die den „Bypass“ des Hahns in seiner Halterung fixiert, indem Sie die beiden entsprechenden Schrauben lösen.
- Den Konus herausziehen und mit **Staburags-Fett Nr.32** schmieren.
- Montieren Sie die Komponenten in umgekehrter Richtung.
- Überprüfen Sie die Dichtheit des Gerätes.

4.2 - Austausch einiger Komponenten

Der Austausch von Komponenten darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Betrieb des Geräts wird nicht garantiert, wenn andere als die vom Hersteller installierten Komponenten verwendet werden oder Änderungen am Gerät vorgenommen werden.

GASHÄHNE

- Schließen Sie den Gasvorlaufhahn. Ziehen Sie den Gasdrehknopf heraus.
- Entfernen Sie das Bedienfeld durch Lösen der entsprechenden Schrauben.
- Entfernen Sie die seitliche Inspektionstür, indem Sie die entsprechenden Schrauben lösen.
- Lösen Sie den Anschluss des Gasvorlaufschlauches am Pilotbrenner und den Anschluss, der das Thermoelement am Hahn verriegelt.
- Lösen Sie die Gaseinlass- und -auslassanschlüsse und ziehen Sie den Hahn heraus.
- Setzen Sie den neuen Hahn in umgekehrter Richtung wieder ein.

Überprüfen Sie die Dichtheit des Gerätes.

THERMOELEMENT

- Schließen Sie den Gasvorlaufhahn.
- Entfernen Sie die Frontplatte durch Lösen der entsprechenden Schrauben.
- Lösen Sie das Thermoelement von der Pilotgruppe, indem Sie die Schrauben lösen, die es an der Halterung festziehen. Schrauben Sie durch die Inspektionstür den Anschluss ab, der das Thermoelement am Hahn blockiert.
- Ziehen Sie das Thermoelement heraus.
- Montieren Sie das neue Thermoelement in umgekehrter Richtung.

Pilotbrenner, fester Injektor, Thermoelement und Zündkerze

Schließen Sie den Gasversorgungshahn.

Entfernen Sie die Frontplatte durch Lösen der entsprechenden Schrauben.
Lösen Sie die Schrauben an der Pilotgruppe, welche die Zündkerze, den Pilotbrenner, den festen Injektor und das Thermoelement anziehen.

Ziehen Sie den Zündbrenner und/oder die Zündkerze und/oder das Thermoelement und/oder den festen Injektor heraus, nachdem dieser zuvor aus dem Gasvorlaufschlauch gelöst wurde. Montieren Sie den neuen Zündbrenner und/oder die neue Zündkerze und/oder das neue Thermoelement und/oder den neuen festen Injektor in umgekehrter Richtung.
Überprüfen Sie die Dichtheit des Gerätes.

4.3 - Reinigung

Täglich die Fettauffangschale und Schalenabdeckungen herausnehmen und mit lauwarmem Seifenwasser reinigen.
Reinigen Sie die Kochgitter täglich.
Einmal pro Woche den Lavastein und die Lavaunterstützungsgitter entfernen, Brenner herausnehmen und nacheinander mit einer Bürste reinigen.

Reinigen Sie ausschließlich mit lebensmittelechten Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die korrosiv, brennbar oder gesundheitsschädlich sind.

Bitte reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger, Sprühgerät oder durch Eintauchen.

Warnhinweise

Verwenden Sie zur Reinigung keine **chlorhaltigen Produkte (Bleichmittel, Salzsäure usw.),** auch wenn diese verdünnt sind.

Reinigung des Brenners

Entfernen Sie die Kochgitter, die Stützgitter des Lavasteins, die Grillstangen und den Abflusskanal.

Entfernen Sie die Brenner.

Reinigen Sie die Brenner gründlich und überprüfen Sie, ob die Löcher verstopft sind. Reinigen Sie die Brennerlöcher, ohne sie zu vergrößern oder zu verstopfen, um eine Fehlfunktion des Brenners zu vermeiden.

Montieren Sie die
Brenner wieder.

Den Abflusskanal, die Kochgitter, die Lavasteinstützgitter und die Kochgitter wieder montieren.

Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Abhilfe*
Gasgeruch	Gelegentliches Entweichen aufgrund von Flammenausfall	Gasvorlaufhahn schließen und Raum belüften
Zündflamme entzündet sich nicht	Der piezoelektrische Schalter funktioniert nicht	Überprüfen Sie die Leistungsfähigkeit des piezoelektrischenSchalters.
	Mit offener Flamme manuell entzünden	Wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
Die Pilot-Kontrollleuchte bleibt nicht eingeschaltet	Das Thermoelement hat sich nicht ausreichend erwärmt	Wiederholen Sie den Zündvorgang mehrmals

5 - Entsorgung

Die Verpackungskomponenten müssen gemäß den im Verwendungsland geltenden Gesetzen entsorgt werden. Wählen Sie während der Stilllegungs- und Verschrottungsphasen des Geräts alle Komponenten nach ihren Eigenschaften aus und sorgen Sie für eine getrennte Entsorgung. Insbesondere elektrische und elektronische Komponenten, die mit einem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sind, müssen bei den entsprechenden autorisierten Sammelstellen entsorgt oder beim Neukauf an den Verkäufer zurückgegeben werden.

FIMAR S.P.A.

VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar group

FIMARGROUP.IT

fimar®
FOOD PROCESSING EQUIPMENT

EASYLINE by fimar SNACK BAR EQUIPMENT

forcar®
by fimar
MULTISERVICE & REFRIGERATION

FORCOLD® by fimar ECO RANGE

EAC