



NP70-90

GRIGLIE, GRIGLIE PIETRALAVICA GAS

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

GRILLGERÄTE, GAS-LAVASTEINGRILL

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

**DE – AT – IT
BE – LU – CH**

GAS GRILLS, GAS-CHARCOAL GRILLS

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

GRILLADES, GRILLADES PIERRE DE LAVE A GAZ

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement

**FR – BE – LU
CH**

BABACOA, BARBACOA PIEDRA VÓLCÁNICA A GAS

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

GRILLHÄLL, LAVASTEENGRILL GAS

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

ALI S.p.A.

Via Conti Agosti, 231/247

I-31010 Mareno di Piave (TV)

DOC.NO

CR0584070

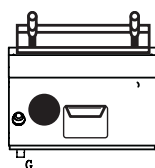
EDITION

006 1609

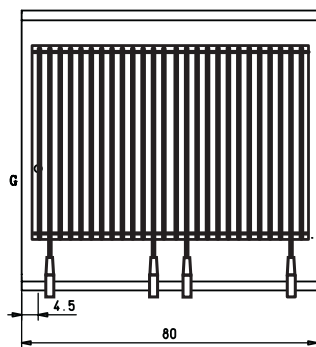
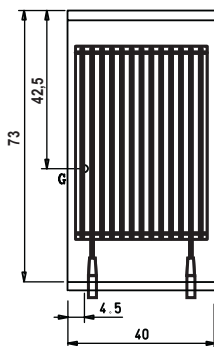
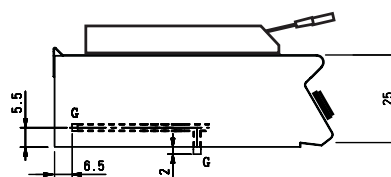
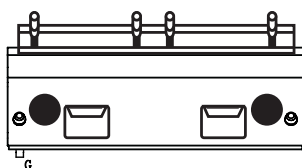
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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

NGPL74G



NGPL78G

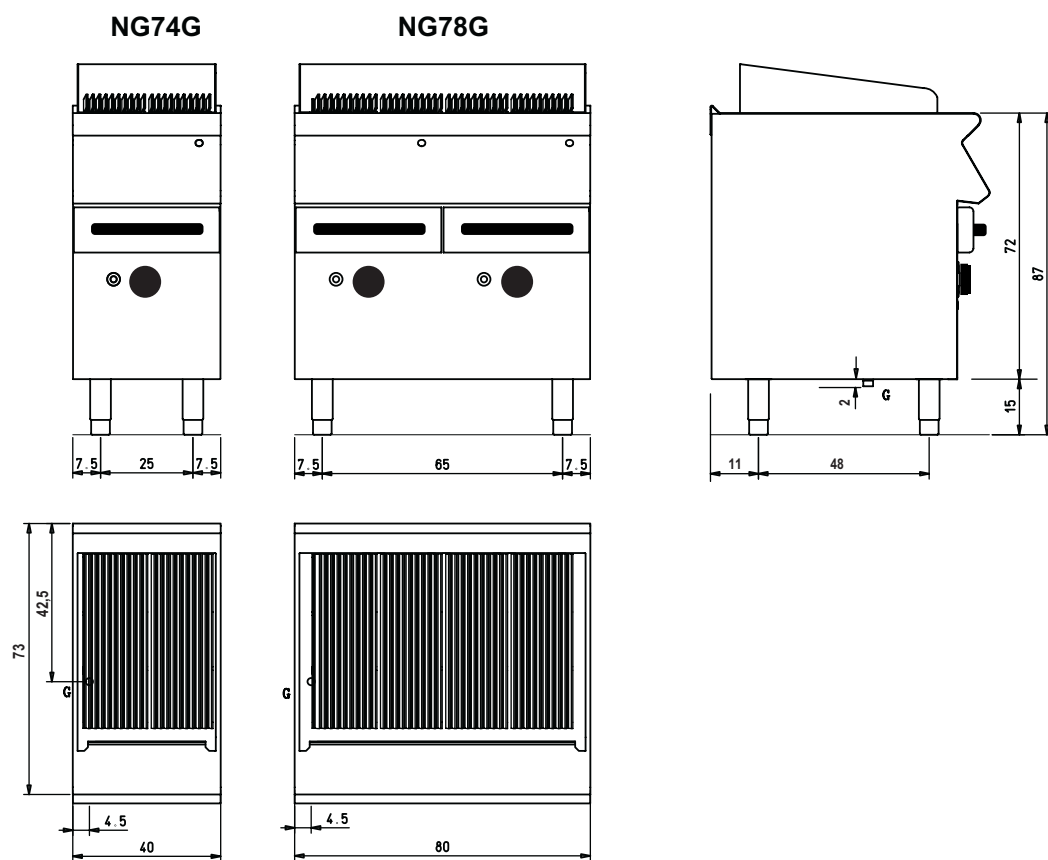


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
 Arrivée gaz - Union de gaz - Gasaansluiting
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIJNINGAR

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

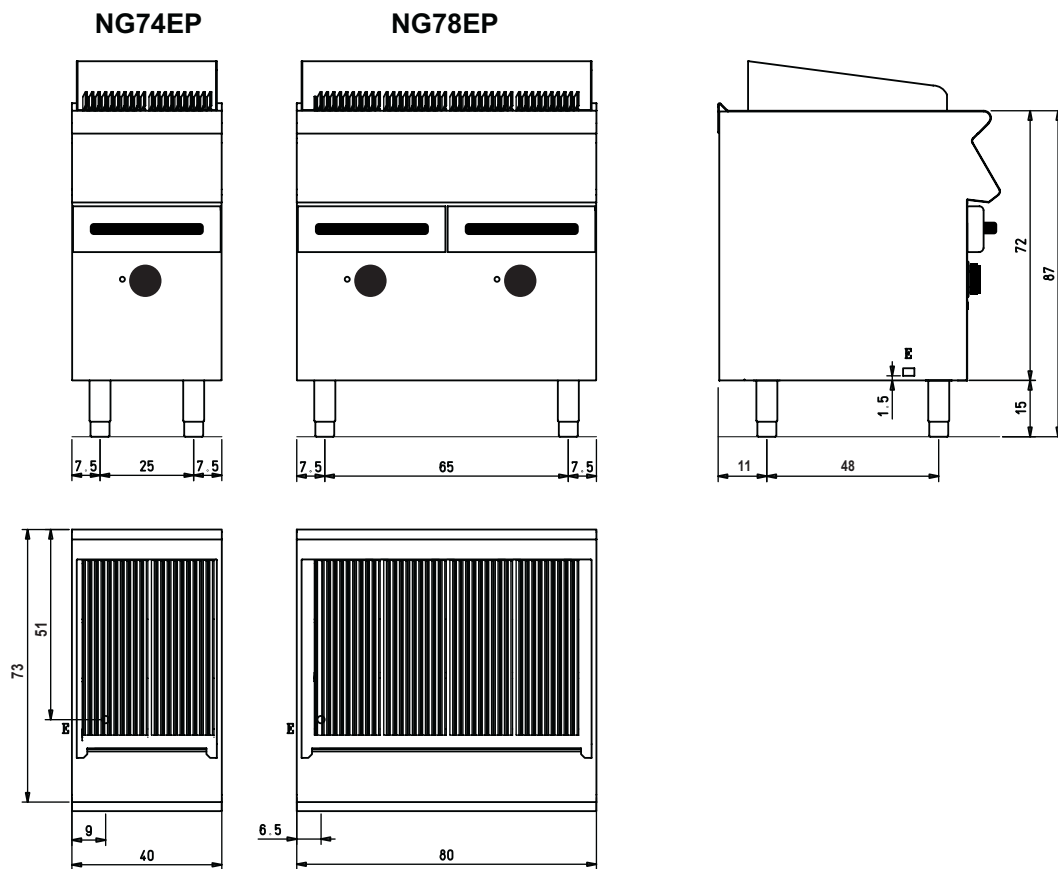


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
 Arrivée gaz - Union de gaz - Gasaansluiting
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 - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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



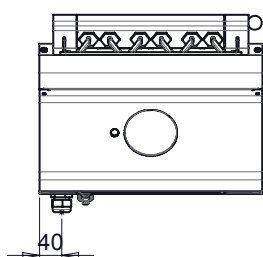
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

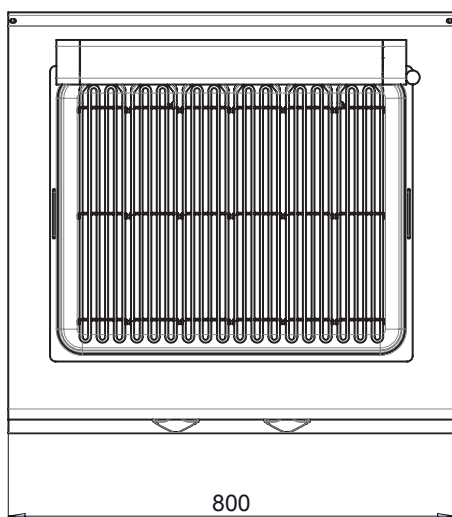
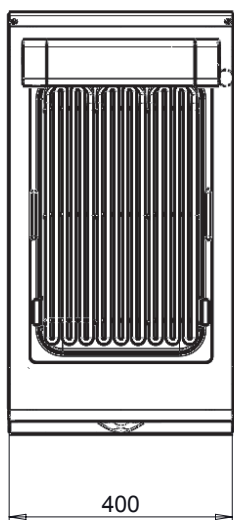
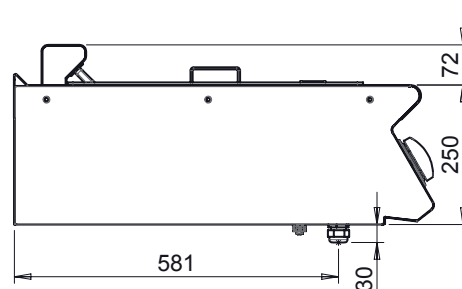
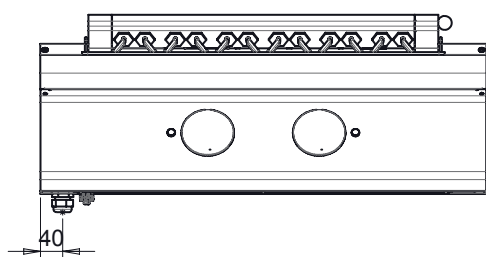
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

NGW74E



NGW78E

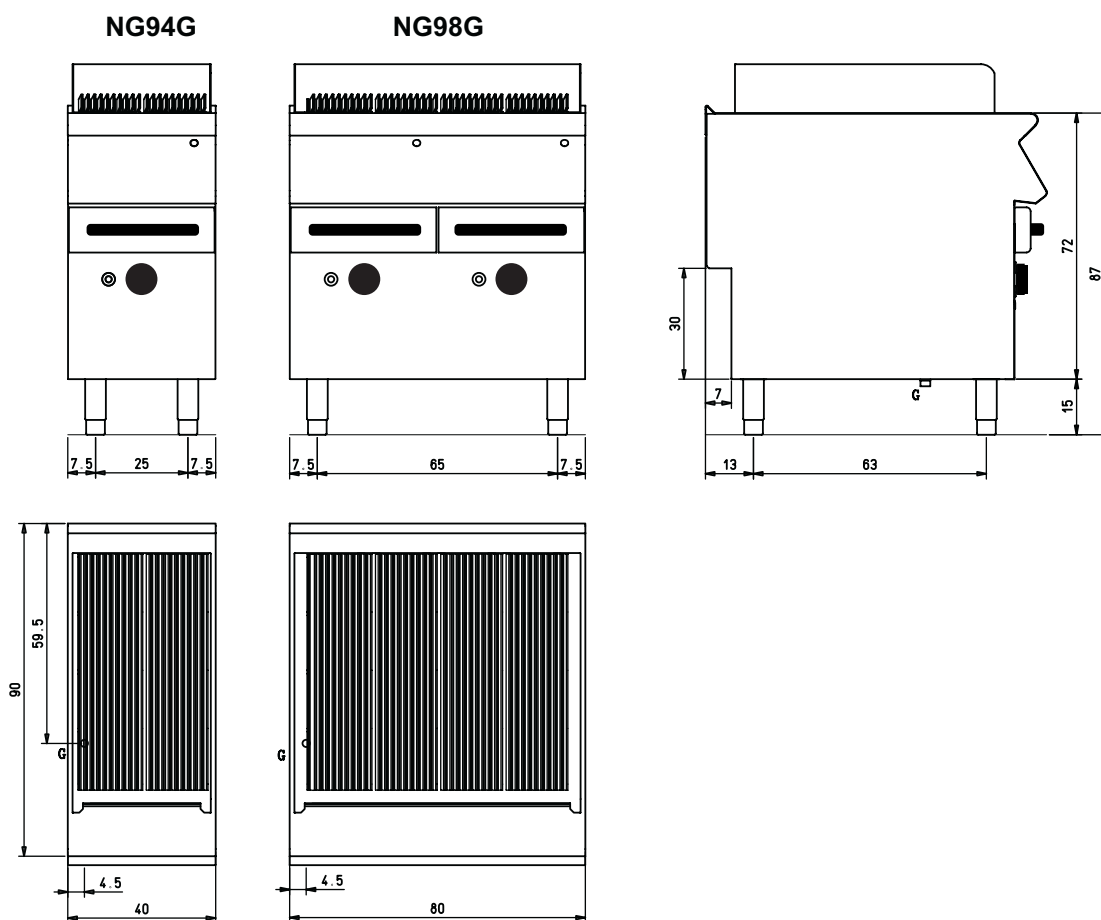


LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

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

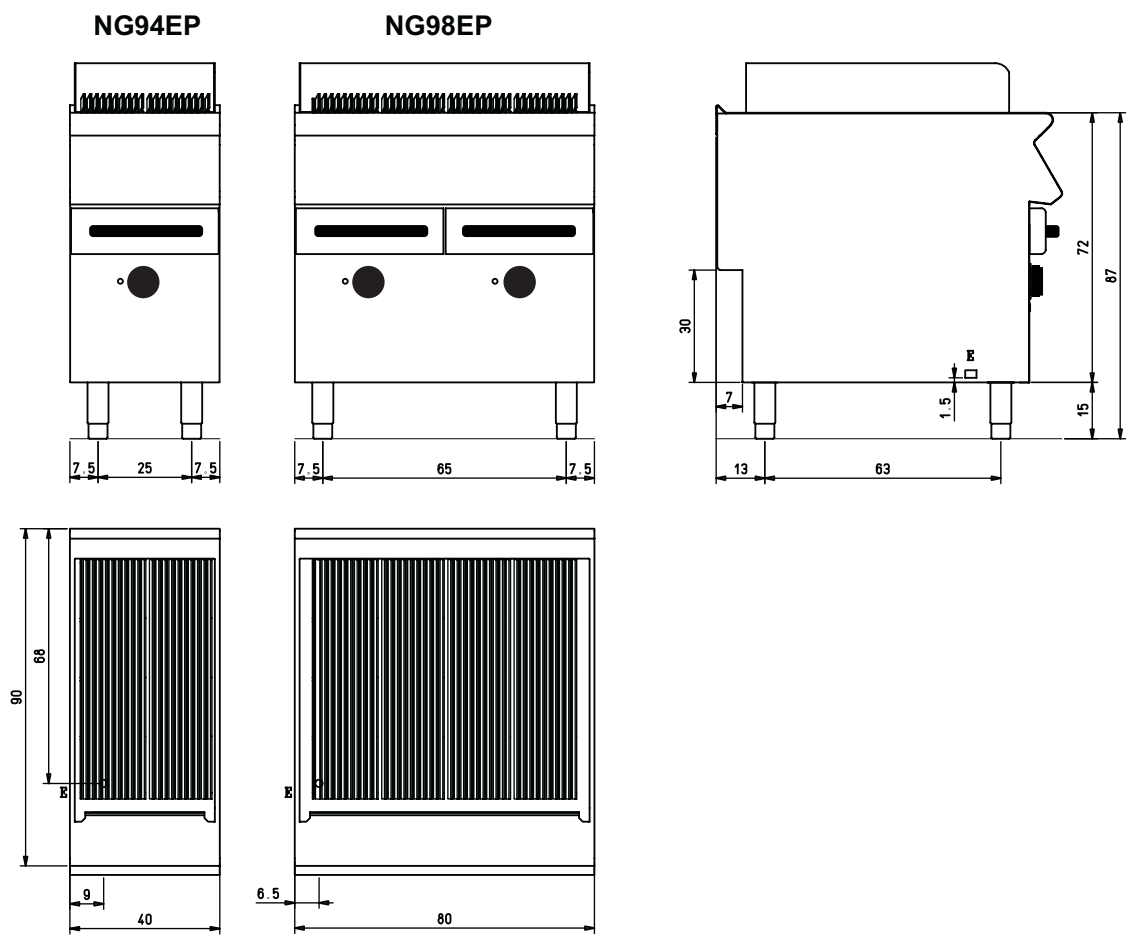


Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
 Arrivée gaz - Union de gaz - Gasaansluiting
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 - IINSTALLATIONSRTNINGAR

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



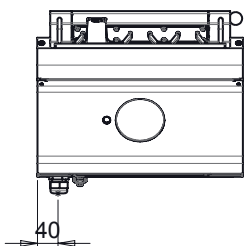
Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief
 Presse étoupe de câble él. - Pisacable - Elektrische kabelwartel

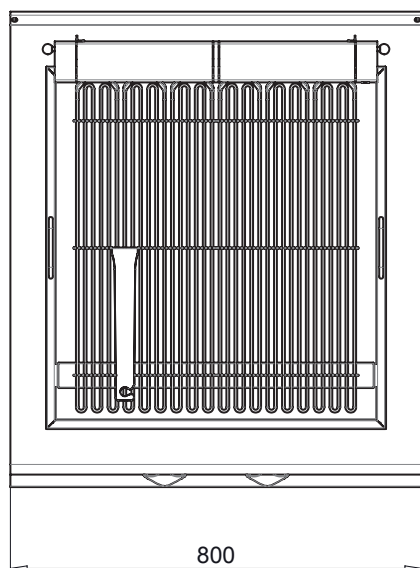
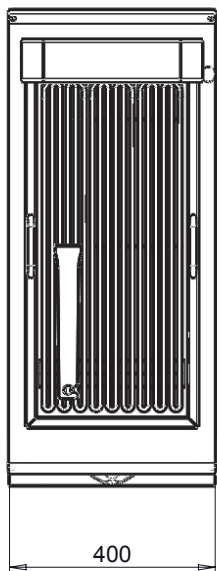
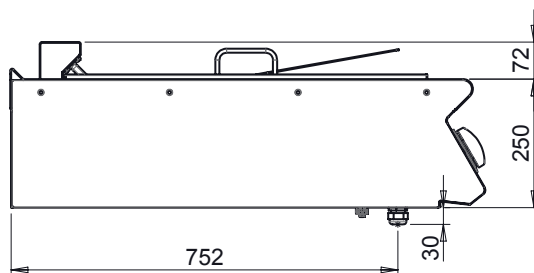
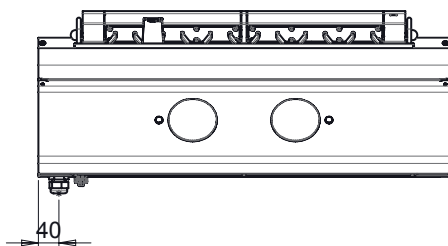
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

NGW94E



NGW98E



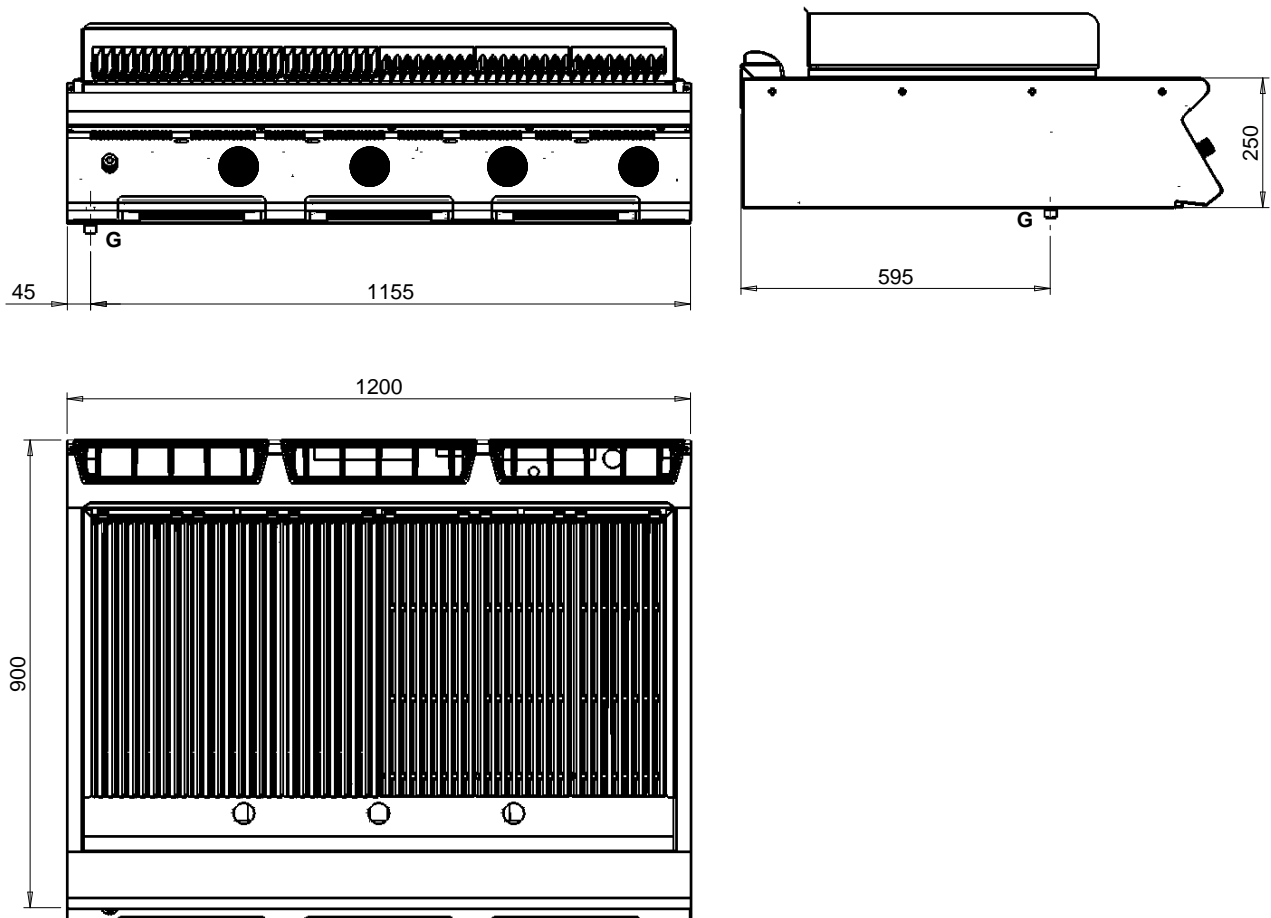
LEGENDA - LEGENDE - KEY - LEGENDE - LEYENDA - LEGENDA

- E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el Pisacable - Elektrische kabelwartel

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION -
 ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRTNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

NGT912G



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting **EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)**

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

Serie - Series - Série 700/900

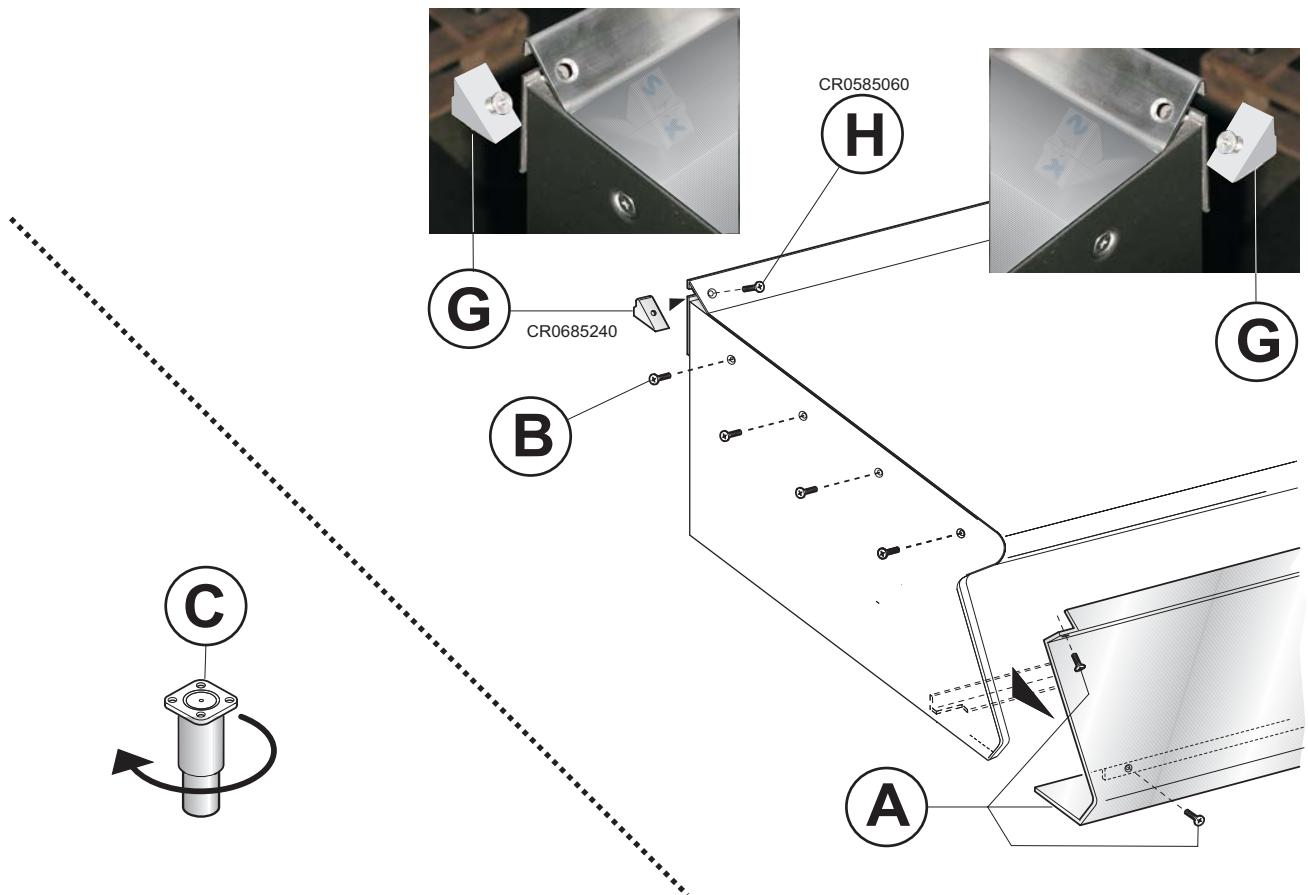
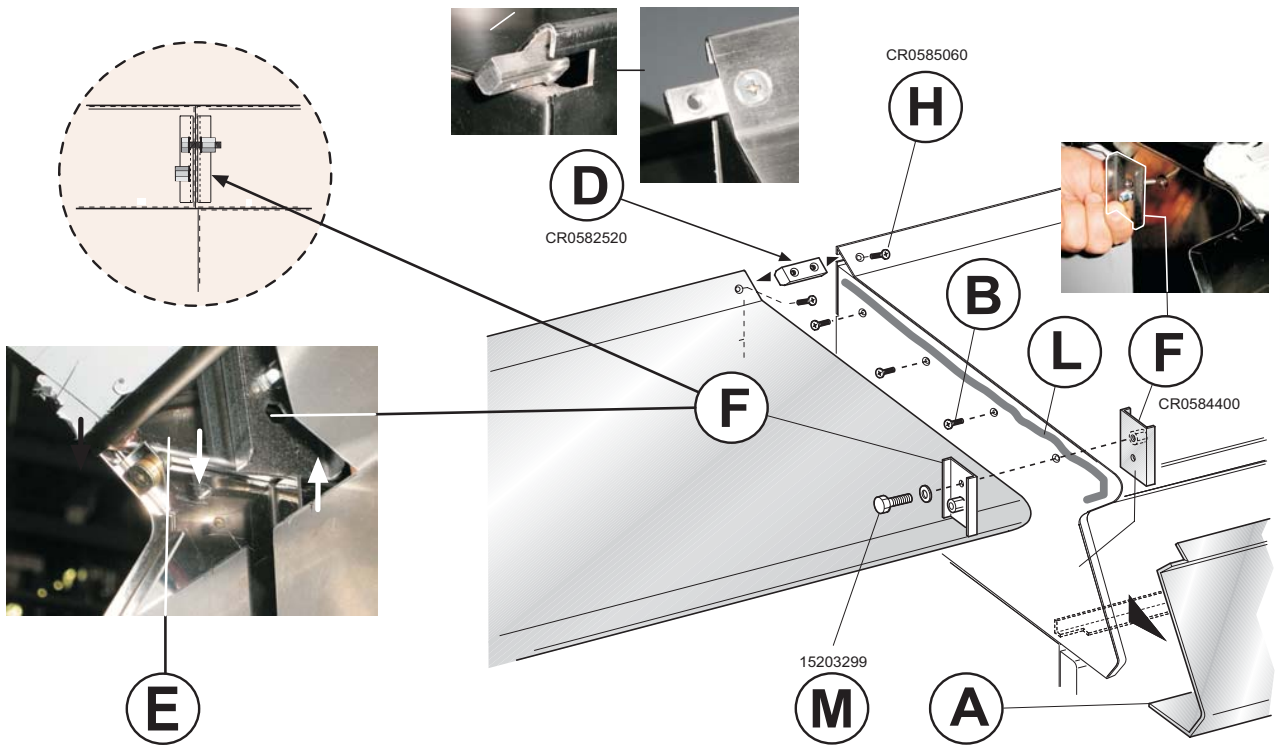
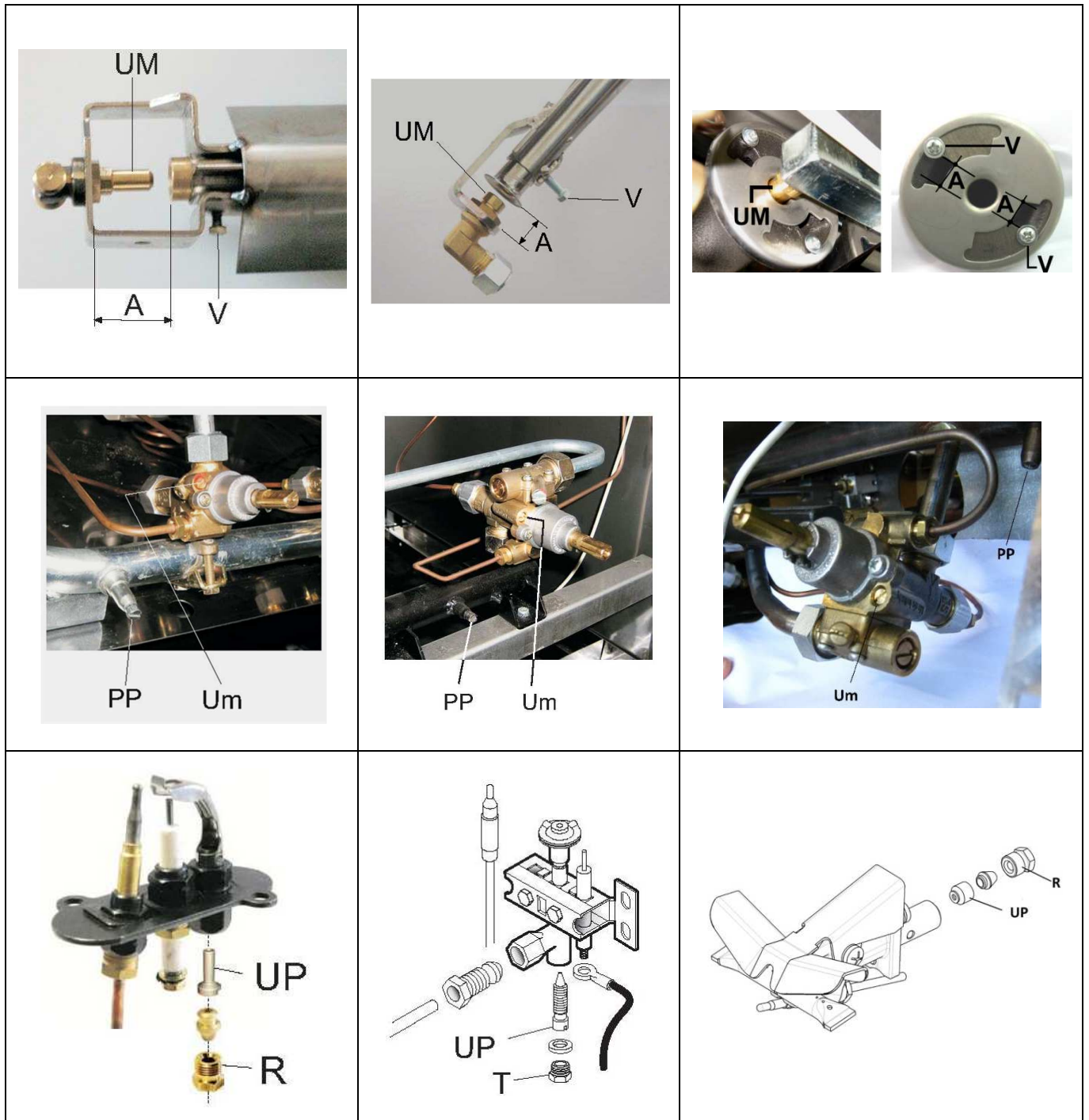


FIGURE - ABB. - FIG.



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

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)		NG94G	NG98G	NGT912G	NG74G NG78G	NGPL74G NGPL78G
				MNG94G	MNG98G	MNGT912G	MNG74G MNG78G	MNGPL74G MNGPL78G
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	160R	205	205
			P	40	40	41	40	27
			A (mm)	13	13	6	11	28
			Um	180	180	180	145	170
DE	G25	20	UM	280	265	180R	220	220
			P	40	40	41	40	27
			A (mm)	12	12	5	9	28
			Um	180	180	180	145	170
			UM	250	240	160R	205	205
			P	40	40	41	40	27
NL	G25	25	A (mm)	13	13	6	11	28
			Um	180	180	180	145	170
			UM	240	230	-	195	190
HU	G20	25	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
			UM	165	160	100	140	130
			P	25	25	25	25	14
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	A (mm)	30	30	5	14	28
			Um	105	105	105	105	90
			UM	160	155	95	125	125
			P	25	25	25	25	14
PL	G30/G31	37	A (mm)	30	30	5	12	28
			Um	105	105	105	105	90
			UM	150	145	85	120	115
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	P	20	20	25	20	14
			A (mm)	20	20	5	14	28
			Um	105	105	105	105	90
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	500	500	310	420	440
			P	70	70	75	70	50
			A (mm)	14	14	3	11	28
			Um	reg	reg	reg	reg	reg
SE	G120	8	UM	440	440	275	350	390
			P	70	70	75	70	50
			A (mm)	14	14	3	11	28
			Um	reg	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 - Aansluitdruk

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

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

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
(M)NG..					
Paese - Land - Country - Pays - País	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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

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

T2.2

Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk

NGT912G; MNGT912G

Paese - Land - Country - Pays - País	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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

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 Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	mm	Σ qn G20 (20)	Σ qn G25 (25)	Σ qn G25 (20)	Σ qn G20 (25)	Σ qn G25.1 (25)	Σ qn G110 (8)	Σ qn G120 (8)	Σ qn G30 (29)	Σ qn G30 (37)	Σ qn G30 (50)	Consumo gas compressivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
			kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	kw	G20 (20)	G25 (25)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)
NG94G	400		11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87	0,87
MNG94G	-		11	9,8	11	11	11	9,8	9,8	11	11	11	1,16	1,21	1,16	1,35	2,53	2,25	0,87	0,87	0,87	0,87
NG98G	800		21	20	22	21	22	19	19	21	22	22	2,22	2,41	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73	1,73
MNG98G	-		21	20	22	21	22	19	19	21	22	22	2,22	2,41	2,22	2,70	4,80	4,27	1,66	1,73	1,73	1,73
NG74G	400		7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,61	0,63
MNG74G	-		7,5	7,3	7,5	7,8	7,8	7,6	6,7	8	7,7	8	0,79	0,90	0,83	0,96	1,96	1,54	0,63	0,61	0,61	0,63
NG78G	800		15	15	15	16	15,6	15	13	16	15	16	1,59	1,80	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,21	1,26
MNG78G	-		15	15	15	16	15,6	15	13	16	15	16	1,59	1,80	1,65	1,92	3,92	3,08	1,26	1,21	1,21	1,26
NGPL74G	400		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55	0,55
MNGPL74G	-		7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	0,74	0,86	0,74	0,86	1,81	1,61	0,55	0,55	0,55	0,55
NGPL78G	800		14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10	1,10
MNGPL78G	-		14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1,48	1,72	1,48	1,72	3,61	3,21	1,10	1,10	1,10	1,10
NGT912G	1200		32	30	32	-	-	32	32	32	32	32	3,39	3,69	-	-	8,26	7,35	2,52	2,52	2,52	2,52
MNGT912G	-		32	30	32	-	-	32	32	32	32	32	3,39	3,69	-	-	8,26	7,35	2,52	2,52	2,52	2,52

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 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	-	
NG74EP	400	380-415	3+N	50-60	7,80	5 G 1,5	
NG78EP	800	380-415	3+N	50-60	15,60	5 G 2,5	
NG94EP	400	380-415	3+N	50-60	9,90	5 G 1,5	
NG98EP	800	380-415	3+N	50-60	19,80	5 G 4	
NGW74E	400	380-415	3+N	50-60	4,08	5 G 1	
NGW78E	800	380-415	3+N	50-60	8,16	5 G 1,5	
NGW94E	400	380-415	3+N	50-60	5,41	5 G 1	
NGW98E	800	380-415	3+N	50-60	10,83	5 G 2,5	

INFORMAZIONI GENERALI	17
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	17
2 AVVERTENZE GENERALI	17
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	17
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	17
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	17
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	18
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	18
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	18
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	18
4 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	18
5 DISIMBALLO.....	18
6 POSIZIONAMENTO.....	18
7 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	18
8 COLLEGAMENTI.....	19
9 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	19
9.3 GRIGLIA GAS	20
9.4 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	20
9.5 GRIGLIA GAS (M120).....	20
10 MESSA IN SERVIZIO	20
ISTRUZIONI PER L'USO	20
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	20
11 POSIZIONAMENTO DELLE GRIGLIE IN GHISA.....	21
12 USO DELLA GRIGLIA GAS	21
12.1 UTILIZZO DEL CASSETTO	21
13 USO DELLA GRIGLIA ELETTRICA.....	21
13.1 UTILIZZO DEL CASSETTO	21
14 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)	21
15 USO DELLA GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	22
16 PERIODI DI INUTILIZZO	22
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	22
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	22
17 GRIGLIA GAS	23
18 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	23
19 GRIGLIA ELETTRICA.....	23
20 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)	23
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	23
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	23
21 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	23
22 MESSA IN SERVIZIO	23
23 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	23
23.1 GRIGLIA GAS	23
23.2 GRIGLIA ELETTRICA.....	24
23.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	24
23.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)	24
24 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	24
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	24
24.1 GRIGLIA GAS	24
24.2 GRIGLIA ELETTRICA.....	24
24.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	25
24.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)	25
25 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	25
26 COMPONENTI PRINCIPALI	25
26.1 GRIGLIA GAS	25
26.2 GRIGLIA ELETTRICA.....	25
26.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS.....	25
26.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)	25

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 dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può 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.
- L'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.

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..
- L'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 l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consi-

gliato di stipulare un contratto di manutenzione.

- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- 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.

- L'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.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e 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 o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

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 copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reggette (in polipropilene - PP).

3.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è 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.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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.
- L'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 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 e interni. 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
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

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).
- Rimuovere la vite di fissaggio più vicina al cruscotto da ciascuno dei fianchi da unire (B).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Inserire la piastrina di collegamento (fornita) nell'alloggiamento laterale dei piani. Unire le apparecchiature avvitando le viti M5 a testa piana (fornite) sulla piastrina di collegamento (D).
- Ruotare di 180° una delle due piastrine interne alle apparecchiature da unire (E).
- Unire le apparecchiature avvitando la vite M5x40 sull'inserto opposto (F).

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 e' disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitarlo 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.


Il simbolo  se usato sta ad indicare:


ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

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  posto accanto alla morsettiera 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.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

8.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- 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.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.

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

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 alle Brasiere.

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 e' 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 le griglie, i tegoli, e i bruciatori (Griglia gas 900-M120).
- 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 GRIGLIA GAS (M120)

9.6 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..
- L'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 l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel 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.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Attenzione: Per evitare l'emissione di fiamme, prima di ogni messa in funzione rimuovere all'interno del barbecue o grill eventuali depositi di sporcizia 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 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 " ● ".

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 :

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.

0 - Spento

1 - Temperatura minima di cottura

2...5 - Temperature intermedie di cottura

6 - Temperatura massima di cottura

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 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).
- Le resistenze non devono essere utilizzate per scaldare pentole, tegami, padelle ecc..

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

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

0 - Spento

1 - Temperatura minima di cottura

2...4 - Temperature intermedie di cottura

MAX - Temperatura massima di cottura

CLEAN - Massima potenza, solo per operazioni di pulizia

Accensione

- Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.
- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

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

15 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 " ● ".

16 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'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.
- 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 può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e 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 o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

CASSETTI DI RACCOLTA

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

17 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.

18 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.

19 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.

20 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)

- Attenzione: prima di eseguire le operazioni di pulizia accertarsi che le resistenze si siano raffreddate.
- Staccare l'alimentazione elettrica.
- Pulire l'interno della griglia con un raschietto.
- Attenzione: non utilizzare acqua in corrispondenza di componenti elettrici e relative connessioni.
- Rimuovere i residui di cibo al termine di ogni cottura con un raschietto. Non utilizzare oggetti appuntiti che possono incidere o rovinare le resistenze.
- Sollevare le resistenze.
- Pulire la bacinella e il piano vasca.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'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.

21 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l' installazione ".

22 MESSA IN SERVIZIO

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

22.1 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.

22.1.1 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.

22.2 APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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.

23 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

23.1 GRIGLIA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' 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 e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.

- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene pre-muta a sufficienza.

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

Possibili cause:

- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).

23.2 GRIGLIA ELETTRICA

L' apparecchiatura non riscalda.

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura e' guasto.

23.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La conduttura o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' 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 e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene pre-muta a sufficienza.

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

Possibili cause:

- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).

23.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)

L' apparecchiatura non riscalda.

- Il regolatore di energia e' guasto.
- Le resistenze sono guaste.

Non si regola il riscaldamento

- Il regolatore di energia e' guasto.

24 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a 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.

24.1 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.

24.2 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.

24.3 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.

24.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)

Sostituzione del regolatore di energia e della lampada spia

- 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.

Sostituzione delle resistenze.

- Per estrarre il gruppo resistenze sollevarlo verso l'alto facendolo ruotare utilizzando la maniglia di sollevamento fino a farlo agganciare.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

25 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

26 COMPONENTI PRINCIPALI

26.1 GRIGLIA GAS

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

26.2 GRIGLIA ELETTRICA

- Termostato di lavoro
- Resistenza
- Lampada spia.

26.3 GRIGLIA PIETRALAVICA GAS

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

- Lava vulcanica

26.4 GRIGLIA ELETTRICA (RESISTENZE RIBALTABILI)

- Regolatore di energia
- Lampada spia.
- Resistenza

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERÄTEDATEN	2
2 ALLGEMEINE HINWEISE	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	2
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	3
REINIGUNGSHINWEISE	3
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	3
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	3
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	3
4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	3
5 AUSPACKEN	3
6 AUFSTELLUNG	3
7 WRASENABZUGSSYSTEM.....	4
8 ANSCHLÜSSE.....	4
9 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	5
9.3 GASGRILL	5
9.4 GAS-LAVASTEINGRILL.....	5
9.5 GASGRILL (M120).....	5
10 INBETRIEBNAHME	5
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	5
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	5
11 POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE.....	6
12 GEBRAUCH DES GASGRILLS	6
12.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE	6
13 GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS.....	6
13.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE	7
14 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE).....	7
15 GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS	7
16 STILLSTANDZEITEN.....	7
REINIGUNGSANLEITUNGEN	7
REINIGUNGSHINWEISE	7
17 GASGRILL	8
18 GAS-LAVASTEINGRILL.....	8
19 ELEKTROGRILL	8
20 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE).....	8
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	8
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	8
21 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	8
22 INBETRIEBNAHME	8
23 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	9
23.1 GASGRILL	9
23.2 ELEKTROGRILL	9
23.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	9
23.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE).....	9
24 ERSATZ VON BAUTEILEN	9
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	9
24.1 GASGRILL	9
24.2 ELEKTROGRILL	9
24.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	10
24.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE).....	10
25 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	10
26 HAUPTKOMPONENTEN.....	10
26.1 GASGRILL	10
26.2 ELEKTROGRILL	10
26.3 GAS-LAVASTEINGRILL.....	10
26.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE).....	10

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN 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 und auf 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 Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Ser-

vicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

- Das Gerät sollte wenigstens 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 es, 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 Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.

- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

3.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

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

3.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

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

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

- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

4 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Bestimmungen.

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 gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

5 AUSPACKEN

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

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

6 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung 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.
- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

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 GewindefüÙe.

6.3 GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Entfernen Sie die der Bedienblende nächstgelegene Schraube von jeder zu verbindenden Seitenwand (B).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Setzen Sie das (mitgelieferte) Verbindungsprofil in die seitliche Aufnahme der Platten. Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der (mitgelieferten) M5 Flachkopfschrauben am Verbindungsprofil (D).
- Drehen Sie eines der beiden internen Profile der zu verbindenden Geräte um 180° (E).
- Verbinden Sie die Geräte durch Verschrauben der M5x40 Schraube am gegenüberliegenden Einsatz (F).

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 Rauchabzug, 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 funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

8 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

8.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG


Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden 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 nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtheiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

8.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ


Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.


Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

8.3 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

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

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

8.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtheiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60°C nicht überschreiten. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchst- druck sein sollte.

8.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

9 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Gerätes 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 Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

9.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.

- Bedienfeld entfernen.
- Nehmen Sie Roste, Heizelemente und Brenner ab. (M120)
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

9.2 ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse Um aus und ersetzen Sie sie durch die in Tabelle T1 angegebene Düse.
- Die Düse Um wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

9.3 GASGRILL

9.3.1 ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Bedienfeld entfernen.
- Schrauben Sie den Verschluss T ab.
- 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

9.4 GAS-LAVASTEINGRILL

9.5 GASGRILL (M120)

9.6 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens 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. Je-

der davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

- Vermeiden Sie es, 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 Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht oder nach sicherer Unterweisung im Gebrauch des Geräts und nur, nachdem sie über die hiermit verbundenen Gefahren aufgeklärt wurden, bedienen. Kinder dürfen nicht mit diesem Gerät spielen.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer selbst vorgenommen werden können, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Achtung: Um Stichflammen zu vermeiden, entfernen Sie vor jeder Inbetriebnahme eventuelle Schmutz- oder Ölrückstände von der letzten Speisenzubereitung aus dem Inneren des Grills.

11 POSITIONIERUNG DER GUSSROSTE

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

12 GEBRAUCH DES GASGRILLS

BEDIENUNGSHINWEISE

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Kleinste Flamme

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "🔥" drehen.

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 Ölauffangwannen zu geben.

13 GEBRAUCH DES ELEKTROGRILLS

BEDIENUNGSHINWEISE

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

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt, wenn die gewählte Temperaturstufe erreicht ist.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
 - Die gelbe Kontrolllampe erlischt.
- 0 - Aus

- 1 - Gartemperatur minimum
2...5 - Zwischentemperaturen
6 - Gartemperatur maximum

13.1 GEBRAUCH DER ÖLAUFFANGWANNE

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

14 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE)

- Das Gerät dient zum direkten Garen von Speisen (Hamburger, Fisch, Gemüse, usw.).
- Das Gerät nicht zum Aufwärmen und indirekten Garen von Speisen in Töpfen, Kasserollen, Pfannen usw. verwendet werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Bedienknebel des Thermostats hat folgende Betriebsstellungen:

- 0 - Aus
1 - Gartemperatur minimum
2...4 - Zwischentemperaturen
MAX - Gartemperatur maximum
CLEAN - Maximale Leistung, nur für Reinigungsarbeiten

Einschalten

- Drehen Sie den Knebel des Thermostats auf die gewählte Gartemperatur.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

- Drehen Sie den Thermostatknebel auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

15 GEBRAUCH DES GAS-LAVASTEINGRILLS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Lebensmitteln auf dem Grillrost 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 Knebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:

- Aus
- ★ Einschalten des Zündbrenners
- 🔥 Kleinste Flamme
- 🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Den Bedienknebel eindrücken und auf "★" drehen.

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

Einschalten des Hauptbrenners

Den Knebel aus der Position "★" auf die Position "🔥" drehen.

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.

16 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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

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

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

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

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

ÖLAUFFANGWANNEN

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

17 GASGRILL

Reinigung des Brenners und des Feuerrosts

- Den Grillrost und den Spritzschutz anheben.
- Zum Ausbauen der Heizelemente diese von hinten etwas anheben und aus den vorderen Führungszapfen 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.

18 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.

19 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.

20 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE)

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

- **ACHTUNG:** Kein Wasser in der Nähe von Elektrokomponenten und ihren Anschlüssen verwenden.
- Entfernen Speisereste nach jedem Kochen mit einem Schaber. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, die die Heizelemente beeinträchtigen oder beschädigen können.
- Heben Sie die Heizelemente.
- Reinigen Sie die Schüssel und den Beckenboden.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

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

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

21 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanleitungen“.

22 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

22.1 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.

22.1.1 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, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

22.2 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.

23 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

23.1 GASGRILL

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

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

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

23.2 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.

23.3 GAS-LAVASTEINGRILL

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.

- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

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

Mögliche Ursachen:

- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

23.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE)

Das Gerät heizt nicht.

- Der Energieregler ist defekt.
- Die Heizelemente sind defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Energieregler ist defekt.

24 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.

24.1 GASGRILL

Ersatz des Gashahns.

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

Ersatz des Zündbrenners und des Thermoelements

- Ölauffangwanne entfernen.
- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

24.2 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 im Vergleich zum 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 im Vergleich zum 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

24.3 GAS-LAVASTEINGRILL

Ersatz des Gashahns.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum 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 im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Auswechseln des Hauptbrenners.

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil herausziehen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

24.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE)

Ersatz des Energiereglers und der Kontrolllampe

- Die untere Bedienblende entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Auswechseln der Heizelemente.

- Um den Heizeinsatz aus dem Becken abzuziehen, denselben bis zum Einklinken anheben, indem er mit Hilfe des Hebegreifens gedreht werden.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

25 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

26 HAUPTKOMPONENTEN

26.1 GASGRILL

- Gashahn
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder

26.2 ELEKTROGRILL

- Betriebsthermostat
- Heizelement
- Kontrolllampe.

26.3 GAS-LAVASTEINGRILL

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

26.4 ELEKTROGRILL (KIPPBARE HEIZELEMENTE)

- Energieregler
- Kontrolllampe.
- Heizelement

GENERAL INFORMATION.....	2
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	2
2 GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
REMINDEES FOR THE USER	2
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	2
REMINDEES FOR CLEANING.....	2
3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	3
REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	3
4 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	3
5 UNPACKING.....	3
6 POSITIONING.....	3
7 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	3
8 CONNECTIONS.....	3
9 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	4
9.3 GAS GRILL	4
9.4 GAS LAVA STONE GRILL	4
9.5 GAS GRILL (M120).....	4
10 COMMISSIONING.....	5
INSTRUCTIONS FOR USE.....	5
REMINDEES FOR THE USER	5
11 POSITIONING THE CAST IRON GRILLES.....	5
12 USING THE GAS GRILL.....	5
12.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY	6
13 USING THE ELECTRIC GRILL.....	6
13.1 USING THE GREASE COLLECTION TRAY	6
14 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS).....	6
15 USING THE GAS LAVA STONE GRILL.....	6
16 PROLONGED DISUSE.....	6
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	7
REMINDEES FOR CLEANING.....	7
17 GAS GRILL	7
18 GAS LAVA STONE GRILL	7
19 ELECTRIC GRILL.....	7
20 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS).....	7
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	7
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	7
21 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	7
22 COMMISSIONING.....	7
23 TROUBLESHOOTING.....	8
23.1 GAS GRILL	8
23.2 ELECTRIC GRILL.....	8
23.3 GAS LAVA STONE GRILL	8
23.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS).....	8
24 REPLACING COMPONENTS.....	8
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	8
24.1 GAS GRILL	8
24.2 ELECTRIC GRILL.....	8
24.3 GAS LAVA STONE GRILL	9
24.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS).....	9
25 CLEANING THE INTERIOR	9
26 MAIN COMPONENTS	9
26.1 GAS GRILL	9
26.2 ELECTRIC GRILL.....	9
26.3 GAS LAVA STONE GRILL	9
26.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS).....	9

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 data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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 given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers 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.
- The appliance may be used by children no younger than 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance, understanding the hazards involved. Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by unsupervised children.
- 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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

3.1 PACKAGING

The packaging 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

Recyclable materials account for over 90% of the finished appliance's weight (stainless steel, aluminum 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.

RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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 conformity to current statutory safety standards.

Install the appliance in compliance with current regulations.

5 UNPACKING

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

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior 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.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

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).
- Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined(B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

7 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

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 the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions in 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 data plate.


The meaning of symbol , if used, is:

WARNING DANGEROUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

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  located 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.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

8.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.

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.

8.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided 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 nozzle body.
- To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in table 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 the grilles, tiles and burners. (M120)
- 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 the plug T. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

9.4 GAS LAVA STONE GRILL

9.5 GAS GRILL (M120)

9.6 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 the 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 given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers 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.
- The appliance may be used by children no younger than 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or have been instructed concerning safe use of the appliance, understanding the hazards involved. Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and maintenance to be carried out by the user must not be performed by unsupervised children.

Important To prevent flame emissions, before operating remove any dirt or oil from previous uses from inside the barbecue or grill.

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 piezo-electric 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 " 🔥 ".

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:

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.
- 0 - Off

1 - Minimum temperature

2...5 - Intermediate temperatures

6 - Maximum temperature

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 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS)

- The appliance is designed for direct cooking of foods (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).
- The appliance must not be used for indirect heating or cooking of foods in pots, pans, etc..

SWITCHING ON AND OFF

The thermostat control knob has the following positions:

0 - Off

1 - Minimum temperature

2...4 - Intermediate temperatures

MAX - Maximum temperature

CLEAN - Maximum power, for cleaning only

Switching on

- Turn the thermostat knob to the chosen temperature setting for cooking.
- The yellow indicator light switches on.

Switching off

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

15 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 piezo-electric 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 "🔥".

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 "●".

16 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 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 electrical power supply, if present, before proceeding with 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.
- Not wash in the dishwasher the body and the flame spreaders of the burners of the cooking hob.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. 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.

17 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.

18 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.

19 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.

20 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS)

- Caution: before carrying out any cleaning operations, make sure the heating elements are cold.
- Disconnect the appliance from the power supply.
- Caution: do not use water near electrical components and connections.
- Always clean the cooking surface and remove any food residues immediately after cooking. Handle food only with the scraper. Do not use sharp or pointed utensils, which could scrape or damage the heating element.
- Lift the heating elements up.
- Clean the bowl and the tank floor.

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.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- 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 given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- 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.

21 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

22 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".

22.1 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.

22.1.1 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 the 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.

22.2 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.

23 TROUBLESHOOTING

23.1 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).

23.2 ELECTRIC GRILL

The appliance does not heat.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.
- Heating elements defective.

Heating cannot be adjusted.

Possible causes:

- Temperature thermostat defective.

23.3 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).

23.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS)

The appliance does not heat.

- Defective energy regulator
- Le resistenze sono guaste.

Heating cannot be adjusted.

- Defective energy regulator

24 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with 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.

24.1 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.

24.2 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.

24.3 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.

24.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS)

Replacing the energy regulator and the indicator light

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

Replacing the elements.

- To take the heating unit out of the tank, lift it up and turn it using the lifting handle until it remains hooked up.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

25 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

26 MAIN COMPONENTS

26.1 GAS GRILL

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

26.2 ELECTRIC GRILL

- Working thermostat
- Heating element
- Indicator light

26.3 GAS LAVA STONE GRILL

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

26.4 ELECTRIC GRILL (TILT UP HEATING ELEMENTS)

- Energy regulator
- Indicator light
- Heating element

INFORMATIONS GÉNÉRALES	2
1 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	2
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	2
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	2
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN.....	3
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	3
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	3
4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	3
5 DÉBALLAGE.....	3
6 MISE EN PLACE.....	3
7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	3
8 RACCORDEMENTS	4
9 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	4
9.3 GRIL À GAZ	5
9.4 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	5
9.5 GRILL AU GAZ (M120)	5
10 MISE EN SERVICE.....	5
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	5
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	5
11 POSITIONNEMENT DES GRILLES EN FONTE	6
12 UTILISATION DU GRIL À GAZ.....	6
12.1 UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE.....	6
13 UTILISATION DU GRILL ÉLECTRIQUE.....	6
13.1 UTILISATION DE LA LÈCHEFRITE.....	6
14 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES).....	6
15 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ.....	7
16 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	7
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	7
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	7
17 GRIL À GAZ.....	7
18 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	7
19 GRILL ÉLECTRIQUE.....	8
20 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES).....	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN.....	8
21 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	8
22 MISE EN SERVICE.....	8
23 RÉOLUTION DES PANNES.....	8
23.1 GRIL À GAZ	8
23.2 GRILL ÉLECTRIQUE.....	8
23.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	9
23.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES).....	9
24 REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	9
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	9
24.1 GRIL À GAZ	9
24.2 GRILL ÉLECTRIQUE.....	9
24.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	9
24.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES).....	10
25 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	10
26 PIÈCES PRINCIPALES	10
26.1 GRIL À GAZ	10
26.2 GRILL ÉLECTRIQUE.....	10
26.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ.....	10
26.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES).....	10

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Des informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (INSTRUCTIONS POUR ...).

1 IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du tableau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

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 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 sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants 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 sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter 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 fa-

bricant et exiger des pièces détachées d'origine.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments conformément aux consignes d'utilisation. 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 désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au 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.
- L'appareil peut être confié à des enfants de plus de 8 ans et à des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires si elles sont surveillés, si elles ont reçu des instructions pour l'utiliser en sécurité et si elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien qui incombent à l'utilisateur.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

3.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

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

3.2 APPAREIL

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

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

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en 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 nor-

mes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

4 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux réglementations en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux normes 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 qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

6 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées sur le schéma d'installation qui figure 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 à niveau avec les pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

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

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

6.2 FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

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

6.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commandes (A).
- Enlever la vis de fixation la plus proche du bandeau de commandes de chaque côté à unir (B).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Introduire la plaque d'union (fournie) dans le logement latéral des plans. Unir les appareils en vissant les vis M5 à tête plate (fournies) sur la plaque d'union (D).
- Tourner de 180° une des plaques de trouvant à l'intérieur des appareils à unir (E).
- Unir les appareils en vissant la vis M5x40 sur l'insert opposé (F).

7 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé 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 adapté 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 qui figure au début de ce manuel.

8.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, 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 de façon étanche sur le raccordement avant.

- 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 a pas de fuites au niveau du raccordement.

8.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


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


Si le symbole  est utilisé, il signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur d'une capacité adaptée, assurant la déconnexion omnipolaire du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le raccordement, utiliser un câble souple de type H05RN-F ou H07RN-F sous gaine en caoutchouc, résistante à l'huile ; la section du câble est fournie par le tableau des caractéristiques techniques.
- 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 serre-câbles.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente, ou en tout cas par une personne qualifiée, de manière à éviter tout risque.

8.3 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole  , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  située sur l'extérieur du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

8.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- 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 a pas de fuites au niveau du raccordement.
- Raccordement eau chaude: la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C. 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 la pression maximale indiquée.

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 générée 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 injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

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

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur 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 injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

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

- Démonter le tableau de commande.
- Démonter les grilles, les éléments radiants et les brûleurs. (M120)
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur 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 l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

9.3 GRIL À GAZ

9.3.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le tableau de commande.
- Dévisser le bouchon T.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond le bouchon T. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

9.4 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

9.5 GRILL AU GAZ (M120)

9.6 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le tableau de commande.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter 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 d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments conformément aux consignes d'utilisation. 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 désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au 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 bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- L'appareil peut être confié à des enfants de plus de 8 ans et à des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires si elles sont surveillés, si elles ont reçu des instructions pour l'utiliser en sécurité et si elles en comprennent les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les enfants non surveillés ne doivent pas s'occuper du nettoyage et de l'entretien qui incombent à l'utilisateur.

Attention ! Pour éviter que des flammes ne s'allument, nettoyer soigneusement l'intérieur du barbecue ou du gril avant toute mise en service, en ôtant les éventuels dépôts de saleté ou d'huile qui se sont accumulés pendant les cuissons précédentes.

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 GRIL À GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le gril (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- Le gril 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 a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteinte

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme minimum

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position « ★ ».

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ 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 DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

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

0 - Eteint

1 - Température mini

2...5 - Températures intermédiaires

6 - Température maxi

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 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES)

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- L'appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer ou cuire directement des aliments en posant dessus des casseroles, des poêles, des récipients, etc.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 - Eteint

1 - Température mini

2...4 - Températures intermédiaires

MAX - Température maxi

CLEAN - Puissance maximale uniquement pour les opérations de nettoyage

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.

Extinction

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

15 UTILISATION DU GRILL À PIERRE DE LAVE AU GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le gril (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- Le gril 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 a les positions d'utilisation suivantes :

● Éteinte

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme minimum

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position « ★ ».

- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ 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 « ● ».

16 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.

- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Pour préparer l'appareil après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- 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 concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, les surfaces 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 ou le plan de travail sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

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 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...

17 GRIL À 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 les 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 trous de sortie de la flamme.
- Nettoyer les ailettes de la chambre de combustion qui achèment les sauces dans la lèchefrite 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 faisant attention à ce que les goujons avant s'insèrent dans leurs sièges.

18 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.

19 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.

20 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES)

- Attention : avant d'effectuer les opérations de nettoyage, s'assurer que les résistances ont refroidi.
- Couper l'alimentation électrique.
- Attention: Ne pas utiliser de l'eau sur les composants électriques et les connexions correspondantes.
- Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Remuer les aliments avec le racloir. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la résistance.
- Soulever les résistances.
- Nettoyer la cuvette et le fond de la cuve.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN CHARGÉ DE L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité concernant les dommages liés à la non-observation des consignes suivantes.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- 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 sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

21 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre « Instructions pour l'installation ».

22 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 ci-dessous Résolution des pannes.

22.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux consignes d'utilisation du 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.

22.1.1 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.

22.2 APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche conformément aux consignes d'utilisation du chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

23 RÉOLUTION DES PANNES

23.1 GRIL À GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur 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.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

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).

23.2 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.

23.3 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 l'injecteur 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.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

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).

23.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES)

L'appareil ne chauffe pas.

- Le régulateur d'énergie est défectueux
- Le resistenze sono guaste.

Le chauffage ne se règle pas.

- Le régulateur d'énergie est défectueux

24 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

24.1 GRIL À GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

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

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le tableau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal.

- Enlever la lèchefrite.
- Sortir la manette.
- Démonter la façade inférieure.
- Démonter le tableau de commande.
- 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. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

24.2 GRILL ÉLECTRIQUE

Remplacement du sélecteur et du voyant

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

Remplacement des résistances.

- Enlever la lèchefrite.
- Démonter le tableau de commande.
- 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. Exécuter 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.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

24.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

Remplacement du robinet de gaz.

- Démonter le tableau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement de la veilleuse et du thermocouple.

- Démonter le tableau de commande.
- Démonter les grilles, la lave, le brasier de support.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal.

- Démonter le tableau de commande.

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

24.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES)

Remplacement du régulateur d'énergie et du voyant

- Enlever le panneau inférieur du bandeau de commandes.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement des résistances.

- Pour extraire le groupe chauffant de la cuve, il faut le soulever et le faire tourner à l'aide de la poignée de relevage jusqu'à ce qu'il soit accroché.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

25 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

26 PIÈCES PRINCIPALES

26.1 GRIL À GAZ

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

26.2 GRILL ÉLECTRIQUE

- Thermostat de service
- Résistance
- Voyant.

26.3 GRILL À PIERRE DE LAVE GAZ

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

26.4 GRILL ÉLECTRIQUE (RÉSISTANCES BASCULANTES)

- Régulateur d'énergie
- Voyant.
- Résistance

INFORMACIÓN GENERAL.....	2
1 DATOS DEL EQUIPO	2
2 ADVERTENCIAS GENERALES	2
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	2
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	2
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	3
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	3
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	3
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	3
4 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	3
5 DESEMBALAJE	3
6 EMPLAZAMIENTO	3
7 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	3
8 CONEXIONES	4
9 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	4
9.3 BARBACOA DE GAS.....	5
9.4 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	5
9.5 BARBACOA DE GAS (M120)	5
10 PUESTA EN SERVICIO	5
INSTRUCCIONES DE USO.....	5
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	5
11 UBICACIÓN DE LAS PARRILLAS DE FUNDICIÓN.....	6
12 USO DE LA BARBACOA DE GAS.....	6
12.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS.....	6
13 USO DE LA BARBACOA ELÉCTRICA	6
13.1 USO DEL CAJÓN RECOGEGRASAS.....	6
14 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)	6
15 USO DE LA BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	6
16 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	7
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	7
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	7
17 BARBACOA DE GAS.....	7
18 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	7
19 BARBACOA ELÉCTRICA	7
20 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)	7
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	8
21 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	8
22 PUESTA EN SERVICIO	8
23 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
23.1 BARBACOA DE GAS.....	8
23.2 BARBACOA ELÉCTRICA	8
23.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	8
23.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)	9
24 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	9
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	9
24.1 BARBACOA DE GAS.....	9
24.2 BARBACOA ELÉCTRICA	9
24.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	9
24.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)	9
25 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	9
26 COMPONENTES PRINCIPALES	10
26.1 BARBACOA DE GAS.....	10
26.2 BARBACOA ELÉCTRICA	10
26.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA.....	10
26.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)	10

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 PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas 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 para 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 solamente 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 para 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 uso de repuestos 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 ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en 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 siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- 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 para 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 solamente 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

3.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio 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.

RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

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 para 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 solamente 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 con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

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 e internos. 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.
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

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).
- Quitar el tornillo de fijación más próximo al tablero de cada lateral que se va a unir (B).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Introducir el perfil de conexión (suministrado) en el alojamiento lateral de las encimeras. Enroscar los tornillos M5 de cabeza plana (suministrados) en el perfil de conexión (D) para unir los equipos.
- Girar 180° uno de los dos perfiles internos de los equipos (E) que unir.
- Enroscar el tornillo M5x40 en el inserto opuesto (F) para unir los equipos.

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.

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 el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. 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.


El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

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 tiene el símbolo , situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

8.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- 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.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

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.

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 panel de mandos.
- Desmontar las parrillas, los elementos radiantes y los quemadores. (M120)
- 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 panel 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 en orden contrario las operaciones de desmontaje.

9.3 BARBACOA DE GAS

9.3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel de mandos.
- Desenroscar el tapón T.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope 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 BARBACOA DE GAS (M120)

9.6 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel 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 para 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 uso de repuestos 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 ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
 - No hacer funcionar el equipo en 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 siguiendo las instrucciones del 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.
 - El aparato puede ser utilizado por niños de no menos de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de experiencia o del conocimiento necesario, pero sólo bajo vigilancia e instrucciones sobre el uso seguro y después de comprender bien los peligros inherentes. Los niños no deben jugar con el aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por el usuario y no por niños sin vigilancia.
- Atención:** Para evitar que se generen llamas, eliminar la suciedad y el aceite que se

acumulan dentro de la barbacoa o del grill durante la cocción antes de encenderlos.

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:

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.
- 0 - Apagado

1 - Temperatura mínima

2...5 - Temperaturas intermedias

6 - Temperatura máxima

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 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)

- El equipo está destinado a la cocción directa de alimentos (hamburguesas, pescado, verduras, etc.).
- No apoyar ollas ni sartenes en la resistencia para calentar o cocinar alimentos.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del termostato tiene las siguientes posiciones:

0 - Apagado

1 - Temperatura mínima

2...4 - Temperaturas intermedias

MAX - Temperatura máxima

CLEAN - Máxima potencia, sólo para operaciones de limpieza

Encendido

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

Apagado

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

15 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 recogegrasas

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 "●".

16 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período 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 abiertas.
- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos 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 equipo 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 o la superficie sobre los que está colocado el equipo.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

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 o arruinar las superficies.

CAJONES RECOGEGRASAS

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

17 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.

18 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.

19 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.

20 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)

- Atención: antes de limpiar el equipo, comprobar que las resistencias se hayan enfriado.
- Desconectar la alimentación eléctrica.

- Atención: no utilizar agua donde hay componentes eléctricos y conexiones.
- Quitar los residuos de comida al final de cada cocción. Mover la comida sólo con la rasqueta. No utilizar objetos puntiagudos que puedan dañar la resistencia.
- Levantar las resistencias.
- Limpiar la taza y el piso del tanque.

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.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para 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 solamente 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.

21 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

22 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".

22.1 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.

22.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar el panel 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.

22.2 EQUIPOS ELÉCTRICOS

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.

23 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

23.1 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).

23.2 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.

23.3 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).

23.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)

El equipo no se calienta.

- El regulador de energía está averiado.
- Las resistencias están averiadas.

No se puede regular el calentamiento.

- El regulador de energía está averiado.

24 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo 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.

24.1 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 panel 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 panel 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.

24.2 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 panel 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.

24.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

Sustitución de la llave del gas.

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

24.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)

Sustitución de regulador de energía y testigo

- 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.

Sustitución de las resistencias

- Para extraer las resistencias de la cuba, levántelas y gírelas con la manija de elevación hasta que se enganchen.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

25 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.

26 COMPONENTES PRINCIPALES

26.1 BARBACOA DE GAS

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

26.2 BARBACOA ELÉCTRICA

- Termostato de trabajo
- Resistencia
- Testigo.

26.3 BARBACOA DE GAS CON PIEDRA VOLCÁNICA

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

26.4 BARBACOA ELÉCTRICA (RESISTENCIAS ABATIBLES)

- Regulador de energía
- Testigo.
- Resistencia

ALGEMENE INFORMATIE.....	2
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	2
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	2
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	2
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	3
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	3
3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	3
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	3
4 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	3
5 UITPAKKEN	3
6 PLAATSING	3
7 DAMPAFVOERSYSTEEM	4
8 AANSLUITINGEN	4
9 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	4
9.3 GASGRILL	5
9.4 LAVASTEEN GASGRILL.....	5
9.5 GASGRILL (M120).....	5
10 INBEDRIJFSTELLING	5
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	5
11 PLAATSING VAN DE GIETIJZEREN GRILLS.....	6
12 GEBRUIK VAN DE GASGRILL.....	6
12.1 GEBRUIK VAN DE LADE	6
13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL.....	6
13.1 GEBRUIK VAN DE LADE	7
14 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN).....	7
15 GEBRUIK VAN DE LAVASTEEN GASGRILL	7
16 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	7
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	7
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	7
17 GASGRILL	8
18 LAVASTEEN GASGRILL.....	8
19 ELEKTRISCHE GRIL.....	8
20 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN).....	8
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	8
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	8
21 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	8
22 INBEDRIJFSTELLING	8
23 OPLOSSEN VAN STORINGEN	9
23.1 GASGRILL	9
23.2 ELEKTRISCHE GRIL.....	9
23.3 LAVASTEEN GASGRILL.....	9
23.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN).....	9
24 VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	9
24.1 GASGRILL	9
24.2 ELEKTRISCHE GRIL.....	10
24.3 LAVASTEEN GASGRILL.....	10
24.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN).....	10
25 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	10
26 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	10
26.1 GASGRILL	10
26.2 ELEKTRISCHE GRIL.....	10
26.3 LAVASTEEN GASGRILL.....	10
26.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN).....	10

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 gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels 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 door. Hierin vindt u 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt 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 vraag om het gebruik van originele onderdelen.

- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- 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 perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- 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.**
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en bekend zijn met de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.
- 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 door. Hierin vindt u 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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 bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

3.1 VERPAKKING

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

- 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.

GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukkniveau lager dan 70 dB (A).

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 door. Hierin vindt u 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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 geldende voorschriften.

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 binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

6 PLAATSING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn 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.
- Plaats het apparaat op een afstand van minstens 10 cm van 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 stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

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).
- Verwijder de bevestigingsschroef die het dichtst bij het bedieningspaneel zit van elk van de zijkanten die met elkaar verbonden moeten worden (B).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.

- Breng het (meegeleverde) verbindingsplaatje aan in de behuizing in de zijkant van de bladen. Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M5 met vlakke kop in het verbindingsplaatje (D) te schroeven.
- Draai één van de plaatjes aan de binnenkant van de apparaten die met elkaar verbonden moeten worden (E) 180°.
- Verbind de apparaten door de schroef M5x40 in het tegengestelde inzetstuk (F) te draaien.

7 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

7.1 APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding 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 AANSLUITINGEN

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 zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding 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 bovenstreams 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 AANSLUITING OP 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.


Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- 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.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

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 equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

8.4 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstreams van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- 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.
- Warmwateraansluiting: de temperatuur van het water mag niet hoger zijn dan 60°C. 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.

8.5 AANSLUITING OP 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 voor braadpannen.

9 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

- de gastypen 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 de 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) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. 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 grills, platen en branders. (M120)
- 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 helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

9.4 LAVASTEEN GASGRILL

9.5 GASGRILL (M120)

9.6 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Draai het verbindingsstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingsstuk R helemaal vast. Monteer alle andere 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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt 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 vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- 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 perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.

- 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.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en bekend zijn met de risico's die eraan verbonden zijn. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

Let op: om de uitstoot van vlammen te voorkomen, moeten eventuele vuil- of olieafzettingen die zich tijdens eerdere bereidingen aan de binnenkant van de barbecue of grill hebben opgehoopt, vóór elke inwerkingsstelling worden verwijderd.

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 van de 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 "★" op de stand "🔥".

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

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op 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 een betere bereiding te realiseren.

13 GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de plaat wordt gelegd (biefstuk, 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:

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.

- 0 - Uit
- 1 - Laagste stand
- 2...5 - Middelste stand
- 6 - Hoogste stand

13.1 GEBRUIK VAN DE LADE

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

14 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN)

- Het apparaat is bestemd voor het direct bereiden van voedsel (bakken van biefstukken, hamburgers, vis, groenten, enz.).
- Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het indirect bereiden van voedsel; er mogen dus geen pannen of koekenpannen enz. op worden gezet.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

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

0 - Uit

1 - Laagste stand

2...4 - Middelste stand

MAX - Hoogste stand

CLEAN - Maximaal vermogen, alleen voor reinigingswerkzaamheden

Aanzetten

- Draai de thermostaatknop op de stand van de gewenste bereidingstemperatuur.
- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

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

15 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 van de 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 "★" op de stand "🔥".

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

Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, draait u de knop op stand '★'.

Om de waakvlambrander uit te zetten, drukt u de knop in en draait u hem op de stand '●'.

16 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels 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 op de laagste temperatuur functioneren.

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 enige handeling te 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 bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.

- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerende. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes 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.

17 GASGRILL

Reiniging brander en verhittingsrooster

- Verwijder de grill en het spatscherm door ze op te tillen.
- Demonteer de stralingselementen door ze aan de achterkant iets op te tillen en ze 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 ze 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.

18 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.

19 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.

20 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN)

- Let op: alvorens de reiniging uit te voeren moet worden verzekerd dat de verwarmingselementen afgekoeld zijn.
- Koppel de elektrische voeding af.
- Let op: geen water gebruiken bij de elektrische componenten en hun aansluitingen.
- Verwijder voedselresten na elke koken met een schraper. Gebruik geen scherpe voorwerpen die van invloed kunnen zijn of schade aan de verwarmingselementen niet te gebruiken.

- Til de verwarmingselementen op.
- Het reinigen van de kom en de tankbodem.

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 door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- 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 staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje 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.

21 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor het onderhoud'.

22 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.

22.1 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.

22.1.1 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 (Min. - Max.) valt 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.

22.2 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 verwarmingselementen.

23 OPLOSSEN VAN STORINGEN

23.1 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 de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

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

23.2 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.

23.3 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 de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

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

23.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN)

Het apparaat wordt niet warm.

- De energieregelaar is defect
- De verwarmingselementen zijn defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De energieregelaar is defect

24 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

24.1 GASGRILL

Vervanging van de gaskraan.

- Verwijder de lade.
- 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.

- Verwijder de lade.
- 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.

- Verwijder de lade.
- 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.
- Verwijder en vervang de component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

24.2 ELEKTRISCHE GRIL

Vervanging van de keuzeschakelaar en het controlelampje

- Verwijder de lade.
- 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.

- Verwijder de lade.
- 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

- Verwijder de lade.
- 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.

24.3 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.
- Verwijder en vervang de component.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

24.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN)

Vervanging van de energieregelaar en het controlelampje

- 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.

Vervanging van de verwarmingselementen.

- Om de het verwarmen eenheid uit de tank te nemen, hef het op en draai het gebruikend het opheffende handvat tot het omhoog vastgehaakt blijft.
- Demonteer en vervang het onderdeel.

- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

25 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.

26 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

26.1 GASGRILL

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

26.2 ELEKTRISCHE GRIL

- Regelthermostaat
- Verwarmingselement
- Controlelampje.

26.3 LAVASTEEN GASGRILL

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

26.4 ELEKTRISCHE GRIL (KANTELBARE WEERSTANDEN)

- Energieregelaar
- Controlelampje.
- Verwarmingselement