

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-,BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

GRIGLIA PIETRALAVICA A GAS SERIE MINIMA

SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 per Gas Metano e G.P.L.

GAS LAVASTONE GRILL MINIMA RANGE

in compliance EN 437 and EN 203 part 1 and 2 category II: natural gas and L.P.G.

GRILLE À PIERRELAVIQUE À GAZ SERIE MINIMA

conforme aux normes EN 437 et EN 203 catégorie II pour gaz Méthane et G.P.L.

GAS LAVASTEIN GRILL DER MINIMA LINIE

nach EN 437 und EN 203 Teil 1-2 Kategorie II, für Erdgas und Flüssiggas

PARRILLA DEPIEDRA LAVICA DE GAS SERIE MINIMA

según EN 437 y EN 203 parte 1 y 2 categorías II para gas Metano y G.P.L.

Roeder®



ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 10
ENGLISH	<i>page</i>	11 - 19
FRANÇAIS	<i>page</i>	20 - 28
DEUTSCH	<i>Seite</i>	29 - 37
ESPAÑOL	<i>página</i>	38 - 47

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Griglia a pietra lavica a gas serie Minima Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Informazioni riguardanti "Griglia a pietra lavica a gas" serie Minima	5
2.2	Installazione	6
2.2.1	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	6
2.2.2	Luogo d'installazione	6
2.2.3	Posizionamento	6
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base armadiata	6
2.3	Collegamento all'impianto del gas	7
2.3.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione. Apparecchio del tipo: A1	7
2.4	Come ottenere la portata termica nominale	7
2.4.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	7
2.4.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	7
2.4.3	Regolazione della portata termica minima	8
2.4.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	8
2.5	Controllo del funzionamento	8
2.6	Introduzione dell'utente	8
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	8
3.1	Sostituzione ugello bruciatore pilota	8
3.2	Sostituzione ugello bruciatore.	8
3.3	Sostituzione vite del minimo «by-pass»	8
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	8
5.	Istruzioni per l'utente	9
5.1	Uso della griglia a pietra lavica	9
5.2	Accensione bruciatore pilota	9
5.3	Accensione bruciatore	10
5.4	Cottura sulla griglia a pietra lavica	10
5.5	Pulizia	10
6.	Manutenzione e pulizia	10
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2 ..	48
	DATI TECNICI	49
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	60

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1.1 GRIGLIA A PIETRA LAVICA A GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO	DIMENSIONI IN mm.			ATTACCO GAS	PORTATA TERMICA TOTALE (Hi) kW	CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETTO kg.
	TIPO SCARICO	ESTERNO				GPL G30/G31	METANO H G20	METANO L G25	
		L x P x A*	L x P			g/h	m³/h	m³/h	
GPL46	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL46P	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL86	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46
GPL86P	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46

P = Pesce *ALTEZZA TOTALE = 460 mm.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, montata su piedini regolabili in altezza e con piano di appoggio in gomma.

- **RUBINETTO VALVOLATO**
- **CASSETTO** raccoglisughi e grassi in acciaio inox AISI 304.
- **GRIGLIA** per carne e griglia per pesce in dotazione (Mod. P).
- **PIANO DI COTTURA** regolabile sia in altezza rispetto alla fonte di calore.
- **UNIFORMITÀ DI TEMPERATURA** su tutta la superficie di cottura.
- **BRUCIATORI** costruiti secondo le normative CE, EN 203-1-2 per una perfetta cottura, senza alterazione del cibo.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI "GRIGLIA A PIETRA LAVICA A GAS" SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri "Griglia a pietra lavica a gas" serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova all'interno dell'apparecchio e/o sul retro.

Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

		Mod.		Serial N° DR	
V	Hz	kW		Type	Tipo
IT-GR-GB-ES-IE PT PL FR - BE NL MT-CY AT-CH					
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50
LU NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK DE AL-IS-DK-FI-SE-BG LV					
Cat.	II2E3P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	II 2H3B/P
Ph (mbar)	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30
ΣQ_n (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h
		G25	m³/h	G31	Kg/h

	Mod.	SN°		Pin.N°
Made by				
	Hz	kW		Type
HU				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQ_n (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
				Kg/h

2.2 INSTALLAZIONE

2.2.1 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.2.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T. (Portata Termica)}$.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

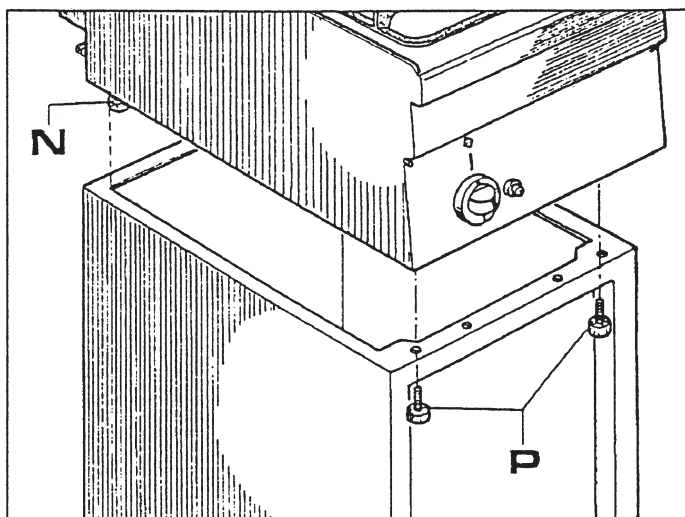
2.2.3 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE ARMADIATA

Svitare e togliere i due piedini anteriori (P) dell'apparecchiatura da porre sulla base armadiata, appoggiarla poi su questa facendo in modo che i due piedini posteriori (N) vadano ad incastrarsi nell'angolo della base come illustrato in figura.

Appoggiare completamente l'apparecchiatura e fissarla avvitando i due piedini anteriori (P) passando attraverso i fori predisposti sulla base per il fissaggio dell'apparecchiatura.



2.3 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con il bruciatore acceso (vedere Fig. 1 e art. 2.6.1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.
- * **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

2.3.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE. APPARECCHIO DEL TIPO: A1

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.4 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere Fig. 5), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.4.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 2

La pressione viene misurata con un manometro $0 \div 80 \text{ mbar}$ (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 2 si trova sulla rampa gas G 1/2" dietro il cruscotto; svitare la vite (A) della presa di pressione (B), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore (Fig. 1 pos. T) e rilevare la pressione «dinamica» a monte. Rimontare la vite (A) con rondella di tenuta gas (C).

2.4.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 2.

La presa di pressione si trova sotto il porta ugello (fig. 1).

La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.4.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II. Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (), girare dopo circa 15 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima ().

Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo.

2.4.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.5 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Scrivere su una targhetta adesiva da incollare sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.6 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della griglia a pietra lavica all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti.

Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Togliere il cassetto raccogli grassi (T fig. 3).

Togliere la manopola (P fig. 3), svitare le quattro viti che fissano il cruscotto (Kfig. 3) e montarlo.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B. Per non rompere la candeledda conviene smontarla prima (6 e 7 Fig. 1).

Per cambiare l'iniettore del pilota, occorre svitare il dado (4 fig. 1) con una chiave del 10 e sostituire l'iniettore (5 fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella tabella II.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE.

Sostituire l'ugello del bruciatore (U fig. 1) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto e indicato nella Tabella II.

Accendere il bruciatore pilota (8 fig. 1) portando la manopola (P fig. 2) nella posizione (), accendere il bruciatore (T fig. 1) portando la manopola in posizione (), allentare la vite (V Fig. 5) e regolare la fiamma agendo sulla bussola di regolazione (S Fig. 5), per ogni tipo di gas regolare l'aria primaria (R.d.A.) di X mm (vedi tabella iniettori II).

3.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO «BY-PASS»

Sostituire la vite del minimo (3 fig. 2) situata sul rubinetto con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella iniettori II.

Girare fino in fondo la vite del minimo o by-pass.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

Da eseguire solo da un'assistenza tecnica autorizzata!

Per sostituire questi componenti si deve prima:

- Chiudere il rubinetto gas a monte
- Togliere il cassetto raccogli grassi (T fig. 3)

- Smontare il frontalino con la manopola (fig. 3 pos. P e K)
- Smontare la guida della bacinella.

A) Rubinetto valvolato (N fig. 2)

- Svitare i collegamenti entrata (5) ed uscita gas (7) con una chiave del 19
- Svitare l'uscita (4) l'alimentazione del bruciatore pilota con una chiave del 10
- Svitare la termocoppia (6) con una chiave del 9
- Rimontare il nuovo rubinetto valvolato.
- Controllare la vite del minimo (by pass) (3); deve corrispondere con tabella II.

ATTENZIONE: controllare la tenuta del gas.

B) Termocoppia (fig. 1 e 2)

- Svitare la termocoppia del rubinetto di sicurezza (6 fig. 2) con una chiave del 9
- Svitare la termocoppia del pilota (1 fig. 1) con una chiave del 10
- Rimontare la termocoppia nuova.

C) Candeledda (fig. 1)

- Staccare il cavo d'alta tensione della candeledda (6)
- Svitare il dado (7) con una chiave del 10
- Rimontare la candeledda nuova
- Collegare il cavo d'alta tensione

D) Accenditore piezoelettrico (fig. 3)

- Staccare il cavo d'alta tensione dell'accenditore
- Svitare il dado dietro il cruscotto (7)
- Rimontare l'accenditore piezoelettrico
- Rimontare il porta cassetto
- Rimontare il frontalino e la manopola (K e P fig. 3)
- Mettere in posizione il cassetto raccogli grassi (T fig. 3)

5.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

5.1 USO DELLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

- 1) Struttura apparecchiatura
- 2) Bruciatore a gas
- 3) Braciore con paraspruzzi
- 4) Griglia supporto pietra lavica
- 5) Pietra lavica
- 6) Griglia per cottura carne
- 7) Griglia per cottura pesce

Nella figura a lato riportata viene illustrata la esatta sequenza di montaggio della griglia a pietra lavica.

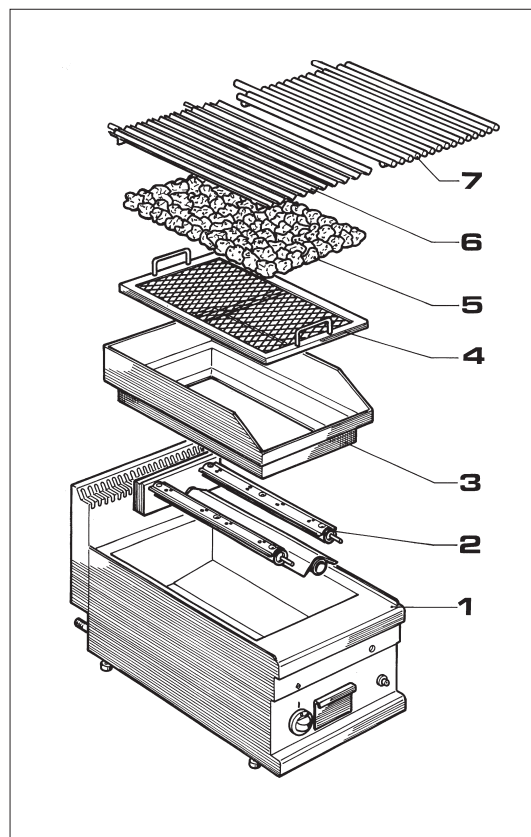
Attenzione!

Quando si mette in funzione la prima volta, togliere dal sacchetto dove sono contenuti i vari pezzi di pietra lavica e appoggiarli sulla griglia di supporto (4) eliminando i pezzi più piccoli e i frammenti; distribuirli uniformemente in modo da coprire completamente la griglia, ma in modo tale che quando si appoggia sopra di essi la griglia di cottura (6 o 7), questa non sia a contatto con la pietra lavica.

5.2 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA FIG. 2 E 3

ATTENZIONE: Prima di accendere la macchina assicurarsi una buona distribuzione della pietra sulla griglia. La quantità massima ammessa è di 8 kg, pari ad un sacchetto fornito in dotazione.

- Per accendere il bruciatore pilota, premere la manopola (P) ruotandola verso sinistra in corrispondenza del simbolo (★), raggiunta la posizione, premere a fondo la manopola schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica (Z).
- Il pilota, visibile attraverso il foro posto sul cruscotto (S) si accenderà, tenere premuto la manopola per circa 15 secondi e quindi rilasciarla. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione d'accensione.



5.3 ACCENSIONE BRUCIATORE FIG. 1 E 2

- Per accendere il bruciatore (T), girare la manopola (P) nella posizione ().
- Per spegnere il bruciatore (T), riportare la manopola in posizione (). Per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione () .

5.4 COTTURA SULLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

Dopo aver acceso al massimo il bruciatore come indicato nel precedente paragrafo, lasciare riscaldare per 12-15 minuti la pietra lavica, quindi porre sulla griglia il pesce da cuocere; se invece si deve cuocere della carne, è necessario lasciarla riscaldare (sempre con bruciatore al massimo) per un tempo di 20-25 minuti prima di porre la carne sulla griglia di cottura.

5.5 PULIZIA

Per effettuare la pulizia accurata della “Griglia a pietra lavica”, sfilare per prima la griglia di cottura (6 o 7), estrarre poi la griglia contenente la pietra lavica (4) prendendola per le apposite maniglie, asportare il braciere paraspruzzi (3) e sfilare il bruciatore a gas come indicato in fig. 1.

Lavare accuratamente le griglie di cottura e il paraspruzzi.

Estrarre il cassetto raccogli sughii (T fig. 3), svuotarlo e lavarlo.

6.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

GRIGLIE

- Le due griglie per carne e pesce vanno accuratamente pulite dopo l'uso.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con (POLISH) liquido, un prodotto reperibile ovunque.

LAVAGGIO PIETRA (Da effettuarsi periodicamente a seconda dell'uso)

- Togliere la pietra dalla griglia e lavarla con acqua corrente.

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General remarks	12
1.	Technical data	13
1.1	Gas lavastone grill Minima range, Ctg. II (Natural gas and L.P.G.)	13
1.2	Technical data	13
2.	Installation instructions	14
2.1	Information about gas lavastone grill Minima range	14
2.2	Installation	15
2.2.1	Laws, regulations and technical directives to be complied with	15
2.2.2	Installation place	15
2.2.3	Positioning	15
2.2.4	Assembly of top equipment on counterbasis	15
2.3	Gas system connection	16
2.3.1	Discharge of exhaust flue products via a draft hood. Type "A1" unit.	16
2.4	How to achieve the nominal thermal capacity	16
2.4.1	Incoming pressure check (Pe)	17
2.4.2	Nozzle pressure check (Pi)	17
2.4.3	Adjusting the minimum thermal capacity	17
2.4.4	Liquid gas operation control	17
2.5	Operation control	17
2.6	Introduction to users	17
3.	Transformation to operate with other gas type	17
3.1	Replacing the pilot burner nozzle	17
3.2	Replacing the burner nozzle	17
3.3	Replacing the idle bypass screw	17
4.	Replacing important components	18
5.	Instructions to user	18
5.1	Lavastone grill use instructions	18
5.2	Igniting the pilot burner	18
5.3	Igniting the burner	19
5.4	Lavastone grill cooking	19
5.5	Cleaning	19
6.	Maintenance and cleaning	19
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER	
	EN 437 EN 203-1-2	48
	TECHNICAL DATA	49
	INSTALLATION DIAGRAM	60

GENERAL REMARKS

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively a technical service centre authorised by the manufacturer, and ask for original spare parts only.
- The non-compliance of the above can compromise unit safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

1.1 GAS LAVASTONE GRILL MINIMA RANGE, CTG. II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL	SIZE IN mm.			GAS CONNECTION	TOTAL THERMAL CAPACITY (Hi) kW	GAS CONSUMPTION (15°C)			NET WEIGHT kg.
	EXHAUST TYPE	EXTERNAL				L.P.G. G30/G31 g/h	NATURAL GAS H G20 m³/h	NATURAL GAS L G25 m³/h	
		L x P x A*	L x P						
GPL46	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL46P	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL86	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46
GPL86P	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46

P = Fish

*TOTAL HEIGHT = 460 mm.

1.2 TECHNICAL DATA

- Tap with safety device
- Fat and juice collector in s/s AISI 304
- Meat grid and fish grid (Mod. P)
- Cooking top adjustable in height as to the heat source
- Uniform temperature on the whole cooking surface
- Burners manufactured according to CE rules, EN 2031 in order to have a perfect cooking without any food alteration.

Installation and any transformation for using other types of gas, must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical data tables: 1.1.

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 80°C and must be fireproof. Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS LAVASTONE GRILL MINIMA RANGE

This manual applies to our Gas Lavastone Grill Minima Range, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1.

The label according to EN437 and EN203-1-2 regulations, is located inside the unit and/or at back.

Example for Italy label: Category II 2H3+

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30									
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV																					
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P																					
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30																					
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G20	m³/h																					
		G25	m³/h																					
		G30	Kg/h																					
		G31	Kg/h																					

	Mod.	SN°		Pin.N°
REX 16238T4 ITALY				
Made by		Hz	kW	Type
HU				
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Qn_{(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

2.2 INSTALLATION

2.2.1 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the gas supply Company, which should issue an authorisation before installation
- Instructions for the "Installation of gas equipment"
- Hygienic regulations.

2.2.2 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (Thermal Capacity)).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed.

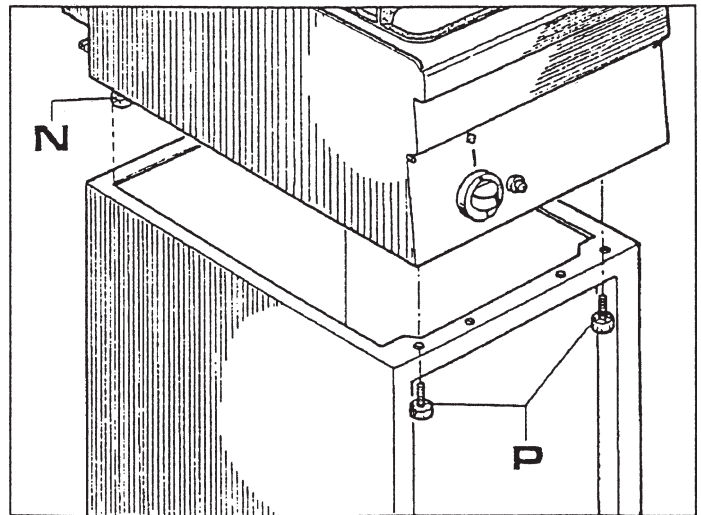
2.2.3 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.2.4 ASSEMBLY OF TOP EQUIPMENT ON COUNTERBASIS

Unscrew and take away the two frontal foot (P) from the equipment, which is to be located on the counter, place it on this so that the 2 back foot (N) fit in the corner of the base as represented in the picture.

Place the equipment completely and fix it screwing the 2 frontal foot (P) through out the base's holes for the fixing of it.



2.3 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1 and Art. 2.6.1).
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.
- * **N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.**
- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

2.3.1 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS VIA A DRAFT HOOD. TYPE "A1" UNIT.

The gas unit should be placed beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr 1 kW T.C. (Thermal Capacity).

Check kitchen ventilation: it should be complying with the Regulations in force.

2.4 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.

Indication shown on packing and/or the label of the unit.

If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.

See Table II for the nozzle, the idle screw (bypass), the primary air regulation, (X mm), the pilot nozzle and the nozzle pressure for the main burner.

N.B. The names of nozzles "2H" and "3+" are shown on the left side of Table II.

2H= G20 - 20mbar

3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure. In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!

Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air (see Fig. 3), the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas' "dynamic" pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B. Should the pressure vary more to than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 • 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 • 25mbar, notify the gas Company.

Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.4.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE) FIG. 2

Pressure is measured with a manometer $0 \div 80\text{mbar}$ (precision at least 0.1mbar).

The pressure socket Fig. 2 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner (Fig. 1 position T) and take the incoming "dynamic" pressure. Fasten the screw (A) back with a gas washer (C).

2.4.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI) FIG. 1

The pressure socket is located under the nozzle holder (Fig. 1).

The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.4.3 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the "calibrated" bypass idle screw firmly tightened in accordance with Table II.

Ignite the burner according to Chapter 6 "Instructions to Users" in the maximum position (🔥); after approx. 15 minutes of pre-heating, turn knob to the minimum position (🔥).

For the 2nd and 3rd Family, the bypass idle screw should be all screwed down.

2.4.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient.

See also the publication "Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems".

2.5 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker, to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated

2.6 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use of the Gas Lavastone Grill to its user by consulting the manual, and illustrate any changes. Leave the manual in the user's hands and explain that he/she should use in for further reference.

3.

TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Remove the juice collector (T - picture 3), remove the knob (P - picture 3), unscrew the 4 screws fixing the panel (K - picture 3) and, remove it.

3.1 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

N.B. In order not to break the spark plug, it is advisable to first remove it (6 and 7 Fig. 1).

To change the pilot injector, you should unscrew the nut (4 Fig. 1) with a size-10 spanner and replace the injector (5 Fig. 1) with one corresponding to the gas type chosen and shown on Table II.

3.2 REPLACING THE BURNER NOZZLE

Replace the burner nozzle (U Fig. 1) with one corresponding to the gas type chosen and indicated on Table II.

Ignite the pilot burner (8 Fig. 1) by turning the knob (P Fig. 2) to position (★), ignite the burner (T Fig. 1) by turning the knob to position (🔥), loosen the screw (V Fig. 5) and adjust the flame by operating the regulation collet (S Fig. 5), for each gas type regulate the primary air (R.o.A.) of X mm (see injector Table II).

3.3 REPLACING THE IDLE BYPASS SCREW

Replace the idle screw (3 Fig. 2) located on the gas-tap, with one corresponding to the gas type chosen, and complying with injector Table II.

Screw the idle screw or bypass all the way down.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

4.

REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

To be performed exclusively by authorised technical service!

In order to replace these components, it is important to first do the following:

- Shut off the gas supply outlet valve
- Remove the grease well drawer (T Fig. 3)
- Disassemble the front panel with the knob (Fig. 3 positions P and K)
- Remove the drawer guide.

A) Safety Valve knob (N Fig. 2)

- Unscrew the gas inlet (5) and outlet (7) connections with a size-19 spanner
- Unscrew the pilot burner inlet (4) with a size-10 spanner
- Unscrew the thermocouple (6) with a size-9 spanner
- Install the new safety valve knob
- Check the idle screw (bypass) (B); it should comply with Table II.

ATTENTION: check the gas sealing.

B) Thermocouple (Fig. 1 and 2)

- Unscrew the thermocouple of the safety valve (6 Fig. 2) with a size-9 spanner
- Unscrew the nut (1 Fig. 1) with a size-10 spanner
- Install the new thermocouple.

C) Spark plug (Fig. 1)

- Detach the high-voltage wire from the spark plug (6)
- Unscrew the nut (9) with a size-10 spanner
- Install the new spark plug
- Connect the high-voltage wire.

D) Piezoelectric Igniter (Fig. 3)

- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Unscrew the nut behind the panel (7)
- Install the new piezoelectric igniter
- Mount back the grease well drawer
- Mount back the front panel and the knob (K and P Fig. 3)
- Replace the grease well drawer (T Fig. 3)

5.

INSTRUCTIONS TO USER

5.1 LAVASTONE GRILL USE INSTRUCTIONS

1) Structure

2) Gas burner

3) Brazier with splash-guard

4) Lavastone support grid

5) Lavastone

6) Meat grid

7) Fish grid

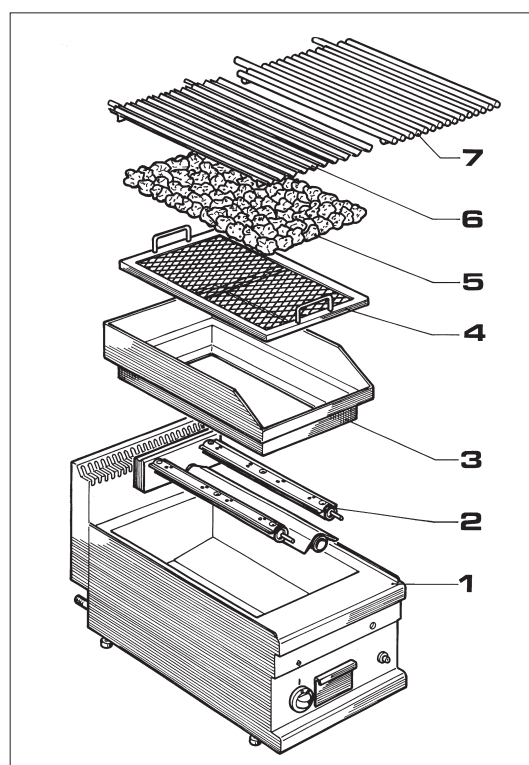
See picture for correct lavastone grill montage.

Attention! For first lavastone grill working, remove the lavastone from bag and put it on the support grid (4), excluding small pieces and fragments; then distribute the lavastone uniformly in order to cover the grid completely.

5.2 IGNITING THE PILOT BURNER FIG. 2 AND 3

WARNING: Before turning the machine on, make sure the stone is well distributed on the grill. The maximum quantity allowed is equal to 8 kg, such as the bag supplied with the machine.

- To ignite the pilot burner, press the knob (P) turning it to the left to reach the symbol (★); having reached this position, press the knob deeply down and at the same time push the piezoelectric ignition button (Z).



- The pilot, visible through the peephole on the panel (S), will light up; keep the knob pressed for approx. 15 seconds and then release it. Should the pilot go off, repeat the ignition operation.

5.3 IGNITING THE BURNER FIG. 1 AND 2

- To ignite and adjust the burner (T), turn the knob to the position (), to switch off the burner, return the knob to position (); for total shutoff, return the knob to position ().

5.4 LAVASTONE GRILL COOKING

After maximum ignition of the burner, as indicated in the previous paragraph, let lavastone get warm for about 12-15 minutes, then put fish to be cooked on the grid. For meat cooking, let the lavastone get warm for about 20-25 minutes (always with burner at maximum ignition).

5.5 CLEANING

For a good cleaning of the lavastone grill, first remove cooking grid (6 o 7), then extract the lavastone grid (4) through special handles, remove the brazier with splash-guard and unthread the gas burner, as indicated in picture 1. Wash the cooking grids and the splash-guard carefully.

Extract the juice collector (T picture 3), empty and wash it.

6.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

STAINLESS STEEL PARTS

- The stainless steel parts too must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth.
The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

WASHING THE STONE (To be carried out regularly according to the use)

- Remove the stone from the grill and wash it with running water.

INDEX

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	21
1.	Donnees techniques	22
1.1	Grille à pierre lavique à gaz série Minima Cat. II (Gaz méthane et G.P.L.)	22
1.2	Caractéristiques techniques	22
2.	Istruactions pour l'installation	23
2.1	Plaquette d'identification du grille à pierre lavique à gaz série Minima	23
2.2	Installation	24
2.2.1	Legislation a respecter	24
2.2.2	Lieu d'installation	24
2.2.3	Mise en place	24
2.2.4	Montage de l'équipement à top sur armoire	24
2.3	Raccordement a l'installation du gaz	25
2.3.1	Evacuation des produits de combustion par une hottr d'aspiration. Appareil de type A1	25
2.4	Comment obtenir un debit thermique nominal	25
2.4.1	Controle de la pression en amont (Pe)	26
2.4.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	26
2.4.3	Reglage du debit thermique minimum	26
2.4.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	26
2.5	Controle du fonctionnement	26
2.6	Informations de l'usager	26
3.	Conversion du type de gaz	26
3.1	Changement du gicleur de la veilleuse	26
3.2	Changement du gicleur du bruleur	26
3.3	Changement de la vis de minimum "by-pass"	26
4.	Changement des composants plus importants	27
5.	Istruactions pour l'usager	27
5.1	Utilisation de la grille à pierre-lavique	27
5.2	Allumage de la veilleuse	28
5.3	Allumage du bruleur	28
5.4	Cuisson sur la grille à pierre lavique	28
5.5	Nettoyage	28
6.	Entretien et nettoyage	28
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES	
	EN 437 - EN 203-1-2-GAS	48
	DONNEES TECNIQUES	49
	SCHEMAS D'INSTALLATION	60

INSTRUCTIONS GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 GRILLE À PIERRE LAVIQUE À GAZ SÉRIE MINIMA CAT. II (GAZ MÉTHANE ET GPL)

MODELE	DIMENSIONS EN mm.			RACCORD GAZ	DEBIT THERMIQUE TOTAL (Hi) kW	CONSOMMATION GAZ (15°C)			POIDS NET kg.
	TYPE D'EVACUATION	EXTERNE				G.P.L. G30/G31	METHANE H G20	METHANE L G25	
		L x P x A*	L x P			g/h	m³/h	m³/h	
GPL46	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL46P	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL86	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46
GPL86P	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46

P = Poisson *HAUTEUR TOTALE = 460 mm.

1.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Robinet avec sécurité
- Tiroir en acier inox AISI 304 pour récupération des sauces et gras
- Grille pour viande et grille pour poisson (Mod. P)
- Plan de cuisson réglable en hauteur par rapport à la source de chaleur
- Uniformité de la température sur toute la surface de cuisson
- Brûleurs produits selon les normes CE. EN2031 pour une cuisson parfaite, sans altération des aliments.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 80° et qu'il soit en matériau incombustible.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DU GRILLE À PIERRE LAVIQUE À GAZ SÉRIE MINIMA

Cette notice concerne les grilles à pierre lavique de la série Minima du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.). Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

Conformément aux normes EN437 et EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve à l'intérieur et/ou à l'arrière de l'appareil.

Exemple de la plaquette italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> <td>I2H</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> <td>20</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																				
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																				
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																				
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h																			
		G25	m³/h	G31	Kg/h																			

	Mod.	SN°		Pin.N°	
Made by					
		Hz	kW	Type	
HU					
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

2.2 INSTALLATION

2.2.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter:

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène.

2.2.2 LIEU D'INSTALLATION

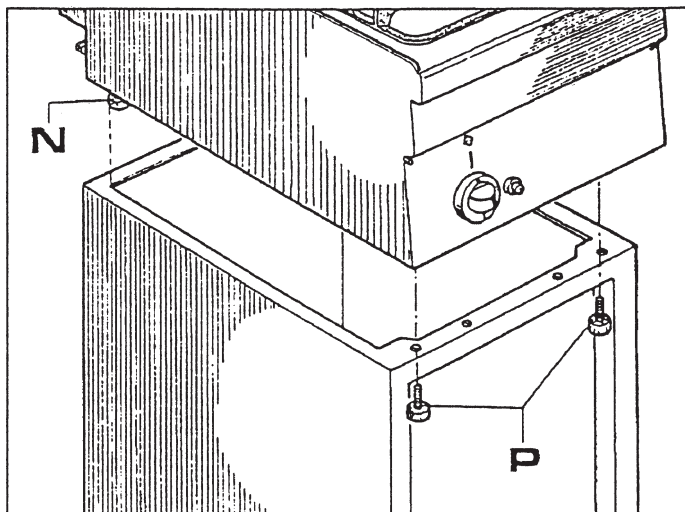
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

2.2.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.2.4 MONTAGE DE L'ÉQUIPÉMENT À TOP SUR ARMOIRE

Dévisser et enlever les deux pieds antérieurs (P) de l'appareil, qui sera placé sur l'armoire, placer le même sur l'armoire en façon que les deux pieds postérieurs (N) s'emboîtent dans le coin de la base armoire comme en figure. Placer complètement l'appareil et le fixer en vissant les deux pieds antérieurs (P) à travers les deux trous qui sont sur la base armoire. Les deux trous sont en effet préparés sur cette base pour le fixage de l'appareil.



2.3 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1 et paragraphe 2.6.1)..
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.
- * **N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10% de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.**
- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.3.1 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION APPAREIL DE TYPE A1

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique. L'aération du local où l'appareil est installé doit être conforme aux normes en vigueur.

2.4 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), réglage de l'air primaire, (X mm), le gicleur de la veilleuse et la pression au gicleur du brûleur principal.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.4.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE) FIG. 2

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 2 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur (Fig. 1 poste T) et relevez la pression "dynamique" en amont.

Monter la vis (A) avec la rondelle d'étanchéité gaz (C).

2.4.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI) FIG. 1

Le raccordement pour la pression se trouve sous du porte-gicleur (Fig. 1).

Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.4.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass "calibré" selon le tableau II. Allumez le brûleur comme indiqué dans le chapitre 6 "Instructions pour l'utilisateur" en position maximum (🔥), après 15 minutes de préchauffage, tournez le bouton en position de minimum (🔥).

Pour la 2ème et la 3ème famille la vis de minimum (by-pass) doit être vissée à fond.

2.4.3 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.

Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.

Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.

Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.5 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.6 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi du grille à pierre lavique à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur en lui expliquant de la ranger dans un endroit sûr et de la consulter en cas de besoin.

3.

CONVERSION DU TYPE DE GAZ

Enlever le tiroir pour récupération des gras (T fig. 3): la poignée (P fig. 3): dévisser les quatre vis qui fixent le tableau (K fig. 3) et le démonter.

3.1 CHANGEMENT DU GICLEUR DE LA VEILLEUSE

Démontez d'abord la bougie pour ne pas la casser (postes 6 et 7 Fig. 1).

Dévissez ensuite l'écrou (poste 4 fig. 1) avec une clé de 10 et remplacez le gicleur (poste 5 fig. 1) par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

3.2 CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR

Remplacez le gicleur (poste U fig. 1) par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

Allumez la veilleuse (poste 8 fig. 1) en positionnant le bouton (P fig. 2) sur le symbole (🔥), allumez le brûleur (poste T fig. 1) en positionnant le bouton sur 🔥, dévissez la vis (poste V fig. 5) et réglez la flamme en tournant le bouton (poste S fig. 5). Pour chaque type de gaz, réglez l'air primaire (R.d.A) de X mm (cfr. Tableau II).

3.3 CHANGEMENT DE LA VIS DE MINIMUM "BY-PASS"

Remplacez la vis de minimum (poste 3 fig. 2) située sur le soupape de sécurité par celle correspondant au type de gaz choisi en vous conformant au tableau II.

Vissez la vis à fond.

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

4.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Pour toute intervention sur l'appareil, faites appel à un centre de service après-vente agréé.

Pour changer les composants il faut d'abord :

- fermez le robinet du gaz en amont,
- enlevez le tiroir (poste T fig. 3),
- démontez la façade et le bouton (poste P et K fig. 3),
- démontez la glissière du lèche-frites.

A) Soupape de sécurité (Fig. 5)

- Démontez le tuyau d'entrée (5) et de sortie du gaz (7) avec une clé de 19.
- Dévissez le tuyau de sortie (4) et d'alimentation de la veilleuse avec une clé de 10
- Dévissez le thermocouple (6) avec une clé de 9.
- Remontez un nouveau soupape de sécurité.

ATTENTION! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

B) Thermocouple (Fig. 1 et 2)

- Dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (6 fig. 2) avec une clé de 9.
- Dévissez le thermocouple de la veilleuse (1 fig. 1) avec une clé de 10.
- Remontez un nouveau thermocouple.

C) Bougie d'allumage (Fig. 1)

- Débranchez le câble haute tension de la bougie (6)
- Dévissez l'écrou (7) avec une clé de 10.
- Remontez une nouvelle bougie et revissez bien l'écrou.
- Rebranchez le câble haute tension.

D) Allumeur piézo-électrique (Fig. 3)

- Débranchez le câble haute tension de l'allumeur.
- Dévissez l'écrou à l'arrière du tableau de commande (7).
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez la façade et le bouton (K et P fig. 3).
- Remplacez le tiroir (poste T fig. 3).

5.

INSTRUCTIONS POUR L'USAGER

5.1 UTILISATION DE LA GRILLE À PIERRE-LAVIQUE

1) Structure de l'appareil

2) Brûleur à gaz

3) Brasier avec pare-giclée

4) Grille support pierre-lavique

5) Pierre lavique

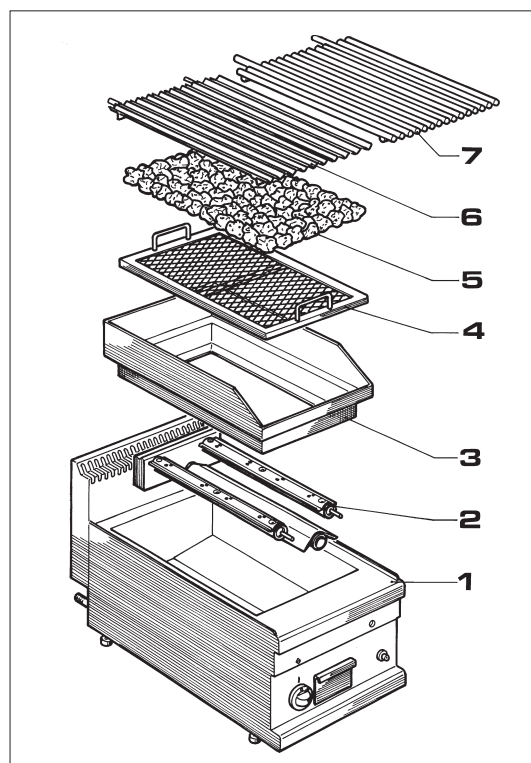
6) Grille pour cuisson viande

7) Grille pour cuisson poisson

Dans la figure mentionnée est illustrée la séquence exacte de montage de la grille à pierre lavique.

Attention!

Pour le premier allumage utiliser les morceaux de pierre lavique contenus dans le sachet en éliminant les plus petits et les fragments, les appuyer sur la grille du support (4) et les disposer uniformément pour couvrir complètement la grille.



5.2 ALLUMAGE DE LA VEILLEUSE FIG. 2 ET 3

ATTENTION : Avant d'allumer l'appareil, vérifiez la bonne distribution de la pierre sur la grille. Le poids maximal admis est de 8 kg, équivalent à un sachet fourni en dotation.

- Pour allumer la veilleuse, appuyez sur le bouton (P) et tournez-le à gauche sur le symbole (). Appuyez toujours sur le bouton et pressez simultanément le bouton d'allumage piézo-électrique (Z).
- La veilleuse, visible à travers l'ouverture sur le tableau de bord (S), s'allumera en appuyant pendant 15 secondes environ sur le bouton. Si la veilleuse devait s'éteindre, répétez l'opération.

5.3 ALLUMAGE DU BRULEUR FIG. 1 ET 2

- Pour allumer et régler le brûleur (T), tournez le bouton (P) sur la position (). Pour éteindre le brûleur, ramenez le bouton sur le symbole (), pour l'extinction complète, ramenez le bouton sur le symbole ().

5.4 CUISSON SUR LA GRILLE À PIERRE LAVIQUE

Après avoir allumé au maximum le brûleur comme indiqué dans le paragraphe précédent, laissez chauffer la pierre lavique pour 12 - 15 minutes, et mettez au-dessus de la grille le poisson; si on doit cuire de la viande, il faut chauffer la pierre lavique (toujours avec le brûleur au maximum) pour 20 - 25 minutes avant de mettre la viande sur la grille de cuisson.

5.5 NETTOYAGE

Pour effectuer un nettoyage soigné de la "Grille à pierre lavique" ôtez la grille de cuisson (6 ou 7); enlever la grille qui contient la pierre lavique (4) en la prenant par les poignées, emporter le brasier avec pare-giclée (3) et ôtez le brûleur à gaz comme indiqué dans la fig. 1.

Lever les grilles de cuisson et le brasier pare-giclée.

Extraire le tiroir (T fig. 3), le vider et le laver.

6.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE

- Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.

La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, un produit que l'on trouve partout dans le commerce.

LAVAGE DE LA PIERRE (A effectuer régulièrement en fonction de l'usage)

- Enlevez la pierre de la grille et lavez-la à l'eau courante.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	30
1.	Technische Daten	31
1.1	Tafel I: Technische Daten Gas Lavastein Grill Der Minima Linie	
	Kat. II (Methangas Und Flüssiggas)	31
1.2	Technische Merkmale	31
2.	Installationsanleitungen	32
2.1	Informationen Zu Den Gas Lavastein Grill Der Minima Linie	32
2.2	Installation	33
2.2.1	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	33
2.2.2	Installationsort	33
2.2.3	Aufstellung	33
2.2.4	Montage Der Topausruestungauf Basisschraenken	33
2.3	Anschluss An Die Gasanlage	34
2.3.1	Abgasung In Eine Rauchhaube. Gerättyp: A1	34
2.4	Erreichen Der Nennwärmeleistung	34
2.4.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe)	35
2.4.2	Kontrolle Des Druckes An Der Düse (Pi)	35
2.4.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung	35
2.4.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	35
2.5	Betriebskontrolle	35
2.6	Vorbereitung Des Verwenders	35
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart	35
3.1	Austauschen Der Leitflammenbrennerdüse	35
3.2	Austauschen Der Brennerdüse	35
3.3	Austauschen Der Kleinststufen-einstellschraube (By-pass)	35
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	36
5.	Anweisungen An Den Verwender	36
5.1	Benutzung Des Gas Lavastein Grills	36
5.2	Anzünden Des Leitflammenbrenners	37
5.3	Anzünden Des Brenners	37
5.4	Kochen Auf Dem Lavastein Grill	37
5.5	Reinigung	37
6.	Wartung Und Reinigung	37
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH	
	EN 437 - EN 203-1-2	48
	TECNISHE DATE	49
	INSTALLATIONSPLÄNE	60

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde. Jede andersartige Verwendung muß als zweckfremd und somit gefährlich betrachtet werden.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Reparaturen dürfen ausschließlich in vom Hersteller zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen!
- Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

**1.1 TAFEL I: TECHNISCHE DATEN GAS LAVASTEIN GRILL DER MINIMA LINIE
KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)**

MODELL	ABMESSUNGEN IN mm.			GASANSCHLUSS	GASAMT WÄRME LEISTUNG (Hi) kW	GASVERBRAUCH (15°C)			NETTO GEWICHT kg.
	ABGASUNGSART	AUSSEN B x T x H*	B x T			FLÜSSIGGAS G30/G31 g/h	METHAN H G20 m³/h	METHAN L G25 m³/h	
GPL46	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL46P	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL86	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46
GPL86P	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46

P = Fisch

*GESAMTHÖHE = 460 mm.

1.2 TECHNISCHE MERKMALE

- Sichereitshahn
- Auffangsschale aus Nirosta AISI 304 fuer die Wiedergewinnung der Saefte und Fett
- Rost fuer Fleisch und Rost fuer Fisch
- Hohenverstellbare Kochflaeche in Bezug auf die Waermequelle
- Gleichfoermigkeit der Temperatur auf der ganzen Kochflaeche
- Hergestellte Brenner demgemaess der CE-Bestimmungen, der EN 2031 fuer ein perfektes Backen, ohne Veraenderung der Speisungen.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 80°C standhalten und feuerfest sein.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nivellierungsfüße eben stellen.

Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GAS LAVASTEIN GRILL DER MINIMA LINIE

Diese Anleitung gilt für unsere Gas lavastein grill der Minima Linie Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas).

Siehe Tabelle 1.1.

Das Schild nach EN-Normen 437 und 203-1-2 befindet sich im Innern des Gerätes und/oder auf der Rückseite.

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type
			Tipo
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
	FR - BE	NL	MT-CY
	AT-CH		
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
		20/25,29/37	25,37,50
		30	20,50
	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE
	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
		20,30	20
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G20	m³/h
		G25	m³/h
		G30	Kg/h
		G31	Kg/h

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
REA 1623874 ITALY				
Made by		Hz	kW	Type
	HU			
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
$\Sigma Q_{n(Hi)}$	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	
			Kg/h	

2.2 INSTALLATION

2.2.1 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

2.2.2 INSTALLATIONSORT

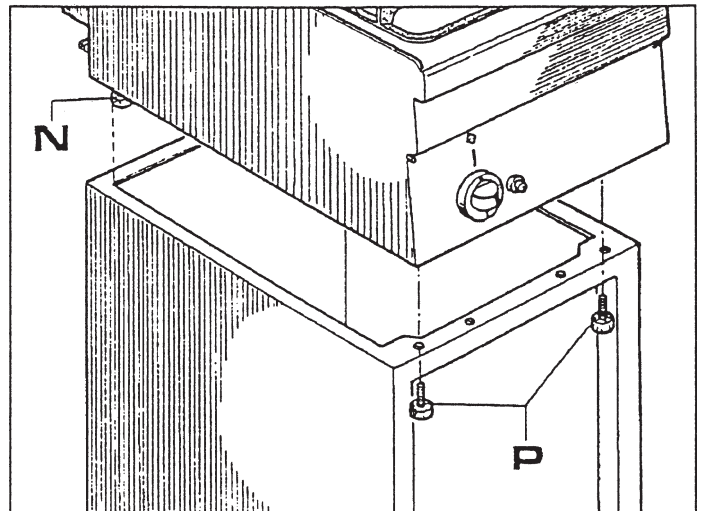
- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.2.3 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.2.4 MONTAGE DER TOPAUSRÜSTUNG AUF BASISCHRAENKEN

Die zwei vorderen Fuesse (P) von Geraet ausdrehen und wegnehmen, es auf den Basisschrank auflegen, so dass die zwei hinteren Fuesse (N) in die Ecke der Basis, wie im Bild dargestellt, eindringen. Das Geraet voellig auflegen und es durch die Verschraubung der zwei vorderen Fuesse, mittels der dazu auf der Basis vorbereiteten Loecher, fixieren.



2.3 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1 und Art. 2.6.1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.
- * **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.3.1 ABGASUNG IN EINE RAUCHHAUBE. GERÄTTYP: A1

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW}$ Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.4 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.

Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II für die Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Primärlufteinstellung (Xmm), die Leitflammdüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

MERKE: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für alle Brenner und die entsprechenden Düsen, den Abstand Xmm der Primärlufteinstellung (siehe Abb. 3), die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

Achtung: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 _ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.4.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE) ABB. 2

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.

Die Druckentnahmestelle Abb. 2 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden (Abb. 1 Pos. 7) und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.

Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren.

2.4.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI) ABB. 1

Die Druckentnahmestelle befindet sich oberhalb des Düsenhalters (Abb.1).

Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.4.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II bis zum Anschlag eingeschraubt werden muß.

Den Brenner laut Kap. 6 "Anweisungen an den Verwender" in der Höchststufe () anzünden und nach etwa 15 Minuten Vorwärmzeit den Drehknopf auf die Kleinststufe () drehen.

Merke: Bei der 1. und 3. Familie muß die Schraube zur Kleinststufeneinstellung (By-Pass) bis zum Anschlag eingeschraubt werden.

2.4.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.5 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen.
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.6 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender müssen unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Lavastein grill sowie eventuelle Änderungen erklärt werden. Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3. UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

Die Tropfschale fuer Saeft ist auszuziehen (T Bild 3), der Griff ist zu wegnehmen, die 4 Schrauben zur Befestigung der Tafel sind auszudrehen (V Bild 3) und sie ist anzubauen.

3.1 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE

MERKE: Es wird empfohlen, die Glühkerze vorher abzunehmen (6 und 7 Abb. 1), damit sie nicht brechen kann.

Um die Einspritzdüse der Leitflamme auszutauschen, die Mutter (4 Abb. 1) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben und die Einspritzdüse (5 Abb. 1) mit der laut Tabelle II für die gewählte Gasart entsprechenden Düse ersetzen.

3.2 AUSTAUSCHEN DER BRENNERDÜSE

Die Brennerdüse (U Abb. 1) mit der laut Tabelle II für die gewählte Gasart entsprechenden Düse ersetzen.

Den Leitflammenbrenner (8 Abb. 1) durch das Drehen des Drehknopfes (P Abb. 2) auf die Stufe () anzünden, den Brenner (4 Abb. 3) durch das Drehen des Drehknopfes auf die Stufe () anzünden, die Schraube (V Abb. 5) lockern, die Flamme durch das Einwirken auf die Einstellbuchse (S Abb. 5) einregulieren und für jede Gasart die Primärluft (P.L.E.) mit Xmm einstellen (siehe Tabelle der Einspritzdüsen II).

3.3 AUSTAUSCHEN DER KLEINSTSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (BY-PASS)

Die Kleinststufen-Einstellschraube (3 Abb. 2) auf dem Hahn mit der Schraube ersetzen, die laut Tabelle der Einspritzdüsen II der gewählten Gasart entspricht. Die Einstellschraube der Kleinststufe bzw. By-Pass bis zum Anschlag eindrehen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

4.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Durchführung nur durch befugte technische Betreuungsstellen!

Vor dem Austauschen von Bestandteilen:

- den vorgeschalteten Gashahn zudrehen;
- die Fettfangschale abnehmen (T Abb. 3);
- das Stirnbrett mit dem Drehknopf abmontieren (Abb. 3 Pos. P und K);
- die Schalenführung abmontieren.

A) Hahn mit Ventil (N Abb. 2)

- Den Gasanschluß am Eingang (5) und Ausgang (7) mit dem 19er-Schlüssel ausschrauben.
- Den Ausgang (4) und die Versorgung des Leitflammenbrenners mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Das Thermoelement (6) mit einem 9er-Schlüssel ausschrauben.
- Den neuen Hahn mit Ventil einbauen.
- Die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) (3) kontrollieren; sie muß mit der Tabelle II übereinstimmen.

ACHTUNG: kontrollieren, daß der Wulst in der Platte gleich gestellt ist und die Gasdichtigkeit überprüfen.

B) Thermoelement (Abb. 1 und 2)

- Das Thermoelement des Sicherheitsventiles (6 Abb. 2) mit einem 9er-Schlüssel ausschrauben.
- Das Thermoelement der Leitflamme (1 Abb. 1) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Das neue Thermoelement einbauen.

C) Glühkerze (Abb. 1)

- Das Hochspannungskabel der Glühkerze (6) abtrennen.
- Die Mutter (7) mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Die neue Glühkerze einbauen.
- Das Hochspannungskabel wieder anschließen.

D) Piezozünder (Abb. 3)

- Das Hochspannungskabel vom Zünder abtrennen.
- Die Mutter hinter dem Schaltbrett losschrauben (7).
- Den Piezozünder wieder einbauen.
- Den Schalenhalter wieder montieren.
- Das Stirnbrett (K) und den Drehknopf (P) wieder montieren.
- Die Fettfangschale (T Abb. 3) wieder richtig einsetzen.

5.

ANWEISUNGEN AN DEN VERWENDER

5.1 BENUTZUNG DES GAS LAVASTEIN GRILLS

1) Struktur des Geraets

2) Gasbrenner

3) Kohlenbecken mit Spritzschutz

4) Lavastein Halterrost

5) Lavastein

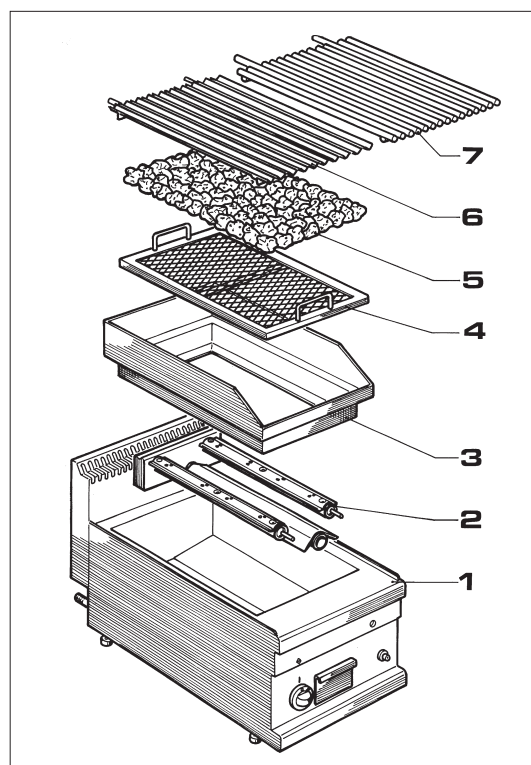
6) Rost fuer Fleischkochen

7) Rost fuer Fischkochen

In dem genannten Bild wird die richtige Montagefolge des Gas Lavastein Grills dargestellt.

Achtung!

Wenn man das Grill zum ersten Mal betreibt, muss man das Lavagestein aus seinem Beutel herausnehmen und es auf den Halterrost auflegen, nur sind die kleinsten Stuecke und die Bruchstuecke zu beseitigen; dieses Lavagestein ist dann auf den Rost gleichfoermig anzuordnen, so dass er voellig uebergedeckt wird.



5.2 ANZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS ABB. 2 UND 3

ACHTUNG: Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts sicher, dass die Steine gut auf dem Grillgerät verteilt sind. Es sind maximal 8 kg Steine zulässig, was der in einem mitgelieferten Beutel enthaltenen Menge entspricht.

- Zum Anzünden des Leitflammenbrenners den Drehknopf (P) drücken und bis auf das Zeichen () nach links drehen; an dieser Stelle den Drehknopf kräftig drücken und gleichzeitig den Knopf der Piezozündung (Z) drücken.
- Der durch das Loch auf dem Schaltbrett (S) sichtbare Leitflammenbrenner wird anzünden; den Drehknopf noch etwa 15 Sekunden gedrückt halten und dann loslassen. Sollte die Leitflamme erlöschen, den Zündvorgang nochmals wiederholen.

5.3 ANZÜNDEN DES BRENNERS ABB. 1 UND 2

- Zum Anzünden und Einstellen des Brenners (T) den Drehknopf (P) auf die gewünschte Stufe drehen ().
- Zum Auslöschen des Brenners den Drehknopf wieder auf die Stufe () drehen und zur Gesamtausschaltung auf die Stufe

5.4 KOCHEN AUF DEM LAVASTEIN GRILL

Nachdem man den Brenner am höchsten Punkt angezündet hat, wie im vorherigen Abschnitt gezeigt, das Lavagestein ist 12 - 15 Minuten zu erwärmen und dann muss man den Fisch zum Kochen auf den Rost auflegen.

Im Fall man Fleisch kochen muss, ist im Gegenteil das Lavagestein 20 - 25 Minuten mit dem Brenner am höchsten Punkt zu erwärmen, bevor man das Fleisch auf den Rost legt.

5.5 REINIGUNG

Um das Lavastein Grill voellig zu reinigen, ist die folgende Reihe zu folgen: zuerst den Kochenrost (6 oder 7) herausnehmen, dann das Grill, das als Behälter des Lavagesteins funktioniert, mittels der Handgriffe herausziehen, den Kohlenbecken mit Spritzschutz abtragen (3) und den Brenner, wie im Bild 1 dargestellt, ausziehen.

Den Kochenrost und die Spritzschutz sind mit Sorgfalt zu reinigen.

Die Tropfschale fuer Saefte und Fett (Bild 3) ist zu entleeren und tief zu reinigen.

6.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL

- Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden.

Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

Wäsche der Steine (je nach Gebrauchshäufigkeit regelmäßig durchzuführen):

Die Steine vom Grillgerät nehmen und mit fließendem Wasser waschen.

ÍNDICE

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Observaciones generales	39
1.	Datos técnicos	40
1.1	Parrilla de piedra lavica de gas serie Minima Cat. II (Gas metano G.P.L.)	40
1.2	Características técnicas	40
2.	Instrucciones para la instalación	41
2.1	Informaciones sobre el parrilla de piedra lavica de gas serie Minima.	41
2.2	Instalación	42
2.2.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	42
2.2.2	Lugar de instalación	42
2.2.3	Ubicación	42
2.2.4	Montaje de los equipos tope sobre la base de escarpate	42
2.3	Conexión de la instalación del gas	43
2.3.1	Descarga de los productos de combustión bajo una campana de aspiración. Aparato de tipo: A1	43
2.4	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	43
2.4.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	44
2.4.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	44
2.4.3	Regulación de la capacidad térmica mínima	44
2.4.4	Control para el funcionamiento a gas líquido	44
2.5	Control del funcionamiento	44
2.6	Introducción del usuario	44
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	44
3.1	Sustitución del inyector del quemador piloto	44
3.2	Sustitución del inyector del quemador	44
3.3	Sustitución del tornillo del mínimo; by pass	45
4.	Sustitución de los componentes más importantes	45
5.	Intrucciones para el usuario	46
5.1	Utilización de la parrilla de piedralávica	46
5.2	Encendido del quemador piloto	46
5.3	Encendido del quemador	46
5.4	Coccion sobre la parrilla de piedra lavica	46
5.5	Limpieza	46
6.	Mantenimiento y limpieza	47
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN	
	EN 437 - EN 203-1-2	48
	DATOS TÉCNICO	49
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	60

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina todas responsabilidades por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además el derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 PARRILLA DE PIEDRA LAVICA DE GAS SERIE MINIMA CAT. II (GAS METANO G.PL.)

MODELO	DIMENSIONES EN mm.			TOMA DE GAS	CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL (Hi) kW	CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETTO kg.
	TIPO DE DESCARGA	EXTERIOR				GPL G30/G31 g/h	METANO H G20 m³/h	METANO L G25 m³/h	
		L x P x A*	L x P						
GPL46	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL46P	A	400x600x270	355x460	G 1/2"	7,0	552 - 544	0,740	0,862	36
GPL86	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46
GPL86P	A	800x600x270	710x460	G 1/2"	14,0	1105 - 1088	1,480	1,725	46

P = Pescado *ALTURA TOTAL = 460 mm.

1.2 CARACTERISTICAS TECNICAS

- Grifo con válvula.
- Gaveta recogedora de guisos y grasas de acero inox AISI 304.
- Parrilla para carnes y para pescado (mod P).
- Cocina ajustable en lo alto con respecto al caudal de calor.
- Uniformidad de temperatura sobre toda la superficie de la cocina.
- Quemadores contruidos según las normas CE, EN 2031 para una cocción perfecta sin alterar los alimentos.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1)

OBSERVACIONES:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 80°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

2.1 INFORMACIONES SOBRE EL PARRILLA DE PIEDRA LAVICA DE GAS SERIE MINIMA.

El presente manual es válido para nuestros Parrilla de piedra lavica de la Serie Minima tipo A1 Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.).

Véase la tabla 1.1.

La placa según las normas EN 437y EN 203-1-2 se encuentra dentro del aparato y/o en la parte trasera.

Ejemplo de placa Italiana:

Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector.

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type
			Tipo
	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL
	FR - BE	NL	MT-CY
	AT-CH		
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
	20/25,29/37	25,37,50	30
	20,50		
	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE
	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Pn (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
	20,30	20	
ΣQn (Hi)	kW	G20	m³/h
		G25	m³/h
		G30	Kg/h
		G31	Kg/h

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
Made by				
		Hz	kW	Type
	HU			
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQn (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

2.2 INSTALACIÓN

2.2.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas “Instalación de equipos a gas”
- Normas higiénicas.

2.2.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

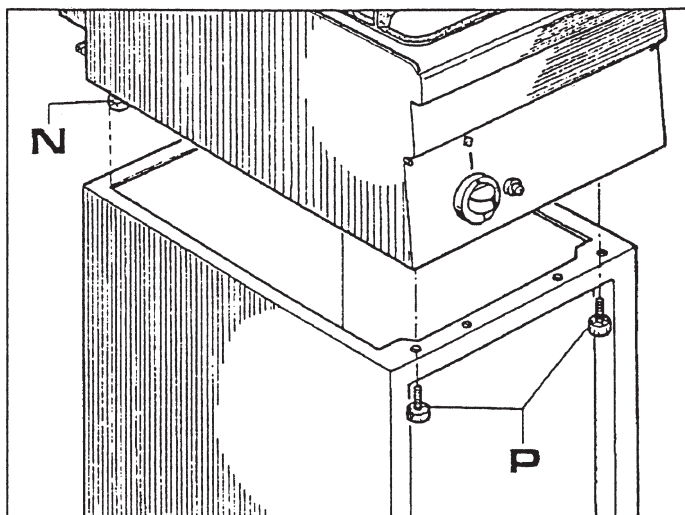
- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos $2 \text{ m}^3/\text{h} * \text{Kw C.T}$ (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la nación en que se instala el mismo.

2.2.3 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para ser empotrado.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.2.4 MONTAJE DE LOS EQUIPOS TOPE SOBRE LA BASE DE ESCAPARATE

Destornilla y quitar los dos pies anteriores (P) del aparato a colocar sobre el escapeate, apoyarla luego sobre ésta de manera tal que los dos pies posteriores (N) se encajen en el ángulo de la base como se indice en la ilustración. Apoyar completamente el aparato y fijarlo atornillando los dos pies anteriores (P) pasando através de los agujeros predispuestos sobre la base para fijar el aparato.



2.3 CONEXIÓN DE LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato tiene que ser alimentado con un gas que tenga las características y la presión indicadas en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con el quemador encendido (véase la Fig. 1 y art. 2.6.1).
- El aparato ha sido probado y predispuesto para funcionar a gas metano H G20 - 20 mbar.
- * **Nota. Si la presión de la red varía más del 10% de la presión nominal se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red de gas tiene que ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y tiene que ser colocado antes un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de empalme, con burbujas de jabón.

2.3.1 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN BAJO UNA CAMPANA DE ASPIRACIÓN. APARATO DE TIPO: A1

El aparato a gas tiene que ser instalado debajo de una campana de aspiración cuya instalación tiene que realizarse en el respeto de las Normas. (Para este aparato debe ser de por lo menos $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{Kw C.T}$ (Capacidad Térmica).

Controlar la aireación de la cocina: debe ser según las normas vigentes.

2.4 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría correspondientes al gas de la red de suministro.

Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), regulación del aire de entrada, (X mm), el inyector del piloto y la presión del inyector del quemador principal.

Nota. Los nombres de los inyectores "2H" y "3+" se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y los inyectores correspondientes, la distancia X mm. de la regulación del aire de entrada (véase la Fig. 3) el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: está prohibida la conexión si la presión "dinámica" del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas.

Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde a los valores indicados en la Tabla II.

2.4.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE) FIG. 2

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 2 se encuentra en la conexión del gas G 1/2" detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador (Fig. 1 pos. T) y medir la presión "dinámica" anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C).

2.4.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI) FIG. 1

La toma de la presión se encuentra sotto del porta inyector (fig. 1)

La manguera de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme.

2.4.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass "calibrado", apretado hasta el fondo según la Tabla II.

Encender el quemador como se describe en el Cap. 6 "Instrucciones para el usuario" en la posición mínima (🔥), girar después de unos 15 minutos el mando, colocándolo en la posición de mínimo (🔥).

Para la 2a. y la 3a. Familia el tornillo del mínimo by-pass se atornilla hasta el fondo.

2.4.4 CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación "Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L."

2.5 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso.
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Controlar que la descarga de los gases de combustión sea normal.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.6 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo del Parrilla de piedra lavica al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambios.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Quitar la gaveta recogedora de guisos (T ilustración 3); quitar la manopla (P ilustración 3), destornillar los 4 tornillos que fijan el cuadro (K ilustración 3) y desmontarlo.

Volver a montar el nuevo grifo de válvulas.

3.1 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

NOTA: para no romper la bujía conviene desmontarla antes (6 y 7 fig. 1).

Para cambiar el inyector piloto, hay que desenroscar la tuerca (4 fig. 1) con una llave del 10 y sustituir el inyector (5 fig. 1) con otro correspondiente al tipo de gas escogido e indicado en la tabla II.

3.2 SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR

Sustituir el inyector del quemador (fig. 1 pos. U) con otro adecuado para el tipo de gas escogido ateniéndose a la Tabla II.

Encender el quemador piloto (8 fig. 1) poniendo el mando (P fig. 2) en la posición , encender el quemador (T fig. 1) poniendo el mando en la posición , aflojar el tornillo (V fig. 5) y regular la llama accionando la tuerca de regulación (S fig. 5), por cada tipo de gas regular el aire de entrada (R.d.a) de X mm. (véase Tabla II Inyectores)

3.3 SUSTITUCIÓN DEL TORNILLO DEL MÍNIMO; BY PASS

Sustituir el tornillo del mínimo (Fig. 2 pos. 3) situado en el termostato con otro adecuado para el tipo de gas escogido, ateniéndose a la Tabla II Inyectores.

Girar hasta el final el tornillo de mínimo o by-pass.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Tiene que ser efectuada sólo por un “Centro de Asistencia Autorizado” !

Para poder cambiar los siguientes componentes en primer lugar hay que:

- Cerrar el grifo de gas en la entrada;
- Quitar la cubeta recoge grasas (T fig. 3);
- Desmontar el tablero delantero con el mando (fig. 3 pos. P y K);
- Desmontar la guía de la cubeta.

A) Grifo con válvula de seguridad (N Fig. 2)

- Desenroscar las conexiones de entrada (5) y salida del gas (7) con una llave del 19.
- Desenroscar la salida (4) y el paso del gas del quemador piloto con una llave del 10.
- Desenroscar el termopar (6) con una llave del 9.
- Montar el grifo nuevo
- Controlar el tornillo del mínimo (by-pass) (11), tiene que corresponder a la tabla II.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas.

B) Termopar (Fig. 1 y 2)

- Desenroscar el termopar de el grifo con válvula de seguridad (6 fig. 2) con una llave del 9;
- Desenroscar el termopar del piloto (1 fig. 1) con una llave del 10
- Montar el termopar nuevo.

C) Bujía (Fig. 1)

- Desconectar el cable de alta tensión de la bujía (6).
- Desenroscar la tuerca (7) con una llave del 10.
- Montar la bujía nueva.
- Conectar el cable de alta tensión.

D) Encendedor piezo eléctrico (Fig. 3)

- Desconectar el cable de alta tensión del encendido.
- Desenroscar la tuerca detrás del tablero (7)
- Montar el encendedor piezo eléctrico.
- Montar el porta cubeta
- Montar el tablero delantero (K) y el mando (P).
- Poner en posición la cubeta recoge grasas (T fig. 3).

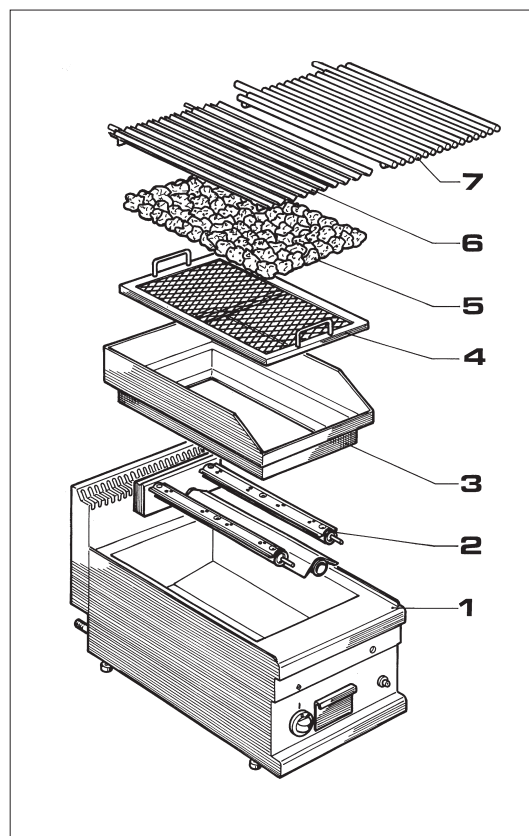
5.1 UTILIZACIÓN DE LA PARRILLA DE PIEDRALÁVICA

- 1) Estructura del equipo
- 2) Quemador de gas
- 3) Bracero con aleros
- 4) Parrilla soporte piedra lávica
- 5) Piedra lávica
- 6) Parrilla para la cocción de la carne
- 7) Parrilla para la cocción del pescado

En la ilustración se evidencia la secuencia exacta de montaje de la parrilla de piedra lávica.

Atencion!

Cuando se pone en marcha por la primera vez, quitar de su custodia los varios pedazos de piedra lávica y apoyarlos sobre la parrilla de soporte (4) eliminando los pedazos más pequeños y los fragmentos; derramarlos uniformemente hasta cubrir toda la parrilla, pero de manera tal que cuando se apoya sobre la piedra lávica la parrilla de cocción (6 o 7), ésta no toque la piedra lávica.



5.2 ENCENDIDO DEL QUEMADOR PILOTO FIG. 2 Y 3.

ATENCIÓN: antes de encender la máquina, asegure una buena distribución de las piedras en la parrilla. La cantidad máxima que admite es de 8 kg, equivalente al paquete que acompaña al aparato.

- Para encender el quemador piloto apretar el mando (P) girándolo hacia la izquierda hasta el símbolo (🔥), en esta posición apretar a fondo el mando, apretando al mismo tiempo el botón de encendido piezo eléctrico (Z).
- El piloto, visible a través de la mirilla del tablero delantero (S), se enciende, mantener apretado el mando unos 15 segundos y luego soltarlo. Si el piloto se apaga repetir la operación.

5.3 ENCENDIDO DEL QUEMADOR FIG. 1 Y 2

- Para encender y regular el quemador (T), girar el mando (P) hasta la posición (🔥).
- Para apagar el quemador hay que colocar el mando en la posición (★), para el apagado total hay que colocar el mando en la posición (○).

5.4 COCCION SOBRE LA PARRILLA DE PIEDRA LAVICA

Después de haber prendido a lo máximo el quemador como se ha indicado en el párrafo anterior, dejar calentar por 12 - 15 minutos la piedra lávica, luego poner sobre la parrilla el pescado a cocinar; si en cambio es preciso cocinar carne, es necesario dejarla recalentar (siempre con el quemador a lo máximo) por un tiempo de 20 - 25 minutos de poner la carne sobre la parrilla de cocción.

5.5 LIMPIEZA

Para llevar a cabo una cuidadosa limpieza de la parrilla de piedra lávica (4) sacar por primero la parrilla de cocción (6 o 7), a seguido extraer la parrilla que contiene la piedra lávica (4) y tomándolas con unas tomas adecuadas, quitar el bracero con aleros (3) y sacar en fin el quemador de gas como se indica en la ilustración 1.

Lavar cuidadosamente las parrillas de cocción y los aleros.

Quitar la gaveta recogedora de guisos 8 T ilustración 3), vaciarlo y lavarlo.

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causan problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- También las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciendo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

LAVADO DE LAS PIEDRAS (Realícese de forma periódica según el uso)

- Quite las piedras de la parrilla y lávelas con agua corriente

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
TABELLE II: GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIÓN			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO																
Iniettore Injector Injecteur Einspritzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.																	
2H	G20	20	17	25																	
2H (HU)	G20	25	18	33																	
2E	G20	20	17	25																	
2L	G25	25	20	30																	
2L	G25	25	20	30																	
2LL	G25	20	18	25																	
2S (HU)	G25.1	25	20	33																	
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30																	
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35																	
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5																	
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45																	
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80																	
3P	*G31	30	25	35																	
3P	*G31	37	25	35																	
3P	*G31	50	42,5	57,5																	

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TYPE OF INSTALLATION - TYPE D'INSTALLATION - TYPE DER INSTALLATION - TIPO DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20;29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30
IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATEZ – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica; Gas lavastone grill; Grille À Pierrelavique; gas Lavastein grill; Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,544	2X0,552/2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X195K	
R.D.A.-X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador	G30/31 mbar 28-30/37		130K	2X130K	
R.D.A.-X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		19	2x19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,477	2X0,552/2X0,477	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. Xmm			15	16	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	3,8	
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X36	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		115K	2X115K	
R.D.A. Xmm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	2X85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G25	m³/h	0,790	2x0,790	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,544	2X0,552/2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		19	2x19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31	
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,477	2X0,552/2X0,477	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		19	19X2	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	I12H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G25	m³/h	0,862	2X0,862	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,477	2X0,552/2X0,477	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	16	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		220L	2X220K	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180R	2X180R	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		115K	2X115K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	2X85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technische date – Datostéchnicos					
Griglia pietralavica; Gas lavastone grill; Grille À Pierrelavique; gas Lavastein grill; Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch – Consumición del gas					
	G25	m³/h	0,862	2X0,862	
	G31	Kg/h	0,552/0,544	2X0,552/2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		215L	2X215L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		3,5	2X3,5	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		19	2X19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		120K	2X120K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	2X85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduïta.	(kW)		3	2X3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31
NL	I12L3P	p(mbar)	25	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleurs sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell'aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G31	Kg/h	0,544	2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		36	2X36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		19	2X19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		120K	2X120K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	2X85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3	3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31
LU	II _{2E3P}	p(mbar)	20	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G31	Kg/h	0,544	2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal-Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,74	2X0,740	
	G30/G31	Kg/h	0,552/0,544	2X0,552/2X0,544	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. X mm			15	15	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burne - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		36	2X36	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 28-30/37		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 28-30/37		19	2X19	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		115K	4X115K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			85	2X85	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31
PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleurs sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas					
	G30/G31	Kg/h	0,552/0,477	2X0,552/2X0,477	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar30/30		130K	2X130K	
R.D.A. Xmm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar30/30		19	2X19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		210L	2X210L	
R.D.A. Xmm			15	15	
BY PASS Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,8	2X3,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		27	2X27	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20		
LV	I2H	p(mbar)	20		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Griglia pietralavica;Gas lavastone grill;Grille À Pierrelavique;gas Lavastein grill;Parrilla depiedra lavica					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GPL46-GPL46P	GPL86-GPL86P	
Tipo – Type – Bauart			A1	A1	
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		7	7+7	
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch - Consumición del gas	G20	m³/h	0,740	2X0,740	
	G25.1	m³/h	0,861	2x0,861	
	G30/31	Kg/h	0,552/0,477	2X0,552/2X0,477	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		185L	2X185L	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,6	2X3,6	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25		205L	2X205L	
R.D.A. X mm			-	-	
BY PASS-Ø-1/100mm			180	2X180	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		2,8	2X2,8	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25		27	2X27	
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		130K	2X130K	
R.D.A. X mm			41	41	
BY PASS-Ø-1/100mm			100	2X100	
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,3	2X3,3	
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		19	2x19	
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31
HU	IIzHS3B/P	p(mbar)	25	25	30/30

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

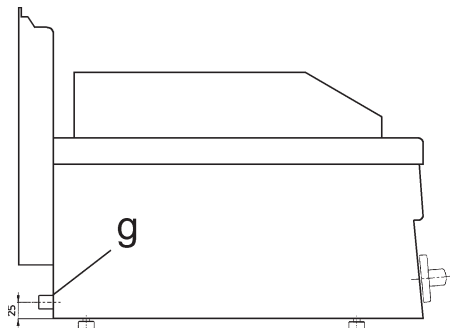
Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

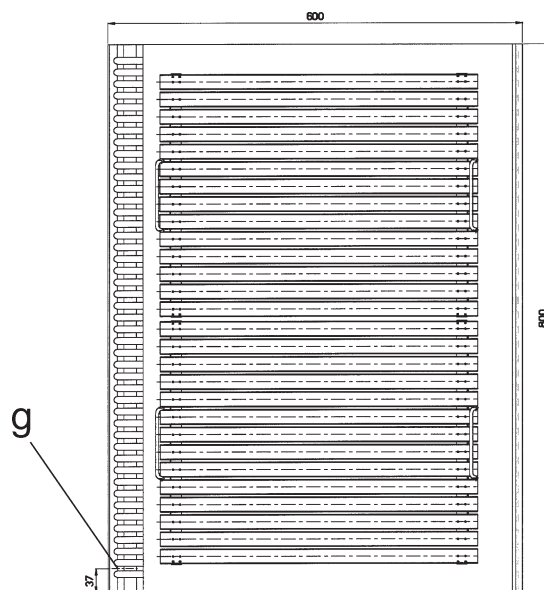
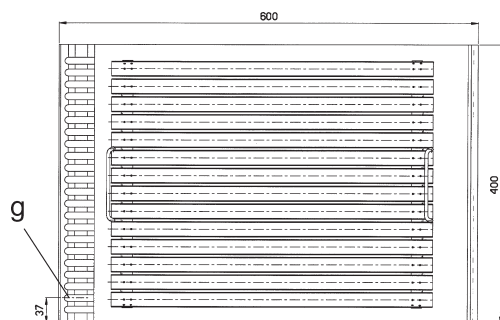
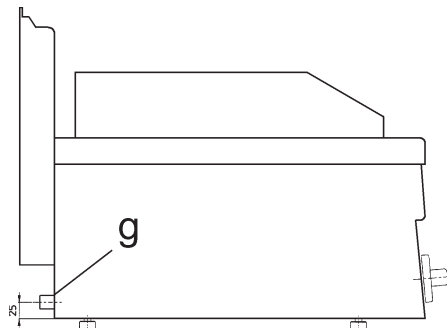
Regulación de la entrada del aire

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

GPL46



GPL66



G) Attacco gas G 1/2"
Gas connection G 1/2"
Raccord gaz G 1/2"
Gasanschluß G 1/2"
Toma de gas G 1/2"

Vedere Fig. 3

T (Cassetto raccoglitore di grassi)
Z (Accenditore Piezoelettrico)
P (Manopola rubinetto gas)
S (Oblò)

See Fig. 3

T (Fat and juice collector)
Z (Piezo-electric ignition)
P (Oil tap knob)
S (Port-hole)

Voir Fig. 3

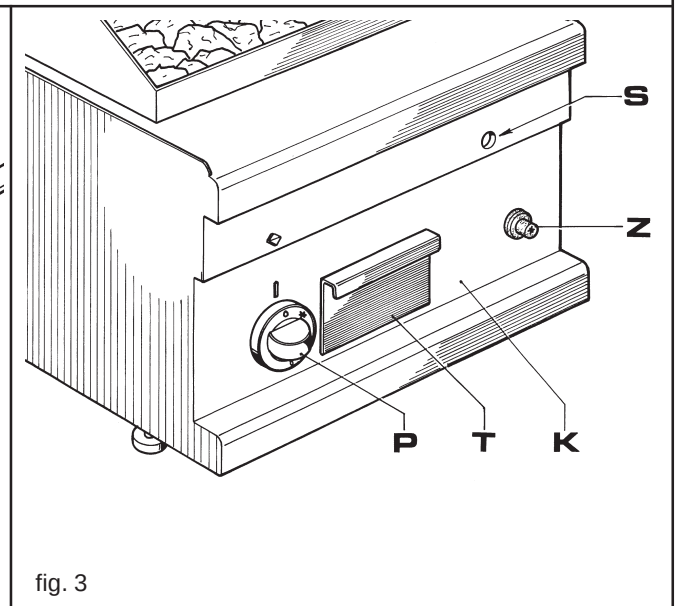
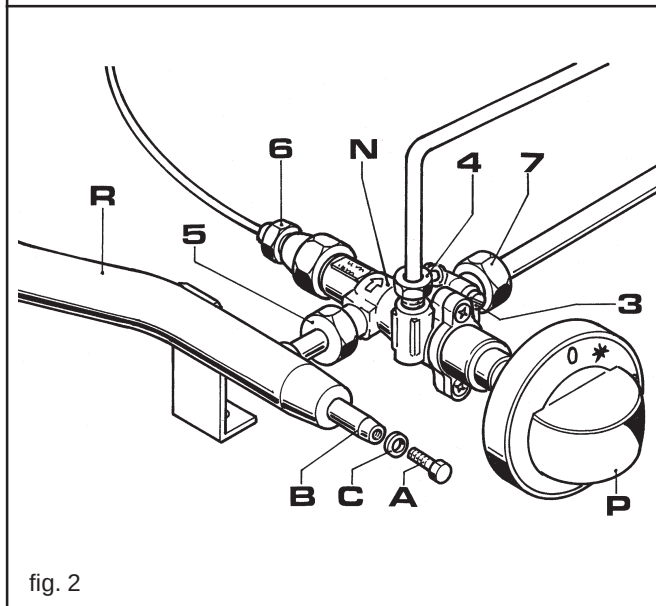
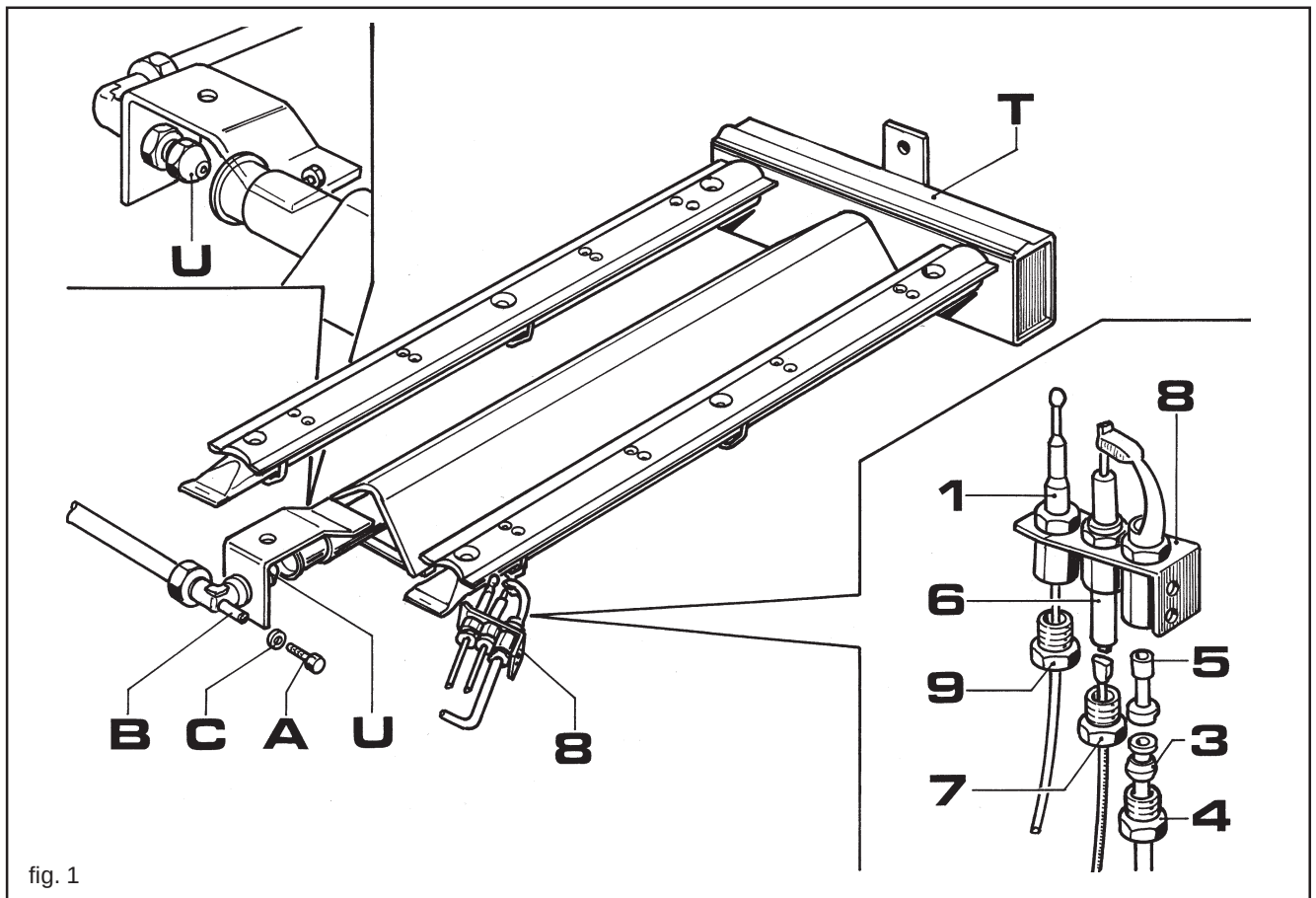
T (Ramasseur des sauces et gras)
Z (Allumoir piézo-électrique)
P (Poignée pour robinet gaz)
S (Hublot)

Siehe Abb. 3

T (Tropfschale fuer Saefte und Fett)
Z (Piezoelektrischer Anzuender)
P (Gashahn Griff)
S (Auge)

Véase Fig. 3

T (Recogedor de guisos y grasas)
Z (Encendedor Piezoeléctrico)
P (Manopla)
S (Portilla)



Numero / Number KIP-052275/01 Sostituisce / Replaces 26/03/2009
Emesso / Issued 21/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC
Rapporto / Report 163305
NIP/ PIN 0694BL3305

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa Gastec dichiara che i prodotti

Kiwa Gastec hereby declares that the products

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / trade mark: **MBM**

Serie / series: **MINIMA**

Modelli / models:

GFT46L	GFT66LC	G6S6	GF66
GFT46LC	GFT66R	G4SF6	GBM46
GFT106L	GFT66RC	G4SFE6	GBM66
GFT106LC	GFT66LRC	G6SF6	GC66
GFT46R	GFT106LR	G6SFA6	GBR6
GFT46RC	GFT106LRC	G6SFE6	GPL46
GFT66L	G2S6	G6SFEA6	GPL46P
GFT66LR	G4S6	GF46	GPL86
			GPL86P

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AT	II ₂ H3B/P	BE	II ₂ E+3+	CH	II ₂ H3B/P	DE	II ₂ ELL3B/P
DK	II ₂ H3B/P	ES	II ₂ H3+	FI	II ₂ H3B/P	FR	II ₂ E+3+
GB	II ₂ H3+	GR	II ₂ H3+	IE	II ₂ H3+	IS	II ₂ H3B/P
IT	II ₂ H3+	LU	II ₂ E3P	PT	II ₂ H3+	NL	II ₂ L3P
NO	II ₂ H3B/P	SE	II ₂ H3B/P	AL	II ₂ H3B/P	BG	II ₂ H3B/P
CY	I ₃ B/P	CZ	II ₂ H3B/P	EE	II ₂ H3B/P	HR	II ₂ H3B/P
LT	II ₂ H3B/P	LV	I ₂ H	MK	II ₂ H3B/P	MT	I ₃ B/P
PL	II ₂ E3P	RO	II ₂ H3B/P	SI	II ₂ H3B/P	SK	II ₂ H3B/P
TR	II ₂ H3B/P	HU	II ₂ HS3B/P				

Kiwa Italia S.p.a.

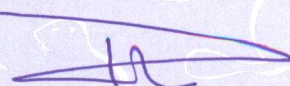
Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

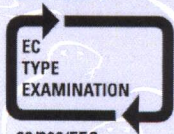
www.1kiwa.com

GASTEC

Kiwa Gastec



Ing. R. Karel
Director Product Certification

kiwa
Approved
EC Directive

90/396/EEC
GASTEC

CE
0694

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.