

Gas 40, B330, TG - Gas 70, B660, TG



2006301 - 2006601

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Linea verde assistenza clienti: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



1015CT0595

Versione: 1.0

Data di redazione: 2025-01-31

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	10
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	13
5	Istruzioni di montaggio.....	14
5.1	Installazione.....	14
6	Istruzioni d'uso.....	20
6.1	Uso	21
7	Pulizia e manutenzione	25
7.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	25
7.2	Pulizia	25
7.3	Manutenzione	26
8	Possibili malfunzionamenti	27
9	Smaltimento.....	28



Prima del primo utilizzo, leggere le istruzioni per l'uso e conservarle in prossimità dell'apparecchio!

Le presenti istruzioni per l'uso descrivono l'installazione dell'apparecchio, il suo utilizzo e la manutenzione e inoltre, contengono informazioni e consigli importanti. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchio.

Prima di iniziare le attività con l'uso dell'apparecchio e in particolare, prima del suo avviamento, leggere le presenti istruzioni per evitare danni a persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

In ogni fase di utilizzo, tutte le informazioni pertinenti contenute nelle istruzioni per l'uso devono essere accessibili al personale competente. L'operatore è responsabile della loro disponibilità.

Oltre alle istruzioni per l'uso, osservare le norme generali, legali e di altro tipo relative alla sicurezza sul lavoro e alla protezione dell'ambiente.

IT

1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.

**AVVERTENZA!**

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.

**PRUDENZA!**

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Sicurezza per apparecchi alimentati a gas

- Non utilizzare l'apparecchio alimentato a gas in caso di malfunzionamento o danneggiamento presunto o effettivo. In tale caso mettere il pomello / la manopola di regolazione del gas su „O“ e chiudere la valvola principale del gas. Contattare immediatamente il servizio assistenza tecnica.
- Effettuare sistematicamente i controlli per la presenza di perdite, utilizzando all'uopo la saponata (spray per rilevazione delle perdite).

Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento e di esplosione a causa di fuga di gas!

- Se si sente odore di gas, osservare le seguenti regole:
 - chiudere immediatamente la manopola/le manopole di regolazione del gas e la valvola principale

- garantire una sufficiente ventilazione dei locali interessati: spalancare tutte le porte e le finestre
- non accendere alcun fuoco aperto, spegnere le fiamme
- non fumare
- non produrre scintille, non accendere interruttori elettrici, non usare i telefoni (sia che si tratti di un telefono fisso o di un cellulare)
- non utilizzare alcun dispositivo elettrico vicino all'apparecchio alimentato a gas
- se necessario, avvisare gli altri nell'edificio chiamando e bussando alle porte
- abbandonare l'edificio
- contattare il servizio assistenza tecnica una volta usciti dall'edificio. Se non è possibile individuare l'esatta provenienza della fuoriuscita del gas, chiamare i vigili del fuoco o avvisare immediatamente il fornitore del gas.

Materiali infiammabili

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcol puro, alcol). L'alta temperatura provoca l'evaporazione di tali materiali e in seguito al contatto con le fonti di accensione può provocare un'esplosione.
- Utilizzare l'apparecchio solo con i materiali adeguati e le impostazioni di temperatura appropriate. I materiali, i prodotti alimentari e i residui di cibo presenti all'interno dell'apparecchio rischiano di prendere fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Dato il pericolo di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si cucina con l'uso di grassi e di oli.
- In caso di incendio, chiudere la valvola di intercettazione del gas. Non spegnere mai la fiamma con acqua, né soffocarla con un coperchio o una coperta antincendio. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire una sufficiente fornitura dell'aria fresca.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.

- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Responsabilità dell'operatore

L'operatore è responsabile del rispetto delle prescrizioni, disposizioni legislative, esecutive, regolamenti, nonché delle prescrizioni nazionali vigenti in materia di prevenzione degli incidenti, protezione ambientale, così come anche delle istruzioni operative, di esercizio e di sicurezza vigenti nel luogo in cui è installato l'apparecchio.

Obblighi dell'operatore:

- Uso dell'apparecchio e dei componenti ad esso collegati solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e se è provvisto di efficaci elementi protettivi e di sicurezza.
- Valutazione dei rischi sulle postazioni di lavoro.
- Istruzione e formazione sistematica del personale. In particolare, leggere e seguire la sezione inerente alla sicurezza e alle indicazioni sulla sicurezza.
- Messa a disposizione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei
- Rispetto delle scadenze di manutenzione e di pulizia.
- Documentazione dei corsi di formazione/istruzione, sostituzione dei sottogruppi dell'apparecchio.

IT

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.

- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso descritto nelle istruzioni per l'uso e con i componenti forniti e approvati.

Qualsiasi altro uso è considerato non conforme allo scopo previsto. Il costruttore non risponde per i danni che ne derivano. In tali casi, l'utente operatore è l'unico responsabile.

L'uso seguente è conforme alla destinazione:

- Grigliare carne, pesce e verdure.

Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso professionale.

IT

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature. L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Grigliare di prodotti alimentari non idonei.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

L'apparecchio è stato costruito in conformità alle norme tecniche e di sicurezza attualmente riconosciute e a regola d'arte. Tuttavia, durante il suo utilizzo, potrebbero esserci rischi per la salute e la vita dell'utente o del personale non addetto all'uso, o rischi di danni all'apparecchio o ad altri beni materiali. Sono escluse le richieste di rimborso in garanzia e responsabilità per danni alle persone/ai beni e per difetti di lavoro se attribuibili a uno o più dei seguenti motivi:

- Uso non conforme alla destinazione
- L'inosservanza/negligenza in riferimento a quanto stabilito nelle istruzioni e a tutte le informazioni ad essa correlate
- Modifiche tecniche o progettuali non autorizzate all'apparecchio
- Assumere personale scarsamente addestrato e non sufficientemente qualificato
- L'utilizzo con dispositivi di sicurezza e di protezione difettosi o installati in modo errato
- Manutenzione o pulizia inadeguate
- Guasti non eliminati
- L'uso di mezzi, detersivi ecc. non consentiti
- L'uso di pezzi di ricambio non autorizzati
- Errori durante l'uso o altri usi impropri
- Calamità causate da corpi estranei o forza maggiore
- Distruzione della targhetta dati e delle etichette adesive importanti per il funzionamento e la sicurezza

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

IT

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	Griglia con pietra lavica, Gas 40, B330, TG
Articolo n.:	2006301
Materiale:	acciaio inox
Dimensione piastra grill (L x P) in mm:	312 x 483
Numero di superfici grill:	1
Numero di zone di riscaldamento:	1
Quantità di riempimento pietre laviche in kg:	1
Potenza elettrica:	4 kW
Dimensioni (L x P x A) in mm:	330 x 625 x 310
Peso in kg:	21,4

Nome:	Griglia con pietra lavica, Gas 70, B660, TG
Articolo n.:	2006601
Materiale:	acciaio inox
Dimensione piastra grill (L x P) in mm:	312 x 483
Numero di superfici grill:	2
Numero di zone di riscaldamento:	2
Quantità di riempimento pietre laviche in kg:	2
Potenza elettrica:	8 kW
Dimensioni (L x P x A) in mm:	660 x 570 x 282
Peso in kg:	40,6

Versione / caratteristiche

- Tipo: unità da tavolo
- Tipo di alimentazione: a gas
- Tipo di gas:
 - gas naturale H
 - ugelli per propano inclusi
- Tipo di accensione: accensione piezoelettrica
- Tipo di griglia: griglia a V (per la carne)
- Griglia regolabile in altezza
- Vaschetta di raccolta del grasso, rimovibile
- Incluso: pietre laviche per il riempimento iniziale

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

IT

La griglia con pietra lavica è concepita per grigliare le pietanze adatte direttamente sulla superficie grill.

La griglia con pietra lavica presenta i seguenti vantaggi rispetto al barbecue a carbonella: la ritenzione del calore da parte della lava vulcanica consente di risparmiare energia, il consumo di combustibile è economico e la preparazione dei cibi alla griglia è quasi priva di fumo.

Tabella valori di pressione del gas

Categoria dell'apparecchio	Pressione di collegamento nom. (mbar)	Pressione del gas (mbar)	Paesi
I _{2E}	20	G20	DE-LU-PL-RO
I _{2ELL}	20, 20	G20, G25	DE
I _{2E+}	20/25	G20/G25	BE-FR
I _{2H}	20	G20	AT-BG-CH-CZ-DK-HR-EE-ES-FI-GB-GR-IE-IT-LT-LV-NO-PT-RO-SE-SI-SK
I _{2L}	25	G25	NL
I _{2Ls}	13	G2.350	PL
I _{2Lw}	20	G27	PL
I _{3B/P}	30	G30	BG-CY-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-HU-IT-LT-LV-MT-NL-NO-RO-SE-SI-SK
	37	G30	PL
	50	G30	AT-DE-HU
I _{3P}	37	G31	CH-CZ-ES-GB-GR-IE-RO-SI-SK
I ₃₊	28-30/37	G30	BE-CH-CY-CZ-EE-ES-FR-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
II _{2E3B/P}	20,50	G20, G30	DE
II _{2ELL3B/P}	20, 20, 50	G20, G25, G30	DE
II _{2E+3+}	20/25, 28-30/37	G20, G30	BE-FR
II _{2E+3P}	20/25, 37	G20, G30	BE-FR
II _{2ELwLS3B/P}	20, 20, 13 37	G20, G27, G2.350, G30	PL

Categoria dell'apparecchio	Pressione di collegamento nom. (mbar)	Pressione del gas (mbar)	Paesi
I _{2H3B/P}	20,30	G20, G30	BG-CZ-DK-HR-EE-FI-GR-IT-LT-LV-NO-RO-SE-SI-SK
	20, 50	G20, G30	AT-DE
I _{2H3P}	20, 37	G20, G31	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
I _{2H3+}	20, 28-30/37	G20, G30	CH-CZ-EE-ES-GB-GR-IE-IT-LT-LV-PT-SI-SK
I _{2L3B/P}	25, 30	G25, G30	NL
	25, 50	G25, G30	NL
I _{2HS3B/P}	25, 25, 30	G20, G25.1, G30	HU

Tab. 1
IT
Ugelli / consumo di gas

Modello Bruciatore	Ugello	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANO / BUTANO 28-30 mbar	12,8 kWh/kg G 31 PROPANO 37 mbar	12,8 kWh/kg G 30/G 31 PROPANO / BUTANO 50 mbar	9,45 kWh/m ³ G 20 GAS NATURAL LE 20 mbar
2006301 4 kW	1/100	93	93	77	135
	Consumo	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,546 kg/h	0,74 m ³ /h
2006601 2x4 kW	1/100	2x93	2x93	2x77	2x135
	Consumo	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,092 kg/h	1,48 m ³ /h

Tab. 2

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

2006601

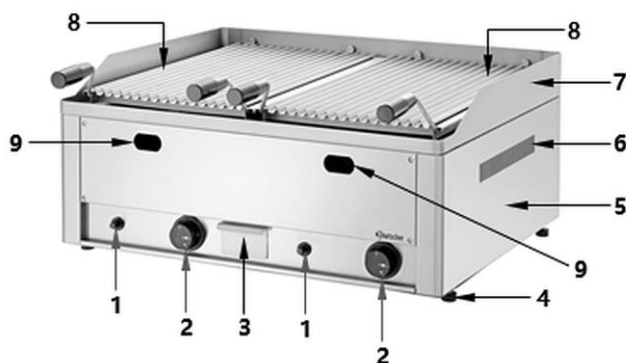


Fig. 1

2006301



Fig. 2

1. Pulsante dell'accensione piezoelettrica
2. Manopola di regolazione
3. Vaschetta di raccolta del grasso
4. Piedini (4x)
5. Corpo esterno
6. Aperture di ventilazione
7. Protezione paraschizzi
8. Griglia per grigliare con 2 manici (rimovibile)
9. Vetro di spia per bruciatori

IT

5 Istruzioni di montaggio

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

IT

Luogo di installazione

- Questi apparecchi sono di tipo A1, il che significa che non è necessario collegarli al sistema di scarico dei prodotti della combustione. Per la ventilazione nel luogo di installazione, seguire le istruzioni riportate sul foglio DVGW G631.
- Posizionare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto la cappa di aspirazione, per eliminare i vapori o gli odori che si formano durante la preparazione delle pietanze (seguire le istruzioni della scheda DVGW G631).
- Il locale in cui è installato l'apparecchio deve contenere tanta aria quanta ne è necessaria per la combustione del gas secondo le norme vigenti. Per una corretta combustione, la quantità di aria fresca necessaria non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza nominale dell'apparecchio (vedere la targhetta dati sull'apparecchio). Inoltre, devono essere rispettate le norme antinfortunistiche.
- Assicurarsi che intorno o sotto l'apparecchio non ci siano oggetti che potrebbero ridurre la quantità d'aria necessaria per la combustione.
- Prima di collocare l'apparecchio, controllare le dimensioni e l'esatta posizione dei collegamenti del gas.

Rimozione dell'imballo / posizionamento

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



AVVISO IMPORTANTE!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con i materiali d'imballo, come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo.

- Se l'apparecchio è protetto con il film protettivo, rimuoverlo. Il film protettivo va rimosso lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Gli eventuali residui di colla vanno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchio in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchio deve essere collocato in modo tale da poterlo scollegare in modo facile e veloce in caso di necessità.
- Quando si sceglie un luogo di installazione, tenere presente quanto segue:
 - La superficie di montaggio deve essere piana, sufficientemente portante, impermeabile, asciutta e resistente a temperature elevate.
 - Provvedere a che le vie di fuga designate siano libere.
 - Garantire una posizione stabile.
 - Prevedere spazio sufficiente per il lavoro, la manutenzione e la pulizia.
 - Mantenere libere le aperture di ventilazione per l'aria in entrata e in uscita (se presenti).
 - Rispettare le norme tecniche e di costruzione applicabili.
- Avvitare 4 piedini.
 - Per livellare l'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

ATTENZIONE!

Non usare mai l'apparecchio privo di piedini.

- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.

- Non collocare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o altri oggetti realizzati in materiali infiammabili. Mantenere una distanza minima di 100 mm tra le pareti laterali e posteriori e questi oggetti o pareti.
- Se non è possibile mantenere tale distanza minima, le pareti devono essere isolate con dei materiali termoisolanti non infiammabili (per es. fogli di materiale resistente al calore che possono resistere ad una temperatura di almeno 90 °C). Considerare le norme antincendio vigenti.

Collegamento all'impianto del gas

- Prima di collegare l'apparecchio all'impianto del gas, assicurarsi che esso sia commutato a gas e impostato compatibilmente alla pressione disponibile nel luogo di installazione (vedere la targhetta dati sull'apparecchio e sull'imballaggio). Se le impostazioni di fabbrica non corrispondono, l'apparecchio deve essere adattato per un altro tipo di gas (vedere la sezione „**Commutazione ad un altro tipo di gas / impostazioni necessarie**”).
- La valvola omologata di intercettazione del gas va installata in un luogo facilmente accessibile tra la rete di adduzione del gas e l'apparecchio, in modo che la fornitura del gas possa essere interrotta in qualsiasi momento in caso di necessità.
- Controllare che la bombola del gas (se presente) sia correttamente posizionata e protetta e che sia collocata in un luogo asciutto.
- Collegare l'apparecchio alla rete del gas mediante tubi di collegamento rigidi o tubi flessibili in acciaio la cui sezione è adatta alla rispettiva potenza nominale e lunghezza.
- Utilizzare solo tubi di collegamento di diametro almeno pari a quello dell'attacco del gas dell'apparecchio. Il tubo di giunzione del gas si trova sul retro dell'apparecchio.
- Assicurarsi che i tubi flessibili non siano posati su o in prossimità di superfici calde, non siano sottoposti a sollecitazioni o pressioni e che non entrino in contatto con spigoli vivi o altri oggetti che potrebbero danneggiare il tubo.
- Quando l'apparecchio è collegato, tutti i punti di collegamento tra l'impianto e l'apparecchio devono essere sottoposti ad una prova di tenuta. A tale scopo usare lo spray per rilevazione perdite o gli agenti schiumogeni che non causano corrosione. All'applicazione dell'agente sui punti di giunzione non devono formarsi bolle d'aria. Effettuare il controllo sopra descritto anche sulle valvole di intercettazione del gas.

NOTA IMPORTANTE!

Non usare fiamme libere per il controllo di tenuta!

Verifica della pressione del gas e del carico termico nominale

- Alla prima installazione, l'installatore del gas deve controllare il carico termico nominale dell'apparecchio, nonché effettuare la manutenzione e, se necessario, la commutazione ad un altro tipo di gas.
- NON tentare di aumentare il valore di potenza o di potenza termica dell'apparecchio specificato dal produttore.
- Controllare il carico termico nominale con un contatore del gas e un cronometro. Misurare con precisione la quantità di gas fluente per unità di tempo che l'apparecchio consuma alla massima potenza.
- Confrontare il valore di misura con i dati sul consumo indicati nella sezione **"Dati tecnici"**, tabella 2. È consentita una divergenza del $\pm 5\%$.

Collegamento agli impianti di gas liquefatto

ATTENZIONE!

Si rammenta che i nostri apparecchi sono destinati all'uso commerciale, quindi devono essere sempre utilizzati con un riduttore di gas a 2 stadi.

In caso di apparecchi destinati all'uso in ambienti chiusi, il regolatore di gas deve essere provvisto di un manometro.

Inoltre è necessaria una protezione contro la rottura del tubo flessibile.

Il collegamento può essere effettuato solo da un esperto qualificato.

IT

Commutazione ad un altro tipo di gas / impostazioni necessarie

Gli apparecchi sono impostati sul seguente tipo di gas:

gas naturale H

Controllare il tipo di gas fornito nel Paese di installazione ed eventualmente commutare l'apparecchio ad un altro tipo di gas.

Nelle tabelle 1 e 2 nella sezione **"Dati tecnici"** sono riportati, in funzione del Paese di destinazione:

- quali tipi di gas possono essere utilizzati per alimentare l'apparecchio
- ugelli e impostazioni per ogni tipo di gas utilizzato.

Il numero indicato nella tabella 2 per i rispettivi ugelli è stampato sul corpo dell'ugello.

Per adattare l'apparecchio al tipo di gas con cui può essere utilizzato in modo efficace, riferirsi ai dati nella tabella 2 e procedere come segue:

- sostituire l'ugello del bruciatore principale (2, fig. 3)
- Applicare sull'apparecchio un'adeguata etichetta che indichi il nuovo tipo di alimentazione a gas. Le etichette e gli ugelli sono forniti in dotazione.

Sostituzione dell'ugello del bruciatore principale

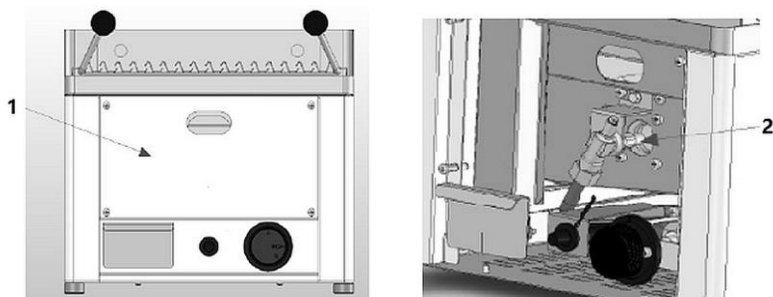


Fig. 3

1. Svitare le viti del pannello di protezione anteriore (1).
2. Rimuovere il pannello di protezione anteriore (1).
3. Rimuovere l'ugello del bruciatore principale (2).
4. Sostituire l'ugello con uno adatto al tipo di gas selezionato. Tenere conto dei dati riportati nella tabella 2

Gli ugelli adatti sono inclusi nella fornitura.

NOTA IMPORTANTE!

Non è necessario regolare (correggere) l'alimentazione d'aria del bruciatore principale.

5. Fissare nuovamente il pannello di protezione anteriore (1) all'apparecchio utilizzando le viti.
6. Infine, sostituire la vecchia targhetta dati con la nuova inclusa nella fornitura con i dati modificati e l'indicazione del nuovo tipo di gas.

Regolazione della fiamma con la potenza ridotta (ECO)

La fiamma viene regolata sulla potenza minima (ECO) mediante una vite situata nel corpo della manopola di regolazione accanto all'albero.



Fig. 4

Per regolare la fiamma, procedere come segue:

- togliere la manopola del regolatore, tirandola verso sé;

Accanto all'albero della manopola di regolazione si trova il foro di regolazione (a).

- regolare la fiamma sulla potenza ridotta, servendosi di un piccolo cacciavite a punta piatta

Controllo delle funzioni

- Prima di iniziare la prova, collocare l'apparecchio in un locale ben ventilato e rimuovere tutti i materiali infiammabili dall'ambiente circostante.
- Prima della messa in funzione, effettuare un controllo delle perdite utilizzando l'acqua saponata. Applicare l'acqua saponata sugli attacchi e sui giunti dei tubi. Le perdite sono rese visibili dalla formazione di bolle d'aria in corrispondenza degli attacchi e dei giunti dei tubi. Un'altra possibilità è quella di osservare il contatore del gas. Nessun movimento sul contatore del gas indica che non ci sono le perdite di gas.

AVVERTIMENTO!

Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!

- Avviare l'apparecchio. Rispettare le indicazioni riportate nella sezione **“Messa in funzione dell'apparecchio”**.
- Controllare l'apparecchio in termini di tenuta di gas (vedere DVGW schede TRGI/TRF).
- Controllare l'accensione e la fiamma del bruciatore principale.
- Controllare la fiamma alla minima potenza (ECO).
- Controllare che la fiamma del bruciatore raggiunga la termocoppia e che sia di colore blu.

6 Istruzioni d'uso

Indicazioni per l'utente

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti sull'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Prima di attivare l'apparecchio, assicurarsi che il suo stato tecnico non susciti dubbi e che si trovi in un'area ben ventilata.
- Osservare sempre scrupolosamente le seguenti precauzioni:
 - Assicurarsi che intorno o sotto l'apparecchio non ci siano oggetti che potrebbero ridurre la quantità d'aria necessaria per la combustione.
 - Non coprire mai i fori di ventilazione e di scarico dell'apparecchio.
 - Se il guasto persiste, non utilizzare l'apparecchio e chiamare l'installatore del gas.
 - Qualsiasi operazione sull'apparecchio, compresi gli interventi di installazione e di manutenzione, può essere effettuata solo da personale qualificato.
 - L'utente è autorizzato ad eseguire solo la pulizia di routine quotidiana in modo da mantenere l'apparecchio in buone condizioni;
 - L'apparecchio deve essere utilizzato solo per la cottura alla griglia di alimenti idonei e non per altri scopi. L'uso non conforme alla destinazione può portare a gravi danni a persone e oggetti causati da temperature elevate, incendi ecc.
 - Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
 - Se l'apparecchio non è più in uso, portare il/i regolatore/i del gas in posizione OFF e chiudere la valvola di intercettazione del gas sul relativo tubo

6.1 Uso

Avvertenze



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Durante il funzionamento, il corpo esterno dell'apparecchio e la superficie grill si scaldano notevolmente e restano caldi per un certo periodo anche dopo lo spegnimento.

Non toccare l'apparecchio.

Per utilizzare l'apparecchio servirsi solo dei comandi appositamente predisposti.

Per posizionare e rimuovere i prodotti grigliati, usare posate da griglia adeguate.

La vaschetta di raccolta del grasso e il suo contenuto raggiungono temperature elevate.

La vaschetta di raccolta del grasso va svuotata solo dopo che si è raffreddata.

Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento dell'apparecchio, non collocare mai utensili da cucina, asciugamani, carta ecc. sulla superficie grill.

Non collocare mai oggetti in plastica né altri recipienti sulla superficie grill.

IT

Preparazione dell'apparecchio

1. Prima del primo uso l'apparecchio deve essere pulito come da indicazioni di cui alla sezione 6 **"Pulizia"**.
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.
3. Prima dell'avviamento dell'apparecchio, collocare la vaschetta di raccolta del grasso nell'apposita apertura sotto la superficie grill.



4. Collocare la griglia nell'apparecchio.
5. Collocare 1 kg di pietre laviche in ogni zona di riscaldamento.
6. Distribuire uniformemente le pietre laviche sulla griglia.

Il diametro delle pietre laviche varia da min 25 mm a max 30 mm, con una lunghezza max di 50 mm, con una tolleranza del +/- 5%.



ATTENZIONE!

Mai superare la quantità indicata (1 kg per una zona di riscaldamento) quando si riempie la griglia con pietra lavica.

IT



7. Fissare la griglia.

Accensione dell'apparecchio

L'apparecchio **2006301** è dotato di 1 zona di riscaldamento. L'apparecchio **2006601** è dotato di 2 zone di riscaldamento e di elementi di comando separati, il che consente di utilizzare e di impostare le superficie grill indipendentemente. La seguente descrizione vale per una superficie grill alla volta.

Elementi di comando

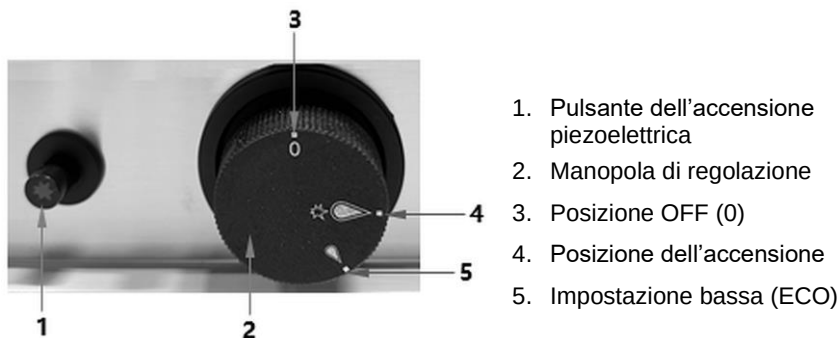


Fig. 5

IT

Accensione del bruciatore di accensione

1. Portare la manopola di regolazione (2, fig.5) in posizione di accensione (4).
2. Premere la manopola di regolazione (2) ed tenerla premuta.
3. Premere più volte il tasto di accensione piezoelettrica (1), finché non si accende il bruciatore principale.

La fiamma di accensione è visibile attraverso l'apertura frontale.

4. Tenere premuta la manopola di regolazione (2) per alcuni secondi fino a quando il fusibile termico diventerà caldo.
5. Quindi rilasciare la manopola di regolazione (2).

Se la fiamma di accensione si spegne, il processo deve essere ripetuto.

Impostazione della potenza bassa

1. Per impostare l'apparecchio sulla potenza minima, portare la manopola di regolazione (2) in posizione "ECO" (5).

Spegnimento dell'apparecchio

1. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola di regolazione in posizione "0" (3).

Preparazione delle pietanze

1. Scaldare la superficie grill fino al raggiungimento della temperatura scelta per le pietanze.
2. Preparare i prodotti da grigliare.
3. Disporli, uno dietro l'altro, sulla superficie grill dell'apparecchio.

Durante la cottura alla griglia, il grasso e i residui defluiscono attraverso il foro di scarico nella vaschetta di raccolta del grasso.

4. Controllare regolarmente la vaschetta di raccolta del grasso.
5. Dopo l'utilizzo e dopo il raffreddamento dell'apparecchio, svuotare la vaschetta di raccolta del grasso.
6. Tenere sotto controllo il prodotto grigliato durante il processo di cottura alla griglia.
7. Nel frattempo, girare i prodotti grigliati.

Le pietre laviche accumulano il calore, il che consente di mantenere caldi i prodotti grigliati più a lungo.

8. I prodotti grigliati vanno rimossi dal piano di cottura, usando posate da griglia adeguate (pinze, forchettoni per barbecue ecc.)
9. Quando il processo di cottura alla griglia è terminato e l'apparecchio non è più in uso, portare la manopola di regolazione in posizione "0".
10. Chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.

7 Pulizia e manutenzione

L'operatore deve provvedere a che l'apparecchio e i relativi componenti siano mantenuti in buone condizioni. I sistemi di controllo e di sicurezza devono essere controllati per quanto alla loro efficacia.

Le operazioni di manutenzione, pulizia e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da personale adeguatamente addestrato e specializzato.

Se i dispositivi di sicurezza devono essere rimossi per il tempo in cui viene eseguita la manutenzione, la pulizia e la riparazione, occorre reinstallarli immediatamente dopo aver completato l'intervento e controllare il loro funzionamento.

Tutte le operazioni di manutenzione e pulizia devono essere eseguiti in conformità alle istruzioni per l'uso e secondo gli intervalli ivi indicati.

7.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare il getto d'acqua sotto pressione.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti appuntiti potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti abrasivi o corrosivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

IT

7.2 Pulizia

1. Al termine del processo di cottura alla griglia attendere a che l'apparecchio si raffreddi, quindi pulirlo accuratamente.
2. Rimuovere dalla superficie grill i residui della cottura alla griglia, spingendoli con un raschietto di pulizia adeguato in direzione del foro di scarico del grasso, in modo tale che cadano nella vaschetta di raccolta del grasso.
3. Togliere la griglia per grigliare/le griglie per grigliare.
4. Rimuovere la lamiera protettiva/le lamiere protettive dei bruciatori a gas.
5. Pulire la griglia per grigliare/le griglie per grigliare e la lamiera protettiva/le lamiere protettive con un panno morbido e un detersivo neutro.
6. Sciacquare più volte con acqua pulita per rimuovere completamente i residui di detersivo.
7. Sciacquare più volte con acqua pulita per rimuovere completamente i residui di detersivo.
8. Rimuovere e svuotare la vaschetta di raccolta del grasso.
9. Pulire la vaschetta di raccolta del grasso con acqua calda e un detersivo delicato, servendosi di un panno morbido o di una spugna.

10. Sciacquare con acqua pulita.
11. Passare sul corpo esterno dell'apparecchio e sugli elementi di comando un panno morbido imbevuto di acqua calda e un detersivo delicato.
12. Al termine, asciugare con cura tutte le superfici lavate e gli elementi rimovibili dell'apparecchio.
13. Rimontare tutti gli elementi precedentemente smontati.
14. Ricoprire la griglia per grigliare/le griglie per grigliare con un velo protettivo d'olio da cucina.

7.3 Manutenzione

Si raccomanda di far eseguire la manutenzione dell'apparecchio da un tecnico-manutentore qualificato e autorizzato almeno due volte all'anno.

Gli interventi di manutenzione comprendono:

- Controllo di funzionamento degli elementi di regolazione e di sicurezza disponibili;
- Controllo della fiamma;
- Controllo dell'accensione;
- Controllo della sicurezza della fiamma;
- Controllo delle funzioni.

IT

Pulizia da parte del tecnico-manutentore

Far pulire l'interno dell'apparecchio da un tecnico-manutentore autorizzato almeno due volte all'anno.

8 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'esercizio dell'apparecchio. Gli interventi devono essere eseguiti solo da personale tecnico adeguatamente qualificato.

Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza. In tale caso occorre citare il numero di articolo, il modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati dell'apparecchio.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il bruciatore principale non si accende	Insufficiente pressione di alimentazione del gas	Controllare l'alimentazione del gas
	Tubo o ugelli otturati	Contattare il servizio di assistenza
	Guasto alla manopola di regolazione	Contattare il servizio di assistenza
Il bruciatore principale non rimane acceso o si spegne non appena viene rilasciata la manopola di regolazione o il tasto di accensione piezoelettrica	La termocoppia non è collegata correttamente alla manopola di regolazione	Contattare il servizio di assistenza
	La termocoppia è danneggiata o non sufficientemente riscaldata dal bruciatore di accensione	Ripetere il processo di accensione
	Guasto alla manopola di regolazione	Contattare il servizio di assistenza
	La manopola di regolazione non è stata premuta abbastanza a lungo.	Tenere premuto la manopola di regolazione per ca. 20 secondi
	Guasto ai raccordi del gas	Contattare il servizio di assistenza
Non è possibile regolare la potenza di riscaldamento	Guasto alla manopola di regolazione	Contattare il servizio di assistenza

9 Smaltimento

Apparecchi a gas

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo conformemente alle norme nazionali e locali. Si raccomanda di contattare un'azienda specializzata a questo scopo o di contattare l'ente addetto allo smaltimento del comune.

Per escludere possibili abusi e rischi associati, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere riavviato prima di restituirlo per lo smaltimento, e quindi consegnarlo al punto di raccolta locale appropriato.