

**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 A PIETRA LAVICA A GAS SERIE DOMINA 700

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

GAS LAVASTONE GRILL DOMINA 700 RANGE

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

GRILLE À PIERRE LAVIQUE À GAZ SERIE DOMINA 700

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GAS LAVASTEIN GRILL DER DOMINA 700 LINIE

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

PARRILLA DE PIEDRA LAVICA DE GAS SERIE DOMINA 700

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

GPL477

GPL777

GPL477P

GPL777P

GPLA477

GPLA777

GPLA477P

GPLA777P



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 - 46

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Griglia a pietra lavica a gas serie DOMINA 700 Cat. II (Gas metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	4
2.1	Informazioni riguardanti "griglia a pietra lavica a gas"	4
2.2	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
2.5	Montaggio apparecchiature top su base o supporto a sbalzo	5
2.6	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo (Valido per griglia a pietra lavica GPL477-GPL477P-GPLA477-GPLA477P serie DOMINA 700) ..	5
2.7	Tabella II: Dati tecnici gas, pressione, ugelli bruciatore, pilota e vite del minimo (Valido per griglia a pietra lavica GPL777-GPL777P-GPLA777-GPLA777P serie DOMINA 700) ..	6
2.8	Collegamento all'impianto del gas	6
2.8.1	Scarico dei prodotti di combustione sotto una cappa di aspirazione	6
2.9	Come ottenere la portata termica nominale	6
2.9.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	6
2.9.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	7
2.9.3	Regolazione della portata termica minima	7
2.9.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
2.10	Controllo del funzionamento	7
2.11	Introduzione dell'utente	7
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	7
3.1	Sostituzione ugello bruciatore pilota	7
3.2	Sostituzione ugello bruciatore.	7
3.3	Sostituzione vite del minimo «by-pass»	7
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	9
5.4	Cottura sulla griglia a pietra lavica	9
5.5	Pulizia	9
6.	Manutenzione e pulizia	10
	SCHEMI DI INSTALLAZIONE	47

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.

PROVVEDIMENTI NEL CASO IN CUI L'APPARECCHIATURA NON VENGA USATA PER MOLTO TEMPO.
Dopo aver pulito bene l'apparecchiatura, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.

IL TIPO DI UGELLO INDICATO NELLE TABELLE È FRUTTO DI SEVERE PROVE DI LABORATORIO PER CUI UNA SOSTITUZIONE CON ALTRO DIFFERENTE, OLTRE CHE FAR CADERE OGNI GARANZIA NON PORTA NESSUN MIGLIORAMENTO NELLE PRESTAZIONI O NEL MONTAGGIO.

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 DOMINA 700 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	PIASTRA			GPL G30/G31	METANO H G20	METANO L G25	
		L x P x A*	L x P			g/h	m³/h	m³/h	
GPL477-GPLA477	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL477P-GPLA477P	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL777-GPLA777	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60
GPL777P-GPLA777P	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60

P = Pesce

*ALTEZZA TOTALE = 425 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 in ottone stampato dotato di valvola di sicurezza.

- VASCHETTA raccogli sugh e grassi in acciaio inox AISI 304.

- MANOPOLE RUBINETTI, in materiale atermico.

2.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

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 e 2.6 - 2.7.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 90°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"

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

Vedere tabella 1.1 e 2.6.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 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.						Matr.N°	
V	Hz	kW		Type	tipo		
IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE	DE	LU		
Cat. II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+		
P n 20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37 mbar		
PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO				NL	AT-CH	
Cat. II2H3+	II2H3B/P				II2L3B/P	II2H3B/P	
P n 20,50/67	20,30/30				25,30,30	20,50/50 mbar	
ΣQn (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

2.2 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.

2.3 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.

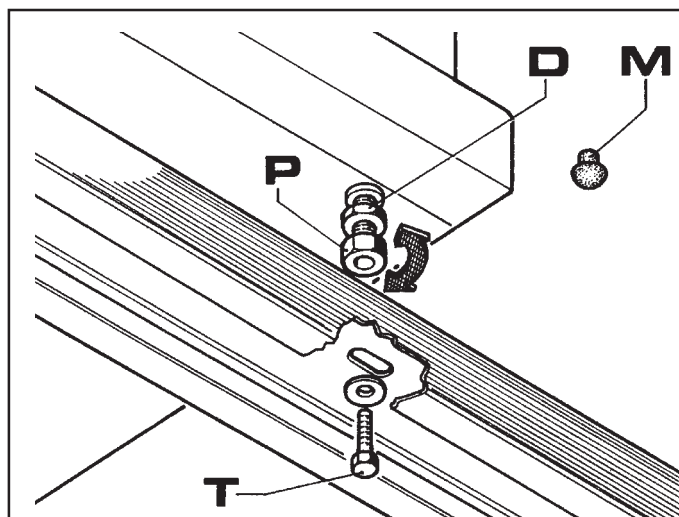
2.4 POSIZIONAMENTO

- 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.

2.5 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SUBBASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi in gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o su un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.



2.6 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO (VALIDO PER GRIGLIA A PIETRA LAVICA GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P SERIE DOMINA 700)

NAZIONE E CATEGORIA	CATEGORIA UGELLO	TIPO DI GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			N° 1 BRUCIATORE		BY-PASS PEL CORREC		PILOTA	PRESSIONE GAS ALL'UGELLO CON 21 S		PORTATA TERMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO			Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA _{12H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	195 K	10	180	180	36	19	4,4	7,3	3,50	772	-
ITALIA _{12H3+}	3+	G30 BUTANO	29	20	35	135 K	T.A.	100	100	19	28,6	6,2	7,3	3,50	226	575
		G31 PROPANO	37	25	45										262	597

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

TA = Tutto aperto

K = Ugello corto

l = 15 mm

2.7 TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO (VALIDO PER GRIGLIA A PIETRA LAVICA GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P SERIE DOMINA 700)

NAZIONE E CATEGORIA	CATEGORIA UGELLO	TIPO DI GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			N° 2 BRUCIATORI		BY-PASS PEL CORRECI		PILOTA	PRESSIONE GAS ALL'UGELLO CON 21 S		PORTATA TERMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARCATO			Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ITALIA _{12H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	195 K	10	180	180	36	19	4,4	14,6	7,00	1544	-
ITALIA _{12H3+}	3+	G30 BUTANO	29	20	35	135 K	T.A.	100	100	19	28,6	6,2	14,6	7,00	452	1150
		G31 PROPANO	37	25	45										524	994

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

TA = Tutto aperto

K = Ugello corto

l = 15 mm

2.8 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. 2.9.1).
- 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 acqua saponata o appositi strumenti.

2.8.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPP A DIASPIRAZIONE.

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 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.9 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; 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.

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

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 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), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.9.2 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.

2.9.3 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.

2.9.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Cap. 2.6 e 2.7.

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.».

2.10 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.

2.11 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 ceneri (T Fig. 3).

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

3.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

N.B. Per non rompere la candeletta 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 e dei bay-pass, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

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 ceneri (T Fig. 3)
- Smontare il frontalino con la manopola del termostato (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 con acqua saponata o appositi strumenti.

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) Candelella (Fig. 1)

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

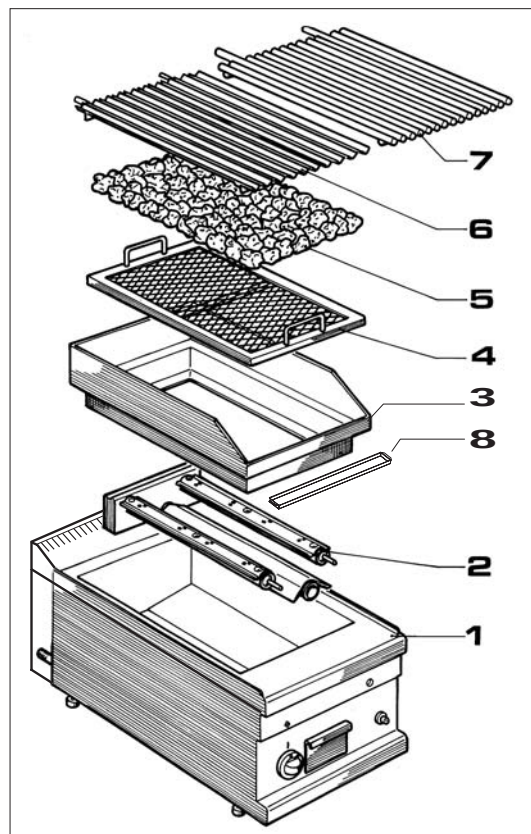
5.1 USO DELLA GRIGLIA A PIETRA LAVICA

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

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

- 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 indicativamente per 12-15 minuti la pietra lavica, quindi porre sulla griglia il pesce da cuocere; se invece si deve cuocere della carne, lasciarla riscaldare (sempre con bruciatore al massimo) per un tempo indicativo 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, il bruciatore gas va invece spazzolato energicamente in modo da pulirlo dai residui di cibo che lo hanno incrostato durante la cottura.

Estrarre i cassetti raccogli ceneri e la vaschetta raccogli sugh/oli (X Fig. 3), svuotarli e lavarli.

N.B. Dopo la pulizia, fare attenzione durante il rimontaggio del bruciatore quando questo deve essere infilato sul tubo di prolunga (G Fig. 1); questa operazione deve essere fatta evitando colpi violenti al tubo di prolunga o al bruciatore.

- 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 e successivamente cosparse con un velo d'olio.

IMPORTANTE

Dopo l'impiego di detergenti, risciacquare la piastra e accendendo per pochi istanti, lasciarla asciugare. Periodicamente, stendere un velo d'olio o prodotto affine di protezione.

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.

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General remarks	12
1.	Technical data	13
1.1	Gas lavastone grill DOMINA 700 range, CTG. II (Natural Gas and L.P.G.)	13
1.2	Technical data	13
2.	Installation instructions	13
2.1	Information about gas lavastone grill DOMINA 700 range	13
2.2	Laws, regulations and technical directives to be complied with	14
2.3	Installation place	14
2.4	Positioning	14
2.5	Mounting the top units on a base or an extending support	14
2.6	Table II: gas technical data, pressure, burner nozzles, pilot and idle screw (Valid for gas lavastone grill DOMINA 700 range) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P	14
2.7	Table II: Gas technical data, pressure, burner nozzles, pilot and idle screw (Valid for gas lavastone grill DOMINA 700 range) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P	15
2.8	Gas system connection	15
2.8.1	Discharge of exhaust flue products via a draft hood	15
2.9	How to achieve the nominal thermal capacity	15
2.9.1	Incoming pressure check (Pe)	16
2.9.2	Nozzle pressure check (Pi)	16
2.9.3	Adjusting the minimum thermal capacity	16
2.9.4	Liquid gas operation control	16
2.10	Operation control	16
2.11	Introduction to users	16
3.	Transformation to operate with other gas type	16
3.1	Replacing the pilot burner nozzle	16
3.2	Replacing the burner nozzle	16
3.3	Replacing the idle bypass screw	16
4.	Replacing important components	17
5.	Instructions to user	18
5.1	Lavastone grill use instructions	18
5.2	Igniting the pilot burner	18
5.3	Igniting the burner	18
5.4	Lavastone grill cooking	18
5.5	Cleaning	18
6.	Maintenance and cleaning	19
	INSTALLATION DIAGRAMS	47

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.

MEASURES TO BE TAKEN WHEN THE EQUIPMENT IS NOT USED FOR A LONG TIME.

After cleaning the equipment well, wipe thoroughly all the steel surfaces with a cloth slightly soaked in Vaseline oil and apply a thin protective coat.

THE TYPE OF NOZZLE INDICATED IN THE TABLES IS THE RESULT OF STRICT LABORATORY EXPERIMENTS: REPLACING IT WITH A DIFFERENT ONE, APART FROM MAKING THE GUARANTEE VOID, DOES NOT IMPROVE THE PERFORMANCES OR THE ASSEMBLY.

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.

TECHNICAL DATA

1.1 GAS LAVASTONE GRILL DOMINA 700 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	PLATE			L.P.G. G30/G31	NATURAL GAS H G20	NATURAL GAS L G25	
		L x P x A*	L x P			g/h	m³/h	m³/h	
GPL477-GPLA477	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL477P-GPLA477P	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL777-GPLA777	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60
GPL777P-GPLA777P	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60

P = Fish

*TOTAL HEIGHT = 425 mm.

1.2 TECHNICAL DATA

Frame made of AISI 304 stainless steel, mounted on height-adjustable feet and with a rubber platform.

- **GAS COCK** in die formed brass, provided with relief valve.
- **AISI 304** stainless steel grease and gravy collection tank.
- Meat grid and fish grid (Mod. P), adjustable in height as to the heat source.
- **CONTROL KNOBS** in heat-insulated material.

2.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

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 and 2.6 - 2.7.

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat resistant to temperatures of 90°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 DOMINA 700 RANGE

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

See table 1.1 and 2.6.

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

Example for Italy label: Category II 2H3+

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

V		Hz		kW		Type	
IT-GR-GB-ES-IE-PT		IS-MT-CY		PL		FR - BE	
DE		LU					
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar
PT		NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO		NL		AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3B/P		II2L3B/P		II2H3B/P	
P n	20,50/67	20,30/30		25,30,30		20,50/50	
ΣQn (Hi)		KW		G20		m³/h	
				G25		m³/h	
				G30		Kg/h	
				G31		Kg/h	

2.2 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.

2.3 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.

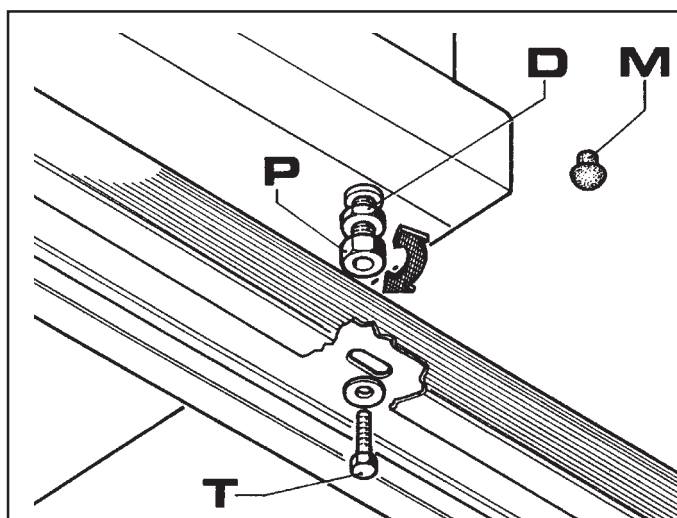
2.4 POSITIONING

- 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.

2.5 MOUNTING THE TOP UNITS ON A BASE OR AN EXTENDING SUPPORT

All Top units are supplied with height-adjustable feet (P):

- When the unit is to be placed free on a table or a surface, tighten or loosen the feet (P) as shown in the illustration till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. To prevent slipping, insert the rubber plugs (M) into the feet's lower holes.
- When the unit is to be fixed to a base or an extending support, adjust the feet (P) till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. Subsequently fasten from beneath by way of M5 screws (T) and respective washers, screwing them into the feet as shown in the illustration.



2.6 TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, BURNER NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW (VALID FOR GAS LAVASTONE GRILL DOMINA 700 RANGE) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY	GAS TYPE	INCOMING GAS PRESSURE mbar			Nr. 1 BURNER		BY-PASS		PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE 21 S		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type STAMPED	R.o.A. X mm.	Ø mm. PEL	Ø mm. COPREC		Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ENG., ICEL., DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G 20	20	17	25	195 K	10	180	180	36	19	4,4	7,3	3,50	772	-
NETHERLANDS	2L	G 25	25	20	30	205 K	10	180	180	36	23,5	4,3	7,3	3,30	898	-
ICEL., DENMARK-NORWAY FINLAND, SWEDEN NETHERLANDS	3B/P	G 30* G 31	30 30	25	35	135 K	T.A.	100	100	19	28,6	6,2	7,3	3,50	226 262	575 497
GREECE - PORTUGAL ENGLAND - IRELAND	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	135 K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	7,3	3,50	226 298	575 569

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W.
K = Short nozzle l = 15 mm

Nozzle marking Ø 1/100
T.A. = Opened

2.7

**TABLE II: GAS TECHNICAL DATA, PRESSURE, BURNER NOZZLES, PILOT AND IDLE SCREW
(VALID FOR GAS LAVASTONE GRILL DOMINA 700 RANGE) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P**

COUNTRY	NOZZLE CATEGORY		INCOMING GAS PRESSURE mbar			Nr. 2 BURNERS		BY-PASS		PILOT	NOZZLE GAS PRESSURE 21 S		THERMAL CAPACITY NOM. kW (1)		GAS CONSUMPTION (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type STAMPED	R.o.A. X mm.	Ø mm. STAMPED	PEL CORRECT		Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
ENG, ICEL, DENM., FIN., SWED., PORT., GREECE, IRELAND	2H	G 20	20	17	25	195K	10	180	180	36	19,0	4,4	7,3x2	3,50x2	1544	-
NETHERLANDS	2L	G 25	25	20	30	205 K	10	180	180	36	23,5	4,3	7,3x2	3,30x2	1796	-
ICEL, DENMARK-NORWAY FINLAND, SWEDEN NETHERLANDS	3B/P	G 30* G 31	30 30	25	35	135 K	T.A.	100	100	19	28,6	6,2	7,3x2	3,50x2	452 524	1150 994
GREECE - PORTUGAL ENGLAND - IRELAN	3+	G 30* G 31	29 37	20 25	35 45	135 K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	7,3x2	3,50x2	452 596	1150 1138

R.o.A. = Regulation of primary air
* Pressure regulator excluded

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 200W.
K = Short nozzle l = 15 mm

Nozzle marking Ø 1/100
T.A. = Opened

2.8 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. 2.9.1).
- 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.
- After connecting to the gas system, check for any leaks in the connecting points with special instruments or with soapy water.

2.8.1 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 l kW T.C. (Thermal Capacity)).

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

2.9 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.

2.9.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE) FIG. 2

Pressure is measured with a manometer 0 ÷ 80mbar (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), check gas sealing with bubble soap.

2.9.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI) FIG. 2

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.

2.9.3 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.

2.9.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II, Ch. 2.6 - 2.7.

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".

2.10 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

2.11 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 it for further reference.

3. TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Remove the ash collection drawer (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 and by pass, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

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 ash collection drawer (T Fig. 3)
- Disassemble the front panel with the thermostat 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 with special instruments or with soapy water.

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)

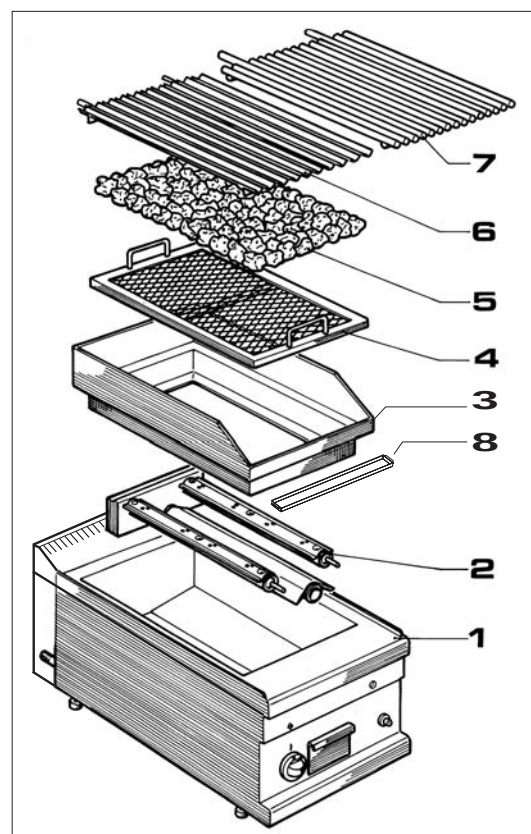
- Detach the high-voltage wire from the spark plug (6)
- Unscrew the nut (9) with a size-10 spanner
- Install the new spark plug
- Connect the high-voltage wire.

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).

5.1 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
- 8) Oil collection basin



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

- 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 and brush the burner strongly in order to remove any food residual. Remove the ash collection drawers and the gravy/oil collection tank (X Fig. 3), empty and wash them.

N.B. After cleaning, insert the burner on the extension pipe very carefully (G Picture 1) in order to avoid violent strokes to the extension pipe or to the burner.

- 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.

IMPORTANT

After using detergents, rinse the plate and switch it on for a few seconds to let it dry. Periodically cover it with a film of oil or similar product for protection.

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.

INDEX

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	21
1.	Donnees techniques	22
1.1	Grille à pierre lavique à gaz série DOMINA 700 CaT. II (Gaz méthane ET GPL)	22
1.2	Caractéristiques techniques	22
2.	Instructions pour l'installation	22
2.1	Plaquette d'identification du grille à pierre lavique à gaz série DOMINA 700	22
2.2	Legislation a respecter	23
2.3	Lieu d'installation	23
2.4	Mise en place	23
2.5	Montage des plaques sur une base ou un support	23
2.6	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs, bruleurs, veilleuse et vis du minimum (Valable pour grille à pierre lavique serie DOMINA 700) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P	23
2.7	Tableau II: Donnees techniques gaz, pression, gicleurs, bruleurs, veilleuse et vis du minimum (Valable pour grille à pierre lavique serie DOMINA 700) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P ...	24
2.8	Raccordement a l'installation du gaz	24
2.8.1	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	24
2.9	Comment obtenir un debit thermique nominal	24
2.9.1	Controle de la pression en amont (Pe)	25
2.9.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	25
2.9.3	Reglage du debit thermique minimum	25
2.9.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	25
2.10	Controle du fonctionnement	25
2.11	Informations de l'usager	25
3.	Transformation pour le fonctionnement avec un autre type de gaz	25
3.1	Changement du gicleur de la veilleuse	25
3.2	Changement du gicleur du bruleur	25
3.3	Changement de la vis de minimum "by-pass"	26
4.	Changement des composants plus importants	26
5.	Instructions pour l'usager	27
5.1	Utilisation de la grille à pierre-lavique	27
5.2	Allumage de la veilleuse	27
5.3	Allumage du brûleur	27
5.4	Cuisson sur la grille à pierre lavique	27
5.5	Nettoyage	27
6.	Entretien et nettoyage	28
	SCHEMAS D'INSTALLATION	47

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.

MESURES À PRENDRE EN PRÉVISION D'UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ

Nettoyer à fond tout l'appareil et passer un chiffon à peine imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier de façon à appliquer un voile protecteur.

LE TYPE DE BUSE INDIQUÉ DANS LES TABLEAUX EST LE FRUIT DE TESTS RIGoureux EN LABORATOIRE. UN ÉVENTUEL REMPLACEMENT PAR UN AUTRE TYPE DE BUSE FERAIT DÉCHOIR TOUT DROIT À LA GARANTIE ET N'APPORTERAIT AUCUNE AMÉLIORATION DES PERFORMANCES OU DU MONTAGE DES BUSES.

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 DOMINA 700 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	PLAQUE			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	
GPL477-GPLA477	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL477P-GPLA477P	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL777-GPLA777	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60
GPL777P-GPLA777P	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60

P = Poisson *HAUTEUR TOTALE = 425 mm.

1.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Structure portante en acier inox AISI 304, montée sur des pieds réglables en hauteur et tampon d'appui en aoutchouc.

- Robinet en laiton estampé, doté de soupape de sécurité.
- Lèchefrites en acier inoxydable AISI 304.
- Grille pour viande et grille pour poisson (mod. p), réglable en hauteur par rapport à la source de chaleur.
- Les manettes des robinets sont en matériau athermique.

2.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

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 et 2.6 - 2.7.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 90° 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 DOMINA 700

Cette notice concerne les grille à pierre lavique du type A Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1 et 2.6.

Conformément aux normes EN437 et EN 203 1ère partie, 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.		Matr.N°	
V	Hz	kW	Type tipo
IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE
DE	LU		
Cat. II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+
P n 20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37
			20,20,50/50
			20,29/37
			mbar
PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH
Cat. II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P
P n 20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50
			mbar
ΣQn (Hi)	KW	G20 m³/h	G30 Kg/h
		G25 m³/h	G31 Kg/h

2.2 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.

2.3 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.

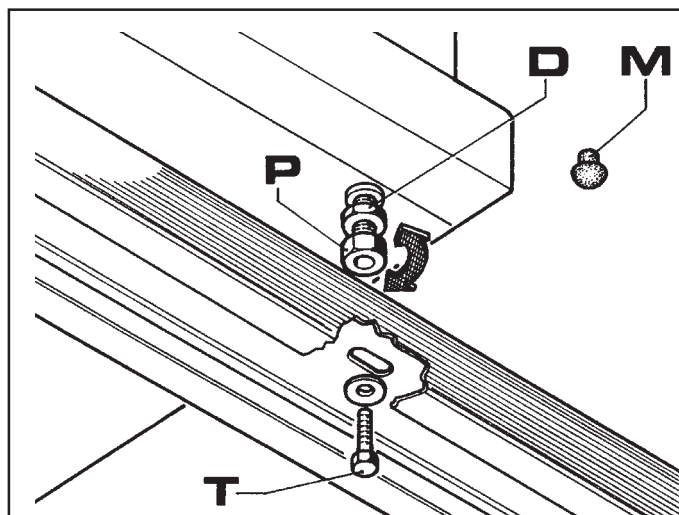
2.4 MISE EN PLACE

- 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.

2.5 MONTAGE DES PLAQUES SUR UNE BASE OU UN SUPPORT

Toutes les plaques sont équipées de pieds réglables en hauteur (P) :

- Si l'appareil est installé simplement sur une table, vissez ou dévissez les pieds (P) comme illustré sur la figure ci-contre, jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Pour empêcher qu'ils ne glissent, enfillez les tampons en caoutchouc (M) dans les trous inférieurs des pieds.
- Si l'appareil doit être encastré dans une base ou un support, réglez les pieds (P) comme illustré sur la figure jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Fixez ensuite les pieds par en-dessous à travers les vis M5 (T) et la rondelle comme illustré dans la Fig. 8.



2.6 TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS, BRULEURS, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (VALABLE POUR GRILLE À PIERRE LAVIQUE SERIE DOMINA 700) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P

PAYS	CATEGORIE GICLEUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			1 BRULEUR		BY-PASS PEL COPREC		VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLEUR AVEC 21 S		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ømm.Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm.	MARQUE	"targhet" MARQUE	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G 20	20	17	15	195 K	10	180	180	36	19	4,4	7,3	3,50	772	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	25 30	195 K	10	180	180	36	19 23,8	4,4 5,4	7,3	3,50	772 822	-
FRANCE, BELGIQ.,PORTUG. LUXEMBOURG	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	135 K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	7,3	3,50	226 298	575 569

R.d.A. = Réglage de l'air primaire
*Régulateur de pression exclu

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm
K = Gicleur court l = 15 mm T.A. = Tout ouvert

2.7 **TABLEAU II: DONNEES TECHNIQUES GAZ, PRESSION, GICLEURS, BRULEURS, VEILLEUSE ET VIS DU MINIMUM (VALABLE POUR GRILLE À PIERRE LAVIQUE SERIE DOMINA 700) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P**

PAYS	CATEGORIE GICLÉUR	TYPE DE GAZ	PRESSION GAZ EN AMONT mbar			2 BRULEURS		BY-PASS		VEILLEUSE	PRESSION GAZ AU GICLÉUR AVEC 21 S		DEBIT THERMIQUE NOM. kW (1)		CONSOMMATION GAZ (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Type MARQUE	R.d.A. X mm.	Ø mm. MARQUE	Ø mm. MARQUE		Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min.	l/h	g/h
PORTUGAL LUXEMBOURG	2H 2E	G 20	20	17	15	195 K	10	180	180	36	19,0	44	2x7,3	2x3,5	1544	-
FRANCE BELGIQUE	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	25 30	195 K	10	180	180	36	19,0 23,8	44 54	2x7,3	2x3,5	1544 1644	-
FRANCE LUXEMBOURG BELGIQUE-PORTUGAL	3+	G 30 G 31	29 37	20 25	35 45	135K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	62 7,5	2x7,3	2x3,5	452 596	1150 1138

R.d.A. = Réglage de l'air primaire
*Régulateur de pression exclu

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 200 W environ. Marquage gicleur Ø 1/100 mm
K = Gicleur court l = 15 mm
T.A. = Tout ouvert

2.8 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 2.9.1).
- 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, vérifier l'absence de fuites sur les raccords avec les instruments adéquats ou à travers le système de l'eau savonneuse.

2.8.1 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.

2.9 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.

2.9.1 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).

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.9.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI) FIG. 2

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.

2.9.3 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.

2.9.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II paragraphe 2.6 et 2.7.

Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II paragraphe 2.6 et 2.7.

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."

2.10 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.

2.11 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. TRANSFORMATION POUR LE FONCTIONNEMENT AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ

Enlever le bac des cendres (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, by pass, 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),
- Enlever le bac des cendres.
- Démontez la glissière du lèchefrites.

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 avec les instruments adéquats ou à travers le système de l'eau savonneuse.

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).
- Remontez le tiroir (poste T Fig. 3).

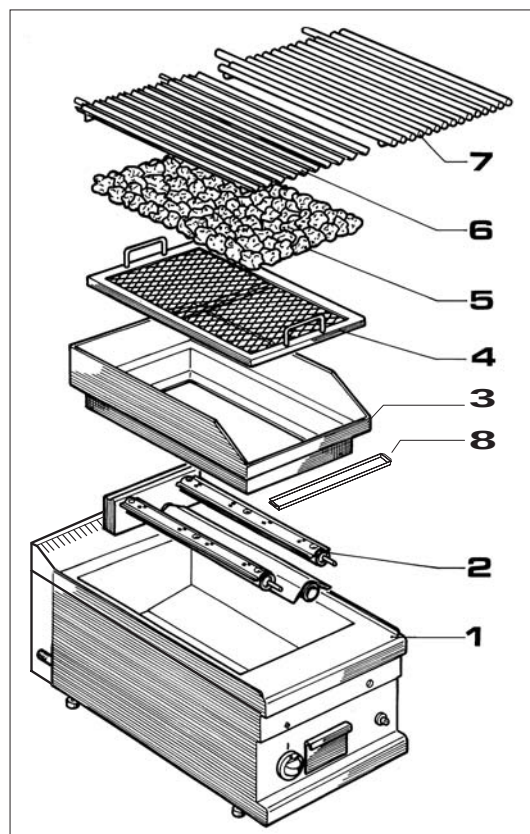
5.1 UTILISATION DE LA GRILLE À PIERRE-LAVIQUE

- 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
- 8) Lèchefrites

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

- 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 BRÛLEUR

- 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, laisser chauffer la pierre lavique pour 12 - 15 minutes, et mettre 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" ôter 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 ôter le brûleur à gaz comme indiqué dans la Fig. 1. Lever les grilles de cuisson et le brasier pare-giclée; le brûleur à gaz doit être brossé énergiquement en enlevant tous les restes de nourriture qui l'ont incrusté pendant la cuisson. Retirer les bacs des cendres et le lèchefrites (X Fig. 3), les vider et les nettoyer.

N.B.

Après le nettoyage, faire attention pendant le remontage du brûleur sur le tuyau de rallonge (G Fig. 1); cette opération doit être faite gracieusement au fin d'éviter des coups violents au tuyau de rallonge ou au brûleur.

- 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.

IMPORTANT

Après l'utilisation de détergents, rincez la plaque et laissez-la sécher en l'allumant quelques instants. Etalez périodiquement un léger voile d'huile pour la protéger.

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.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeinehinweise	30
1.	Technische Daten	31
1.1	Gas Lavastein Grill Der DOMINA 700 Linie Kat. II (Methangas Und Flüssiggas)	31
1.2	Technische Merkmale	31
2.	Installationsanleitungen	31
2.1	Informationen Zu Den Gas Lavastein Grill Der Linie	31
2.2	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	32
2.3	Installationsort	32
2.4	Aufstellung	32
2.5	Montage Von Top-geräten Auf Untergestellten Oder Kragstrukturen	32
2.6	Tabelle II: Technische daten über: gas, druck, brennerdüsen, leitflamme und kleinststufen- einstellungsschraube (Gelten Für Gas .. Lavastein Grill Der DOMINA 700 Linie) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P	32
2.7	Tabelle II: Technische daten über: gas, druck, brennerdüsen, leitflamme und kleinststufen einstellungsschraube (Gelten Für Gas Lavastein Grill Der DOMINA 700 Linie) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P	33
2.8	Anschluss An Die Gasanlage	33
2.8.1	Abgasung In Eine Rauchhaube	33
2.9	Erreichen Der Nennwärmeleistung	33
2.9.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe)	34
2.9.2	Kontrolle Des Druckes An Der Düse (Pi)	34
2.9.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung	34
2.9.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	34
2.10	Betriebskontrolle	34
2.11	Vorbereitung Des Verwenders	34
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart	34
3.1	Austauschen Der Leitflammenbrennerdüse	34
3.2	Austauschen Der Brennerdüse	34
3.3	Austauschen Der Kleinststufen-einstellungsschraube (By-pass)	35
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	35
5.	Anweisungen An Den Verwender	36
5.1	Benutzung Des Gas Lavastein Grills	36
5.2	Anzünden Des Leitflammenbrenners	36
5.3	Anzünden Des Brenners	36
5.4	Kochen Auf Dem Lavastein Grill	36
5.5	Reinigung	36
6.	Wartung Und Reinigung	37
	INSTALLATIONSPLÄNE	47

ALLGEMEINEHINWEISE

- **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.

MASSNAHMEN IM FALLE EINES LÄNGEREN GERÄTESTILLSTANDS.

Nachdem das Gerät gut gereinigt wurde, ein leicht mit Vaselineöl getränktes Tuch energisch über die gesamte Stahlfläche wischen, um einen Schutzfilm aufzutragen.

DER IN DEN TABELLEN ANGEFÜHRTE DÜSENTYP IST DAS ERGEBNIS STRENGER LABORTTESTS. EINE AUSWECHSLUNG DURCH ANDERSARTIGE DÜSENTYPEN BEWIRKT DAHER NICHT NUR DAS UNWIRKSAMWERDEN JEDER GARANTIE, SONDERN FÜHRT ZU KEINERLEI VERBESSERUNG DER LEISTUNGEN ODER DER MONTAGE SOLCHER NICHT.

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 GAS LAVASTEIN GRILL DER DOMINA 700 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*	PLATTE B x T			FLÜSSIGGAS G30/G31 g/h	METHAN H G20 m³/h	METHAN L G25 m³/h	
GPL477-GPLA477	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL477P-GPLA477P	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL777-GPLA777	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60
GPL777P-GPLA777P	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60

P = Fisch

*GESAMTHÖHE = 425 mm.

1.2 TECHNISCHE MERKMALE

Tragstruktur aus rostfreiem Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen mit Gummi-Aufstandfläche montiert..

- HAHN aus gesenkgeschmiedetem Messing, mit Sicherheitsventil.
- Fangschale für Saft und Fett aus Edelstahl AISI 304.
- Fleischrost und Fischrost inklusive (Mod. P), im Verhältnis zur Feuerstelle höhenverstellbar.
- HAHNGRIFFE aus athermischem Material.

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 und 2.6 - 2.7.

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 90°C standhalten und feuerfest sein. Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Innoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße 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 LINIE

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

Siehe Tabelle 1.1 und 2.6 - 2.7.

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

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

Mod.						Matr.N°	
V	Hz	kW		Type	tipo		
IT-GR-GB-ES-IE-PT		IS-MT-CY		PL	FR - BE		DE
LU							
Cat.	II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+	II2ELL3B/P	I2E; I3+	
P n	20,29/37	30/30	20/37	20/25,29/37	20,20,50/50	20,29/37	mbar
PT		NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO				NL	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3B/P				II2L3B/P	II2H3B/P
P n	20,50/67	20,30/30				25,30,30	20,50/50
ΣQn (Hi)		KW	G20		m³/h	G30	
			G25		m³/h	G31	
						Kg/h	
						Kg/h	

2.2 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.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

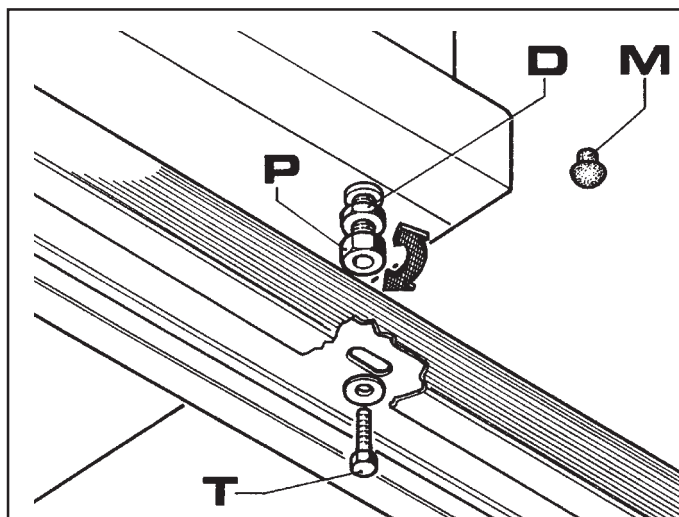
2.4 AUFSTELLUNG

- 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.

2.5 MONTAGE VON TOP-GERÄTEN AUF UNTERGESTELLEN ODER KRAGSTRUKTUREN

Alle Top-Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen (P) ausgestattet:

- Soll das Gerät frei auf einem Tisch oder einer Aufstandfläche aufgestellt werden, die Füße (P) laut Abbildung so lange aus- oder einschrauben, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) zur Sperrung des Fußes festziehen. Um das Abrutschen zu verhindern, die Gummistopfen (M) in die unteren Löcher der Füßchen einstecken.
- Soll das Gerät auf einer auskragenden Unterlage oder Halterung befestigt werden, die Füßchen (P) einregulieren, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) festziehen, um die Füßchen zu sperren. Danach von unter her mit den M5-Schrauben (T) und den entsprechenden Unterlegscheiben durch abbildungsgemäßes Aufschrauben festmachen.



2.6 TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (GELTEN FÜR GAS LAVASTEIN GRILL DER DOMINA 700 LINIE) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			1 BRENNER		BY-PASS PEL COPREC		LEIT-FLAMME "targhet" MARKIERUNG	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 21 S		NENNWÄRME-LEISTUNG kW (1)		GAS-VERBRAUCH (15°C)	
			Nennldr.	Min.	Max.	Ø mm. Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ø mm. MARKIERT	Ø mm. MARKIERT		Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G 20	20	17	25	195 K	10	180	180	36	19	4,4	7,3	3,5	772	-
BELGIEN FRANKREICH	2LL	G 25	20	18	25	215 K	10	180	180	36	18,6	3,0	7,3	3	898	-
DEUTSCHLAND	2E+	G 20* G 25	20 25	17 17	25 30	195 K	10	180	180	36	19,0 23,8	4,4 5,4	7,3	3,5	772 822	-
BELGIEN FRANKREICH	3B/P	G 30* G 31	50	42,5	57,5	115 K	13	85	85	19	49,5	11,2	7,3	3,5	226 262	575 497
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	135K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	7,3	3,5	226 298	575 569

P.L.E. = Primärlufteinstellung
*Ausgeschlossen Druckregler

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
K = kurze Düse TA = Alles offen

2.7

TABELLE II: TECHNISCHE DATEN ÜBER: GAS, DRUCK, BRENNERDÜSEN, LEITFLAMME UND KLEINSTUFEN-EINSTELLSCHRAUBE (GELTEN FÜR GAS LAVASTEIN GRILL DER DOMINA 700 LINIE) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P

LAND	DÜSEN-KATEGORIE	GASART	GAS-VORDRUCK mbar			2 BRENNERS		BY-PASS PEL COPREC		LEIT- FLAMME	GASDRUCK AN DER DÜSE MIT 21 S		NENNWÄRME- LEISTUNG kW (1)		GASVERBRAUCH (15°C)	
			Nenndr.	Min.	Max.	Ømm.Typ MARKIERT	P.L.E. X mm.	Ømm. MARKIERT	"TARGHET" MARKIERUNG		Max. mbar	Min. mbar	100%	Mind. Wär. leist.	l/h	g/h
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	2H 2E	G 20	20	17	25	195 K	10	180	180	36	19,0	44	2x7,3	2x3,5	1544	-
DEUTSCHLAND	2L	G 25	20	18	25	215 K	10	180	180	36	18,6	30	2x7,3	2x3	1796	-
BELGIEN FRANKREICH	2E+	G20* G25	20 25	17 17	25 30	195K	10	180	180	36	19 23,8	44 54	2x7,3	2x3,5	1544 1644	-
DEUTSCHLAND SCHWEIZ, ÖSTER.	3B/P	G30* G31	50	42,5	57,5	115K	13	85	85	19	49,5	11,2	2x7,3	2x3,5	452 524	1150 954
BELGIEN FRANKREICH	3+	G30 G31	29 37	20 25	35 45	135K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	2x7,3	2x3,5	452 596	1150 1138

P.L.E. = Primärlufteinstellung
*Ausgeschlossen Druckregler

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme ca. 200 W. Düsenmarkierung Ø 1/100 mm
K = kurze Düse TA = Alles offen

2.8 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. 2.9.1).
- 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 dem Anschluss an das Gasversorgungsnetz mit einem entsprechenden Prüfgerät oder mit Seifenwasser kontrollieren, dass keine Leckstellen vorhanden sind.

2.8.1 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 m³/h • kW Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.9 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.

2.9.1 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 und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

2.9.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI) ABB. 2

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.

2.9.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der "kalibrierten" Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die laut Tabelle II.

2.9.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II Kap. 2.6 und 2.7 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".

2.10 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.

2.11 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

Den Asche-Fangkasten entfernen. (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, by pass, 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;
- Den Asche-Fangkasten entfernen.
- das Stirnbrett mit dem Drehknopf des Hahn 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 oder mit Seifenwasser kontrollieren, dass keine Leckstellen vorhanden sind.

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.

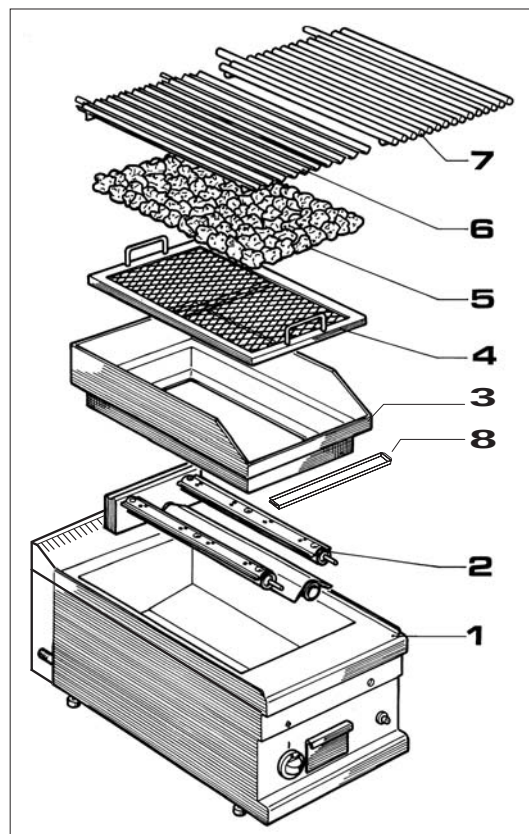
5.1 BENUTZUNG DES GAS LAVASTEIN GRILLS

- 1) Struktur des Geraets
- 2) Gasbrenner
- 3) Kohlenbecken mit Spritzschutz
- 4) Lavastein Halterrost
- 5) Lavastein
- 6) Rost fuer Fleischkochen
- 7) Rost fuer Fischkochen
- 8) Ölfangschale

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

- 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 Anziünden 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 hoechsten Punkt angezuendet hat, wie im vorherigen Abschnitt gezeigt, das Lavagestein ist 12- 15 Minuten zu erwaermen 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 hoechsten Punkt zu erwaermen, bevor man das Fleisch auf den Rost legt.

5.5 REINIGUNG

Um das Lavastein Gril voellig zu reinigen, ist die folgende Reihe zu folgen: zuerst den Kochenrost (6 oder 7) herausnehmen, dann das Grill, das als Behaelter des Lavagasteins 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, im Gegenteil ist der Gasbrenner energisch zu buersten, so dass er von den Essenruckstaenden, die ihn waehrend des Kochens verkrustet haben, ganz gereinigt wird.

Die Asche-Fangkaesten und die Saft/Fett-Fangschale (X Abb. 3) herausziehen, entleeren und waschen.

Achtung:

nach der Reinigung ist der Brenner auf das Verlaengerungsrohr hineinzustecken, aber man muss diesen Arbeitsgang mit grosser Aufmerksamkeit tun, so dass das Verlaengerungsrohr und der Brenner keine Schlaege bekommen.

- 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.

WICHTIG

Nach Verwendung von Reinigungsmitteln muß die Platte nachgespült und zum Trocknen einige Sekunden lang angeheizt werden. Von Zeit zu Zeit einen Ölfilm oder einen gleichwertigen Schutzfilm auftragen.

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.

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Observaciones generales	39
1.	Datos técnicos	40
1.2	Características técnicas	40
1.1	Parrilla de piedra lavica de gas serie DOMINA 700 Cat. II (Gas metano y G.PL.)	40
2.	Instrucciones para la instalación	40
2.1	Informaciones sobre el parrilla de piedra lavica de gas serie DOMINA 700	40
2.2	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	41
2.3	Lugar de instalación	41
2.4	Ubicación	41
2.5	Montaje aparatos top sobre bases o soportes voladizos	41
2.6	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo (Válido para parilla de piedra lavica serie DOMINA 700) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P ...	41
2.7	Tabla II: Datos técnicos gas, presión, inyectores quemador, piloto y tornillo del mínimo (Válido para parilla de piedra lavica serie DOMINA 700) GPL777-GPLA777-GPL777P-GPLA777P ...	42
2.8	Conexión de la instalación del gas	42
2.8.1	Descarga de los productos de combustión bajo una campana de aspiración.	42
2.9	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	42
2.9.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	43
2.9.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	43
2.9.3	Regulación de la capacidad térmica mínima	43
2.9.4	Control para el funcionamiento a gas líquido	43
2.10	Control del funcionamiento	43
2.11	Introducción del usuario	43
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	43
3.1	Sustitución del inyector del quemador piloto	43
3.2	Sustitución del inyector del quemador	44
3.3	Sustitución del tornillo del mínimo; by pass	44
4.	Sustitución de los componentes más importantes	44
5.	Intrucciones para el usuario	45
5.1	Utilización de la parrilla de piedralávica	45
5.2	Encendido del quemador piloto	45
5.3	Encendido del quemador	45
5.4	Coccion sobre la parrilla de piedra lavica	45
5.5	Limpieza	45
6.	Mantenimiento	46
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	47

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.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE QUE EL APARATO NO SE UTILICE DURANTE MUCHO TIEMPO.

Tras haber limpiado bien la máquina, pase enérgicamente por todas las superficies de acero un paño empapado de aceite de vaselina, de modo que se extienda una capa protectora.

EL TIPO DE BOQUILLA INDICADA EN LAS TABLAS ES FRUTO DE RIGUROSAS PRUEBAS DE LABORATORIO, POR LO QUE UNA SUSTITUCIÓN CON OTRO DIFERENTE, ADEMÁS DE ANULAR CUALQUIER GARANTÍA, NO APORTA NINGUNA MEJORA EN LAS PRESTACIONES O EN EL MONTAJE.

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 toda responsabilidad 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 DOMINA 700 CAT. II (GAS METANO Y 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 L x P x A*	PLANCHA L x P			GPL G30/G31 g/h	METANO H G20 m³/h	METANO L G25 m³/h	
GPL477-GPLA477	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL477P-GPLA477P	A	400x735x330	350x500	G 1/2"	7,3	575 - 569	0,772	0,772	30
GPL777-GPLA777	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60
GPL777P-GPLA777P	A	700x735x330	650x500	G 1/2"	14,6	1150 - 1138	1,540	1,796	60

P = Pescado *ALTURA TOTAL = 425 mm.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, montada sobre patas de altura regulable, y con superficie de apoyo de goma.

- LLAVE de latón moldeado, dotada de válvula de seguridad.
- Depósito de recogida de salsas y grasas de acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla para carnes y para pescado (mod P), ajustable en lo alto con respecto al caudal de calor.
- MANIVELAS GRIFOS de material atérmico.

2.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

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 y 2.6)

OBSERVACIONES:

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 90°C y debe ser incombustible.

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventual 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 DOMINA 700.

El presente manual es válido para nuestros Parrilla de piedra lavica de la Serie DOMINA 700 tipo A Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.).

Véase la tabla 1.1 y 2.6.

La placa según las normas

EN 437y EN 203 parte 1 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.

Mod.		Matr.N°	
V	Hz	kW	Type tipo
IT-GR-GB-ES-IE-PT	IS-MT-CY	PL	FR - BE
DE	LU		
Cat. II2H3+	I3B/P	II2E3P	II2E+3+
20,29/37	30/30	20/37	20,25,29/37
20,20,50/50			
20,29/37 mbar			
PT	NO-SE-EE-LT-DK-LV-CZ-SK-SI-FI-TR-HR-BG-RO	NL	AT-CH
Cat. II2H3+	II2H3B/P	II2L3B/P	II2H3B/P
20,50/67	20,30/30	25,30,30	20,50/50
20,50/50 mbar			
ΣQn (Hi)	KW	G20 m³/h	G30 Kg/h
		G25 m³/h	G31 Kg/h

2.2 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.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

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

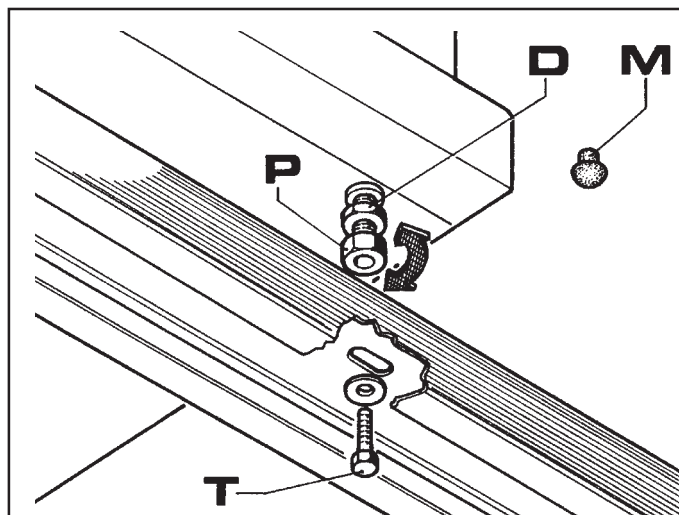
2.4 UBICACIÓN

- 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.

2.5 MONTAJE APARATOS TOP SOBRE BASES O SOPORTES VOLADIZOS

Todas las cocinas constan de patas de altura regulable (P):

- Cuando se trata de un aparato de sobremesa, hay que enroscar o desenroscar las patas (P) como se indica en la figura hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Para impedir que resbale, colocar en los agujeros inferiores de las patas los tapones de goma (M).
- Cuando se fija el aparato en una base o en un soporte de voladizo, hay que regular las patas (P) hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Fijar luego desde abajo con los tornillos M5 (T) con las arandelas correspondientes, enroscándolas en las patas como se indica en la figura.



2.6 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (VÁLIDO PARA PARILLA DE PIEDRA LAVICA SERIE DOMINA 700) GPL477-GPLA477-GPL477P-GPLA477P

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			1 QUEMADOR		BY-PASS PEL CORRECTO		PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON 21 S		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kw (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ø mm. Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ø mm. Tipo MARCADO		"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G 20	20	17	25	195K	10	180	180	36	19,0	4,4	7,3	3,5	772	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 •) G 31	29 37	20 25	35 45	135 K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	7,3	3,5	226 298	575 569
PORTUGAL	3+	G30 •) G 31	50 67	42,5 50	67 80	115 K	13	85	85	19	49,5 66,3	11,2 15,1	7,3	3,5	226 298	575 569

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire

K = Inyector corto

l = 15 mm.

TA = Todo abierto

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

2.7 TABLA II: DATOS TÉCNICOS GAS, PRESIÓN, INYECTORES QUEMADOR, PILOTO Y TORNILLO DEL MÍNIMO (VÁLIDO PARA PARRILLA DE PIEDRA LAVICA SERIE DOMINA 700) GPL777-GPLA777- GPL777P-GPLA777P

PAÍS Y CATEGORÍA	CATEGORÍA INYECTOR	TIPO DE GAS	PRESIÓN GAS ANTERIOR AL APARATO mbar			1 QUEMADOR		BY-PASS PEL CORRECI		PILOTO	PRESIÓN GAS AL INYECTOR CON 21 S		CAPACIDAD TÉRMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Mín.	Máx.	Ømm.Tipo MARCADO	R.d.A. X mm.	Ømm.Tipo MARCADO		"TARGHET" MARCADO	Máx. mbar	Mín. mbar	100%	C.T. Mín.	l/h	g/h
ESPAÑA PORTUGAL	2H	G 20	20	17	25	195K	10	180	180	36	19	4,4	2X7,3	2X7,3	1544	-
ESPAÑA PORTUGAL	3+	G30 • G 31	29 37	20 25	35 45	135 K	T.A.	100	100	19	28,6 36,4	6,2 7,5	2X7,3	2X7,3	452 596	1150 1138
PORTUGAL	3+	G30 • G 31	50 67	42,5 50	67 80	115 K	13	85	85	19	49,5 66,3	11,2 15,1	2X7,3	2X3,5	452 596	1150 1138

R.d.A. = Regulación de la entrada del aire

K = Inyector corto

l = 15 mm.

TA = Todo abierto

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto, unos 200 W. Marcación inyector Ø 1/100 mm.

2.8 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.
- 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.
- Tras la conexión a la red de gas, compruebe que no existen pérdidas en los puntos de empalme con instrumentos adecuados o con agua jabonosa.

2.8.1 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 m³/h* Kw C.T (Capacidad Térmica).

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

2.9 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.

2.9.1 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), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

2.9.2 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.

2.9.3 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.

2.9.4 CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II Cap. 2.6 y 2.7.

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."

2.10 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.

2.11 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

Quite el cajón de recogida de cenizas (T ilustración 3);uitar 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, by pass, 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;
- Quite el cajón de recogida de cenizas

- Desmontar el tablero delantero con el mando del termostato (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: con instrumentos adecuados o con agua jabonosa.

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).

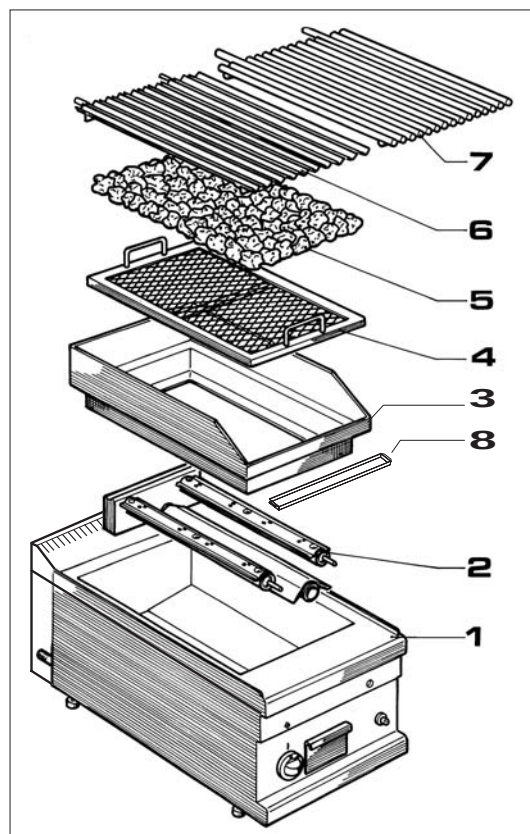
5.1 UTILIZACIÓN DE LA PARRILLA DE PIEDRALÁVICA

- 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
- 8) Depósito de recogida de aceite

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.

- 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, el quemador en cambio debe cepillarse con vigor para limpiarlo de los residuos de comida que lo han incrustado durante la cocción.

Extraiga los cajones de recogida de cenizas y el depósito de recogida de salsas/aceites (X fig. 3), vacíelos y lávelos.

N.B.

Después de la limpieza, prestar atención en volverlo a montar el quemador en el momento en que debe ser introducido sobre el tubo de prolongación (G ilustración 1); dicha operación debe ser introducido sobre el tubo de prolongación (G ilustración 1); dicha operación debe ser hecha con lentitud evitando dar golpes violentos al tubo de prolongación o al quemador.

- 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.

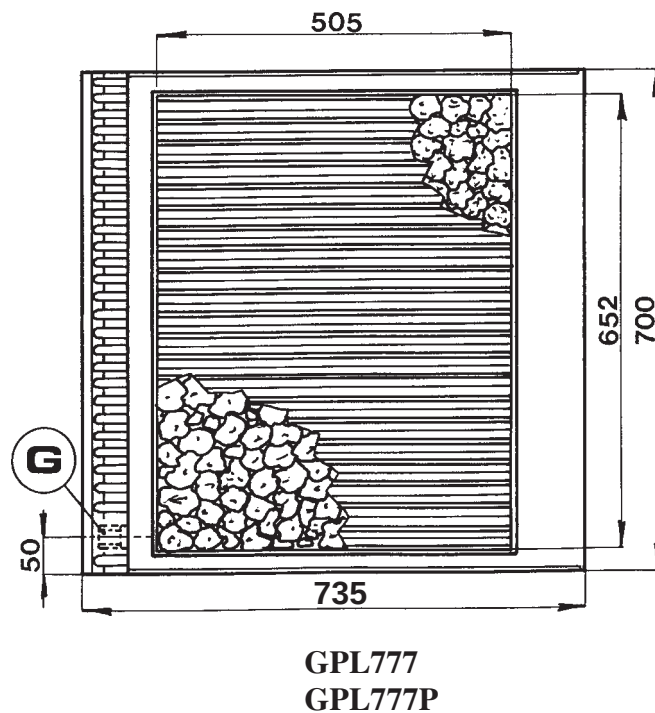
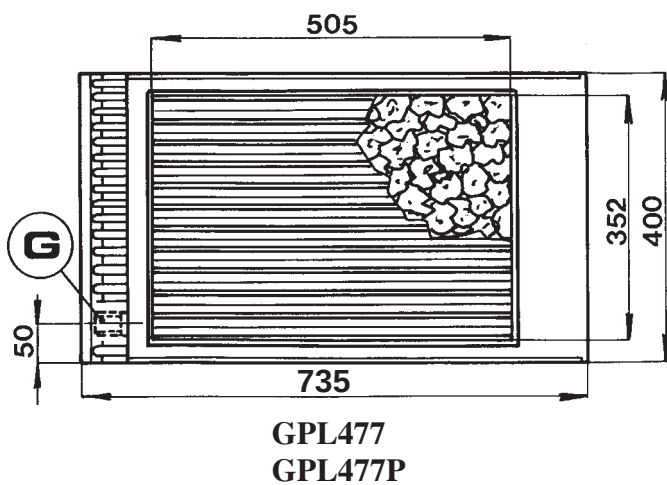
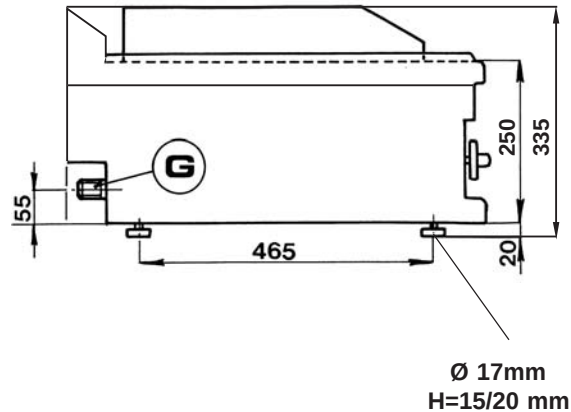
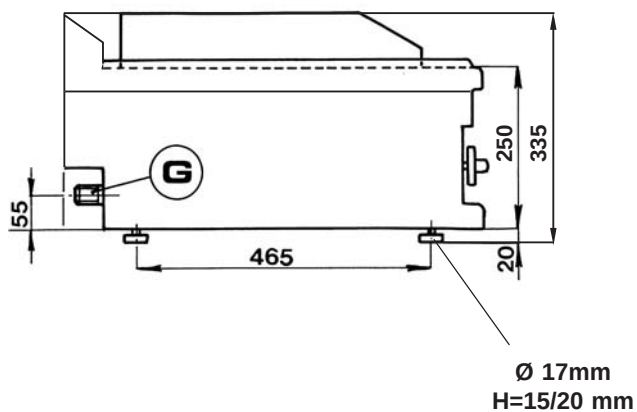
IMPORTANTE

Después del empleo de detergentes, enjuagar la plancha y encendiéndola algunos instantes, dejarla secar. Periódicamente extender una ligera capa de aceite u otro producto apto para la protección.

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.

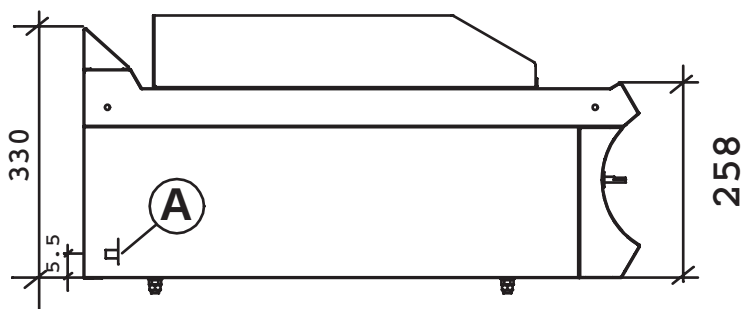
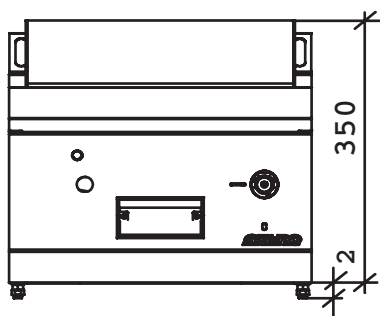
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



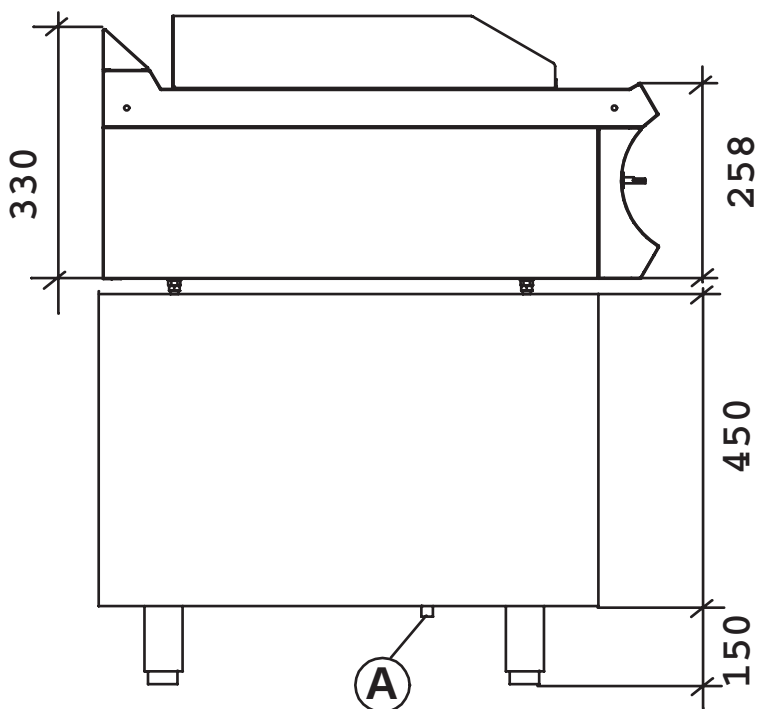
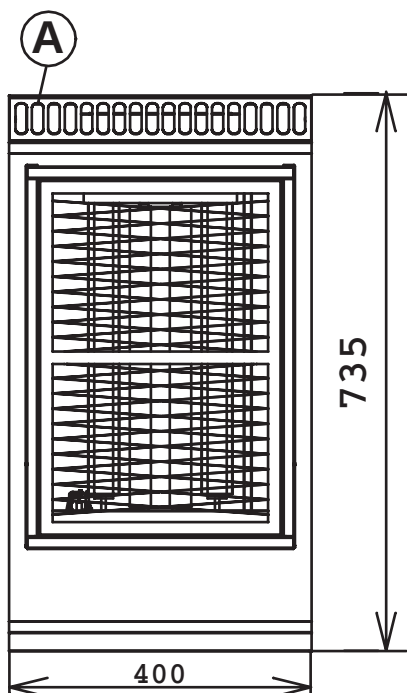
- G)** Attacco gas G 1/2"
 Gas connection G 1/2"
 Raccord gaz G 1/2"
 Gasanschluß G 1/2"
 Toma de gas G 1/2"

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

GPL477-GPL477P



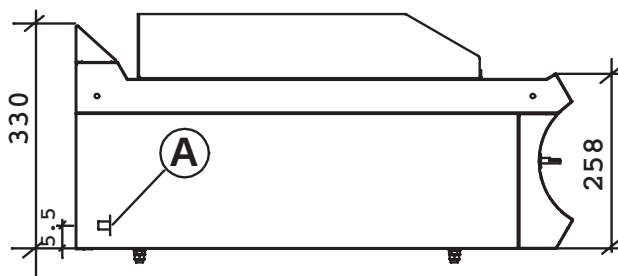
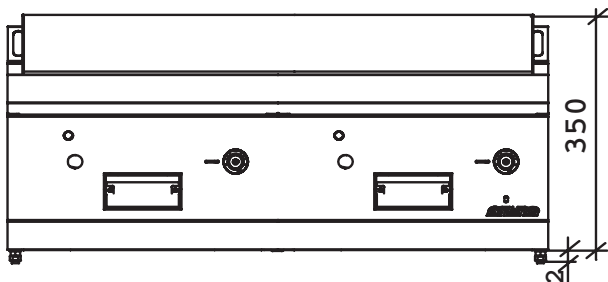
GPLA477-GPLA477P



- A)** 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"

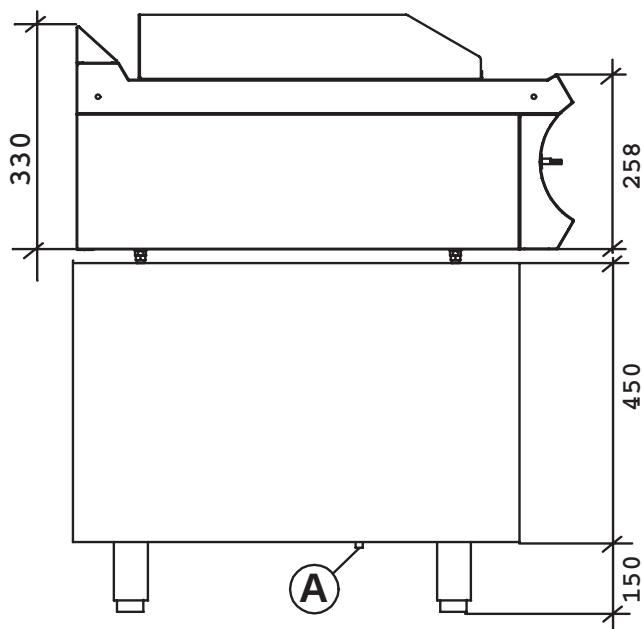
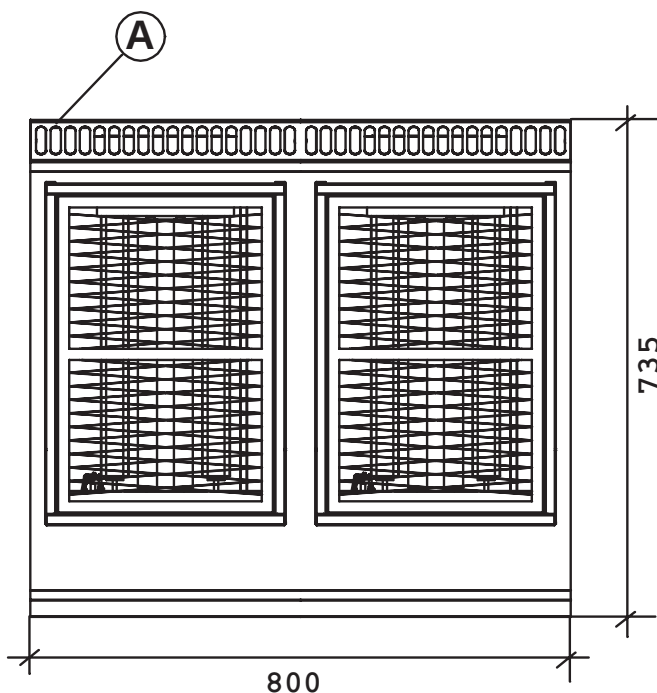
SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN

GPL777-GPL777P

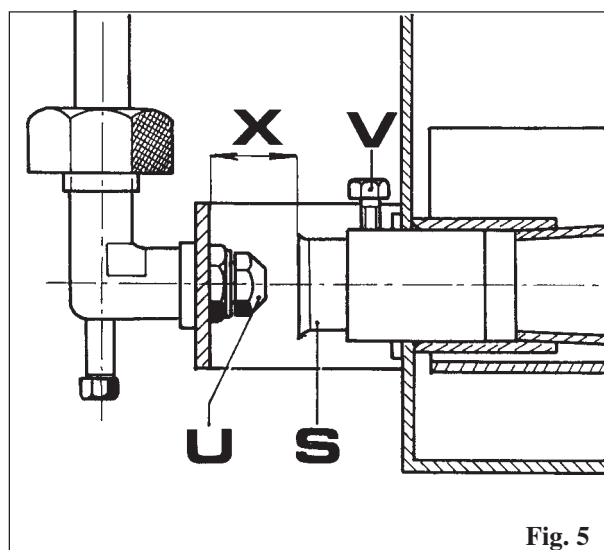
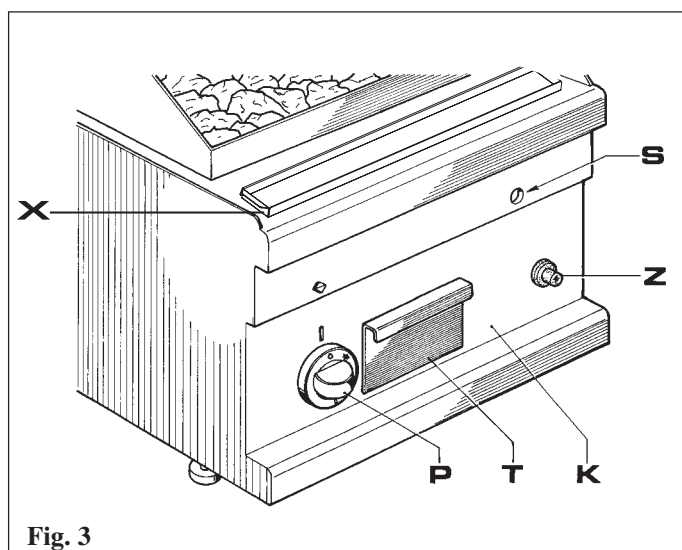
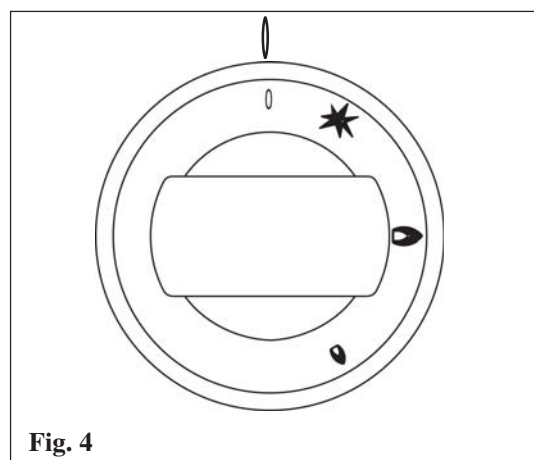
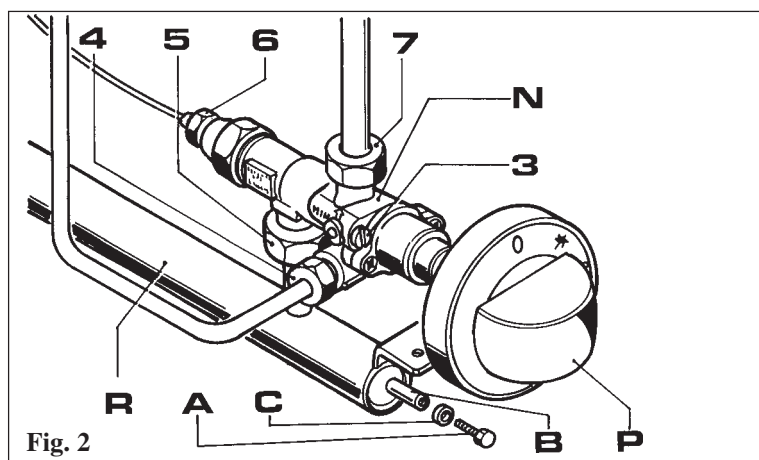
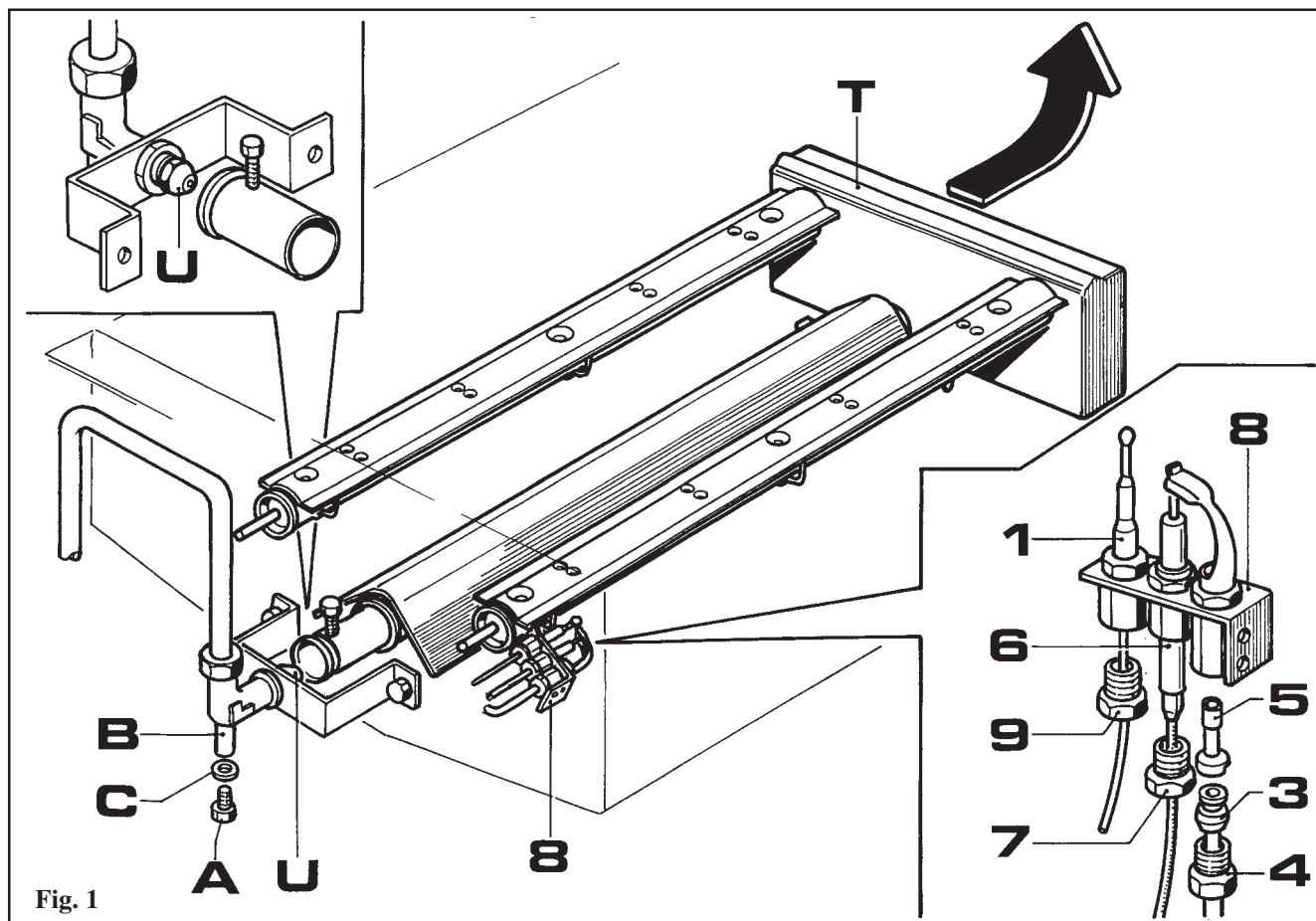


GPL777-GPL777P

GPL777-GPL777P



- A)** 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"



**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.