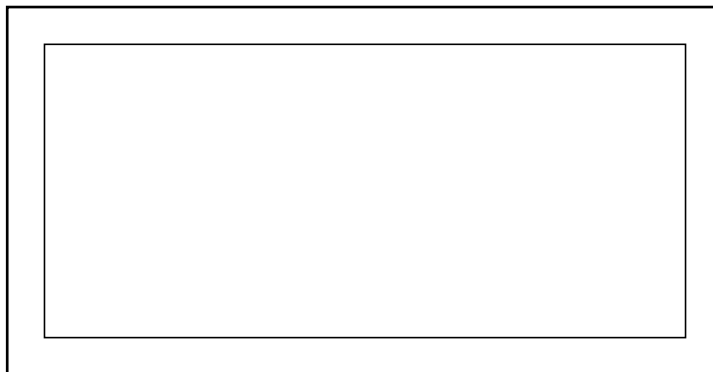




Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

BARBECUES A PIETRA LAVICA

ABH1001 • ABH1002

ACH1003 • ACH1004

ACH1001 • ACH1002

ADH1001 • ADH1002

AEH1001 • AEH1002

CARATTERISTICHE

Fornito da:

Data:

Servizio Clienti:



FAX

e-mail

INDICE

Rappresentazione schematica e dimensioni	pag. 4
---	--------

Caratteristiche degli apparecchi	9
---	---

Dati tecnici	9-10
---------------------	------

Istruzioni per l'installazione	11
---------------------------------------	----

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi	11
---	----

Montaggio	11
------------------	----

Luogo di installazione	11
Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	11

Installazione	11
----------------------	----

Procedure di installazione	11
Eliminazione gas di scarico	11

Messa in opera	12
-----------------------	----

Operazioni preliminari alla messa in opera	12
Messa in funzione	12
Verifica della potenza	12
Controllo pressione di entrata	12
Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico	12
Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido	12
Controllo della fiamma pilota	12
Controllo dell'aria primaria	12

Controllo funzioni	pag. 13
--------------------	---------

Avvertenze per l'installatore	13
-------------------------------	----

Funzionamento con altri tipi di gas	13
-------------------------------------	----

Sostituzione ugello del bruciatore principale	13
---	----

Sostituzione ugello del bruciatore pilota	13
---	----

Regolazione del minimo	13
------------------------	----

Manutenzione	14
---------------------	----

Sostituzione dei componenti	14
------------------------------------	----

Candeletta di accensione	14
--------------------------	----

Rubinetto	14
-----------	----

Termocoppia	14
-------------	----

Istruzioni per l'uso	15
-----------------------------	----

Prima cottura alla piastra	15
-----------------------------------	----

Accensione	15
-------------------	----

Accensione del bruciatore pilota	15
----------------------------------	----

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	15
--	----

Spegnimento	15
--------------------	----

Spegnimento durante il funzionamento normale	15
--	----

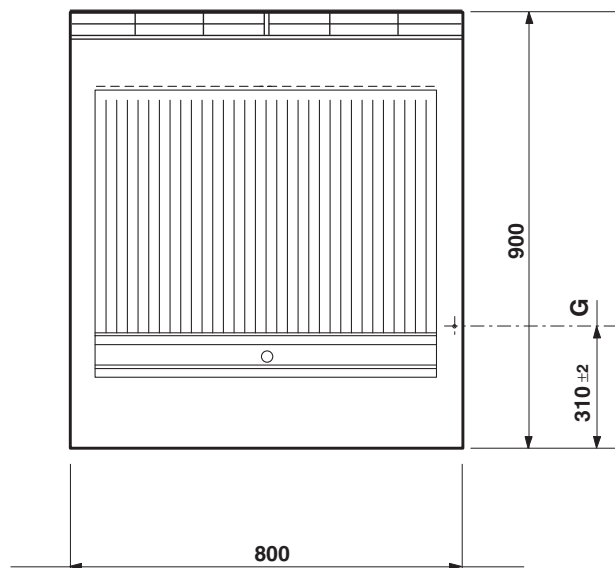
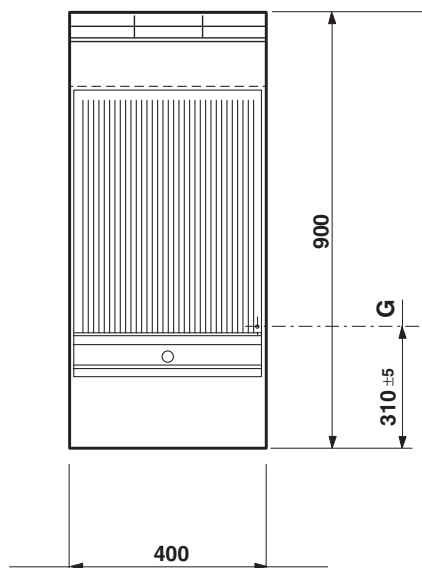
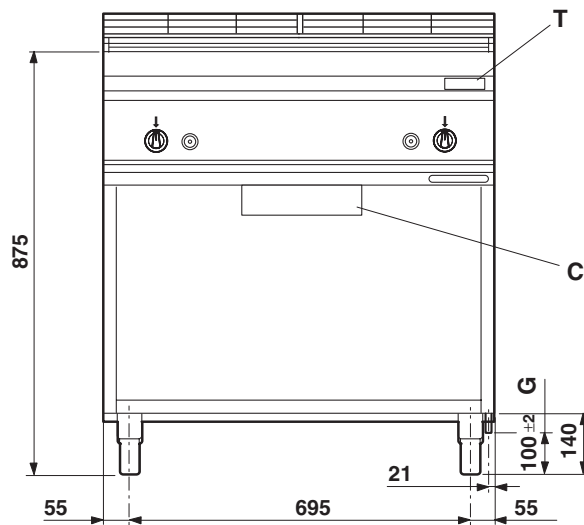
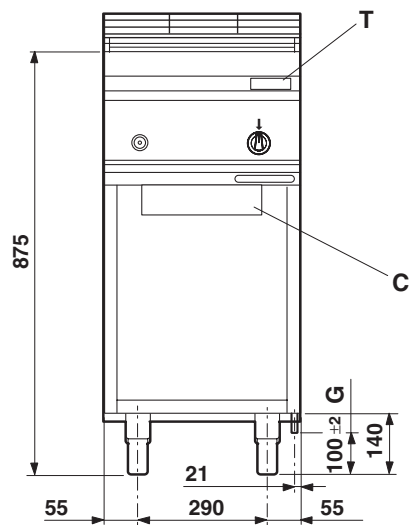
Spegnimento in caso di guasto	15
-------------------------------	----

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento	15
---	----

Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione	15
---	----

Avvertenza	16
-------------------	----

Rappresentazione schematica

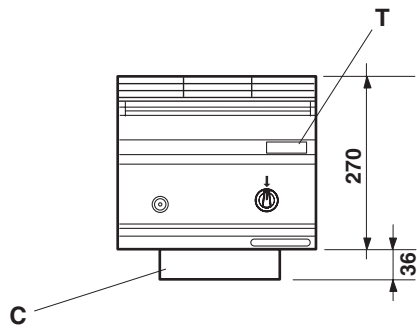


ADH10001

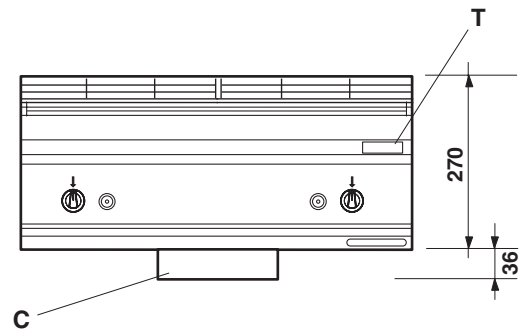
ADH10002

- C** Cassetto raccogliolio
- G** Allacciamento gas (3/4")
- T** Targhetta caratteristiche

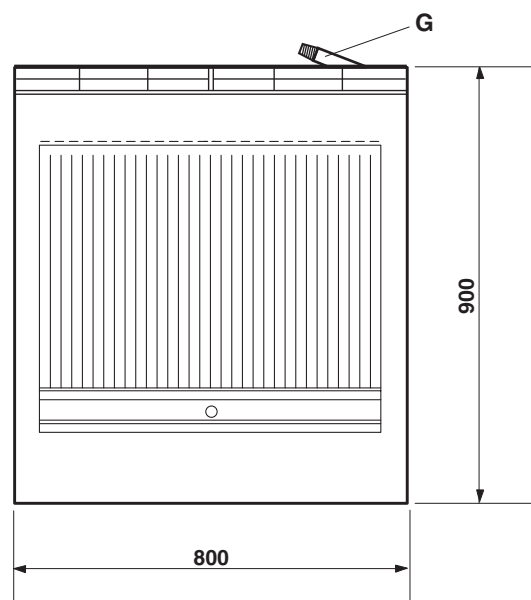
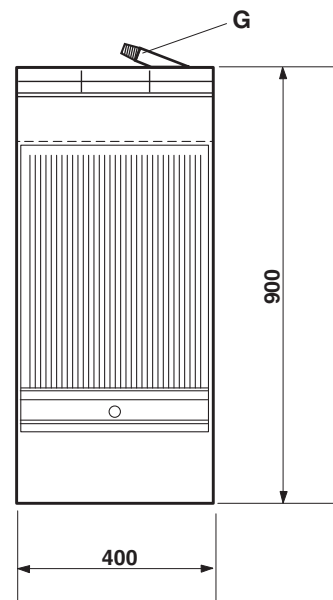
Rappresentazione schematica



AEH10001

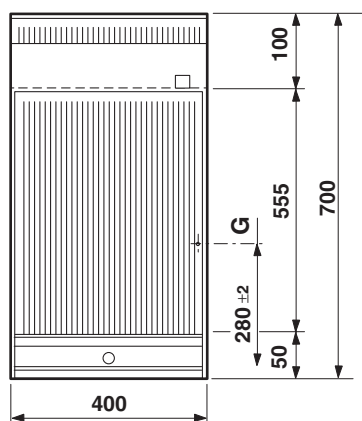
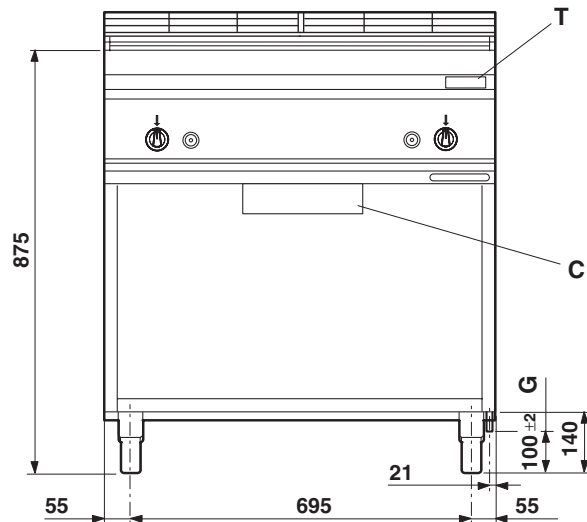
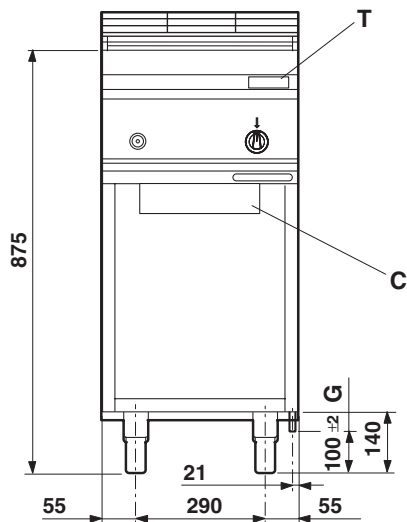


AEH10002

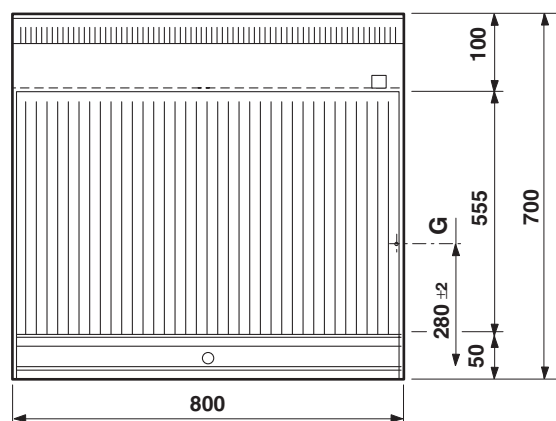


- C** Cassetto raccogliolio
- G** Allacciamento gas (3/4")
- T** Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica



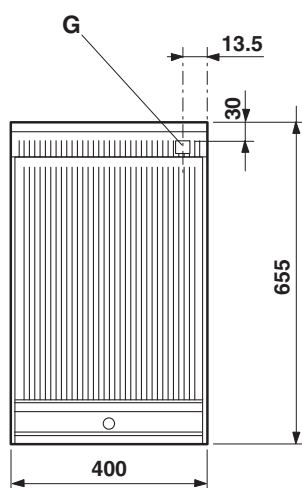
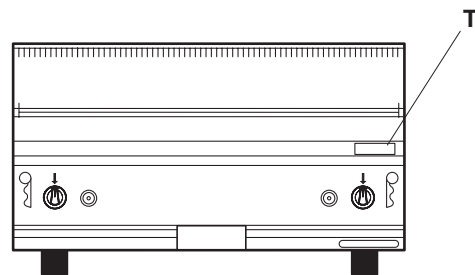
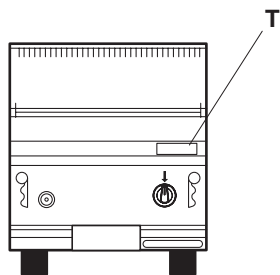
ACH10001



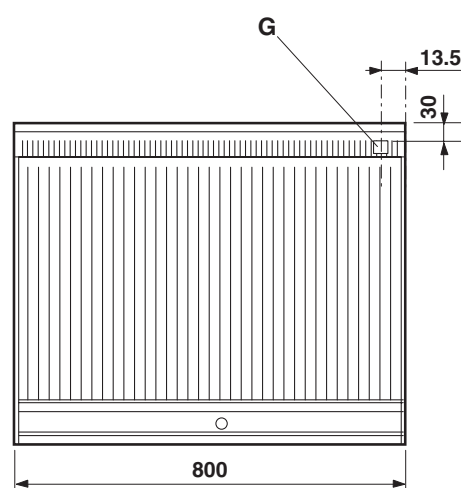
ACH10002

G Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica



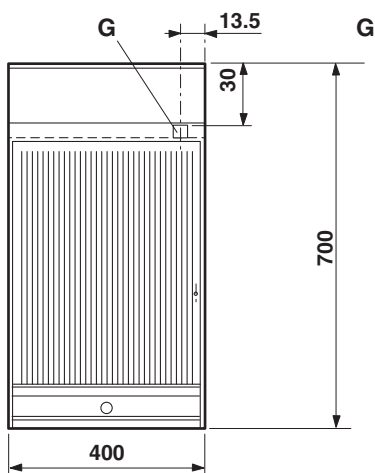
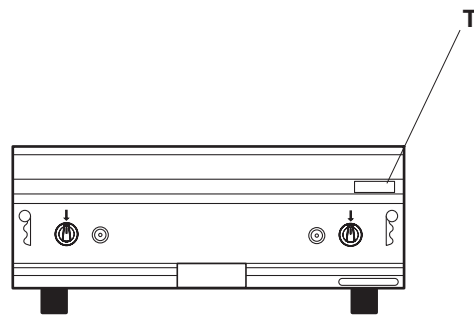
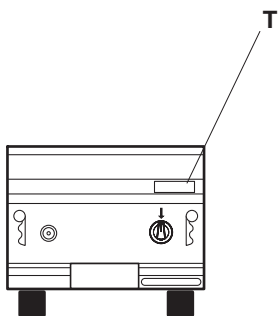
ABH10001



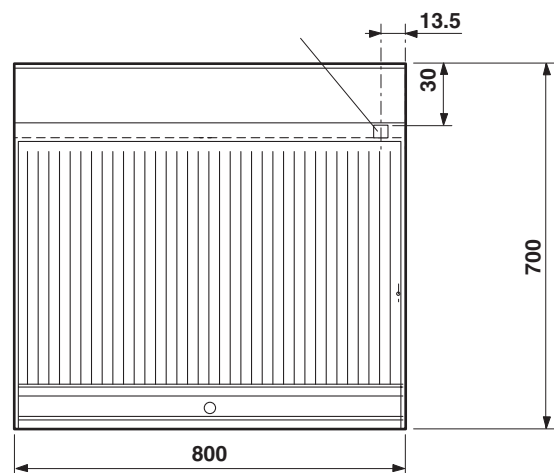
ABH10002

- G** Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica



ACH10003



ACH10004

- G** Allacciamento gas (1/2")
T Targhetta caratteristiche

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati ad un uso professionale.

L'installazione, la riparazione e l'utilizzo devono essere eseguiti da personale specializzato.

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le Ns. barbecues a pietra lavica predisposte per la categoria in tabella a pag. 10.

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (sul cruscotto comandi): in essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE ☐ FI ☐ DK ☐ CZ ☐ SK ☐ SI ☐
	II2H3+	P mbar	30	37	20	-	IT ☐ CH ☐ PT ☐
	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	ES ☐ IE ☐ GB ☐ GR ☐
	II2L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL ☐
0051	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE ☐
TIPO/TYPE	II2E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR ☐ BE ☐
MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT ☐ CH ☐
ART.	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU ☐
CE N.	II2H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
N.	II2H3+	P mbar	28	37	20	-	EE ☐ LV ☐ LT ☐
Σ Qn kW	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO ☐ MT ☐ CY ☐ IS ☐ HU ☐
MOD. m³/h	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY ☐
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:							
V AC	kW	Hz	MADE IN ITALY				
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.							G30/G31 30/37 mbar
							G20 20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. CE
ABH10001	Griglia a pietra lavica a gas	400 x 650 x 300	51BQ2911
ABH10002	Griglia a pietra lavica a gas - 2 zone di cottura	800 x 650 x 300	51BQ2911
ACH10003	Griglia a pietra lavica a gas	400 x 700 x 300	51BQ2911
ACH10004	Griglia a pietra lavica a gas - 2 zone di cottura	800 x 700 x 300	51BQ2911
ACH10001	Griglia a pietra lavica a gas	400 x 700 x 875	51BQ2911
ACH10002	Griglia a pietra lavica a gas - 2 zone di cottura	800 x 700 x 875	51BQ2911
ADH10001	Griglia a pietra lavica a gas	400 x 900 x 875	51BQ2911
ADH10002	Griglia a pietra lavica a gas - 2 zone di cottura	800 x 900 x 875	51BQ2911
AEH10001	Griglia a pietra lavica a gas	400 x 900 x 270	51BQ2911
AEH10002	Griglia a pietra lavica a gas - 2 zone di cottura	800 x 900 x 270	51BQ2911

3 - DATI TECNICI

TABELLA 1

TABELLA 1				
Modello		ABH10001 - ACH10003 ACH10001 - ADH10001 AEH10001		ABH10002 - ACH10004 ACH10002 - ADH10002 AEH10002
Categoria		II2H3+		
Tipo costruttivo				
Aria comburente		m³/h	14	28
Portata termica nominale		kW	9	18
Portata termica minima		kW	4	8
Pressione di allacciamento				
Gas metano 2H		G20	20 mbar	
Gas liquido 3+		G30/G31	30/37 mbar	
Valori di allacciamento gas				
Gas metano 2H		(HuB = 9.45 kWh/m³) m³/h	0.952	1.905
Gas liquido 3+		(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.704	1.409
Ugelli Ø 1/100 mm.				
Bruciatore principale	G20	potenza nominale	220	2 x 220
		-	regolabile	regolabile
	G30/31	potenza nominale	145	2 x 145
		-	-	-
N. ugelli bruciatore pilota				
		G20	35	2 x 35
		G30/G31	20	2 x 20
Aria primaria distanza "A"				
		Gas metano G20	20	20
		Gas liquido G30/G31	40	40

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

È inoltre previsto un cassetto raccoglislughi in acciaio inossidabile.

Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni di origine termica o meccanica.

Il bruciatore pilota è provvisto di iniettori regolabili.

La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera di acciaio e acciaio zincato.

La regolazione della temperatura è possibile tramite rubinetti completi di dispositivi di sicurezza; la regolazione va da una posizione minima ad una massima passando per livelli intermedi selezionabili a piacere.

I nostri griglie barbecues sono disponibili nella versione per pesce o per carne.

I modelli ABH10002 - ACH10004 - ACH10002 - ADH10002 - AEH10002 sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

MONTAGGIO

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo sotto una cappa aspirante.

È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure di sporlo accanto ad altre apparecchiature.

Occorre comunque mantenere una distanza minima di 200 mm. per le fiancate laterali e 200 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.

Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.

Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile.

Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.

Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 13.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi: il montaggio, l'allacciamento alla rete del gas, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità delle norme vigenti.

In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

L'allacciamento del bocchettone, da R 1/2" per i modelli ABH10001 - ABH10002 - ACH10003 - ACH10004 - ACH10001 - ACH10002 e da R 3/4" per i modelli ADH10001 - ADH10002 - AEH10001 - AEH10002 previsto sull'apparecchio con la condotta del gas può essere fisso oppure staccabile intercalando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma.

Completato l'allacciamento, verificare l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico

Trattandosi di piastre a gas appartenenti al tipo di costruzione A, non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.

Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.

In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.

In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 13).

Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio;
- minima.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella 1 DATI TECNICI.

Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati della tabella 1 DATI TECNICI.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è pos-

sibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig. 3)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (22) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (22).

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella DATI TECNICI).

AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.

Verifica della potenza con funzionamento con gas liquido

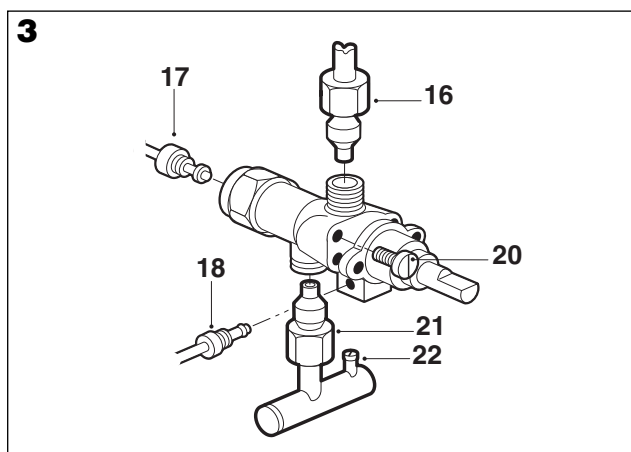
Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore. Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza" (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

Controllo della fiamma pilota (fig.5)

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, registrare la vite (12) di regolazione del pilota.

Controllo dell'aria primaria

Gli apparecchi sono provvisti di regolazione dell'aria primaria. Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore caldo.



Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale, anche al minimo;
- Controllare che la fiamma pilota sia correttamente funzionante;
- Raccomandiamo di stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei bruciatori principali per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio.

Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 2)

Per cambiare l'ugello (30), estrarre il cassetto raccoglisughi e allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto.

Con una chiave adatta, svitare l'ugello (30) dal portaugello

e sostituire l'ugello con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").

Se necessario, spingere all'indietro il manicotto (40) di regolazione dell'aria allentando la vite (39); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione dell'ugello del bruciatore pilota (Fig. 5)

Il bruciatore pilota è facilmente accessibile una volta sfilato il cassetto raccoglisughi e dopo aver tolto il cruscotto comandi (come descritto in precedenza).

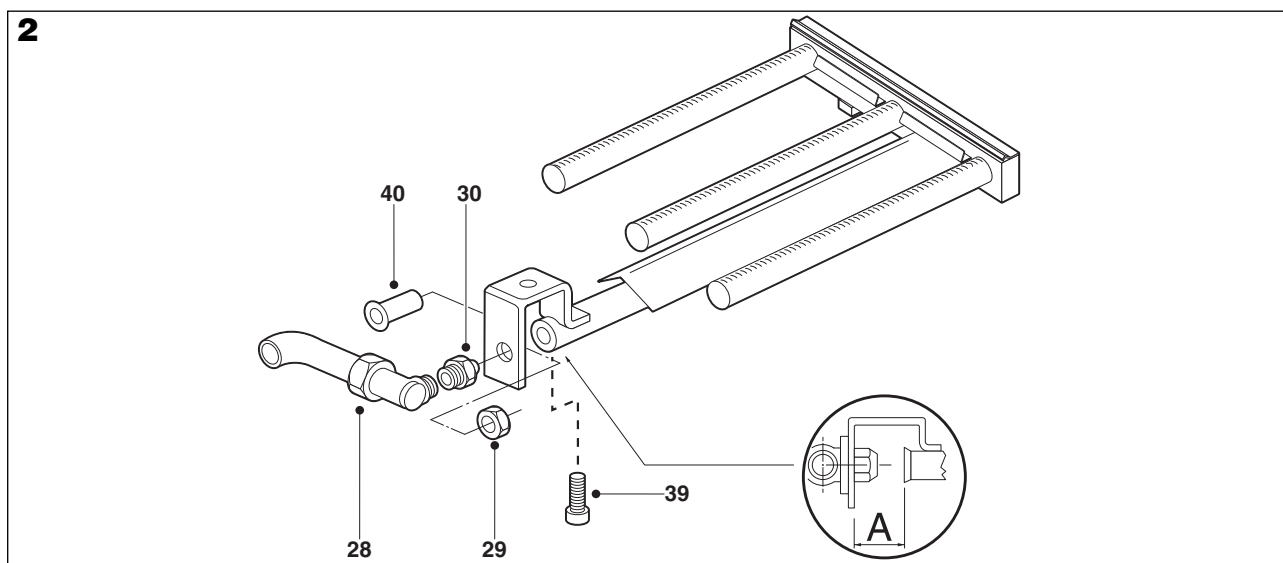
Il bruciatore pilota può essere regolato svitando il tappo (11) e agendo sulla vite (12) con un cacciavite tenendo presente che avvitando la vite diminuisce la portata e svitando aumenta la portata. Per il passaggio ad altro tipo di gas occorre sostituire l'iniettore del bruciatore (36) secondo il tipo di gas usato allentando il raccordo (35) (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione del minimo (Fig. 3)

Facendo riferimento alla tabella "DATI TECNICI" regolare la vite del minimo (20) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano, agire sulla vite di regolazione del minimo e sulla regolazione dell'aria;
- nella tabella di regolazione passaggio del gas leggere il valore di impostazione in l/min. corrispondente al potere calorifico (calcolato secondo il "metodo volumetrico");
- mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni;
- dopo 45 minuti di funzionamento portare la manopola sul minimo e regolare la potenza termica minima agendo sulla vite di regolazione (20) (girando verso destra = riduzione passaggio gas; girando verso sinistra = aumento passaggio gas).

Per i modelli ABH10002 - ACH10004 - ACH10002 - ADH10002 - AEH10002 la regolazione va eseguita indipendentemente per ogni bruciatore.



MANUTENZIONE

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:

- accensione;
- sicurezza della combustione;

- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 13

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:

a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccoglisughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;

b) staccare la condotta del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28 - fig. 2);

c) togliere la griglia di cottura e il supporto della pietra lavica.

Il bruciatore principale può essere estratto per essere pulito. Pulire accuratamente le aperture di uscita del bruciatore con l'ausilio di uno strumento o di un bastoncino di diametro adeguato. Nel rimontare il bruciatore fare attenzione a infilarlo correttamente con il lato posteriore nell'incastro della camera di combustione.

- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, sfilare il cassetto raccoglisughi e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio).

Candeletta di accensione (Fig. 5)

La candeletta (16) si estrae dopo aver aperto il supporto della fiamma svitando le viti (19) di fissaggio. Staccare il cavo di accensione, ed inserire una nuova candela.

Rubinetto gas (Fig. 3)

Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia (17 e 16), allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione (21) alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

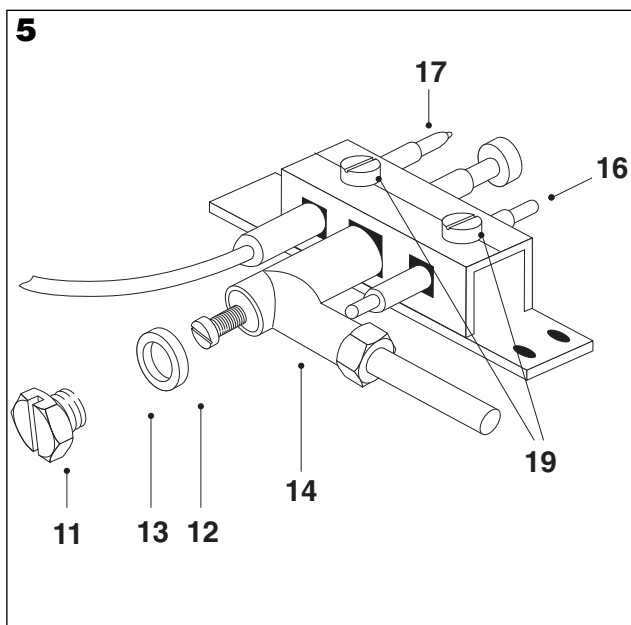
Termocoppia (Figg. 3 e 5)

Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia al rubinetto (fig. 3/17) del gas e al bruciatore pilota (fig. 5/19); inserire il nuovo pezzo.

Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.



ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA COTTURA ALLA GRIGLIA

Importante!

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la griglia con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota (Fig. 4)

Premere la manopola (4) e ruotarla verso sinistra in posizione . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto.

Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 4)

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra fino alla posizione  di massima erogazione; oppure proseguire fino alla posizione  di minima erogazione; la potenza termica va regolata nell'ambito di queste due posizioni.

SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per disinserire completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione ; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio.

In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

AVVERTENZA

Durante la cottura è possibile regolare l'altezza della griglia rispetto al bruciatore. Per fare ciò impugnare contemporaneamente le manopole 11 (fig. 4) e facendole scorrere in verticale, posizionarle nella sede di uno dei gradini.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Dopo la cottura alla griglia si raccomanda di pulire la griglia ancora relativamente calda con tela di vetro oppure lana d'acciaio.

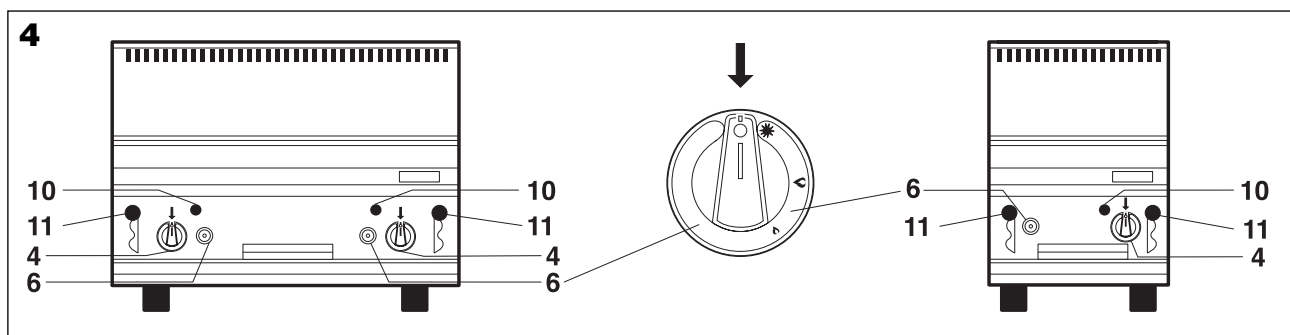
Il cassetto raccoglisughi va svuotato e pulito quotidianamente dopo l'uso.

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata. Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detersivo adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi. Non usare lana d'acciaio eccetto che sulla griglia, in quanto ciò potrebbe provocare ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.

Evitare di pulire qualsiasi parte ad eccezione della piastra, con carta vetrata o smerigliata. In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere. Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite). Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.



AVVERTENZA

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 RITIENE UTILI O
NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE
CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI
RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE
IN QUESTO MANUALE.**

**LA PRESENTE DOCUMENTAZIONE SI RIVOLGE SOLO
A TECNICI QUALIFICATI CHE SONO A CONOSCENZA
DELLE RISPETTIVE NORME DI SICUREZZA.**