

Lavasteingrill



Lava rocks grill



Barbecue à pierre  
de lave



Barbacoa con piedra  
de lava



Griglia in pietra lavica



Lavastensgrill



**VEGA**

Bedienungsanleitung  
Operating instructions  
Instructions d'emploi  
Instrucciones de uso  
Istruzioni operazione  
Bruksanvisning

D

A

CH

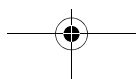
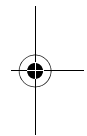
GB

F

E

I

S





D A CH



## Lavasteingrill

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb dieses hochwertigen Geräts aus dem Hause VEGA. Sie haben sich für ein Gerät entschieden, das hohe technische Ansprüche mit praxistgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

### 1 Erläuterung der Symbole und Listen

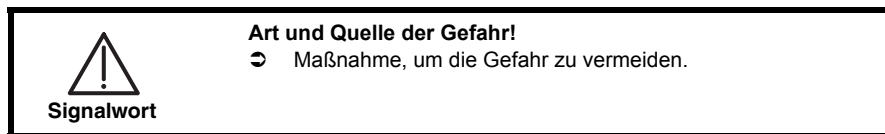
#### 1.1 Warnhinweise

##### Abstufung der Warnhinweise

Warnhinweise unterscheiden sich nach der Art der Gefahr durch folgende Signale:

- **Vorsicht** warnt vor einer Sachbeschädigung.
- **Warnung** warnt vor einer Körperverletzung.
- **Gefahr** warnt vor einer Lebensgefahr.

##### Aufbau der Warnhinweise



#### 1.2 Weitere Symbole

##### Handlungsanweisungen

Aufbau der Handlungsanweisungen:

- ↻ Anleitung zu einer Handlung.

Resultatsangabe falls erforderlich.

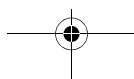
##### Listen

Aufbau nicht nummerierter Listen:

- Listenebene 1
  - Listenebene 2

Aufbau nummerierter Listen:

1. Listenebene 1
2. Listenebene 1
  - 2.1 Listenebene 2
  - 2.2 Listenebene 2



## Lavasteingrill

### 2 Sicherheitshinweise

- Bedienungsanleitung beachten.
- Die Bedienungsanleitung immer beim Gerät aufbewahren.
- Das Gerät ausschließlich durch Fachpersonal installieren lassen.
- Das Gerät ausschließlich nach Vorschrift installieren.
- Das Gerät in geschlossenen Räumen installieren.
- Das Gerät vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Das Gerät vor Frost schützen.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.
- Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal durchführen lassen.
- Kinder vom eingeschalteten Gerät fernhalten.
- Sicherstellen, dass ausschließlich eingewiesene Personen das Gerät bedienen.
- Das Gerät ausschließlich im Originalzustand betreiben.
- Das Gerät ausschließlich sachgemäß betreiben.
- Ausschließlich Originalersatzteile verwenden.
- Zur Handhabung heißer Teile des Geräts Thermoschutzhandschuhe benutzen.
- Sicherstellen, dass beim Betrieb des Geräts ausreichende Frischluftzufuhr vorhanden ist.

### 3 Lieferumfang

Lieferumfang:

- ➔ Das Gerät
- ➔ Brennerdüse 225 1/100 mm für Erdgas Methan (U)
- ➔ Bypass-Düse 110 1/100 mm für Flüssiggas (BP)
- ➔ Düse Pilotflamme 35 1/100 mm für Erdgas Methan (A)

### 4 Bestimmungsgemäßer Einsatz

Das Gerät ausschließlich zum Grillen von Lebensmitteln verwenden.

### 5 Funktion

Das Gerät grillt Lebensmittel über Lavasteinen. Die Lavasteine werden durch eine Gasflamme erhitzt.

D A CH

## Lavasteingrill

### 6 Betrieb/Bedienung

#### 6.1 Aufstellung/Montage

- ⇒ Sicherstellen, dass am Aufstellungsort mindestens 100 mm zwischen Gerät und Raumwänden vorhanden sind.
- ⇒ Das Gerät ausschließlich in einem gut belüfteten Raum aufstellen.

#### 6.2 Erstinbetriebnahme

##### Erstreinigung

- ⇒ Vor der ersten Benutzung das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

##### Gerät anschließen



Gefahr

##### Brandgefahr durch unsachgemäße Montage!

- ⇒ Das Gerät ausschließlich durch Fachpersonal installieren lassen.
- ⇒ Sicherstellen, dass die Anschlussdaten des Geräts mit den Daten des Gasanschlusses übereinstimmen.
- ⇒ Änderungen am Gerät sind ausschließlich durch Fachpersonal durchzuführen.
- ⇒ Oberhalb des Geräts einen Gasabsperrhahn installieren lassen.

- ⇒ Prüfen, ob das Gerät auf den verwendeten Gastyp eingestellt ist.

*Hinweis Werkseinstellung:*  
*Brennerdüse 155 1/100 mm für Flüssiggas*  
*Bypass-Düse 90 1/100 mm für Flüssiggas*  
*Düse Pilotflamme 20 1/100 mm für Flüssiggas*

- ⇒ Nenn-Wärmeabgabe und Anschlussdruck prüfen.

Um die Nenn-Wärmeabgabe zu prüfen:

- ⇒ Die vorgeschriebenen Düsen montieren (siehe Technische Daten).
- ⇒ Durchströmendes Gasvolumen pro Zeiteinheit bestimmen.
- ⇒ Gemessenen Wert mit dem vorgeschriebenen vergleichen (siehe Technische Daten).

## Lavasteingrill

Um den Anschlussdruck zu prüfen:

- Verschlusschraube auf Rückseite des Geräts lösen.
- Druckmesser für Flüssigkeiten **E** (Mindestauflösung 0,1 mbar) an Druckabgreifpunkt **G** am Gasanschluss anschließen.

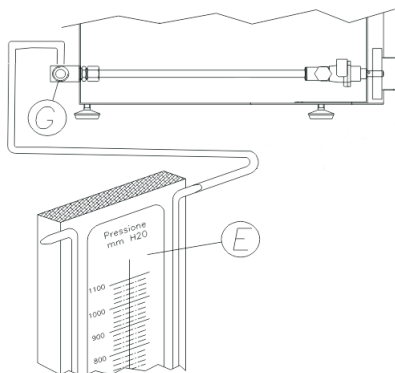


Abb. 1 Anschlussdruck prüfen

- Anschlussdruck messen und mit dem vorgeschriebenen Anschlussdruck vergleichen (siehe Technische Daten).
- Druckmesser **E** entfernen.
- Verschlusschraube festschrauben.

### Gerät auf anderen Gastyp umstellen

Um die Hauptbrennerdüse zu wechseln:

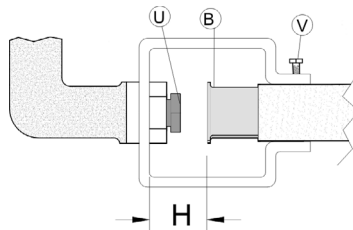


Abb. 2 Hauptbrennerdüse wechseln

- Gasabsperrröhre schließen.
- Roste und Fettauffangbecken entfernen.
- Rohrbefestigungsschraube **V** lösen.
- Luftregulierrohr **U** nach innen abziehen.
- Hauptbrennerdüse wechseln.
- Primärluftzufuhr durch Einstellen des Luftregulierrohrs **B** auf den richtigen Abstand **H** einstellen.

**D A CH**

## Lavasteingrill

Um die Zündbrennerdüse zu wechseln:

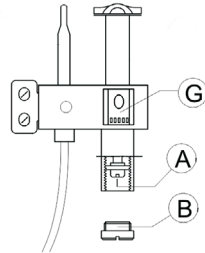


Abb. 3 Zündbrennerdüse wechseln

- Verschlusschraube **B** durch Öffnung auf der linken Grillseite lösen.
- Zündbrennerdüse **A** abschrauben und wechseln.
- Verschlusschraube festziehen.
- Zündbrenner zünden.
- Mit Luftregulierring **G** Primärluft einstellen.
- Das Gerät durch Fachpersonal anschließen lassen.

Um den Mindestdurchfluss einzustellen:

- Gasdrehknopf entfernen.
- Bypasschraube **BP** am Gashahn durch Öffnung auf der linken Grillseite drehen.

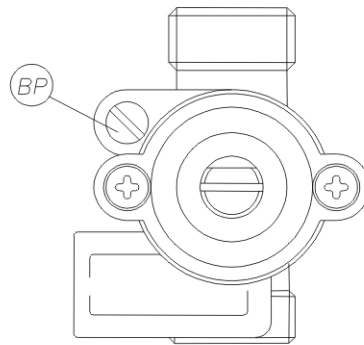


Abb. 4 Bypasschraube am Gashahn

## Lavasteingrill

### Einstellung der Bypassschraube für Gas G20, G25

Durch Drehen der Bypassschraube im Uhrzeigersinn erhöht sich der Durchfluss. Durch Drehen der Bypassschraube gegen den Uhrzeigersinn reduziert sich der Durchfluss.

Um die Einstellung zu prüfen:

- Bypassschraube auf korrekten Mindestdurchfluss einstellen.
- Brenner zünden.
- Prüfen, ob Brennerflamme beim Übergang von der Höchstdurchflussstellung (Grosse Flamme) auf die Stellung mit reduziertem Gasdurchfluss (Kleine Flamme) weiter brennt.

### Einstellung der Bypassschraube für Gas G30, G31

- Prüfen, ob die Bypassschraube den richtigen Durchmesser hat (siehe Technische Daten).
- Bypassschraube bis Anschlag festziehen.

Nach dem Einstellen:

- Sicherstellen, dass die erforderlichen Dichtigkeitsprüfungen am Gaskreislauf durchgeführt werden.
- Alle eingestellten Teile mit Lack versiegeln.
- Auf dem Typenschild einen unzerstörbaren Aufkleber mit den relevanten Daten der Installation anbringen.

## 6.3 Bedienung

### Bedienelemente und Anzeigen

➔ Das Bedienelement kontrolliert die Funktion.

Schalter/Taste	Funktion
Gasdrehknopf	➔ Gerät ein- bzw. ausschalten. ➔ Gasflamme einstellen.

### Einschalten

- Lavasteine gleichmäßig über den Brennerrost verteilen.
- Bratrost waagrecht bzw. schräggehend einsetzen.
- Gasabsperrhahn öffnen.
- Gasdrehknopf drücken.
- Gasdrehknopf nach links in Zündbrennerstellung drehen.
- Zündbrenner mit langem Streichholz oder Gasanzünder durch die Öffnung in der Frontplatte zünden.
- Gasdrehknopf 15 Sekunden gedrückt halten.
- Gasdrehknopf loslassen.
- Prüfen, ob Zündflamme brennt.
- Gasdrehknopf nach links in Höchstdurchflussstellung (Grosse Flamme) drehen.

Der Hauptbrenner zündet.

- Prüfen, ob die Gasflamme stabil brennt.

D A CH

## Lavasteingrill

### Ausschalten

- ⇒ Gasdrehknopf nach rechts in Zündbrennerstellung drehen.

Der Hauptbrenner erlischt.

- ⇒ Gasdrehknopf drücken.
- ⇒ Gasdrehknopf nach rechts in Stop-Stellung drehen.

Der Zündbrenner erlischt.

- ⇒ Gasabsperrhahn schließen.

## 6.4 Störungen/Fehlerbehebung

Störungen am Gerät sind ausschließlich durch Fachpersonal zu beheben.

## 6.5 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht benutzt wird:

- ⇒ Gasdrehknopf nach rechts in Zündbrennerstellung drehen.
- ⇒ Das Gerät ausschalten.
- ⇒ Gasabsperrhahn schließen.
- ⇒ Das Gerät reinigen (siehe Reinigung).

Wenn das Gerät länger nicht benutzt wird:

- ⇒ Stahlteile mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- ⇒ Raum regelmäßig lüften.

## 7 Wartung/Reinigung

### 7.1 Wartung

Das Gerät ist ausschließlich durch Fachpersonal zu warten.



## Lavasteingrill

### 7.2 Reinigung

- ⇒ Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- ⇒ Vor der Reinigung das Gerät ausschalten.
- ⇒ Das Gerät abkühlen lassen.
- ⇒ Keine chlorhaltigen, abrasiven oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden.

Um Korrosion an den Stahlteilen zu vermeiden:

- ⇒ Stahlteile nicht mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlschaber reinigen.
- ⇒ Stahlteile mit warmem Seifenwasser reinigen.
- ⇒ Ablagerungen am Brennerrost mit einer Bürste entfernen.
- ⇒ Hauptbrenner mit Seifenwasser reinigen.
- ⇒ Zündbrenner mit Seifenwasser reinigen.
- ⇒ Lavasteine in kochendem Wasser waschen.
- ⇒ Prüfen, ob die Brenneröffnungen verstopft sind
  - am Hauptbrenner.
  - am Zündbrenner.

Wenn die Brenneröffnungen am Hauptbrenner verstopft sind:

- ⇒ Ablagerungen entfernen.

Wenn die Brenneröffnungen am Zündbrenner verstopft sind:

- ⇒ Ablagerungen entfernen.

**D A CH**

## Lavasteingrill

### 8 Technische Daten

#### Allgemein

Abmessungen	591 mm x 390 mm x 363 mm
Nenn-Wärmeleistung	9 kW
Reduzierte Wärmeleistung	4 kW
Brenneranzahl	1
Rohrgewinde	1/2 "
Klasse	II2ELL3B/P
Werkseitige Einstellung	LPG
Bautyp	A <sub>1</sub>

	Gas G20	Gas G25	Gas G30
Gasanschlussdruck	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Hauptdüsendurchmesser	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Zünddüsendurchmesser	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Bypass-Düsendurchmesser	Einstellbar	Einstellbar	90 1/100 mm
Primärlufteinstellung	13 mm	13 mm	30 mm
Gesamt-Gasverbrauch (berechnet mit unterem Heizwert H <sub>1</sub> bei 15 °C und 1013 mbar)	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,11 m <sup>3</sup> /h	0,71 m <sup>3</sup> /h
Mindest-Gasverbrauch (berechnet mit unterem Heizwert H <sub>1</sub> bei 15 °C und 1013 mbar)	0,42 kg/h	0,49 m <sup>3</sup> /h	0,32 m <sup>3</sup> /h

		Gastyp :				
		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	II2H3+	20	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	50	50	mbar
DK-SE-FI	—	20	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	30	30	mbar

MOD: CS3	
S/N :	
Q <sub>n</sub> : 9 kW	
TYPE : A <sub>1</sub>	

G20 = 0.95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0.71 kg/h
G25 = 1.11 m <sup>3</sup> /h	

**CE** N° 705FB050 | 99  
0705

Abb. 5 Typenschild

## Lavasteingrill

### 9 Normen und Gesetze

Das Gerät entspricht den unten angegebenen Normen:

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2

### 10 Entsorgung



Um das Gerät zu entsorgen:

- ⇒ Das Gerät nicht über den Haushaltsabfall entsorgen.
- ⇒ Das Gerät dem Recycling von elektrischen Geräten zuführen.

Die Werkstoffe dieses Geräts sind wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Die zuständige Entsorgungsstelle für dieses Gerät erfragen: [www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Garantie

Die Garantiezeit von zwei Jahren beginnt ab Kaufdatum und zu folgenden Bedingungen:

- Jegliche Konstruktions-, Fabrikations- und Materialfehler sind durch die Garantie gedeckt, ebenso die Reparatur und / oder das Auswechseln von Teilen, die von unserer technischen Abteilung als defekt anerkannt wurden. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
- Der Garantieschein ist Ihre Rechnung, bitte aufbewahren und im Garantiefall mit einsenden!
- Die Garantie erlischt bei:
  - unsachgemäßem Gebrauch.
  - Manipulation.
  - schlechter Pflege.
  - nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch.
  - technischen Abänderungen.

GB

## Lava rocks grill

Congratulations on the purchase of this high-quality piece of equipment from VEGA. You have chosen an appliance that fulfils high technical requirements at the same time as it provides a comfortable usage. We hope the appliance will please you.

### 1 Explanation about the symbols and schedules

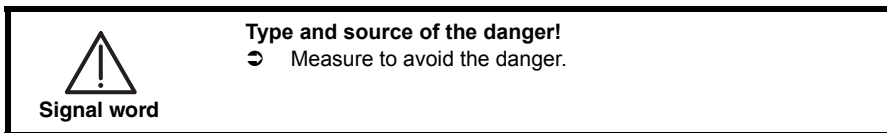
#### 1.1 Warning notices

##### Gradation of the warning notices

The warning notices differ from one another concerning the type of danger through the following signs:

- **Caution** warns against damage to property.
- **Warning** warns against bodily harm.
- **Danger** warns against danger to life.

##### Composition of the warning notices



#### 1.2 Other symbols

##### Operation instructions

Composition of the operation instructions:

- ☞ Guidance to an operation.

Indication of an outcome, if necessary.

##### Schedules

Composition of the non numbered schedules:

- Schedule level 1
  - Schedule level 2

Composition of the numbered schedules:

1. Schedule level 1
2. Schedule level 1
  - 2.1 Schedule level 2
  - 2.2 Schedule level 2

## Lava rocks grill

### 2 Safety instructions

- Mind the use directions.
- Always keep the use directions with the appliance.
- Ask exclusively qualified personnel to install the appliance.
- Install the appliance exactly as indicated.
- Install the appliance in closed spaces.
- Protect the appliance from the sun.
- Protect the appliance from frost.
- Protect the appliance from humidity.
- Do not clean the appliance using direct water jets.
- Ask exclusively qualified personnel to repair your appliance.
- Keep children away from the appliance when it is on.
- Make sure that only people who have been instructed use the appliance.
- Use the appliance exclusively in the original conditions.
- The appliance should be used only for the purpose for which it was designed.
- Use exclusively original spare parts.
- To handle the hot parts of the appliance use heat protection gloves.
- Make sure that there is enough fresh air supply when the appliance is at work.

### 3 Package contents

Package contents:

- ➔ The appliance
- ➔ Burner nozzle 225 1/100mm for natural gas methane (U)
- ➔ Bypass nozzle 110 1/100mm for liquid gas (BP)
- ➔ Nozzle pilot light 35 1/100mm for natural gas methane (A)

### 4 Correct way of employment

Use the appliance exclusively to grill food.

### 5 Function

The appliance grills food on lava rocks. The lava rocks are heated by means of a gas flame.

GB

## Lava rocks grill

### 6 Handling/Operation

#### 6.1 Set-up/Assembly

- ⇒ Make sure that there are at least 100 mm between the appliance and the walls at the assembly spot.
- ⇒ Assemble the appliance exclusively in a well ventilated room.

#### 6.2 First use

##### First cleaning

- ⇒ Clean the appliance before the first use (see Cleaning).

##### Connect the appliance



**Danger**

##### **Danger of getting burnt due to inadequate installation!**

- ⇒ Ask exclusively qualified personnel to install the appliance.
- ⇒ Make sure that the connection data of the appliance correspond to those of the gas connection.
- ⇒ Changes to the appliance should be carried out exclusively by qualified personnel.
- ⇒ To install a gas stop cock on top of the appliance.

- ⇒ Make sure that the appliance is set to the gas type you want to use.

##### *Note* **Factory setting:**

*Burner nozzle 155 1/100mm for liquid gas*

*Bypass nozzle 90 1/100mm for liquid gas*

*Nozzle pilot light 20 1/100mm for liquid gas*

- ⇒ Verify the specified heat emission and the connection pressure.

To verify the specified heat emission:

- ⇒ Assemble the recommended nozzles (see Technical data).
- ⇒ Determine the gas volume flow per time unit.
- ⇒ Compare the measured value with the one recommended (see Technical data).

## Lava rocks grill

To verify the gas connection pressure:

- Unscrew the locking screw on the back side of the appliance.
- Connect the manometer for liquids **E** (minimum resolution 0,1 mbar) at the pressure grip spot **G** to the gas connection.

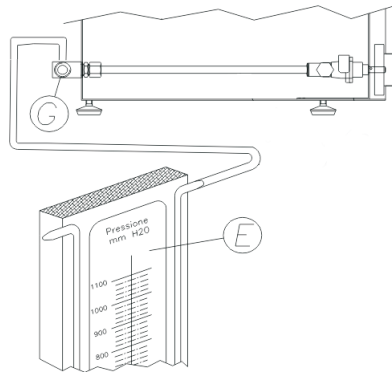


Fig. 1 Verifying the connection pressure

- Measure the gas connection pressure and compare it with the recommended value (see Technical data).
- Remove the manometer **E**.
- Screw the locking screw tightly.

### To set the appliance for the use of a different gas type

To change the main burner nozzle:

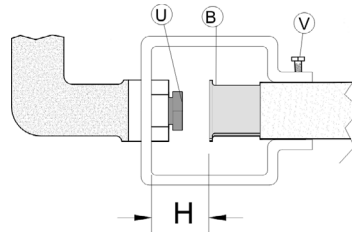


Fig. 2 Changing the main burner nozzle

- Close the gas stop cock.
- To remove the grids and the vessel that collects the fat.
- Unscrew **V** the screw that fixes the tube.
- Pull inside **U** the tube that regulates the air.
- Change the main burner nozzle.
- Set the prime air supply **B** at the correct distance **H** by adjusting the tube that regulates the air.

**GB**

## Lava rocks grill

To change the pilot burner nozzle:

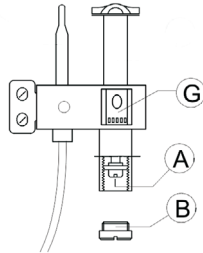


Fig. 3 Changing the pilot burner nozzle

- Unscrew **B** the locking screw through the opening on the left side of the grill.
- Unscrew **A** and change the pilot burner nozzle.
- Tighten the locking screw.
- Light the pilot burner.
- Set the prime air **G** using the air regulation ring.
- The connection of the appliance should be carried out by qualified personnel.

To adjust the minimum flow:

- To remove the gas adjusting knob.
- Turn the bypass screw **BP** on the gas tap through the opening on the left side of the grill.

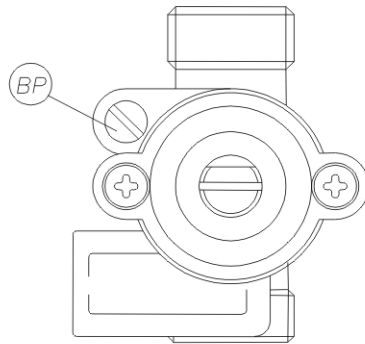


Fig. 4 Bypass screw on the gas tap



## Lava rocks grill

### Adjustment of the bypass screw for G20, G25 gas

By turning the bypass screw clockwise the flow increases. By turning the bypass screw anticlockwise the flow decreases.

To verify the setting:

- Set the bypass screw at the correct minimum flow.
- Light the burner.
- Verify if the flame continues burning at the transition from the maximum flow spot (big flame) to the minimum flow spot (small flame).

### Adjustment of the bypass screw for G30, G31 gas

- Make sure that the bypass screw has the correct diameter (see Technical data).
- Tighten the bypass screw until it is fixed.

After the setting up:

- Make sure that the necessary leakage tests on the gas circuit are carried out.
- Seal all the assembled parts with varnish.
- Attach a resistant sticker to the rating plate with the important installation data.

## 6.3 How to use

### Operating elements and advice.

➔ The operating elements control the function.

Switch/Button	Function
Gas adjusting knob	➔ To switch the appliance on and off. ➔ To adjust the gas flame.

### To switch on

- Scatter the lava rocks evenly on the burner grid.
- Put in the broiler horizontally or diagonally.
- Open the gas stop cock.
- Press the gas adjusting knob.
- Rotate the gas adjusting knob to the left to the pilot burner position.
- Light the pilot burner through the opening on the front panel with a long match or a gas lighter.
- Press the gas adjusting knob and hold it for 15 seconds.
- Stop pressing the gas adjusting knob.
- Verify if the flame is burning.
- Turn the gas adjusting knob to the left to the maximum flow spot (big flame).

The main burner is lit.

- Verify if the flame is burning stably.

GB

## Lava rocks grill

### To switch off

- Turn the gas adjusting knob to the right to the pilot burner position.

The main burner goes off.

- Press the gas adjusting knob.
- Turn the gas adjusting knob to the right to the stop position.

The pilot burner goes off.

- Close the gas stop cock.

## 6.4 Faults/fault repair

Ask exclusively qualified personnel to repair the faults of the appliance.

## 6.5 Placing out of operation

When the appliance is not being used:

- Turn the gas adjusting knob to the right to the pilot burner position.
- Switch off the appliance.
- Close the gas stop cock.
- Clean the appliance (see Cleaning).

When the appliance is not used for long:

- Rub off the steel parts with a cloth impregnated with vaseline oil to create a protective film.
- Air the room regularly.

## 7 Maintenance/Cleaning

### 7.1 Maintenance

Ask exclusively qualified personnel to do the maintenance of the appliance.

## Lava rocks grill

### 7.2 Cleaning

- ☞ Clean the appliance after every use.
- ☞ Switch off the appliance before cleaning it.
- ☞ Let the appliance cool down.
- ☞ Do not use cleaning products that contain chlorine, are abrasive or corrosive.

To avoid the corrosion of the parts made of steel:

- ☞ Do not clean the parts made of steel with steel wool, a steel scrubber or scraper.
- ☞ Clean the parts made of steel with warm water and soap.
- ☞ Remove the disposal from the burner grid with a scrubber.
- ☞ Clean the main burner with water and soap.
- ☞ Clean the pilot burner with water and soap.
- ☞ Wash the lava rocks in boiling water.
- ☞ Verify if the openings of the burner are blocked
  - at the main burner.
  - at the pilot burner.

When the openings of the burner are blocked at the main burner:

- ☞ Remove the disposals.

When the openings of the burner are blocked at the pilot burner:

- ☞ Remove the disposals.

## 8 Technical data

### General

Measurements	591 mm x 390 mm x 363 mm
Specified heat emission	9 kW
Reduced heat emission	4 kW
Quantity of burners	1
Pipe thread	1/2 "
Category	II2ELL3B/P
Factory settings	LPG
Construction type	A <sub>1</sub>

GB

## Lava rocks grill

	Gas G20	Gas G25	Gas G30
Gas connection pressure	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Diameter of the main nozzle	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Diameter of the lighting nozzle	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Diameter of the bypass nozzle	adjustable	adjustable	110 1/100 mm
Prime air adjustment	13 mm	13 mm	30 mm
Total amount of gas use (calculated using the lowest heat value $H_1$ by 15 °C and 1013 mbar)	0.95 m <sup>3</sup> /h	1.11 m <sup>3</sup> /h	0.71 m <sup>3</sup> /h
Minimum amount of gas use (calculated using the lowest heat value $H_1$ by 15 °C and 1013 mbar)	0.42 kg/h	0.49 m <sup>3</sup> /h	0.32 m <sup>3</sup> /h

		Gastyp :				
		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	20	—	28-30	37	mbar
DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	mbar
AT-CH	I12H3B/P	20	—	50	50	mbar
DK-SE-FI	I12H3B/P	20	—	30	30	mbar
BE-FR	I12E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	I12L3B/P	—	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	30	30	mbar

MOD: GS3	
S/N :	
Qn : 9 kW	
TYPE : A <sub>1</sub>	

G20 = 0.95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0.71 kg/h
G25 = 1.11 m <sup>3</sup> /h	

CE	N° 705FB050	99
0705		

Fig. 5 Rating plate

## 9 Standards and rules

The appliance complies with the following standards:

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2

## Lava rocks grill

### 10 Disposal



To dispose of the appliance:

- ⇒ When you dispose of your appliance do not put it into the household waste.
- ⇒ Send the appliance to the recycling of electrical appliances.

The materials of the appliance are reusable. By reusing, material recycling or other forms of use of old appliances you give an important contribution to the protection of our environment.

To ask for the appropriate disposal point: [www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Guarantee

The appliance is guaranteed for two years from the date of purchase in the following terms:

- The guarantee covers assembly, manufacture, and material faults of any kind as well as the repair and / or replacement of parts that our technicians recognise to be faulty. The spare parts and the hours of work needed for the repair are not charged.
- The certificate of guarantee is of your responsibility, please preserve it and in case you need to use the guarantee send it together!
- The guarantee expires when the appliance is:
  - used inappropriately.
  - manipulated.
  - not suitably maintained.
  - not used according to the instructions.
  - technically modified.

F

## Barbecue à pierre de lave

Félicitations pour l'achat de cet appareil de haute qualité proposé par la société VEGA. Vous avez choisi un appareil qui allie de hautes qualités techniques à un grand confort d'utilisation dans la pratique. Nous vous souhaitons toute satisfaction avec cet appareil.


### 1 Symboles

#### 1.1 Avertissements

Les avertissements se distinguent, en fonction du type de risque, par les mots de signalisation listés ci-dessous:

- **Attention** prévient d'un endommagement du matériel.
- **Avertissement** prévient d'un risque de dommage corporel.
- **Danger** prévient d'un danger mortel.

#### Structure des avertissements

 <b>Mots de signalisation</b>	<b>Type et source du danger!</b> ↻ Mesures pour éviter le danger.
--	--

#### 1.2 Autres symboles

##### Instructions d'action

Instructions d'action:

- ↻ mode d'emploi relatif à une action.

Indication des résultats si nécessaire.

##### Listes

Construction des listes non numérotées:

- Niveau de liste 1
  - Niveau de liste 2

Structure des listes numérotées:

1. Niveau de liste 1
2. Niveau de liste 1
  - 2.1 Niveau de liste 2
  - 2.2 Niveau de liste 2

## Barbecue à pierre de lave

### 2 Consignes de sécurité

- ⇒ Tenir compte du mode d'emploi.
- ⇒ Toujours conserver le mode d'emploi avec l'appareil.
- ⇒ Ne faire installer l'appareil que par un personnel spécialisé.
- ⇒ N'installer l'appareil que conformément aux prescriptions.
- ⇒ Installer l'appareil dans un local fermé.
- ⇒ Protéger l'appareil contre le rayonnement solaire.
- ⇒ Protéger l'appareil contre le gel.
- ⇒ Protéger l'appareil contre l'humidité.
- ⇒ Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct.
- ⇒ Confier les réparations uniquement à un personnel spécialisé.
- ⇒ Tenir les enfants à distance de l'appareil en marche.
- ⇒ Veiller à ce que seul un personnel initié se serve de l'appareil.
- ⇒ Ne faire fonctionner l'appareil que dans son état d'origine.
- ⇒ Ne faire fonctionner l'appareil que de manière correcte.
- ⇒ Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- ⇒ Utiliser des gants de protection thermique pour tout maniement des parties chaudes de l'appareil.
- ⇒ Contrôler la présence d'une arrivée d'air frais suffisante lorsque l'appareil est en marche.

### 3 Liste des composants

Étendue de la livraison :

- Appareil
- Buse du brûleur 225 1/100mm pour gaz naturel méthane (U)
- Buse régulatrice bypass 110 1/100mm pour gaz liquéfié (BP)
- Buse de la veilleuse 35 1/100mm gaz naturel méthane (A)

### 4 Utilisation conforme aux fins prévues

Utiliser l'appareil uniquement pour griller des aliments.

### 5 Mode de fonctionnement

L'appareil permet de griller des aliments au-dessus de pierres de lave. Les pierres de lave sont chauffées par une flamme à gaz.

F

## Barbecue à pierre de lave

### 6 Fonctionnement/Manipulation

#### 6.1 Installation/Montage

- ⇒ Vérifier que sur le lieu d'installation il reste un espace minimum de 100 mm entre l'appareil et les parois de la pièce.
- ⇒ Installer l'appareil exclusivement dans une pièce bien aérée.

#### 6.2 Première mise en service

##### Premier nettoyage

- ⇒ Nettoyer l'appareil avant la première utilisation (voir Nettoyage).

##### Branchement de l'appareil



**Danger**

##### **Danger d'incendie en cas de montage incorrect !**

- ⇒ Ne faire installer l'appareil que par un personnel spécialisé.
- ⇒ Vérifier que les données de la connexion de l'appareil correspondent aux données de raccordement du gaz.
- ⇒ Modifications de l'appareil exclusivement par un personnel spécialisé.
- ⇒ Faire installer un robinet de fermeture du gaz au-dessus de l'appareil.

- ⇒ Vérifier que l'appareil est réglé d'après le type de gaz utilisé.

##### Note Réglage d'origine:

*Buse du brûleur 155 1/100mm pour gaz liquéfié*

*Buse régulatrice bypass 90 1/100mm pour gaz liquéfié*

*Buse de la veilleuse 20 1/100mm pour gaz liquéfié*

- ⇒ Vérifier la puissance calorifique nominale et la pression de la connexion.

Pour vérifier la puissance calorifique nominale:

- ⇒ Installer les buses imposées (voir Données techniques).
- ⇒ Déterminer le débit du gaz par unité de temps.
- ⇒ Comparer la valeur mesurée avec la valeur imposée (voir Données techniques).



## Barbecue à pierre de lave

Pour vérifier la pression de la connexion:

- Détacher la vis de fermeture à l'arrière de l'appareil.
- Brancher le manomètre pour liquides **E** (résolution minimum 0,1 mbar) au point de mesure de pression **G** au raccordement du gaz.

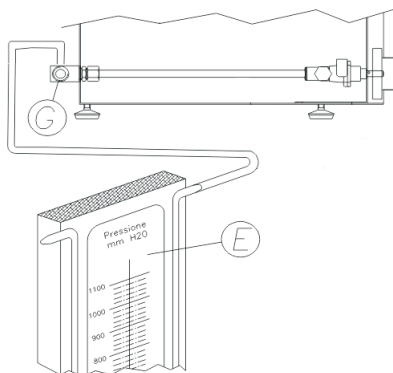


Fig. 1 Vérifier la pression de la connexion

- Mesurer la pression de connexion et de la comparer avec la pression de connexion imposée (voir Données techniques).
- Enlever le manomètre **E**.
- Visser la vis de fermeture.

### Adapter l'appareil à un autre type de gaz

Pour changer la buse du brûleur principal :

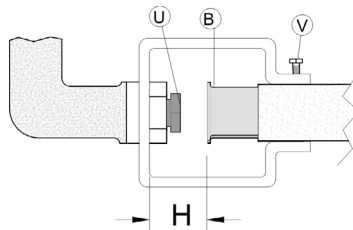


Fig. 2 Changer la buse du brûleur principal

- Fermer le robinet du gaz.
- Enlever les grils et le récipient capteur de graisse.
- Détacher la vis de fixation au tuyau **V**.
- Retirer le tuyau de régulation d'air **U** vers l'intérieur.
- Changer la buse du brûleur principal.
- Régler l'espacement de l'arrivée d'air primaire **H** au niveau du tuyau de régulation d'air **B**.

**F**

## Barbecue à pierre de lave

Pour changer la buse de la veilleuse :

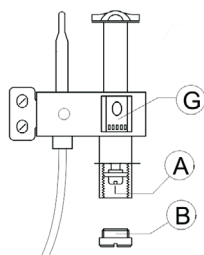


Fig. 3 Changer la buse de la veilleuse

- Détacher la vis de fermeture **B** par l'ouverture sur le côté gauche du grill.
- Dévisser et changer la buse de la veilleuse **A**.
- Visser la vis de fermeture.
- Allumer la veilleuse.
- Ajuster avec l'anneau de régulation **G** l'air primaire.
- Branchement de l'appareil par un personnel qualifié.

Pour régler le débit minimum:

- Enlever le bouton du gaz.
- Tourner la vis régulatrice bypass **BP** sur le robinet du gaz par l'ouverture dans la partie gauche du grill.

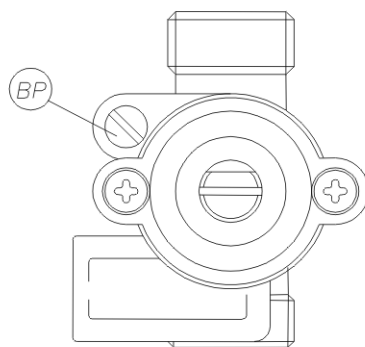


Fig. 4 Vis bypass sur le robinet du gaz

## Barbecue à pierre de lave

### Réglage de la vis bypass pour gaz G20, G25

En tournant la vis bypass dans le sens des aiguilles d'une montre le débit augmente. En tournant la vis bypass dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le débit diminue.

Pour vérifier le réglage:

- Régler la vis bypass sur un débit minimum correct.
- Allumer le brûleur.
- Vérifier si la flamme du brûleur reste allumée pendant la transition entre la position débit élevé (grande flamme) à la position débit réduit (petite flamme).

### Réglage de la vis bypass pour gaz G30, G31

- Vérifier si le diamètre de la vis bypass est correct (voir Données techniques).
- Visser la vis bypass jusqu'au bout.

Après réglage:

- Vérifier que les vérifications nécessaires concernant l'étanchéité du circuit de gaz ont été effectuées.
- Sceller toutes les pièces ajustées avec du vernis.
- Fixer sur la plaque signalétique un autocollant indestructible avec les données importantes de l'installation.

## 6.3 Manipulation

### Éléments de commande et affichages

➔ L'élément de commande contrôle le fonctionnement.

Interrupteur/Touche	Mode de fonctionnement
Bouton du gaz	➔ Mise en marche ou hors marche de l'appareil. ➔ Réglage de la flamme à gaz.

### Mise en marche

- Repartir les pierres de lave régulièrement sur le gril du brûleur.
- Installer le gril horizontalement ou en biais.
- Ouvrir le robinet du gaz.
- Presser le bouton du gaz.
- Tourner le bouton du gaz vers la gauche en position d'allumage.
- Allumer la veilleuse avec une allumette longue ou un allume-gaz par l'ouverture dans la plaque de front.
- Presser le bouton du gaz pendant 15 secondes.
- Lâcher le bouton du gaz.
- Vérifier si la veilleuse est allumée.
- Tourner le bouton du gaz vers la gauche en position de débit élevé (grande flamme).

Le brûleur principal s'allume.

- Vérifier si la flamme reste stable.

F

## Barbecue à pierre de lave

### Mise à l'arrêt

- Tourner le bouton du gaz vers la droite en position de veilleuse.

Le brûleur principal s'éteint.

- Presser le bouton du gaz.
- Tourner le bouton du gaz vers la droite en position d'arrêt.

La veilleuse s'éteint.

- Fermer le robinet de fermeture du gaz.

### 6.4 Pannes/Élimination des pannes

Les pannes de l'appareil doivent uniquement être éliminées par un personnel spécialisé.

### 6.5 Mise hors service

Lorsque l'appareil n'est plus utilisé :

- Tourner le bouton du gaz vers la droite en position de veilleuse.
- Éteindre l'appareil.
- Fermer le robinet de fermeture du gaz.
- Nettoyer l'appareil (voir Nettoyage).

En cas de non-utilisation pendant un certain temps :

- Frotter les pièces d'acier avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline afin d'appliquer un film protecteur.
- Aérer la pièce régulièrement.

## 7 Maintenance/Nettoyage

### 7.1 Maintenance

La maintenance de l'appareil doit uniquement être effectuée par un personnel spécialisé.

## Barbecue à pierre de lave

### 7.2 Nettoyage

- ☞ Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- ☞ Éteindre l'appareil avant le nettoyage.
- ☞ Laisser refroidir l'appareil.
- ☞ Ne pas utiliser des produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou contenant du chlore.

Pour éviter la corrosion sur les pièces en acier:

- ☞ Ne pas nettoyer les pièces d'acier avec de la laine d'acier, brosses d'acier ou grattoir d'acier.
- ☞ Nettoyer les pièces d'acier avec de l'eau chaude savonneuse.
- ☞ Enlever les résidus sur le gril du brûleur avec une brosse.
- ☞ Nettoyer le brûleur principal avec de l'eau savonneuse.
- ☞ Nettoyer la veilleuse avec de l'eau savonneuse.
- ☞ Laver les pierres de lave dans de l'eau bouillante.
- ☞ Vérifier si les orifices du brûleur sont bouchés
  - sur le brûleur principal.
  - sur la veilleuse.

Quand les orifices du brûleur principal sont bouchés :

- ☞ Enlever les résidus.

Quand les orifices du brûleur de la veilleuse sont bouchés :

- ☞ Enlever les résidus.

## 8 Données techniques

### En général

Dimensions	591 mm x 390 mm x 363 mm
Puissance calorifique nominale	9 kW
Puissance calorifique réduite	4 kW
Nombre de brûleurs	1
Filet de tuyaux	1/2 "
classe	II2ELL3B/P
Réglage usine	LPG
Type de fabrication	A <sub>1</sub>

F

## Barbecue à pierre de lave

	Gaz G20	Gaz G25	Gaz G30
Pression de la connexion du gaz	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Diamètre de la buse principale	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Diamètre de la buse d'allumage	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Diamètre de la buse régulatrice bypass	réglable	réglable	110 1/100 mm
Réglage de l'air primaire	13 mm	13 mm	30 mm
Consommation totale de gaz (calculée selon la valeur calorifique basse H <sub>1</sub> avec 15 °C et 1013 mbar)	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,11 m <sup>3</sup> /h	0,71 m <sup>3</sup> /h
Consommation minimum de gaz (calculée selon la valeur calorifique basse H <sub>1</sub> avec 15 °C et 1013 mbar)	0,42 kg/h	0,49 m <sup>3</sup> /h	0,32 m <sup>3</sup> /h

		Gastyp :				
		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	20	20	28-30	37	mbar
DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	20	50	50	mbar
AT-CH	I12H3B/P	20	20	50	50	mbar
DK-SE-FI	I12H3B/P	20	25	30	30	mbar
BE-FR	I12E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	I12L3B/P	20	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	20	25	30	30	mbar

MOD: GS3	Q <sub>n</sub> : 9 kW	G20 = 0.95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0.71 kg/h
S/N :	TYPE : A <sub>1</sub>	G25 = 1.11 m <sup>3</sup> /h	

CE	N° 705FB050	99
0705		

Fig. 5 Plaque signalétique

## 9 Normes et dispositions légales

L'appareil est conforme aux normes indiquées ci-dessous :

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2

## Barbecue à pierre de lave

### 10 Elimination



Pour éliminer l'appareil:

- ⇒ Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.
- ⇒ L'appareil doit être évacué vers un point de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont réutilisables. Avec la réutilisation, l'élimination matérielle ou autres formes de revalorisation d'appareils usés, vous participez d'une manière significative à la protection de notre environnement.

Demander après le service d'élimination compétent pour ce genre d'appareil:  
[www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Garantie

La période de garantie de deux ans débute à la date de l'achat et s'applique aux conditions suivantes :

- Tous les vices de conception, de fabrication et de matériau sont couverts par la garantie, de même que la réparation et/ou le remplacement de pièces qui ont été reconnues comme défectueuses par notre service technique. Les pièces de rechange nécessaires pour la réparation et le temps de travail qu'elle requiert ne sont pas facturés.
- Le justificatif de garantie est votre facture, que vous devez conserver soigneusement et nous envoyer en cas de garantie !
- La garantie expire dans les cas suivants :
  - utilisation impropre.
  - manipulation.
  - mauvais entretien.
  - utilisation non conforme aux fins prévues.
  - modifications techniques.

**E**

## Barbacoa con piedra de lava

Le felicitamos por la compra de este extraordinario aparato de la casa VEGA. Ha adquirido usted un aparato que combina los más elevados estándares técnicos con la máxima comodidad de manejo. Le deseamos que disfrute de su nuevo aparato.

### 1 Explicación de los símbolos y listas

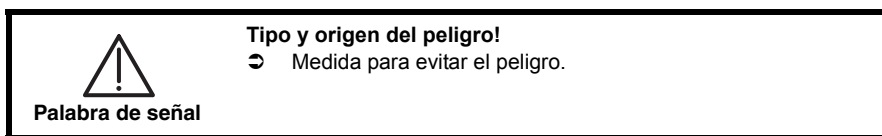
#### 1.1 Advertencias

##### Gradación de las advertencias

Las advertencias se diferencian, en función del riesgo, por las siguientes palabras:

- **Atención** advierte de un daño material.
- **Cuidado** advierte de una lesión personal.
- **Peligro** advierte de un peligro mortal.

##### Estructura de los indicadores de advertencia



#### 1.2 Otros símbolos

##### Instrucciones de manejo

Estructura de las instrucciones de manejo:

- ↻ Instrucciones para una acción.

Indicación del resultado en caso de necesidad.

##### Listas

Estructura de las listas no numeradas:

- Nivel de lista 1
  - Nivel de lista 2

Estructura de las listas numeradas:

1. Nivel de lista 1
2. Nivel de lista 1
  - 2.1 Nivel de lista 2
  - 2.2 Nivel de lista 2



## Barbacoa con piedra de lava

### 2 Advertencias de seguridad

- Siga el manual de instrucciones.
- Guarde el manual de instrucciones cerca del aparato.
- Debe ser personal especializado el que instale el aparato.
- Siga las instrucciones de instalación del aparato.
- Instale el aparato en espacios cerrados.
- No exponga el aparato a la radiación solar.
- Proteja el aparato de las heladas.
- Proteja el aparato de la humedad.
- No limpie el aparato directamente bajo un chorro de agua.
- Las reparaciones deben realizarse exclusivamente por personal especializado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato si está conectado.
- Asegúrese de las personas que manejan el aparato cuentan con los conocimientos adecuados.
- No ponga en funcionamiento el aparato si se ha modificado su estado original.
- El aparato debe manejarse conforme a las instrucciones.
- Emplee únicamente recambios originales.
- Utilice guantes de protección contra calor para el manejo de piezas calientes.
- Asegúrese de que entre bastante aire fresco durante la marcha del aparato.

### 3 Suministro

Suministro:

- ➔ El aparato
- ➔ Inyector del quemador 225 1/100mm para gas natural metano(U)
- ➔ Inyector de derivación 110 1/100mm para gas líquido (BP)
- ➔ Inyector para la llama piloto 35 1/100mm para gas natural metano (A)

### 4 Utilización correcta

Utilice el aparato exclusivamente para asar los comestibles.

### 5 Funcionamiento

El aparato asa comestibles por encima de piedras de lava. Una llama de gas enciende las piedras de lava.

**E**

## Barbacoa con piedra de lava

### 6 Puesta en marcha y manejo

#### 6.1 Instalación y montaje

- ⇒ Asegúrese de que queden por lo menos 100 mm entre el aparato y las paredes en lugar de montaje.
- ⇒ Coloque el aparato exclusivamente en un local bien ventilado.

#### 6.2 Primera puesta en marcha

##### Primera limpieza

- ⇒ Limpie el aparato antes del primer uso (ver Limpieza).

##### Conexión del aparato

**Peligro****Peligro de incendio por un montaje inadecuado!**

- ⇒ Debe ser personal especializado el que instale el aparato.
- ⇒ Asegúrese de que los datos de conexión del aparato coinciden con los valores indicados de la alimentación de gas.
- ⇒ Debe ser personal especializado el que efectúa cambios al aparato.
- ⇒ Debe de instalar una llave de interrupción para gas por encima del aparato.

- ⇒ Controle si el aparato esta ajustado al tipo de gas utilizado.

**Nota Ajuste de fábrica:***Inyector del quemador 155 1/100mm para gas líquido**Inyector de derivación 90 1/100mm para gas líquido**Inyector para la llama piloto para gas líquido*

- ⇒ Controle el valor nominal del calor difundido y de la presión de alimentación.

Para controlar el calor difundido:

- ⇒ Monte los inyectores designados (ver Datos técnicos).
- ⇒ Determine el volumen de gas pasado durante la unidad de tiempo.
- ⇒ Compare el valor medido con el valor designado (ver Datos técnicos).

## Barbacoa con piedra de lava

Para controlar la presión de alimentación:

- Suelte el tornillo de fijación en el dorso.
- Conecte el manómetro de presión para líquidos **E** (Resolución mínima 0,1 mbar) a la toma de presión **G** de la alimentación de gas.

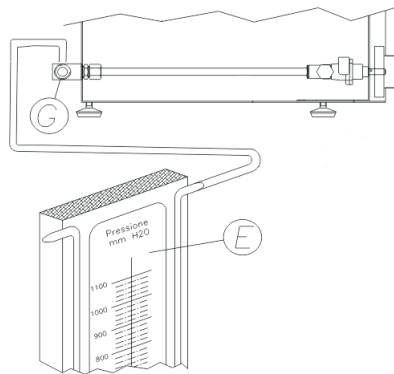


Fig. 1 Controle la presión de alimentación

- Compare la medida de la presión de alimentación con la presión de alimentación designada (ver Datos técnicos).
- Quite el manómetro de presión **E**.
- Apriete el tornillo de fijación.

### Adaptar el aparato a otro tipo de gas

Para cambiar el inyector del quemador principal:

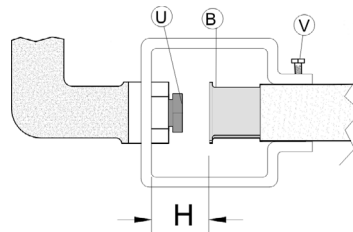


Fig. 2 Cambiar el inyector del quemador principal

- Cierre la llave de interrupción para gas.
- Quite la parilla y la graserera.
- Suelte el tornillo de sujeción del tubo **V**.
- Retire el tubo de regulación de aire hacia dentro **U**.
- Cambie el inyector del quemador principal.
- Ajuste la entrada del aire primario ajustando el tubo de regulación de aire **B** a la distancia correcta **H**.

**E**

## Barbacoa con piedra de lava

Para cambiar el inyector del quemador de encendido:

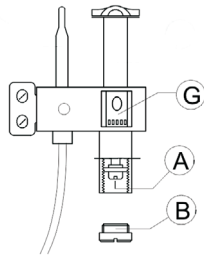


Fig. 3 Cambiar el inyector del quemador de encendido

- Suelte el tornillo de fijación **B** por la apertura de la plancha de asar en el lado izquierdo.
- Suelte y cambie el inyector del quemador de encendido **A**.
- Apriete el tornillo de fijación.
- Encienda el inyector del quemador de encendido.
- Ajuste con el aro de regulación de aire **G** el aire primario.
- Debe ser personal especializado el que conecte el aparato.

Para ajustar el caudal mínimo:

- Quite el mando rotativo de gas.
- Gire el tornillo de derivación **BP** de la llave de gas por la apertura de la plancha de asar en el lado izquierdo.

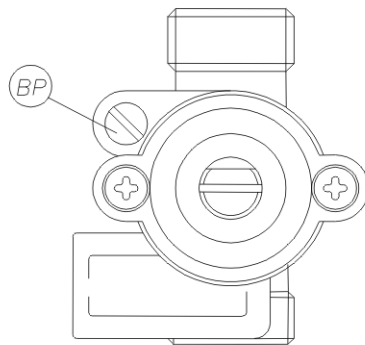


Fig. 4 Tornillo de derivación en la llave de gas

## Barbacoa con piedra de lava

### Ajuste del tornillo de derivación para gas G20, G25

Girando el tornillo de derivación con el sentido del reloj aumenta el caudal. Girando el tornillo de derivación en contra del sentido del reloj se reduce el caudal.

Para controlar el ajuste:

- Ajuste el tornillo de derivación exactamente al caudal mínimo.
- Encienda el quemador.
- Controle si la llama del quemador sigue ardiendo durante la pasada de la posición caudal máximo (llama grande) a la posición caudal reducido (llama pequeña).

### Ajuste del tornillo de derivación para gas G30, G31

- Controle si el tornillo de derivación tiene el diámetro correcto (ver Datos técnicos).
- Apriete el tornillo de derivación hasta el tope.

Después del ajuste:

- Asegúrese de que se hayan realizado todos los ensayos de estanquidad en el circuito de gas.
- Selle todas las piezas ajustadas.
- Coloque en la placa de datos una etiqueta indestructible con los datos de la instalación.

## 6.3 Manejo

### Elementos de manejo e indicadores

- ➔ El elemento de manejo controla la función.

Interruptor/tecla	Funcionamiento
Mando rotativo de gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Enciende y apaga el aparato.</li> <li>➔ Ajusta la llama de gas.</li> </ul>

### Encendido

- Reparta las piedras de lava igual sobre la parilla del quemador.
- Introduzca la parilla de asar horizontal o inclinado.
- Abra la llave de interrupción para gas.
- Pulse el mando rotativo de gas.
- Gire el mando rotativo de gas hacia la izquierda a la posición del quemador de encendido.
- Encienda el inyector del quemador de encendido con una cerilla larga a través de la apertura de la placa frontal.
- Sujete el mando rotativo de gas durante 15 segundos.
- Deje el mando rotativo de gas.
- Controle si la llama de encendido arde.
- Gire el mando rotativo de gas hacia la izquierda a la posición caudal máximo (llama grande).

El quemador principal se enciende.

- Controle si la llama de gas arde firme.

E

## Barbacoa con piedra de lava

### Desconexión

- ⇒ Gire el mando rotativo de gas hacia la derecha a la posición del quemador de encendido.

El quemador principal se apaga.

- ⇒ Pulse el mando rotativo de gas.
- ⇒ Gire el mando rotativo de gas hacia la derecha a la posición de parada.

El quemador de encendido se apaga.

- ⇒ Cierre el mando rotativo de gas.

## 6.4 Solución de fallos y averías

Los fallos del equipo sólo pueden ser reparados por personal especializado.

## 6.5 Periodo fuera de servicio

Si el aparato no se va a utilizar:

- ⇒ Gire el mando rotativo de gas hacia la derecha a la posición del quemador de encendido.
- ⇒ Apague el aparato.
- ⇒ Cierre el mando rotativo de gas.
- ⇒ Limpie el aparato (ver Limpieza).

Si el aparato no se va a utilizar mucho tiempo:

- ⇒ Frote las piezas de acero con un paño lleno de aceite de vaselina para aplicar una película protectora.
- ⇒ Ventile el local periódicamente.

## 7 Mantenimiento y limpieza

### 7.1 Mantenimiento

Debe ser exclusivamente personal especializado el que mantiene el aparato.

## Barbacoa con piedra de lava

### 7.2 Limpieza

- ⇒ Limpie el aparato después de cada uso.
- ⇒ Desconecte el aparato antes de la limpieza.
- ⇒ Deje que se enfríe el aparato.
- ⇒ No use detergentes con cloro, abrasivos ni corrosivos.

Para evitar corrosión en las piezas de acero:

- ⇒ No limpie las piezas de acero con lana metálica, cepillos metálicos o raspadores metálicos.
- ⇒ Limpie todas las piezas de acero con agua jabonosa.
- ⇒ Quite el residuo en la parilla del quemador con un cepillo.
- ⇒ Limpie el quemador principal con agua jabonosa.
- ⇒ Limpie el quemador de encendido con agua jabonosa.
- ⇒ Lave las piedras de lava en agua hirviendo.
- ⇒ Controle si están atacadas las aperturas de los quemadores
  - en el quemador principal.
  - en el quemador de encendido.

Si están atacadas las aperturas de los quemadores en el quemador principal:

- ⇒ Quite el residuo.

Si están atacadas las aperturas de los quemadores en el quemador de encendido:

- ⇒ Quite el residuo.

## 8 Datos técnicos

### General

Tamaño	591 mm x 390 mm x 363 mm
Valor nominal de la potencia térmica	9 kW
Potencia térmica reducida	4 kW
Número de quemadores	1
Roscado para tubos	1/2 "
Tipo	II2ELL3B/P
Ajuste por parte de la fábrica	LPG
Modelo	A <sub>1</sub>

E

## Barbacoa con piedra de lava

	Gas G20	Gas G25	Gas G30
Presión alimentación de gas	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Diámetro del inyector principal	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Diámetro del inyector de encendido	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Diámetro del inyector de derivación	Regulable	Regulable	110 1/100 mm
Ajuste aire primario	13 mm	13 mm	30 mm
Consumo de gas total (calculado con el poder calorífico inferior H <sub>1</sub> con 15 °C y 1013 mbar)	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,11 m <sup>3</sup> /h	0,71 m <sup>3</sup> /h
Consumo de gas mínimo (calculado con el poder calorífico H <sub>1</sub> con 15 °C y 1013 mbar)	0,42 kg/h	0,49 m <sup>3</sup> /h	0,32 m <sup>3</sup> /h

Gastyp :		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	20	—	28-30	37	mbar
DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	mbar
AT-CH	I12H3B/P	20	—	50	50	mbar
DK-SE-FI	I12H3B/P	20	—	30	30	mbar
BE-FR	I12E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	I12L3B/P	—	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	30	30	mbar

G20 = 0,95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0,71 kg/h
G25 = 1,11 m <sup>3</sup> /h	

CE	N° 705FB050	99
0705		

Fig. 5 Placa de datos

## 9 Normativa

El aparato cumple la siguiente normativa:

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2



## Barbacoa con piedra de lava

### 10 Desabastecimiento



Para eliminar el aparato:

- No elimine el aparato con la basura.
- Introduzca el aparato al reciclaje de aparatos electrónicos.

Los materiales del aparato son reciclables. Con el reciclaje, la utilización del material u otras formas de utilizaciones de aparatos viejos cumple usted una colaboración importante para la protección de nuestro medio ambiente.

Pregunte por el organismo de desabastecimiento responsable para este aparato:  
[www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Garantía

La garantía de dos años es válida a partir de la fecha de compra y en las siguientes condiciones:

- ➔ Todos los defectos de construcción, de fabricación y de materiales están cubiertos por la garantía, así como la reparación o la sustitución de las piezas que sean defectuosas a juicio de nuestro servicio técnico. Las piezas de repuesto necesarias para la reparación así como la mano de obra empleada no se facturarán.
- ➔ El certificado de garantía es la factura de compra, consérvela para enviarla en caso necesario.
- ➔ La garantía dejará de ser válida en caso de:
  - ➔ Utilización incorrecta.
  - ➔ Manipulación indebida.
  - ➔ Mal mantenimiento.
  - ➔ Empleo sin seguir las instrucciones.
  - ➔ Modificaciones técnicas.

I

## Griglia in pietra lavica

Congratulazioni per l'acquisto di questo apparecchio di alta qualità della casa VEGA. Ha scelto un apparecchio che unisce elevate esigenze tecniche a praticità di impiego. Le auguriamo molta soddisfazione con l'apparecchio.

## 1 Spiegazione dei simboli e liste


### 1.1 Avvertenze

#### Graduatoria delle avvertenze

Le avvertenze si distinguono secondo il genere di pericolo attraverso le seguenti parole di segnalazione:

- **Attenzione** mette in guardia in caso di pericolo di danni cose.
- **Avvertimento** mette in guardia in caso di pericolo di lesioni.
- **Pericolo** mette in guardia in caso di un pericolo di morte.

#### Strutturazione delle parole di segnalazione

	<p><b>Genere e fonte del pericolo!</b></p> <p>☞ Precauzione per evitare il pericolo.</p>
<p><b>Parola di segnal</b></p>	

### 1.2 Ulteriori simboli

#### Istruzioni sul modo di operare

Strutturazione delle istruzioni sul modo di operare:

- ☞ Guida ad un'operazione.

Indicazione del risultato se necessario.

#### Liste

Strutturazione delle liste non numerate:

- Piano di lista 1
  - Piano di lista 2

Strutturazione delle liste numerate:

1. Piano di lista 1
2. Piano di lista 1
  - 2.1 Piano di lista 2
  - 2.2 Piano di lista 2

## Griglia in pietra lavica

### 2 Istruzioni di sicurezza

- Osservare le istruzioni operative.
- Conservare sempre le istruzioni operative in prossimità dell'apparecchio.
- Far installare l'apparecchio esclusivamente tramite personale specializzato.
- Installare l'apparecchio esclusivamente conforme alle prescrizioni.
- Installare l'apparecchio in luoghi chiusi.
- Proteggere l'apparecchio dai raggi solari.
- Proteggere l'apparecchio dal gelo.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità.
- Non pulire l'apparecchio con getto d'acqua diretto.
- Far eseguire riparazioni esclusivamente da personale specializzato.
- Tenere lontano i bambini dall'apparecchio in funzione.
- Assicurarsi che l'apparecchio venga adoperato esclusivamente da persone istruite sul suo funzionamento.
- Adoperare l'apparecchio esclusivamente allo stato originale.
- Adoperare l'apparecchio esclusivamente in modo appropriato.
- Usare esclusivamente ricambi originali.
- Per il maneggio di parti calde dell'apparecchio usare guanti a protezione termica.
- Accertarsi che quando l'apparecchio è in funzione vi sia sufficiente afflusso di aria fresca.

### 3 Ampiezza della fornitura

Ampiezza della fornitura:

- ➔ L'apparecchio
- ➔ Ugello del bruciatore 225 1/100mm per gas naturale metano (U)
- ➔ Ugello bypass 110 1/100mm per gas liquido (BP)
- ➔ Ugello fiamma pilota 35 1/100mm per gas naturale metano (A)

### 4 Modalità di impiego

Adoperare l'apparecchio esclusivamente per grigliare alimenti.

### 5 Funzionamento

L'apparecchio griglia alimenti su pietre laviche. Le pietre laviche vengono scaldate per mezzo di una fiamma.

## Griglia in pietra lavica

### 6 Esercizio/Comando

#### 6.1 Collocamento/Montaggio

- ⇒ Accertarsi che sul posto di collocamento vi siano almeno 100 mm tra apparecchio e pareti del locale.
- ⇒ Collocare l'apparecchio esclusivamente in un locale ben arieggiato.

#### 6.2 Prima messa in funzione

##### Prima pulitura

- ⇒ Pulire l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta (vedere Pulizia).

##### Allacciare l'apparecchio



**Pericolo**

##### **Pericolo di incendio per montaggio inappropriato!**

- ⇒ Far installare l'apparecchio esclusivamente tramite personale specializzato.
- ⇒ Accertarsi che i dati di collegamento dell'apparecchio corrispondano con i dati dell'allacciamento del gas.
- ⇒ Modifiche all'apparecchio sono da eseguirsi esclusivamente attraverso personale specializzato.
- ⇒ Fare installare sopra l'apparecchio un rubinetto di chiusura del gas.

- ⇒ Controllare se l'apparecchio è regolato sul tipo di gas adottato.

##### *Nota Regolazione di fabbrica:*

*Ugello del bruciatore 155 1/100mm per gas liquido*

*Ugello bypass 90 1/100mm per gas liquido*

*Ugello fiamma pilota 20 1/100mm per gas liquido*

- ⇒ Controllare l'emissione di calore nominale e la pressione all'allacciamento.

Per controllare l'emissione di calore nominale:

- ⇒ Montare gli ugelli prescritti (vedere Dati tecnici).
- ⇒ Determinare il volume del flusso di gas nell'unità di tempo.
- ⇒ Confrontare il valore rilevato con quello prescritto (vedere Dati tecnici).

## Griglia in pietra lavica

Per controllare la pressione all'allacciamento:

- Allentare la vite di chiusura sul retro dell'apparecchio.
- Collegare il misuratore di pressione per liquidi **E** (definizione minima 0,1 mbar) al punto di presa di pressione **G** dell' allacciamento del gas.

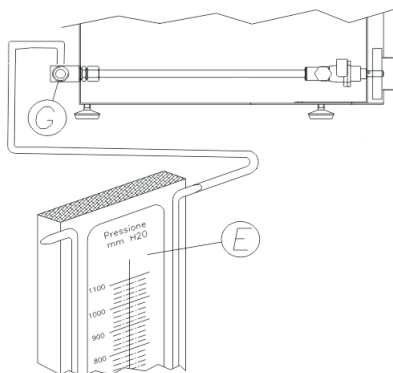


Fig. 1 Controllare la pressione dell'allacciamento

- Misurare la pressione dell'allacciamento e confrontarla con quella prescritta (vedere Dati tecnici).
- Rimuovere il misuratore di pressione **E**.
- Serrare la vite di chiusura.

## Regolare l'apparecchio su un altro tipo di gas

Per cambiare l'ugello del bruciatore principale:

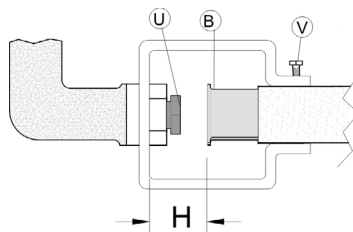


Fig. 2 cambiare l'ugello del bruciatore principale.

- Chiudere il rubinetto di chiusura del gas.
- Rimuovere le griglie e i contenitori per la raccolta del grasso.
- Allentare la vite di fissaggio al tubo **V**.
- Togliere dall'interno il tubo regolatore dell'aria **U**.
- Cambiare l'ugello del bruciatore principale.
- Regolare l'afflusso di aria primaria attraverso il posizionamento del tubo di regolazione dell'aria **B** alla giusta distanza **H**.

I

## Griglia in pietra lavica

Per cambiare l'ugello del bruciatore di accensione:

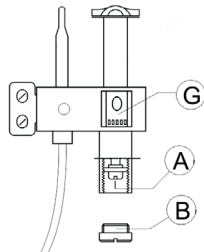


Fig. 3 cambiare l'ugello del bruciatore di accensione

- Allentare la vite di chiusura **B** attraverso l'apertura sulla parte sinistra della griglia.
- Svitare e cambiare l'ugello del bruciatore di accensione **A**.
- Serrare la vite di chiusura.
- Accendere il bruciatore di accensione.
- Regolare l'aria primaria attraverso l'anello di regolazione dell'aria **G**.
- Fare allacciare l'apparecchio attraverso personale specializzato.

Per regolare la portata minima:

- Rimuovere il bottone girevole del gas.
- Ruotare la vite bypasso **BP** al rubinetto del gas attraverso l'apertura sulla parte sinistra della griglia.

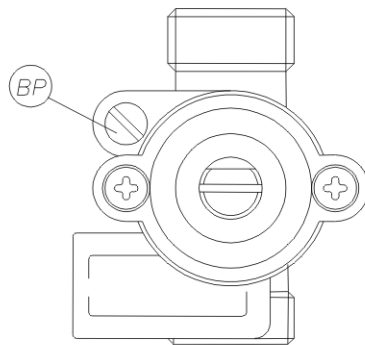


Fig. 4 Vite bypasso al rubinetto del gas

## Griglia in pietra lavica

### Regolazione della vite bipasso per Gas G20, G25

Ruotando la vite bipasso in senso orario aumenta la portata. Ruotando la vite bipasso in senso antiorario la portata si riduce.

Per controllare la regolazione:

- Regolare la vite bipasso sulla portata minima corretta.
- Accendere il bruciatore.
- Controllare se la fiamma del bruciatore al passaggio dalla posizione di massimo flusso (fiamma grande) alla posizione di flusso ridotto (fiamma piccola) continua ad ardere.

### Regolazione della vite bipasso per gas G30, G31

- Controllare se la vite bipasso ha il giusto diametro (vedere Dati tecnici).
- Serrare la vite bipasso fino all'arresto.

Dopo la regolazione:

- assicurarsi che al circuito del gas vengano effettuate le prove di ermeticità necessarie.
- Sigillare con smalto tutte le parti regolate.
- Apportare alla targhetta un adesivo inestinguibile con i dati di rilievo relativi all'installazione.

## 6.3 Comando

### Elementi di comando e indicatori

➔ L'elemento di comando controlla il funzionamento.

Interruttore/tasto	Funzionamento
Bottone girevole del gas	➔ Accendere o rispettivamente spegnere l'apparecchio. ➔ Regolare la fiamma del gas.

### Accendere

- Ripartire le pietre lavali in modo uniforme sulla griglia del bruciatore.
- Inserire la griglia di cottura orizzontalmente o rispettivamente obliquamente in piedi.
- Aprire il rubinetto di chiusura del gas.
- Premere il bottone girevole del gas.
- Ruotare il bottone girevole del gas verso sinistra in posizione di bruciatore di accensione.
- Accendere il bruciatore di accensione con un fiammifero lungo o con un accendigas attraverso l'apertura nella piastra frontale.
- Tenere premuto il bottone girevole del gas 15 secondi.
- Mollare il bottone girevole del gas.
- Controllare se la fiamma di accensione arde.
- Ruotare il bottone girevole del gas verso sinistra in posizione di massima portata (fiamma grande).

Il bruciatore principale si accende.

- Controllare se la fiamma arde stabilmente.

I

## Griglia in pietra lavica

### Spegnere

- Ruotare il bottone girevole del gas verso destra in posizione di bruciatore di accensione.

Il bruciatore principale si spegne.

- Premere il bottone girevole del gas.
- Ruotare il bottone girevole del gas verso destra in posizione di stop.

Il bruciatore di accensione si spegne.

- Chiudere il rubinetto di chiusura del gas.

### 6.4 Difetti/rimedio

Difetti all'apparecchio devono essere corretti esclusivamente tramite personale specializzato.

### 6.5 Messa fuori servizio

Se l'apparecchio non viene usato:

- Ruotare il bottone girevole del gas in posizione di bruciatore di accensione.
- Spegnere l'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto di chiusura del gas.
- Pulire l'apparecchio (vedere Pulizia).

Se l'apparecchio non viene usato per più tempo:

- Strofinare le parti in acciaio con un panno imbevuto di vaselina per apportarvi una pellicola protettiva.
- Arieggiare regolarmente il locale

## 7 Manutenzione/pulizia

### 7.1 Manutenzione

Lavori di manutenzione all'apparecchio sono da eseguirsi esclusivamente da personale specializzato.



## Griglia in pietra lavica

### 7.2 Pulizia

- ☞ Pulire l'apparecchio ogni volta dopo l'uso.
- ☞ Prima della pulitura spegnere l'apparecchio.
- ☞ Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- ☞ Non adoperare detersivi contenenti cloro, abrasivi o corrosivi.

Per evitare corrosione alle parti in acciaio:

- ☞ Non pulire le parti in acciaio con lana di acciaio, spazzole o spattole di acciaio.
- ☞ Pulire le parti in acciaio con acqua calda e sapone.
- ☞ Rimuovere depositi alla griglia del bruciatore con una spazzola.
- ☞ Lavare il bruciatore principale con acqua e sapone.
- ☞ Lavare il bruciatore di accensione con acqua e sapone.
- ☞ Lavare le pietre laviche in acqua bollente.
- ☞ Controllare se le aperture del bruciatore sono otturate
  - al bruciatore principale.
  - al bruciatore di accensione.

Se le aperture del bruciatore al bruciatore principale sono otturate:

- ☞ Eliminare le formazioni di depositi.

Se le aperture al bruciatore di accensione sono otturate:

- ☞ eliminare le formazioni di depositi.

## 8 Dati tecnici

### In generale

Dimensioni	591 mm x 390 mm x 363 mm
Potenza calorica nominale	9 kW
Potenza calorica ridotta	4 kW
Numero bruciatori	1
Filettatura del tubo	1/2 "
Grado	II2ELL3B/P
Regolazione da parte dello stabilimento	LPG
Tipo di costruzione	A <sub>1</sub>

I

## Griglia in pietra lavica

	Gas G20	Gas G25	Gas G30
Pressione del Gas di allacciamento	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Diametro dell'ugello principale	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Diametro degli ugello di accensione	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Diametro dell'ugello bypass	Regolabile	Regolabile	110 1/100 mm
Regolazione dell'aria primaria	13 mm	13 mm	30 mm
Consumo complessivo di gas (calcolato con il valore calorico più basso H <sub>1</sub> a 15 °C e 1013 mbar)	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,11 m <sup>3</sup> /h	0,71 m <sup>3</sup> /h
Consumo minimo di gas (calcolato con il valore calorico più basso H <sub>1</sub> a 15 °C e 1013 mbar)	0,42 kg/h	0,49 m <sup>3</sup> /h	0,32 m <sup>3</sup> /h

		Gastyp :				
		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	20	—	28-30	37	mbar
DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	mbar
AT-CH	I12H3B/P	20	—	50	50	mbar
DK-SE-FI	I12E	20	—	30	30	mbar
BE-FR	I12E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	I12L3B/P	—	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	30	30	mbar

MOD: CS3	
S/N :	
Qn : 9 kW	
TYPE : A <sub>1</sub>	

G20 = 0.95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0.71 kg/h
G25 = 1.11 m <sup>3</sup> /h	

CE	N° 705FB050	99
0705		

Fig. 5 Targhetta

## 9 Norme e direttive

L'apparechio corrisponde alle norme sotto riportate:

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2

## Griglia in pietra lavica

### 10 Smaltimento



Per smaltire l'apparecchio:

- Non smaltire l'apparecchio attraverso la spazzatura.
- Addurre l'apparecchio al riciclaggio di apparecchi elettrici.

I materiali di questo apparecchio sono riutilizzabili. Tramite il reimpiego, la riutilizzazione dei materiali o altre forme di rivalorizzazione di apparecchi vecchi rende un importante contributo alla salvaguardia dell'ambiente.

Informarsi sul punto di raccolta per apparecchi di questo tipo: [www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Garanzia

Il periodo di garanzia di due anni comincia dalla data di acquisto e sussiste alle seguenti condizioni:

- ➔ Ciascun difetto di costruzione, di fabbricazione o del materiale è coperto dalla garanzia, così pure la riparazione e/o il ricambio dei pezzi che dal nostro reparto tecnico sono riconosciuti come difettosi. I pezzi di ricambio necessari per la riparazione e il tempo di lavoro investito non vengono messi in conto.
- ➔ Il certificato di garanzia è la Sua fattura. La preghiamo di conservarla e qualora dovesse far ricorso alla garanzia spedirla insieme al resto!
- ➔ La garanzia si estingue nel caso di:
  - ➔ uso inappropriato.
  - ➔ manipolazione.
  - ➔ cattiva manutenzione.
  - ➔ uso non conforme alle modalità di impiego.
  - ➔ modifiche tecniche.

S

## Lavastensgrill

Gratulerar till ditt köp av denna högkvalitativa apparat från VEGA. Du har bestämt dig för en apparat som förenar höga tekniska krav med praktisk och bekväm användning. Vi önskar dig mycket nöje med apparaten.

### 1 Förklaring av symboler och listor


#### 1.1 Varningsanvisningar

##### Gradering av varningsanvisningar

Varningsanvisningarna skiljer sig åt i fråga om typen av fara genom följande signalord:

- **Se upp** varnar för risk för materiella skador.
- **Varning** varnar för risk för kroppsskada.
- **Fara** varnar för livsfara.

##### Varningsanvisningarnas uppbyggnad

 <b>Signalord</b>	<b>Farans art och orsaken till faran!</b> ☞ Åtgärd för att undvika faran.
--	--

#### 1.2 Ytterligare symboler

##### Handlingsanvisningar

Handlingsanvisningarnas uppbyggnad:

- ☞ Anvisning för en handling.

Uppgift om resultat, om detta behövs.

##### Listor

Icke numrerade listors uppbyggnad:

- Listnivå 1
  - Listnivå 2

Numrerade listors uppbyggnad:

1. Listnivå 1
2. Listnivå 1
  - 2.1 Listnivå 2
  - 2.2 Listnivå 2

## Lavastensgrill

### 2 Säkerhetsanvisningar

- ⇒ Följ bruksanvisningen.
- ⇒ Förvara alltid bruksanvisningen vid apparaten.
- ⇒ Apparaten får endast installeras av utbildad personal.
- ⇒ Installera endast apparaten enligt föreskrifterna.
- ⇒ Installera apparaten inomhus.
- ⇒ Skydda apparaten mot solljus.
- ⇒ Skydda apparaten mot frost.
- ⇒ Skydda apparaten mot fukt.
- ⇒ Rengör inte apparaten med direkt vattenstråle.
- ⇒ Reparationer får endast göras av utbildad personal.
- ⇒ Håll barnen borta från apparaten när den är tillkopplad.
- ⇒ Se till att apparaten endast används av personer som instruerats om hur den ska handhas.
- ⇒ Använd endast apparaten i originalskick.
- ⇒ Använd endast apparaten på rätt sätt.
- ⇒ Använd uteslutande originalreservdelar.
- ⇒ Använd termohandskar när heta delar av apparaten hanteras.
- ⇒ Se till att friskluftstillförseln är tillräcklig när apparaten används.

### 3 Leveransomfång

Leveransomfång:

- Apparaten
- Brännarmunstycke 225 1/100 mm för naturgas metan (U)
- Bypassmunstycke 110 1/100 mm för flytande gas (BP)
- Munstycke pilotläga 35 1/100mm för naturgas metan (A)

### 4 Avsedd användning

Apparaten är endast avsedd för grillning av livsmedel.

### 5 Funktion

Livsmedel grillas över lavastenar med apparaten. Lavastenarna upphettas med en gaslåga.

S

## Lavastensgrill

### 6 Användning/Handhavande

#### 6.1 Uppställning/Montering

- ⇒ Se till att det på uppställningsplatsen är minst 100 mm mellan apparaten och väggarna i lokalen.
- ⇒ Placera endast apparaten i en välventilerad lokal.

#### 6.2 Innan apparaten används första gången

##### Första rengöring

- ⇒ Rengör apparaten innan den används första gången (se Rengöring).

##### Anslut apparaten



Risk

##### Brandrisk genom felaktig montering!

- ⇒ Apparaten får endast installeras av utbildad personal.
- ⇒ Kontrollera att apparatens anslutningsdata överensstämmer med data för gasanslutningen.
- ⇒ Ändringar på apparaten får endast utföras av utbildad personal.
- ⇒ Låt installera en gasavstängningskran ovanför apparaten.

- ⇒ Kontrollera att apparaten är inställd för den typ av gas som används.

##### Hänvisning *Fabriksinställning:*

*Brännarmunstycke 155 1/100 mm för flytande gas*  
*Bypassmunstycke 90 1/100 mm för flytande gas*  
*Munstycke pilotlåga 20 1/100 mm för flytande gas*

- ⇒ Kontrollera den nominella värmeavgivningen och anslutningstrycket.

Så här kontrollerar du den nominella värmeavgivningen:

- ⇒ Montera de föreskrivna munstyckena (se Tekniska data).
- ⇒ Bestäm den genomströmmande gasvolymen per tidsenhet.
- ⇒ Jämför det uppmätta värdet med det föreskrivna värdet (se Tekniska data).

## Lavastensgrill

Så här kontrollerar du anslutningstrycket:

- Lossa låsskruven på apparatens baksida.
- Anslut en tryckmätare för vätskor **E** (minsta upplösning 0,1 mbar) till tryckmätningsskruven **G** på gasanslutningen.

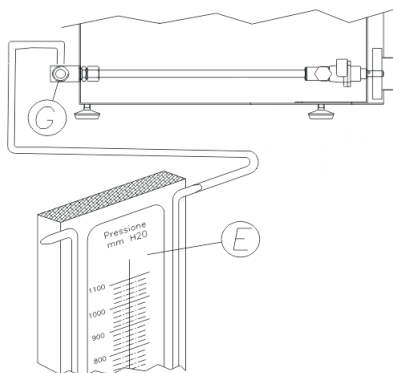


Fig. 1 Kontroll av anslutningstrycket

- Mät anslutningstrycket och jämför det med det föreskrivna anslutningstrycket (se Tekniska data).
- Ta bort tryckmätaren **E**.
- Skruva fast låsskruven.

### Inställning av apparaten för annan typ av gas

Så här byter du huvudbrännarmunstycke:

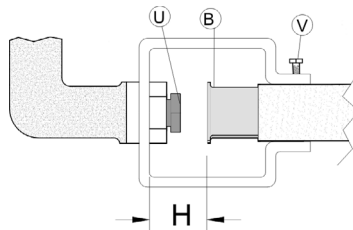


Fig. 2 Byte av huvudbrännarmunstycke

- Stäng gasavstängningskranen.
- Ta bort galler och tråg för uppsamling av fett.
- Lossa rörfästskruven **V**.
- Dra av luftregleringsröret **U** inåt.
- Byt huvudbrännarmunstycket.
- Ställ in primärluftstillförseln genom att ställa in luftregleringsröret **B** till rätt avstånd **H**.

S

## Lavastensgrill

Så här byter du tändbrännarmunstycke:

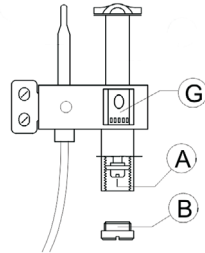


Fig. 3 Byte av tändbrännarmunstycke

- Lossa låsskruven **B** genom öppningen på vänster sida av grillen.
- Skruva av tändbrännarmunstycket **A** och byt det.
- Dra åt låsskruven.
- Tänd tändbrännaren.
- Ställ in primärluften med luftregleringsringen **G**.
- Låt utbildad personal ansluta apparaten.

Så här ställer du in minimiflödet:

- Ta bort gasvredet.
- Vrid bypasskruven **BP** på gaskranen genom öppningen på vänster sida av grillen.

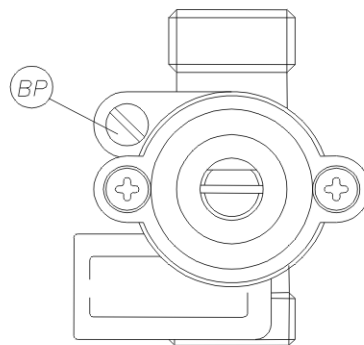


Fig. 4 Bypasskruv på gaskranen



## Lavastensgrill

### Inställning av bypasskruv för gas G20, G25

När bypasskraven vrids medurs ökar flödet. När bypasskraven vrids moturs minskar flödet.

Så här kontrollerar du inställningen:

- Ställ in bypasskraven till rätt minimiflöde.
- Tänd brännaren.
- Kontrollera att brännarlågan fortsätter brinna vid övergången från läget med maximalt flöde (stor låga) till läget med reducerat gasflöde (liten låga).

### Inställning av bypasskruv för gas G30, G31

- Kontrollera att bypasskraven har rätt diameter (se Tekniska data).
- Dra åt bypasskraven tills det tar emot.

Efter inställningen:

- Se till att de erforderliga täthetsprovningarna på gascirkulationen utförs.
- Försegla alla inställda delar med lack.
- Fäst en självhäftande outplånlig etikett med relevanta data för installationen på typbrickan.

## 6.3 Användning

### Manöverelement och indikeringar

➔ Manöverelementet kontrollerar funktionen.

Omkopplare/Knapp	Funktion
Gasvred	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Koppla till och från apparaten</li> <li>➔ Ställa in gaslågan.</li> </ul>

### Tillkoppling

- Fördela lavastena jämnt över brännargallret.
- Sätt i grillgallret horisontellt eller lutande.
- Öppna gasavstängningskranen.
- Tryck in gasvredet.
- Vrid gasvredet åt vänster till tändbrännarläge.
- Tänd tändbrännaren med en lång tändsticka eller gaständare genom öppningen i frontplattan.
- Håll gasvredet intryckt i 15 sekunder.
- Släpp gasvredet.
- Kontrollera att tändlågan brinner.
- Vrid gasvredet åt vänster till läget för maximalt flöde (stor låga).

Huvudbrännaren tänder.

- Kontrollera att gaslågan brinner stabilt.

S

## Lavastensgrill

### Frånkoppling

⇒ Vrid gasvredet åt höger till tändbrännarläge.

Huvudbrännaren slocknar.

⇒ Tryck in gasvredet.

⇒ Vrid gasvredet åt höger till stoppläget.

Tändbrännaren slocknar.

⇒ Stäng gasavstängningskranen.

### 6.4 Störningar/Avhjälpande av fel

Störningar i apparaten får endast avhjälpas av utbildad personal.

### 6.5 Urdrifttagande

När apparaten inte används:

⇒ Vrid gasvredet åt höger till tändbrännarläge.

⇒ Stäng av apparaten.

⇒ Stäng gasavstängningskranen.

⇒ Rengör apparaten (se Rengöring).

När apparaten inte används en längre tid:

⇒ Gnid delar av stål med en trasa indränkt i vaselinolja, för att applicera en skyddsfilm.

⇒ Vädra lokalen regelbundet.

## 7 Underhåll/Rengöring

### 7.1 Underhåll

Underhåll på apparaten får endast utföras av utbildad personal.

## Lavastensgrill

### 7.2 Rengöring

- ⇒ Rengör apparaten efter varje användning.
- ⇒ Stäng av apparaten före rengöringen.
- ⇒ Låt apparaten svalna.
- ⇒ Använd inte klorhaltiga, slipande eller korrosiva rengöringsmedel.

Undvik korrosion på delar av stål genom att

- ⇒ inte rengöra delar av stål med stålull, stålborstar eller stålskrapa
- ⇒ rengöra delar av stål med varmt tvålsvatten
- ⇒ avlägsna avlagringar på brännargallret med en borste
- ⇒ rengöra huvudbrännaren med tvålsvatten
- ⇒ rengöra tändbrännaren med tvålsvatten
- ⇒ tvätta lavastena i kokande vatten
- ⇒ kontrollera att brännaröppningarna inte är täppta
  - på huvudbrännaren
  - på tändbrännaren.

Om brännaröppningarna på huvudbrännaren är täppta:

- ⇒ Avlägsna avlagringarna.

Om brännaröppningarna på tändbrännaren är täppta:

- ⇒ Avlägsna avlagringarna.

S

## Lavastensgrill

### 8 Tekniska data

#### Allmänt

Dimensioner	591 mm x 390 mm x 363 mm
Nominell värmeeffekt	9 kW
Reducerad värmeeffekt	4 kW
Antal brännare	1
Rörgänga	1/2 "
Klass	I12ELL3B/P
Fabriksinställning	LPG
Konstruktionstyp	A <sub>1</sub>

	Gas G20	Gas G25	Gas G30
Gasanslutningstryck	20 mbar	20 mbar	50 mbar
Diameter huvudmunstycke	225 1/100 mm	235 1/100 mm	155 1/100 mm
Diameter tändmunstycke	35 1/100 mm	35 1/100 mm	20 1/100 mm
Diameter bypassmunstycke	Justerbar	Justerbar	110 1/100 mm
Primärluftsinställning	13 mm	13 mm	30 mm
Total gasförbrukning (beräknad med ett undre värmevärde H <sub>1</sub> vid 15 °C och 1013 mbar)	0,95 m <sup>3</sup> /h	1,11 m <sup>3</sup> /h	0,71 m <sup>3</sup> /h
Minsta gasförbrukning (beräknad med ett undre värmevärde H <sub>1</sub> vid 15 °C och 1013 mbar)	0,42 kg/h	0,49 m <sup>3</sup> /h	0,32 m <sup>3</sup> /h

		Gastyp :				
		G20	G25	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	I12H3+	20	—	28-30	37	mbar
DE	I12ELL3B/P	20	20	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	mbar
AT-CH	I12H3B/P	20	—	50	50	mbar
DK-SE-FI	I12H3B/P	20	—	30	30	mbar
BE-FR	I12E+3+	20	25	28	37	mbar
NL	I12L3B/P	—	25	30	30	mbar
NO	I3B/P	—	—	30	30	mbar

MOD: CS3	
S/N :	
Q <sub>n</sub> : 9 kW	
TYPE : A <sub>1</sub>	

G20 = 0.95 m <sup>3</sup> /h	G30 = 0.71 kg/h
G25 = 1.11 m <sup>3</sup> /h	

CE N° 705FB050 | 99  
0705

Fig. 5 Typbricka

## Lavastensgrill

### 9 Standarder och lagar

Apparaten uppfyller nedan angivna standarder:

- EN203-1
- EN203-1/A1
- EN203-1/A2
- EN 203-2
- EN437
- EN437/A1
- EN437/A2

### 10 Avfallshantering



Avfallshandtera enheten så här:

- ⇒ Enheten får inte läggas bland hushållsavfall.
- ⇒ Lämna enheten för återvinning av elektriska apparater.

Materialen i denna enhet kan återvinnas. Genom återanvändning, materialåtervinning eller andra former av återvinning av kasserade enheter bidrar du till att skydda vår miljö.

För behörigt avfallshandteringsställe för denna enhet, besök: [www.servicevega.com](http://www.servicevega.com)

### 11 Garanti

Två års garanti börjar gälla från och med inköpsdatum och till följande villkor:

- Alla konstruktions-, fabrikations- och materialfel täcks av garantin, likaså reparation och/eller byte av delar som vår tekniska avdelning har erkänt vara defekta. För reparationen erforderliga reservdelar och arbetstid debiteras inte.
- Kvittot fungerar som garantisedel. Spara det och skicka in det när garantin behöver utnyttjas!
- Garantin upphör att gälla vid
  - felaktig användning.
  - manipulation.
  - bristfällig skötsel.
  - icke avsedd användning.
  - tekniska ändringar.