

LAVA GRILL GAZOWY · LAVASTEIN-GASGRILL  
GAS LAVA GRILL · LAVA GRILL À GAZ  
PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA A GAS · LÁVOVÝ GRIL PLYNOVÝ  
LAVA PLYNOVÝ GRIL

9732010, 9732030, 9733010, 9733030,  
9732110, 9732130, 9733030, 9733130

v.1-06.2018



PL 4-8  
40-49

DE 9-13  
50-59

EN 14-18  
60-68

FR 19-23  
69-78

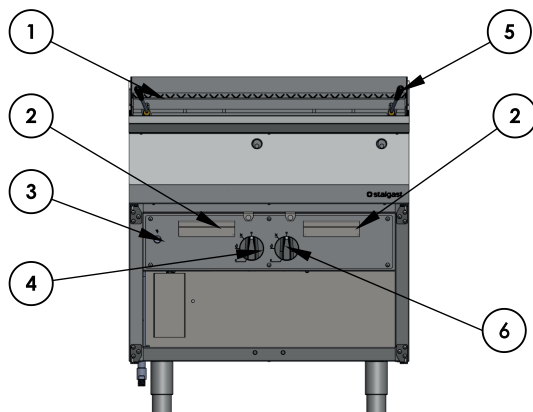
ES 24-28  
79-88

CZ 29-33  
89-97

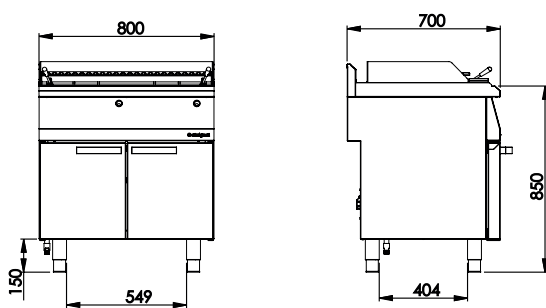
SK 34-38  
98-106

Instrukcja obsługi / Instrukcja dla instalatora · Bedienungsanleitung / Anleitung für den Instal-  
lateur · Instruction manual / Instructions for the installer · Notice d'instruction / Notice pour  
l'agent d'installation · Manual de instrucciones · Instrucciones para el instalador / Instrucciones  
de uso · Návod k použití / Návod pro instalatery · Návod na použitie / Pokyny pre inštalátora

Rys. 1 / Bild. 1 / Fig. 1 / Obr. 1

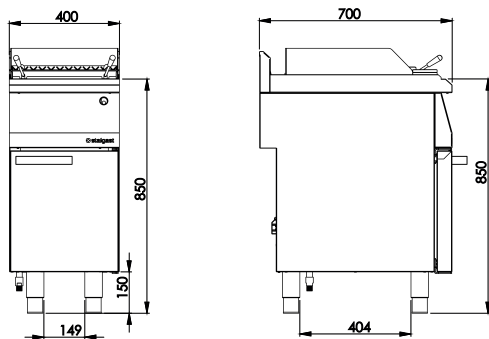


Rys. 1 / Bild. 1 / Fig. 1 / Obr. 1



9733010, 9733030, 9733110, 9733130

Rys. 1 / Bild. 1 / Fig. 1 / Obr. 1



9732010, 9732030, 9732110, 9732130

**Instrukcja obsługi**

**Bedienungsanleitung**

**Instruction manual**

**Notice d'instruction**

**Instrucciones de uso**

**Návod k použití**

**Návod na použitie**

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

**UWAGA:** Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

## I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli lava grill został uszkodzony podczas transportu nie wolno go podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem lava grilla należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

### Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- **Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.**
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- **Należy zapewnić łatwy dostęp do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**
- **Podłączenie lava grilla do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne „E” w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

- Płyta grzewcza i blat roboczy nagrzewają się podczas pracy. Należy zachować ostrożność, nie dotykać gorących części i używać rękawic ochronnych do przenoszenia potraw na ruszty kuchenne. Podczas gotowania należy używać odpowiednich widelców i szczypic kuchennych i nie opierać się zbyt mocno na gorącym blacie roboczym, gdyż z palących się na nim tłuszczu mogą buchać płomienie.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać lawa grilla bez nadzoru podczas eksploatacji. Rozgrzane oleje i tłuszcze mogą ulec samozapłonowi z powodu przegrzania.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Elementy zabezpieczone przez producenta nie podlegają regulacji podczas zmiany zasilania, rodzaju gazu
- Palnik główny musi być czyszczony codziennie szczotką drucianą z osadów spalania. Otwory w palniku powinny być oczyszczone i wolne od zanieczyszczeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy na kamieniach lawy nie osadził się tłuszcz który może ulec zapaleniu podczas uruchamiania urządzenia powodując zagrożenie pożarem.
- Nad jednym palnikiem mieści się 3kg kamieni lawowych, które muszą być równomiernie rozmieszczone na ruszcie.
- W przypadku pojawienia się ognia buchającego z lawa grilla, należy ostrożnie wyłączyć zasilanie gazowe i elektryczne, uważając, aby czynności te nie naraziły nikogo na niebezpieczeństwo. Następnie użyj odpowiedniej gaśnicy (proszkowej lub śniegowej), aby ugasić płomień, a następnie, jeśli to konieczne, wezwij straż pożarną

### I.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno

- Zapalać zapalek, palić papierosów, włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową i przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego.**
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy: na butlę zarzucić mokry koc w celu ostudzenia butli i zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu grilla należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

## 2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Lawa grill gazowy linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów, grillowania produktów.

Lawa grilla nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi.

W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy

### 3. DANE TECHNICZNE

Wyposażenie urządzenia (strona 2): **1** - Ruszt, **2** - Szuflada na odpadki, **3** - Przycisk iskrownika, **4** - Pokrętko zaworu gazowego, **5** - Dźwignia podnoszenia rusztu, **6** - Pokrętko zaworu gazowego drugiego palnika

Parametry techniczne urządzenia		
Numer katalogowy	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110 9733130
Wysokość	850 mm	850 mm
Szerokość	400 mm	800 mm
Głębokość	700 mm	700 mm
Moc gazowa	6,5kW	13kW
Powierzchnia robocza	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Waga	52 Kg	88 Kg
Napięcie	230V 50Hz	230V 50Hz
Stopień ochrony przed wodą	IP21	IP21

Tabela 3.1

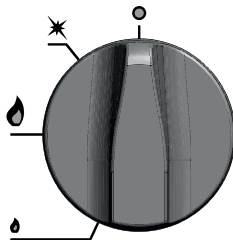
### 4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed użyciem należy upewnić się, że pomieszczenie, w którym znajduje się urządzenie jest właściwie wentylowane, a wywiew jest wystarczający i niczym nieutrudniony. Proszę sprawdzić, czy systemy odprowadzania gazu i urządzenia (wentylatory, okapy) są w stanie na tyle dobrym, aby utrzymać pomieszczenie we właściwej kondycji. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z naszym serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie i użytkowanie urządzenia zgodnie z niniejszą instrukcją. Jeśli masz jakiegokolwiek problemy z urządzeniem, prosimy o skontaktowanie się z firmą Stalgast.
- Przed uruchomieniem lawa grilla należy upewnić się, że żadne przedmioty nie blokują wlotu świeżego powietrza do palników (np. otwory wewnątrz komory za drzwiami).
- Przed uruchomieniem lawa grilla należy upewnić się, że w pobliżu urządzenia lub wewnątrz komory za drzwiami nie znajdują się żadne substancje łatwopalne (butelki, papier)..
- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy koniecznie umieścić kamień wulkaniczny na odpowiednim wsporniku, który znajduje się pomiędzy palnikiem i rusztem, rozkładając go równomiernie. Używać wyłącznie kamienia wulkanicznego w ilości około 3 kg dla pojedynczego modułu oraz 6 kg dla modułu podwójnego
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację uruchamianie palnika głównego
- **Podczas grillowania powinno się kontrolować temperaturę poprzez zawór gazu**
- Urządzenie wyposażone jest wysuwany pojemnik na resztki i odpadki.
- W celu usunięcia pozostałości z szuflady, należy wysunąć szufladę i zawartość wyrzucić do kosza
- **Uwaga** – okresowo należy czyścić palnik z popiołu pochodzącego z kamienia wulkanicznego i pozostałości grillowania.
- Palnik główny musi być czyszczony codziennie szczotką drucianą z osadów spalania. Otwory w palniku powinny być oczyszczone i wolne od zanieczyszczeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić czy na kamieniach lawy nie osadził się tłuszcz który może ulec zapaleniu podczas uruchamiania urządzenia powodując zagrożenie pożarem.

#### 4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia grilla należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć pokrętkę zaworu, trzymając pokrętkę w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk oznaczony gwiazdką)
- Sprawdzić działanie pilota od strony paleniska (podnieść ruszt z kamieniami lub spojrz przez otwór w panelu) – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętkę zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- Po rozgrzaniu termopary puszczamy pokrętkę, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.
- Pokrętkę głównym ustawiamy orientacyjne wartości temperatury płyty.



- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy obrócić pokrętkę do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

#### 5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenie, poczekać aż się ochłodzi i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

**Codzienna konserwacja** polega na oczyszczeniu rusztu i opróżnieniu szuflady na odpadki. Ruszt należy oczyścić z pozostałości smażenia.

Dokładne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego poprawne funkcjonowanie przez długi okres czasu.

Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w bardzo ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń oraz miękką szmatką. W celu usunięcia odpornego brudu należy używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika niezawierającego fluorowców. Nie używać ściernych środków w proszku ani substancji korozyjnych takich jak kwas solny/ chlorowodorowy lub siarkowy. Stosowanie kwasów może pogorszyć funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie używać szczotek ani elementów wykonanych z metalu, ponieważ mogą one spowodować powstanie rdzawych plam. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z przedmiotami metalowymi. Uwaga na nierdzewne szczoteczki i łopatkę, które, pomimo iż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je niebezpiecznie zarysować. W przypadku dużego stopnia zabrudzenia nie wolno absolutnie używać papieru ściernego; zalecamy używanie syntetycznych gąbek.

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać bezpośrednich strumieni wody o wysokim ciśnieniu (np. z myjki ciśnieniowej), ponieważ może to doprowadzić do zniszczenia wewnętrznych elementów urządzenia. Wyklucza się również stosowanie substancji czyszczących srebro oraz zaleca się zwracanie szczególnej uwagi na opary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład z mycia podłogi.

**Raz na miesiąc** należy sprawdzić, czy:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

**Raz na rok** należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li> <li>• Dysza pilota jest zapchana.</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> <li>• Uszkodzona elektroda</li> </ul>	<b>Proszę wezwać SERWIS</b>
<b>Nie utrzymuje się płomień pilota</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li> </ul>	
<b>Palnik główny nie działa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li> <li>• Dysza palnika głównego jest zapchana</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> </ul>	
<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego</li> <li>• Zabrudzony palnik główny – otwory</li> </ul>	
<b>Brak iskry na pilocie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci</li> <li>• Sprawdź połączenia przewodów</li> <li>• Uszkodzona elektroda</li> </ul>	

## 7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

**Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym**

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na [www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl).
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

**Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami**

**Groź Ci za to wysokie kary pieniężne.**



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

## 8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękopmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie



Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen. Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten. Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

**ACHTUNG:** Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

## I. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung! Wenn der Lavastein-Grill während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden!**
- Vor der ersten Inbetriebsetzung des Lavastein-Grills sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekanntmachen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projiziert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.

**Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.**

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Das Gerät niemals selbständig reparieren – **dies kann lebensgefährlich sein.**
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder den Verlängerungskabel) so ab, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose herauszieht oder über es stolpert.
- **Wenn das Stromkabel beschädigt wird, so muss es ausgetauscht werden. Das nicht abtrennbare Stromkabel kann in speziellen Reparaturstellen oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.**
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG:** Wenn der Stecker des Kabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- **Sicherstellen, ob ein leichter Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht abschaltbaren Stromkabels gewährleistet ist.**
- **Der Anschluss des Lavastein-Grills an die Gasinstallation oder an die Gasflasche kann nur durch einen berechtigten Installateur der Gasgeräte mit einer aktuellen Qualifikationsbescheinigung „E“ im Bereich des Betriebes der energiebetriebenen Geräte und Anlagen durchgeführt werden.**
- **Das Gerät ist an den Gas und den Druck angepasst, die auf dem Leistungsschild angegeben sind.**
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber

den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.

- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitrohstoffe.
- Das Kochfeld und die Arbeitsplatte werden während des Betriebs heiß. Vorsicht wahren, heiße Elemente nicht berühren, Schutzhandschuhe verwenden, um Speisen auf den Rost zu bringen. Verwenden Sie beim Kochen eine geeignete Gabel und Zange und lehnen Sie sich nicht zu weit an die heiße Arbeitsfläche heran, da brennendes Fett in Flammen aufgehen kann
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Arbeitsplatte stellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man darf den Lavastein-Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen. Die erhitzten Öle und Fette können infolge der Überhitzung sich selbst entzünden.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Eine entsprechende Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs (des Anschlusskastens).
- Die durch den Produzenten abgesicherten Elemente unterliegen keiner Regulierung während der Veränderung der Energieversorgung, der Gasart.
- Der Hauptbrenner sollte täglich mit einer Drahtbürste von den eingebrannten Belägen gereinigt werden. Die Öffnungen im Brenner sollten gereinigt und frei von Verunreinigungen sein. Vor der Inbetriebsetzung des Gerätes sollte man prüfen, ob sich an den Lavasteinen kein Fett abgesetzt hat, der während der Inbetriebsetzung des Gerätes sich entzünden kann und Brandgefahr darstellt.
- Über jedem Brenner befinden sich 3kg Lavasteine, die regelmäßig auf dem Rost verteilt werden sollen.
- Beim lodernden Feuer aus dem Lavasteingrill, die Gas- und Stromversorgung vorsichtig abschalten. Achten Sie dabei darauf, dass niemand gefährdet wird. Dann mit einem geeigneten Feuerlöscher (Pulver oder Schaum) die Flamme löschen, und ggf. die Feuerwehr rufen

DE

### **1.1. Beim Verdacht der Verflüchtigung des Gases darf man nicht**

- Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines durch Schlag entstehenden Funkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- **Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszufluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden. Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.**
- Im Falle einer mehrtägigen Pause in der Nutzung des Lavastein- Grills sollte das Hauptventil an der Gasinstallation verschlossen werden und bei der Nutzung der Gasflasche sollte dies nach jeder Nutzung gemacht werden.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gasspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendigung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

## **2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES**

Der Lavastein-Gasgrill der Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in Gemeinschaftsverpflegungen, Bars, Restaurants u.ä. vorgesehen. Das Gerät ist für die Wärmebearbeitung und das Grillen der Produkte bestimmt.

Der Lavastein-Grill darf nicht anders verwendet werden als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

## **3. DIE TECHNISCHEN DATEN**

Die Frontalausstattung des Gerätes (seite 2): **1** - Rost, **2** - Schublade für die Abfälle, **3** - der Drehknopf des Zündfunkengebers, **4** - der Drehknopf des Gasventils, **5** - der Hebel zum Heben des Rostes, **6** - der Drehknopf des Gasventils des zweiten Brenners

Technische Parameter des Gerätes		
Die katalognummer	SL4110SE, SL4110SP, SL4111SE, SL4111SP	SL4120SE, SL4120SP, SL4121SE SL4121SP
Höhe	850 mm	850 mm
Breite	400 mm	800 mm
Tiefe	700 mm	700 mm
Gas-leistung	6,5kW	13kW
Die arbeitsfläche	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Gewicht	52 Kg	88 Kg
Spannung	230V 50Hz	230V 50Hz
Die schutzstufe gegen wasser	IP21	IP21

Tabelle 3.1

#### 4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

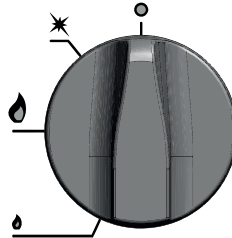
- Vor der ersten Inangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass der Geräteraum gut belüftet ist und die Abluft ausreichend und ungehindert zur Verfügung steht. Überprüfen Sie, ob die Gasableitungssysteme und -einrichtungen (Ventilatoren, Hauben) gut genug sind, um den Raum in einem guten Zustand zu halten. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an unsere Serviceabteilung. Der Endverbraucher ist für die Reinigung und Benutzung des Gerätes gemäß dieser Anleitung verantwortlich. Bei Problemen mit dem Gerät wenden Sie sich bitte an StalgaSt.
- Vor der Inbetriebnahme des Lavasteingrills sicherstellen, dass keine Gegenstände die Frischluftzufuhr zu den Brennern behindern (z.B. Löcher in der Kammer hinter der Tür).
- Vor Inbetriebnahme des Lavasteingrills sicherstellen, dass sich keine brennbaren Stoffe (Flaschen, Papier) in der Nähe des Gerätes oder in der Kammer hinter der Tür befinden.
- Vor dem Beginn der Nutzung des Gerätes sollte das vulkanische Gestein auf einem entsprechenden Tragarm platziert werden, der sich zwischen dem Brenner und dem Rost befindet, indem man es regelmäßig verteilt. Ausschließlich vulkanisches Gestein in einer Menge von etwa 3 kg für ein einzelnes Modul und 6kg für ein doppeltes Modul verwenden
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Zünder (Funkengenerator) ausgestattet, der die tägliche Nutzung erleichtert, den Hauptbrenner in Betrieb setzt
- **Während des Grillens sollte die Temperatur durch das Gasventil kontrolliert werden**
- Das Gerät ist mit einem herauschiebbaren Behälter für die Reste und Abfälle ausgestattet.
- Zur Entfernung der Reste aus der Schublade sollte man die Schublade herauschieben und den Inhalt in den Korb entsorgen
- Achtung – man sollte den Brenner regelmäßig von der vom vulkanischen Gestein stammenden Asche und den Grillüberresten reinigen.
- Der Hauptbrenner muss täglich mit einer Drahtbürste von den eingebrannten Belägen gereinigt werden. Die Öffnungen im Brenner sollten gereinigt und frei von Verunreinigungen sein. Vor der Inbetriebsetzung des Gerätes sollte man prüfen, ob sich an den Lavasteinen kein Fett abgesetzt hat, der während der Inbetriebsetzung des Gerätes sich entzünden kann und Brandgefahr darstellt.
- Vor der Inbetriebnahme des Lavasteingrills sicherstellen, dass keine Gegenstände die Frischluftzufuhr zu den Brennern behindern (z.B. Löcher in der Kammer hinter der Tür).
- Vor Inbetriebnahme des Lavasteingrills sicherstellen, dass sich keine brennbaren Stoffe (Flaschen, Papier) in der Nähe des Gerätes oder in der Kammer hinter der Tür befinden

DE

#### 4.1. Inbetriebsetzung des gerätes

Zur Inbetriebsetzung des Lavastein-Grills sollte man die Pilotflamme des Kontrollbrenners einschalten (der Kontrollbrenner verhindert einen unkontrollierten Gasaustritt). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Den Drehknopf des Ventils eindrücken und ihn in dieser Position haltend, den Funkengenerator aktivieren (silberner Knopf, der mit einem Sternchen markiert ist)
- Die Tätigkeit des Kontrollbrenners überprüfen (den Rost mit den Steinen anheben oder durch die Öffnung im Panel gucken) – die Flamme sollte in heller blauer Farbe leuchten. Indem man den Drehknopf des Ventils etwa 20 Sekunden lang hält wärmt man das Thermoelement auf.
- Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, den Drehknopf loslassen, die Flamme des Kontrollbrenners erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Flamme des Kontrollbrenners erlischt, kehren wir zum ersten Punkt zurück.
- Mit dem Hauptdrehknopf stellen wir den gewünschten Temperaturwert der Platte ein.



- Zur gänzlichen Ausschaltung des Gerätes sollte man den Drehknopf auf die Position des Punktes drehen. Die Pilotflamme erlischt.

#### 5. WARTUNG UND REINIGUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsmaßnahmen sollte man das Gerät ausschalten, warten bis es abkühlt und es von der Spannungsquelle trennen.

Verwenden Sie keine direkten Hochdruckwasserstrahlen (z.B. von einem Hochdruckreiniger) zur Reinigung des Gerätes, da dies die internen Komponenten des Gerätes beschädigen kann.

**Die tägliche Wartung** besteht in der Reinigung des Rostes und der Entleerung der Schublade für die Abfälle. Der Rost sollte von den Bratüberresten gereinigt werden.

Eine genaue Reinigung des Gerätes garantiert sein richtiges Funktionieren für eine lange Zeit. Die Stahloberflächen sollten mit dem Geschirrspülmittel, das in sehr warmem Wasser verdünnt ist und einem weichen Lappen gereinigt werden. Zur Entfernung des hartnäckigen Schmutzes sollte man den Ethylalkohol, Aceton oder ein anderes Lösungsmittel, das keine Halogene enthält verwenden. Man sollte keine Schleifpulver oder Antikorrosionssubstanzen wie Salzsäure/Chlorwasserstoff- oder Schwefelsäure benutzen. Die Verwendung der Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes verschlechtern. Keine Bürsten und keine aus Metall gefertigten Elemente verwenden, da sie die Entstehung von Rostflecken verursachen könnten. Aus demselben Grund sollte man den Kontakt mit Metallgegenständen meiden. Vorsicht bei rostfreien Bürsten und Spachteln, die obwohl sie die Oberfläche nicht verunreinigen sie dennoch gefährlich zerkratzen könnten. Bei einem großen Grad der Verschmutzung darf man auf keinen Fall das Schleifpapier verwenden; wir empfehlen die Verwendung von synthetischen Schwämmchen. Es ist ebenfalls untersagt, die Reinigungsmittel für Silber zu verwenden und man sollte auch besonders auf die Dämpfe der Salz- oder Schwefelsäure achten, die z.B. durch das Waschen des Bodens entstehen könnten.

**Einmal im Monat** sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas- und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.
- Die Lüftungsinstallation richtig funktioniert

**Einmal im Jahr** sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet. Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

## 6. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>	<b>Bitte wenden Sie sich an den SERVICE</b>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermosteilelement.</li> </ul>	
<b>Der Hauptbrenner funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>	
<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich</li> <li>• Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen</li> </ul>	
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist</li> <li>• Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>	

## 7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Service-dienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

**Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen**



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

W0003390WZ

## 8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung. Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden. Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.

Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

**CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

## I. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Caution! If the lava grill was damaged during transport it should not be connected!**
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the lava grill.
- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.

### **Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.**

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - it could lead to life-threatening situations.
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- **If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.**
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- **Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.**
- **The lava grill must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current „E” qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.**
- **The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.**
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The hob and worktop heat up during use. Exercise caution in order to avoid touching the hot parts and use protective gloves to move the food on cooking grids. Use suitable forks and kitchen tongs during cooking and do not lean too much towards the hot worktop from which sudden flames could spread from burning greases.
- Do not place dishes directly on the worktop
- Do not hit the valve knob.
- Do not leave the lava grill unattended during operation. Hot oils and fats may spontaneously ignite due to overheating.
- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box).

- Components secured by the manufacturer are not adjustable during the change of supply or gas type
- The main burner must be cleaned daily of combustion residue with a wire brush. The holes in the burner should be clean and free from contamination. Before starting the appliance, make sure that fat has not settled on lava stones, as this may be ignited during start-up, causing fire.
- There may be 3kg of lava stone over one burner, and they must be evenly distributed on the grate.

### 1.1. In case of suspected gas escape, do not

- Light up matches, smoke cigarettes, turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.
- **In the event of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve.**
- **In the event of gas leaking from a leaky gas tank valve: • Place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.**
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning
- In case of fire flaring up from the chargrill, carefully turn off the gas supply and the electrical supply paying attention so that such operations will not put anyone in danger. Then use a suitable extinguisher (dry powder or CO2 type) to choke the flames and then, should this be necessary, call firefighters

## 2. PURPOSE OF THE DEVICE

The line 700 gas lava grill is designed for professional use in catering, bars, restaurants, etc. The appliance is designed for thermal processing of products, grilling products.

The lava grill should not be used in any manner other than intended in the manual.

For additional questions, please consult our technical department.

## 3. TECHNICAL DATA

Unit's equipment (page 2): **1** - Grate, **2** - Retractable waste drawer, **3** - Spark button, **4** - Gas valve knob, **5** - Grate lifting lever, **6** - Gas valve knob for the second burner

Technical parameters of the device		
Catalog number	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110 9733130
Height	850 mm	850 mm
Width	400 mm	800 mm
Depth	700 mm	700 mm
Gas power	6,5kW	13kW
Working surface	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Weight	52 Kg	88 Kg
Voltage:	230V 50Hz	230V 50Hz
Water protection degree	IP2I	IP2I

Table 3.1

## 4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash the external and internal surfaces of the body with warm water and a degreasing agent which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners and others which could scratch the surface of the countertop, housing. Only use a damp cloth for washing. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- Before use, make sure that the room where the appliance is in is well ventilated and the amount of exhaust air is sufficient and is not disturbed. Check the fumes evacuation systems and devices (fans,

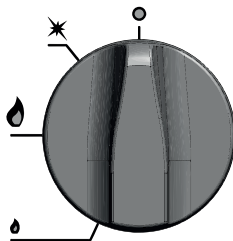
hoods) are in good order to keep healthy the room. If in doubt, please contact our service. The end user is responsible for cleaning and using the unit in accordance with manual. If you have any problem with your device, please contact Stalgast.

- Before operating the lava stone charrill, make sure that no objects blocks the inlet of fresh air to burners (e.g. the openings inside the compartment behind the doors).
- Before operating the lava stone charrill, make sure that no flammable substances (bottles, papers) are stored near the appliance or inside the compartment behind the doors)..
- Before operating the appliance, it is essential to place the volcanic stone on the appropriate bracket between the burner and the grate, distributing it evenly. Use only volcanic stone in the amount of about 3 kg for a single module and 6 kg for a double module
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator) to facilitate daily operation - starting the main burner
- **When grilling, the temperature should be controlled through the gas valve**
- The device is equipped with a removable container for waste residues and garbage.
- To remove waste from the drawer, pull out the drawer and throw the contents into the trash.
- Note - periodically clean the burner from volcanic stone ash and grilling residue.
- The main burner must be cleaned daily of combustion residue with a wire brush. The holes in the burner should be clean and free from contamination. Before starting the appliance, make sure that fat has not settled on lava stones, as this may be ignited during start-up, causing fire

#### 4.1. Starting the appliance

To start the lava grill, turn on the control pilot light (control pilot prevents uncontrolled gas leaks). To do this:

- Set the valve knob to the position marked with asterisk
- Press the knob of the valve, start the spark generator while holding the knob in this position (silver button marked with a star)
- Check the pilot from the hearth side (raise the grate with the stones or look through the hole in the panel) - the flame should glow bright blue. Hold the valve knob for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- When the thermocouple is warmed up, the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.
- Use the main dial to set the approximate plate temperature



- To completely switch off the appliance, rotate the knob to the dot position. The control flame will go out.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, switch off the appliance, wait for it to cool down, and disconnect the appliance from voltage.

**Daily maintenance** involves cleaning the grate and emptying the waste drawer. The grate must be cleaned of frying residue.

Thorough cleaning of the appliance ensures that it functions properly for a long time. Steel surfaces should be cleaned with a dishwasher diluted in very warm water and a soft cloth. Use ethyl alcohol, acetone or other halogen-free solvent to remove dirt. Do not use abrasive powders or corrosive substances such as hydrochloric or sulfuric acid. Using acids may impair the functioning and safety of the appliance. Do not use brushes or metal items as they may cause rust spots. For the same reason, contact with metallic objects should be avoided. Note the stainless steel brushes and blades, which, while not contaminating surfaces, may scratch them dangerously. In case of high degree of soiling, absolutely do not use sandpaper; we recommend using synthetic sponges.



Do not use direct high pressure jets of water (for example from a pressure washer) to clean the appliance since it could ruin internal components  
 It is also forbidden to use silver cleaning agents, and it is advisable to pay special attention to hydrochloric or sulfuric vapors derived from, e.g., floor cleaning.

**Once a month**, please check whether:

- all gas and electrical connections are executed properly
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.
- the ventilation system is working properly

**Once a year** the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

## 6. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• The pilot nozzle is clogged.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> <li>• Electrode damaged</li> </ul>	<b>Please call MAINTENANCE</b>
<b>The pilot's flame is not retained</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.</li> </ul>	
<b>The main burner does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• The main burner nozzle is clogged</li> <li>• The gas valve is defective.</li> </ul>	
<b>Main burner flame burns yellow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle</li> <li>• Soiled main burner - holes</li> </ul>	
<b>No spark on the pilot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the unit is connected to the mains</li> <li>• Check the wiring connections</li> <li>• Electrode damaged</li> </ul>	

## 7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

**Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment**

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

**Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste.**

**This could cause high fines.**



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper

W0003390WZ processing.

## 8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Veuillez lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil.

Toute reproduction de cette notice sans consentement du fabricant est interdite. Les photos et dessins présents ont un caractère illustratif et peuvent différer de l'aspect réel de l'appareil acheté.

**ATTENTION** : La notice doit être gardée dans un endroit sécurisé accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques des appareils sans préavis.

## I. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention! Si le lava grill a été endommagé pendant le transport, il est interdit de le brancher !**
- Avant la première utilisation du grill, lisez attentivement le mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Une manipulation ou exploitation incorrecte risque d'entraîner des dégradations importantes de l'appareil et causer de graves blessures.
- L'appareil peut être utilisé exclusivement à des fins pour lesquelles il a été conçu.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une manipulation ou exploitation inappropriée de l'appareil.
- Pendant l'utilisation, préservez l'appareil et la fiche du cordon d'alimentation de tout contact avec de l'eau ou autres liquides. Si, par inadvertance, votre appareil est tombé dans l'eau ou a été inondé, retirez immédiatement la fiche de la prise murale et faites-le vérifier par un professionnel spécialisé.

### **Le non-respect de cette consigne créé un risque pour la vie humaine.**

- N'ouvrez jamais l'enveloppe de l'appareil.
- N'insérez aucuns objets dans les ouvertures de l'enveloppe.
- Ne touchez pas la fiche du cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Si l'appareil est tombé ou a été endommagé de toute autre manière, avant de poursuivre son utilisation, faites-le vérifier et éventuellement réparer par un professionnel spécialisé.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même – **vous risquez votre vie**.
- Il est interdit d'effectuer des modifications et des réparations par des personnes non formées professionnellement.
- Protégez le cordon d'alimentation du contact avec des objets tranchants ou chauds et tenez-le éloigné des sources de flammes ouvertes. Si vous voulez déconnecter l'appareil de la prise de courant, saisissez la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Sécurisez le cordon d'alimentation de sorte que personne ne l'arrache accidentellement de la prise secteur ou ne s'y prenne les pieds.
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Un cordon d'alimentation inamovible peut être remplacé dans des ateliers de réparation spécialisés ou par un technicien qualifié.**
- Surveillez le fonctionnement de l'appareil pendant son utilisation.
- Il est interdit de laisser manipuler l'appareil par les mineurs, personnes porteuses de handicap physique ou mental et à mobilité réduite, ainsi que par les personnes manquant d'expérience et de connaissance appropriées en matière d'utilisation correcte de l'appareil. Ces personnes peuvent faire fonctionner l'appareil uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Pendant l'utilisation ou le nettoyage, débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation en retirant la fiche de la prise secteur.
- **ATTENTION:** Si le cordon d'alimentation est branché sur une prise de courant, l'appareil reste sous tension.
- **Positionnez l'appareil de manière à assurer la commodité du débranchement de la fiche du cordon d'alimentation inamovible.**
- **La connexion du lava grill au réseau gazier ou à une bouteille de gaz liquide ainsi que son réglage doivent être impérativement effectués que par un installateur agréé titulaire d'un certificat valide de qualification « E » relatif à l'exploitation d'appareils et d'installations énergétiques.**
- **L'appareil est adapté au type et à la pression de gaz indiqués sur la plaque signalétique.**
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter, sans préavis, des modifications visant à moderniser l'appareil et à en améliorer la qualité. Or, ces modifications n'occasionneront pas de difficultés pour les utilisateurs.
- Les matériaux utilisés pour l'emballage sont recyclables.
- La plaque chauffante et le plan de travail chauffent pendant le travail. Veuillez prendre garde à ne pas toucher les pièces chaudes et à utiliser des gants de protection lorsque vous déplacez les plats sur les grilles gastronomiques. Pendant la cuisson veuillez utiliser les fourchettes et pinces appropriées, et

ne pas vous appuyer sur un plan de travail chauffé, car des flammes peuvent apparaître au niveau des graisses.

- Ne placez pas la vaisselle directement sur le plaque de travail.
- Ne frappez pas sur la manette de la vanne.
- Ne laissez pas le grill en marche sans surveillance. Les huiles et les graisses chaudes peuvent prendre spontanément feu à cause de la surchauffe.
- L'appareil doit être connecté à un système équipotentiel. Le terminal correspondant est situé près de l'entrée du câble (boîte de jonction).
- Les composants sécurisés par le fabricant ne seront pas remplacés lors du changement du type d'alimentation ou de gaz.
- Nettoyez tous les jours le brûleur principal avec une brosse de fils de fer pour enlever les résidus de combustion. Les orifices du brûleur doivent être propres et libres de détritres en tous genres. Avant la mise en service, vérifiez que les pierres volcaniques ne portent pas de traces de graisse qui risqueraient de s'enflammer et de provoquer un incendie pendant l'allumage de l'appareil.
- Au-dessus de chaque brûleur, vous pourrez placer jusqu'à 3 kg de pierres de lave qui doivent être uniformément réparties sur la grille.
- En cas d'inflammation du barbecue lava, veuillez éteindre avec précaution l'alimentation à gaz et électrique, en veillant à ce que cette activité ne mette en danger la sécurité de personne. Puis utilisez un extincteur (à poudre ou à neige carbonique) afin d'éteindre la flamme puis, si nécessaire, appelez les pompiers

### 1.1. En cas de suspicion d'une fuite de gaz il est interdit

- d'allumer des allumettes, fumer des cigarettes, allumer et éteindre les appareils électriques (sonnette de porte ou interrupteur d'éclairage) et utiliser d'autres appareils électriques ou mécaniques générateurs d'étincelles électriques ou mécaniques. En cas de fuite, fermez immédiatement le robinet d'arrêt sur la bouteille de gaz ou la vanne d'isolement du réseau de distribution du gaz et aérez la pièce, puis appelez un professionnel autorisé à éliminer la cause de la fuite.
- **En cas d'inflammation du gaz fuyant du réseau gazier, coupez immédiatement l'alimentation en actionnant le robinet d'arrêt.**
- **En cas d'inflammation du gaz fuyant du robinet d'arrêt de la bouteille de gaz, jetez une couverture mouillée sur la bouteille pour la refroidir et coupez le robinet d'arrêt. Une fois refroidie, portez la bouteille dehors, à l'air libre. Il est interdit de réutiliser la bouteille défectueuse.**
- Si le grill n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, fermez la vanne principale du gaz. Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, fermez le robinet après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas la vanne sur le tuyau de raccordement au réseau gazier ni le robinet d'arrêt sur la bouteille sans vérifier que toutes les manettes sont fermées.
- Coupez l'alimentation en gaz sur le panneau de commande et fermez la vanne d'arrêt après l'utilisation et pendant le nettoyage de l'appareil.

## 2. DESTINATION DE L'APPAREIL

Le lava grill à gaz ligne 700 est destiné à l'usage professionnel dans des établissements de restauration collective (bars, restaurants, cantines, etc.). L'appareil est conçu pour traitement thermique d'aliments par grillade.

Le lava grill ne doit pas être utilisé autrement que ce que prévu dans son mode d'emploi.

Pour toute question supplémentaire, veuillez contacter le service technique

## 3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Équipement à l'avant de l'appareil (page 2): **1** - Grille, **2** - Tiroir récupérateur de déchets, **3** - Bouton du générateur d'étincelles, **4** - Manette de la vanne de gaz, **5** - Levier d'inclinaison de la grille, **6** - Manette de la vanne de gaz du second brûleur

Paramètres techniques de l'appareil		
Numéro de catalogue	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110 9733130
Hauteur	850 mm	850 mm
Largeur	400 mm	800 mm
Profondeur	700 mm	700 mm
Puissance de gaz	6,5kW	13kW
Surface de travail	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Poids	52 Kg	88 Kg
Tension	230V 50Hz	230V 50Hz
Indice de protection des intrusions de corps liquides	IP2I	IP2I

Tableau 3.1

#### 4. EXPLOITATION DE L'APPAREIL

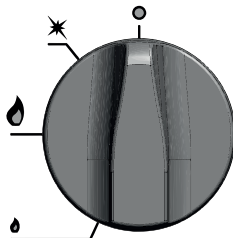
- Avant la première mise en service, retirez le film protecteur enveloppant l'appareil. Nettoyez ses surfaces externes et internes avec un chiffon imbibé d'eau tiède avec du dégraissant utilisé pour la vaisselle. N'utilisez pas de produits abrasifs ou autres susceptibles de griffer la surface du plan de travail et de l'enveloppe. Pour le nettoyage, utilisez uniquement des chiffons humides. Une fois nettoyé, laissez l'appareil sécher complètement, puis branchez-le au réseau.
- Avant toute utilisation assurez-vous que le local dans lequel se trouve l'appareil est bien ventilé, que l'aération est suffisante et non entravée. Veuillez vérifier que les systèmes d'évacuation de gaz et les appareils (ventilateurs, hottes) se trouvent en bon état afin de maintenir le local dans de bonnes conditions. En cas de doute veuillez contacter notre service. L'utilisateur final est responsable du nettoyage et de l'utilisation de l'appareil conformément à ce mode d'emploi. Si vous rencontrez tous problèmes avec l'appareil, veuillez contacter l'entreprise Stalgast.
- Avant d'utiliser le barbecue lava veuillez vous assurer qu'aucun des articles ne bloque les ouvertures d'air frais vers les brûleurs (ex. ouvertures à l'intérieur du bac derrière les portes)
- Avant de mettre en marche le barbecue lava assurez-vous qu'aucune substance inflammable (bouteilles, papier) ne se trouve à côté de l'appareil ou à l'intérieur du bac derrière les portes..
- Avant de commencer l'utilisation de l'appareil, il est nécessaire de placer la pierre volcanique sur un support prévu à cet effet, situé entre le brûleur et la grille, en prenant soin de l'étaler uniformément. Utilisez exclusivement de la pierre volcanique par portions d'environ 3 kg pour module simple et par portions de 6 kg pour module double.
- L'appareil est équipé d'un allume-feu électrique (générateur d'étincelles) qui facilite l'exploitation quotidienne du grill et l'allumage du brûleur principal.
- **Pendant la cuisson, contrôlez la température au moyen de la vanne de gaz.**
- L'appareil est muni d'un tiroir amovible sur glissières pour récupérer les restes et débris.
- Pour vider le tiroir, sortez-le et mettez son contenu à la poubelle.
- **Attention** : nettoyez le brûleur périodiquement pour enlever les cendres provenant de la pierre volcanique et les restes des grillades.
- Nettoyez tous les jours le brûleur principal avec une brosse de fils de fer pour enlever les résidus de combustion. Les orifices du brûleur doivent être propres et libres de débris en tous genres. Avant la mise en service, vérifiez que les pierres de lave ne portent pas de traces de graisse qui risqueraient de s'enflammer et de provoquer un incendie pendant l'allumage de l'appareil

##### 4.1. Mise en marche de l'appareil

Pour mettre le lava grill en marche, allumez la flamme du pilote de commande (le pilote de contrôle empêche une fuite de gaz). Pour ce faire procédez comme suit:

- Placez la manette de la vanne en position « astérisque ».
- Pressez la manette de la vanne, maintenez-la enfoncée et activez le générateur d'étincelles (bouton argenté avec astérisque).
- Vérifiez le fonctionnement du pilote en l'abordant du côté du foyer (soulevez la grille avec les pierres et regardez à travers le viseur dans le panneau) – la flamme doit être bleu claire. Maintenez la manette de la vanne pendant environ 20 secondes pour chauffer le thermocouple.

- Une fois le thermocouple chauffé, lâchez la manette ; si la flamme du pilote ne s'éteint pas, l'appareil est prêt pour l'exploitation. Si la flamme s'éteint, revenez au premier point.
- Réglez la température approximative de la plaque à l'aide de la manette principale.



- Pour éteindre le grill définitivement, tournez la manette sur la position « point ». La flamme de contrôle s'éteindra.

## 5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer toute opération d'entretien, éteignez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et mettez-le hors tension.

**L'entretien quotidien** consiste à nettoyer la grille et à vider le tiroir récupérateur de déchets. Nettoyez la grille de tous les restes qui s'y trouvent éventuellement collés.

Un bon nettoyage de l'appareil assure son fonctionnement correct à long terme. Nettoyez les surfaces en acier avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et avec un chiffon doux. Pour faire partir la crasse résistante, utilisez de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant ne contenant pas d'halogènes. N'utilisez pas de poudres abrasives ou de substances corrosives telles que les acides chlorhydrique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut affecter le fonctionnement et le niveau de sécurité de l'appareil. N'utilisez pas de brosses ni d'ustensiles en métal puisqu'ils risquent de faire apparaître des tâches couleur rouille. Pour la même raison, évitez que le grill soit en contact avec des objets métalliques. Faites attention aux petites brosses et spatules qui, bien qu'elles ne polluent pas la surface, peuvent la griffer dangereusement. Si l'appareil est fortement encrassé, il est formellement interdit de le nettoyer avec du papier abrasif ; nous recommandons l'emploi d'éponges synthétiques.

Afin de nettoyer l'appareil il est interdit d'utiliser des sources d'eau directe à haute pression (ex. nettoyeurs à haute pression), car ces derniers peuvent causer un endommagement des éléments intérieurs de l'appareil. Il est également exclu d'utiliser les nettoyants pour argent. Faites attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique dégagées par exemple au cours du lavage du sol.

**Une fois par mois**, vérifiez que :

- les connexions aux réseaux gazier et électriques sont effectués correctement
- le cordon d'alimentation n'est pas endommagé
- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement
- le système de ventilation fonctionne convenablement

**Une fois par an**, confiez l'appareil à un professionnel pour une revue payante visant à vérifier son état d'usure et à détecter d'éventuels dysfonctionnements. Les personnels qualifiés (service technique) sont tenus de réparer toute panne révélée de l'appareil.

Les entretiens mensuels, les revues annuelles et les réparations de l'appareil seront effectuées exclusivement par des professionnels qualifiés (service technique).

## 6. SOLUTION DES PROBLEMES

<b>Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du pilote est obstrué.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> <li>• Electrode endommagée</li> </ul>	<b>Appelez le SERVICE APRES-VENTE</b>
<b>La flamme du pilote s'éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermocouple est endommagé ou insuffisamment chauffé par la flamme du pilote.</li> </ul>	
<b>Le brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du brûleur principal est bouché.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> </ul>	
<b>Flamme jaune du brûleur principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop ou trop peu d'air afflue au brûleur principal – il faut régler le manchon de l'injecteur du brûleur principal.</li> <li>• Les orifices du brûleur principal sont encrassés</li> </ul>	
<b>Il n'y a pas d'étincelle sur le brûleur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'appareil est branché au réseau.</li> <li>• Vérifiez les connexions des câbles.</li> <li>• Electrode endommagée</li> </ul>	

## 7. RETRAIT D'ÉQUIPEMENT USAGÉ

**Information pour les utilisateurs sur les mesures à prendre envers les équipements électriques et électroniques usagés**

- **Laissez l'ancien appareil dans le magasin où vous achetez un nouvel appareil.** Chaque magasin a l'obligation de reprendre votre ancien équipement gratuitement si vous achetez de nouveaux équipements du même type et dans la même quantité. La condition est de livrer à ses frais le matériel au magasin.
- **Emmener l'appareil usagé à un point de collecte.** Des informations sur l'emplacement le plus proche se trouve sur la page internet ou au panneau d'information de la commune.
- **Laisser l'appareil au point de service d'entretien.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou impossible pour des raisons techniques, le service est tenu à prendre gratuitement cet appareil.
- **Redonner l'appareil usagé sans bouger de la maison.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité de transporter votre appareil à un point de collecte, vous pouvez profiter des services d'une entreprise spécialisée.

**Rappelez-vous! Ne jetez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous êtes passibles d'amendes élevées.**



La poubelle barrée symbolisée sur le produit, son emballage ou les instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires. L'utilisateur est tenu à emmener l'appareil utilisé à un point de collecte pour le traitement approprié.

W0003390WZ

## 8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de l'intervention ou de la garantie.

Les dommages résultant de la formation de dépôts de calcium dans l'appareil ne sont pas soumis à la garantie.

Le remplacement au titre de la garantie ne concerne pas des éléments tels que les ampoules, les pièces en caoutchouc, les éléments chauffants détruits par le dépôt de la chaudière, les vis et les composants soumis à l'usure, par exemple.; les joints en caoutchouc et toutes sortes de composants endommagés mécaniquement. Aussi tous les composants endommagés en raison d'une mauvaise utilisation.

La perte de garantie se produit automatiquement à la suite de la rupture du sceau de garantie ou d'une auto-réparation

Gracias por adquirir nuestro producto. Antes de realizar la primera puesta en marcha del equipo rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso.

Queda terminantemente prohibida la copia de las presentes instrucciones sin la autorización del fabricante. Las fotografías y figuras presentadas en el manual tienen carácter orientativo y podrían diferenciarse del equipo adquirido. **ATENCIÓN:** Conserve las instrucciones en un lugar seguro, accesible al personal. El fabricante se reserva el derecho a introducir cambios en los parámetros técnicos del equipo sin previo aviso

## I. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **¡Atención! ¡Si la parrilla de piedra de lava sufriera algún tipo de daños durante el transporte no la conecte!**
- Antes de realizar la primera puesta en marcha de la parrilla de piedra de lava rogamos lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso y recomendaciones de seguridad
- El uso incorrecto o inadecuado del aparato podría provocar graves daños en la máquina o dañar a las personas.
- El equipo deberá utilizarse únicamente para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no se hace responsable de ningún tipo de daño provocado por un uso incorrecto e inadecuado del equipo.
- Proteja el aparato y los enchufes de los cables eléctricos del aparato frente al contacto con el agua u otro tipo de líquido. En caso de que cayera agua o se inundará el equipo de forma accidental, retire el enchufe de la red eléctrica de forma inmediata y lleve el aparato a un especialista para una revisión.

### El incumplimiento de las presentes instrucciones podría provocar la muerte.

- Nunca habrá la carcasa del aparato por su propia cuenta.
- No introduzca ningún objeto en los orificios de la carcasa del equipo.
- No toque los enchufes de los cables eléctricos con las manos húmedas.
- En caso de que el aparato cayera o se dañara de cualquier otra forma, antes de seguir utilizándolo revíselo y realiza las reparaciones pertinentes en un servicio de reparaciones especializado.
- Nunca arregle el equipo por su propia cuenta- **podría provocar un grave riesgo de muerte.**
- Está prohibida la realización de cualquier tipo de modificación o reparación por parte de personal no cualificado profesionalmente.
- Proteja los cables de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes, así como lejos de una fuente de fuego abierto. Si quiere desconectar el equipo de la red eléctrica, agárrelo siempre por el enchufe, y nunca tire de los cables eléctricos.
- Proteja los cables eléctricos (o la alargadera), de forma que nadie tire por accidente del enchufe eléctrico o pueda engancharse con ellos.
- **Si el cable de alimentación tuviera algún daño habría que cambiarlo. Los cables de alimentación no desmontables pueden ser sustituidos en talleres de reparación especializados o por parte de una persona cualificada.**
- Controle el funcionamiento del equipo durante su uso.
- No permita que los menores, personas con discapacidad física o mental y con movilidad reducida, así como aquellas personas que no tengan una adecuada experiencia y conocimiento del uso correcto del dispositivo lo utilicen. Estas personas citadas previamente únicamente podrán manejar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el equipo no estuviera funcionando en un momento dado o acaba de limpiar desconéctelo siempre de la red eléctrica, tirando del enchufe del contacto de alimentación eléctrica.
- **ATENCIÓN:** Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la red eléctrica el equipo mantendrá corriente eléctrica durante todo el tiempo.
- **Asegúrese de proporcionar un fácil acceso para desconectar el enchufe no desmontable del cable de alimentación.**
- **La conexión de la parrilla de piedra de lava a la instalación de gas o a la bombona de gas licuado y su regulación debe ser realizada únicamente por un instalador de gas autorizado que cuente con certificación de cualificación “E” en lo referente a la explotación de dispositivos e instalaciones de energía.**
- **El dispositivo está destinado al gas y presión especificados en la placa de características.**
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios sin previo aviso, que tengan como objetivo la modernización del dispositivo y la mejora continua de la calidad. Aunque estos cambios no plantearán dificultades para los usuarios.
- Los materiales con los que está realizado el embalaje son adecuados como materias primas reciclables.
- La placa calentadora y la superficie de trabajo se calientan durante su funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes y usar guantes protectores para llevar la comida a la parrilla de la cocina. Al cocinar, utilice tenedores y pinzas adecuadas y no se apoye demasiado sobre la placa de trabajo calien-



- te, ya que las grasas que se queman en ella podrían explotar
- No coloque la vajilla directamente sobre la placa de trabajo.
- No golpee el mando de la válvula.
- No deje la parrilla de piedra de lava sin supervisión durante su uso. Los aceites y las grasas calientes pueden inflamarse debido a un sobrecalentamiento.
- El dispositivo debe conectarse a un sistema equipotencial. El terminal correspondiente se encuentra cerca de la entrada del cable (caja de conexiones).
- Los elementos protegidos por el fabricante no deben ajustarse durante el cambio de alimentación, tipo de gas
- El quemador principal debe limpiarse diariamente de depósitos de combustión con un cepillo de alambre. Los orificios en el quemador deben estar limpios y libres de suciedad. Antes de poner en marcha el dispositivo asegúrese de que no se asienta grasa sobre las piedras de lava, ya que podría arder causando un incendio al encender el dispositivo.
- Sobre un quemador caben 3kg de piedra de lava, que deben distribuirse uniformemente por la parrilla.
- Si apareciera fuego procedente de la parrilla de piedra de lava, desconecte con cuidado el suministro de gas y electricidad, teniendo cuidado de no poner en peligro a nadie. A continuación, utilice un extintor adecuado (de polvo o nieve), para apagar la llama, y, a continuación, si fuera necesario, llame a los bomberos

### 1.1. En caso de sospecha de escape de gas está prohibido

- Encender cerrillas, fumar, encender o apagar interruptores eléctricos (timbres o interruptores de iluminación) o utilizar otro tipo de dispositivos eléctricos y mecánicos que pudieran provocar chispas eléctricas o por impacto. En tal caso, deberá cerrar inmediatamente la válvula de la bombona de gas o la válvula de cierre de la instalación de gas y ventilar la zona, a continuación llame a una persona autorizada para eliminar las causas del escape.
- En caso de ignición del gas que pudiera escapar de una instalación no estanca, cierre inmediatamente el suministro de gas **mediante la válvula de cierre.**
- **En caso de ignición del gas que pudiera escapar de una bombona de gas no estanca, coloque una manta húmeda para enfriar la bombona y cierre la válvula de la bombona. Una vez enfriada traslade la bombona de gas a un espacio abierto. Está prohibida la reutilización de una bombona dañada.**
- En caso de no utilizar la parrilla de piedra de lava durante varios días, cierre la válvula principal de la instalación de gas, cerrando después de cada uso si se utiliza una bombona de gas.
- No abra la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todas las válvulas de gas del dispositivo están cerradas.
- Desconecte la unidad de suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de corte una vez utilizada y durante la limpieza

## 2. USO DEL EQUIPO

La parrilla de piedra de lava línea 700 está destinado a un uso profesional en puntos de catering, bares, restaurantes, etc. El dispositivo está destinado al tratamiento térmico de productos, parrillada de productos.

No utilice la parrilla de piedra de lava de forma distinta a la prevista en el manual de instrucciones.

En caso de preguntas adicionales consulte con el departamento técnico de la empresa.

## 3. PARÁMETROS TÉCNICOS

Equipamiento del frontal del dispositivo (página 2): **1** - Parrilla, **2** - Cajón para desperdicios, **3** - Botón del generador de chispas, **4** - Mando de la válvula de gas, **5** - Palanca para levantar la parrilla, **6** - Mando de la válvula de gas del segundo quemador

Parámetros técnicos del dispositivo		
Número de catálogo	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110 9733130
Altura	850 mm	850 mm
Anchura	400 mm	800 mm
Profundidad	700 mm	700 mm
Potencia de gas	6,5kW	13kW
Superficie de trabajo	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Peso	52 Kg	88 Kg
Tensión	230V 50Hz	230V 50Hz
Nivel de protección contra el agua	IP2I	IP2I

Tabla 3.1

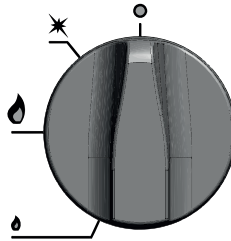
#### 4. MANEJO DEL DISPOSITIVO

- Antes de su primera puesta en marcha retire el plástico de protección del dispositivo. Limpie las superficies exteriores e interiores con un paño empapado en agua caliente con un producto desengrasante, adecuado para limpiar vajillas de cocina. No utilice productos abrasivos o de otro tipo que pudieran arañar las superficies de la encimera o la carcasa. Para su limpieza utilice únicamente un paño húmedo. Tras limpiar el dispositivo, deje que se seque totalmente y, a continuación, conéctelo a la red.
- Antes del usar el dispositivo, asegúrese de que la habitación en la que se encuentra esté bien ventilada y de que la corriente de extracción sea suficiente y no esté obstruida. Compruebe que los sistemas y dispositivos de evacuación de gases (ventiladores, campanas) son lo suficientemente buenos como para mantener la habitación en unas condiciones adecuadas. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro servicio técnico. El usuario final es responsable de limpiar y utilizar el dispositivo de acuerdo con las presentes instrucciones. Si tiene algún problema con el dispositivo, póngase en contacto con la empresa Stalgast.
- Antes de poner en marcha la parrilla de piedra de lava, asegúrese de que ningún objeto obstruya la entrada de aire fresco a los quemadores (por ejemplo, las aberturas en el interior de la cámara tras la puerta).
- Antes de poner en marcha la parrilla de piedra de lava, asegúrese de que no haya sustancias inflamables (botellas, papel) cerca del dispositivo o dentro de la cámara tras la puerta.
- Antes de comenzar a usar el dispositivo es necesario colocar la piedra volcánica en el soporte apropiado entre el quemador y la parrilla antes de distribuirla uniformemente. Utilice únicamente piedra volcánica en una cantidad de aproximadamente 3 kg para un solo módulo y 6 kg para un módulo doble
- El dispositivo cuenta con un encendedor eléctrico (generador de chispas) que facilita su uso diario, el encendido del quemador principal
- **Durante la parrillada debería controlarse la temperatura mediante la válvula de gas**
- El dispositivo está equipado con un contenedor retráctil para residuos y desechos.
- Para eliminar los residuos del cajón, extraiga el cajón y arroje su contenido a la basura.
- **Atención** – limpie periódicamente el quemador de las cenizas de la piedra volcánica y de los residuos de la parrilla.
- El quemador principal debe limpiarse diariamente de depósitos de combustión con un cepillo de alambre. Los orificios en el quemador deben estar limpios y libres de suciedad. Antes de poner en marcha el dispositivo asegúrese de que no se asienta grasa sobre las piedras de lava, ya que podría arder causando un incendio al encender el dispositivo

##### 4.1. Puesta en marcha del dispositivo

- Para poner en marcha la parrilla de piedra de lava, encienda la llama del piloto de control (el piloto de control previene fugas incontroladas de gas). Para ello deberá:
- Ajuste el mando de la válvula en la posición de la estrella
- Pulsando el mando de la válvula y manteniéndolo en esta posición, ponga en marcha el generador de chispa (botón plateado marcado con una estrella)
- Compruebe el funcionamiento del piloto desde la parte del hogar (levante la parrilla con las piedras o mire a través del orificio del panel) – la llama debería arder con un color azul claro. Manteniendo pulsado el mando de la válvula durante unos 20 segundos calentamos el termpoar.
- Una vez calentado el termpoar soltamos el mando, la llama del piloto no se apaga – el dispositivo está listo para trabajar. Si la llama del piloto se apagara volveremos al primer punto.

- Ajustamos el mando principal al valor orientativo de temperatura de la placa.



- Para apagar completamente el dispositivo, gire el mando hasta la posición de puntos. La llama de control se apagará.

## 5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de comenzar cualquier tarea de mantenimiento apague el dispositivo, espere a que se enfríe y desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.

**El mantenimiento diario** consiste en la limpieza de la parrilla y el vaciado de los desperdicios del cajón. Limpie los restos de freidura de la parrilla.

Una cuidadosa limpieza garantiza un correcto funcionamiento del dispositivo durante mucho tiempo. Las superficies de acero deben limpiarse con líquido lavavajillas disuelto en agua muy caliente y un paño suave. Para eliminar la suciedad resistente, utilice etanol, acetona u otro tipo de disolvente libre de halógenos.

No utilice productos abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico o sulfúrico. El uso de ácidos podría empeorar el funcionamiento y seguridad del dispositivo. No utilice cepillos ni elementos metálicos, ya que podrían causar manchas permanentes de óxido. Por el mismo motivo evite el contacto con objetos metálicos. Tenga cuidado con los cepillos y palas de acero inoxidable que, si bien no contaminan las superficies, podrían rayarla peligrosamente. En caso de una gran cantidad de suciedad, está absolutamente prohibido el uso de papel de lija; le recomendamos el uso de esponjas sintéticas.

No utilice una corriente de agua directa de alta presión (p. ej., un lavado a presión) para limpiar el dispositivo, ya que podría dañar los componentes internos de la unidad.

También queda excluido el uso de limpiadores de plata y se aconseja prestar especial atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes, por ejemplo, de la limpieza del suelo.

**Una vez al mes** deberá comprobar que:

- las conexiones de gas y eléctricas estén realizadas de forma correcta
- el cable de alimentación no esté dañado
- todos los elementos del equipo funcionen correctamente.
- la instalación de ventilación funcione correctamente

**Una vez al año** revise el correcto funcionamiento del aparato, delimitando su nivel de desgaste y comprobando la existencia de posibles averías en los distintos elementos y piezas. En caso de encontrarse cualquier tipo de avería póngase en contacto con un empleado cualificado (servicio técnico) para que emprenda su reparación

El mantenimiento realizado una vez al mes, la revisión técnica anual y la reparación del dispositivo deberán ser realizadas únicamente por personal técnico debidamente formado (servicio técnico).

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja</li> <li>• La boquilla del piloto está atascada.</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> <li>• Electrodo dañado</li> </ul>	<b>Llame al SERVICIO TÉCNICO</b>
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termopar dañado o insuficientemente calentado por la llama del piloto.</li> </ul>	
<b>El quemador principal no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja</li> <li>• Boquilla del quemador principal atascada</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> </ul>	
<b>Llama amarilla en el quemador principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de aire suministrada al quemador principal incorrecta – regule el manguito de la boquilla del quemador principal</li> <li>• Quemador principal sucio – orificios</li> </ul>	
<b>No hay llama en el piloto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el equipo está conectado a la red</li> <li>• Compruebe la conexión de los cables</li> <li>• Electrodo dañado</li> </ul>	

## 7. ELIMINACIÓN DEL EQUIPO

### Información para los usuarios sobre el tratamiento correcto de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

- **Deje su viejo equipo en la tienda en la que compre su nuevo dispositivo.** Cada tienda está obligada a aceptar de forma gratuita los aparatos viejos si adquirimos en ella un nuevo equipo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es trasladar el dispositivo a la tienda por cuenta propia.
- **Lleve su equipo usado a un punto de recogida de residuos.** Encontrará más información sobre el punto de recogida más cercano en la página web de su ayuntamiento o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje su equipo en el servicio técnico.** Si la reparación del equipo no es rentable o no es posible por motivos técnicos, el servicio técnico estará obligado a aceptar el aparato de forma gratuita.
- **Entregue su equipo usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o no dispone de los medios para trasladar su dispositivo al punto de recogida, puede utilizar los servicios de una empresa especializada.

**Recuerda: No tire los aparatos usados junto a otro tipo de residuos. Está penado con multas muy elevadas.**



El cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o instrucciones significan que el producto no debe desecharse con los residuos comunes. El usuario está obligado a llevar el equipo usado a un punto de recogida oficial para su correcto procesamiento.

W0003390WZ

## 8. GARANTÍA

El vendedor es responsable de todas las obligaciones derivadas de la garantía.

Los daños causados por la acumulación de residuos de cal en el dispositivo no estarán sujetos a reparación en garantía. Los cambios realizados en garantía no cubrirán elementos como: bombillas, elementos de goma, elementos del calefactor destruidos por la cal de la caldera, tornillos y elementos afectados por un desgaste natural p. ej.; juntas de goma y cualquier tipo de elemento averiado por causas mecánicas. Incluyendo cualquier componente dañado por un uso inadecuado.

La pérdida de garantía será inmediata en caso de rotura del precinto de garantía o de cualquier intento de reparación por cuenta propia

Děkujeme Vám za zakoupení našeho výrobku. Před prvním použitím se prosím podrobně seznámte s tímto návodem k použití.

Pořizování kopií tohoto návodu k použití bez souhlasu výrobce je zakázáno. Fotografie a nákresy mají pouze ilustrativní charakter a mohou se lišit od vzhledu zakoupeného výrobku.

**UPOZORNĚNÍ:** Návod k použití musí být uchovávan na bezpečném a přístupném místě. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení bez předchozího oznámení.

## I. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **Pozor! Lávový gril nesmí být zapojen, pokud došlo k jeho poškození při přepravě!**
- Před prvním spuštěním lávového grilu se důkladně seznámte s návodem k použití a bezpečnostními pokyny
- Nesprávné zacházení nebo použití může mít za následek vážné poškození zařízení nebo zranění osob.
- Zařízení může být používáno výhradně k účelu, pro který bylo navrženo.
- Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím nebo zacházením se zařízením.
- Během provozu chraňte zařízení a zástrčku napájecího kabelu před kontaktem s vodou nebo jinými kapaliny. Jestliže nedopatřením dojde k pádu zařízení do vody nebo k jeho zalití, neprodleně vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a následně zajistěte kontrolu zařízení odborně způsobilou osobou.

### **Nedodržení těchto pokynů může vést k ohrožení života.**

- Nikdy sami neodstraňujte plášť zařízení.
- Nevkládejte žádné předměty do otvorů v plášti zařízení.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokrou rukou.
- Dojde-li k pádu nebo k poškození zařízení, před dalším použitím zajistěte kontrolu a případnou opravu ve specializované servisní provozovně.
- Nikdy sami neopravujte zařízení – **riziko ohrožení života.**
- Zařízení nesmí být pozměňováno nebo opravováno nekvalifikovanými osobami.
- Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s ostrými nebo horkými předměty a udržujte ho v bezpečné vzdálenosti od otevřeného ohně. Odpojte zařízení z elektrické zásuvky uchopením a zatažením zástrčky, nikdy netáhněte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí nebo prodlužovací kabel takovým způsobem, aby se předešlo jeho neúmyslnému odpojení od elektrické zásuvky nebo zakopnutí o něj.
- **Došlo-li k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn. Napájecí kabel, který nelze odpojit, může být vyměněn ve specializovaných servisních provozovnách nebo kvalifikovanou osobou.**
- Kontrolujte řádné fungování zařízení za jeho provozu.
- Zabraňte tomu, aby zařízení používaly osoby neploleté, tělesně nebo mentálně postižené, osoby s omezenou schopností pohybu a osoby bez náležitých zkušeností a znalostí týkajících se jeho správného používání. Výše uvedené osoby mohou používat zařízení pouze pod dozorem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud zařízení není používáno nebo probíhá-li jeho čištění, vždy je odpojte od zdroje napájení vytažením zástrčky z elektrické zásuvky.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je-li zástrčka napájecího kabelu zapojena do elektrické zásuvky, zařízení je neustále pod napětím.
- **Zajistěte snadný přístup k zástrčce neodpojitelného napájecího kabelu.**
- **Připojení lávového grilu k plynovému potrubí nebo k plynové láhvi a jeho nastavení může být provedeno pouze kvalifikovaným instalátérem plynových zařízení, který je držitelem platného kvalifikačního osvědčení typu „E“ pro provozování energetických zařízení a sítí.**
- **Zařízení je přizpůsobeno pro plyn a tlak uvedený na štítku s údaji o zařízení.**
- Výrobce si vyhrazuje právo provést změny za účelem modernizace a zvýšení kvality zařízení bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou představovat komplikace pro uživatele zařízení.
- Materiál, z něhož je vyroben obal, lze využít pro recyklaci.
- Varná deska a pracovní deska se zahřívají během provozu. Buďte opatrní, nedotýkejte se horkých částí a k přenášení potravin na kuchyňský rošt používejte ochranné rukavice. Při vaření používejte vhodné vidličky a kuchyňské kleště, neopírejte se příliš o horkou pracovní desku, protože z tuků hořících na desce mohou šlehat plameny.
- Neumísťujte nádobí přímo na grilovací desce.
- Zabraňte úderům do regulačního knoflíku.
- Zapnutý lávový gril nesmí být ponechán bez dozoru. Horký olej nebo tuk se může vznítit z důvodu přehřátí.

- Zařízení musí být připojeno k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází poblíž vstupu pro kabel (rozvodná krabice)
- Komponenty zajištěné výrobcem nejsou nastavitelné při změně napájení nebo typu plynu
- Z hlavního hořáku musí být každý den drátěným kartáčem odstraňovány usazeniny vzniklé v důsledku spalování. Otvory v hořáku musí být čisté a nesmí být znečištěny. Před spuštěním zařízení zkontrolujte, zda se na lávových kamenech neusadil tuk, který by se mohl při spuštění zařízení vznítit a způsobit riziko požáru.
- Nad jedním hořákem jsou umístěny 3 kg lávových kamenů, které musí být rovnoměrně rozmístěny na roštu.

### 1.1. V případě podezření, že dochází k úniku plynu, je zakázáno

- Zapalovat zápalky, kouřit cigarety, zapínat a vypínat elektrické přístroje (zvonek nebo vypínač osvětlení) a používat jiná elektrická zařízení, která mohou způsobit vznik elektrické nebo mechanické jiskry. V podobných případech musí být vždy uzavřen ventil plynové láhve nebo uzavírací kohout přívodu plynu a vyvětrána místnost. Následně musí být přivolána oprávněná osoba za účelem odstranění příčiny.
- **V případě, že dojde ke vznícení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího vedení, neprodleně uzavřete přívod plynu pomocí uzavíracího kohoutu.**
- **V případě, že dojde ke vznícení plynu vycházejícího ze špatně těsnícího ventilu plynové láhve, přehodte přes láhev pro chlazení mokrou deku a uzavřete ventil na láhvi. Po chlazení vyньте láhev na otevřené prostranství. Poškozená láhve nesmí být znovu použita.**
- Při přerušení používání lávového grilu na dobu několika dní uzavřete hlavní ventil pro přívod plynu, v případě plynové láhve tak učiňte po každém použití.
- Neotevírejte ventil na přívodu plynu nebo ventil na láhvi bez předchozí kontroly, zda jsou všechny plynové ventily na zařízení uzavřeny.
- Po ukončení použití zařízení a při jeho čištění vypínejte přívod plynu na řídicím panelu a uzavírejte uzavírací ventil.
- Pokud z lávového grilu začne šlehat oheň, opatrně vypněte plynové a elektrické napájení, dávejte pozor, aby tyto činnosti nikoho neohrozily. Pak použijte vhodný hasicí přístroj (práškový nebo sněhový), abyste uhasili plamen, a pak, bude-li to nutné, zavolejte hasiče.

## 2. URČENÍ

Plynový lávový gril řady 700 je určen k profesionálnímu použití v gastronomických provozovnách, barech, restauracích apod. Zařízení je určeno k tepelnému zpracování a grilování potravin.

Lávový gril smí být používán pouze způsobem uvedeným v návodu k použití.

V případě jakýchkoliv dalších dotazů kontaktujte technické oddělení společnosti.

## 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Popis přední části zařízení (strana 2): **1** - Rošt, **2** - Zásuvka na odpad, **3** - Spínač zapalovače, **4** - Ovládací knoflík plynového ventilu, **5** - Páka pro zvedání roštu, **6** - Ovládací knoflík plynového ventilu druhého hořáku

Technické údaje		
Katalogové číslo	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110 9733130
Výška	850 mm	850 mm
Šířka	400 mm	800 mm
Hloubka	700 mm	700 mm
Výkon	6,5 kW	13 kW
Pracovní povrch	0,17 m <sup>2</sup>	0,35 m <sup>2</sup>
Hmotnost	52 Kg	88 Kg
Napětí	230V 50Hz	230V 50Hz
Stupeň ochrany proti vodě	IP2I	IP2I

Tabulka 3.1

## 4. POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním uvedením zařízení do provozu z něj odstraňte ochrannou fólii. Vnější povrch přetřete utěrkou navlhčenou v teplé vodě s odmašťovacím přípravkem a poté vytřete dosucha. Nepoužívejte brusné

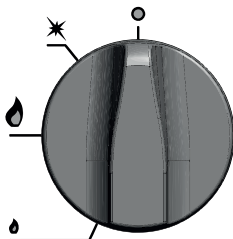
přípravky ani prostředky, které by mohly poškodit povrch. Pro mytí používejte výhradně vlhkou utěrku. Po umytí zařízení ho nechte zcela vyschnout a poté ho připojte k síti.

- Před použitím se ujistěte, že místnost, ve které se nachází zařízení, je náležitě větraná a odtah je dostačující a ničím neblokován. Zkontrolujte, zda systémy a zařízení odvádějící plyn (ventilátory, odsavače) jsou natolik dobré, aby byla místnost v náležitém stavu. Budete-li mít pochybnosti, kontaktujte náš servis. Koncový uživatel odpovídá za čištění a používání zařízení v souladu s tímto návodem. Pokud máte jakékoli problémy se zařízením, kontaktujte firmu Stalgast.
- Před uvedením lávového grilu do provozu se ujistěte, že žádné předměty neblokuji přívod čerstvého vzduchu do hořáků (např. otvory v komoře za dvířky).
- Před uvedením lávového grilu do provozu se ujistěte, že v blízkosti zařízení nebo v komoře za dvířky nejsou žádné lehce hořlavé materiály (láhve, papír)
- Před zahájením používání zařízení je nutno umístit lávové kameny na podpěře k tomu určené, která se nachází mezi hořákem a roštem, a rozložte je rovnoměrně. Používejte přibližně 3 kg lávových kamenů v případě jednoho modulu a 6 kg v případě modulu dvojitého
- Zařízení je vybaveno elektrickým zapalovačem (generátor jisker) pro usnadnění každodenního použití – zapalování hlavního hořáku
- **Během grilování je nutno kontrolovat teplotu pomocí plynového ventilu**
- Zařízení je vybaveno výsuvnou nádobou na zbytky a odpad.
- Pro odstranění odpadu ze zásuvky vysuňte zásuvku a odstraňte její obsah
- **Upozornění** – z hořáku musí být periodicky odstraňován popel pocházející z lávového kamene a odpad z grilování.
- Z hlavního hořáku musí být každý den drátěným kartáčem odstraňovány usazeniny vzniklé v důsledku spalování. Otvory v hořáku musí být čisté a nesmí být znečištěny. Před spuštěním zařízení zkontrolujte, zda se na lávových kamenech neusadil tuk, který by se mohl při spuštění zařízení vznítit a způsobit riziko požáru.

#### 4.1. Spuštění zařízení

Pro spuštění lávového grilu zapalte plamen pilotního hořáku (pilotní hořák zamezuje nekontrolovanému úniku plynu). Pro zapnutí:

- Nastavte regulační knoflík do polohy s hvězdičkou.
- Stiskněte knoflík pro ovládání ventilu a za držení knoflíku v této pozici spusťte generátor jisker (stříbrné tlačítko označené hvězdičkou)
- Zkontrolujte chod pilotního hořáku ze strany topeniště (zvedněte rošt s kameny nebo nahlédněte dovnitř skrze otvor v panelu) - hořící plamen by měl mít světle modrou barvu. Držením knoflíku po dobu přibližně 20 sekund rozehrějeme termočlánek.
- Po rozehrání termočlánku pouštíme knoflík, plamen pilotního hořáku nezhasíná – zařízení je připraveno k použití. Zhasne-li plamen pilotního hořáku, vracíme se k bodu č. 1.
- Pomocí hlavního knoflíku orientačně nastavujeme teplotu desky



- Pro úplné vypnutí zařízení otočte knoflík do polohy s tečkou. Plamen zhasne.

#### 5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před zahájením jakýchkoliv údržbových prací vypněte zařízení, následně počkejte na jeho zchlazení a odpojte zařízení od zdroje napájení.

**Každodenní údržba** spočívá v očištění roštu a vyprázdnění zásuvky na odpad z grilování. Z roštu musí být odstraněny zbytky po smažení.

Pečlivé čištění zařízení zaručuje jeho správné dlouhodobé fungování. Ocelové povrchy čistěte pomocí přípravku na mytí nádobí rozředěného ve velmi teplé vodě a měkké utěrky. Pro odstranění odolných usazenin použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo, které neobsahuje halogeny. Nepoužívejte

brusné prostředky v prášku ani korozivní látky jako kyselina chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může vést ke zhoršení fungování a bezpečnosti zařízení. Nepoužívejte kartáče ani prostředky vyrobené z kovu, mohou způsobit vznik rezavých skvrn. Z tohoto důvodu se vyhněte kontaktu zařízení s kovovými předměty. Věnujte pozornost použití nerezových štětek a lopatek. Ačkoliv neznečistují povrch, mohou ho nebezpečně poškrábat. V případě silného stupně znečištění je absolutně zakázáno používat brusný papír; doporučujeme použití syntetických houbiček.

K čištění zařízení nepoužívejte přímý proud vody s vysokým tlakem (např. vysokotlaká myčka), protože to může vést ke zničení vnitřních součástí zařízení

Je vyloučeno také použití čisticích prostředků na stříbro. Doporučuje se věnovat zvláštní pozornost výparům kyseliny chlorovodíkové nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlahy

**Jednou měsíčně** zkontrolujte, zda:

- je připojení k plynové a elektrické síti provedeno správně
- nedošlo k poškození napájecího kabelu
- všechny komponenty zařízení fungují správně.
- správně funguje ventilační zařízení

**Jednou ročně** je zapotřebí provádět servis zařízení za účelem zjištění úrovně jeho opotřebení a detekce případných závad jeho komponent a součástí. V případě zjištění jakékoliv závady je zapotřebí oznámit tuto skutečnost kvalifikovanému technickému personálu (technický servis) za účelem získání pomoci s jejím odstraněním.

Údržba je prováděna jednou měsíčně, každoroční servis a opravy zařízení smí provádět pouze kvalifikovaný technický personál (technický servis)

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu</li> <li>• Tryska pilotního hořáku je ucpaná.</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> <li>• Poškozená elektroda</li> </ul>	<b>Kontaktujte prosím SERVIS</b>
<b>Plamen pilotního hořáku zhasíná</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poškozený termočlánek nebo nedostatečné zahřívání plamenem pilotního hořáku.</li> </ul>	
<b>Hlavní hořák nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu</li> <li>• Tryska hlavního hořáku je ucpaná</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> </ul>	
<b>Plamen vycházející z hlavního hořáku hoří žlutě</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Přívod nesprávného množství vzduchu do hlavního hořáku – nastavte objímku u trysky hlavního hořáku</li> <li>• Znečištěný hlavní hořák – otvory</li> </ul>	
<b>Absence jiskry u hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k elektrické síti</li> <li>• Zkontrolujte připojení kabelů</li> <li>• Poškozená elektroda</li> </ul>	

## 7. LIKVIDACE STARÝCH SPOTŘEBIČŮ

**Informace pro uživatele o pravidlech správného nakládání s opotřebenými elektrickými a elektronickými přístroji**

- **Odevzdejte starý spotřebič v obchodě, kde kupujete nový spotřebič.** Každý obchod je povinen bezplatně přijmout staré spotřebiče, pokud je v nich zakoupen nový spotřebič stejného typu ve stejném množství. Podmínkou je přeprava spotřebiče do obchodu na vlastní náklady.
- **Odevzdejte starý spotřebič do sběrného zařízení.** Informace o nejbližším takovém místě naleznete na webových stránkách příslušné obce, informační tabuli obecního úřadu.
- **Zanechte spotřebič v servisní provozovně.** Nevyplácí-li se spotřebič opravit nebo pokud to není z technických důvodů možné, servis je povinen bezplatně přijmout daný spotřebič.
- **Odevzdejte starý spotřebič aniž byste vyšli z domu.** Nemáte-li čas nebo možnost přepravit váš spotřebič do sběrného zařízení, můžete využít služeb specializovaných společností.

**Pamatujte! Nevyhazujte použité vybavení společně s ostatním odpadem. Hrozí za to vysoký finanční postih.**





Symbol přeškrtnutého odpadkového koše, kterým je opatřen výrobek, jeho balení nebo návod, znamená, že výrobek nesmí být vkládán do standardních odpadních kontejnerů. Uživatel je povinen odevzdat opotřebené zboží do určeného sběrného zařízení za účelem jeho správného zpracování.

W0003390WZ

## 8. ZÁRUKA

Prodejce poskytuje záruku na výrobek.

Poškození v důsledku vzniku vápenných usazenin ve spotřebiči není předmětem záručních oprav.

Předmětem záruční výměny nejsou prvky jako žárovky, gumové prvky, topná tělesa poničená kotelním kamenem, šrouby ani prvky, u nichž dochází k přirozenému opotřebení, např. gumová těsnění a veškeré mechanicky poškozené prvky. Toto se vztahuje také na veškeré komponenty poškozené v důsledku nesprávného použití.

Ke ztrátě záruky dochází automaticky po otevření záruční pečeti nebo po opravě vlastními prostředky

Ďakujeme Vám, za nákup nášho výrobku. Pred prvým použitím sa prosím dôkladne zoznámte s týmto návodom na použitie.

Kopírovanie tohto návodu na použitie bez súhlasu výrobcu je zakázané.

Fotografie a obrázky majú informačný charakter a môžu sa líšiť od kúpeného zariadenia.

**UPOZORNENIE!** Návod na použitie uchovávajte na bezpečnom, prístupnom pre personál mieste.

Výrobca si vyhradzuje právo meniť technické parametre zariadenia, a to bez predchádzajúceho oznámenia.

## I. BEZPEČNOSTNÉ INŠTRUKCIE

- **Pozor! Ak bolo zariadenie poškodené počas prepravy, nesmiete ho zapnúť!**
- Pred prvým spustením do prevádzky Lava grila musíte si pozorne prečítať návod na použitie a pokyny na bezpečnosť
- Nesprávna obsluha a nesprávne používanie môže spôsobiť vážne poškodenie zariadenia alebo zranenie osôb.
- Zariadenie môže byť používané len na účely, pre ktoré bolo navrhnuté.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a nesprávnym používaním zariadenia.
- Počas používania zabezpečte zariadenie a zástrčku napájacieho kábla pred kontaktom s vodou alebo inými tekutinami. V prípade, keby zariadenie náhodou vpadlo do vody alebo bolo zaliate vodou, okamžite vytriahnite zástrčku z elektrickej zásuvky a následne zabezpečte kontrolu zariadenia vykonanou odborníkom

### Nedodržanie tejto inštrukcie môže spôsobiť ohrozenie života.

- Nikdy samostatne neotvárajte kryt zariadenia.
- Nevkladajte žiadne predmety do otvorov v kryte zariadenia.
- Nedotýkajte zástrčku napájacieho kábla vlhkými rukami.
- V prípade, keď zariadenie padne na zem alebo bude iným spôsobom poškodené, vždy pred ďalším použitím zabezpečte kontrolu a prípadnú opravu v odbornom servise.
- Nikdy neopravujte zariadenie sami - **môže to mať za následok ohrozenie života.**
- Je zakázané vykonávať zmeny a opravy nevyškolenými osobami.
- Chráňte napájací kábel pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi, ako aj pred otvorenými zdrojmi ohňa. Ak chcete odpojiť zariadenie od elektrickej zásuvky, vždy držte za zástrčku, nikdy netiahnite za napájací kábel.
- Zabezpečte napájací kábel (alebo predlžovací kábel), aby ho nikto omylom nevytiahol z elektrickej zásuvky alebo sa oň nepotkol.
- **Ak sa napájací kábel poškodí, mali by ste ho vymeniť. Pripojený natrvalo napájací kábel môže byť vymenený odbornou opravovňou alebo kvalifikovanou osobou.**
- Počas používania kontrolujte, či zariadenie správne funguje.
- Zariadenie nesmú používať osoby neploleté, fyzicky alebo psychicky postihnuté a postihnuté z hľadiska mobility, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné skúsenosti a znalosti týkajúce sa správneho používania zariadenia. Tieto osoby môžu používať zariadenie len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak zariadenie nie je používané alebo prebehá jeho čistenie, vždy ho odpojte od zdroja napájania tak, že odpojíte zástrčku z elektrickej zásuvky.
- **POZOR:** Ak je zástrčka napájacieho kábla pripojená k elektrickej zásuvke, zariadenie je stále pod napätím.
- **Musíte zabezpečiť jednoduchý prístup k zástrčke pripojeného natrvalo napájacieho kábla.**
- **Pripojenie Lava grila k plynovodu alebo k fľaši s tekutým plynom ako aj jej nastavenie môže vykonať iba oprávnený odborník kvalifikovaný v oblasti plynových zariadení, ktorý má aktuálne kvalifikačné osvedčenie „E“ v oblasti prevádzky a inštalácie energetických zariadení.**
- **Zariadenie je prispôbené plynu a tlaku uvedeným na typovom štítku.**
- Výrobca si vyhradzuje možnosť uvádzať zmeny za účelom modernizácie a neustáleho zlepšovania kvality, bez predchádzajúceho oznámenia. Tieto zmeny však nebudú predstavovať problémy pre užívateľov.
- Materiály, z ktorých je vyrobený obal sú vhodné recyklácii.
- Varná doska a pracovná doska sa počas prevádzky zahrievajú. Pozor, nedotýkajte sa horúcich častí a používajte ochranné rukavice na presúvanie potravín na rošty. Pri varení je potrebné používať vhodné vidličky a kuchynské kliešte a neopierať sa zbytočne o horúcu pracovnú dosku, pretože tuky, ktoré sa na nej zahrievajú môžu vzbĺknúť
- Nestavajte riady priamo na pracovnej doske.
- Neudierajte v otočný gombík ventilu.
- Nesmiete počas prevádzky nechať Lava gril bez dozoru. Rozohriate oleje a tuky môžu sa samovoľne zapáliť z dôvodu prehriatia.

- Zariadenie musí byť pripojené k inštalácii, ktorá vyrovnáva elektrické potenciály. Vhodné tlačidlo sa nachádza vedľa vstupu kábla (elektroinštalčná krabica).
- Prvky zabezpečené výrobcom nesmú sa nastavovať počas zmeny napájania, druhu plynu
- Hlavný horák musí byť každodenne čistený drôtenou kefou zo zvyškov pripáleného jedla. Otvory v horáku by mali byť čistené a vždy čisté. Pred spustením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa na lávové kamene neusadil tuk, ktorý sa môže zapáliť pri spustení zariadenia do prevádzky a tým spôsobiť požiar.
- Nad jedným horákom sa môže nachádzať 3 kg lávových kameňov, ktoré musia byť rovnomerne umiestnené na rošte.

### 1.1. V prípade úniku plynu nesmiete

- Zapalovať zápalky, fajčiť cigarety a zapínať elektrické prijímače (zvonček alebo vypínač osvetlenia) a používať iné elektrické a mechanické zariadenia, ktoré môžu spôsobiť vznik elektrickej alebo mechanickej iskry. V takomto prípade je nutné okamžite zavrieť ventil na plynovej bombе alebo uzatvárací ventil plynovej inštalácie a vyvetrať miestnosť a následne zavolať oprávnenú osobu, aby odstránila príčinu.
- **V prípade zapálenia plynu unikajúceho z netesnej inštalácie je nutné okamžite uzavrieť prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu.**
- **V prípade zapálenia plynu unikajúceho z netesného ventilu plynovej bomby je nutné: na bombu nahodiť mokrú deku za účelom vychladenia bomby a zavrieť ventil na bombe. Po vychladení bomby odnesť do otvoreného priestoru. Je zakázané opäť používať poškodenú plynovú bombu.**
- Ak lava gril nebude používaný niekoľko dní, musíte uzavrieť hlavný ventil na plynovode, zatiaľ čo, ak používate plynovú fľašu, musíte po každom použití uzavrieť jej ventil.
- Neotvárajte plynový uzáver ventilu na bombe bez predchádzajúcej kontroly, či všetky plynové ventily v zariadení sú zavreté.
- Počas čistenia a po dokončení práce zatvárajte prívod plynu na ovládacom panelu a zatvárajte plynový uzáver
- v prípade vzniku ohňa vybuchujúceho z lávového grilu opatrne odpojte plynové a elektrické napájanie a dbajte o to, aby ste pritom nikoho neohrozili. Potom použijete vhodný hasiaci prístroj (práškový alebo snehový), uhasíte plameň a následne, v prípade potreby zavolajte, hasičov.

## 2. URČENIE ZARIADENIA

Lava gril línie 700 je určený na profesionálne použitie v zariadeniach spoločného stravovania, krčmách, reštauráciach, atp. Zariadenie je určené na tepelné spracovanie výrobkov, grilovanie výrobkov.

Lava gril nesmiete používať inak, než je to určené v tomto návode na použitie.

V prípade ďalších otázok kontaktujte prosím technické oddelenie našej spoločnosti

## 3. TECHNICKÉ ÚDAJE

Vybavenie prednej strany zariadenia (strana 2): **1** - Rošt, **2** - Šuplík na odpad, **3** - Tlačidlo zapalovania, **4** - Otočný gombík plynového ventilu, **5** - Páka zdvíhania grilovacieho roštu, **6** - Otočný gombík plynového ventilu druhého horáka

Technické parametre zariadenia		
Katalógové číslo	9732010, 9732030, 9732110, 9732130	9733010, 9733030, 9733110, 9733130
Výška	850 mm	850 mm
Šírka	400 mm	800 mm
Hĺbka	700 mm	700 mm
Plynový výkon	6,5kW	13kW
Polica	0,17m <sup>2</sup>	0,35m <sup>2</sup>
Hmotnosť	52 Kg	88 Kg
Napätie	230V 50Hz	230V 50Hz
Stupeň ochrany pred vodou	IP21	IP21

Tabuľka 3.1

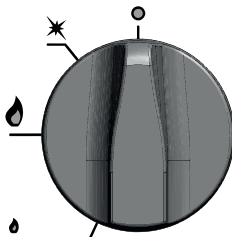
## 4. OBSLUHA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím je nutné odstrániť zo zariadenia ochrannú fóliu. Vonkajšie a vnútorné plochy umyte teplou vodou s dodatkom odmasťovacieho prostriedku používaného na umývanie kuchynských riadov. Nepoužívajte stieracie a iné prostriedky, ktoré by mohli poškrabať povrch pultu a krytu. Na umývanie používajte len vlhkú handričku. Po umytí nechajte zariadenie aby úplne uschlo, následne pripojte k elektrickej sieti.
- Pred použitím zariadenia sa uistite, že miestnosť, v ktorej sa zariadenie nachádza je správne vetraná a ventilácia je dostatočná a nie je ničím blokovaná. Prosím skontrolujte, či sú systémy odsávania spalin a zariadenia (ventilátory, digestory) v natoľko dobrom stave, aby zabezpečili miestnosť v správnom stave. V prípade pochybností kontaktujte náš zákaznický servis. Konečný užívateľ je zodpovedný za čistenie a používanie tohto zariadenia v súlade s týmito pokynmi. Ak máte akékoľvek problémy so zariadením, obráťte sa na spoločnosť Stalgast.
- Pred zapnutím lávového grilu sa uistite, že žiadne objekty neblokujú prívod čerstvého vzduchu do horákov (napr. otvory vo vnútri komory za dvierkami).
- Pred spustením lávového grilu sa uistite, že sa v blízkosti zariadenia alebo vnútri komory za dvierkami nenachádzajú žiadne horľavé látky (fľaše, papier)
- Pred začatím prevádzky zariadenia bezpodmienečne musíte umiestniť rovnomerne lávový kameň na vhodnej podpore, ktorá sa nachádza medzi horákom a roštom. Používajte len lávový kameň v množstve cca 3kg pre jednotlivý modul a 6 kg pre dvojitý modul.
- Zariadenie je vybavené elektrickým zapaľovačom (generátor iskier), ktorý uľahčuje každodennú prevádzku hlavného horáka.
- **Počas grilovania mali by ste pomocou plynového ventilu kontrolovať teplotu**
- Zariadenie je vybavené výsuvným kontajnerom na odpad a zvyšky jedla.
- Ak chcete odstrániť odpad zo šuplíka, musíte šuplík vysunúť a obsah hodiť do kontajneru na smeti.
- Pozor - pravidelne je treba čistiť horák z popola, ktorý sa vytvára z lávového kameňa a zo zvyškov jedla.
- Hlavný horák musí byť každodenne čistený drôtenou kefou zo zvyškov pripáleného jedla. Otvory v horáku by mali byť čistené a vždy čisté. Pred spustením zariadenia do prevádzky skontrolujte, či sa na lávové kamene neusadil tuk, ktorý sa môže zapáliť pri spustení zariadenia do prevádzky a tým spôsobiť požiar.

### 4.1. Spustenie zariadenia do prevádzky

Ak chcete spustiť lava gril do prevádzky, musíte zapnúť plameň kontrolného pilota (kontrolný pilot chráni pred nekontrolovaným únikom plynu). Za týmto účelom je nutné:

- Nastaviť otáčací gombík na polohu hviezdičky
- Stlačte gombík ventilu; držaním gombíka v tejto polohe musíte spustiť generátor iskier (strieborné tlačidlo označené hviezdičkou)
- Skontrolujte pilot zo strany ohniska (zdvihnite rošt s kameňmi alebo pozrite cez otvor v paneli) - plameň by mal byť jasne modrý. Držiac otáčací gombík ventilu počas cca 20 sekúnd rozohrievame termo paru.
- Po zohriatí termo pary uvoľňujeme otáčací gombík, plameň ovládača nezhasína - zariadenie je pripravené na prácu. Ak plameň ovládača zhasne, opakujeme činnosti od prvého bodu.
- Hlavným otočným gombíkom nastavujeme orientačnú teplotu dosky



- Ak chcete úplne vypnúť zariadenie, otočte gombík do polohy bodky. Kontrolný plameň zhasne.

## 5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred zahájením akejkoľvek údržby odpojte zariadenie od zdroja napájania.

**Každodenná údržba** spočíva v čistení roštu a vyprázdňovaní šuplíka na odpad. Rošt je treba vyčistiť zo zvyškov jedla.

Precízne čistenie zariadenia je zárukou jeho správnej a dlhodobej prevádzky. Oceľové povrchy musíte čistiť zriedeným vo veľmi teplej vode prostriedkom na umývanie riadu a mäkkou handričkou. Ak sa chcete zbaviť náročnej špiny, musíte použiť etylový alkohol, acetón ale iné rozpúšťadla, ktoré neobsahujú halogén. Nepoužívajte abrazívne prášky alebo korozívne látky, ako je kyselina chlorovodíková alebo sírová. Používanie kyselín môže zhoršiť funkčnosť a bezpečnosť zariadenia. Nepoužívajte kefy ani prvky vyrobené z kovov, pretože môžu ony spôsobiť vznik hrdzavých škvŕn. Aj kvôli tomu musíte sa vyhýbať kontaktu s kovovými predmetmi. Pozor na nerezové kefy a lopatky, ktoré, napriek tomu, že neznečisťujú povrch, môžu ho nebezpečne poškrabať. V prípade vysokého stupňa nečistôt nesmie byť absolútne používaný brúsny papier; odporúčame používať syntetické špongie.

Na čistenie prístroja nepoužívajte priame vysokotlakové vodné zariadenia (napr. tlakové umývačky), pretože môžu poškodiť vnútorné komponenty zariadenia

Nie je tiež povolené používanie látok čistiacich striebro a odporúča sa obrátiť zvláštnu pozornosť na výpary chlorovodíkovej alebo sírovej kyseliny, napríklad z umývania podlahy.

**Raz v mesiaci** je nutné skontrolovať, či:

- sú elektrické a plynové pripojenia vykonané správne
- nie je napájací kábel poškodený
- všetky prvky zariadenia fungujú správne.
- ventilačná inštalácia funguje správne

**Raz ročne** je nutné servisovať zariadenie za účelom kontroly opotrebovania a zistenia prípadných porúch komponentov a častí. V prípade zistenia akejkoľvek poruchy, kvalifikovaný technický personál (technický servis) je povinný ju odstrániť.

Pravidelná mesačná údržba, každoročný servis a opravy zariadenia môže vykonávať výhradne kvalifikovaný technický personál (technický servis).

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Ovládač hlavného horáka nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Tryska ovládača je zapchatá.</li><li>• Plynový ventil je poškodený.</li><li>• Poškodená elektróda</li></ul>	<b>Kontaktujte prosím servis</b>
<b>Plameň ovládača sa neutržuje</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poškodená termo para alebo nedostatočne ohrievaná plameňom ovládača.</li></ul>	
<b>Hlavný horák nefunguje.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tlak plynu je príliš nízky</li><li>• Tryska hlavného horáka je zapchatá.</li><li>• Plynový ventil je poškodený</li></ul>	
<b>Žltý plameň hlavného horáka</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nesprávne množstvo vzduchu dodávaného do hlavného horáka - nevyhnutná regulácia objímky pri tryske hlavného horáka</li><li>• Znečistený hlavný horák - otvory</li></ul>	
<b>Nedostatok iskry na ovládači</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti</li><li>• Skontrolujte pripojenia káblov</li><li>• Poškodená elektróda</li></ul>	

## 7. ODSTRANOVANIE POUŽITÝCH ZARIADENÍ

Informácie pre užívateľov o správnych zásadách nakladania s odpadom z elektrických a elektronických zariadení

- **Odozdajte staré zariadenie v obchode, v ktorom kupujete nové zariadenie.** Každý obchod má povinnosť bezplatného prevzatia starého zariadenia, ak v ňom kupujeme nové zariadenie toho istého typu a v tom istom množstve. Podmienkou je dodanie zariadenia do obchodu na svoje náklady.
- **Odnesť opotrebované zariadenie do zberných surovín.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na internetovej stránke alebo nástenke obecného úradu.
- **Zariadenie odozdajte do servisu.** Ak sa oprava zariadenia neopláca alebo nie je možná z technických dôvodov, servis je povinný bezplatne prijať toto zariadenie.
- **Opotrebované zariadenie odozdajte bez toho, aby ste vyšli z domu.** Ak nemáte čas alebo možnosti prepravy svojho zariadenia do zberných surovín, môžete využiť službu špecializovaných firiem.

**Nezabúdajte! Nevyhadzujte opotrebované zariadenie spolu s inými odpadmi. Hrozia Vám za to vysoké peňažné pokuty.**



Symbol prečiarknutého smetného koša na výrobku, jeho balení alebo návode znamená, že výrobok nesmie byť vyhodенý do bežných odpadov. Povinnosťou užívateľa je odozdanie opotrebovaného zariadenia na určené zberné miesto pre jeho správne zhodnotenie.

W0003390WZ

## 8. ZÁRUKA

Predávajúci zodpovedá v rámci záruky.

Škody spôsobené usadzovaním vápnika v zariadení nepodliehajú záručným opravám.

Záruka na výmenu častí sa nevzťahuje na: žiarovky, gumové elementy, vykurovacie telesá zničené kameňom, skrutky a elementy podliehajúce prirodzenému opotrebeniu, napr.: gumové tesnenie a všetky typy mechanického poškodenia. Taktiež všetky poškodené súčiastky v dôsledku nesprávneho používania.

K strate záruky dôjde automaticky v dôsledku odstránenia záručnej pečate alebo samostatnej opravy zariadenia

**Instrukcja dla instalatora**

**Anleitung für den Installateur**

**Maintenance manual**

**Notice pour l'agent d'installation**

**Instrucciones para el instalador**

**Návod pro instalatéry**

**Pokyny pre inštalátora**

## I. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

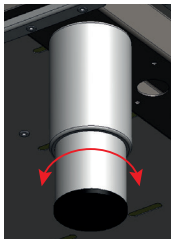
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowany jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować lava grill. Poziomowanie jest możliwe w zakresie  $\pm 10\text{mm}$ .

Głównymi elementami urządzenia są: blat z rusztem, zawór gazowy oraz palnik główny o mocy 6,5kW. Na panelu za drzwiami umieszczone jest pokrętło zaworu gazowego, przycisk generator iskry oraz szuflada na odpadki z rusztu i spalonych kamieni

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz.

## 2. INSTALACJA GRILLA

- Lava grill należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy wypoziomować urządzenie za pomocą nóżek w korpusie lub w podstawie lava grilla.



Nóżka regulowana

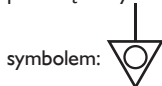
Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.

- Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciąg z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych.
- Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przez porażeniem prądem elektrycznym.
- Sprzedawane urządzenie jest przystosowane do określonego rodzaju gazu (tabliczka znamionowa), zgodnego z posiadanym certyfikatem. Wszelkie zmiany typu gazu mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego i autoryzowanego instalatora, a także muszą zostać one zawarte w karcie gwarancyjnej dołączonej do urządzenia. Urządzenia zaplombowane i zabezpieczone przez producenta mogą być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowanych instalatorów po autoryzacji i przeszkoleniu przeprowadzonym przez serwis techniczny firmy STALGAST.**

## 3. PODŁĄCZENIE

### 3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym



**Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:**

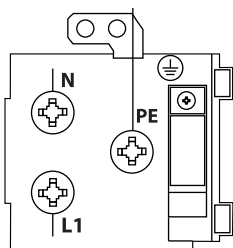
- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.





### Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektrycznej.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



**PE** – przewód ochronny (żółto-zielony)

**N** – przewód neutralny (niebieski)

**L1** – przewód fazowy (pozostałe kolory)

### Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym  $I_n = 30\text{mA}$  za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej

#### 3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w przepisach obowiązujących w danym kraju. Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju.

Lava grill może zostać zainstalowany jako:

**Urządzenia typu A:** brak przyłącza do przewodu odprowadzającego spalone gazy na zewnątrz; pomieszczenie powinno być wyposażone w mechanizmy (wentylatory lub okapy), które są w stanie utrzymać pomieszczenie w stanie niezagrażającym zdrowiu, unikając w nim skupienia szkodliwych substancji.

**Urządzenia typu B2:** obowiązkowa instalacja pod okapami z systemami bezpieczeństwa blokującymi pracę urządzenia

Zgodnie z w/w krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać :

Lava grill należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : moc urządzenia (W) / (podzielić przez) kubatura pomieszczenia (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

**Uwaga:** jeżeli lava grill zasilany jest z butli gazowej, komora, w której znajduje się lava grill, powinna być oddzielona od korpusu urządzenia i wyposażona w odpowiednie otwory w celu zapewnienia przewodności wokół lava grilla. Komora powinna być zaprojektowana tak, aby pomieścić tylko jeden

cylinder o maksymalnym obciążeniu 20 kg. Całkowite obciążenie termiczne urządzenia (suma całkowitego obciążenia palnika) nie powinno przekraczać 12 kW.

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35 °C.

**Lava grill może być przyłączony do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje lava grilla na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.**

Lava grill na gaz płynny powinien być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunięciem opaskami zaciskowymi.

Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 m i nie może być większa niż 1,5m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7 kPa

Lava grill na gaz ziemny (E) powinien być przyłączony do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa.

Należy używać dwuzłączki i rury 1/2” bez szwu. Lava grill ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie paliwa (inny rodzaj gazu), ciśnienie zasilania musi być sprawdzone za pomocą manometru. Kurek do kontroli ciśnienia znajduje się na przewodzie zasilającym przed zaworem. Po zdjęciu nasadki z kurka i podłączeniu manometru za pomocą elastycznego przewodu, należy zmierzyć ciśnienie przy włączonym urządzeniu, a wartość ciśnienia zasilania musi mieścić się w przedziale od wartości minimalnych do maksymalnych, w zależności od rodzaju gazu.

#### 4. DANE LAVA GRILLA 800

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie		
		Gaz	Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota	Regulator powietrza [mm]	Zużycie maksymalne
G20	20			13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	ustawić	G20
G20	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	ustawić	G20	1.376	
G27	20	13,00	215 x 2	C010902	12 x 2	5,80	90 x 2 adj ***	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	ustawić	G27	1.678	
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	ustawić	1.025	G30	
G30/G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	ustawić	1.025	G30	
G30/G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	C010918	< 0,25	25 x 2	C000386	ustawić	1.025	G30	
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	ustawić	1.010	G31	

Uwaga 1: \* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 0,65 obrotu około 235 stopni.

Uwaga 2: \*\* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1/2 obrotu około 180 stopni

Uwaga 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1 obrót około 360 stopni

Uwaga 4: \*\*\*\* reg = by-pass wkręcić do oporu

Tabela 4.1

Lava grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Gaz	Ciśnienie nominalne [mbar]	Ciśnienie minimalne [mbar]	Ciśnienie maksymalne [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabela 4.2**

Lava grill przystosowany jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

- 2E -rodzina 2 grupa E (20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)  
 2Lw -rodzina 2 grupa LW (20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)  
 3B/P -rodzina 3 grupa B/P (37mbar) – gaz propan-butan (G30/G31)  
 3P -rodzina 3 grupa P (37mbar) – gaz propan (G31)

Moc cieplna palników lava grilla 800x700x250: 13kW (6,50+6,50kW)

Moc cieplna palnika grilla 400x700x250: 6,5kW

DANE LAVA GRILLA 400

Gaz ... Ciśnienie		Moc znamionowa				Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie		
		Ciśnienie zasilania [mbar]	[kW]	Ø dyszy głównej [mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [l/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [l/100mm]	Kod dyszy pilota	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	Zużycie maksymalne [m <sup>3</sup> /h]
Gaz	G20	20	6,50	190 x 1	C010900	13 x 1	2,90	90 x 1 adj *	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	ustawić	G20	1.376
	G20	25	6,50	180 x 1	C010901	13 x 1	2,90	90 x 1 adj **	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	ustawić	G20	1.376
	G27	20	6,50	215 x 1	C010902	12 x 1	2,90	90 x 1 adj ***	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	ustawić	G27	1.678
G30/ G31	28-30/37		6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	ustawić	1.025	G30
	37		6,50	120 x 1	C010904	14 x 1	2,90	85 x 1 ****	C010919	< 0,25	25 x 1	C000386	ustawić	1.025	G30
G30/ G31	50		6,50	110 x 1	C010905	14 x 1	2,90	80 x 1 ****	C010918	< 0,25	25 x 1	C000386	ustawić	1.025	G30
	37		6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	ustawić	1.010	G31

Uwaga 1: \* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 0,65 obrotu około 235 stopni.

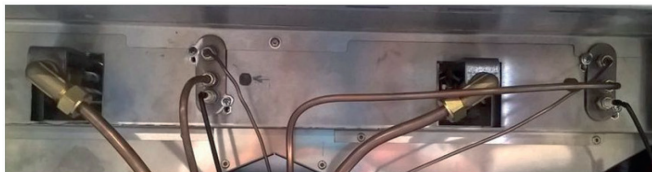
Uwaga 2: \*\* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1/2 obrotu około 180 stopni

Uwaga 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 wkręcić do oporu i wykręcić 1 obrót około 360 stopni

Uwaga 4: \*\*\*\* reg = by-pass wkręcić do oporu

Tabela 4.5

## 5. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU:



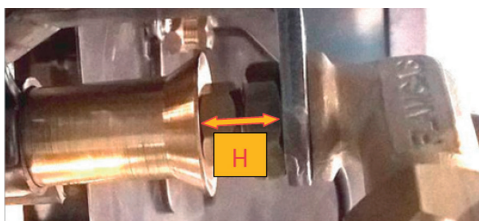
**Położenie elementów**

1. Zdejmij panel czołowy, odkręcając wkręty. Odkręć dyszę z kolanka. Wymień dysze zgodnie z tabelą 4.1 lub 4.5 uważając na odpowiednią średnicę dla każdego gazu.



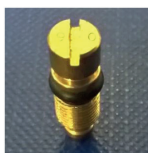
**Dysza palnika**

2. Wyreguluj położenie „H” tulei mieszacza zgodnie z tabelą 4.1 lub 4.5 i dokręć śrubę kontruującą.

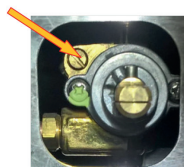


**Położenie tulei regulacyjnej/mieszacza**

3. Regulacja płomienia oszczędnego na palniku głównym poprzez by-pass.:
  - a. Zdejmij pokrętło zaworu na panelu głównym
  - b. Wykręć by-pass i wkręć nowy zgodnie z tabelą 4.1 lub 4.5

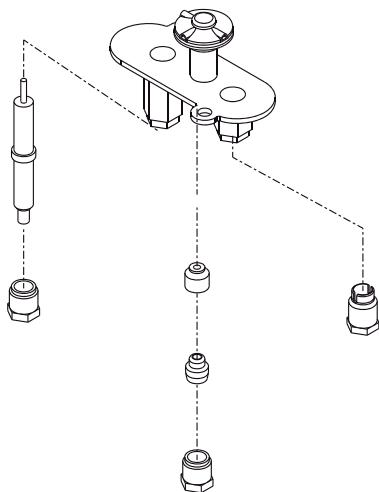


**By-pass**



**Pozycja by-passu w zaworze**

Zmień dyszę pilota odkręcając rurkę  $\varnothing$  6mm od pilota (uwaga oprócz dyszy jest tam również tulejka). Wymień dysze zgodnie z tabelą 4.1 lub 4.5.



Pilot płomienia

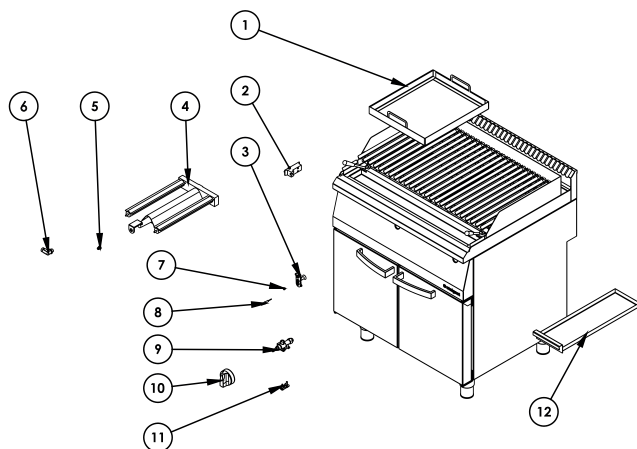


Dysza pilota

**Po zmianie na inny rodzaj gazu należy pamiętać o:**

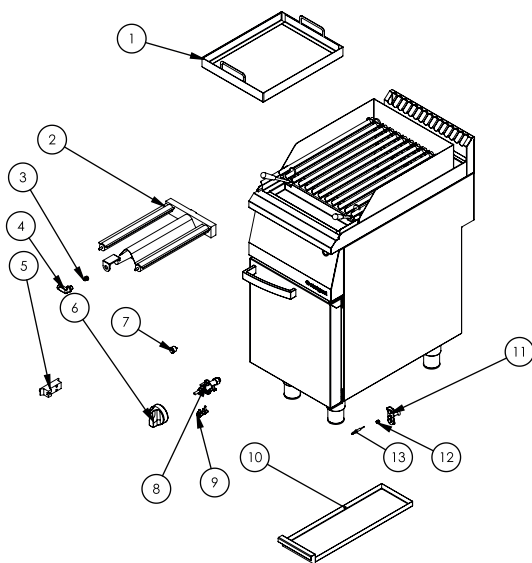
- Przygotuj i przyklej nową tabliczkę na urządzeniu, aby mieć przejrzystość co do stanu urządzenia po modyfikacji.
- Podkładki odporne na wysoką temperaturę w kolorze czerwonym - podlegają regulacjom (tuleje powietrzne, śruby typu by-pass).
- Sprawdź szczelność instalacji gazowej (w szczególności w pobliżu połączeń).
- Sprawdź prawidłowość pracy palników, kolor i stabilność płomienia

**6. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 9733010, 9733030, 9733110, 9733130**



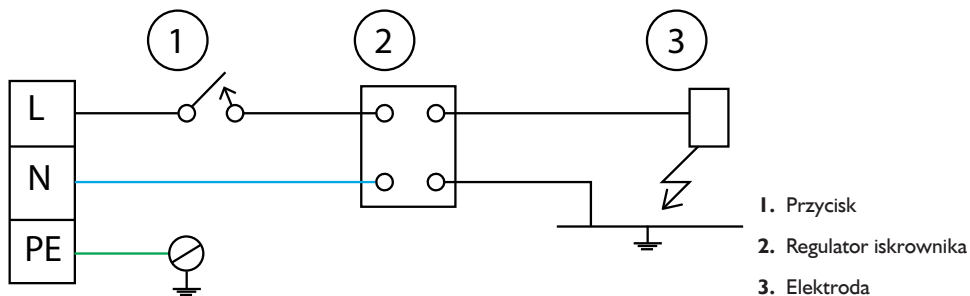
Nr	Nazwa części
1	Pojemnik na kamień wulkaniczny
2	Generator
3	Pilot
4	Palnik
5	Dysza palnika głównego
6	Kolanko
7	Dysza pilota
8	Elektroda
9	Zawór
10	Klamra zaworu
11	Szuflada
12	Ruszt do ryb
12	Ruszt do mięsa

## 7. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH DLA 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



Nr	Nazwa części
1	Pojemnik na kamienie
2	Palnik
3	Dysza
4	Kolanko
5	Generator
6	Pokrętko
7	Włącznik
8	Zawór
9	Klamra zaworu
10	Szuflada
11	Pilot
12	Dysza pilota
13	Elektroda
14	Ruszt na mięso
14	Ruszt na ryby

## 8. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



## 9. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li> <li>• Dysza pilota jest zapchana.</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> <li>• Uszkodzona elektroda</li> </ul>
<b>Nie utrzymuje się płomień pilota</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li> </ul>
<b>Palnik główny nie działa.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li> <li>• Dysza palnika głównego jest zapchana</li> <li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li> </ul>
<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego</li> <li>• Zabrudzony palnik główny – otwory</li> </ul>



<b>Brak iskry na pilocie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci</li> <li>• Sprawdź połączenia przewodów</li> <li>• Uszkodzona elektroda</li> </ul>
<b>Uchwyty zaworów gazowych są zablokowane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zawory gazowe należy natłuścić.</li> <li>• Zawory gazowe są uszkodzone</li> </ul>

## 10. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy lava grilla można wymienić po usunięciu panela, rusztu oraz pojemnika na kamień wulkaniczny. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazy do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

### a. Zawór gazu

- odkręcić rurę miedzianą o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedzianą o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
- odkręcić zawór gazu od rury
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zawory termostatycznego, klucz 10
- odkręć pilota z obudowy komory palnika
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z obudowy komory palnika
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### d. Włacznik zapłonu

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator – odkręć pokrywę
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### f. Palnik główny

- wyjmij ruszt i pojemnik na kamienie
- odkręć panel przedni
- odkręcić palnik (w komorze)
- odkręć kolanko mocujące dyszę palnika głównego
- wymień palnik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

**UWAGA! Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.**

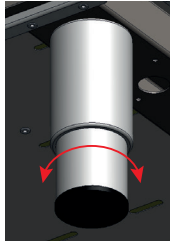
## 1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Blatt des Gerätes ist an einem Unterbau mit vier Beinen befestigt, mit deren Hilfe man den Lavastein-Grill ausnivellieren kann. Das Ausnivellieren ist möglich im Bereich von  $\pm 10$ mm. Die Hauptelemente des Gerätes sind: das Blatt mit dem Rost, das Gasventil und der Hauptbrenner mit einer Leistung von 6,5 kW. Auf dem Panel hinter den Türen befindet sich der Drehknopf des Gasventils, der Knopf des Funkengenerators und die Schublade für die Abfälle vom Rost und den verbrannten Steinen

Das Gerät ist mit einem Düsen-Set ausgestattet.

## 2. DIE INSTALLATION DES GRILLS

- Der Lavastein-Grill sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Als nächstes sollte man das Gerät mit Hilfe der Beine an dem Gehäuse oder im Unterbau des Lavastein-Grills ausnivellieren.



### Ausnivellieren des Gerätes

Das Gerät sollte auf solche Weise aufgestellt werden, dass sie zumindest von der Frontseite zugänglich ist. Hinter dem Gerät sollte sich eine aus nicht brennbaren Materialien gefertigte Wand befinden.

- Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden.
- Die Steckdose sollte über die aktuellen Messungen verfügen, die mit der Stromschlag-Sicherheit zusammenhängen.
- **Das Gerät wird für die Bedienung mit einer bestimmten Gasart verkauft, gemäß dem Zertifikat auf dem Typenschild. Jegliche Änderungen der Gasart dürfen ausschließlich von einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden und müssen in der mit dem Gerät gelieferten Garantiekarte enthalten sein. Die vom Hersteller versiegelten und abgesicherten Geräte dürfen nur nach Genehmigung und Schulung durch den technischen Dienst von STALGAST von qualifizierten Installateuren bedient werden**

## 3. ANSCHLUSS

### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert:



**Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:**

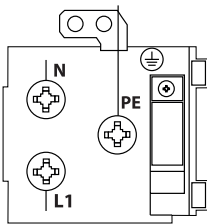
- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen

- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



### Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein (Typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>). – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



**PE – Schutzleitung (gelb-grün)**

**N – Nullleiter (blau)**

**L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)**

### Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz  $I_n = 30\text{mA}$  ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

### 3.2. Bedingungen des anchlusses an das gasnetz

Die für die Installation der Geräte vorgesehenen Räume müssen den Richtlinien entsprechen, die in den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes enthalten sind. Wenn das Gerät in einem anderen Land montiert wird, so müssen die in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften befolgt werden.

Der Lavasteingrill kann folgend installiert werden:

Geräte des Typs A: kein Anschluss an den Rauchabzug zwecks Ableitung verbrannter Gase; der Raum muss mit Einrichtungen (Ventilatoren oder Hauben) ausgestattet sein, die in der Lage sind, den Raum gesund zu halten und Schadstoffkonzentrationen zu vermeiden.

Geräte des Typs B2: vorgeschriebener Einbau unter den Hauben mit Sicherheitssystemen, die den Betrieb des Gerätes blockieren

Gemäß den o. gen. Landes-Vorschriften muss ein solcher Raum über Folgendes verfügen:

Der Lavastein-Grill sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihm ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.
- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken

**Achtung:** wird der Lavasteingrill mit Flaschengas versorgt, soll die Kammer mit dem Lavasteingrill vom Körper des Gerätes getrennt und mit entsprechenden Öffnungen versehen werden, um sicherzustellen, dass der Lavagrill richtig gelüftet ist. Die Kammer sollte nur für einen Zylinder mit einer maximalen Belastung von 20 kg ausgelegt sein. Die Gesamtwärmebelastung des Gerätes (Summe der Brennerleistung) darf keine 12kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35<sup>0</sup>C überschreiten

**Der Lavastein-Grill kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person angeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat. Die Umstellung des Herdes auf eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen**

Der Lavastein-Gasgrill für das Flüssiggas sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 lfm und nicht größer als 1,5m sein. Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil bis 3,7kPa ausgestattet sein

Der Lavastein-Gasgrill für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Man sollte Gewindemuffen und nahtlose Rohre 1/2 verwenden. Der Lavastein-Gasgrill hat ein Anschluss-Ende mit dem Gewinde R 1/2“.

Bei der Erstinbetriebnahme des Gerätes und nach jedem Brennstoffwechsel (unterschiedliche Gasart) ist der Versorgungsdruck mit einem Manometer zu überprüfen. Das Druckregelventil befindet sich an der Zuleitung vor dem Ventil. Nach dem Entfernen der Kappe vom Ventil und dem Anschluss des Manometers mittels eines flexiblen Schlauches ist der Druck bei eingeschaltetem Gerät zu messen und der Versorgungsdruck muss je nach Gasart zwischen dem Mindest- und dem Höchstwert liegen.

#### 4. ANGABEN ZUM LAVASTEIN-GRILL 800

Gas...		Druck der Gasspeisung [mbar]	Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch	
			[kW]	Ø der Hauptdüse [l/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand H[mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [l/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [l/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Lufte regulator [mm]	Maximaler Verbrauch [kg/h]	[m³/h]
G20	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	einstellen	G20	1,376	
							90 x 2 adj **								
G20	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	einstellen	G20	1,376	
							90 x 2 adj ***								
G27	20	13,00	215 x 2	C010902	12 x 2	5,80	90 x 2 adj ***	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	einstellen	G27	1,678	
							90 x 2 adj ****								
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 adj ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	einstellen	I.025	G30	
							85 x 2 adj ****								
G30/G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	80 x 2 adj ****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	einstellen	I.025	G30	
							80 x 2 adj ****								
G30/G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	90 x 2 adj ****	C010918	< 0,25	25 x 2	C000386	einstellen	I.025	G30	
							90 x 2 adj ****								
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 adj ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	einstellen	I.010	G31	
							90 x 2 adj ****								

Anmerkung 1: \* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 0,65 der Umdrehung, etwa 235 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 2: \*\* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 1/2 der Umdrehung, etwa 180 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 3: \*\*\* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 1 Umdrehung, etwa 360 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 4: \*\*\*\* reg = Bypass anschrauben, bis sich Widerstand regt

**Tabelle 4.1**

Der Lavastein Grill wurde an die Versorgung mit folgenden Gas-Brennstoffen angepasst:

Staat	Gas	Nennndruck [mbar]	Mindestdruck [mbar]	Höchstdruck [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G3I	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G3I	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G3I	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
HU	G20	25	18	33
	G30/G3I	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabelle 4.2**

Der Lavastein Grill ist an die Versorgung mit den folgenden Gas-Brennstoffen (Polen) angepasst:

- 2E –Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw –Gasfamilie 2 Gruppe Lw (20 mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P –Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30/G3I)
- 3P –Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G3I)

Die Wärmeleistung der Grill-Brenner 400x700x250: 13kW (6,50+6,50kW)

Die Wärmeleistung des Grill-Brenners 400x700x250: 6,5kW

**ANGABEN ZUM LAVASTEIN-GRILL 400**

Gas... Druck		Nennleistung				Reduzierte Leistung				Zündapparat				Verbrauch														
		[kW]	Ø der Hauptdüse [mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand H[mm]	[kW]	Ø Bypass (minimale Lage - Umdrehungen) [l/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollbrenners [l/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	Maximaler Verbrauch	[m <sup>3</sup> /h]													
Gas	Druck der Gasseisung [mbar]	6,50	190 x 1	C010900	13 x 1	2,90	90 x 1 adj*	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	einstellen	G20	1.376	G20													
																6,50	180 x 1	C010901	13 x 1	2,90	90 x 1 adj***	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	einstellen	G20	1.376
																6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 *****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	einstellen	I.025	G30

Anmerkung 1: \* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 0,65 der Umdrehung, etwa 235 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 2: \*\* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 1/2 der Umdrehung, etwa 180 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 3: \*\*\* reg = Bypass ø90 anschrauben, bis sich Widerstand regt und um 1 Umdrehung, etwa 360 Grad abschrauben.  
 Anmerkung 4: \*\*\*\* reg = Bypass anschrauben, bis sich Widerstand regt

**Tabelle 4.5**



## 5. DIE UMSTELLUNG DES GRILLS AUF EINE ANDERE GASART:



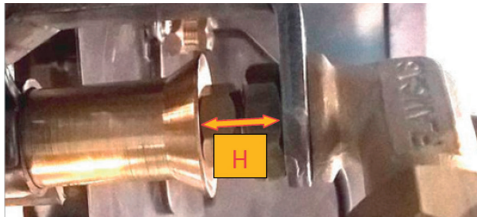
### Die Lage der Elemente

1. Nehmen Sie das Frontpanel ab, indem Sie die Schrauben abschrauben. Die Düse von dem Kniestück abschrauben. Tauschen Sie die Düse gemäß Tabelle 4.1 oder 4.5 aus, indem Sie auf den entsprechenden Durchmesser für jede Gasart Acht geben



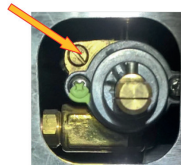
### Brennerdüse

2. Regulieren die Lage „H“ der Muffe des Mischers gemäß der Tabelle 4.1 oder 4.5 und ziehen Sie die Konterschraube fest an



### Die Lage der regulierenden Muffe /des Mischers

3. Die Regulierung der Sparflamme an dem Hauptbrenner durch den Bypass:
  - a. Nehmen Sie den Drehknopf des Ventils vom Hauptpanel ab
  - b. Schrauben Sie den Bypass ab und schrauben Sie den neuen an gemäß Tabelle 4.1 oder 4.5

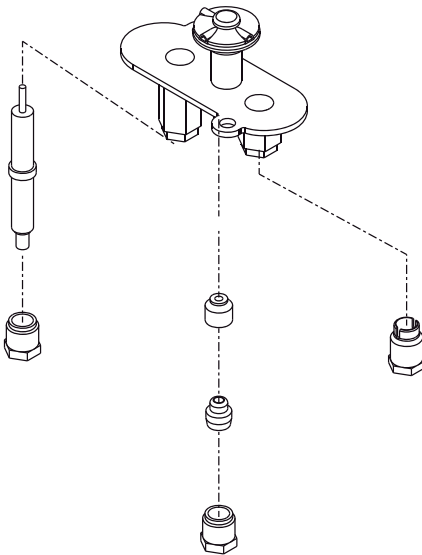


### Bypass

### Die Position des Bypasses im Ventil

Tauschen Sie die Düse des Kontrollbrenners aus, indem Sie das  $\varnothing$  6mm- Rohr von dem Kontrollbrenner abschrauben (Achtung außer der Düse befindet sich dort auch eine Muffe) Die Düse gemäß der Tabelle 4.1 oder 4.5 austauschen.





**Flammenzündung**

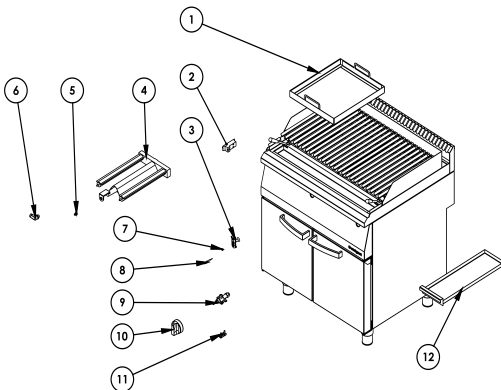


**Die Düse des Kontrollbrenners**

**Wenn Sie auf eine andere Gasart umsteigen, beachten Sie Folgendes:**

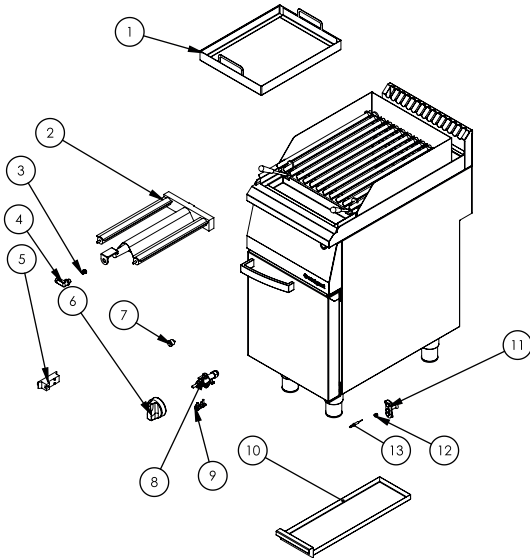
- Bereiten Sie ein neues Typenschild für das Gerät vor und bringen Sie es an, um den Status des Geräts nach der Änderung deutlich zu machen.
- Hitzebeständige Unterlegscheiben (rot eingefärbt) - einstellbar (Lufthülsen, Bypass-Schrauben).
- Überprüfen Sie das Gassystem auf Undichtigkeiten (insbesondere in der Nähe von Anschlüssen).
- Überprüfen Sie die einwandfreie Funktion der Brenner, die Farbe und die Stabilität der Flamme

**6. DIE LISTE DER ERSATZTEILE FÜR SL4120SE, SL4120SP, SL4121SE, SL4121SP**



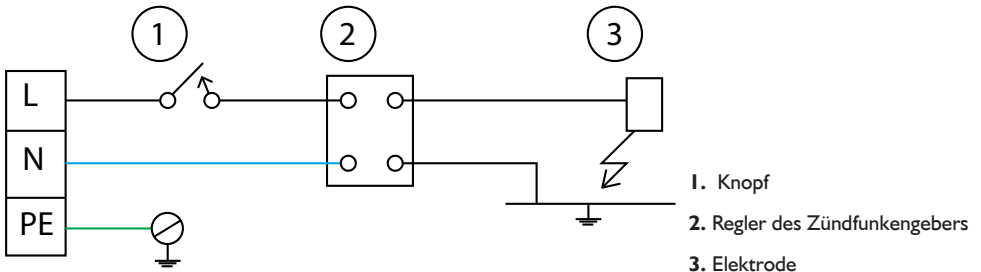
Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Behälter für das vulkanische Gestein
2	Generator
3	Kontrollbrenner
4	Brenner
5	Düse des Hauptbrenners
6	Bogen
7	Die Düse des Kontrollbrenners
8	Elektrode
9	Ventil
10	Schelle Ventil
11	Schublade
12	Rost für den Fisch
12	Rost für das Fleisch

## 7. DIE LISTE DER ERSATZTEILE FÜR SL4110SE, SL4110SP, SL4111SE, SL4111SP



Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Behälter für die Steine
2	Brenner
3	Düse
4	Bogen
5	Generator
6	Drehregler
7	Schalter
8	Ventil
9	Schelle Ventil
10	Schublade
11	Kontrollbrenner
12	Die Düse des Kontrollbrenners
13	Elektrode
14	Rost für das Fleisch
14	Rost für den Fisch

## 8. ELEKTRISCHES SCHEMA



## 9. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermoelement.</li> </ul>
<b>Der Hauptbrenner funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich</li> <li>• Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen</li> </ul>

<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist</li> <li>• Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>
<b>Die Gasventilgriffe sind verriegelt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasventile schmieren.</li> <li>• Die Gasventile sind defekt.</li> </ul>

## 10. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Die Hauptelemente des Lavastein-Grills kann man nach dem Abnehmen des Panels, des Rostes und des Behälters für das vulkanische Gestein austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeiten sollte man den Gaszugang zum Gerät schließen und das Gerät vom Strom trennen. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

### a. Gasventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 10mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 10
- das Gasventil von dem Rohr abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

### b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 10
- den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### d. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

### e. Funkengenerator

- den Kasten öffnen, in dem sich der Generator befindet – den Deckel abschrauben
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

### f. Der Hauptbrenner

- den Rost und den Behälter für Steine herausnehmen
- das vordere Panel abschrauben
- den Brenner (in der Kammer) abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

**ACHTUNG.** Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtigkeit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden

## I. CHARACTERISTIC OF THE DEVICE

The housing is made of stainless steel. The tabletop is mounted on a base with four feet, by means of which you can level the lava grill. Leveling is possible within the range of  $\pm 10$ mm.

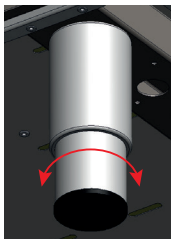
The main components of the device include: worktop with grate, gas valve and main 6.5kW burner.

The panel behind the door contains a gas valve, a spark generator and a drawer for waste from the grate and burnt stones.

The device is equipped with a set of nozzles

## 2. GRILL INSTALLATION

- The lava grill should be placed on a stable surface in a closed room with the power off. Then level the appliance by means of the feet in the body or the base of the lava grill



Adjustable foot

Place the appliance so that it is accessible at least from the front. There should be a wall made of non-combustible materials behind the device.

- The device can be set up in a row of appliances. If the appliance is not set up in a row with other devices of the same line, the walls adjacent to the appliance (rear and side) should be made of non-combustible materials.
- The power outlet should have an up-to-date readings related to electric shock protection.
- **The appliance is sold for a specific type of gas, as certified on the rating plate. Any change to the type of gas can only be made by a qualified and authorized installers and must be included in the warranty card attached to the appliance. The devices sealed and protected by the manufacturer could only be handled by qualified installers after authorization and training provided by the Technical Service of STALGAST.**

## 3. CONNECTION

### 3.1. CONDITIONS FOR CONNECTION TO MAINS:

- You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol:

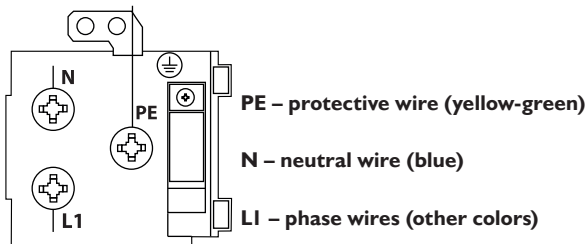
**To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:**

- Remove the nut from the bolt
- Introduce equipotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.



Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated (type H07RN-F 3G1.5 mm<sup>2</sup>). It can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!



### Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V 50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker  $I_n=30\text{mA}$  by means of a plug or directly to the power supply

### 3.2. Conditions for connecting to the gas network

The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines of the national legislation in the particular country. If the appliance is to be installed in another country, the national regulations must be observed during installation.

These lava stones chargrills can be installed as:

Type A appliances: no connection to a flue evacuating outside burned gases; the room should be equipped with means (fans or hoods) capable to keep healthy the environment avoiding concentrations of harmful substances.

Type B2 appliances: mandatory installation under hoods with safety interlock systems.

According to said national regulations, such rooms must have:

Lava grills should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls

- The volume of the kitchen space should meet the dependence:  $\text{appliance power (W)} / (\text{divided by}) \text{ cubic volume of the room (m}^3) < 175\text{W/m}^3$ .
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets..

**Caution:** If the chargrill is supplied by a gas cylinder, the compartment housing the cylinder should be separated from chargrill body and should be correctly provided with openings to keep fresh and aired the environment around the cylinder. The compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20kg. The total thermal load of the device (sum of all burner loads) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.
- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the room where the cylinders are installed must not exceed 35°C.

**The lava grill may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person authorized to perform installation services. Adapting the lava grill to another type of gas should be performed by an authorized installer.**

The LPG lava grill should be connected to a flexible hose (propane-butane hose with safety mark „B”) via a seamless steel pipe of at least 50cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 1.5 m. The propane-butane (B/P) gas cylinder must be equipped with a gas pressure reducer up to 3.7kPa

A natural gas lava grill (E) should be connected to the gas installation inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. Use a pipe union and a 1/2” seamless pipe. The lava grill has a threaded connection with an R 1/2” thread.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe before the valve. . After removing the cap on spigot and connecting the manometer through a flexible hose, the pressure shall be measured with the appliance on and the value of supply pressure must be included between the minimum and maximum values according to the type of gas.

## 4. DETAILS OF LAVA GRILL 800

Gas ...	Pressure [mbar]	Rated power				Reduced power			Igniter			Consumption		
		[kW]	Ø of the main nozzle [l/100 mm]	Main nozzle code	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [l/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [l/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]
G20	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj*	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	set	G20	1.376
G20	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj**	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	set	G20	1.376
G27	20	13,00	215 x 2	C010902	12 x 2	5,80	90 x 2 adj***	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	set	G27	1.678
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	set	1.025	G30
G30/G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	set	1.025	G30
G30/G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	C010918	< 0,25	25 x 2	C000386	set	1.025	G30
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	set	1.010	G31

Note 1: \* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 0.65 rotation - around 235 degrees.

Note 2: \*\* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 1/2 rotation - around 180 degrees.

Note 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 1 rotation - around 360 degrees.

Note 4: \*\*\*\* reg = by-pass screw all the way in

Table 4.1

The lava grill is designed for supply with the following gas fuels:

Country	Gas	Nominal pressure [mbar]	Minimum pressure [mbar]	Maximum pressure [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT- CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO- RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42.5/42.5	57.5/57.5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Table 4.2**

The lava grill is designed for supply with the following gas fuels (Poland):

2E	-family 2 group E	(20mbar) – high-methane natural gas (G20)
2Lw	-family 2 group LW	(20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	-family 3 group B/P	(37mbar) – propane-butane (G30/G31)
3P	-family 3 group P	(37mbar) – propane (G31)

Thermal power of lava grill burners 800x700x250: 13kW (6.50+6.50kW)

Thermal power of the grill burner 400x700x250: 6.5 kW



## DETAILS OF LAVA GRILL 400

Gas ... Pressure		Rated power				Reduced power			Igniter			Consumption		
		Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [l/100 mm]	Main nozzle code	Distance H [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [l/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [l/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]
G20	20	6,50	190 x l	C010900	13 x l	2,90	90 x l adj *	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	set	G20	1.376
G20	25	6,50	180 x l	C010901	13 x l	2,90	90 x l adj ***	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	set	G20	1.376
G27	20	6,50	215 x l	C010902	12 x l	2,90	90 x l adj:****	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	set	G27	1.678
G30/ G31	28-30/37	6,50	130 x l	C010903	14 x l	2,90	90 x l *****	C010920	< 0,25	25 x l	C000386	set	1.025	G30
G30/ G31	37	6,50	120 x l	C010904	14 x l	2,90	85 x l *****	C010919	< 0,25	25 x l	C000386	set	1.025	G30
G30/ G31	50	6,50	110 x l	C010905	14 x l	2,90	80 x l *****	C010918	< 0,25	25 x l	C000386	set	1.025	G30
G31	37	6,50	130 x l	C010903	14 x l	2,90	90 x l *****	C010920	< 0,25	25 x l	C000386	set	1.010	G31

Note 1: \* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 0.65 rotation - around 235 degrees.

Note 2: \*\* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 1/2 rotation - around 180 degrees.

Note 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 screw all the way in and unscrew 1 rotation - around 180 degrees.

Note 4: \*\*\*\* reg = by-pass screw all the way in

**Table 4.5**



## 5. ADAPTING THE GRILL TO ANOTHER GAS TYPE:



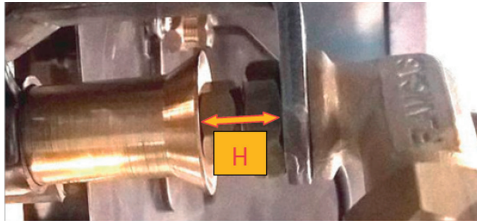
### Location of components

1. Remove the front panel by unscrewing the screws. Unscrew the nozzle from the elbow. Replace the nozzles in accordance with Table 4.1 or 4.5, taking into account the correct diameter for each gas



### Burner nozzle

2. Adjust the „H” position of the mixer sleeve in accordance with Table 4.1 or 4.5. tighten the locking screw

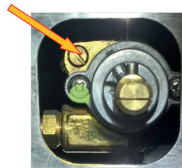


### Position of adjusting sleeve/mixer

3. Adjusting the sparing flame on the main burner through the by-pass:
  - a. Remove the valve knob on the main panel
  - b. Remove by-pass and screw in a new one in accordance with Table 4.1 or 4.5

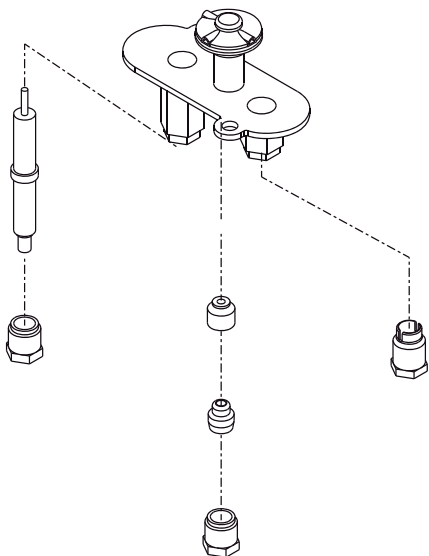


### By-pass



### By-pass position in the valve

Change the pilot nozzle by unscrewing the Ø6mm tube from the pilot (note, in addition to the nozzle there is also a sleeve). Replace nozzles according to Table 4.1 or 4.5.



**Pilot flame**



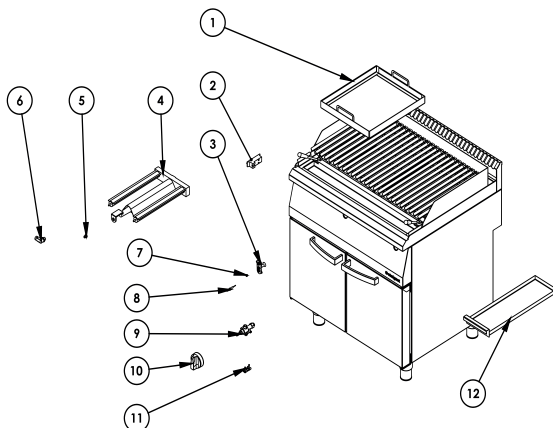
**Pilot nozzle**

EN

**When changing to another type of gas, remember to:**

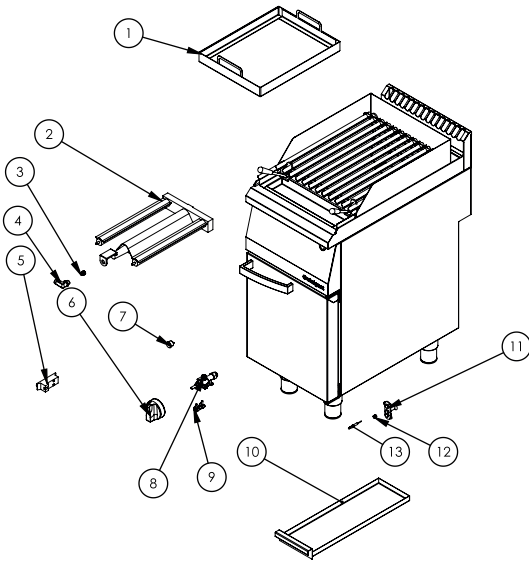
- Prepare and stick a new plate on the appliance in order to provide clear identification of the state of the appliance after modification.
- Seal heat resistant red paint the elements subjected to regulations (air bushes, by-pass screws).
- Check tightness of gas circuit (in particular near connections).
- Verify correct operation of burners, flames colour and stability.

**6. LIST OF SPARE PARTS FOR 973301, 973303, 973311, 973313**



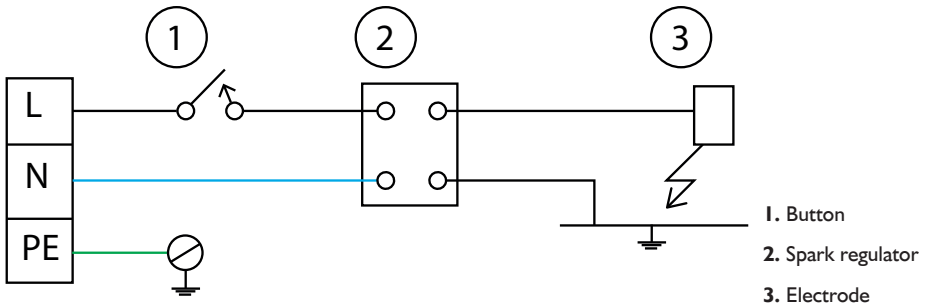
NO.	Part name:
1	Container for volcanic stone
2	Generator
3	Remote
4	Burner
5	Main burner nozzle
6	Elbow
7	Pilot nozzle
8	Electrode
9	Valve
10	Valve brace
11	Drawer
12	Grate for fish
12	Grate for meat

## 7. LIST OF SPARE PARTS FOR 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



NO.	Part name:
1	Stone container
2	Burner
3	Nozzle
4	Elbow
5	Generator
6	Knob
7	Switch
8	Valve
9	Valve brace
10	Drawer
11	Remote
12	Pilot nozzle
13	Electrode
14	Grate for meat
14	Grate for fish

## 8. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



## 9. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas pressure is too low</li> <li>The pilot nozzle is clogged.</li> <li>The gas valve is defective.</li> <li>Electrode damaged</li> </ul>
<b>The pilot's flame is not retained</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.</li> </ul>
<b>The main burner does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gas pressure is too low</li> <li>The main burner nozzle is clogged</li> <li>The gas valve is defective.</li> </ul>
<b>Main burner flame burns yellow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle</li> <li>Soiled main burner - holes</li> </ul>

<b>No spark on the pilot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the unit is connected to the mains</li> <li>• Check the wiring connections</li> <li>• Electrode damaged</li> </ul>
<b>Gas handles are stuck</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas valves need to be greased.</li> <li>• Gas valves are damaged.</li> </ul>

## 10. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the lava grill can be replaced after removal of the panel, grate and container for volcanic stone. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down.

### a. Gas valve

- unscrew the copper tube with a diameter of 10mm from the main burner, key 17
- unscrew the copper tube with a diameter of 6mm from the burner pilot, key 9
- unscrew the safety thermocouple, key 10
- unscrew the gas valve from the pipe
- screw in the new valve, reverse the other steps

### b. Safety thermocouple

- unscrew the thermocouple from the thermostatic valve, key 10
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the thermocouple from the pilot
- replace the thermocouple, reverse the other steps

### c. Electrode

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

### d. Ignition switch

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

### e. Spark generator

- open the box where the generator is - unscrew the cover
- disconnect the generator from the power wires
- replace the generator, the reverse other steps

### f. Main burner

- remove the grate and the stone container
- unscrew the front panel
- unscrew the burner (in the chamber)
- unscrew the elbow mounting the main burner nozzle
- replace the burner; reverse the other steps

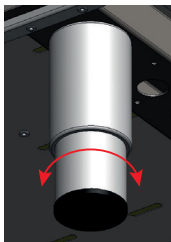
**DANGER:** After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.

## 1. CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

L'enveloppe de l'appareil est réalisée en acier inox. Le plan de travail est monté sur un châssis à quatre pieds réglables servant à mettre le lava grill à niveau. La mise à niveau s'opère dans la plage de  $\pm 10$  mm. Les composants principaux de l'appareil sont : la table de cuisson avec la grille, la vanne de gaz et le brûleur principal d'une puissance de 6,5 kW. Le panneau situé derrière la porte contient : la manette de la vanne de gaz, le bouton du générateur d'étincelles le tiroir récupérateur de déchets et de pierres brûlées. L'appareil est équipé d'un jeu complet d'injecteurs

## 2. INSTALLATION DU GRILL

- Posez le lava grill avec son support sur une surface stable, dans une pièce fermée et avec l'alimentation en courant électrique coupée. Ensuite, mettez le grill à niveau à l'aide des pieds réglables intégrés à l'enveloppe ou au support de l'appareil.



Pied réglable

Positionnez l'appareil de manière à le rendre accessible au moins du devant. L'appareil doit être adossé à un mur réalisé de matériaux non inflammables

- Le lava grill peut être disposé en série avec d'autres appareils. Lorsque l'appareil est mis côte à côte avec d'autres appareils de la même ligne, les murs auxquels s'adossent leurs parois latérales et postérieures doivent être réalisés en matériaux non inflammables.
- La prise secteur doit faire l'objet de mesures de sécurité en rapport avec le risque d'électrocution et les résultats de ces mesures doivent être mis à jour.
- **L'appareil est vendu dans le but d'une utilisation de gaz précise, conformément au certificat de la plaque signalétique. Tous les changements de type de gaz d'alimentation peuvent être réalisés par un installateur qualifié et autorisé, ils doivent également être notifiés dans la carte de garantie jointe à l'appareil. Les appareils scellés et sécurisés par le fabricant peuvent uniquement être utilisés par des installateurs qualifiés et suite à une autorisation et formation réalisées par le service technique de l'entreprise STALGAST**

## 3. CONNEXION

### 3.1. CONDITION DU RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

- Vérifiez que la tension sur le réseau électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Afin de brancher l'appareil au courant électrique, vous devez raccorder le cordon d'alimentation à la boîte de jonction située au dos de l'appareil **Le cordon d'alimentation avec la fiche N'EST PAS fourni avec l'appareil**
- **et il vous appartient de l'acheter.**
- L'appareil doit obligatoirement être raccordé à l'installation égalisant le potentiel électrique à l'aide

d'un vis équipotentielle se situant à l'arrière de l'appareil. Celle-ci est marquée de ce symbole:



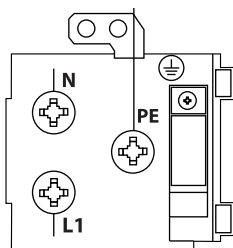
**Afin de raccorder l'appareil à une installation équipotentielle vous devez :**

- dévisser l'écrou de la vis
- introduire le fil équipotentiel
- visser l'écrou jusqu'à la butée
- brancher l'autre extrémité du fil équipotentiel à la liaison équipotentielle



### Raccordement de l'appareil à une installation équipotentielle.

Le cordon d'alimentation doit être un tuyau flexible, oléorésistant, muni d'un conducteur de mise à la terre et d'une gaine en polychloroprène (type H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>); ce câble peut être disponible auprès du fabricant et confectionné par ses soins ou vendu par des sociétés de réparation spécialisées !



**PE – conducteur de protection (jaune-vert)**

**N – conducteur neutre (bleu)**

**L1 – conducteur de phase (autres couleurs)**

### Branchement de l'appareil au réseau électrique

- Le raccordement de l'appareil au réseau électrique peut être effectué uniquement par un technicien titulaire de certificats l'autorisant à manipuler les installations électriques.
- Branchez l'appareil sur une prise secteur d'une tension de 230 V 50 Hz munie d'un interrupteur résiduel différentiel de  $I_n=30\text{mA}$ . Faites-le à l'aide d'une fiche ou directement sur l'installation d'alimentation

### 3.2. Conditions de connexion au réseau de gaz

Les locaux destinés à abriter les appareils alimentés en gaz doivent être conformes aux directives contenues dans la réglementation en vigueur dans le pays concerné. Si l'appareil est monté à l'étranger, le montage devra obéir à la réglementation applicable dans le pays d'installation.

Le barbecue lava peut être installé comme :

**Appareils de type A** : manque de branchement du tuyau évacuant les gaz brûlés à l'extérieur ; le local devrait être équipé de mécanismes (ventilateurs, hottes) pouvant le maintenir dans un état ne présentant aucun danger pour la santé, en évitant la formation de substances dangereuses.

**Appareils de type B2** : l'installation avec de systèmes de sécurité bloquant le travail de l'appareil et placée sous les hottes est obligatoire

Conformément à la réglementation précitée, ces locaux doivent posséder les caractéristiques suivantes : Le lava grill doit être installé dans un endroit qui permet un accès facile à l'appareil et à distance des objets inflammables et des murs

- Le volume de la cuisine doit correspondre au résultat de l'équation : puissance de l'appareil (W) / (divisée par) volume de la pièce (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Les appareils alimentés en propane-butane ne peuvent être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple au sous-sol, dans la cave) ; il est interdit de stocker dans la même pièce plus de deux bouteilles de propane-butane de 11 kg chacune.
- Sauf pour le kit comportant une armoire pour bouteilles de gaz, les bouteilles doivent être placées à une distance minimale de 1,5 m des appareils générateurs de chaleur (radiateurs, poêles, etc.).

**Attention:** Si le barbecue lava est alimenté à la bouteille à gaz, la cuve dans laquelle se trouve la plaque doit être séparée du corps de la plaque et équipée d'ouvertures appropriées afin d'assurer une aération optimale autour du barbecue lava. Le bac devrait être conçu de telle manière qu'un seul cylindre d'un poids maximal de 20 kg puisse y être placé. La charge thermique totale de l'appareil (somme de la charge totale

du brûleur) ne devrait pas dépasser 12 kW

- Ne placez pas les bouteilles à proximité d'appareils générateurs d'étincelles.
- Les bouteilles doivent être placées en position verticale et protégées contre les chocs, chutes et déplacements fortuits.
- La température des locaux où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35<sup>0</sup>C.

**Le lava grill peut être branché à une bouteille de propane-butane ou au réseau gazier uniquement par un professionnel autorisé à fournir les services de montage. Les adaptations du barbecue à un autre type de gaz doivent être effectuées par un technicien agréé.**

Le grill à gaz liquide doit être raccordé à un tuyau flexible (tuyau pour propane-butane avec marque de sécurité « B ») via un tube en acier sans soudure d'une longueur d'au moins 50 cm. Les deux extrémités du tuyau seront serrées par des colliers anti-glissement. La longueur du câble sera comprise entre 1,2 m (minimum) et 1,5 m (maximum). La bouteille de propane-butane (B/P) doit être munie d'un limiteur de pression de gaz réglé sur un maximum de do 3,7kPa.

Les grills alimentés en gaz naturel (E) seront branchés au réseau gazier interne du bâtiment au moyen d'un dispositif de fixation rigide ou de fils métalliques souples portant la marque de sécurité en vigueur. Utilisez un raccord isolant et un tuyau sans soudure 1/2". Le grills sont équipés d'un embout de raccordement avec filetage R 1/2".

Lors de la première installation de l'appareil ou après chaque changement de combustible (autre type de gaz), la tension d'alimentation doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre. Le robinet de contrôle de pression se trouve sur le tuyau d'alimentation avant la valve. Une fois l'embout du robinet enlevé et le branchement du manomètre à l'aide du tuyau élastique réalisé, veuillez mesurer la tension lorsque l'appareil est en marche. La valeur de la tension doit être comprise entre les valeurs limites minimales et maximales en fonction du type de gaz

## 4. PARAMETRES DU LAVA GRILL 800

Gaz ... Pression	Puissance nominale				Puissance réduite			Allume-feu				Consommation															
	Pression de l'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de l'injecteur principal [l/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [l/100mm]	Code du by-pass	[kW]	Ø Diamètre de l'injecteur du pilote [l/100mm]	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]													
G20	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	C010920	< 0,25	C000400	Régler	G20	1.376														
														G20	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	C000400	Régler	G20	1.376
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	C000386	Régler	1.025	G30														
														G30/G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	C010919	< 0,25	C000386	Régler	1.025	G30
G30/G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	C010918	< 0,25	C000386	Régler	1.025	G30														
														G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	C000386	Régler	1.010	G31

Remarque 1 : \* reg = by-pass ø90 ; vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez de 0,65 tours (environs 235 degrés).

Remarque 2 : \*\* reg = by-pass ø90 vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez d'1/2 tour (environ 180 degrés).

Remarque 3 : \*\*\* reg = by-pass ø90 vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez d'1 tour (environs 360 degrés).

Remarque 4 : \*\*\*\* reg = by-pass ; vissez-le jusqu'à la butée

Tableau 4.1



Les lava grills sont adaptés à l'alimentation par les combustibles gazeux suivants:

Pays	Gaz	Tension nominale [mbar]	Tension minimale [mbar]	Tension maximale[mbar]
<b>PL</b>	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
<b>FR-BE</b>	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
<b>DE</b>	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
<b>ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH</b>	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
<b>EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG</b>	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
<b>NL-CY-MT</b>	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
<b>AT-CH</b>	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
<b>HU</b>	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tableau 4.2**

Le lava grill est sont adapté à l'alimentation par les combustibles gazeux suivants:

2E - famille 2 groupe E (20mbar) – gaz naturel riche en méthane (G20)

2Lw - famille 2 groupe LW (20mbar) – gaz naturel riche en azote (G27)

3B/P - famille 3 groupe B/P (37mbar) –propane-butane (G30/G31)

3P - famille 3 groupe P (37mbar) – propane (G31)

Puissance thermique des brûleurs du lava grill 800x700x250 : 13kW (6,50+6,50kW)

Puissance thermique du brûleur du grill 400x700x250 : 6,5kW

**PARAMETRES DU LAVA GRILL 400**

Gaz ... Pression	Puissance nominale				Puissance réduite			Allume-feu				Consommation		
	Pression de l'alimentation [mbar]	[kW]	Ø de l'injecteur principal [l/100 mm]	Code de l'injecteur principal	Distance H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [l/100mm]	Code du by-pass	[kW]	Ø Diamètre de l'injecteur du pilote	Code de l'injecteur du pilote de flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	6,50	190 x 1	C010900	13 x 1	2,90	90 x 1 adj *	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	Régler	G20	1.376
G20	25	6,50	180 x 1	C010901	13 x 1	2,90	90 x 1 adj **	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	Régler	G20	1.376
G27	20	6,50	215 x 1	C010902	12 x 1	2,90	90 x 1 adj ***	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	Régler	G27	1.678
G30/ G31	28-30/37	6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	Régler	1.025	G30
G30/ G31	37	6,50	120 x 1	C010904	14 x 1	2,90	85 x 1 ****	C010919	< 0,25	25 x 1	C000386	Régler	1.025	G30
G30/ G31	50	6,50	110 x 1	C010905	14 x 1	2,90	80 x 1 ****	C010918	< 0,25	25 x 1	C000386	Régler	1.025	G30
G31	37	6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	Régler	1.010	G31

Remarque 1 : \* reg = by-pass ø90 ; vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez de 0,65 tours (environs 235 degrés).

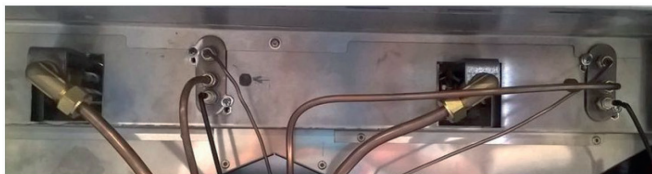
Remarque 2 : \*\* reg = by-pass ø90 vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez d'1/2 tour (environ 180 degrés).

Remarque 3 : \*\*\* reg = by-pass ø90 vissez-le jusqu'à la butée, puis dévissez d'1 tour (environs 360 degrés).

Remarque 4 : \*\*\*\* reg = by-pass ; vissez-le jusqu'à la butée

**Tableau 4.5**

## 5. ADAPTATION DU GRILL A UN AUTRE TYPE DE GAZ:



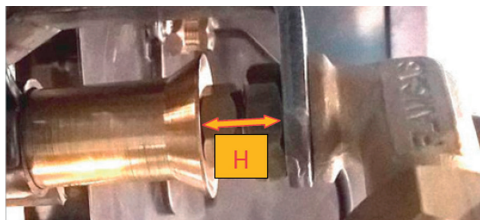
### Position des composants

1. Enlevez le panneau frontal en dévissant les écrous. Dévissez l'injecteur du coude. Remplacez les injecteurs selon les indications du tableau 4.1 ou 4.5 en respectant les diamètres associés à chaque type de gaz.



### Injecteur du brûleur

2. Réglez la position « H » du manchon du mélangeur conformément au tableau 4.1 ou 4.5. et serrez la vis de butée.

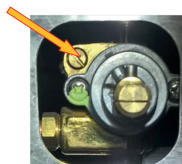


### Position du manchon de réglage/du mélangeur

3. Régulation de la flamme économique sur le brûleur principal au moyen du by-pass:
  - a. Enlevez la manette de la vanne située sur le panneau principal.
  - b. Dévissez le by-pass et remplacez-le par un nouveau conformément au tableau 4.1 ou 4.5

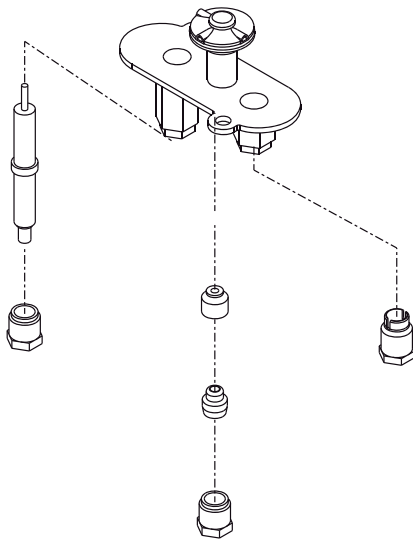


### By-pass



### Position du by-pass dans la vanne

Remplacez l'injecteur du pilote en dévissant le tuyau Ø 6mm du pilote (attention : en plus de l'injecteur s'y trouve aussi un manchon). Remplacez l'injecteur conformément au tableau 4.1 ou 4.5.



**Pilote de flamme**



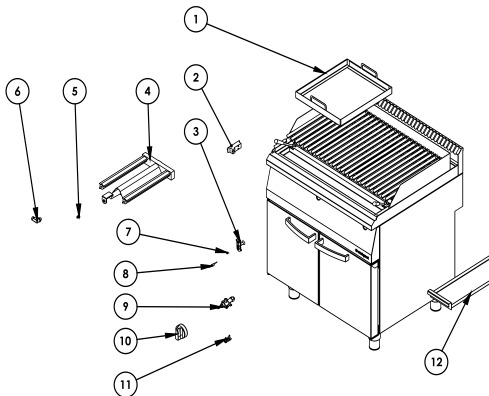
**Injecteur du pilote**

FR

**Après être passé à un autre type de gaz, rappelez-vous qu'il est nécessaire de:**

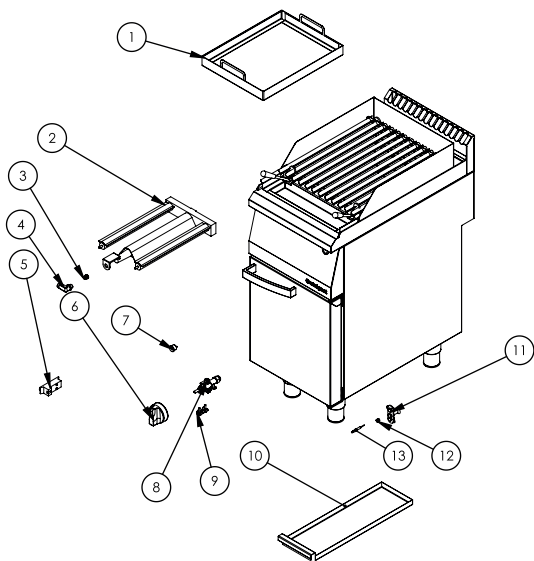
- Préparez et collez un nouveau tableau sur l'appareil, afin de visionner l'état de l'appareil après la modification.
- Les protections résistantes aux hautes températures de couleur rouge sont soumises aux régulations (tuyaux d'air, vis de type by-pass).
- Vérifiez l'étanchéité de l'isolation à gaz (en particulier vers les branchements).
- Vérifiez le bon fonctionnement des brûleurs, la couleur et stabilité de la flamme

**6. LISTE DES PIÈCES DETACHÉES DES APPAREILS 9733010, 9733030, 9733110, 9733130**



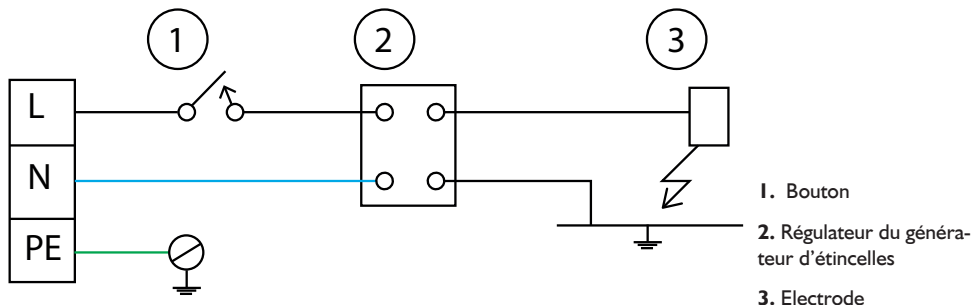
Num.	Désignation de la pièce
1	Bac à pierre volcanique
2	Générateur
3	Pilote
4	Brûleur
5	Injecteur du brûleur principal
6	Coude
7	Injecteur du pilote
8	Electrode
9	Vanne
10	Boucle de la vanne
11	Tiroir
12	Grille à poisson
12	Grille à viandes

## 7. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES DES APPAREILS 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



Num.	Désignation de la pièce
1	Bac à pierre
2	Brûleur
3	Injecteur
4	Coude
5	Générateur
6	Manette
7	Interrupteur
8	Vanne
9	Boucle de la vanne
10	Tiroir
11	Pilote
12	Injecteur du pilote
13	Electrode
14	Grille à viandes
14	Grille à poisson

## 8. SCHEMA ELECTRIQUE



## 9. SOLUTION DES PROBLEMES

<b>Le pilote du brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du pilote est obstrué.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> <li>• Électrode endommagée</li> </ul>
<b>La flamme du pilote s'éteint.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermocouple est endommagé ou insuffisamment chauffé par la flamme du pilote.</li> </ul>
<b>Le brûleur principal ne fonctionne pas.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pression du gaz est trop faible.</li> <li>• L'injecteur du brûleur principal est bouché.</li> <li>• La vanne de gaz est défectueuse.</li> </ul>
<b>Flamme jaune du brûleur principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trop ou trop peu d'air afflue au brûleur principal – il faut régler le manchon de l'injecteur du brûleur principal.</li> <li>• Les orifices du brûleur principal sont encrassés</li> </ul>

<b>Il n'y a pas d'étincelle sur le brûleur.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez que l'appareil est branché au réseau.</li> <li>• Vérifiez les connexions des câbles.</li> <li>• Électrode endommagée</li> </ul>
<b>Les manches des valves à gaz sont bloqués</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veuillez graisser les valves à gaz.</li> <li>• Les valves à gaz sont endommagées</li> </ul>

## 10. REMPLACEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX

Les principaux composants du lava grill peuvent être remplacés après avoir enlevé le panneau, la grille et le bas à pierre volcanique. Toutes les opérations doivent être effectuées par des techniciens qualifiés. Avant de commencer les opérations, débranchez l'appareil du gaz et de l'alimentation électrique. Attendez que l'appareil refroidisse.

### a. Vanne de gaz

- Dévissez le tube en cuivre d'un diamètre de 10mm du brûleur principal, clé 17.
- Dévissez le tube en cuivre d'un diamètre de 6mm du pilote du brûleur, clé 9.
- Dévissez le thermocouple de sécurité, clé 10.
- Dévissez la vanne de gaz du tuyau
- Vissez une vanne neuve et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### b. Thermocouple de sécurité

- Dévissez le thermocouple de la vanne thermostatique, clé 10.
- Dévissez le pilote de l'enveloppe de la chambre du brûleur
- Dévissez le thermocouple du pilote.
- Remplacez le thermocouple et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### c. Electrode

- Otez le câble de haute tension de l'électrode.
- Dévissez la commande du boîtier de la chambre du brûleur
- Dévissez l'électrode.
- Remplacez l'électrode et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### d. Interrupteur d'ignition

- Déconnectez les câbles électriques de l'interrupteur d'ignition.
- Sortez l'interrupteur du panneau avant.
- Remplacez l'interrupteur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### e. Générateur d'étincelles

- Ouvrez le boîtier contenant le générateur – Dévissez le couvercle.
- Déconnectez les câbles électriques du générateur.
- Remplacez le générateur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

### f. Le brûleur principal

- Sortez la grille et le bac à pierres
- Dévissez le panneau avant.
- Dévissez le brûleur (à l'intérieur de la chambre)
- Dévissez le coude fixant l'injecteur au brûleur principal.
- Remplacez le brûleur et faites le reste des opérations dans l'ordre inverse

**ATTENTION. Après remplacement d'éléments de l'installation de gaz, vérifiez-en l'étanchéité à l'aide d'un détecteur de gaz.**

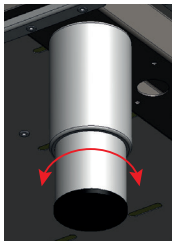
## 1. CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO DEL EQUIPO

La carcasa de dispositivo ha sido realizada en acero inoxidable. La encimera del dispositivo está fijada sobre una base de cuatro pies, que permiten nivelar la parrilla de piedra de lava. Puede nivelarse a intervalos de  $\pm 10$ mm.

Los elementos principales del dispositivo son: una encimera con parrilla, una válvula de gas y un quemador principal con una potencia de 6,5kW. En el panel detrás de la puerta se encuentra el mando de la válvula de gas, el botón del generador de chispa y el cajón para los desperdicios de la parrilla y las piedras quemadas. El dispositivo está provisto de un conjunto de boquillas.

## 2. INSTALACIÓN DE LA PARRILLA

- La parrilla de piedra de lava debe colocarse sobre una superficie estable en una habitación cerrada con la fuente de alimentación desconectada. A continuación nivele el dispositivo con ayuda de los pies situados en el cuerpo o en la base de la parrilla de piedra de lava



### Nivelación del dispositivo

Coloque el dispositivo de tal modo que permita su libre acceso al menos desde su parte frontal. Tras el dispositivo debería haber una pared realizada en materiales no inflamables.

- El dispositivo se puede configurar en línea con otros dispositivos. Si el dispositivo no está configurado en línea con otros dispositivos de la misma línea, las paredes adyacentes al dispositivo (trasera y lateral) deben estar hechas de materiales no combustibles.
- La toma de corriente debería contar con mediciones actuales sobre su seguridad frente a descargas eléctricas.
- **El dispositivo está destinado para funcionar con el tipo concreto de gas especificado en el certificado de la placa de características. Cualquier cambio en el tipo de gas debe ser realizado únicamente por un técnico cualificado y autorizado y debe incluirse en la tarjeta de garantía suministrada con el dispositivo. Los dispositivos sellados y protegidos por el fabricante únicamente pueden ser operados por instaladores cualificados previa autorización y formación del servicio técnico de STALGAST.**

## 3. INSTALACIÓN

### 3.1. CONDICIONES DE CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA:

- Asegúrese de que la tensión de la red eléctrica corresponde a la tensión indicada en la placa de características del dispositivo
- Para conectar el dispositivo a la red eléctrica conecte el cable de alimentación a la caja de conexiones situada en la parte posterior del dispositivo. **El cable de alimentación con enchufe NO ES parte integral del conjunto y deberá adquirirse por separado.**
- El dispositivo debe conectarse obligatoriamente a una instalación equipotencial mediante el tornillo equipotencial que se encuentra en la parte trasera del mismo. Está señalizada con el símbolo siguiente:



Para conectar el equipo a una instalación equipotencial deberá:

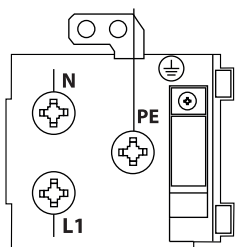
- aflojar la tuerca del tornillo
- conectar un cable equipotencial
- apretar la tuerca hasta que ofrezca resistencia

- conectar el otro extremo del cable a la caja equipotencial.



**Conexión del equipo a una instalación equipotencial.**

El cable de alimentación debería ser flexible, resistente al aceite, provisto de toma de tierra y con recubrimiento de policloropreno (tipo H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - ¡puede adquirirse a través del fabricante o en talleres de reparación especializados!



**PE – cable de seguridad (amarillo-verde)**

**N – cable neutro (azul)**

**L1 – cable de fase (resto de colores)**

**Conexión del equipo a la instalación eléctrica**

- La conexión del equipo a la red eléctrica únicamente puede ser realizada por un electricista autorizado.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente 230 V 50 Hz equipada con un interruptor automático de protección por corriente diferencial residual  $I_n=30\text{mA}$  mediante un enchufe o directamente a la instalación eléctrica.

### 3.2. CONDICIONES DE CONEXIÓN A LA RED DE GAS

Las habitaciones en las que se hayan instalado dispositivos a gas deberán cumplir las directrices establecidas en la legislación nacional de cada país. Si el dispositivo va a instalarse en otro país, deberán observarse las normas nacionales durante su instalación.

La parrilla de piedra de lava puede montarse como:

**Dispositivos tipo A:** sin conexión al conducto de evacuación de gases de combustión hacia el exterior; la habitación deberá estar provista de mecanismos (ventiladores o campanas) capaces de mantenerla en un estado que no implique riesgos para la salud, evitando la concentración de sustancias nocivas en ella.

**Dispositivos tipo B2:** instalación obligatoria bajo campanas con sistemas de seguridad que bloqueen el funcionamiento del dispositivo.

Conforme a la normativa de los países mencionados dicha habitación debe contar con:

Coloque la parrilla de piedra de lava de tal modo que permita su libre acceso, lejos de elementos combustibles y paredes

- El volumen de la habitación de la cocina debería cumplir lo siguiente: potencia del dispositivo (W) / (dividir entre) volumen de la habitación (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Los dispositivos destinados a la quema de gas propano – butano no pueden instalarse bajo el nivel del suelo (p.ej. en sótanos) y además en la habitación no puede haber más de dos bombonas de propano – butano de 11 kg.
- Las bombonas deben estar situadas a una distancia de al menos 1,5 m de dispositivos de irradiación de calor (radiadores, calderas etc.) con la excepción de conjuntos con espacios especiales para bombonas.

**Atención:** Si la parrilla de piedra de lava está alimentada mediante una bombona de gas, la cámara en la que se encuentra la parrilla de piedra de lava debe estar separada del cuerpo del dispositivo y provista de aberturas adecuadas para asegurar la ventilación alrededor de la parrilla de piedra de lava. La cámara



debería estar diseñada para alojar una sola bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del dispositivo (suma total de la carga de los quemadores) no debería exceder los 12 kW

- No coloque las bombonas cerca de dispositivos que pudieran provocar chispas.
- Coloque las bombonas en posición vertical y protéjalas frente a los golpes y vuelcos o desplazamientos accidentales.
- La temperatura de la habitación donde se va a instalar la bombona no puede sobrepasar los 35<sup>0</sup>C

**La parrilla de piedra de lava únicamente puede ser conectada a una bombona de gas o a la instalación de gas por una persona autorizada para realizar servicios de instalación. La adaptación de la parrilla de piedra de lava para utilizar otros tipos de gas debería realizarla un instalador autorizado**

La parrilla de piedra de lava a gas licuado debería estar conectada con una tubería flexible (una tubería para gas propano-butano que cuente con la marca de seguridad “B”) mediante tuberías de acero sin costuras con una longitud de al menos 50cm. El tubo deberá estar protegido en ambos extremos con una abrazadera para evitar deslizamientos. La longitud del tubo no podrá ser inferior a 1,2 m ni superior a 1,5m. La bombona con gas propano –butano (B/P) debe estar equipada con un reductor de presión de gas de 3,7kPa. La parrilla de piedra de lava a gas natural (E) debería conectarse a la instalación central de gas del edificio de forma rígida o mediante tuberías metálicas flexibles que cuenten con marcas de seguridad actuales. Utilice tubos y accesorios sin costura de 1/2”. La parrilla de piedra de lava cuenta con un conector con rosca R 1/2”. Durante la primera instalación del dispositivo y tras cada cambio de combustible (otro tipo de gas), deberá comprobarse la presión de alimentación mediante un manómetro. La válvula de control de presión se encuentra en el tubo de alimentación delante de la válvula. Una vez retirada la caperuza de la válvula y conectado el manómetro mediante un tubo flexible, mida la presión con el dispositivo conectado, debiéndose mantener la presión de alimentación entre sus valores mínimo y máximo, dependiendo del tipo de gas.

## 4. DATOS PARRILLA DE PIEDRA DE LAVA 800

Gas ... Presión		Potencia nominal				Potencia reducida			Encendedor				Consumo														
		Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø boquilla principal [1/100 mm]	Código de la boquilla principal	Distancia H[mm]	Ø By-pass (posición mínima - vueltas) [1/100mm]	Código del By-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [1/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]	Consumo máximo												
G20	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	establecer	G20	1.376														
															25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	90 x 2 adj ***	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	establecer	G20	1.376
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	90 x 2 *****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	establecer	1.025	G30														
															37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	85 x 2 *****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	establecer	1.025	G30
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	90 x 2 *****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	establecer	1.010	G31														

Nota 1: \*\*\* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 0,65 vuelta aprox. 235 grados.

Nota 2: \*\* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 1/2 de vuelta aprox. 180 grados.

Nota 3: \* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 1/2 de vuelta aprox. 360 grados.

Nota 4: \*\*\*\* reg = by-pass apretar hasta encontrar resistencia

Tabla 4.1

La parrilla de piedra de lava está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos:

País	Gas	Presión nominal [mbar]	Presión mínima [mbar]	Presión máxima [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabla 4.2**

La parrilla de piedra de lava está destinada a ser alimentada con los siguientes combustibles gaseosos (Polonia):

2E	-familia 2 grupo E	(20 mbar) – gas natural con alto contenido en metano (G20)
2Lw	-familia 2 grupo LW	(20 mbar) – gas natural rico en nitrógeno (G27)
3B/P	-familia 3 grupo B/P	(37mbar) – gas propano-butano (G30/G31)
3P	-familia 3 grupo P	(37 mbar) – gas propano (G31)

Potencia térmica de los quemadores de la parrilla de piedra de lava 800x700x250: 13kW (6,50+6,50kW)

Potencia térmica del quemador de la parrilla 400x700x250: 6,5kW

**DATOS PARRILLA DE PIEDRA DE LAVIA 400**

Gas ... Presión		Potencia nominal				Potencia reducida			Encendedor				Consumo	
Gas	Presión de alimentación [mbar]	[kW]	Ø boquilla principal [mm]	Código de la boquilla principal	Distancia H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - vueltas) [l/100mm]	Código del By-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla del piloto [l/100mm]	Código de la boquilla de la llama piloto	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	[m³/h]
		G20	20	6,50	190 x 1	C010900	13 x 1	2,90	90 x 1 adj*	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	establecer
G20	25	6,50	180 x 1	C010901	13 x 1	2,90	90 x 1 adj**	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	establecer	G20	1.376
G27	20	6,50	215 x 1	C010902	12 x 1	2,90	90 x 1 adj***	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	establecer	G27	1.678
G30/ G31	28-30/37	6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	establecer	1.025	G30
G30/ G31	37	6,50	120 x 1	C010904	14 x 1	2,90	85 x 1 *****	C010919	< 0,25	25 x 1	C000386	establecer	1.025	G30
G30/ G31	50	6,50	110 x 1	C010905	14 x 1	2,90	80 x 1 *****	C010918	< 0,25	25 x 1	C000386	establecer	1.025	G30
G31	37	6,50	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 *****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	establecer	1.010	G31

Nota 1: \*\*\* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 1/2 vuelta aprox. 235 grados.

Nota 2: \*\* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 1/2 de vuelta aprox. 180 grados.

Nota 3: \* reg = by-pass ø90 apretar hasta encontrar resistencia y aflojar 1/2 de vuelta aprox. 360 grados.

Nota 4: \*\*\*\* reg = by-pass apretar hasta encontrar resistencia

**Tabla 4.5**

## 5. ADAPTACIÓN DE LA PARRILLA PARA UTILIZAR OTROS TIPOS DE GAS:



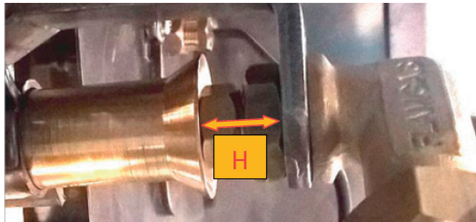
### Posición de los elementos

1. Retire el panel frontal, aflojando los tornillos. Afloje la boquilla del codo. Cambie las boquillas conforme a la tabla 4.1 o 4.5 teniendo en cuenta el diámetro adecuado para cada tipo de gas



### Boquilla del quemador

2. Regule la posición "H" del manguito del mezclador conforme a la tabla 4.1 o 4.5. afloje el tornillo de control

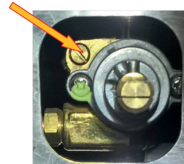


### Posición del manguito de regulación/mezclador

3. Ajuste de la llama de ahorro en el quemador principal a través de by-pass:
  - a. Retire el mando de la válvula en el panel principal.
  - b. Afloje el by-pass y sustitúyalo por uno nuevo conforme a la tabla 4.1 o 4.5

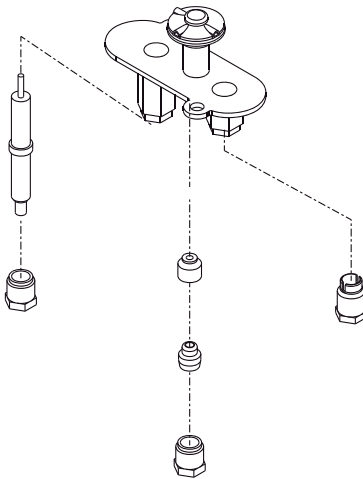


By-pass



Posición del by-pass en la válvula

Cambie la boquilla del piloto aflojando el tubo  $\varnothing$  6mm del piloto (atención además de la boquilla también se encuentra el manguito). Cambie las boquillas conforme a la tabla 4.1 o 4.5.



**Piloto de llama**

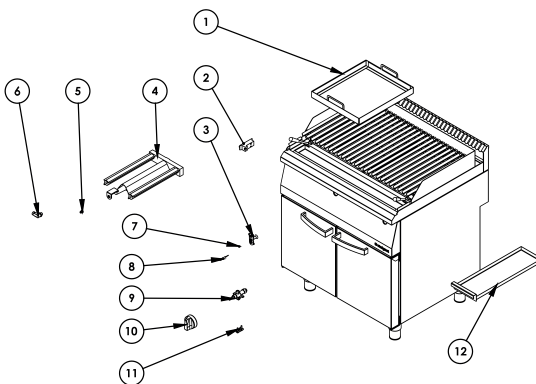


**Boquilla piloto**

**Al cambiar a otro tipo de gas hay que recordar:**

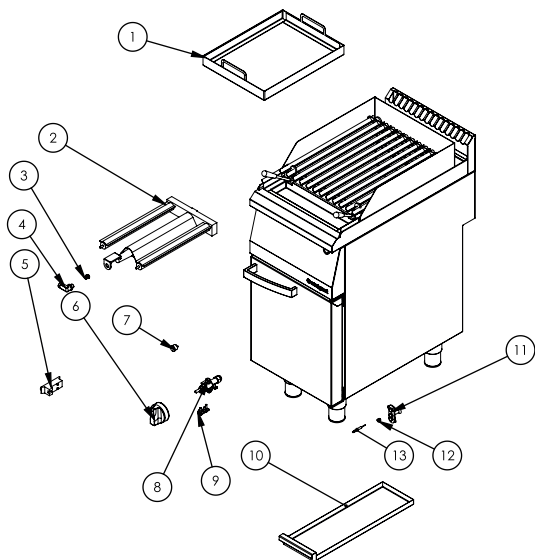
- Prepare y pegue una nueva placa en el dispositivo para informar del estado del dispositivo tras la modificación.
- Arandelas resistentes a altas temperaturas en color rojo: regulables (casquillos de aire, tornillos tipo by-pass).
- Comprobar la estanqueidad de la instalación de gas (especialmente en las proximidades de las conexiones).
- Comprobar el buen funcionamiento de los quemadores, el color y la estabilidad de la llama

**6. LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO 9733010, 9733030, 9733110, 9733130**



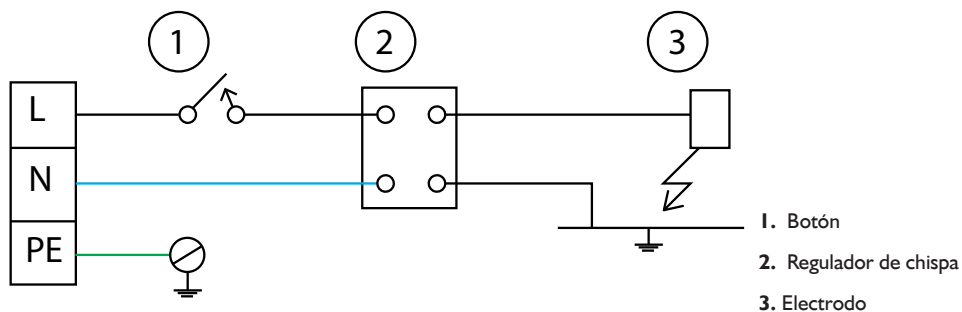
POS.	Nombre de la pieza
1	Depósito para la piedra volcánica
2	Generador
3	Piloto
4	Quemador
5	Boquilla del quemador principal
6	Codo
7	Boquilla piloto
8	Electrodo
9	Válvula
10	Hebilla de la válvula
11	Cajón
12	Parrilla para pescado
12	Parrilla para carne

## 7. LISTADO DE PIEZAS DE REPUESTO 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



POS.	Nombre de la pieza
1	Depósito para las piedras
2	Quemador
3	Boquilla
4	Codo
5	Generador
6	Mando
7	Interruptor
8	Válvula
9	Hebilla de la válvula
10	Cajón
11	Piloto
12	Boquilla piloto
13	Electrodo
14	Parrilla para carne
14	Parrilla para pescado

## 8. ESQUEMA ELÉCTRICO



## 9. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

<b>El piloto del quemador principal no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja</li> <li>• La boquilla del piloto está atascada.</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> <li>• Electrodo dañado</li> </ul>
<b>La llama del piloto no se mantiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termopar dañado o insuficientemente calentado por la llama del piloto.</li> </ul>
<b>El quemador principal no funciona.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presión del gas demasiado baja</li> <li>• Boquilla del quemador principal atascada</li> <li>• La válvula de gas está dañada.</li> </ul>
<b>Llama amarilla en el quemador principal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cantidad de aire suministrada al quemador principal incorrecta – regule el manguito de la boquilla del quemador principal</li> <li>• Quemador principal sucio – orificios</li> </ul>

<b>No hay llama en el piloto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que el equipo está conectado a la red</li> <li>• Compruebe la conexión de los cables</li> <li>• Electrodo dañado</li> </ul>
<b>Los soportes de las válvulas de gas están bloqueados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Engrase las válvulas de gas.</li> <li>• Las válvulas de gas están dañadas</li> </ul>

## 10. CAMBIO DE COMPONENTES PRINCIPALES

Los elementos principales de la parrilla de piedra de lava pueden reemplazarse tras retirar el panel, la parrilla y el depósito para las piedras volcánicas. Cualquier tarea deberá ser realizada únicamente por personal técnico debidamente cualificado. Antes de comenzar el trabajo, cierre el flujo de gas al dispositivo y desconecte la fuente de alimentación eléctrica. Espere a que el dispositivo se enfríe.

### a. Válvula de gas

- afloje el tubo de cobre de 10 mm de diámetro del quemador principal, llave 17
- afloje el tubo de cobre de 6 mm de diámetro del piloto del quemador; llave 9
- afloje el termopar de seguridad, llave 10
- afloje la válvula de gas del tubo
- coloque una nueva válvula, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### b. Termopar de seguridad

- afloje el termopar de la válvula termostática, llave 10
- afloje el piloto de la carcasa de la cámara del quemador
- afloje el termopar del piloto
- cambie el termopar; el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### c. Electrodo

- retire los cables de alta tensión del electrodo
- afloje el piloto de la carcasa de la cámara del quemador
- afloje el electrodo
- cambie el electrodo, el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### d. Interruptor de encendido

- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido
- cambie el interruptor del panel frontal
- cambie el interruptor; el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### e. Generador de chispas

- abra la caja donde se encuentra el generador – afloje la tapa
- desconecte el generador del cable de alimentación
- cambie el generador; el resto de tareas se realizarán en orden inverso

### f. Quemador principal

- retire la parrilla y el depósito para las piedras
- afloje el panel delantero
- afloje el quemador (en la cámara)
- afloje el codo de sujeción de la boquilla del quemador principal
- cambie el quemador; el resto de tareas se realizarán en orden inverso

**ATENCIÓN.** Una vez sustituidos los elementos de la instalación de gas compruebe la estanqueidad del sistema con un sensor de gas



## 1. CHARAKTERISTIKA KONSTRUKCE ZAŘÍZENÍ

Plášť zařízení je vyroben z nerezové oceli. Deska zařízení je připevněna na základě se čtyřmi nožkami, pomocí nichž je možné vyrovnat lávový gril. Vyrovnání je možné v rozsahu  $\pm 10$  mm.

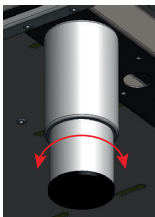
Hlavními komponentami zařízení jsou: deska s roštem, plynový ventil a hlavní hořák o výkonu 6,5 kW.

Na panelu za dvířky je umístěn knoflík pro ovládání plynového ventilu, tlačítko generátoru jisker a zásuvka na odpad z roštu a spálených kamenů

Zařízení je vybaveno sadou trysek

## 2. INSTALACE GRILU

- Lávový gril musí být umístěn na stabilním povrchu v uzavřené místnosti za vypnutého napájení elektrickým proudem. Následně vyrovnajte zařízení pomocí nožiček v tělese nebo základu lávového grilu



### Vyrovnávání zařízení

Umístěte zařízení takovým způsobem, aby k němu byl umožněn přístup alespoň z čelní strany. Za přístrojem by se měla nacházet stěna vyrobená z nehořlavých materiálů

- Zařízení může být spojováno do sestav. V případě, že zařízení netvoří součást sestavy s jinými zařízeními stejné řady, musí být stěny přiléhající k zařízení (zadní a boční strana) zhotoveny z nehořlavých materiálů
- Pro elektrickou zásuvku by měly být k dispozici aktuální výsledky měření souvisejícího s ochranou před úrazem elektrickým proudem.
- **Zařízení se prodává s popisem stanoveného druhu plynu, v souladu s označením na typovém štítku. Veškeré změny druhu plynu může provádět pouze kvalifikovaný a autorizovaný instalatér a také musí být zapsány v záručním listu přiloženém k zařízení. Zařízení, která zaplomboval a zajistil výrobce, mohou obsluhovat pouze kvalifikovaní instalatéři s autorizací, zaškolení technickým servisem firmy STALGAST.**

## 3. INSTALACE

### 3.1. Podmínky pro připojení do elektrické sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údaji o zařízení
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné na zadní straně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálu pomocí ekvipotenciálního

šroubu umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem:



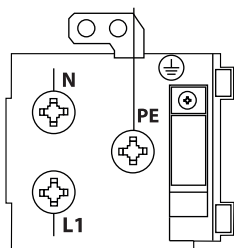
**Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu:**

- odšroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici.



**Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu.**

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo ve specializovaných servisních provozovnách!



**PE – ochranný vodič (zelenožlutý)**

**N – nulový vodič (modrý)**

**L1 – fázové vodič (ostatní barvy)**

### Připojení zařízení k elektrické síti.

- Připojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n = 30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo

### 3.2. Podmínky pro připojení k plynovému potrubí

Prostory, ve kterých se instalují plynová zařízení, musí odpovídat směrnici uvedeným v legislativě dané země. Pokud zařízení chcete instalovat v jiné zemi, dodržujte při instalaci národní předpisy.

Lávový gril můžete nainstalovat jako:

**Zařízení typu A:** bez přípojky k potrubí odvádějícího spálený plyn vně; místnost musí být vybavena zařízeními (ventilátory nebo odsavače), která jsou schopna zajistit v místnosti bezpečný stav neohrožující zdraví, bez nahromadění škodlivých látek.

**Zařízení typu B2:** povinná instalace pod odsavače s bezpečnostními systémy blokujícími práci zařízení. Dle výše uvedených vnitrostátních předpisů musí taková místnost splňovat následující požadavky :

Lávový gril musí být umístěn na místě, kde je k němu snadný přístup, daleko od hořlavých předmětů a stěn

- Krychlový obsah kuchyňské místnosti musí vyhovovat poměru: výkon zařízení (W) / (vydělité) krychlový obsah místnosti (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Přístroje přizpůsobené ke spalování plynu propan-butan nesmí být instalovány pod úroveň země (např. sklepy) a v dané místnosti se mohou nacházet maximálně dvě 1 l láhve s propan-butanem.
- Láhve umístěte do vzdálenosti alespoň 1,5 m od zařízení generujících teplo (ohřívače, pece apod.) s výjimkou sady se skříněmi na láhve

**Upozornění:** pokud je lávový gril napájen z plynové láhve, musí být komora, ve které se nachází lávový gril, oddělena od těla zařízení a vybavena vhodnými otvory pro zajištění větrání kolem lávového grilu. Komora musí být navržena tak, aby vešel pouze jeden válec s maximálním zatížením 20 kg. Celkové tepelné zatížení zařízení (součet celkového zatížení hořáku) nesmí překročit 12 kW.

- Neumísťujte láhve v blízkosti jiných zařízení způsobujících vznik jisker.
- Umísťujte láhve do vertikální pozice a zajistěte jejich ochranu před úderem a náhodným převrácením nebo přemístěním.
- Teplota místnosti, v nichž jsou instalovány láhve, nesmí přesahovat 35°C

**Lávový gril může být připojen k láhvi s propan-butanem nebo k plynovému potrubí pouze osobou s osvědčením k poskytování instalátérských služeb. Přizpůsobení vařiče těstovin jinému typu plynu musí být provedeno autorizovaným instalátérem.**

Lávový gril na kapalný plyn by měl být připojen k ohebnému vedení (vedení k plynu propan-butan s bezpečnostním značením „B“) pomocí ocelové trubky beze švů o délce minimálně 50 cm. Vedení by mělo být na obou stranách chráněno před sklouznutím pomocí stahovacích svorek. Vedení nesmí být kratší než 1,2 m a delší než 1,5 m. Láhev s propan-butanem (B/P) musí být vybavena regulátorem tlaku plynu do 3,7 kPa. Lávový gril na zemní plyn (E) musí být pevně připojen k plynovému potrubí uvnitř budovy pomocí elastického kovového potrubí s aktuálním bezpečnostním značením. Používejte spojky a trubky 1/2" beze švů. Lávový gril je vybaven koncovkou pro připojení se závitem R 1/2".

Při první instalaci zařízení a po každé změně paliva (jiný druh plynu) zkontrolujte přívodní tlak pomocí manometru. Kohoutek pro kontrolu tlaku se nachází na přívodní trubce před ventilem. Po sejmutí krytky z kohoutku a připojení manometru pomocí pružné hadice změřte tlak při zapnutém zařízení, hodnota napájecího tlaku musí být v rozmezí minimální a maximální hodnoty, v závislosti na druhu plynu.

#### 4. ÚDAJE O LÁVOVÉM GRILU 800

Plyn... Tlak		Jmenovitý výkon				Snižovaný výkon			Zapalovač				Spotřeba	
		Vstupní tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [l/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčení) [l/100mm]	Kód By-passu	[kW]	Ø Průměr trysky pilotního hořáku [l/100mm]	Kód trysky pilotního hořáku	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]
Plyn	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastavit	G20	1..376
	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastavit	G20	1..376
	20	13,00	215 x 2	C010902	12 x 2	5,80	90 x 2 adj ****	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastavit	G27	1..678
G30/G31	28-30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	nastavit	1.025	G30
G30/G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	nastavit	1.025	G30
G30/G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	C010918	< 0,25	25 x 2	C000386	nastavit	1.025	G30
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	nastavit	1.010	G31

Poznámka 1: \* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 0,65 otáčky – přibližně 235 stupňů.

Poznámka 2: \*\* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 1/2 otáčky – přibližně 180 stupňů.

Poznámka 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 1 otáčku – přibližně 450 stupňů.

Poznámka 4: \*\*\*\* reg = by-pass otočte do koncové polohy

Tabulka 4.1

Lávový gril je přizpůsoben pro použití s následujícími plynnými palivy:

Země	Plyn	Jmenovitý tlak [mbar]	Minimální tlak [mbar]	Maximální tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabulka 4.2**

Lávový gril je přizpůsoben pro použití s následujícími plynnými palivy (Polsko):

- 2E - kategorie 2 grupa E (20 mbar) – zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
- 2Lw - kategorie 2 skupina LW (20 mbar) – zemní plyn s dusíkem (G27)
- 3B/P - kategorie 3 skupina B/P (37 mbar) – plyn propan-butan (G30/31)
- 3P - kategorie 3 skupina P (37mbar) – gaz propan (G31)

Tepelný výkon hořáků lávového grilu 800x700x250: 13 kW (6,50+6,50 kW)

Tepelný výkon hořáku grilu 400x700x250: 6,5 kW

## ÚDAJE O LÁVOVÉM GRILU 400

Plyn... Tlak	Jmenovitý výkon				Snižovaný výkon			Zapalovač				Spotřeba	
	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčení) [1/100mm]	Kód By-passu	[kW]	Ø Průměr trysky pilotního hořáku [1/100mm]	Kód trysky pilotního hořáku	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	Maximální spotřeba
Plyn	20	190 x 1	C010900	13 x 1	2,90	90 x 1 adj *	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	nastavit	G20	1.376
	25	180 x 1	C010901	13 x 1	2,90	90 x 1 adj **	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	nastavit	G20	1.376
	20	215 x 1	C010902	12 x 1	2,90	90 x 1 adj *** ****	C010920	< 0,25	41 x 1	C000400	nastavit	G27	1.678
G30/ G31	28- 30/37	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	nastavit	1.025	G30
	37	120 x 1	C010904	14 x 1	2,90	85 x 1 ****	C010919	< 0,25	25 x 1	C000386	nastavit	1.025	G30
G30/ G31	50	110 x 1	C010905	14 x 1	2,90	80 x 1 ****	C010918	< 0,25	25 x 1	C000386	nastavit	1.025	G30
	37	130 x 1	C010903	14 x 1	2,90	90 x 1 ****	C010920	< 0,25	25 x 1	C000386	nastavit	1.010	G31

Poznámka 1: \* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 0,65 otáčky – přibližně 235 stupňů.

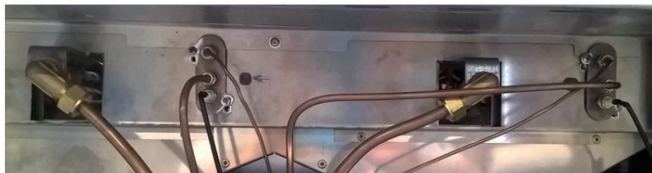
Poznámka 2: \*\* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 1/2 otáčky – přibližně 180 stupňů.

Poznámka 3: \*\*\* reg = by-pass ø90 otočte do koncové polohy a zpět o 1 otáčku – přibližně 450 stupňů.

Poznámka 4: \*\*\*\* reg = by-pass otočte do koncové polohy

**Tabulka 4.5**

## 5. PŘIZPŮSOBENÍ GRILU JINÉMU TYPU PLYNU:



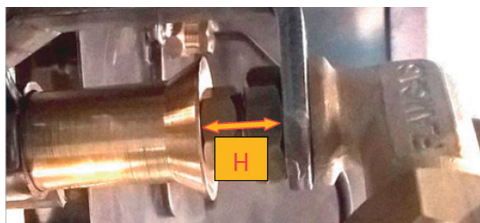
### Rozložení komponent

1. Sejměte čelní panel po odšroubování šroubů. Odšroubujte trysku z kolena. Vyměňte trysku dle tabulky 4.1 nebo 4.5, věnujte pozornost jejímu průměru pro každý typ plynu.



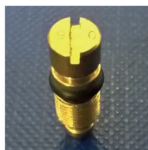
### Tryska hořáku

2. Nastavte polohu „H“ objímky směšovače dle tabulky 4.1 nebo 4.5. Utáhněte zajišťovací šroub.

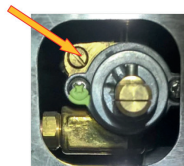


### Poloha regulační objímky/směšovače

3. Nastavení úsporného plamene na hlavním hořáku prostřednictvím by-passu:
  - a. Ovládací knoflík ventilu z hlavního panelu
  - b. Odšroubujte by-pass a přišroubujte nový dle tabulky 4.1 nebo 4.5

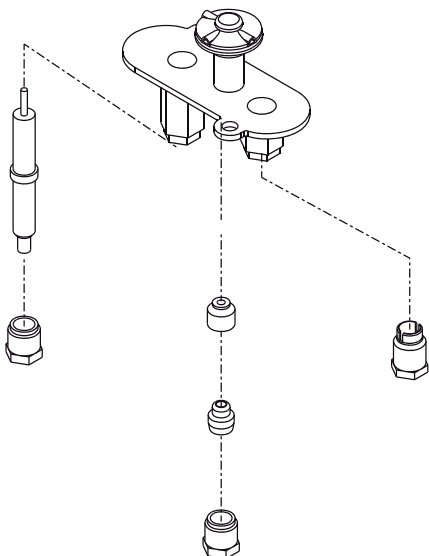


**By-pass**



**Poloha by-passu ve ventilu**

Vyměňte trysku pilotního hořáku po odšroubování trubičky  $\varnothing$  6 mm od pilotního hořáku (pozor, kromě trysky se tam nachází také objímka). Vyměňte trysku dle tabulky 4.1 nebo 4.5



Pilotní hořák

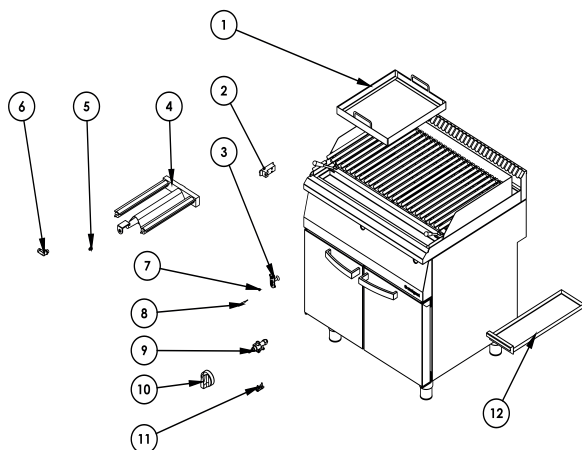


Tryska pilotního hořáku

**Po změně druhu plynu nezapomeňte na:**

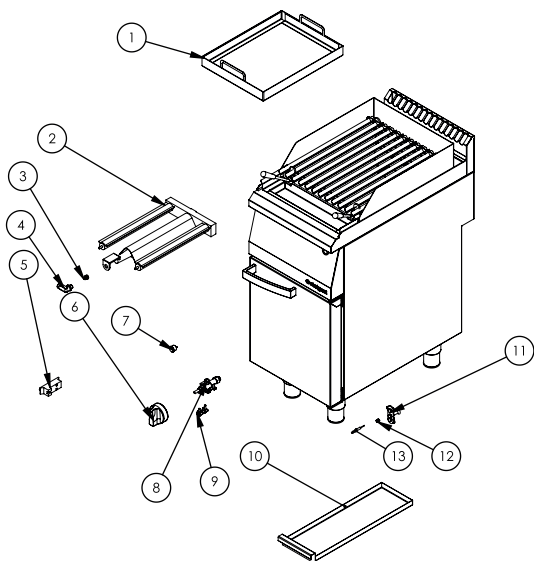
- Připravte a nalepte novou tabulku na zařízení, abyste měli přehled o stavu zařízení po úpravě.
- Žárovzdorné podložky červené barvy – lze seřizovat (vzduchová pouzdra, šrouby typu by-pass).
- Zkontrolujte těsnost plynového rozvodu (zejména v blízkosti spojů).
- Zkontrolujte správné fungování hořáků, barvu a stabilitu plamene

**6. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ PRO MODELY 9733010, 9733030, 9733110, 9733130**



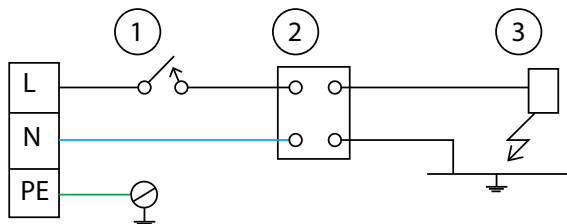
Pol.	Název dílu
1	Nádoba na lávové kameny
2	Generátor
3	Pilotní hořák
4	Hořák
5	Tryska hlavního hořáku
6	Koleno
7	Tryska pilotního hořáku
8	Elektroda
9	Ventil
10	Spona ventilu
11	Zásuvka
12	Rošt na ryby
12	Rošt na maso

## 7. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ PRO MODELY 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



Pol.	Název dílu
1	Nádoba na kameny
2	Hořák
3	Tryska
4	Koleno
5	Generátor
6	Knoflík
7	Spínač
8	Ventil
9	Spona ventilu
10	Zásuvka
11	Pilotní hořák
12	Tryska pilotního hořáku
13	Elektroda
14	Rošt na maso
14	Rošt na ryby

## 8. ELEKTRICKÉ SCHÉMA



1. Tlačítko
2. Regulátor zapalovače
3. Elektroda

## 9. EŠENÍ PROBLÉMŮ

<b>Pilotní hořák hlavního hořáku nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu</li> <li>• Tryska pilotního hořáku je ucpaná.</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> <li>• Poškozená elektroda</li> </ul>
<b>Plamen pilotního hořáku zhasíná.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poškozený termočlánek nebo nedostatečné zahřívání plamenem pilotního hořáku.</li> </ul>
<b>Hlavní hořák nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příliš nízký tlak plynu</li> <li>• Tryska hlavního hořáku je ucpaná</li> <li>• Plynový ventil je poškozený.</li> </ul>
<b>Plamen vycházející z hlavního hořáku hoří žlutě</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prívod nesprávného množství vzduchu do hlavního hořáku – nastavte objímku u trysky hlavního hořáku</li> <li>• Znečištěný hlavní hořák – otvory</li> </ul>
<b>Absence jiskry u hořáku</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k elektrické síti</li> <li>• Zkontrolujte připojení kabelů</li> <li>• Poškozená elektroda</li> </ul>
<b>Rukojeti plynových ventil jsou tuhé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plynové ventily namažte.</li> <li>• Plynové ventily jsou poškozeny</li> </ul>



## 10. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH KOMPONENT

Hlavní komponenty grilu lze vyměnit po odstranění panelu, roštu a nádoby na lávové kameny. Veškeré úkony musí být prováděny kvalifikovaným technickým personálem. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu do zařízení a odpojte zařízení od elektrického napájení Počkejte, až zařízení vystydně.

### a. Plynový ventil

- vyšroubujte měděnou trubku o průměru 10 mm od hlavního hořáku, klíč 17
- vyšroubujte měděnou trubku o průměru 6 mm od pilotního hořáku, klíč 9
- vyšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 10
- odšroubujte plynový ventil od trubky
- přišroubujte nový ventil, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### b. Bezpečnostní termočlánek

- vyšroubujte bezpečnostní termočlánek od termostatického ventilu, klíč 10
- odšroubujte pilotní hořák z opláštění komory hořáku
- odšroubujte termočlánek od pilotního hořáku
- vyměňte termočlánek, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### c. Elektroda

- odstraňte vedení vysokého napětí z elektrody
- odšroubujte pilotní hořák z opláštění komory hořáku
- vyšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### d. Vypínač zapalování

- odpojte elektrické kabely od vypínače zapalování
- vyjměte spínač z čelního panelu
- vyměňte vypínač, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### e. Generátor jisker

- otevřete skříňku, ve které se nachází generátor – odšroubujte víko
- odpojte vypínač od napájecích kabelů
- vyměňte generátor, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

### f. Hlavní hořák

- vyjměte rošt a nádobu na kameny
- odšroubujte čelní panel
- odšroubujte hořák (uvnitř komory)
- odšroubujte koleno pro připevnění trysky hlavního hořáku
- vyměňte hořák, ostatní úkony proveďte v obráceném pořadí

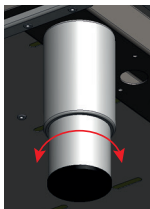
**UPOZORNĚNÍ.** Po výměně komponent plynové instalace proveďte zkoušku těsnosti soustavy pomocí plynového čidla.

## 1. CHARAKTERISTIKA KONŠTRUKCIE ZARIADENIA

Kryt zariadenia je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele. Polica zariadenia je pripravená k základni pomocou štyroch nôh, pomocou ktorých môžete vyrovnáť lávový gril. Vyrovnávanie je možné v rozsahu  $\pm 10$  mm. Hlavnými prvkami zariadenia sú: polica s roštom, plynový ventil a hlavný horák s výkonom 6,5 kW. Na paneli za dverami sa nachádza gombík plynového ventilu, tlačidlo generátora iskier ako aj šuplík na odpad z roštu a opotrebených kamení. Zariadenie je vybavené súpravou trysiek

## 2. INŠTALÁCIA GRILU

- Lava gril je treba postaviť na pevnom povrchu v uzatvorenej miestnosti pri zapnutom napájaní. Potom je treba vyrovnáť zariadenie pomocou nôh v telese alebo v základni lava grilu



### Vyváženie zariadenia

Zariadenie je treba umiestniť tak, aby možný bol neobmedzený prístup aspoň k jeho prednej strane. Za zariadením by sa mala nachádzať stena vyrobená z nehorľavých materiálov.

- Zariadenie môže byť umiestnené v poradí iných zariadení. Ak zariadenie nie je umiestnené v poradí s inými zariadeniami tej istej línie, steny susediace so zariadením (zadná a bočné strany) by mali byť vyrobené z nehorľavých materiálov.
- Sieťová zásuvka by mala mať aktuálne merania súvisiace s bezpečnosťou ohľadom hrozby úrazu elektrickým prúdom.
- Zariadenie sa predáva so špecifickým typom plynu, spolu s certifikátom podľa typového štítku. Akékoľvek zmeny druhu plynu môžu byť vykonané iba kvalifikovaným a oprávneným inštalátorom a musia byť uvedené aj v záručnom liste dodanom spolu so zariadením. Zaplombované a výrobcom chránené zariadenie môže byť obsluhované len kvalifikovaným inštalátorom po autorizácii a školení vykonávanom technickou službou STALGAST

## 3. INSTALACE

### 3.1. Podmienky pro pripojení do elektrické sítě

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti odpovídá napětí uvedenému na štítku s údajmi o zařízení
- Pro připojení zařízení k elektrické síti připojte napájecí kabel ke svorkovnicové skříni umístěné na zadní straně zařízení. **Napájecí kabel se zástrčkou NENÍ součástí balení a je nutné ho dokoupit zvlášť.**
- Zařízení musí být povinně připojeno k zařízení pro vyrovnání potenciálu pomocí ekvipotenciálního

šroubu umístěného na zadní straně zařízení a označeného symbolem:



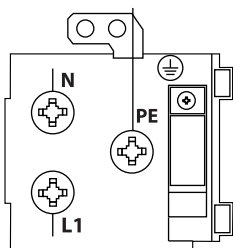
**Pro připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu:**

- odsroubujte matici na šroubu
- připojte ekvipotenciální kabel
- pevně přišroubujte matici zpět
- druhý konec ekvipotenciálního kabelu připojte k ekvipotenciální svorkovnici



**Připojení přístroje k zařízení pro vyrovnávání potenciálu.**

Napájecí kabel musí být ohebný, odolný proti oleji, s uzemňovacím vodičem a polychloroprenovým pláštěm (typ H07RN-F 3G1,5 mm<sup>2</sup>) - může být připraven výrobcem k odebrání v jeho prostorách nebo ve specializovaných servisních provozovnách!



**PE – ochranný vodič (zelenožlutý)**

**N – nulový vodič (modrý)**

**L1 – fázové vodič (ostatní barvy)**

### Připojení zařízení k elektrické síti.

- Připojení zařízení k elektrické síti může být provedeno pouze osobou s příslušnou kvalifikací.
- Zařízení musí být zapojeno do zásuvky s elektrickým napětím 230 V 50 Hz s vypínačem s proudovým chráničem  $I_n = 30$  mA prostřednictvím zástrčky nebo připojeno k napájení přímo

### 3.2. Podmienky pripojenia do plynovej siete

Miestnosti určené na inštaláciu plynových zariadení musia spĺňať požiadavky uvedené v platných tuzemských predpisoch. Ak zariadenie bude montované v inej krajine, počas inštalovania musia byť dodržané predpisy platné v danej krajine.

Lávový gril môže byť inštalovaný ako:

Zariadenia typu A: bez napojenia na odsávacie potrubie spalín; miestnosť musí byť vybavená ventilačným mechanizmom (ventilátory alebo digestory), ktoré sú schopné udržať vzduch v miestnosti v stave neohrozujúcom život, aby sa zabránilo koncentrácii škodlivých látok.

Zariadenia typu B2: povinná inštalácia pod digestormi s bezpečnostnými systémami blokujúcimi prevádzku zariadenia

V súlade s vyššie uvedenými vnútroštátnymi predpismi, takáto miestnosť musí mať:

Lava gril musí byť umiestnený v polohe, ktorá umožňuje ľahký prístup k nemu, mimo horľavých predmetov a stien.

- Kubatúra kuchynskej miestnosti by mala spĺňať súvislosť: výkon zariadenia (W) / (delené cez) kubatúra miestnosti (m<sup>3</sup>) < 175 W/m<sup>3</sup>.
- Zariadenia určené na spaľovanie plynu propán - bután nemôžu byť inštalované pod úrovňou pôdy (napr. sklep) a v miestnosti sa nesmú nachádzať viac ako 11 kg bomby s propánom - butánom.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vzdialenosti aspoň 1,5 m od zariadení vyžarujúcich teplo (radiátory, pece atď.) s vylúčením sady so skriňami na plynové bomby.

**Pozor!** Ak je lávový gril napájaný z plynovej fľaše, komora, v ktorej sa fritéza nachádza musí byť oddelená od tela fritézy a vybavená príslušnými otvormi s cieľom zabezpečiť prietok vzduchu okolo lávového grilu. Komora musí byť naprojektovaná tak, aby sa do nej zmestil len jeden valec s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné zaťaženie zariadenia (súčet celkovej záťaže horáka) nesmie presiahnuť 12 kW

- Plynová bomba a nesmie umiestňovať v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobia iskrenie.
- Plynové bomby je potrebné umiestňovať vo vertikálnej polohe a zabezpečiť pred údermi, prevrátením, náhodným premiestnením.
- Teplota miestnosti, v ktorých sú inštalované plynové bomby nemôže prekročiť 35<sup>0</sup>C.

**Lava gril môže byť pripojený k plynovej inštalácii alebo plynovej fľaši výhradne osobou oprávnenou na vykonávanie inštalčných prác. Prispôsobenie lava grilu na iný druh plynu by mal vykonať autorizovaný inštalatér.**

Lava gril na plyn by mal byť pripojený k flexibilnej rúre (rúra do plynu propán-bután s bezpečnostnou značkou B) pomocou bezšvíkovej ocelevej rúry s dĺžkou najmenej 50 cm. Hadica by mala byť na oboch koncoch zabezpečená pred zošmyknutím pomocou svoriek. Dĺžka hadice nesmie byť menšia ako 1,2 m a väčšia ako 1,5 m. Bomba s plnom propán-bután (B/P) musí byť vybavená redukciou tlaku plynu na 3,7 kPa. Lava gril na zemný plyn (E) by mal byť pevne pripojený k plynovému rozvodom vo vnútri budovy alebo pomocou pružných kovových rúr s aktuálnou bezpečnostnou značkou. Je nutné použiť obojstrannú spojku a bezšvovú rúrkou 1/2". Lava gril má spojovaciu koncovku so závitom R 1/2".

Pri prvej inštalácii zariadenia a po každej zmene paliva (iný druh plynu) je nutné skontrolovať prevádzkový tlak pomocou tlakomeru. Kohútik pre riadenie tlaku sa nachádza na napájacom kábli pred ventilom. Po odstránení krytu z kohútika a pripojení tlakomeru prostredníctvom ohybného kábla je potrebné zmerať tlak pri zapnutom prístroji, hodnota tlaku musí byť v rozsahu od minima do maxima, v závislosti od typu plynu

#### 4. ÚDAJE LAVA GRIL 800

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon				Zredukovaný výkon			Zapalovač				Spotreba		
	Tlak privádzaného plynu [mbar]	[kW]	Ø hlavnej trysky [I/100 mm]	Kód hlavnej trysky	Vzdialenosť H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčky) [I/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø priemer trysky ovládača [I/100mm]	Kód trysky ovládača	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m <sup>3</sup> /h]
G20	20	13,00	190 x 2	C010900	13 x 2	5,80	90 x 2 adj *	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastaviť	G20	1,376
G20	25	13,00	180 x 2	C010901	13 x 2	5,80	90 x 2 adj **	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastaviť	G20	1,376
G27	20	13,00	215 x 2	C010902	12 x 2	5,80	90 x 2 adj ****	C010920	< 0,25	41 x 2	C000400	nastaviť	G27	1,678
G30/ G31	28- 30/37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	nastaviť	I.025	G30
G30/ G31	37	13,00	120 x 2	C010904	14 x 2	5,80	85 x 2 ****	C010919	< 0,25	25 x 2	C000386	nastaviť	I.025	G30
G30/ G31	50	13,00	110 x 2	C010905	14 x 2	5,80	80 x 2 ****	C010918	< 0,25	25 x 2	C000386	nastaviť	I.025	G30
G31	37	13,00	130 x 2	C010903	14 x 2	5,80	90 x 2 ****	C010920	< 0,25	25 x 2	C000386	nastaviť	I.010	G31

Poznámka 1: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odskrutkujte 0,65 otáčky okolo 235 stupňov.

Poznámka 2: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odskrutkujte 1/2 otáčky okolo 180 stupňov.

Poznámka 3: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odskrutkujte 1 otáčku okolo 360 stupňov.

Poznámka 4: \*\*\*\* reg = by-pass zaskrutkujte na doraz

**Tabuľka 4.1**

Lava gril prispôsobený je pre napájanie nasledujúcimi plynovými palivami:

Štát	Plyn	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]	Nominálny tlak [mbar]
PL	G20	20	17	25
	G30	37	25	45
	G31	37	25	45
	G27	20	16	23
FR-BE	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
	G20/G25	20/25	17/20	25/30
DE	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
	G20	20	17	25
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ- SK-SI-LT-LV-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20	17	25
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
NL-CY-MT	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35
AT-CH	G20	20	17	25
	G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
HU	G20	25	18	33
	G30/G31	28-30/28-30	25/25	35/35

**Tabuľka 4.2**

Lava gril prispôsobený je pre napájanie nasledujúcimi plynovými palivami (Poľsko):

2E	-rodina 2 skupina E	(20mbar) – zemný plyn vysoko metánový (G20)
2Lw	-rodina 2 skupina LW	(20mbar) – zemný plyn s vysokým obsahom dusíka (G27)
3B/P	-rodina 3 skupina B/P	(37mbar) – plyn propán - bután (G30/G31)
3P	-rodina 3 skupina P	(37mbar) – plyn propán (G31)

Tepelný výkon horákov lava grilu 800x700x250: 13kW (6,50+6,50kW)

Tepelný výkon horáka grilu 400x700x250: 6,5 kW

## ÚDAJE LAVA GRIL 400

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon				Zredukovaný výkon				Zapaľovač				Spotreba	
	[kW]	Ø hlavnej trysky [l/100 mm]	Kód hlavnej trysky	Vzdialenosť H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum poloha - otáčky) [l/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø priemer trysky ovládača [l/100mm]	Kód trysky ovládača	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]	Maximálna spotreba
Plyn	20	190 x l	C010900	13 x l	2,90	90 x l adj*	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	nastaviť	G20	1.376	
	25	180 x l	C010901	13 x l	2,90	90 x l adj**	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	nastaviť	G20	1.376	
	20	215 x l	C010902	12 x l	2,90	90 x l adj***	C010920	< 0,25	41 x l	C000400	nastaviť	G27	1.678	
G30/ G31	28-30/37	130 x l	C010903	14 x l	2,90	90 x l ****	C010920	< 0,25	25 x l	C000386	nastaviť	I.025	G30	
	37	120 x l	C010904	14 x l	2,90	85 x l *****	C010919	< 0,25	25 x l	C000386	nastaviť	I.025	G30	
G30/ G31	50	110 x l	C010905	14 x l	2,90	80 x l ****	C010918	< 0,25	25 x l	C000386	nastaviť	I.025	G30	
	37	130 x l	C010903	14 x l	2,90	90 x l ****	C010920	< 0,25	25 x l	C000386	nastaviť	I.010	G31	

Poznámka 1: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odkrutkujte 0,65 otáčky okolo 235 stupňov.

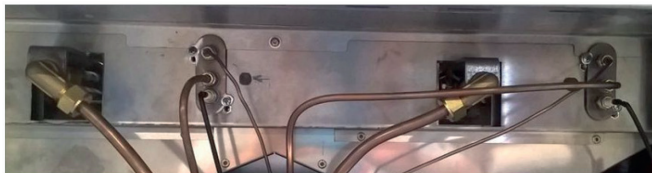
Poznámka 2: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odkrutkujte 1/2 otáčky okolo 180 stupňov.

Poznámka 3: \* reg = by-pass ø90 zaskrutkujte na doraz a odkrutkujte 1 otáčku okolo 360 stupňov.

Poznámka 4: \*\*\*\*\* reg = by-pass zaskrutkujte na doraz

## Tabuľka 4.5

## 5. PRISPÔBOBENIE GRILU NA INÝ DRUH PLYNU:



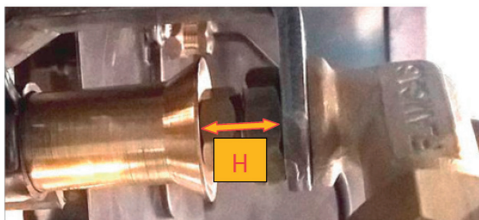
### Poloha prvkov

1. Odstráňte predný panel, odskrutkujte skrutky. Odskrutkujte dýzu z kolienka. Vymeňte dýzu v súlade s tabuľkou 4.1 alebo 4.5 s použitím vhodného priemeru pre každý plyn.



### Dýza horáka

2. Nastavte polohu „H” púzdra miešača podľa tabuľky 4.1 alebo 4.5, utiahnite zaistovaciu skrutku

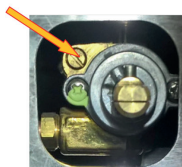


### Poloha nastavovacieho púzdra/miešača

3. Regulácia úsporného plameňa na hlavným horáku prostredníctvom by-pass:
  - a. Odstráňte gombík ventilu na hlavným paneli
  - b. Odskrutkujte by-pass a naskrutkujte nový podľa tabuľky 4.1 alebo 4.5

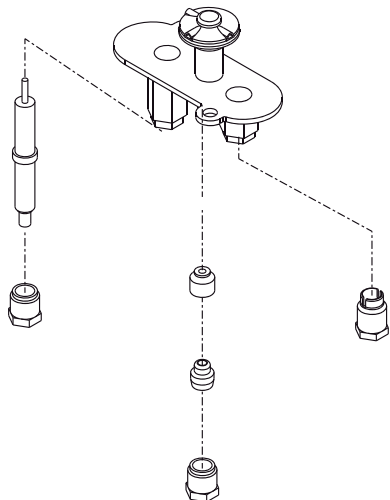


### By-pass



### Poloha by-passu vo ventilu

Zmeňte dýzu pilota odskrutkovaním rúrky  $\varnothing$  6mm od pilota (pozor - okrem dýzy je tam tiež púzdro). Vymeňte dýzu v súlade s tabuľkou 4.1 alebo 4.5.



**Pilot plameňa**

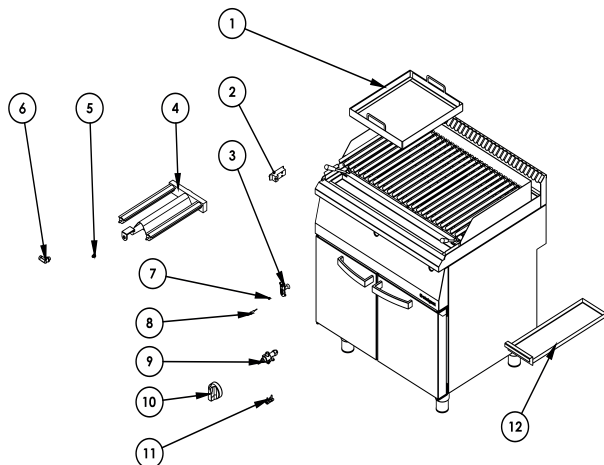


**Tryska ovládača**

**Po zmene na iný typ plynu je nutné si pamätať na:**

- Pripravte a pripevnite nový štítok na vaše zariadenie, aby bolo jasné, v akom stave je zariadenie po modifikácii.
- Podložky odolné voči vysokej teplote červenej farby - sú upravené predpismi (vzduchové rukávy, skrutky typu by-pass).
- Skontrolujte tesnosť plynovej inštalácie (najmä v blízkosti spojení).
- Skontrolujte správne fungovanie horákov, farbu a stabilitu plameňa

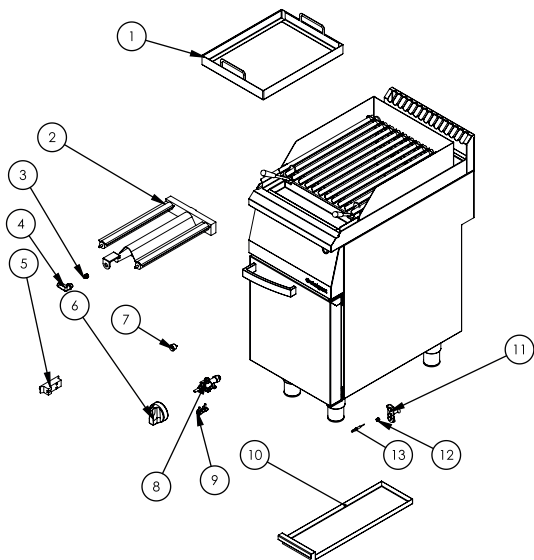
**6. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV PRE 9733010, 9733030, 9733110, 9733130**



PČ.	Názov dielu
1	Kontajner na lávový kameň
2	Generátor
3	Ovládač
4	Horák
5	Tryska hlavného horáka
6	Kolienko
7	Tryska ovládača
8	Elektróda
9	Ventil
10	Ventilová spona
11	Šuplík
12	Rošt na ryby
12	Rošt na mäso

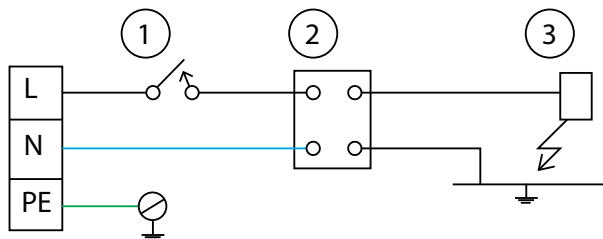


## 7. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV PRE 9732010, 9732030, 9732110, 9732130



PC.	Názov dielu
1	Kontajner na lávový kameň
2	Horák
3	Dýza
4	Kolienko
5	Generátor
6	Otočný gombík
7	Spínač
8	Ventil
9	Ventilová spona
10	Šuplík
11	Ovládač
12	Tryska ovládača
13	Elektróda
14	Rošt na mäso
14	Rošt na ryby

## 8. ELEKTRICKÁ SCHÉMA



1. Tlačidlo
2. Regulátor generátora iskry
3. Elektróda

## 9. RIEŠENIE PROBLÉMOV

<b>Ovládač hlavného horáka nefunguje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tlak plynu je príliš nízky</li> <li>• Tryska ovládača je zapchatá.</li> <li>• Plynový ventil je poškodený.</li> <li>• Poškodená elektróda</li> </ul>
<b>Plameň ovládača sa neudrzuje</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poškodená termo para alebo nedostatočne ohrievaná plameňom ovládača.</li> </ul>
<b>Hlavný horák nefunguje.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tlak plynu je príliš nízky</li> <li>• Tryska hlavného horáka je zapchatá.</li> <li>• Plynový ventil je poškodený</li> </ul>
<b>Žltý plameň hlavného horáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nesprávne množstvo vzduchu dodávaného do hlavného horáka - nevyhnutná regulácia objímky pri tryske hlavného horáka</li> <li>• Znečistený hlavný horák - otvory</li> </ul>
<b>Nedostatok iskry na ovládači</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti</li> <li>• Skontrolujte pripojenia káblov</li> <li>• Poškodená elektróda</li> </ul>

<b>Rukoväte plynových ventilov sú blokované</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plynové ventily je potrebné premazať.</li><li>• Plynové ventily sú poškodené</li></ul>
---	--



## 10. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné prvky lava grilu je možné vymeniť po odstránení panela, roštu ako aj kontajneru na lávový kameň. Všetky činnosti musí vykonávať kvalifikovaný technický personál. Pred začatím prác zatvorte prívod plynu k zariadeniu a odpojte napájací zdroj. Počkajte až zariadenie vychladne.

### a. Plynový ventil

- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 10 mm od hlavného horáka, kľúč 17
- odskrutkujte medenú rúrku s priemerom 6mm od ovládača horáka, kľúč 9
- odskrutkujte bezpečnostnú termo paru, kľúč 10
- odskrutkujte plynový ventil od potrubia
- priskrutkujte nový ventil, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### b. Bezpečnostná termo para

- odskrutkujte termo paru z termostatického ventilu, kľúč 10
- odskrutkujte pilot od výstuže komory horáka
- odskrutkujte termo paru z ovládača
- vymeňte termo paru, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### c. Elektróda

- odstráňte kábel vysokého napätia z elektródy
- odskrutkujte pilot od výstuže komory horáka
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### d. Gombík zapalovania

- odpojte elektrické káble od gombíka zapalovania
- vytiahnite prepínač z predného panela
- vymeňte gombík, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### e. Generátor iskry

- otvorte skrinku, v ktorej sa nachádza generátor - odkrúťte vrchnák
- odpojte generátor od elektrických káblov
- vymeňte generátor, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

### f. Hlavný horák

- odstráňte rošt a kontajner na lávový kameň
- odskrutkujte predný panel
- odskrutkujte horák (v komore)
- odkrúťte kolienko upevňujúce trysku hlavného horáku
- vymeňte horák, ostatné činnosti vykonajte v opačnom poradí

**UPOZORNENIE! Po výmene prvkov plynovej inštalácie je potrebné vykonať kontrolu tesnosti systému pomocou senzoru plynu.**



# stalgast

ekspert gastronomiczny

**Stalgast Radom Sp. z o.o.**

**Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa**

**tel.: 22 517 15 75      fax: 22 517 15 77**

**www.stalgast.com      email: stalgast@stalgast.com**

• DE •

Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 9898066-1  
stalgast@stalgast.de  
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77  
export@stalgast.com  
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55  
export@stalgast.com  
www.stalgast.eu