

**MANUALE
DI USO
E
MANUTENZIONE**

ITALIANO 5
ENGLISH 13

Art. 2100

IGF
italstampi
**MACCHINE
ALIMENTARI**

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE MANUAL for USE and MAINTENANCE

Art. 2100

GRIGLIA A PIETRA LAVICA

"VULCAN BRACE"

LAVA ROCK GRILL

"VULCAN BRACE"

Modelli:	2100/R1P	<input type="checkbox"/>	2100/R2P	<input type="checkbox"/>	2100/R3P	<input type="checkbox"/>
<i>Models</i>	2100/R1B	<input type="checkbox"/>	2100/R2B	<input type="checkbox"/>	2100/R3B	<input type="checkbox"/>
	2100/R1M	<input type="checkbox"/>	2100/R2M	<input type="checkbox"/>	2100/R3M	<input type="checkbox"/>

Costruttore • Manufacturer

I.G.F. Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.

Sede Legale • Registered Office

Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)

Uffici e Stabilimento • Offices & Factory

Via LEONTINA — 61010 PIETRACUTA DI SAN LEO (PS)

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
AI SENSI DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE
DECLARATION OF CONFORMITY
IN ACCORDANCE WITH THE 90/396/EEC

Costruttore • Manufacturer **IGF Italstampi di Fabbri Giancarlo & C. S.n.c.**
 Sede Legale • Registered Office **Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (RN)**
 Uffici e Stabilimento • Offices & Factory **via Leontina - 61010 PIETRACUTA di S. LEO (PS)**

DICHIARA che il prodotto di nuova fabbricazione, descritto in appresso:
DECLARES that the product is newly manufactured, described below:

Prodotto • Product **ART. 2100**
 Modello • Model _____
 Anno • Year of Manufacturing _____
 Matricola • Serial number _____

CONFORME, per quanto ad esso applicabile, ai requisiti minimi di sicurezza ed alle disposizioni:
CONFORMS, as far as it is necessary, to the minimum safety requirements and to the provisions:

Direttiva CEE EEC Directive	Riferimenti CEE EEC References
Direttiva Apparecchi a gas e successive modificazioni	90/396/CEE
Directive on gas appliances and further updated versions.	

CONFORME all'esame CE di tipo:
CONFORMS to EC Test type:

Organismo Notificato Competent Body	Notifica numero Notification number	Attestato numero Certificate number
GASTEC	0063	E 4926

DICHIARA, inoltre, **che nella zona superiore del prodotto** deve essere **predisposto, incorporato e reso funzionante un sistema di aspirazione dei fumi** e che le istruzioni per il Montaggio, l'Utilizzo e la Manutenzione sono riportate nell'apposito manuale fornito con il prodotto stesso.
FURTHERMORE, declares, that the product does not include any other Apparatus and that the instructions for the Installation, Use and Maintenance of the product are contained in the manual handed over with the product.

Pietracuta di San Leo ____ / ____ / ____

Fabbri Giancarlo
 (il legale rappresentante)
 (Legal Representative)

I.G.F. Italstampi
 di Fabbri Giancarlo & C. snc
 Stabilimento e Amministrazione: Via Leontina - Loc. Pianacci
 Tel. 0541/922456 - Fax 0541/923596
 61010 - PIETRACUTA di S. LEO (Ps) Ita
 Sede Legale: Via Casale, 362 - 47827 Villa Verucchio (Rn)

ART. 2100

2100/R1P



2100/R1B



2100/R1M



2100/R2P



2100/R2B



2100/R2M



2100/R3P



2100/R3B



2100/R3M



TARGA DI IDENTIFICAZIONE • IDENTIFICATION PLATE

La targa di identificazione è posta sull'imballo e deve essere conservata. Quella a lato è una copia non valida.

The identification plate is on the packing and must be preserved. The other one beside is a copy not valid.

CE	
MODELLO	<input type="text"/>
MATRICOLA	<input type="text"/>
ANNO COSTRUZIONE	<input type="text"/>
V <input type="text"/>	Kw <input type="text"/>
Hz <input type="text"/>	A <input type="text"/>
○ Fasi <input type="text"/>	Kg <input type="text"/>

MANUALE d'USO e MANUTENZIONE

GRIGLIA A PIETRA LAVICA "VULCAN BRACE"

ART. 2100

GARANZIA

Tutte le parti componenti le apparecchiature, escluse le parti elettriche, godono di una garanzia di 12 mesi, sempre che i difetti siano dovuti alla costruzione. La spedizione dei pezzi in oggetto avverrà in porto assegnato. I pezzi sostituiti in garanzia saranno comunque fatturati; al ricevimento dei pezzi (rispediti in porto franco), di cui è stata richiesta la sostituzione, si provvederà con nota di credito. La garanzia non contempla la sostituzione dell'apparecchiatura. La garanzia non contempla le spese di manodopera per la sostituzione dei ricambi e qualsiasi altra spesa accessoria.

SPEDIZIONI

La merce viaggia a rischio e pericolo del Cliente. Eventuali contestazioni sullo stato difettoso del materiale dovranno essere evidenziate al trasportatore al momento dell'accettazione della merce. Vi preghiamo di tenere nella dovuta considerazione quanto oggetto della responsabilità del vettore e della inderogabilità della evidenziazione di eventuali danni al momento dell'accettazione della merce. Sottolineiamo che la nostra Ditta non risponde di danni non evidenziati al vettore al momento del ritiro della merce, anche se la stessa è stata inoltrata in porto franco con addebito in fattura.

FORO COMPETENTE

Il foro competente è il Tribunale di Rimini

PRINCIPI DI SICUREZZA

IL PRESENTE MANUALE D'USO, INTENDE FORNIRE GLI ELEMENTI TECNICI NECESSARI PER INSTALLARE, UTILIZZARE, ESEGUIRE MANUTENZIONI ALLA APPARECCHIATURA, E PER SALVAGUARDARE LA SICUREZZA DELLE PERSONE E DELL'AMBIENTE

IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA FORNITURA DELLA APPARECCHIATURA, E DEVE ESSERE CONSERVATO IN LUOGO ACCESSIBILE E NOTO A TUTTI GLI OPERATORI, E DIFFUSO E RESO DISPONIBILE A TUTTO IL PERSONALE ADDETTO ALLA APPARECCHIATURA

CONSERVARE CON CURA IL PRESENTE MANUALE PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE

PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE LA APPARECCHIATURA, ED OGNIQUALVOLTA SI PRESENTI UN DUBBIO CIRCA IL SUO FUNZIONAMENTO, È FATTO OBBLIGO AD OGNI OPERATORE DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI DI USO

L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SECONDO LE ISTRUZIONI DEL COSTRUTTORE E DA PERSONALE SPECIALIZZATO E COMPETENTE

PER EVENTUALI RIPARAZIONI RIVOLGERSI ESCLUSIVAMENTE AD UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO DAL COSTRUTTORE, E RICHIEDERE L'UTILIZZO DI RICAMBI ORIGINALI

CONTATTARE LA DITTA COSTRUTTRICE OPPURE IL VOSTRO RIVENDITORE DI FIDUCIA, PER AVERE L'INDIRIZZO DEL TECNICO COMPETENTE AUTORIZZATO PIÙ VICINO ALLA VOSTRA SEDE

PRIMA DELLA EFFETTUAZIONE DI QUALUNQUE INTERVENTO DI MANUTENZIONE E DI PULIZIA LA APPARECCHIATURA DEVE ESSERE ISOLATA DALLA FONTE DI ENERGIA

IN FASE DI RICERCA O DI RIMOZIONE DI QUALSIASI CAUSA DI AVARIA O INCONVENIENTE INERENTE LA APPARECCHIATURA, ADOTTARE TUTTE LE PRECAUZIONI IDONEE A PREVENIRE QUALSIASI DANNO ALLE PERSONE O ALLE COSE

AL TERMINE DI QUALSIASI INTERVENTO CHE COMPORTI LA RIMOZIONE O LA NEUTRALIZZAZIONE DI QUALUNQUE COMPONENTE CORRELATO ALLA SICUREZZA, PROVVEDERE AL LORO RIPRISTINO ACCERTANDOSI DEL CORRETTO POSIZIONAMENTO E DELLA LORO EFFICACIA.

È ASSOLUTAMENTE PROIBITO NEUTRALIZZARE, RIMUOVERE, MODIFICARE O RENDERE COMUNQUE INEFFICIENTI QUALSIASI DISPOSITIVO DI SICUREZZA, PROTEZIONE O CONTROLLO DELLA APPARECCHIATURA, OVUNQUE DISLOCATO: TUTTI I DISPOSITIVI DI PROTEZIONE E DI SICUREZZA DEVONO ESSERE MANTENUTI IN PERFETTA CONDIZIONE E COSTANTE EFFICIENZA.

IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOPRA COMPROMETTE LA SICUREZZA DELL'OPERATORE

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE IN QUALUNQUE MOMENTO, SENZA ALCUN PREAVVISO, IL CONTENUTO DEL PRESENTE MANUALE D'USO E MANUTEZIONE

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

La Griglia a pietra lavica è costituita da bruciatori a gas, alimentabili sia con gas propano liquido (GPL), sia con gas metano, per la cottura di cibi.

La Griglia a pietra lavica è progettata in accordo alle direttive Europee, ed è costruita per salvaguardare l'utilizzatore dai rischi connessi con il suo uso.

CONDIZIONI AMBIENTALI

IMBALLO	Non gettare nella spazzatura eventuali parti di imballo, ma selezionarle a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltirli in accordo alla normativa vigente locale e nazionale
SMALTIMENTO	Operare in accordo alle normative vigenti.
FUORI SERVIZIO	Alla fine della vita della Griglia a pietra lavica, è necessario: <ul style="list-style-type: none">• Disattivare la Griglia, scollegandola dalla rete di alimentazione di gas e/o G.P.L.;• Smontare i componenti, selezionarli per tipo ed inviarli alla rottamazione o smaltirli in accordo alle normative vigenti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Le caratteristiche tecniche ed il consumo, in funzione del gas di alimentazione in situazione di potenza massima, sono riportate nelle tabelle di **ALL. 1**.

IMBALLO E PREPARAZIONE MACCHINA

La Griglia a pietra lavica è contenuto in un imballo di cartone.

Le dimensioni dell'imballo, ed il relativo peso lordo, in funzione dei modelli di Griglia a pietra lavica, sono riportate nelle tabelle di **ALL. 2**.

L'imballo è composto da:

- Corpo Griglia a pietra lavica, contenente la griglia di cottura a canali;
- Piedi di supporto del Corpo Griglia;
- Piano (Base) di collegamento tra i Piedi di supporto ed il Corpo Griglia;
- Confezione di ferramenta necessaria al montaggio dei Piedi di supporto Corpo Griglia e relative Basi;
- Sacchetti di Pietra Lavica (relativi al singolo modulo 40x50 centimetri);

Il contenuto dell'imballo, in funzione dei modelli di Griglia a pietra lavica, è riportato nella tabella e, graficamente, nella figura di **ALL. 2**.

Lo schema di montaggio della struttura di sostegno, quando presente, della Griglia a pietra lavica, è riportato nella figura di **ALL. 3**.

USO PREVISTO

Le Griglie a pietra lavica, descritte nel presente Manuale, sono destinati esclusivamente alla cottura dei cibi.

Ogni altro uso, come il riscaldamento di ambienti, è da considerarsi improprio e, quindi, pericoloso.



Il costruttore declina ogni responsabilità, per eventuali danni derivanti da usi impropri dell'Apparecchio.

MODALITÀ DI UTILIZZO PREVISTO

1) Funzioni previste e possibilità di impegno

Ciascun bruciatore, di cui è composto la Griglia a pietra lavica, funziona singolarmente, e può essere regolato per funzionare alla sua potenza massima, alla sua potenza minima, oppure ad una qualunque potenza intermedia.

In relazione alle differenti prestazioni ottenibili, sulla manopola e' presente un riferimento a forma di punto di colore bianco, simbolo **O**, e, sul supporto della manopola, sono presenti i simboli **0** (zero), **1** (uno), $\frac{1}{2}$ (un mezzo).

Quando questo riferimento è posto in corrispondenza di:

SIMBOLO	POTENZA CORRISPONDENTE
0 (zero)	Il bruciatore è spento
1 (uno)	Il bruciatore è alla potenza massima
$\frac{1}{2}$ (un mezzo)	Il bruciatore è alla potenza minima
tra 1 (uno) ed $\frac{1}{2}$ (un mezzo)	Il bruciatore è alla potenza intermedia

Le potenze viste, si ottengono facendo ruotare la manopola in senso antiorario, a partire dalla posizione di bruciatore spento, posizione contrassegnata dal simbolo **0** (zero).

Per spegnere il bruciatore occorre, invece, ruotare la manopola in senso orario fino al suo arresto, in corrispondenza del simbolo **0** (zero).

La figura di **ALL. 4**, riporta lo schema e la disposizione della simbologia presente sulla manopola del singolo bruciatore, per ognuna delle posizioni di lavoro indicate.

2) Accensione piezomeccanica

Ciascun bruciatore, di cui è composta la Griglia a pietra lavica, è dotato di un dispositivo di accensione.

Questo dispositivo entra in funzione esercitando, più volte, una leggera pressione sul pulsante, identificato dal simbolo **O**, posto a fianco della manopola di regolazione.

Per accendere il bruciatore prescelto bisogna, quindi, premere il pulsante posto vicino alla manopola, e, contemporaneamente, ruotare in senso antiorario la manopola fino alla posizione di massima potenza, contrassegnata dal sim-

bolo **1** (uno), continuando a premere il pulsante posto vicino alla manopola fino alla avvenuta accensione.

La figura di **ALL. 5**, riporta lo schema e la disposizione della simbologia presente sul pulsante di accensione del singolo bruciatore, in cui la manopola di regolazione è identificata dal richiamo "**A**" ed il pulsante di accensione è identificato dal richiamo "**B**".

3) Dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas

Ciascun bruciatore, di cui è composta la Griglia a pietra lavica, è dotato di un dispositivo di sicurezza costituito dalla termocoppia.

Quindi, dopo l'accensione del bruciatore (vedere sezione Modalità di Utilizzo previsto punto 2, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 (sei) secondi, in modo da consentire il passaggio del gas affinché si scaldi la termocoppia di sicurezza.

4) Utilizzo della Griglia a pietra lavica

Per ottenere una buona cottura senza arrecare danni alla Griglia a pietra lavica, è necessario accendere i bruciatori desiderati seguendo quanto esposto nella sezione Modalità di Utilizzo previsto punti 1, 2, 3, descritti in precedenza. Ad accensione avvenuta, portare la manopola in corrispondenza della posizione di massima potenza, contraddistinta dal simbolo **1** (uno), e mantenere tale posizione per un tempo non superiore a 6 (sei) minuti.

Quindi, portare la manopola in corrispondenza della posizione di minima potenza, contraddistinta dal simbolo $\frac{1}{2}$ (un mezzo), e mantenere tale posizione per altri 6 (sei) minuti.

A questo punto si avranno le giuste calorie, e si potrà iniziare la cottura.

Durante il periodo di cottura la manopola dovrà restare sempre posizionata in corrispondenza della posizione di minima potenza, contraddistinta dal simbolo $\frac{1}{2}$ (un mezzo).

A fine cottura, riportare la manopola in corrispondenza della posizione di bruciatore spento contrassegnata dal simbolo **0** (zero) e chiudere sempre il rubinetto della rete di alimentazione gas o della bombola.

INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO



L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali e cose. La non osservanza della procedura di installazione, può danneggiare l'Apparecchio. Il Costruttore declina ogni responsabilità, sia nei confronti dei danni arrecati all'Apparecchio che dei danni causati a persone animali e cose, qualora non sia rispettata ogni istruzione indicata. È severamente vietato eseguire lavori diversi da quelli descritti, o apportare delle modifiche senza previo accordo con il costruttore.

- 1) Una volta montata la Griglia a pietra lavica, prima di procedere alla sua installazione, assicurarsi che il tipo di gas di alimentazione sia conforme a quanto riportato nella targa di identificazione, posta sull'Apparecchio stesso.

- 2) Se il gas di alimentazione è Metano, collegare la Griglia a pietra lavica, alla rete di alimentazione gas, tramite un tubo di rame, oppure tramite un tubo flessibile in acciaio, avente il diametro interno non inferiore a 14 millimetri.



Assicurarsi che il tubo di collegamento sia di tipo omologato.

- 3) Se il gas di alimentazione, proveniente sia da bombola che da rete, è G.P.L., è necessario installare all'uscita della rete di alimentazione un riduttore di pressione, la cui pressione d'uscita sia la stessa della pressione della rete di alimentazione del gas metano della Nazione in cui è installato l'Apparecchio. Collegare la Griglia a pietra lavica, tramite un tubo di rame, oppure tramite un tubo flessibile in acciaio, avente il diametro interno non inferiore a 14 millimetri.

Le pressioni di lavoro, in Pascal, della rete di alimentazione gas, e, di conseguenza, dei rubinetti a cui si devono adeguare le pressioni di uscita dei riduttori, in funzione di alcuni mercati di destinazione della Griglia a pietra lavica, sono:

NAZIONE	Pressione di Rete / Rubinetti presenti sull'Apparecchio
ITALIA	0,30 Pascal
FRANCIA	0,29 Pascal
GERMANIA	0,50 Pascal



**Assicurarsi che il riduttore di pressione sia di tipo omologato.
Assicurarsi che il tubo di collegamento sia di tipo omologato.**

- 4) Inserire tra la rete del gas e l'Apparecchio un rubinetto di chiusura, avente le sezioni di ingresso ed del diametro interno non inferiore a 18 millimetri ($\frac{3}{4}$ " tre quarti di pollice), per isolare facilmente l'apparecchio dalla rete di alimentazione del gas in qualunque momento si presenti la necessità.



Assicurarsi che il rubinetto di chiusura sia di tipo omologato, e posizionare il rubinetto di chiusura a portata di mano.

- 5) Accertarsi che sia chiuso ciascun bruciatore: il riferimento a forma di punto di colore bianco, presente sulla relativa manopola, deve essere in corrispondenza al simbolo **0** (zero), posto sul frontale della Griglia a pietra lavica. La figura di **ALL. 4**, posizione 1, riporta lo schema della manopola nella posizione di bruciatore chiuso.
- 6) Terminato il collegamento, aprire il rubinetto posto tra l'Apparecchio e la rete di alimentazione del gas, ed accertarsi che non vi siano perdite nei punti di congiunzione del passaggio del gas. La figura di **ALL. 6**, riporta lo schema dei punti di congiunzione del passaggio del gas, da controllare. Per questa operazione usare unicamente la schiuma di sapone, spalmando con essa i raccordi di giunzione, ed osservando se esiste una emissione di bolle di gas.



È severamente vietato usare la fiamma per il controllo di fuoriuscite del gas.

7) Accertata l'assenza di perdite procedere come segue per ciascun bruciatore:

- Verificare che la distanza della candeledda dal bruciatore sia corretta. La figura di **ALL. 7**, riporta lo schema della disposizione delle candeleddette, e le modalità di regolazione.
- Effettuare la prova di accensione, seguendo le modalità riportate nella sezione Modalità di Utilizzo previsto punti 1, 2, 3.
- Ad accensione avvenuta, portare la manopola in corrispondenza della posizione di massima potenza, contraddistinta dal simbolo **1** (uno), e mantenere tale posizione per qualche minuto. Quindi, portare la manopola in corrispondenza della posizione di minima potenza, contraddistinta dal simbolo $\frac{1}{2}$ (un mezzo), per verificare che il bruciatore resti acceso. Se il Bruciatore non resta acceso significa che la termocoppia è posizionata troppo distante dalle fiamme del bruciatore stesso. La figura di **ALL. 7**, riporta la distanza ottimale della termocoppia, e le modalità di regolazione.

8) Posizionare la pietra lavica sulla griglia portalava, avendo cura di disporla in uno strato unico. La figura di **ALL. 8**, riporta lo schema di come stendere la pietra lavica.

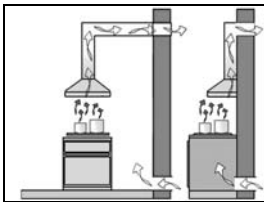


La pietra lavica in dotazione è sufficiente per la Vostra Griglia. Devono essere utilizzati no. 2 (due) sacchetti di pietra lavica per ogni modulo 40x50 centimetri. Non aggiungere altra pietra lavica a quella fornita in dotazione: quest'ultima potrebbe danneggiare l'apparecchio irreparabilmente e fornire una pessima cottura.

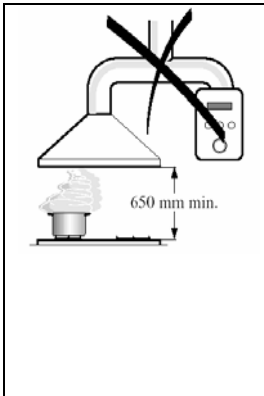
- 9) Sistemare la griglia di cottura a canali nella giusta posizione. La figura di **ALL. 9**, riporta lo schema di inserimento della griglia di cottura a canali.
- 10) Nel corso del funzionamento, per effetto dell'operazione di cottura, si determina una emissione di fumi che possono essere eventualmente asfissianti (in quanto si usano soltanto oli naturali e non minerali).

L'utilizzatore, durante il ciclo di funzionamento della GRIGLIA A PIETRA LAVICA e durante il periodo di permanenza dei prodotti alimentari sui piani di cottura, deve **predisporre e rendere funzionante un sistema di aspirazione dei fumi di dimensioni**, di prestazioni (velocità aria e portata) e posizionato secondo quanto sotto riportato.

L'impianto di aspirazione dell'utente, deve essere progettato, installato e mantenuto in tutto conforme alle prescrizioni applicabili delle regole di sicurezza.

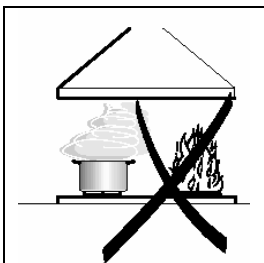


PRESE D'ARIA: La legge impiantistica (legge 46/90 italiana), richiede di garantire la corretta aerazione dei locali in cui sono in funzione apparecchiature a gas. Collegata all'esterno da una tubazione dedicata, la cappa aspirante garantisce il corretto ricambio d'aria.



ALLACCIAMENTO EVACUAZIONE ARIA:

- Impiegare solo curve a grande raggio. Un raggio ridotto diminuisce la potenza della cappa aspirante;
 - come condotta di sfiato utilizzare solamente tubi lisci oppure tubi di sfiato flessibile in materiale non infiammabile;
 - se lo sfiato deve essere convogliato all'aperto, si consiglia di installare un tubo telescopico a muro (canna fumaria);
 - se lo sfiato deve essere portato in un camino, il bocchettone di ingresso deve essere rivolto in direzione di flusso.
- Non collegare il condotto di scarico a condotti di scarico dei fumi prodotti da combustione (caldaie, caminetti, ecc.).**



PRECAUZIONI GENERALI:

- azionando il prodotto sopra a un piano di cottura a gas, provvedere a coprire i fuochi con le relative pentole o stoviglie;
- è vietata quindi la cottura alla fiamma, la griglia con fiamma libera etc...;
- rispettare le norme di sicurezza e prevenzione già utilizzate nei luoghi dove verrà impiegato il prodotto.

L'impianto di aspirazione deve pertanto essere **reso funzionante e mantenuto** in conformità alle seguenti prescrizioni tecniche:

- i. L'aspirazione deve essere sempre garantita efficiente durante il funzionamento della GRIGLIA A PIETRA LAVICA ed il periodo di permanenza dei prodotti alimentari sui piani di cottura;
- ii. L'aspirazione deve essere del tipo ed avere una intensità corrispondente alle specifiche sotto riportate;
- iii. le condotte dell'impianto di aspirazione, devono essere fatte passare negli spazi da Voi predisposti e devono essere adeguatamente protette.

IMPIANTO DI ASPIRAZIONE LOCALE O DI STABILIMENTO	
Posizionamento	La distanza minima di sicurezza tra il piano di cottura e la cappa deve essere di 650 mm.
Dimensioni	Corrispondenti all'ingombro di tutti i piani di cottura (cfr. allegati)
Condizioni di funzionamento	Velocità minima di trasporto dell'aria estratta, richiesta per l'aspirazione dei fumi: 28 m/s Portata minima dell'aria: 4300 m ³ /h
Condizioni in caso di emergenza	Velocità minima di trasporto dell'aria estratta, richiesta per l'aspirazione dei fumi: 28 m/s Portata minima dell'aria: 6600 m ³ /h

PULIZIA

Per una lunga durata della Griglia è indispensabile eseguire frequentemente una accurata pulizia generale, per rimuovere le eventuali incrostazioni presenti, utilizzando unicamente acqua calda e detersivo.

Procedere, inoltre, ad una frequente ed accurata pulizia delle parti terminali dei dispositivi di accensione istantanea piezomeccanica, utilizzando esclusivamente carta abrasiva di granularità media.

Per rimuovere le eventuali incrostazioni presenti, utilizzare unicamente acqua calda e detersivo.

Verificare, inoltre, che i fori di uscita del gas di congiunzione fiamma non siano ostruiti. Nel caso in cui gli stessi risultino ostruiti, utilizzare unicamente la spazzola in acciaio in dotazione all'Apparecchio.

La figura di **ALL. 10**, riporta lo schema dei punti da controllare per ogni singolo bruciatore, e le modalità di pulizia.



Prima di ogni operazione di pulizia, chiudere il rubinetto del gas.

MANUTENZIONE

La Griglia a pietra lavica necessita di manutenzioni programmate periodiche.

TEMPO	INTERVENTO
100 ORE	VERIFICARE LA TENUTA DEI RACCORDI DI COLLEGAMENTO CON L'IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS, UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE LA SCHIUMA DI SAPONE, NELLA MODALITÀ INDICATE ALLA SEZIONE <u>INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO</u> DEL PRESENTE MANUALE
100 ORE	VERIFICARE IL BUONO STATO DEI BRUCIATORI



Prima di ogni operazione di manutenzione, chiudere il rubinetto del gas.

In caso di malfunzionamento, interpellare il personale qualificato ed autorizzato.

SCHEMI

Le figure di **ALL. 11**, riportano lo schema ed i codici delle parti di ricambio originali, fornibili a richiesta dal Costruttore:

- la prima, per la Griglia articoli 2100/R1, 2100/R1B,2100/R3M.
- la seconda, per la Griglia articoli 2100/R2, 2100/R2B,2100/R2M.
- la terza, per la Griglia articoli 2100/R3, 2100/R3B,2100/R3M.

MANUAL for USE and MAINTENANCE

LAVA ROCK GRILL "VULCAN BRACE" ART. 2100

GUARANTEE

All equipment parts, except for the electric devices, are covered by a 12-month guarantee, provided that faults are due to manufacturing. The delivery of the above mentioned parts is to be paid by the receiver. An invoice will be issued for any replacement of parts covered by the manufacturer's guarantee; on receiving the equipment parts for which replacement was required (carriage-free goods), customers will be given a credit note. Replacement of the entire equipment is not covered by guarantee, nor are manufacturing costs necessary to replace parts or any other additional expenses.

SHIPMENT

Goods are shipped at Buyer's risk. Any complaint about the faulty condition of cargo must be made to the carrier immediately after delivery. Please check that goods were not damaged during shipment and if so inform the carrier immediately after delivery. We are not liable for damage which was not reported to the carrier shortly after receiving the shipment, even if it was forwarded free of charge and with invoice.

COMPETENT FORUM

The competent forum is Rimini Court

SAFETY CONDITIONS

THE PRESENT USER'S MANUAL IS MEANT TO PROVIDE THE USER WITH TECHNICAL INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE MACHINE IN ORDER TO SAFEGUARD THE USER AND THE ENVIRONMENT FROM ANY RISK.

THE PRESENT MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE AND MUST BE READILY AND EASILY ACCESSIBLE TO ALL MACHINE OPERATORS AND TO THE AUTHORIZED PERSONNEL.

KEEP THIS MANUAL FOR ANY FURTHER CONSULTATION.

BEFORE USING THE MACHINE AND IN CASE OF ANY DOUBT ON HOW TO OPERATE IT, THE OPERATOR MUST READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

THE INSTALLATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED AND SPECIALISED PERSONNEL ONLY AND IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTRUCTIONS.

CONTACT A SERVICE CENTRE AUTHORIZED BY THE MANUFACTURER FOR ANY REPAIR WORK AND REQUIRE THAT ONLY ORIGINAL REPLACEMENT PARTS BE USED.

CONSULT THE MANUFACTURER OR THE DEALER WHERE YOU PURCHASED THE MACHINE TO HAVE THE ADDRESS OF THE NEAREST AUTHORIZED TECHNICIAN AVAILABLE.

BEFORE ANY MAINTENANCE OR CLEANING OPERATION, DISCONNECT THE MACHINE FROM ITS POWER SOURCE (DETATCH THE MACHINE FROM THE ELECTRIC MAINS).

WHEN SEARCHING FOR OR REMOVING ANY CAUSE OF BREAKDOWN OR DAMAGE TO THE MACHINE, TAKE ALL NECESSARY PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO PEOPLE OR THINGS.

AT THE END OF ANY OPERATION INVOLVING THE REMOVAL OR NEUTRALIZATION OF SAFETY DEVICES (SAFETY BARRIERS, SENSORS, PROTECTION DEVICES, ETC.), RESTORE THEM AND CHECK ON THEIR CORRECT POSITION AND EFFECTIVENESS.

IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO NEUTRALIZE, REMOVE, MODIFY OR RUIN ANY OF THE MACHINE SAFETY, PROTECTION OR CONTROL DEVICES, REGARDLESS OF THEIR POSITION. ALL PROTECTION AND SAFETY DEVICES MUST BE MAINTAINED IN GOOD CONDITION AND CONSTANT EFFICIENCY.

THE NON COMPLIANCE WITH WHAT STATED ABOVE UNDERMINES THE SAFETY OF THE OPERATOR.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MODIFY THE CONTENT OF THE PRESENT USE AND MAINTENANCE MANUAL AT ANY TIME AND WITHOUT NOTICE

DESCRIPTION OF THE MACHINE

The lava rock grill is made of gas burners, either supplied by liquid propane gas (LPG) or by methane gas, and it is used for cooking food on.

The lava rock grill is designed in accordance with European directives and it has been built in order to safeguard the user from all risks related to its usage.

ENVIRONMENTAL CONDITIONS

PACKAGING	Do not throw away any packaging parts, but collect them according to types of materials (i.e. cardboard, wood, plastic, etc.) and dispose of them in accordance with local and national regulations.
WASTE DISPOSAL	Follow current regulations.
OUT OF ORDER	When the lava rock grill gets out of order it is necessary to: <ul style="list-style-type: none">• Disconnect the Grill, by detaching it from its supply of gas and/or LPG;• Dismantle all its pieces, sort out the different types of pieces and either send them to the waste disposal unit or treat them according to current regulations on waste disposal.

TECHNICAL FEATURES

Technical features and information about consumption of gas supply in a situation of maximum power are contained in **ATTACHMENT 1**.

PACKAGING AND INSTALLATION OF THE MACHINE

The lava rock grill is contained in a cardboard packaging.

The size and gross weight of packaging, depending on the various models of lava rock grill, are listed in the tables contained in **ATTACHMENT 2**.

The packaging includes:

- The lava rock grill body , containing the grooved grill for cooking;
- The feet supporting the grill body;
- Surface (Base) connecting the support feet to the grill body;
- Ironmongery necessary for assembling the feet supporting the grill body and their bases;
- Lava rock bags (for one module of 40x50 cm);

The entire content of packaging, depending on the various models of lava rock grill, is described in the table and illustrated in the figure of **ATTACHMENT 2**.

The steps to go through in order to assemble the supporting structure, if present, are described in the figure contained in **ATTACHMENT 3**.

INTENDED USE

The lava rock grills described in the present manual can only be used for cooking food.

Any other use, such as heating, is improper and consequently dangerous.



The manufacturer disclaims responsibility for any damage caused by improper use of the machine.

INSTRUCTIONS FOR USE

1) Intended functions and possible ways of using the machine.

Each burner in the lava rock grill works independently and can be adjusted to its maximum or minimum power, or to any intermediate power.

According to the type of work performed, a white dot, with the symbol **0**, is present on the knob, while the symbols **0** (zero), **1** (one), $\frac{1}{2}$ (a half) are placed on the knob support.

Each symbol corresponds to:

SYMBOL	EQUIVALENT POWER
0 (zero)	The burner is switched off
1 (one)	The burner has maximum power
$\frac{1}{2}$ (half)	The burner has minimum power
between 1 (one) and $\frac{1}{2}$ (half)	The burner has intermediate power

To control these powers it is sufficient to rotate the knob anticlockwise starting from the zero position, marked by the symbol **0** (zero).

To switch off the burner, the knob must be rotated clockwise until it gets to the symbol **0** (zero) and it stops.

In **ATTACHMENT 4**, the figures show the diagram and the symbols indicated on each burner's knob and the corresponding meanings for each position.

2) Piezomechanical ignition

Each burner of the lava rock grill has a switching device, a button marked by the symbol **0** and placed besides the control knob, which must be slightly pressed to turn on the burner.

To switch on the burner, therefore, it is necessary to push the button near the knob and rotate the knob anticlockwise up to the position of maximum power, symbol **1** (one), while keeping pressing the button placed near the knob until the burner is switched on.

In **ATTACHMENT 5**, the figures show the diagram and the symbols indicated on each burner's knob. The control knob is identified by the letter "**A**" and the switch button by the letter "**B**".

3) Safety device against gas leakage.

Each burner of the lava rock grill has a safety device consisting of a thermocouple.

Therefore, after the burner is switched on (see Instructions for use paragraph 2), it is necessary to keep pressing the knob for about 6 (six) seconds, in order to let the gas in and allow the safety thermocouple to warm up.

4) **How to use the lava rock grill**

In order to achieve good results without causing any damage to the lava rock grill, it is necessary to switch on the necessary burners following the Instructions for Use, paragraphs 1, 2 and 3. Once the burners are switched on, bring the knob to the position of maximum power, marked by the symbol 1 (one) and keep it in that position for not more than 6 (six) minutes.

Then bring the knob to the position of minimum power marked by the symbol ½ (a half) and keep it in that position for other 6 (six) minutes.

At this point the right temperature has been reached and it is possible to start the cooking.

During cooking, the knob must always rest in the position of minimum power marked by the symbol ½ (a half).

At the end of cooking, bring the knob back to the “off” position marked by the symbol 0 (zero) and always remember to close the gas tap or the cylinder tap.

INSTALLATION AND OPERATION



The installation must be performed by qualified technicians and always in compliance with the manufacturer’s instructions. A wrong installation may cause damage to people, animals and things. The non compliance with the installation procedure may lead to damage to the Equipment. The manufacturer disclaims responsibility for any damage caused to the Equipment or to people, animals and thing due to an installation procedure which was not carried out in accordance with the manufacturer’s instructions. It is strictly forbidden to use the machine to perform different functions from those described in the manual and to introduce any change to the machine without the approval of the manufacturer.

- 1) After the lava rock grill has been assembled and before its installation, ensure that the type of gas supply corresponds to the type indicated in the identification plate, placed in the machine.
- 2) If the machine is supplied by Methane, connect the lava rock grill to the gas supply by means of a copper pipe or a flexible steel pipe, with an internal diameter of not less than 14 mm.



Ensure that the connecting pipe is approved.

- 3) If the gas supplied, either by a gas main or by a gas cylinder, is L.P.G it is necessary to install a pressure reducer by the outlet of the gas supply, so that the gas outlet pressure corresponds to the pressure of the methane supply system of the Country where the Machine is installed.
Connect the lava rock grill to the gas supply by means of a copper pipe or a flexible steel pipe, with an internal diameter of not less than 14 mm.

When the machine is working, the pressures of the gas supply, measured in Pascal, and consequently the outlet pressures of gas taps, which are made equal by means of a pressure reducer, differ according to some of the Countries where the lava rock grill is sold. These pressures are indicated in the following table:

COUNTRY	Pressure of gas supply / taps present in the Machine
ITALY	0,30 Pascal
FRANCE	0,29 Pascal
GERMANY	0,50 Pascal



**Ensure that the pressure reducer is approved.
Ensure that the connecting pipe is approved.**

- 4) Insert a closing tap in between the gas main and the Machine, having an internal diameter of not less than 18 mm (¾" three quarters of inch) to insulate the Machine from the gas supply in case of need.



Ensure that the closing tap is approved and place it within easy reach.

- 5) Ensure that every burner is switched off. In order to do that, make sure that the white dot in the knob is in the position marked by the symbol **0** (zero) on the front part of the lava rock grill.
In **ATTACHMENT 4** the figure illustrates position 1, that is the position of the knob when the burner is switched off.
- 6) Having established the connection, open the tap in between the Machine and the gas main and make sure that there aren't any gas leakages in the joints.
In **ATTACHMENT 6** the figure illustrates the joints through which the gas is running, which need to be checked. Only use soap foam for the checking and spread it over the joints through which the gas is running and make sure that no gas bubbles are escaping from the joints.



It is strictly forbidden to use a flame to detect gas leakages.

- 7) If you detect any gas leakage, carry out the following operations for each burner:
- Check the distance between the spark plug and the burner and make sure it is the proper one.
In **ATTACHMENT 7** the figure illustrates the position of the spark plugs and the way to control them.
 - Follow the procedure to switch on the burners, as described in the Instructions for Use section, paragraphs 1, 2 and 3.
 - Once the burners are switched on, bring the knob to the position of maximum power, marked by the symbol **1** (one) and keep it in that position for a few minutes. Then bring the knob to the position of mini-

mum power, marked by the symbol $\frac{1}{2}$ (a half) and make sure that the burner is still switched on.

If the burner is not switched on any more, it means that the thermocouple is too distant from the flame produced by the burner itself.

In **ATTACHMENT 7** the figure shows the ideal distance of the thermocouple and the way to adjust it.

- 8) Place the lava rock on the grill trying to form one layer. In **ATTACHMENT 8** the figure shows how to place the lava rock neatly on the grill.



The lava rock supplied with the Machine is sufficient for your Grill. 2 (two) lava rock bags must be used for each 40x50 cm module. Do not make use of any other lava rock besides that already provided, since this could cause irreversible damage to your machine and lead to a very poor quality cooking.

- 9) Place the grooved grill in the right position.
In **ATTACHMENT 9** the figure shows how to put the grill in place.

CLEANING

For a longer-lasting Grill, it is essential to clean it frequently and accurately, in order to remove any possible encrustation, use hot water and detergent only.

Moreover, it is important to clean frequently and carefully all final parts of instantaneous piezomechanical ignition devices, by rubbing them with emery paper of medium graininess.

To remove any possible encrustation, use hot water and detergent only. Moreover, make sure that the gas outlets where the flame is produced are not obstructed. In case they are blocked, use the steel brush provided together with the Machine.

In **ATTACHMENT 10** the figure shows the parts that must be checked for each burner and how to do the cleaning.



Before doing any cleaning, close the gas tap.

MAINTENANCE

The lava rock grill needs regular maintenance.

TIME	MAINTENANCE WORK
100 HOURS	CHECK THE JOINTS BETWEEN THE MACHINE AND THE GAS MAINS AND MAKE SURE THAT THERE AREN'T ANY GAS LEAKAGES. USE SOAP FOAM ONLY AND FOLLOW THE INSTRUCTIONS INDICATED IN THE <u>INSTALLATION AND OPERATION</u> SECTION OF THIS MANUAL.
100 HOURS	CHECK BURNERS AND MAKE SURE THAT THEY ARE IN GOOD CONDITION.



Before any maintenance work, close the gas tap.

In case of malfunction, ask specialised and authorised technicians.

DIAGRAMS

In **ATTACHMENT 11** the original replacement parts and their codes are showed, which the manufacturer will provide upon request.

- The first one for the Grill, items 2100/R1, 2100/R1B, 2100/R1M.
- The second one for the Grill, items 2100/R2, 2100/R2B, 2100/R2M.
- The third one for the Grill, items 2100/R3, 2100/R3B, 2100/R3M.

ALLEGATI
ANNEX

ALL. 1

ART. 2100		R1P	R1B	R1M	R2P	R2B	R2M	R3P	R3B	R3M
ALTEZZA HEIGHT	MM	850	370	850	850	370	850	850	370	850
LARGHEZZA WIDTH	MM	480	480	480	890	890	890	1.300	1.300	1.300
PROFONDITÀ DEPTH	MM	650	650	650	650	650	650	650	650	650
PESO NETTO NET WEIGHT	KG	48,5	42,5	58,5	82	74	98	128	118	159
PIANO COTTURA COOKING TOP	MM	40x50	40x50	40X50	80X50	80X50	80X50	120X50	120X50	120X50
MODULI MODULES	NO	1	1	1	2	2	2	3	3	3
BRUCIATORI BURNER	NO	2	2	2	4	4	4	6	6	6

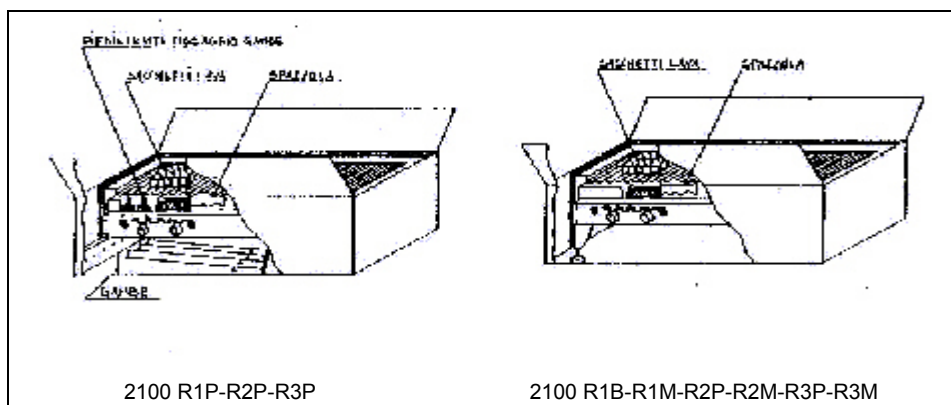
METANO • METHANE	R1P	R1B	R1M	R2P	R2B	R2M	R3P	R3B	R3M
KILOCALO- RIE/ORA KILOCALO- RIES/HOUR	9.700	9.700	9.700	19.400	19.400	19.400	29.100	29.100	29.100
KILOWATT/ORA KILOWATT/HOUR	11,26	11,26	11,26	22,52	22,52	22,52	33,78	33,78	33,78
LITRI/ORA LITRES/HOUR	1.120	1.120	1.120	2.240	2.240	2.240	3.360	3.360	3.360

G.P.L. • L.P.G	R1P	R1B	R1M	R2P	R2B	R2M	R3P	R3B	R3M
KILOCALORIE/ORA KILOCALO- RIES/HOUR	9.700	9.700	9700	19.400	19.400	19.400	29.100	29.100	29.100
KILOWATT/ORA KILOWATT/HOUR	11,26	11,26	11,26	22,52	22,52	22,52	33,78	33,78	33,78
LITRI/ORA LITRES/HOUR	380	380	380	760	760	760	1.140	1.140	1.140
GRAMMI/ORA GRAMMS/HOUR	800	800	800	1600	1600	1600	2.400	2.400	2.400

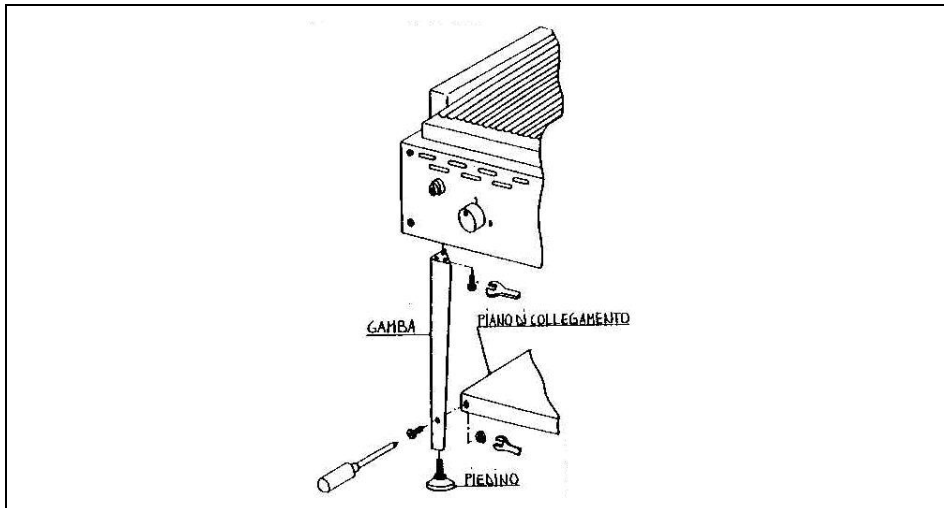
ALL. 2

ART. 2100		R1P	R1B	R1M	R2P	R2B	R2M	R3P	R3B	R3M
IMBALLI PACKAGING	NO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ALTEZZA HEIGHT	MM	510	510	900	510	510	900	510	510	900
LARGHEZZA WIDTH	MM	560	560	560	940	940	940	1350	1350	1350
PROFONDITÀ DEPTH	MM	710	710	710	710	710	710	710	710	710
PESO LORDO GROSS WEIGHT	KG	55	49	65	92	84	108	141	131	172

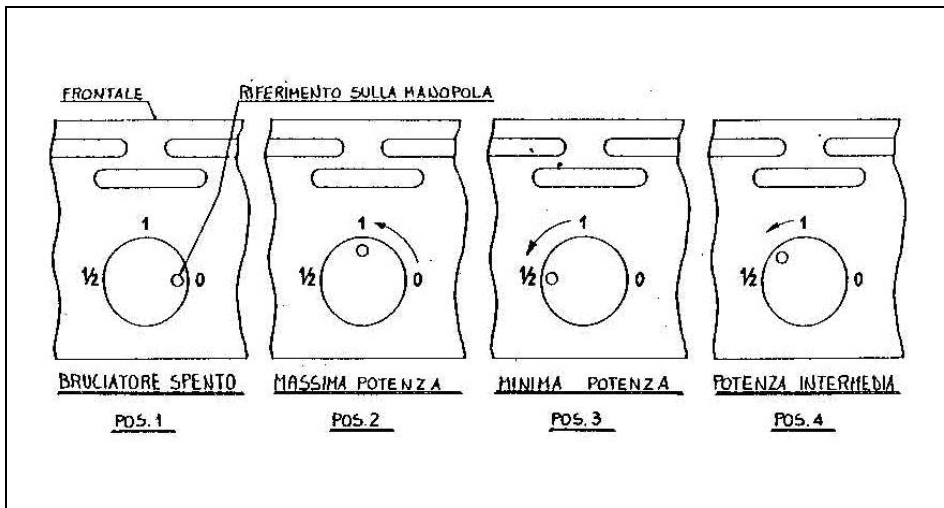
ART. 2100		R1P	R1B	R1M	R2P	R2B	R2M	R3P	R3B	R3M
CORPO GRIGLIA GRILL CASING	NO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PIEDI SUPPORTO CORPO CASING SUPPORT LEGS	NO	4	//	//	4	//	//	4	//	//
PIANO COLLEGAM. PIEDI LEGS CONECTING PLANE	NO	1	//	//	1	//	//	1	//	//
KIT FERRAMENTA FITTINGS KIT	NO	1	1	1	1	1	1	1	1	1
SACCHETTI PIETRA LAVICA (PER MODULO) LAVIC STONE BAGS (EACH MODULE)	NO	2	2	2	2	2	2	2	2	2



ALL. 3



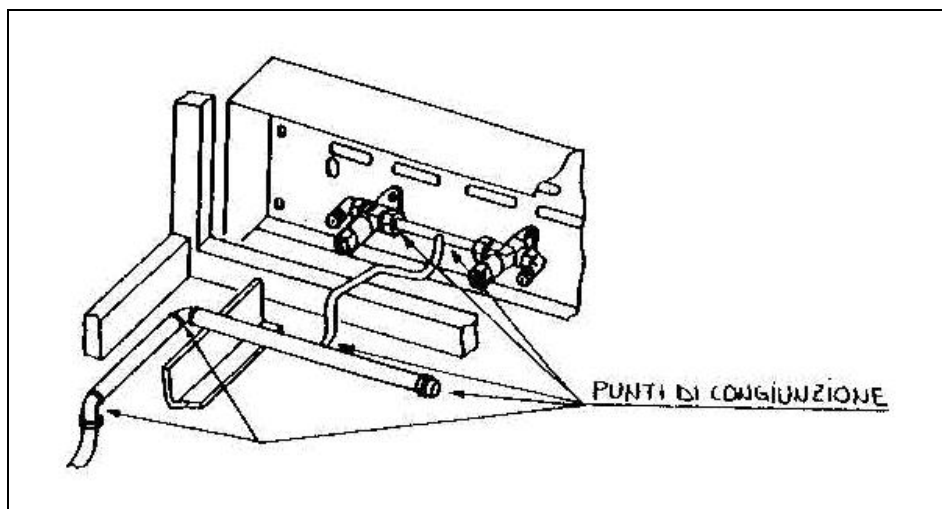
ALL. 4



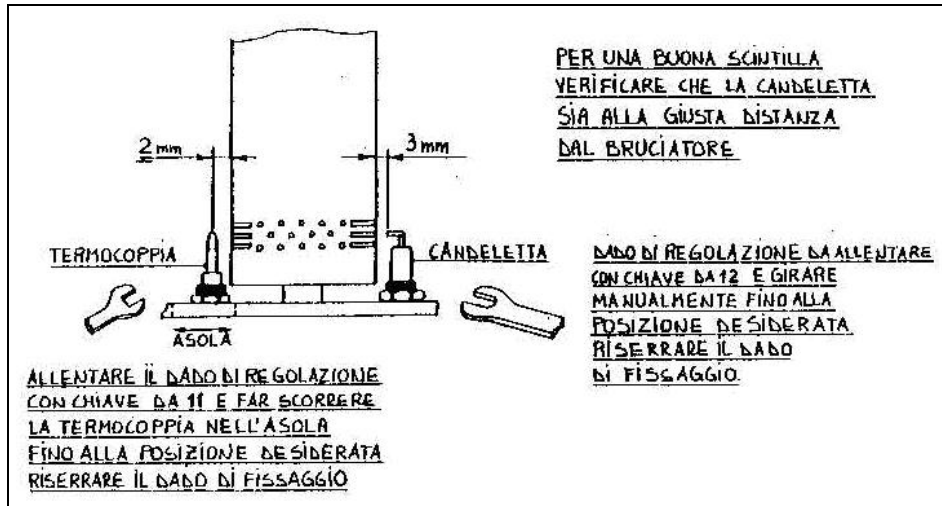
ALL. 5



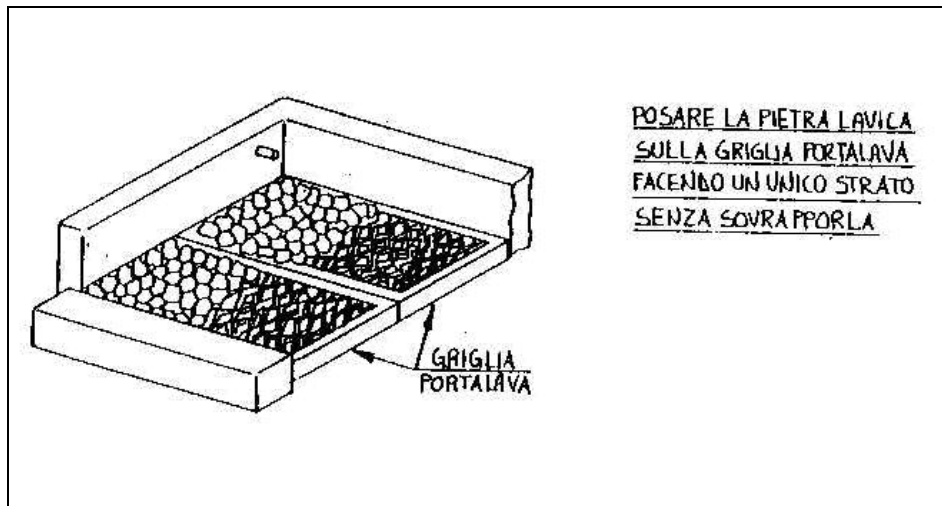
ALL. 6



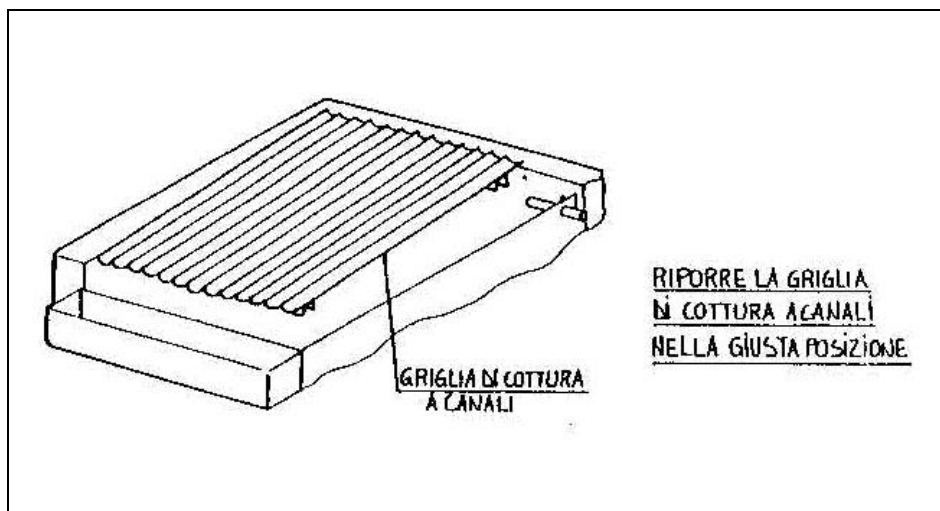
ALL. 7



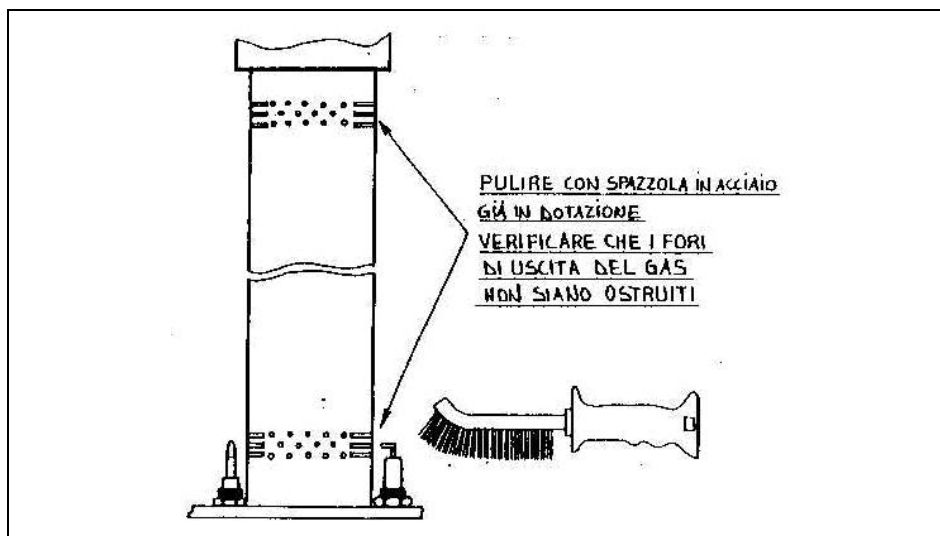
ALL. 8



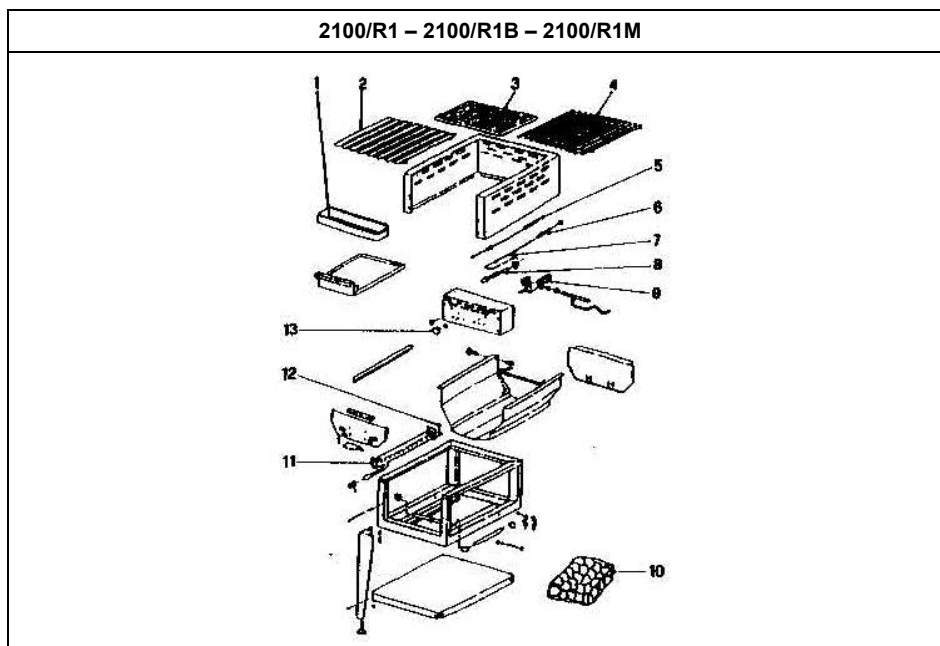
ALL. 9



ALL. 10

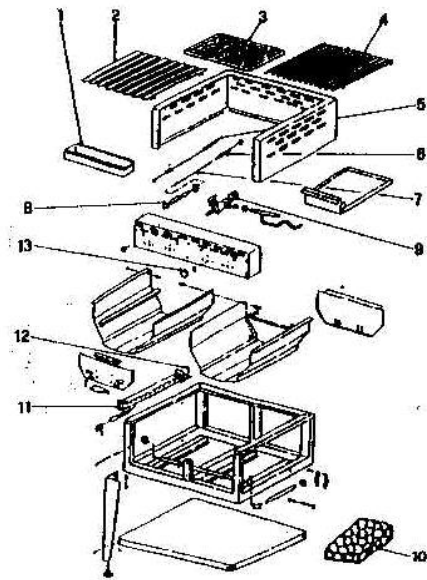


ALL. 11

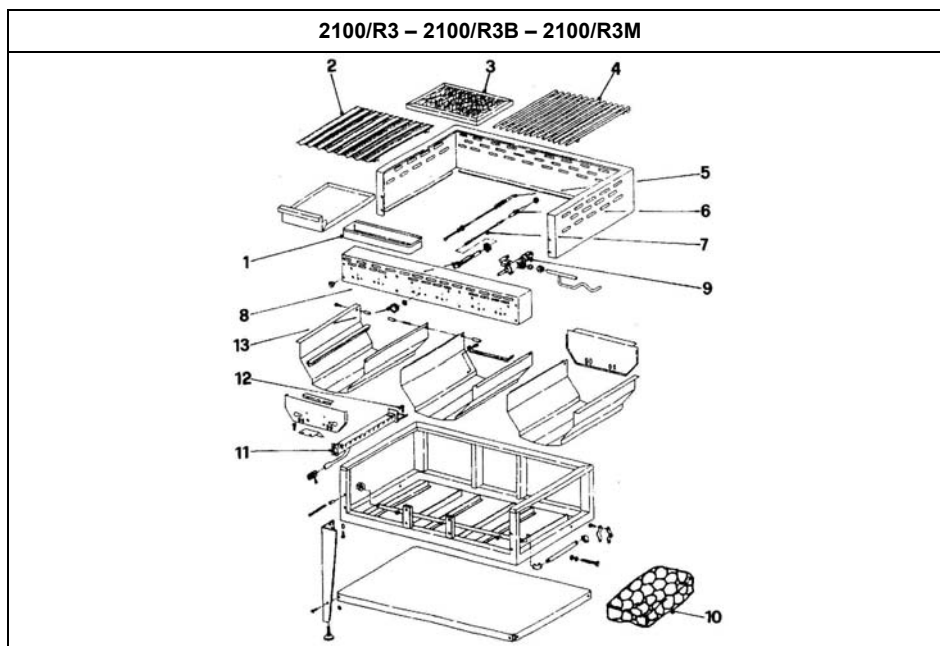


POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	CONTENITORE RACCOGLI GRASSO	FAT CONTAINER
2	GRIGLIA CARNE	MEAT GRILL
3	GRIGLIA PORTA PIETRA LAVICA	GRILL FOR CONTAINING THE LAVA ROCK
4	GRIGLIA PESCE	FISH GRILL
5	TERMOCOPPIA	THERMOCOUPLE
6	CANDELETTA	SPARK PLUGS
7	FILO ACCENDITORE	IGNITION WIRE
8	ACCENDITORE PIEZOMECCANICO	PIEZOMECHANICAL IGNITER
9	RUBINETTO CON VALVOLA	TAP WITH VALVE
10	PIETRA LAVICA	LAVIC STONE
11	BRUCIATORI GAS	GAS BURNER
12	VITE T.E. M4X6	SCREW H.H. M4X6
13	POMOLO	KNOB

2100/R2 – 2100/R2B – 2100R2M



POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	CONTENITORE RACCOGLI GRASSO	FAT CONTAINER
2	GRIGLIA CARNE	MEAT GRILL
3	GRIGLIA PORTA PIETRA LAVICA	GRILL FOR CONTAINING THE LAVA ROCK
4	GRIGLIA PESCE	FISH GRILL
5	TERMOCOPPIA	THERMOCOUPLE
6	CANDELETTA	SPARK PLUGS
7	FILO ACCENDITORE	IGNITION WIRE
8	ACCENDITORE PIEZOMECCANICO	PIEZOMECHANICAL IGNITER
9	RUBINETTO CON VALVOLA	TAP WITH VALVE
10	PIETRA LAVICA	LAVIC STONE
11	BRUCIATORI GAS	GAS BURNER
12	VITE T.E. M4X6	SCREW H.H. M4X6
13	POMOLO	KNOB



POS.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	CONTENITORE RACCOGLI GRASSO	FAT CONTAINER
2	GRIGLIA CARNE	MEAT GRILL
3	GRIGLIA PORTA PIETRA LAVICA	GRILL FOR CONTAINING THE LAVA ROCK
4	GRIGLIA PESCE	FISH GRILL
5	TERMOCOPPIA	THERMOCOUPLE
6	CANDELETTA	SPARK PLUGS
7	FILO ACCENDITORE	IGNITION WIRE
8	ACCENDITORE PIEZOMECCANICO	PIEZOMECHANICAL IGNITER
9	RUBINETTO CON VALVOLA	TAP WITH VALVE
10	PIETRA LAVICA	LAVIC STONE
11	BRUCIATORI GAS	GAS BURNER
12	VITE T.E. M4X6	SCREW H.H. M4X6
13	POMOLO	KNOB