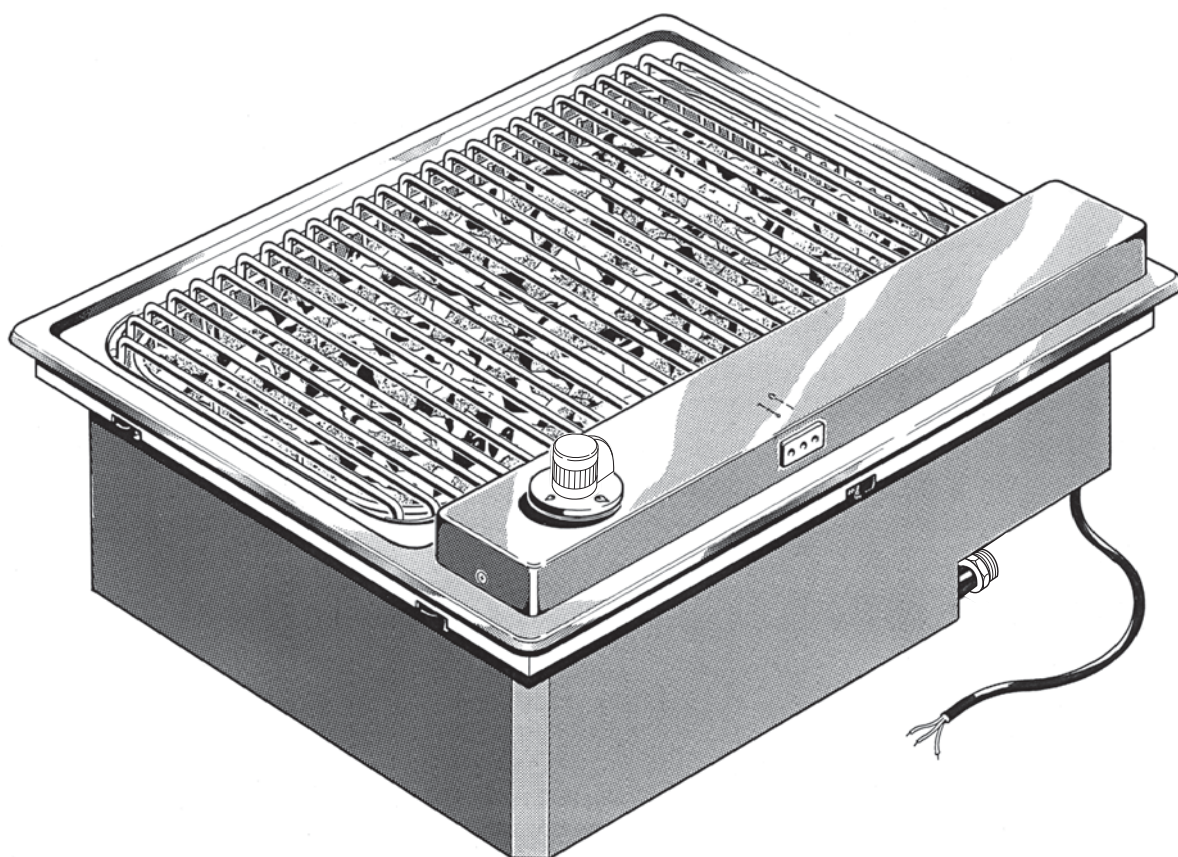


**SERIE F "2010"**  
**BARBECUE A GAS SERIE INCASSO**  
**CON BORDO RIBASSATO PROF. CM 51**  
**GAS-BARBECUE**  
**MIT ABGESENKTEM RAND - TIEFE 51 CM**  
**Art. F 543/BG**

IT Classe 3  
DE Klasse 3  
AT Klasse 3



**LIBRETTO ISTRUZIONI**  
**HANDBUCH**



## INDICE

Avvertenze importanti.....pag.	4
Caratteristiche tecnico-costruttive .....	" 4
Smaltimento.....	" 5
Impiego degli accessori.....	" 7
Norme per l'uso del barbecue .....	" 9
Presa di corrente sul cruscotto comandi .....	" 9
Pulizia e manutenzione .....	" 10
Installazione.....	" 11
Indicazioni per la ventilazione dei locali:	
1. Volumi d'aria .....	" 12
2. Afflusso dell'aria .....	" 12
3. Ventilazione naturale diretta .....	" 13
4. Condotti di ventilazione singoli .....	" 13
5. Condotti di ventilazione collettivi ramificati .....	" 13
6. Ventilazione naturale indiretta .....	" 15
7. Evacuazione aria viziata.....	" 16
Allacciamento alla rete del gas	
- Barbecue a gas singolo .....	" 17
- Barbecue a gas abbinato ad un piano cottura ...	" 18
Allacciamento alla rete elettrica.....	" 18
Trasformazione a gas liquido (GPL) e regolazione del minimo.....	" 19
Dati tecnici gas .....	" 20
Schema elettrico F 543/BG .....	" 21
Targhetta tecnica .....	" 22

## INHALTSVERZEICHNIS

Wichtige Hinweise .....	Seite 4
Technisch-konstruktive Eigenschaften.....	" 4
Entsorgung .....	" 5
Verwendung der Zubehörteile .....	" 7
Vorschriften für des Barbecues .....	" 9
Steckdose auf dem Bedienungsfeld .....	" 9
Reinigung und Wartung.....	" 10
Installation .....	" 11
Anweisungen für die Entlüftung der Lokale:	
1. Luftvolumen.....	" 12
2. Luftzufluß.....	" 12
3. Natürliche, direkte Belüftung .....	" 13
4. Einzelne Entlüftungskanäle .....	" 13
5. Verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle .....	" 13
6. Natürliche, indirekte Entlüftung .....	" 15
7. Evakuierung der verbrauchten Luft .....	" 16
Anschluß an das Gasnetz	
- Einzelnes Gas-Barbecue .....	" 17
- Gas-Barbecue kombiniert mit einer Kochfläche .	" 18
Anschluß an das Stromnetz .....	" 18
Umstellung auf Flüssiggas und Einstellung des Minimums.....	" 19
Gas-Kenndaten .....	" 20
Schaltplan F 543/BG .....	" 21
Technisches Datenschild .....	" 22

## AVVERTENZE IMPORTANTI

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio leggere attentamente questo manuale e conservarlo in luogo accessibile per ogni ulteriore consultazione.

All'apertura dell'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio alla portata dei bambini perché sono potenziali fonti di pericolo.

L'installazione e le varie regolazioni e tarature devono essere effettuate esclusivamente da personale specializzato.

Questa apparecchiatura, realizzata per l'utilizzo domestico, deve essere impiegata soltanto per la cottura di alimenti, uso per cui è stata progettata e costruita. Non modificarne per nessun motivo le caratteristiche tecniche.

Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica è importante rispettare queste semplici norme di sicurezza:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
- non usare l'apparecchio a piedi nudi
- non permettere che bambini o incapaci utilizzino l'apparecchio
- non tirare il cavo elettrico
- non effettuare operazioni di pulizia prima di avere staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

Queste istruzioni sono valide solo per i Paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sull'apparecchio.

**Il costruttore declina ogni responsabilità per l'uso non corretto o improprio dell'apparecchio e per danni derivanti dal mancato o inefficiente collegamento all'impianto di terra.**

## CARATTERISTICHE TECNICO-COSTRUTTIVE

Il barbecue e le parti che lo compongono sono costruiti in acciaio inox al nichel-cromo 19/10.

Il barbecue è dotato di accensione dalla manopola e del dispositivo termoelettrico di sicurezza per garantire l'immediato bloccaggio dell'erogazione del gas nel caso la fiamma si spenga accidentalmente.

Sul cruscotto comandi è collocata una presa di corrente per l'allacciamento del motoriduttore e di piccoli elettrodomestici.

## WICHTIGE HINWEISE

*Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die örtlichen Gasdaten (Gasart und Druck) mit den Einstellungen des Geräts vereinbar sind.*

*Das vorliegende Handbuch ist vor Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchzulesen und, zwecks späteren Nachschlagens, an einem sicheren und zugänglichen Ort zu verwahren.*

*Nach Öffnen der Verpackung ist die Integrität aller Anlagen und Bestandteile zu überprüfen.*

*Die Verpackungselemente sind potentielle Gefahrenquellen für Kinder und daher außer deren Reichweite aufzubewahren.*

*Die Installation und alle Einstellungen und Eichungen dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.*

*Dieses für den häuslichen Gebrauch ausgelegte Gerät ist ausschließlich für seinen Bestimmungszweck, also zum Kochen und Zubereiten von Speisen, zu verwenden. Die technischen Merkmale dürfen keinesfalls vom Bediener verändert werden.*

*Bei Anschluss des Geräts an das Stromnetz sind folgende, grundlegende Sicherheitsanweisungen zu beachten:*

- *Das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren oder mit bloßen Füßen bedienen!*
- *Kinder und unzurechnungsfähige Personen sind vom Gerät fernzuhalten!*
- *Nicht am Speisekabel ziehen!*
- *Keine Reinigungsvorgänge vornehmen, solange das Speisekabel des Geräts nicht aus der Steckdose gezogen wurde!*

*Diese Bedienungsanleitungen gelten nur für die Bediener im Bestimmungsland, dessen Symbol auf dem Handbuch und dem Gerät angegeben ist.*

**Der Hersteller haftet in keiner Weise für den falschen und unsachgemäßen Gebrauch des Geräts und für Schäden aufgrund einer fehlenden oder unzureichenden Erdungsanlage.**

## TECHNISCH-KONSTRUKTIVE EIGENSCHAFTEN

*Das Barbecue und seine Bauteile werden aus rostfreiem Chromnickelstahl 19/10 hergestellt.*

*Das Barbecue ist mit Zündung vom Druckknopf aus und thermoelektrischer Sicherheitsvorrichtung versehen, um die sofortige Unterbrechung der Gaszufuhr beim unabsichtlichen Erlöschen der Flamme zu versichern.*

*Auf dem Bedienungsfeld ist eine Steckdose für den Anschluß des Getriebemotors vorgesehen.*

## SMALTIMENTO

### **Smaltimento materiale d'imballaggio:**

separare le varie tipologie di materiali attenendosi alle normative locali per lo smaltimento e il riciclaggio.

### **Smaltimento elettrodomestico dismesso:**

la direttiva italiana RAEE sullo smaltimento delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, ha la finalità di tutelare l'ambiente attraverso il riciclaggio e la riduzione quantitativa dei rifiuti.

Dette apparecchiature infatti possono contenere sostanze nocive per l'uomo e per l'ambiente. Provvedere quindi a smaltirle separatamente dal normale rifiuto solido urbano portandole presso gli appositi centri per la raccolta e il trattamento di tali materiali.

Informatevi sulle possibilità di smaltimento dell'apparecchiatura presso l'Ufficio comunale, il Servizio di raccolta municipalizzato oppure presso il rivenditore in cui il prodotto è stato acquistato. Il mancato rispetto di tali disposizioni è soggetto a sanzioni amministrative da parte delle autorità competenti.

Il simbolo sottoriportato, apposto sul prodotto o sulla confezione, indica che l'apparecchiatura è soggetta a tali disposizioni.



## ENTSORGUNG

### **Entsorgen des Verpackungsmaterials:**

Die verschiedenen Materialien müssen gemäß den lokalen Entsorgungs- und Wiederverwertungsvorschriften nach Materialart getrennt werden.

### **Entsorgen des ausgedienten Haushaltsgeräts:**

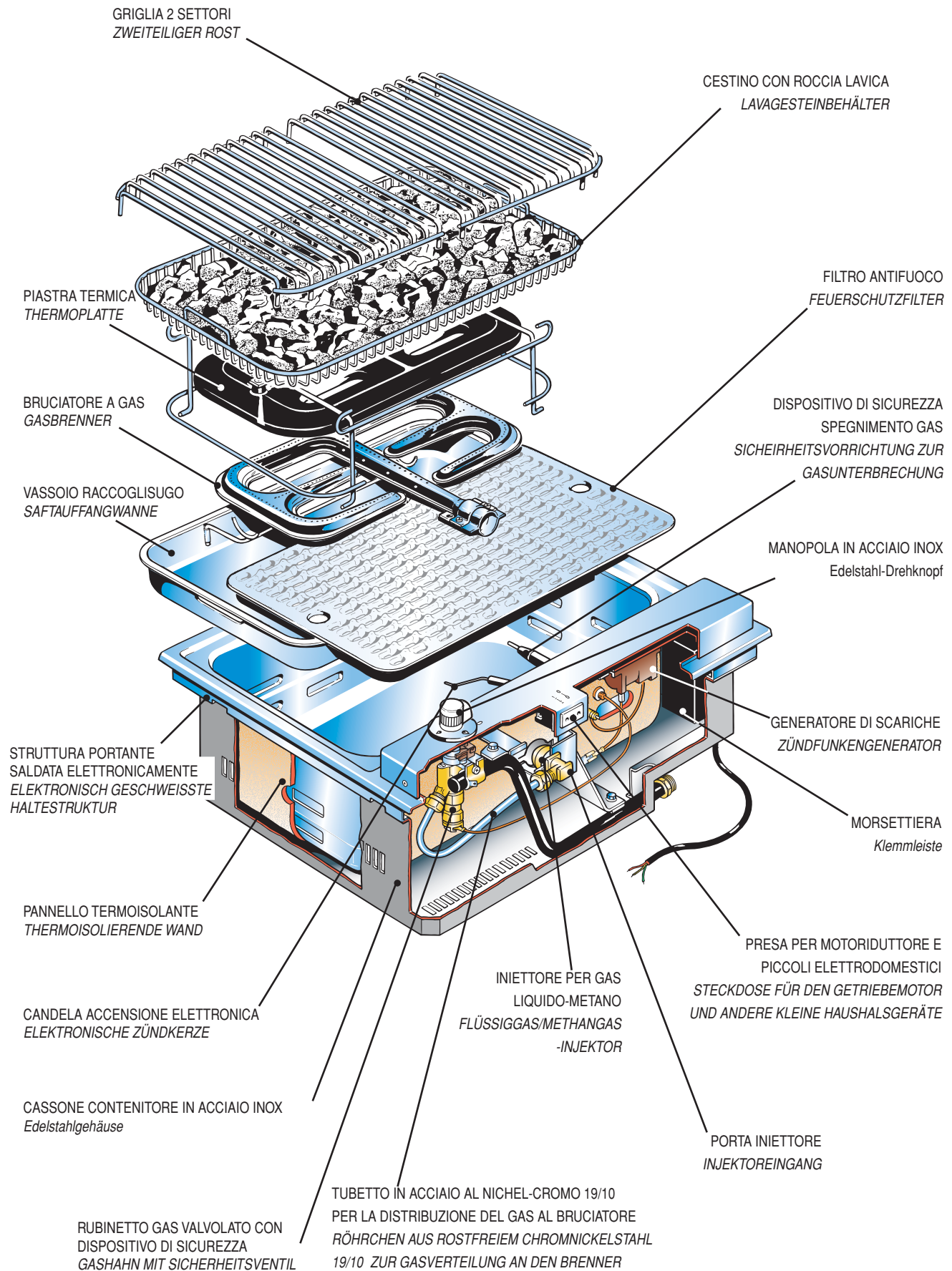
Die europäische WEEE-Richtlinie bezüglich der Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten zielt auf den Umweltschutz durch die Wiederverwertung möglichst vieler Stoffe und die mengenmäßige Verringerung der Abfälle ab. Die genannten Geräte können Substanzen enthalten, die für Mensch und Umwelt schädlich sind. Deshalb müssen sie getrennt vom normalen Hausmüll (Trockenmüll) mittels der eigens für diese Art von Abfall vorgesehenen Sammel- und Aufbereitungsstellen entsorgt werden.

Informieren Sie sich über die Entsorgungsmöglichkeiten des Geräts beim zuständigen Gemeindeamt, den Gemeindesammelstellen oder beim Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bei Nichtbeachtung der einschlägigen Vorschriften sind Verwaltungsstrafen durch die zuständigen Behörden vorgesehen.

Das nachstehend dargestellte Symbol, das Sie auf dem Produkt oder auf der Verpackung finden, zeigt an, dass das vorliegende Gerät den genannten Vorschriften unterliegt.



# BARBECUE A GAS - GAS-BARBECUE

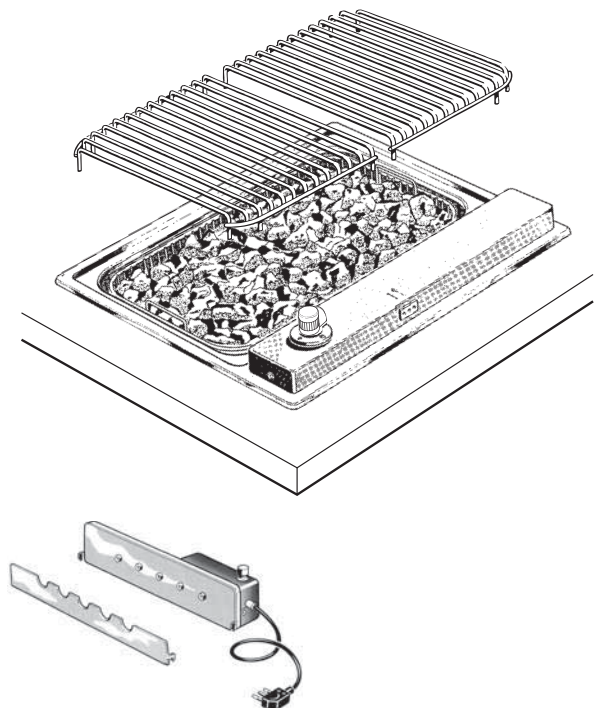


## IMPIEGO DEGLI ACCESSORI

Il barbecue viene fornito completo di roccia lavica, griglia, supporto universale e staffe porta tegami per l'impiego della vasta gamma di accessori forniti a richiesta.

Il barbecue è un piano di cottura multifunzionale da utilizzare come un fuoco gigante per spiedi, piastre e tegami.

Per l'impiego degli spiedi si deve prima di tutto togliere la griglia, poi appoggiare il supporto universale, adattare all'altezza desiderata il motoriduttore e il relativo appoggio impugnatura, inserire gli spiedi e la spina del motoriduttore alla presa, infine schiacciare il pulsante rosso.

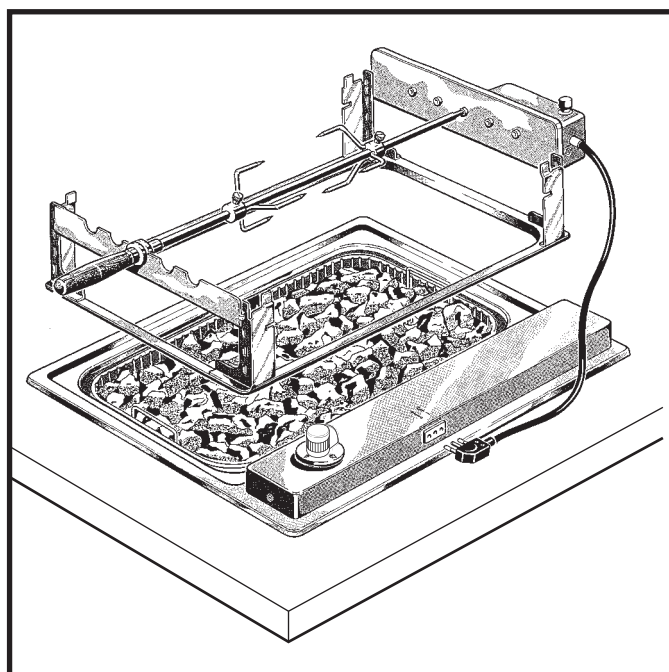


**B/MR** motoriduttore universale per spiedi  
*Universal-Getriebemotor für Spieße*

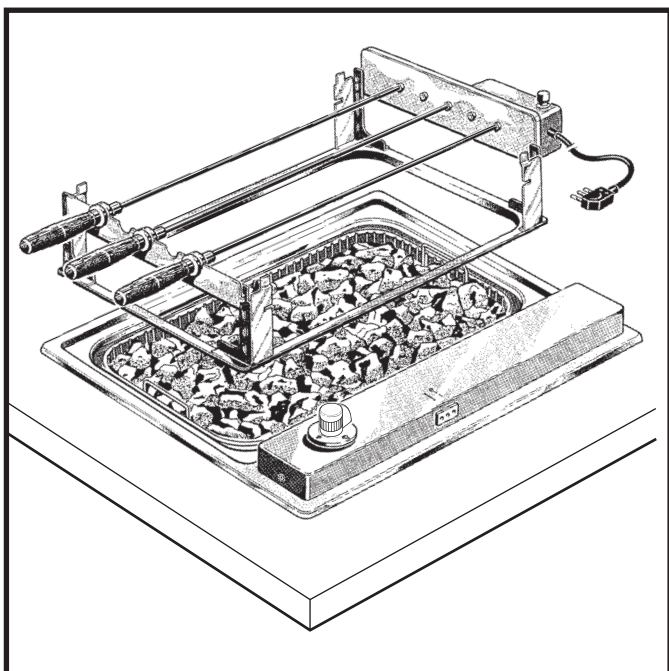
## VERWENDUNG DER ZUBEHÖRTEILE

Das Barbecue wird komplett mit Lavagestein, Rost, Universalhalter und Topfbügeln zur Verwendung der auf Anfrage verfügbaren, breitgefächerten Zubehörpalette geliefert. Beim Barbecue handelt es sich um eine multifunktionelle Kochfläche, die als übergroßes Feuer für Spieße, Platten und Kochtöpfe verwendet werden kann.

Bei Verwendung der Spieße muß zunächst der Rost entfernt, dann der Universalhalter angebracht und die gewünschte Höhe des Getriebemotors und des entsprechenden Handgriffes eingestellt werden. Dann werden die Spieße eingelegt und der Getriebemotor an die Steckdose angeschlossen. Schließlich drückt man den roten Druckknopf.



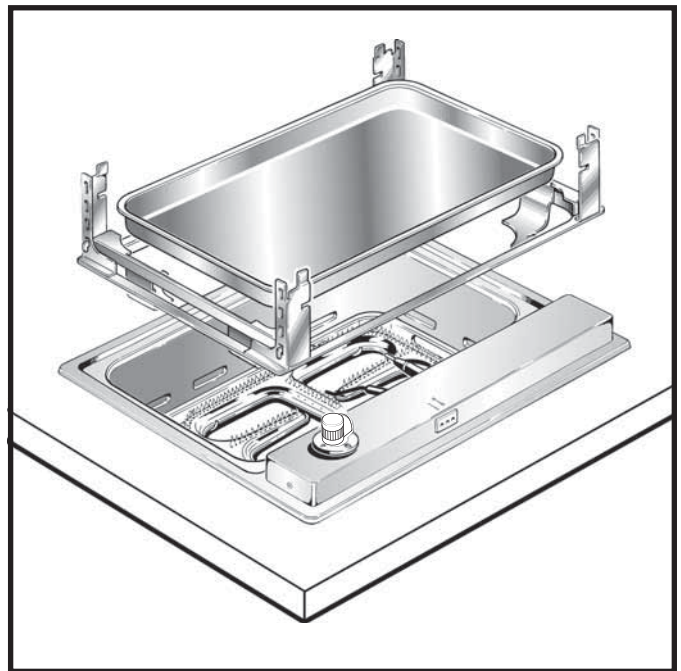
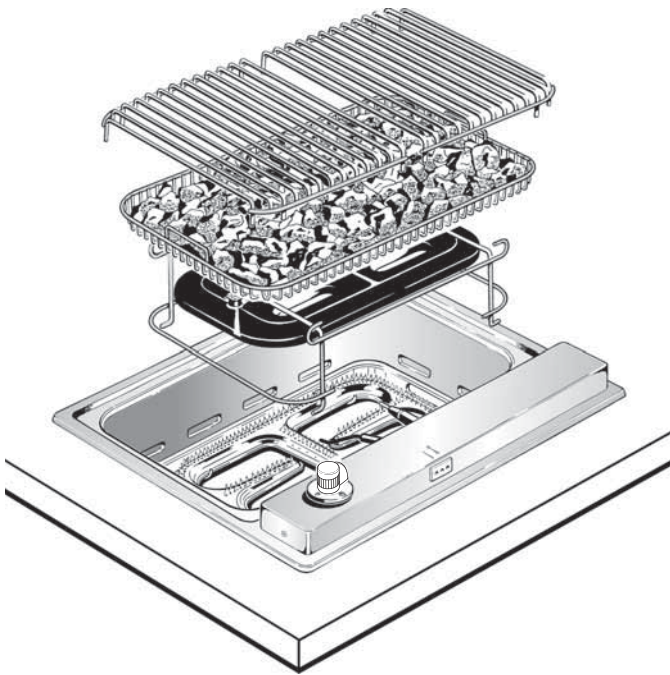
**B/S** spiedo con bloccaggio tridente e impugnatura in legno  
*Spieß mit Dreizacksperre und Holzgriff*



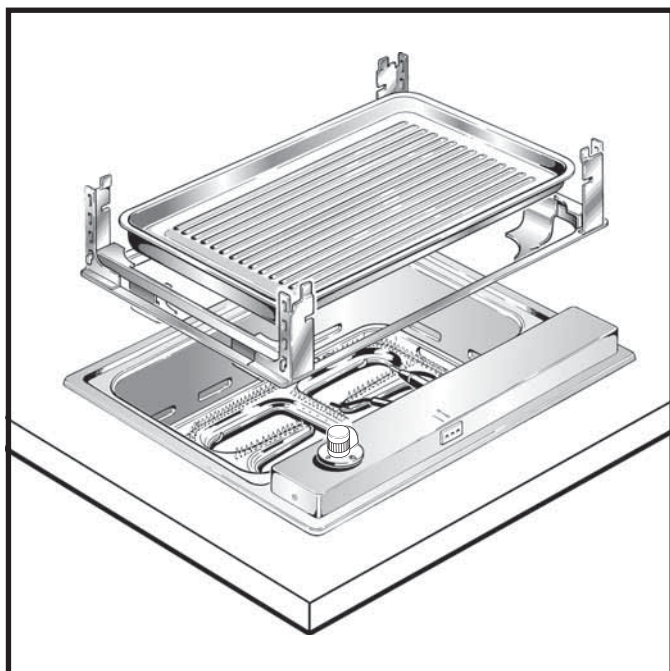
**B/S3** tre spiedini per piccola cottura  
*Drei Kleinere Spieße für kleine Bratenstücke*

Per la cottura con piastre e tegami è indispensabile togliere la griglia, il cestino con la roccia lavica, la piastra termica, appoggiare poi il supporto universale, adattare all'altezza desiderata le staffe porta tegami, appoggiare le piastre o i tegami forniti a richiesta.

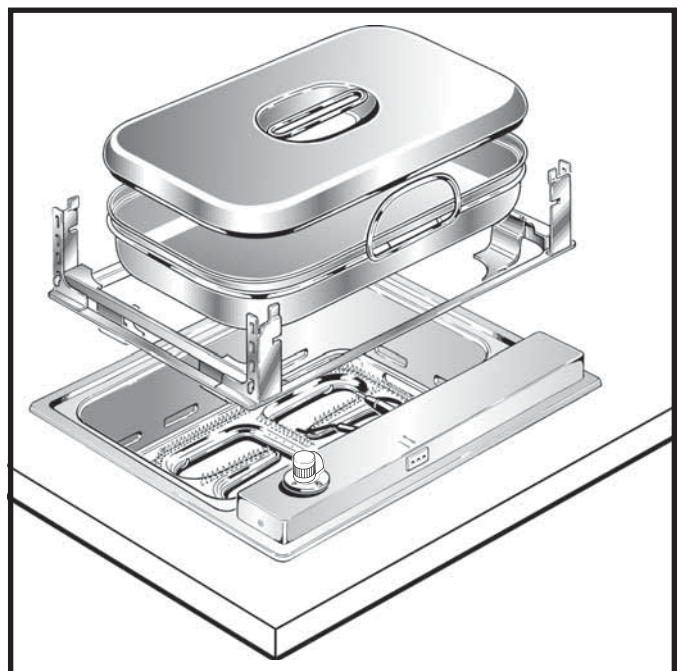
*Beim Kochen mit Platten und Kochtöpfen müssen der Rost, der Behälter mit dem Lavagestein und die Thermoplatte entfernt werden; nun kann der Universalhalter angebracht und die Bügel zur Befestigung der Töpfe entsprechend höhenverstellt werden. Schließlich die auf Anfrage lieferbaren Platten und Kochtöpfe aufsetzen.*



**B/PCL** piastra cottura liscia  
Glatte Kochplatte

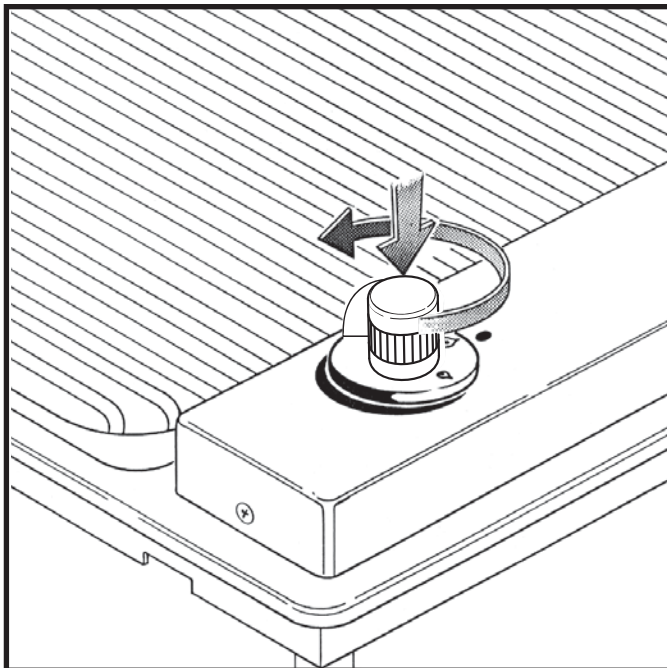


**B/PCR** piastra cottura rigata  
Gerillte Kochplatte



**B/TB - B/TM - B/TA** tegame basso - medio o alto con B/C coperchio  
Flache mittlerer oder hoher Kochtopf mit Deckel





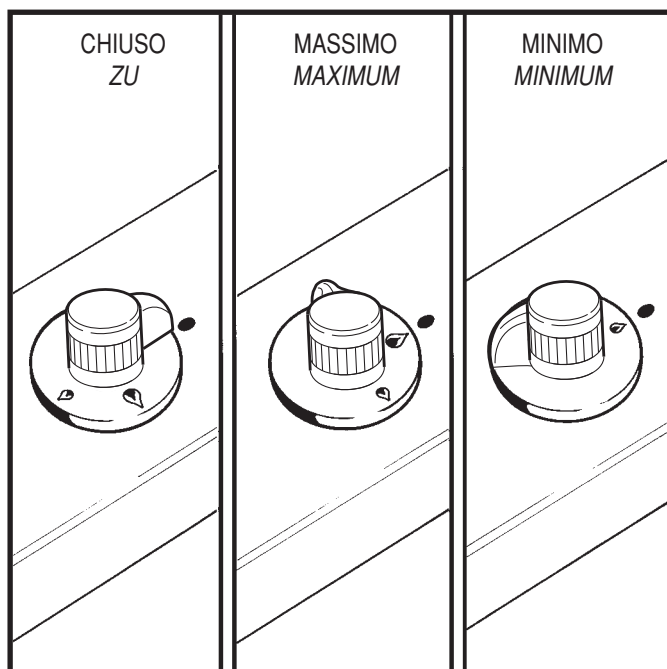
## NORME PER L'USO DEL BARBECUE

Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici e che non stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Con l'accensione dalla manopola e il dispositivo termoelettrico di sicurezza premere e girare la manopola e dopo l'accensione mantenerla premuta qualche secondo per dare al dispositivo di sicurezza il tempo di riscaldarsi.

Nel cruscotto comandi in corrispondenza della manopola è punzonato in rosso il riferimento del bruciatore comandato dalla manopola stessa.

**Nel caso di estinzione accidentale della fiamma del bruciatore barbecue, chiudere la manopola di comando del bruciatore e non provare la riaccensione prima che siano trascorsi 2-3 minuti.**



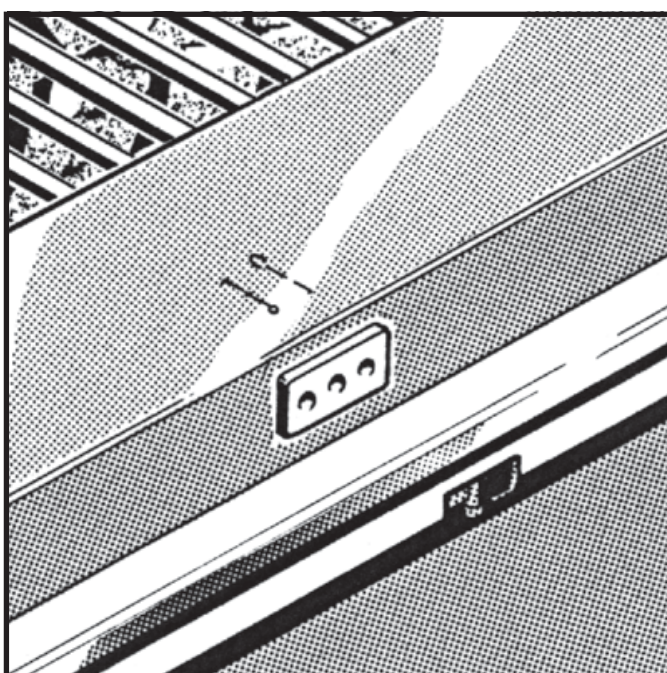
## VORSCHRIFTEN FÜR DES BARBECUES

*Während der gesamten Betriebszeit des Kochgeräts und unmittelbar danach bis zur vollständigen Erkaltung, sind Kinder davon fernzuhalten, um ein unbeabsichtigtes Berühren der heißen Platten oder Brenner zu verhindern.*

*Beim Modell mit Zündung vom Bedienungsknopf aus und thermoelektrischer Sicherheitsvorrichtung wird der Bedienungsknopf gedrückt und gedreht. Nach der Zündung wird dieser solange gehalten, bis sich die Sicherheitsvorrichtung erwärmt hat.*

*Auf der Bedienungsfläche ist neben jedem Bedienungsknopf die Position des von diesem gesteuerten Brenners rot aufgestempelt.*

***Bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme des Barbecue-Brenners ist der Steuerdrehknopf zu schließen und erst nach Ablauf von mindestens zwei-drei Minuten wieder einzuschalten.***

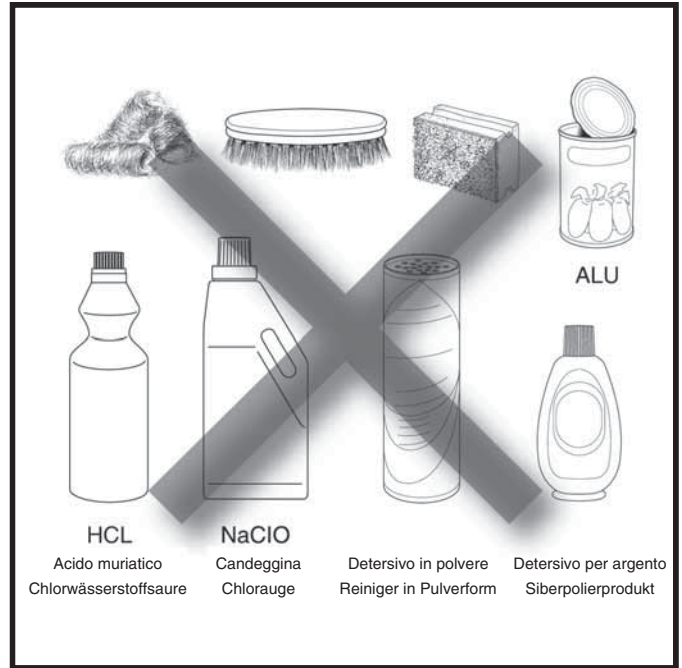
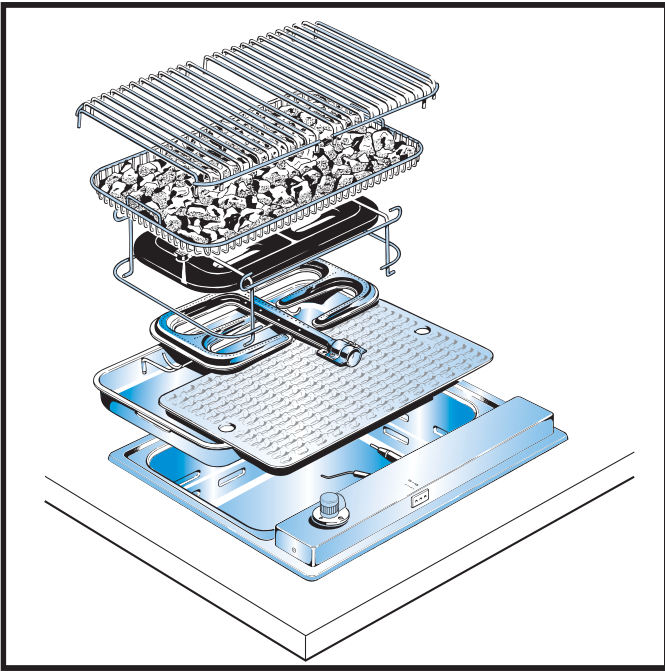


## PRESA DI CORRENTE SUL CRUSCOTTO COMANDI

La presa di corrente sul cruscotto comandi funziona a V 230 ~ e può essere impiegata sia per l'allacciamento del motoriduttore barbecue, in caso di cotture allo spiedo, che di piccoli elettrodomestici.

## STECKDOSE AUF DEM BEDIENUNGSFELD

*Die Steckdose auf dem Bedienungsfläche wird mit V 230 ~ - Spannung versorgt und dient ausschließlich für den Anschluß des Getriebemotors des Barbecues bei Kocharten, für welche die Verwendung des Spießes vorgesehen ist.*



## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi pulizia all'interno del barbecue ed in particolare alle parti elettriche, staccare la spina dalla presa di corrente o più semplicemente spegnere l'interruttore generale.

Tutte le parti in acciaio inox si manterranno come all'origine (salvo la normale brunitura dovuta al calore che si verificherà sulle griglie) se si avrà cura di pulirle normalmente con acqua e detersivo neutro evitando in modo assoluto i detersivi a base di acidi (clorico, fluoridrico, fosforico e muriatico), le pagliette o spazzole di ferro (che potrebbero lasciare tracce di ferro sull'acciaio inossidabile con conseguente pericolo di arrugginimento) ed i detersivi contenenti sostanze abrasive che potrebbero rigarne la superficie.

Non si devono assolutamente usare soluzioni di acido muriatico. Quando il barbecue è molto sporco, usare CIF o Stahl Fix. Per le griglie poggiapentole può essere usata invece una spugnetta leggermente abrasiva Scotch Brite 3M.

Durante la pulizia verificare che il foro dell'ugello non sia ostruito.

Procedere periodicamente ad una accurata pulizia della candela (ceramica ed elettrodo) per evitare difficoltà di accensione; inoltre, per un buon funzionamento della valvola di sicurezza, è necessario che la termocoppia sul bruciatore resti pulita. Controllarla frequentemente e, se necessario, pulirla con uno straccio umido, rimuovere eventuali residui secchi, con una spugna in scotch-brite, escludendo da questi interventi attrezzi metallici.

A pulizia avvenuta accertarsi che tutti gli elementi siano alloggiati nelle rispettive sedi.

**La guarnizione in corrispondenza del rubinetto sul cruscotto non deve essere rimossa. Se ciò si verificasse provvedere al riposizionamento corretto.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

*Vor jeglichem Wartungs- oder Reinigungsvorgang im Inneren des Barbecues und vor allem an den elektrischen Bestandteilen, muß sichergestellt werden, daß der Netzstecker gezogen oder der Hauptschalter ausgeschaltet wurde.*

*Alle Teile aus rostfreiem Edelstahl behalten ihre ursprüngliche Form und Farbe (abgesehen von der normalen, durch die Hitze der Roste verursachten Brünierung), wenn sie regelmäßig mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Absolut zu vermeiden sind säurehaltige Reinigungsmittel (mit Chlor, Fluorwasserstoff, Phosphor und Chlorwasserstoffsäure), Metallschwämme oder Eisenbürsten, da die Eisenrückstände auf dem Edelstahl ein eventuelles Anrosten der Oberflächen zur Folge haben könnten, ebenso alle Reinigungsmittel mit schleifenden Substanzen, die die Oberfläche zerkratzen würden.*

*Auf jeden Fall verboten ist die Verwendung von Salz-säurenlösungen. Ist die Barbecue sehr schmutzig, so verwendet man Produkte wie CIF oder Stahl Fix; für die Topfrost empfiehlt sich eine Reinigung mit einem leicht abreibendem Schwamm, wie Scotch Brite M3.*

*Während der Reinigung ist darauf zu achten, daß das Loch der Düse nicht verstopft ist.*

*In regelmäßigen Zeitabständen ist eine sorgfältige Reinigung der Kerzen (Keramik und Elektrode) vorzunehmen, um Zündproblemen vorzubeugen. Für den einwandfreien Betrieb des Sicherheitsventils ist es notwendig, daß das Thermoelement auf dem Brenner sauber bleibt. Darum muß dieses häufig überprüft und, wenn notwendig, mit einem feuchten Lappen gereinigt werden, wobei alte Schmutzreste mit einem Schwamm aus Scotch-Brite zu entfernen sind. Auf keinen Fall sind Metallwerkzeuge zur Reinigung zu verwenden.*

*Nach der Reinigung ist sicherzustellen, daß alle Elemente wieder richtig angebracht wurden.*

**Die Dichtung des Hahnes auf dem Bedienungsfeld darf nicht entfernt werden. Bei eventuellen Verschiebungen muss sie wieder korrekt positioniert werden.**

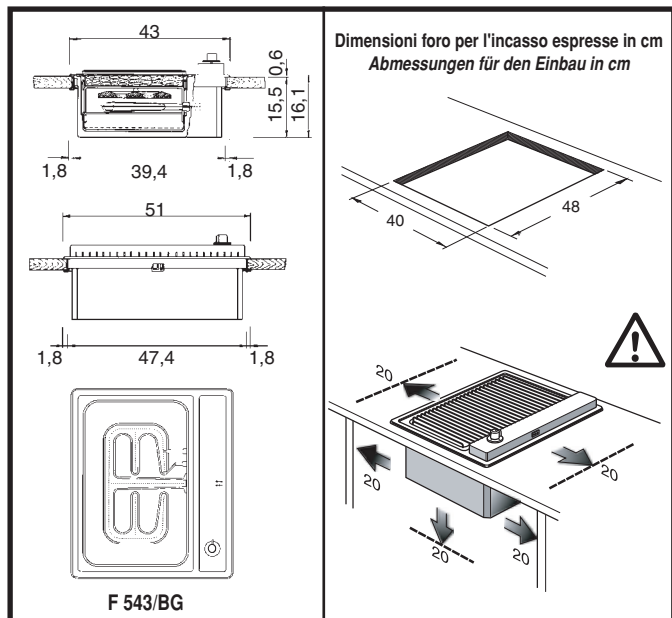
## INSTALLAZIONE

E' necessario che tutte le operazioni relative all'installazione, alla regolazione, all'adattamento al tipo di gas disponibile, vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme UNI-CIG 7129 - 7131.

Disimballare il barbecue eliminando con attenzione i materiali vari inerenti alla confezione protettiva. Tutti gli elementi da incasso andranno inseriti nei contenitori relativi che dovranno avere i fori delle dimensioni indicate. Prima di effettuare detto inserimento, posizionare la guarnizione sigillante fornita in dotazione. Il bloccaggio sul mobile si effettua mediante l'avvitamento degli appositi ganci posti nella parte sottostante dell'apparecchiatura. Effettuare il collegamento elettrico, applicando l'apposita spina in dotazione al relativo cavo di alimentazione e inserirla nella presa di corrente accessibile all'utente ad installazione avvenuta. E' obbligatorio, a termine di legge, che venga sempre eseguito il collegamento ad un efficiente impianto di terra. Le parti elettriche funzionano a tensione 230 V ~ - 50 Hz.

La nostra società declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o a cose derivanti dal mancato collegamento o da collegamento difettoso della linea a terra. Il collegamento deve essere fatto con tubo rigido metallico o con tubo flessibile inox conforme a UNI-CIG 9891 con attacchi filettati. E' opportuno sistemare il barbecue sotto una cappa aspirante o aspirante-depurante, ad una distanza minima di 60 cm ad un massimo di 75 cm.

Il grado di protezione contro i pericoli d'incendio dell'apparecchio è del tipo Y, quindi lo stesso può essere accostato a pareti più alte rispetto al piano di lavoro.



Per migliorare l'aerazione del barbecue è preferibile che il mobile non abbia la parete posteriore evitando inoltre di interporre il piano divisorio tra la parte inferiore del cassone ed il mobile sottostante. **È importante venga rispettata la distanza tra il cassone barbecue e le pareti laterali del mobile che lo contiene, come indicato nel soprariportato disegno.**

Il sistema di bloccaggio è a chiusura graduale e di nessun ingombro. È applicato su struttura portante saldata elettronicamente.

## INSTALLATION

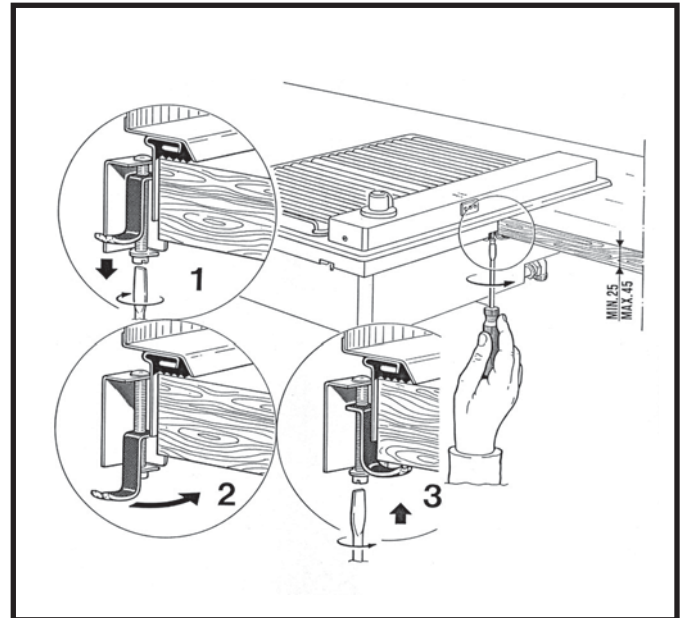
Alle Installierungsvorgänge und Einregelungen und die Anpassung an die gewünschte Gasart sind ausschließlich von Fachpersonal gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften DVGW G 600 (DVGW-TRGI 1986), vorzunehmen.

Barbecue auspacken und alle Schutzmaterialien sorgfältig entfernen. Alle Einbauelemente sind mit den entsprechenden Behältern in die vorgegebenen Ausschnitte einzubauen. Vor dem Einbau muss die mitgelieferte, abdichtende Dichtung eingelegt werden. Elektrischen Anschluß durch Verbinden des mitgelieferten Steckers mit dem entsprechenden Speisekabel und Einstecken in die Steckdose ausführen. Diese ist nach erfolgter Installation für den Bediener zugänglich. Das Gesetz schreibt vor, daß das Gerät mit einer geeigneten Erdung versehen werden muß. Die elektrischen Bestandteile funktionieren mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50 Hz.

Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden an Personen oder Sachen, die auf die falsche oder unzureichende Erdung des Geräts zurückzuführen sind. Die Verbindung muß gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Die Barbecue sollte in einem Abstand von mindestens 60 und maximal 75 cm unter einer Abzugshaube oder einem Abzugs- und Entlüftungssystem angebracht werden.

Der Schutzgrad des Geräts gegen Brandgefahr ist der Art Y; es kann daher unmittelbar neben eventuell vorhandenen Wänden installiert werden.



Zwecks besserer Entlüftung des Barbecues ist auf die Anbringung der Möbel-Rückwand und der Trennfläche zwischen dem unteren Teil des Senkkastens und dem darunterliegenden Möbel zu verzichten. **Wichtig! Der Abstand zwischen dem Barbecuekasten und den Seitenwänden des Möbels, in welches das Barbecue eingebaut wird, muss unbedingt eingehalten werden - siehe vorstehende Zeichnung).**

Platz sparendes Blockiersystem mit langsamer Schließung auf elektronisch geschweißter Tragestruktur.

# INDICAZIONI PER LA VENTILAZIONE DEI LOCALI

**Attenzione:** Questo apparecchio può essere installato per funzionare solo in locali permanentemente ventilati, secondo le norme UNI-CIG 7129 - 7131.

## 1. Volumi di aria

E' indispensabile che nei locali in cui sono installati apparecchi a gas (di tipo A o B, o apparecchi di cottura) possa affluire almeno tanta aria quanto ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dalla ventilazione del locale. E' pertanto opportuno ricordare che la combustione di 1 m<sup>3</sup> di gas richiede circa i seguenti volumi di aria:

- gas manifatturato	(H <sub>s</sub> = 18,8 MJ/m <sup>3</sup> )	5 m <sup>3</sup>
- gas naturale	(H <sub>s</sub> = 38,6 MJ/m <sup>3</sup> )	11 m <sup>3</sup>
- GPL	(H <sub>s</sub> = 101,8 MJ/m <sup>3</sup> )	30 m <sup>3</sup>
- miscela GPL (25 %)-aria	(H <sub>s</sub> = 27,2 MJ/m <sup>3</sup> )	8 m <sup>3</sup>
- miscela GPL (50 %)-aria	(H <sub>s</sub> = 56,5 MJ/m <sup>3</sup> )	16 m <sup>3</sup>

Per gli apparecchi con dispositivo rompiteraggio-antivento i valori dei volumi di aria vanno maggiorati secondo le caratteristiche del dispositivo.

## 2. Afflusso dell'aria

L'afflusso naturale dell'aria deve avvenire per via diretta attraverso:

- aperture permanenti praticate su pareti del locale da ventilare che danno verso l'esterno
  - condotti di ventilazione, singoli oppure collettivi ramificati
- L'aria di ventilazione deve essere prelevata direttamente dall'esterno, in zona lontana da fonti di inquinamento.

E' consentita anche la ventilazione indiretta, mediante prelievo dell'aria da locali attigui a quella da ventilare, con le avvertenze e le limitazioni di cui al successivo punto 6.

### Avvertenze:

- L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.
- Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se esiste.

# ANWEISUNGEN FÜR DIE ENTLÜFTUNG DER LOKALE

**Achtung:** Dieses Gerät darf nur in permanent entlüfteten Räumen gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften installiert werden.

## 1. Luftvolumen

Die Lokale, in welchen Gasgeräte (des Typs A oder B oder Kochgeräte) installiert werden, müssen mindestens mit soviel Luft versorgt werden, wie von der normalen Gasverbrennung und zur Belüftung der Lokale selbst verbraucht wird. In diesem Zusammenhang sei darauf hingewiesen, daß es zur Verbrennung von 1 m<sup>3</sup> Gas ungefähr die nachstehenden Luftvolumen braucht:

- Manifakturgas	(H <sub>s</sub> = 18,8 MJ/m <sup>3</sup> )	5 m <sup>3</sup>
- Erdgas	(H <sub>s</sub> = 38,6 MJ/m <sup>3</sup> )	11 m <sup>3</sup>
- Flüssiggas	(H <sub>s</sub> = 101,8 MJ/m <sup>3</sup> )	30 m <sup>3</sup>
- Flüssiggasmisch. (25 %)-Luft	(H <sub>s</sub> = 27,2 MJ/m <sup>3</sup> )	8 m <sup>3</sup>
- Flüssiggasmisch. (50 %)-Luft	(H <sub>s</sub> = 56,5 MJ/m <sup>3</sup> )	16 m <sup>3</sup>

Für Geräte mit Luftzugbrecher- und Windschutz-Vorrichtungen sind die Luftvolumenwerte entsprechend den Eigenschaften der Vorrichtung zu erhöhen.

## 2. Luftzufluß

Der natürliche Luftzufluß erfolgt auf direktem Wege durch:

- permanente Öffnungen in den Wänden der zu entlüftenden Lokale ins Freie
  - einzelne oder verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle
- Die Zuluft strömt aus einer reinen Umgebung im Freien zu.

Auch die indirekte Entlüftung, durch Luftzufluß aus umliegenden Lokalen, ist, mit den unter Punkt 6 angeführten Einschränkungen und Anweisungen, zulässig.

### Vorsicht!

- Bei der Verwendung eines Gaskochgerätes entstehen im Installationsraum Wärme und Feuchtigkeit. Versichern Sie sich, daß das Lokal ausreichend belüftet wird, indem sie die natürlichen Belüftungskanäle offenhalten oder eine Abzugshaube mit Abluftleitung installieren.
- Bei intensiver oder lang anhaltender Verwendung des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich werden, die beispielsweise durch Öffnen eines Fensters oder durch Steigerung der Leistung des eventuell bestehenden, mechanischen Abzugssystems erzielt werden kann.

### 3. Ventilazione naturale diretta

Aperture su pareti esterne del locale da ventilare (fig. 1 e 2). Tali aperture devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) avere sezione libera totale netta di passaggio di almeno 6 cm<sup>2</sup> per ogni kW di portata termica installata, con un minimo di 100 cm<sup>2</sup>
- b) essere realizzata in modo che le bocche di apertura, sia all'interno che all'esterno della parete, non possano venire ostruite
- c) essere protette ad esempio con griglie, reti metalliche, ecc., in modo da non ridurre la sezione utile sopra indicata
- d) essere situate ad una quota prossima al livello del pavimento e tali da non provocare disturbo al corretto funzionamento dei dispositivi di scarico dei prodotti della combustione; ove questa posizione non sia possibile si dovrà aumentare almeno del 50 % la sezione delle aperture di ventilazione.

### 4. Condotti di ventilazione singoli

Nel caso di adduzione di aria comburente mediante condotti (fig. 3), il tiraggio disponibile, prodotto dall'apparecchio di utilizzazione installato e dal relativo sistema di evacuazione dei prodotti della combustione, deve essere maggiore della somma delle resistenze offerte dai condotti (resistenze di attrito, resistenze per eventuali cambiamenti di direzione, strozzature, ecc.).

I condotti di ventilazione devono avere andamento orizzontale e verticale: i tratti ad andamento orizzontale devono avere peraltro una lunghezza ridotta al minimo.

I raccordi fra tratti ad andamento diverso devono essere realizzati senza restringimenti di sezione a spigoli vivi. L'angolo di raccordo fra gli assi di due tratti successivi di condotto non deve essere minore di 90°.

La bocca di immissione nel locale da ventilare deve essere collocata in basso ed in posizione tale da non interferire con lo scarico dei prodotti della combustione e deve essere protetta da una griglia o dispositivi simili.

### 5. Condotti di ventilazione collettivi ramificati

Anche nel caso di adduzione dell'aria comburente mediante condotti collettivi ramificati, la somma delle resistenze offerte da detti condotti (resistenze di attrito, resistenze per eventuali cambiamenti di direzione, strozzature, ecc.) può essere al massimo pari al 10 % del tiraggio disponibile, prodotto dai vari apparecchi di utilizzazione installati ai vari piani e dal relativo sistema di evacuazione dei prodotti della combustione.

I condotti di ventilazione collettivi ramificati devono inoltre avere solo andamento verticale con flusso ascendente (fig. 4).

La bocca di immissione nel locale da ventilare deve essere collocata in basso ed in posizione tale da non interferire con lo scarico dei prodotti della combustione e deve essere protetta da una griglia o dispositivi simili.

### 3. Natürliche, direkte Belüftung

Öffnungen in den Außenwänden des zu entlüftenden Lokals (Abb. 1 - 2).

Diese Öffnungen müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- a) gesamter Netto-Querschnitt des Durchflusses von mindestens 6 cm<sup>2</sup> pro installiertem Watt Wärmeleistung, mit einem Mindestwert von 100 cm<sup>2</sup>
- b) sie müssen so angefertigt werden, daß die Öffnungen weder von innen noch von außen verstopft werden können
- c) sie müssen, beispielsweise durch Gitter oder Metallnetze, usw., so geschützt werden, daß der oben angeführte Netto-Querschnitt nicht vermindert wird
- d) sie sind möglichst nahe am Boden anzubringen und zwar so, daß sie den einwandfreien Betrieb der Auslaß-vorrichtungen für die Verbrennungsgase nicht beeinträchtigen; wo vorgenannte Kriterien nicht eingehalten werden können, muß der Durchschnitt der Entlüftungsöffnungen um mindestens 50 % erhöht werden.

### 4. Einzelne Entlüftungskanäle

Im Falle einer Luftzufuhr der verbrennungsfördernden Luft mittels Luftleitungen (Abb. 3), muß der vom installierten Gerät und vom entsprechenden Evakuierungssystem der Verbrennungsgase erzeugte, vorhandene Luftzug größer sein als die Summe der von den Kanälen gebotenen Widerstände (Reibungswiderstand, Widerstand aufgrund eventueller Richtungsänderungen, Drosselstellen, usw.).

Die Entlüftungskanäle müssen horizontal und vertikal verlegt werden; die horizontalen Teilstücke sollen möglichst kurz sein. Bei den Verbindungsstücken zwischen verschiedenen ausgerichteten Teilstücken ist eine Verminderung des Querschnittes durch scharfeckige Winkel zu vermeiden. Der Randwinkel zwischen den Achsen zweier aufeinanderfolgender Leitungsabschnitte muß mehr als 90° betragen.

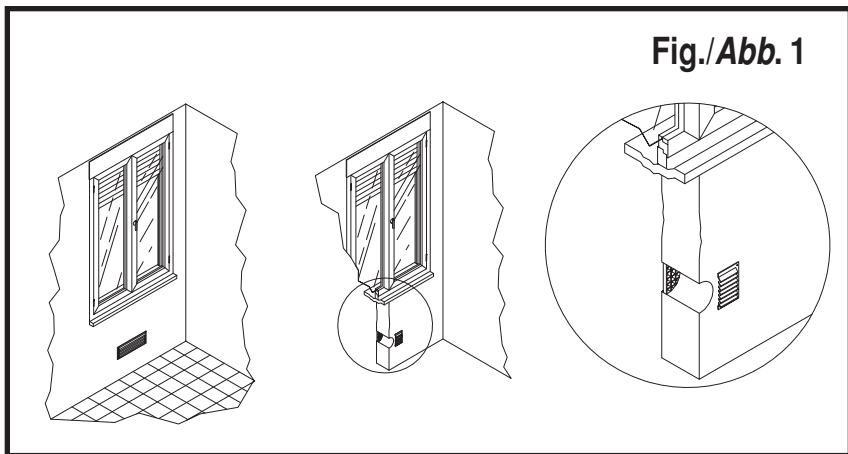
Die Einlaßöffnung in das zu entlüftende Lokal ist möglichst nahe am Boden vorzusehen und darf nicht mit der Auslaßöffnung der Verbrennungsgase interferieren. Außerdem ist sie durch ein Gitter oder ähnliche Vorrichtung abzudecken.

### 5. Verzweigte Sammel-Entlüftungskanäle

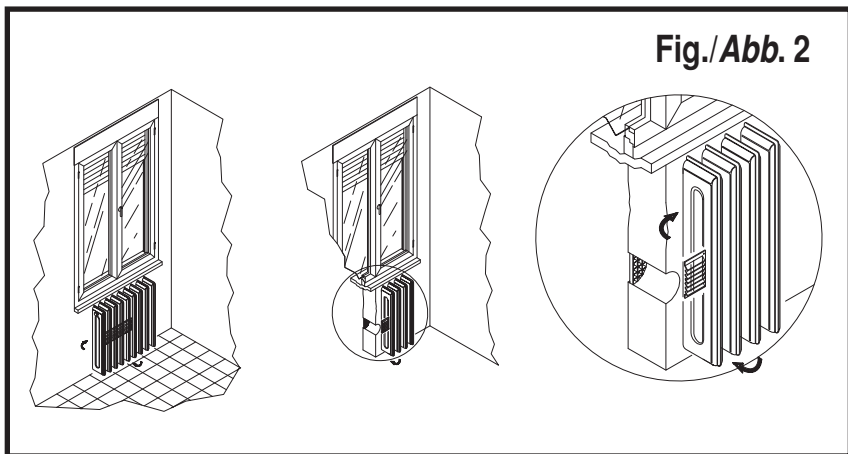
Auch im Falle einer Zufuhr der verbrennungsfördernden Luft mittels verzweigter Sammelkanäle, darf die Summe der von diesen Kanälen vorgegebenen Widerstände (Reibungswiderstand, Widerstand aufgrund eventueller Richtungsänderungen, Drosselstellen, usw.) maximal 10 % des vorhandenen, von den verschiedenen, auf unterschiedlichen Ebenen installierten Geräten und von den entsprechenden Evakuierungssystemen der Verbrennungsgase erzeugten Luftzuges betragen. Die verzweigten Sammelentlüftungskanäle dürfen nur vertikal mit aufsteigendem Luftfluß verlegt werden (Abb. 4).

Die Einlaßöffnung in das zu entlüftende Lokal ist möglichst nahe am Boden vorzusehen und darf nicht mit der Auslaßöffnung der Verbrennungsgase interferieren. Außerdem ist sie durch ein Gitter oder ähnliche Vorrichtung abzudecken.

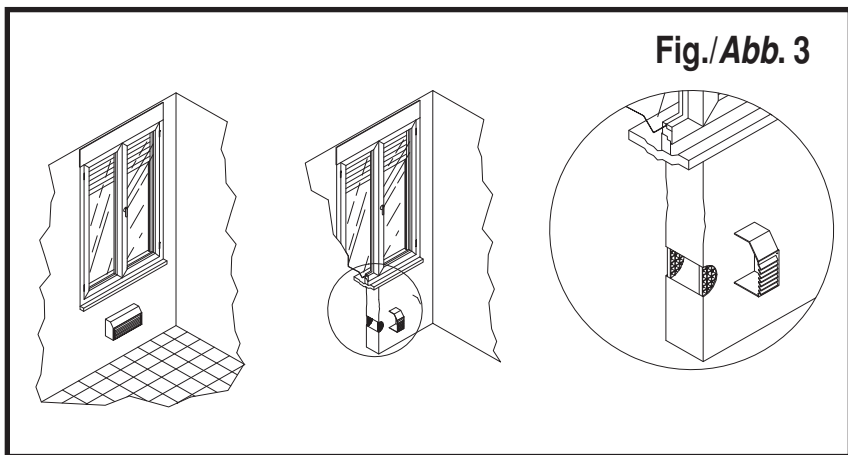
**Fig./Abb. 1**



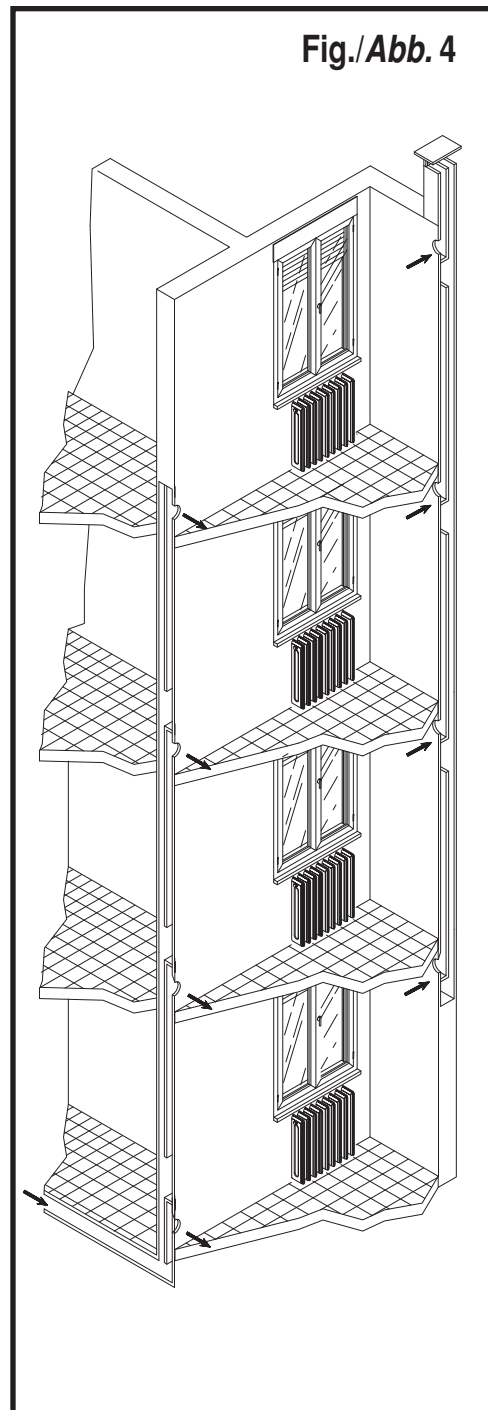
**Fig./Abb. 2**



**Fig./Abb. 3**



**Fig./Abb. 4**



## 6. Ventilazione naturale indiretta

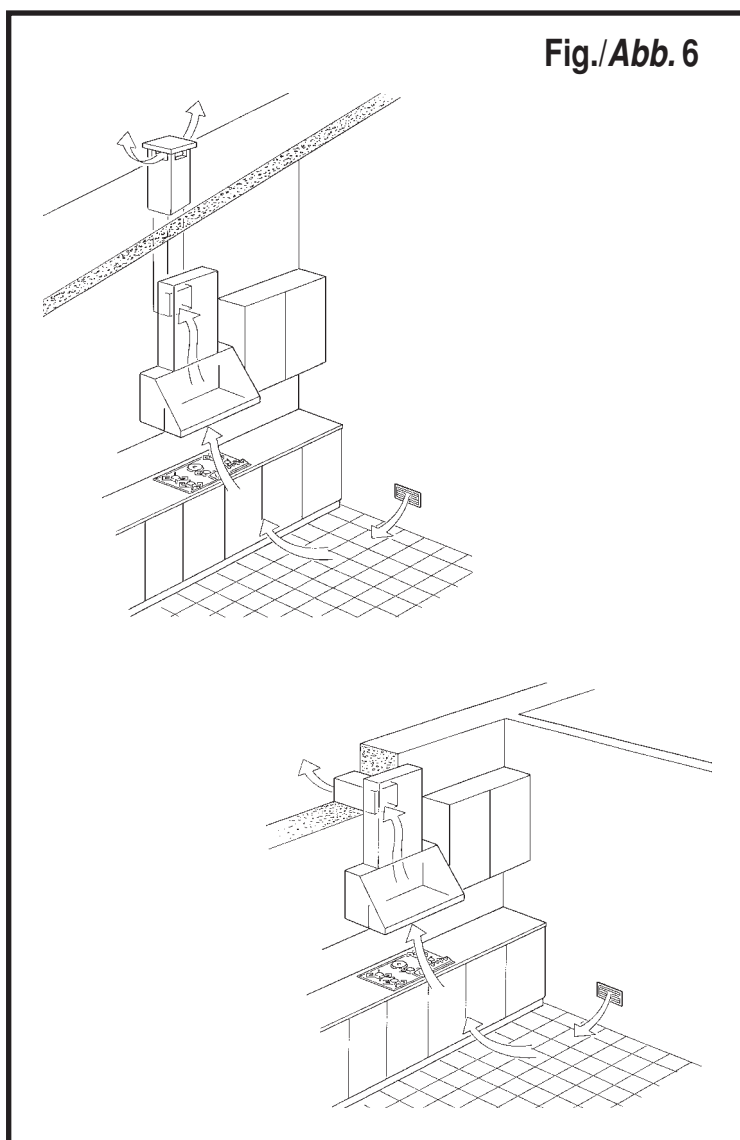
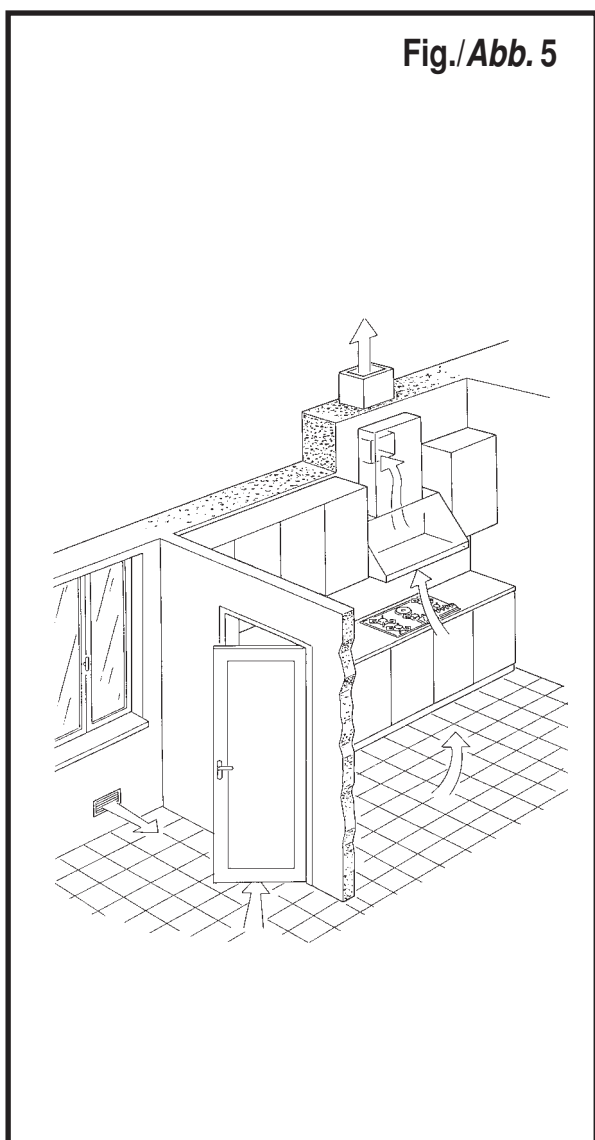
L'afflusso dell'aria può essere anche ottenuto da un locale adiacente (fig. 5) purché:

- il locale adiacente sia dotato di ventilazione diretta, conforme ai commi a), b) e c) del punto 3
- nel locale da ventilare siano installati solo apparecchi raccordati a condotti di scarico
- il locale adiacente non sia adibito a camera da letto o non costituisca parte comune dell'immobile
- il locale adiacente non sia un ambiente con pericolo di incendio, quali rimesse garage, magazzini di materiali combustibili, ecc.
- il locale adiacente non sia messo in depressione rispetto al locale da ventilare per effetto di tiraggio contrario (il tiraggio contrario può essere provocato dalla presenza nel locale, sia di altro apparecchio di utilizzazione funzionante a qualsivoglia tipo di combustibile, sia di un caminetto, sia di qualunque dispositivo di aspirazione, per i quali non sia stato previsto un ingresso di aria)
- il flusso dell'aria del locale adiacente sino a quello da ventilare possa avvenire liberamente attraverso aperture permanenti, di sezione netta complessivamente non minore di quella indicata al punto 3. Tali aperture potranno anche essere ricavate migliorando la fessura tra porta e pavimento.

## 6. Natürliche, indirekte Entlüftung

Der Luftzufluß kann auch von einem anliegenden Lokal (Abb. 5) erfolgen, wenn folgende Voraussetzungen gegeben sind:

- wenn das anliegende Lokal mit direkter Entlüftung gemäß den Absätzen a), b) und c) des Punktes 3 versorgt wird
- wenn im zu belüftenden Lokal an Auslaßöffnungen angeschlossene Geräte installiert sind
- wenn das anliegende Lokal nicht als Schlafzimmer oder gemeinschaftlicher Wohnteil des Gebäudes dient
- wenn es sich beim anliegenden Lokal um keinen feuergefährlichen Raum, wie z. B. Garagen, Magazin für Verbrennungsstoffe, usw. handelt
- wenn das anliegende Lokal nicht durch den Gegenluftzug, gegenüber dem zu belüftenden Lokal in Unterdruck gerät (dieser Gegenluftzug kann vom Vorhandensein eines anderen, mit beliebigem Treibstoff versorgten Geräts oder von Kaminen oder anderen Ansaugvorrichtungen im gleichen Lokal erzeugt werden, für welche kein Luftzufluß vorgesehen ist)
- wenn der Luftzufluß vom anliegenden Lokal bis zu dem zu belüftenden Raum unbehindert durch permanente Öffnungen erfolgt; diese Öffnungen müssen einen gesamten Netto-Querschnitt aufweisen, der nicht kleiner sein darf, als in Punkt 3 angegeben. Diese Öffnungen können auch durch Erweiterung des Schlitzes zwischen Tür und Boden bereitgestellt werden.



## 7. Evacuazione aria viziata

Nei locali in cui sono installati apparecchi a gas può rendersi necessaria, oltre che l'immissione di aria comburente, anche l'evacuazione dell'aria viziata, con conseguente immissione di una ulteriore pari quantità di aria pulita e non viziata (fig. 6).

Se l'evacuazione dell'aria viziata avviene con l'ausilio di un mezzo meccanico (elettroventilatore) dovranno essere rispettate le seguenti condizioni:

- se nell'ambiente vi è un condotto di scarico comune fuori servizio esso deve essere tappato
- l'apertura di ventilazione del locale in cui sono stati installati apparecchi a gas deve essere aumentata in funzione della massima portata d'aria occorrente all'elettroventilatore, secondo la tabella seguente:

Portata massima in m <sup>3</sup> /h	Velocità entrata aria in m/s	Sezione netta aggiuntiva passaggio aria in cm <sup>2</sup>
fino a 50	1	140
oltre 50 ÷ 100	1	280
oltre 100 ÷ 150	1	420

- l'azione dell'elettroventilatore non deve influenzare la corretta evacuazione dei prodotti della combustione nel caso di apparecchi che prelevino l'aria di combustione dall'ambiente. A tal fine dovrà essere verificato quanto sopra effettuando una prova di tiraggio, facendo funzionare il ventilatore alla sua potenza massima e l'apparecchio a gas alle potenze nominali massima e minima dichiarate dal costruttore. Inoltre nel caso di apparecchio collegato ad una canna collettivo ramificata (c.c.r.), l'elettroventilatore alla sua potenza massima e con apparecchio spento non deve mettere il locale in depressione rispetto alla c.c.r. stessa.

Nota 1 - Se l'elettroventilatore è installato in un locale senza aperture, l'afflusso dell'aria ad esso necessaria dovrà avvenire tramite un condotto di ventilazione, oppure direttamente da un locale adiacente, munito di adeguata apertura. Se in quest'ultimo locale è installato un apparecchio a gas, l'aria di ventilazione necessaria sarà quella per l'apparecchio aumentata di quella necessaria per la presenza dell'elettroventilatore.

Nota 2 - La portata effettiva di un elettroventilatore è in funzione del volume dell'ambiente da ventilare, tenendo presente che per un locale uso cucina il ricambio orario di aria è di 3 - 5 volte il suo volume.

## 7. Evakuierung der verbrauchten Luft

In Räumen, in welchen Gasgeräte installiert sind, kann sich neben der Zufuhr von verbrennungsfördernder Luft, auch die Evakuierung der verbrauchten Luft als notwendig erweisen, mit darauffolgendem Zufluß einer gleichen Menge reiner, unverschmutzter Luft (Abb. 6).

Wenn die Evakuierung der verbrauchten Luft mit Hilfe einer mechanischen Vorrichtung (Elektroventilator) geschieht, sind folgende Anweisungen zu beachten:

- wenn im Raum eine gemeinsame, nicht benützte Auslaßöffnung vorhanden ist, muß diese zugemacht werden
- die Entlüftungsöffnung des Lokales, in welchem die Gasgeräte installiert sind, muß in Funktion der maximalen Luftfördermenge des Elektroventilators entsprechend der nachstehenden Tabelle erweitert werden:

Maximale Fördermenge in m <sup>3</sup> /h	Lufteingangsgeschwindigkeit in m/s	Zusätzlicher Netto weite des Luftdurchlasses in cm <sup>2</sup>
Bis 50	1	140
von 50 - 100	1	280
von 100 - 150	1	420

- Wenn die Geräte die zur Verbrennung notwendige Luft direkt aus dem Lokal entnehmen, darf der Betrieb des Elektroventilators die korrekte Evakuierung der Verbrennungsprodukte nicht beeinträchtigen. Zu diesem Zweck muß eine Luftzugprobe durchgeführt werden, bei welcher der Ventilator mit seiner maximalen Leistung und das Gasgerät mit der vom Hersteller angeführten Mindest- und Höchst-Nennleistung zu betreiben sind. Wenn das Gerät mit einem verzweigten Sammelzug verbunden wird, darf das Lokal bei maximaler Leistung des Elektroventilators und gleichzeitig ausgeschaltetem Gerät nicht gegenüber dem verzweigten Sammelzug in Unterdruck geraten.

Anm. 1 - Wird der Elektroventilator in einem Raum ohne Öffnungen installiert, muß der notwendige Luftzufluß durch einen Entlüftungskanal oder direkt vom anliegenden Lokal durch eine geeignete Öffnung erfolgen. Wenn in letzterem Lokal ein Gasgerät installiert ist, berechnet sich die erforderliche Entlüftungsluft aus der für das Gerät notwendigen Verbrennungsluft zuzüglich jener für den Elektroventilator.

Anm. 2 - Die tatsächliche Fördermenge des Elektroventilators steht in Funktion des zu belüftenden Raumvolumens, wobei berücksichtigt werden muß, daß in einem Küchenraum der stündliche Luftaustausch 3 - 5 mal dessen Rauminhalt sein muß.



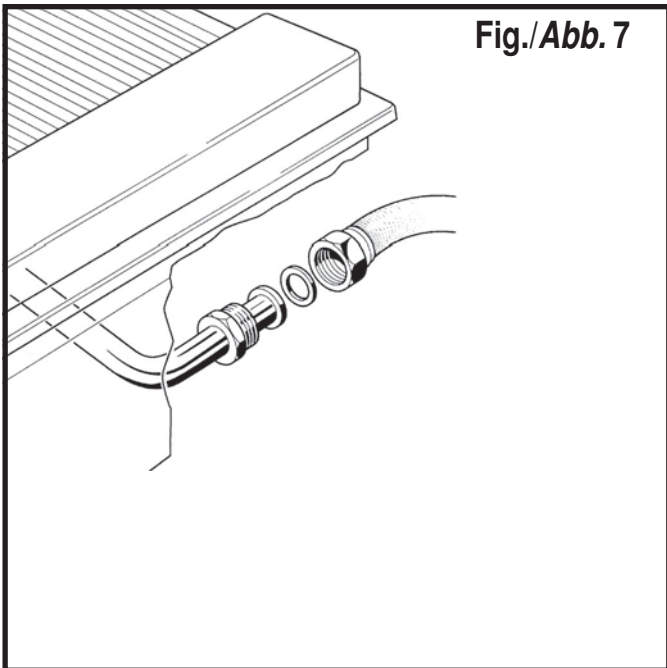


Fig./Abb. 7

## ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS ANSCHLUSS AN DAS GASNETZ

### Barbecue a gas singolo

Il barbecue è predisposto per funzionare con gas metano alla pressione nominale di 20 mbar e deve essere allacciato alla rete gas secondo la norma UNI-CIG 7129-7131. Il medesimo deve essere installato con tubi metallici flessibili conformemente alla norma UNI-CIG 9891 la cui massima estensione sia pari a 2000 mm oppure con tubo metallico rigido in rame (impiegando il raccordo a gomito art. 1118, fornito in dotazione, con filettatura gas conforme alla ISO 228-1). Per garantire una perfetta tenuta interporre, per il primo caso, l'apposita guarnizione conforme alla norma UNI-CIG 9264 vedi fig. 7 o, per il secondo caso il dado e il bicono raffigurati nella fig. 8; per entrambe le soluzioni i componenti citati sono forniti in dotazione all'apparecchio.

Ad installazione ultimata accertarsi che la tenuta del circuito gas sia perfetta, impiegando una soluzione saponosa, mai un fiamma! Verificare inoltre che il tubo di collegamento non possa venire a contatto con parti mobili in grado di danneggiare il collegamento o schiacciarlo.

Per effettuare l'allacciamento con gas liquido (in bombola) interporre un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432-75.

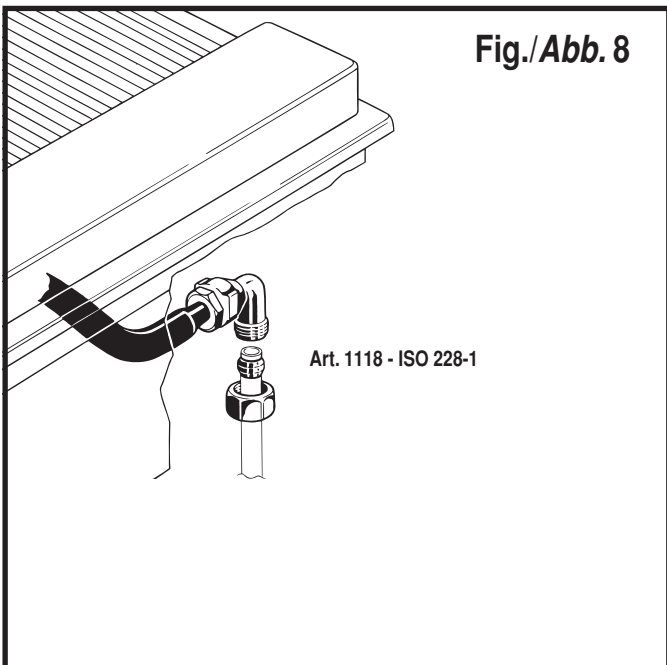


Fig./Abb. 8

### Einzelnes Gas-Barbecue

Das Barbecue ist für den Betrieb mit Methangas mit einem Nenn-  
druck von 20 mbar vorbereitet und muß gemäß den DIN-Normen  
3383, Teil 1 und 2, und 3384 an das Gasnetz angeschlossen  
werden. Es ist mit einem Anschlußstück Art. 1255 mit Gewinde  
nach ISO 7-1 versehen, mittels welchem der Anschluß erfolgt  
(Abb. 9). Nach erfolgter Installation ist die perfekte Dichtheit der  
Gasleitung zu kontrollieren. Hierzu verwendet man eine Seifen-  
lösung, auf keinen Fall eine Flamme!

Weiters muß geprüft werden, ob das Verbindungsrohr nicht mit  
beweglichen Teilen in Berührung gerät; die die Verbindung selbst  
beschädigen oder quetschen könnten.

Der Anschluß an Flüssiggas (Flaschengas) ist durch Montage  
eines Druckreglers gemäß den in Bestimmungsland geltenden  
Vorschriften vorzunehmen.

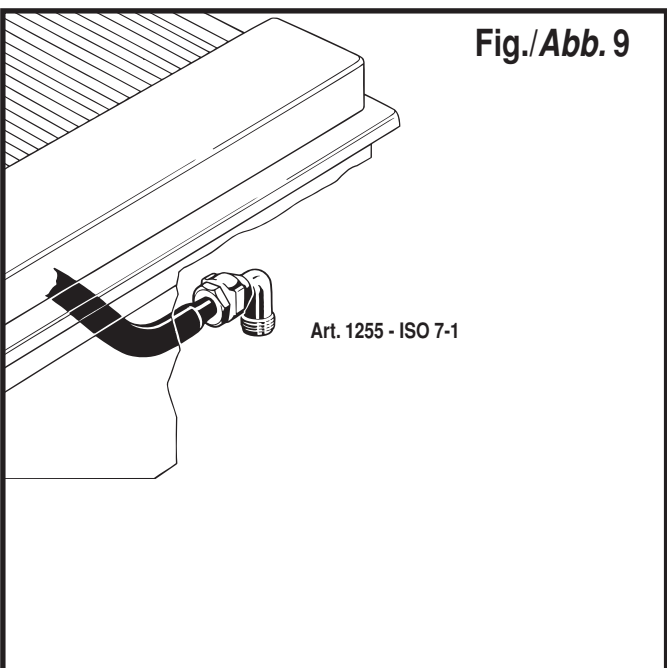
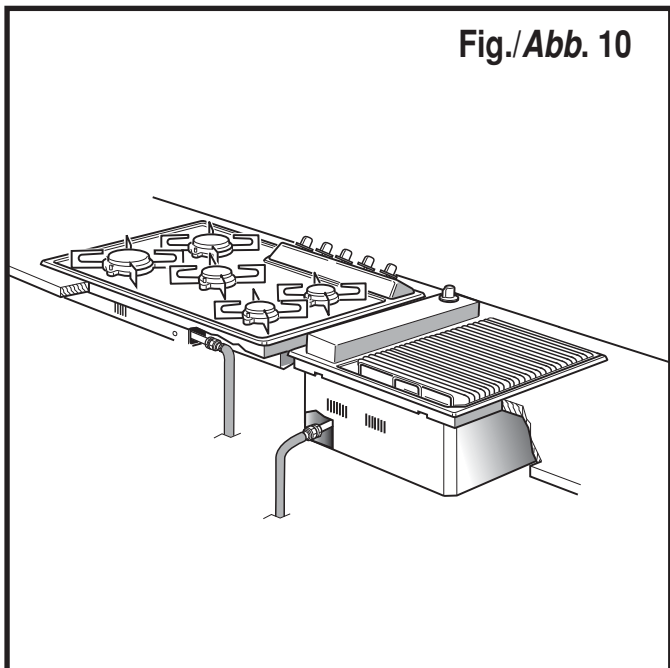


Fig./Abb. 9

Fig./Abb. 10



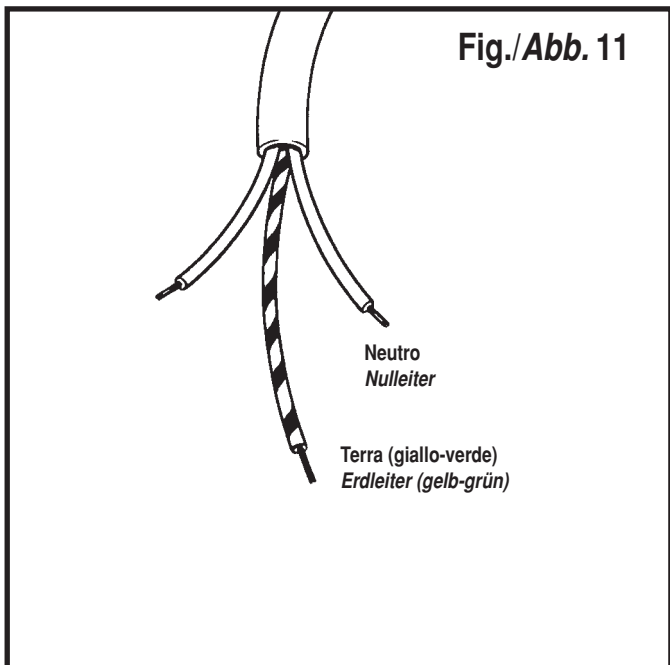
### Barbecue a gas abbinato ad un piano cottura

Nel caso il barbecue a gas venga accostato ad un piano cottura a gas o elettrogas, il collegamento gas dovrà essere eseguito singolarmente come indicato nella fig.10.

### Gas-Barbecue kombiniert mit einer Kochfläche

Wird ein Gas-Barbecue mit einer Gas- oder Elektrogas-Kochfläche kombiniert, so muss der Gasanschluss einzeln vorgenommen werden – siehe Abbildung 10.

Fig./Abb. 11



### ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Il barbecue è dotato di cavo di alimentazione tripolare, del tipo HAR H05RRR-F sez. 3x1 mm<sup>2</sup> L = 1,35 m predisposto per il funzionamento con corrente elettrica alternata alla tensione di 230 V ~ - 50 Hz. Il conduttore di terra è contraddistinto dal colore giallo-verde (Fig.11). In caso di danneggiamento del cavo o per la sua sostituzione, provvedere con un tipo di identiche caratteristiche; è inoltre necessario che il cavetto di terra sia più lungo di circa 2 cm rispetto a quelli di fase e neutro. In dotazione viene fornita la spina da 10 A.

### ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Das Barbecue ist mit einem dreipoligen Speisekabel des Typs HAR H05RRR-F mit Schnitt 3x1 mm<sup>2</sup> und Länge = 1,35 m versehen und für den Betrieb mit Wechselstrom mit einer Spannung von 230 V ~ bei 50 Hz vorbereitet. Der Erdleiter ist durch seine gelb-grüne Farbe gekennzeichnet (Abb. 11). Bei Beschädigung des Kabels und Ersatz muß ein Kabel mit den gleichen Merkmalen verwendet werden. Das Erdungskabel muß weiters zirka 2 cm länger sein als das Phasen- und das Nulleiter. Im Lieferumfang enthalten ist der 10 A Stecker.

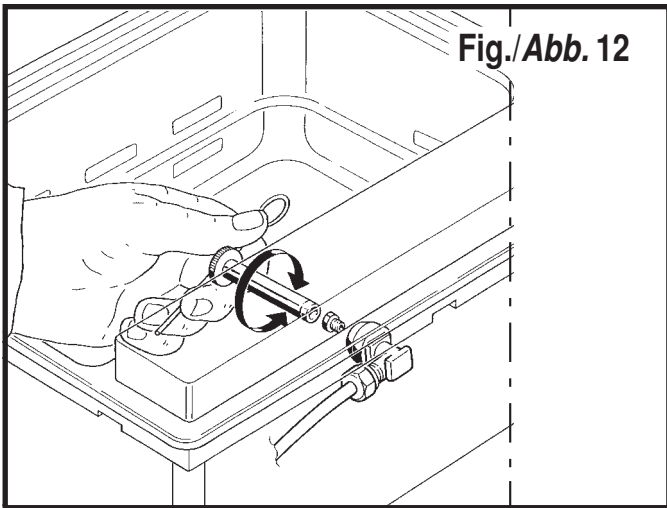


Fig./Abb. 12

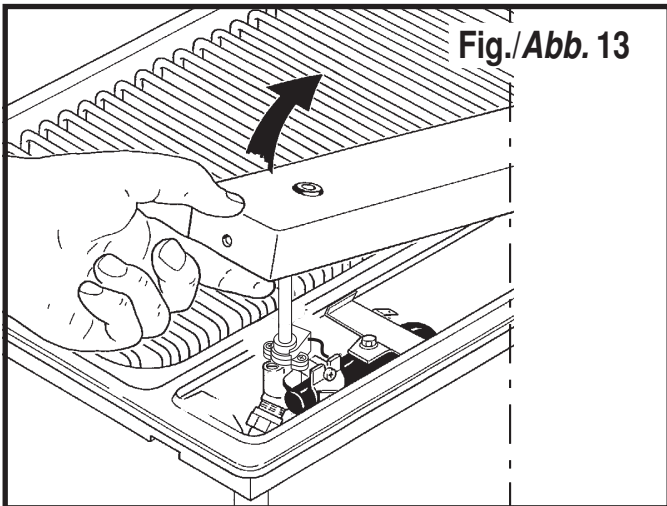


Fig./Abb. 13

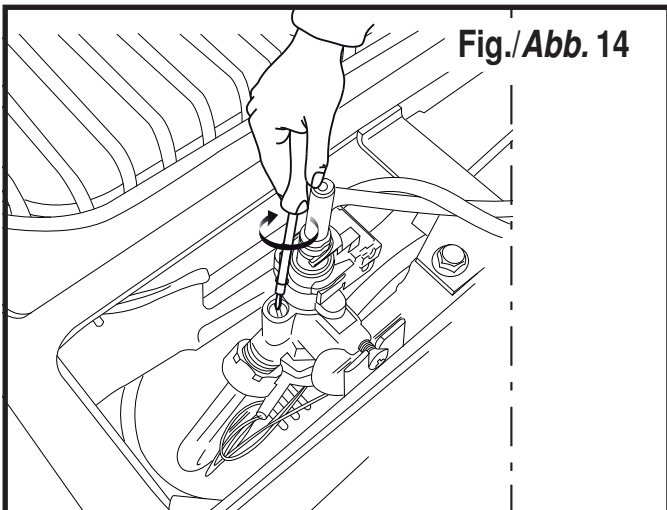


Fig./Abb. 14

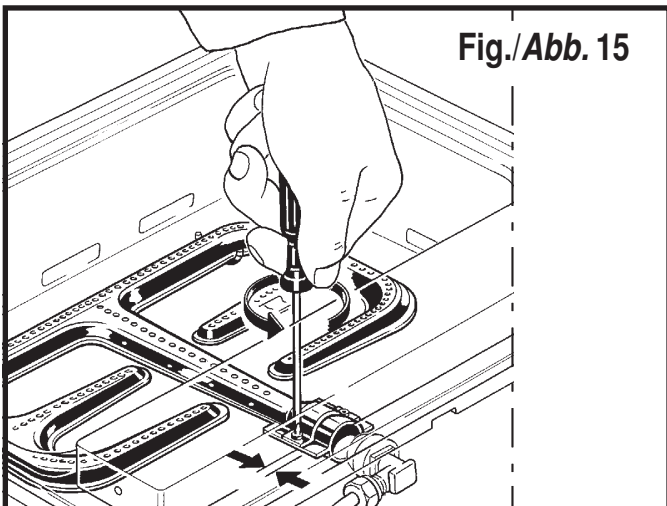


Fig./Abb. 15

## TRASFORMAZIONE A GAS LIQUIDO (GPL) E REGOLAZIONE DEL MINIMO

Il barbecue è predisposto per utilizzare gas metano alla pressione di 20 mbar (come riportato sulla specifica etichetta posizionata sul cassone dello stesso).

Allorché si presentasse la necessità di utilizzare gas liquido (GPL), si deve sostituire l'ugello montato con quello adatto, fornito in dotazione ed allegato alle istruzioni (fig. 12). La fascetta di regolazione dell'aria (fig. 15) deve inoltre essere portata ad un'apertura di 3 mm circa.

Successivamente, per regolare il minimo, portare il rubinetto sulla posizione di minima fiamma, rimuovere il cruscotto ed avvitare a fondo in senso orario la vite del by-pass che si trova a fianco del rubinetto gas (fig. 13-14). Il cruscotto si alza dopo aver rimosso la manopola e svitato la vite che lo blocca (fig. 13). Per verificare il corretto funzionamento, accendere il bruciatore effettuando dei rapidi passaggi da fiamma grande a fiamma piccola. Sostituire infine l'etichetta di taratura in 4 lingue posizionata sul cassone corrispondente al nuovo gas di utilizzo e fornita in dotazione.

**A regolazione eseguita, nel rimontare la manopola accertarsi che internamente a questa sia sempre alloggiata la molla di bloccaggio. Se questa dovesse sporgere o uscire reinserirla nell'incavo della manopola.**

## UMSTELLUNG AUF FLÜSSIGGAS UND EINSTELLUNG DES MINIMUMS

Die Barbecue ist für den Betrieb mit Methangas G 20 mit einem Druck von 20 mbar vorgesehen (siehe entsprechendes Schild auf dem Gehäuse der Barbecue).

Für die Umstellung von Methangas auf Flüssiggas ist die installierte Düse durch die andere, immer im Lieferumfang enthaltene und den Bedienungsanleitungen beiliegende Düse zu ersetzen (Abb. 12). Die Luftregelschelle (Abb. 15) muss auf ca. 3 mm eingestellt werden.

Um in der Folge die kleine Flamme einzustellen, wird der Gashahn auf die kleine Flamme gestellt, das Bedienungsfeld entfernt und die seitlich am Gashahn angebrachte Bypass-Schraube, ganz eingeschraubt (Abb. 13 - 14). Das Bedienungsfeld kann nach Abnahme des Bedienungsknopfes und Lockern der Feststellschraube angehoben werden (Abb. 13). Um den korrekten Betrieb zu prüfen, zündet man den Brenner und dreht ein paarmal rasch von der großen auf die kleine Flamme.

Schließlich wird die auf dem Gehäuse angebrachte Eichungsetikette in 4 Sprachen mit der mitgelieferten Etikette für die neue Gasart ersetzt.

**Nach erfolgter Einstellung ist bei Montage des Bedienungsknopfes sicherzustellen, dass im Inneren desselben immer die Feststellfeder angebracht wird. Wenn diese austritt oder vorsteht, ist sie erneut in den Sitz des Bedienungsknopfes einzuschieben.**

# DATI TECNICI GAS - GAS-KENNDATEN

## IT

Bruciatore Barbecue Portata termica kW		Tipo di gas	Portata g/h		Iniettore	By-pass	Regolazione apertura fascetta
nominale	ridotta		nominale	ridotta	Ø mm	Ø mm	mm
3,85	1,66	Gas butano G30/30 mbar	280	121	0,95	0,70	3
		Gas propano G31/37 mbar	275	119	0,95	0,70	3
		Portata l/h					
		Gas metano G20/20 mbar	367	158	1,43	regolato	1,5

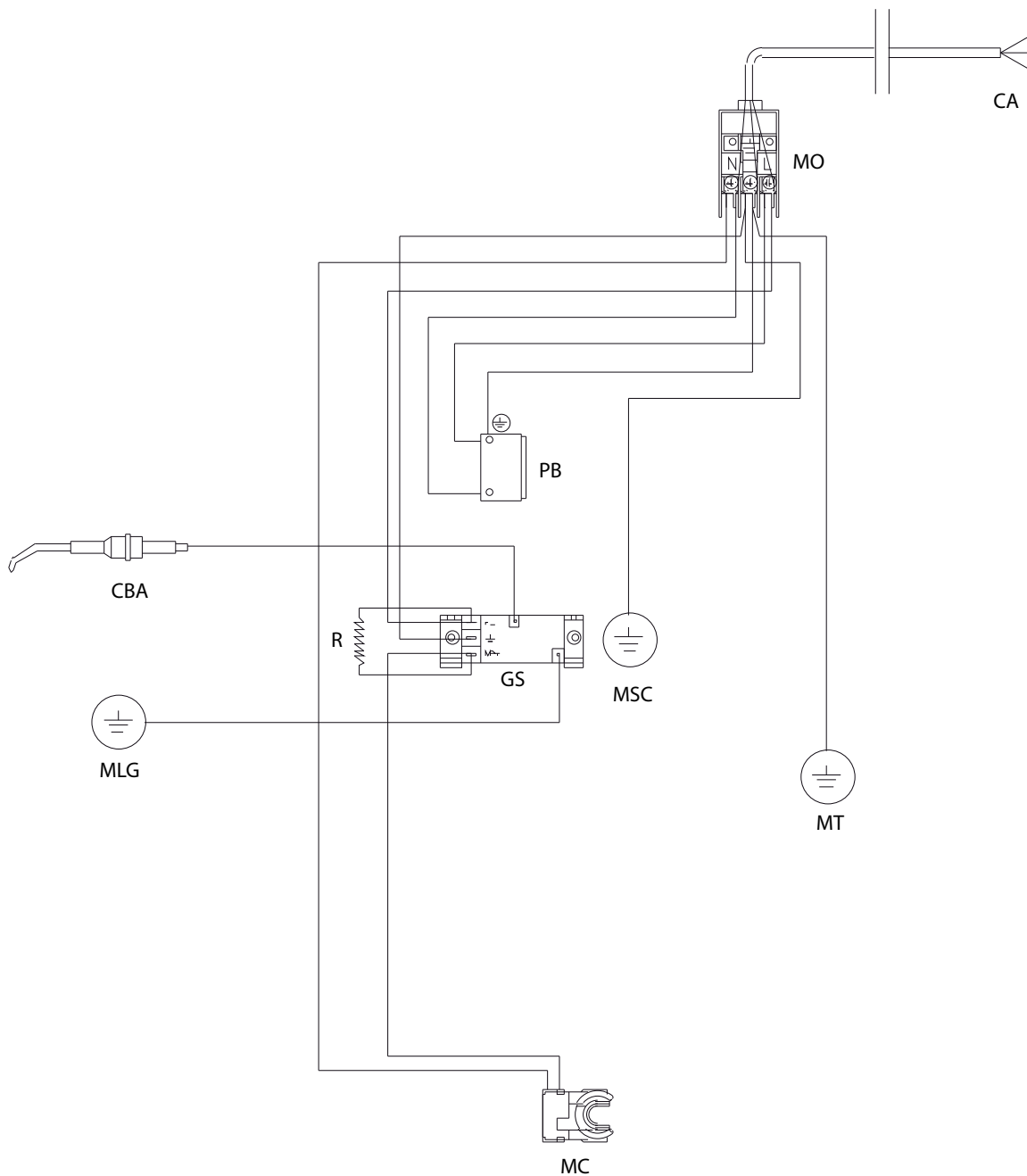
## DE

Brenner Barbecue Wärmedurchfluß kW		Gasart	Durchfluß g/h		Spritzdüse	Nebenleitung	Einstellung der Schellenöffnung
nominal	reduziert		nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm	mm
3,85	1,66	Flüssiggas G30-G31/50 mbar	280	121	0,82	0,61	1,5
		Durchfluß l/h					
		Methangas G20/20 mbar	367	158	1,43	reguliert	1,5
		Methangas G25/20 mbar	426	184	1,60	reguliert	1,5

## AT

Brenner Barbecue Wärmedurchfluß kW		Gasart	Durchfluß g/h		Spritzdüse	Nebenleitung	Einstellung der Schellenöffnung
nominal	reduziert		nominal	reduziert	Ø mm	Ø mm	mm
3,85	1,66	Flüssiggas G30-G31/50 mbar	280	121	0,82	0,61	1,5
		Durchfluß l/h					
		Methangas G20/20 mbar	367	158	1,43	reguliert	1,5

# SCHEMA ELETTRICO ART. F 543/BG - SCHALTPLAN ART. F 543/BG



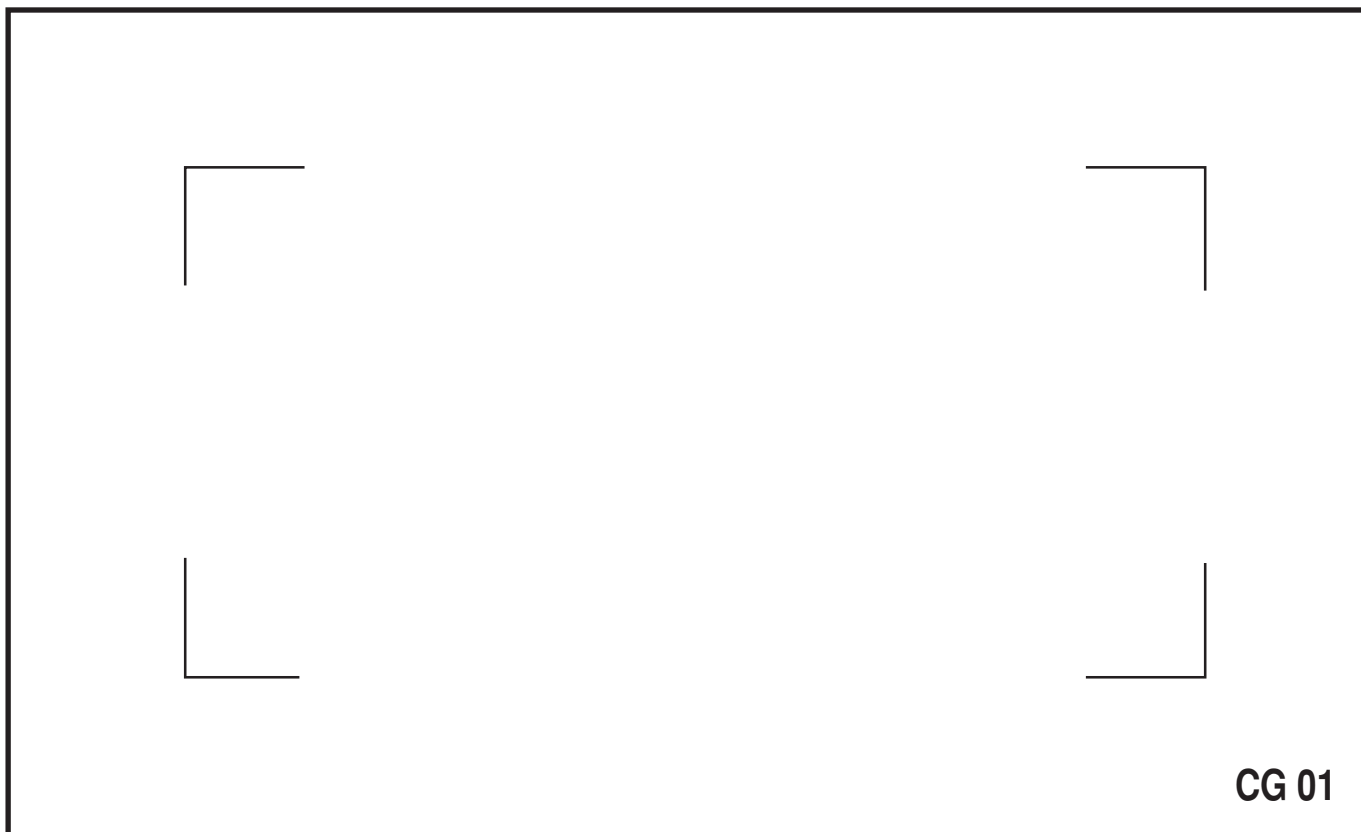
## Legenda

<b>CA</b>	Cavo alimentazione sez. 3x1
<b>MO</b>	Morsetiera art. PA 299
<b>PB</b>	Presa bipolare 10A art. 5113
<b>CBA</b>	Candela barbecue
<b>MLG</b>	Massa uscita libera generatore scariche
<b>GS</b>	Generatore di scariche per accensione bruciatori
<b>R</b>	Resistenza 5W 27K
<b>MSC</b>	Massa cruscotto
<b>MT</b>	Massa top
<b>MC</b>	Microcatenaria snap-in per accensione dalla manopola

## Zeichenerklärung

<b>CA</b>	Speisekabel-Schnitt 3x1
<b>MO</b>	Klemmenbrett Art. PA 299
<b>PB</b>	Zweipoliger Stecker 10A Art. 5113
<b>CBA</b>	Barbecuekerze
<b>MLG</b>	Erdung freier Ausgang Funkengenerator
<b>GS</b>	Funkengenerator zum Einschalten der Brenner
<b>R</b>	Heizstab 5W 27K
<b>MSC</b>	Erdung der Bedienungstafel
<b>MT</b>	Erdung des Tops
<b>MC</b>	Mikro-Vielfachaufhängung "snap-in" zur Zündung mittels Drehknopf

**TARGHETTA TECNICA - TECHNISCHES DATENSCHILD**





La costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di stampa o di trascrizione, per danni a cose o persone nel caso non vengano osservate tutte le norme antinfortunistiche utili al normale esercizio e regolare funzionamento dell'impianto elettrico e gas, nonché per montaggi, installazioni ed uso non eseguiti in conformità alle sue indicazioni ed istruzioni; si riserva inoltre di apportare senza preavviso ed in totale libertà operativa ogni e qualsiasi variante e miglioria d'ordine funzionale-tecnico ed estetica.

*Die Herstellerfirma weist jegliche Verantwortung für etwaige, im vorliegenden Anleitungsheft enthaltene Druck- und Übertragungsfehler von sich; weiters haftet sie in keiner Weise für Schäden an Sachen oder Personen bei Nicht-Beachtung aller zum normalen und bestimmungsgemäßen Gebrauch der elektrischen oder Gasanlage notwendigen Unfallverhütungsvorschriften und für Unfälle aufgrund nicht entsprechend den vorliegenden Anleitungen und Angaben vorgenommenen Installierungs- oder Montagearbeiten. Die Firma behält sich weiters das Recht vor, ohne Vorankündigung und nach ihrem eigenen Gutdünken in jedem Moment Besserungen oder Änderungen der technisch-konstruktiven oder ästhetischen Merkmale ihrer Modelle vorzunehmen.*

**ALPES-INOX**<sup>®</sup> s.p.a.

Via Monte Pertica, 5 - 36061 Bassano del Grappa (VI) Italia - Telefono 0424 /513500 r.a. - Telefax 0424 /36634