



**SERIE ELBA GAS MOD:
MOD.12/P-18/P-24/P-36/P
24/P/1B- 36/P/1B**

ISTRUZIONI GENERALI

APPARECCHI A GAS CAT. II 2H3P
ITALIA

INDICE

- 1– MISURE E CARATTERISTICHE
- 2– CARATTERISTICHE TECNICHE
- 3– AVVERTENZE GENERALI
- 4– INSTALLAZIONE-ALLACCIAMENTO ELETTRICO
- 5– ALLACCIAMENTO GAS-SCARICO FUMI
- 6– REGOLAZIONI E CONTROLLI
- 7– USO E MANUTENZIONE
- 8– ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE
- 9– SMONTAGGIO MOTORE
- 10– DESCRIZIONE ESPLOSO
- 11– ESPLOSO
- 12– DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

GIRARROSTI SERIE ELBA

MODELLO MODEL MODELE MODELLE MODELO	POLLI CHICKENS POULETS HAENCHEN POLLOS N.	ASTE SPITS BROCHES SPIESSE ESPADAS N. Cm.	LARGHEZZA WIDHT LARGEUR BREITE ANCHURA Cm.	PROFONDITA' DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD Cm.	ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HOTE ALTURA Cm.	PESO WEIGHT POIDS GEWICHT PESO Kg.	POTENZA POWER PUISSANCE LEISTUNG POTENCIA Kw. Gas
12/P	9/12	3 76	92	32	65	40	12
18/P	15/18	3 96	112	32	65	50	14
24/P	21/24	6 76	92	39	120	85	24
36/P	30/36	6 96	112	39	120	100	28
24/P/1B	21/24	6 76	92	39	120	85	24
36/P/1B	30/36	6 96	112	39	120	100	28

CARATTERISTICHE TECNICHE

- STRUTTURA PORTANTE IN ACCIAIO INOX NERVATA,RINFORZATA E COIBENTATA CON RIFLETTORI INOX 310
- VETRO FRONTALE TEMPERATO
- BRUCIATORE MULTIGAS CON VALVOLA DI SICUREZZA
- MOTORIDUTTORI V.230
- INGOMBRO E CONSUMI RIDOTTI

CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta segnaletica è posizionata sul frontalino oppure sul fianco destro.

- Apparecchio di categoria: II 2H3 P

- Pressione di alimentazione: Propano –Metano(-G31-G20) 37/20 mbar

MODELLO	CONSUMO M3/h	PORTATA KW	CONSUMO GAS KG/H	ARIA PER COMBUSTIONE M3/h	TIPO
12/P	1,26	12	0,93	24	A
18/P	1,48	14	1,08	28	A
24/P 24/P/1B	2,53	24	1,86	48	B11
36/P 36/P/1B	3,80	28	2,79	72	B11

RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE CEE

Gli apparecchi sono costruiti nel rispetto delle richieste delle direttive dell'Unione Europea:

- 90/396 CEE (Apparecchi a gas)
- 89/336 CEE (Compatibilità elettromagnetica)
- 89/392 CEE (Macchine)

BRUCIATORE PER MODELLO:	12/P 24/P/1B	18/P 36/P/1B	24/P	36/P
PORTATA NOMINALE KW.	12	14	24	28
PORTATA RIDOTTA KW.	6	6	12	12
INIETTORE MM.G31 37 mbar	1,85	2,05	2X 2,05	2X 2,05
BY PASS D.1/100 MM	1,30	1,30	2X 1,30	2X 1,30
INIETTORE G20 20 mbar	2,70	3,00	2x 2,70	2x 3,00

AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.

Conservare questo manuale per tutta la vita del girarrosto e tenerlo a disposizione dei vari operatori per ogni ulteriore consultazione.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Il girarrosto non presenta pericoli per l'operatore se usato secondo le istruzioni contenute in questo manuale e a condizione che i dispositivi di sicurezza siano tenuti in costante efficienza.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che il girarrosto sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Rivestire il fondo del girarrosto con carta alluminio praticando un foro al centro per lo scarico dei grassi di cottura. Provvedere a sostituirla periodicamente. Posizionare un contenitore di carta d'alluminio sotto il foro di scarico.

ATTENZIONE

IL VETRO DELL'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO RAGGIUNGE TEMPERATURE ALTE. PRENDERE PERTANTO PRECAUZIONI PER L'APERTURA E CHIUSURA DELLO STESSO: USARE SOLO L'APPOSITA MANIGLIA.

IL SIMBOLO  E' INDICE DI TEMPERATURA SUPERIORE A 100°C

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Per lo schema elettrico vedi foglio istruzioni a parte.

L'apparecchio è provvisto di spina di connessione 16A.230 V., si raccomanda di avere l'attacco vicino alla macchina per facilitarne lo scollegamento.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato conformemente alle norme in vigore.

I locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 mc/h per ogni Kw di potenza installata e che devono essere osservate le: **NORME PREVENZIONI INFORTUNI**.

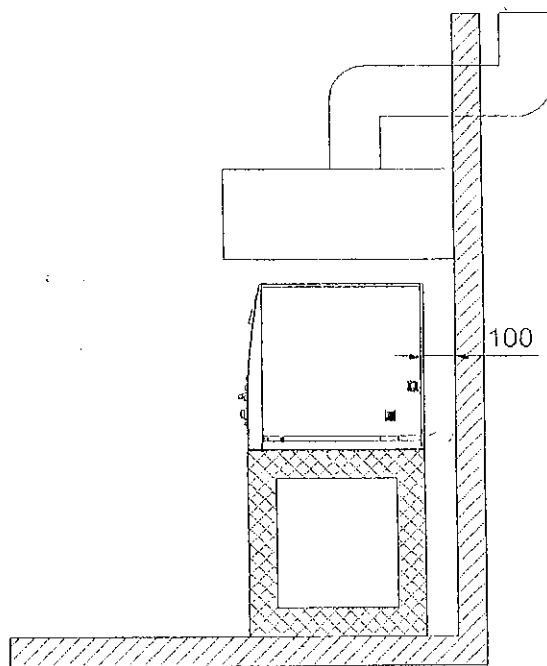
Inoltre l'apparecchio deve essere installato con una ventilazione sufficiente ad impedire la formazione di concentrazioni inammissibili di sostanze nocive alla salute.

Non installare l'apparecchio in luogo esposto agli agenti atmosferici quali pioggia, neve, vento e sole.

Togliere l'apparecchio dall'imballo, il quale non dovrà essere disperso nell'ambiente ma consegnato all'azienda autorizzata allo smaltimento dello stesso.

Sistemare l'apparecchio nel luogo di utilizzazione controllando che sia perfettamente livellato sul piano di appoggio.

E' necessario che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore utilizzando materiale isolante oppure mantenendo una distanza di almeno 100 mm. dalle pareti laterali o posteriori.



ALLACCIAMENTO GAS

L'allacciamento degli apparecchi deve essere sempre effettuato con raccordi a 3 pezzi, al fine di facilitare lo smontaggio.

Deve essere effettuato tramite tubi metallici zincati o in rame, posizionati ben in vista.

Occorre inoltre prevedere un rubinetto d'arresto gas a monte di ogni apparecchio.

Nel caso siano utilizzati tubi flessibili, gli stessi dovranno essere in acciaio inox.

Dopo aver effettuato l'allacciamento del gas, verificarne la tenuta utilizzando uno spray schiumogeno.

SCARICO FUMI

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione.

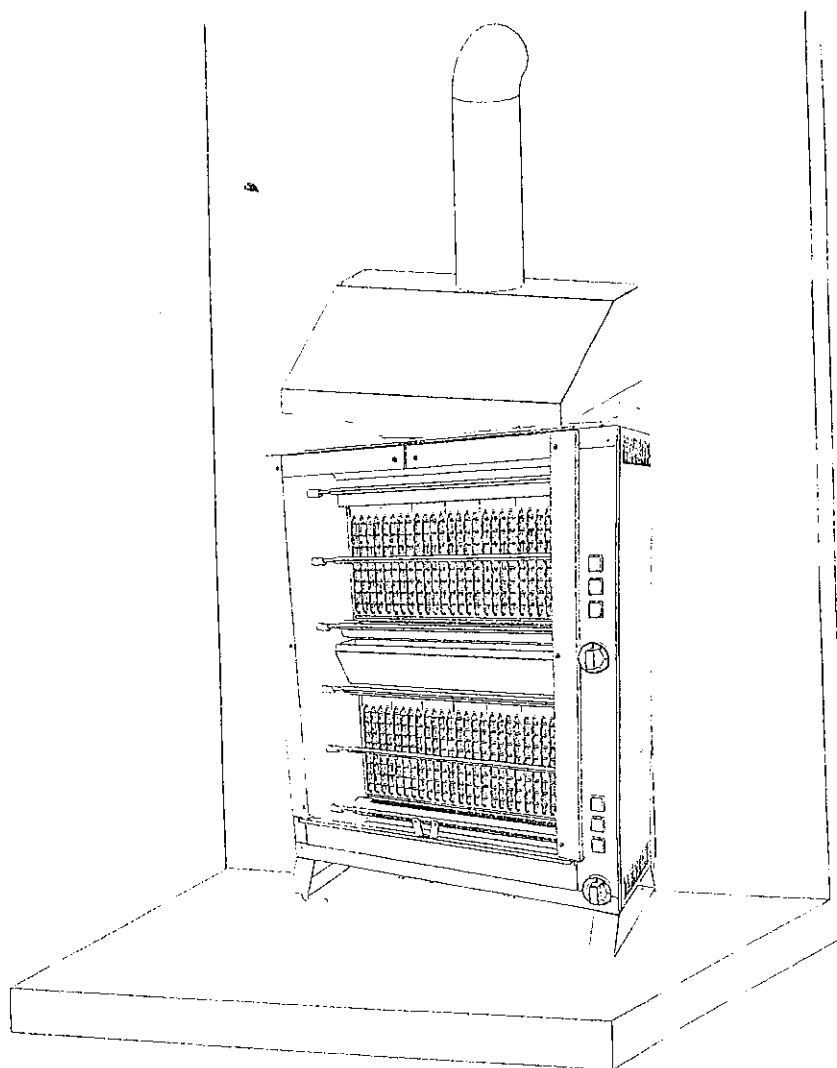
1) EVACUAZIONE NATURALE

Collegamento ad un camino a tiraggio naturale, di sicura efficienza a mezzo di una cappa antivento, con scarico dei prodotti della combustione direttamente all'esterno.

2) EVACUAZIONE FORZATA

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata (cappa estrattore fumi etc.), e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.



GLI APPARECCHI SONO DI CAT. II2H3/P

REGOLAZIONE GAS

Gli apparecchi vengono tarati in fabbrica secondo quanto indicato in targhetta e non hanno quindi bisogno di nessuna regolazione in caso di utilizzo dello stesso gas. In caso di trasformazione da un gas ad un altro, operare come di seguito indicato.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DEL GAS

Per verificare la pressione del gas di alimentazione inserire il tubetto di un manometro a colonna d'acqua nella presa di pressione, svitando la vite di chiusura (dopo aver tolto il fianco destro) che si trova all'entrata del gas sotto il rubinetto. Dopo il controllo richiudere perfettamente la presa di pressione.

Si ricorda che le pressioni devono risultare con apparecchio in funzione:

-G31 PROPANO = 37 mbar

-G20 METANO = 20 mbar

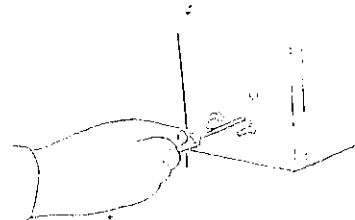
REGOLAZIONE ARIA

Il bruciatore è ad aria fissa regolata in fabbrica. Non serve alcuna regolazio-

REGOLAZIONE DELLA PORTATA MINIMA

Per i modelli a gas **GPL** il minimo si ottiene avvitando a fondo il by-pass del rubinetto che ha un foro calibrato di 1,3 mm di diametro e per fare ciò bisogna togliere la manopola, inserire un cacciavite a taglio di piccola sezione nell'apposito foro e avvitare fino a raggiungere la posizione di battuta.

Per i modelli a gas **METANO** il minimo si ottiene svitando il by pass di 2-3 giri (attenzione a non svitare troppo il by-pass perché la vite potrebbe fuoriuscire dalla sua sede e provocare perdite di gas).



CAMBIO INIETTORE BRUCIATORE PRINCIPALE

Per sostituire l'iniettore, aprire la cartella destra, svitare la vite che tiene bloccato il porta ugello, procedere quindi alla sostituzione dell'iniettore svitandolo.

NOTIZIE DESTINATE ALL'UTILIZZATORE

USO E MANUTENZIONE

NORME DI SICUREZZA

- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate
- Non toccare le parti interne quando l'apparecchio è ancora caldo
- Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini
- Non lasciare l'apparecchio all'esterno esposto agli agenti atmosferici
- Non ostruire le prese d'aria
- Non usare prolunghe elettriche che non possano supportare il carico in Kw.
- Per il buon funzionamento dell'apparecchio raccomandiamo un controllo periodico da parte di personale specializzato.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Prima di effettuare qualsiasi intervento sul girarrosto accertarsi che la linea elettrica sia disinserita e che sia chiusa la valvola di intercettazione del gas.

Attendere il completo raffreddamento delle superfici calde.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inox.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con spugne sintetiche e detergenti non abrasivi, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine.

Può essere eventualmente utilizzata lana di acciaio nel senso di satinatura.

Non lavare il girarrosto con getti d'acqua diretti che potrebbero infiltrarsi nei componenti elettrici compromettendone il funzionamento.

Non utilizzare solventi o sostanze tossiche per la pulizia del girarrosto che potrebbero provocare intossicazione ed inquinamento.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Prima di effettuare qualsiasi intervento scollegare il girarrosto dalla rete elettrica e chiudere la valvola di intercettazione del gas. Attendere il completo raffreddamento del girarrosto.

Verificare il buon funzionamento della termocoppia e dei sistemi di sicurezza.

Controllare il buon funzionamento del bruciatore e verificare la combustione.

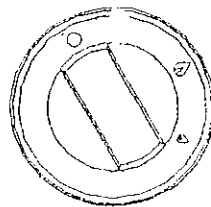
Controllare eventuali perdite di pressione (rubinetto valvolato, circuito gas).

Verificare lo stato e la funzionalità dei componenti e procedere alla sostituzione delle parti usurate o malfunzionanti.

Si raccomanda di utilizzare unicamente pezzi di ricambio originali.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE

- premere la manopola e girarla in posizione



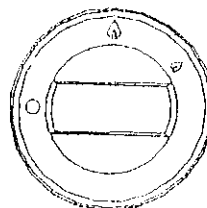
ACCENSIONE

- premere a fondo la manopola e contemporaneamente premere il pulsante dell'accensione elettronica



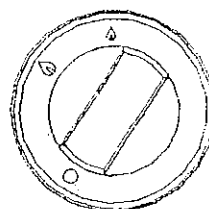
- - mantenere premuta la manopola per alcuni secondi finchè la termocoppia che si riscalda mantiene aperto il rubinetto

- portata massima: portare la manopola in posizione



MAX

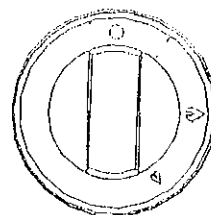
- portata minima: portare la manopola in posizione



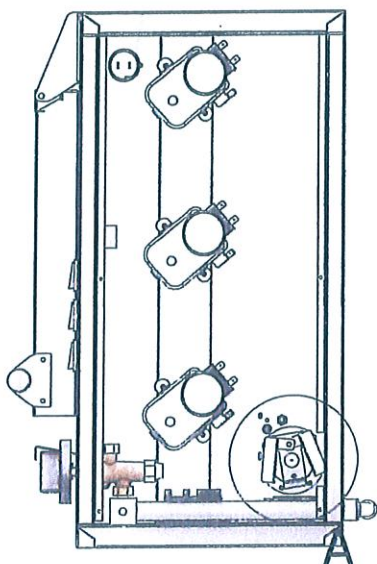
MIN

SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE

- per spegnere il bruciatore portare la manopola in posizione

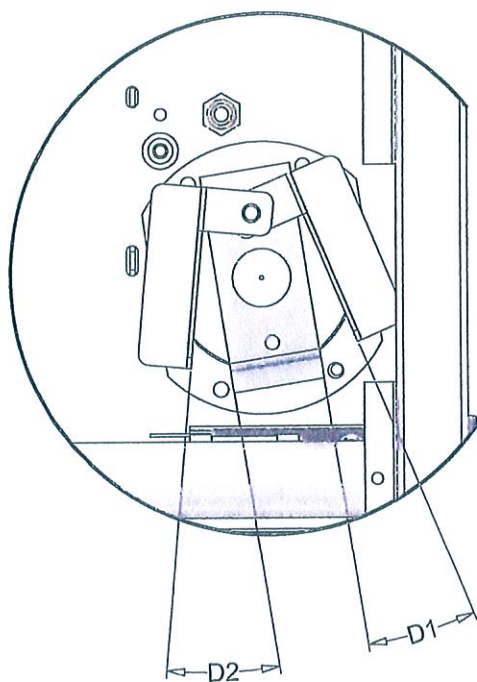


SPENTO



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

A (1:2)



G20	D2= mm. 0
G20	D1= mm. 5
G30	D2= mm. 4
G30	D1= mm. 16
G31	D2= mm. 4
G31	D1= mm. 16

MODELLI
ELBA - CAPRI

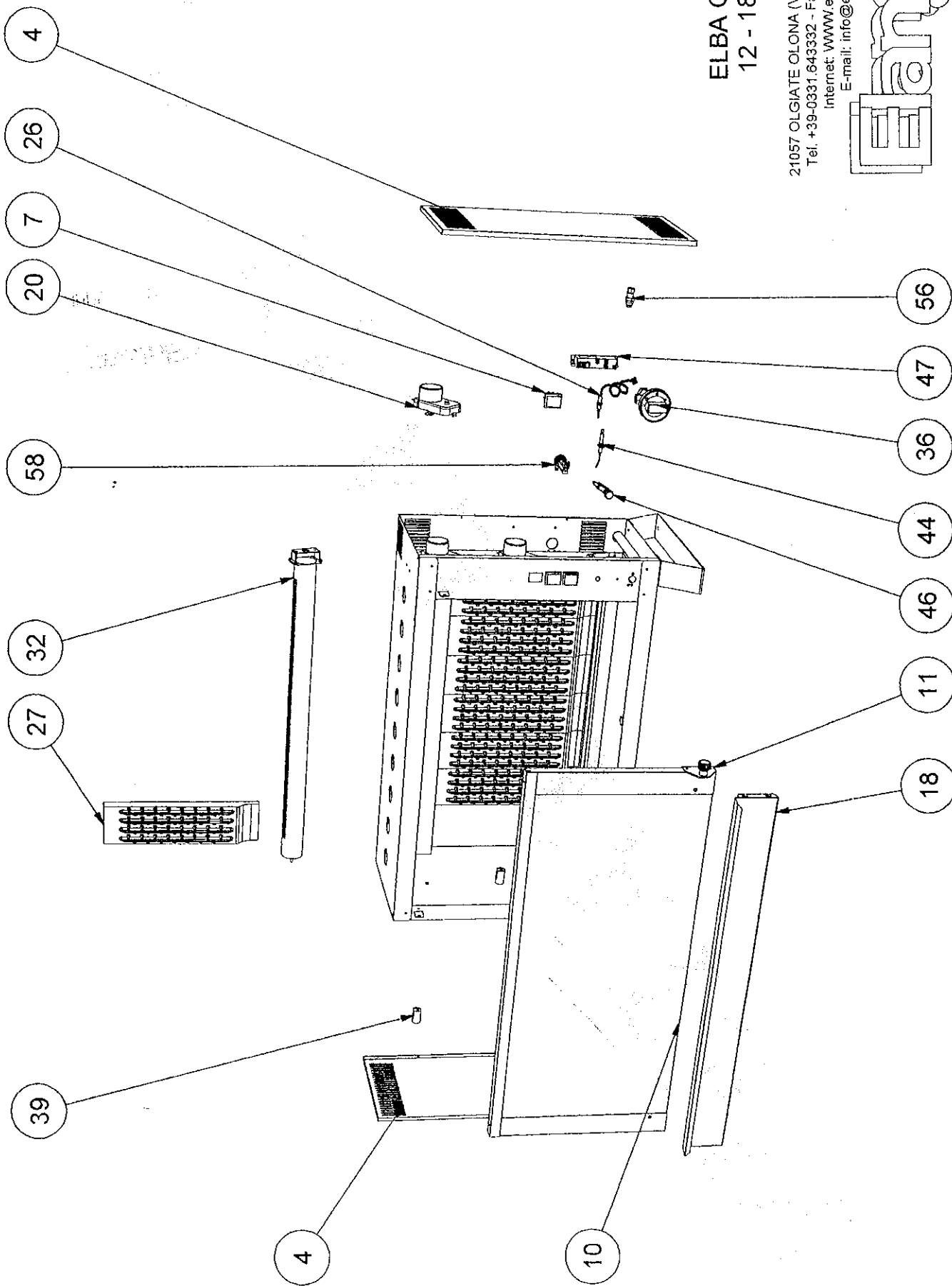
21057 OLGiate OLONA (VA) Italy - Via Diaz, 91
Tel. +39-0331.643332 - Fax +39-0331.642554
Internet: WWW.elangrill.com
E-mail: info@elangrill.it

Elangrill

**ESPLOSO GIRARROSTO SERIE ELBA GAS
MOD.12/P -18/P**

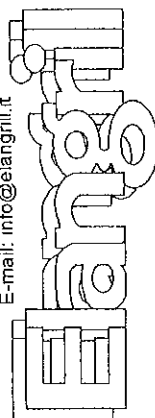
- 04-CARTELLA INOX DX E SX
- 07-INTERRUTTORE MOTORI
- 10-VETRO TEMPERATO
- 11-MANOPOLA VETRO
- 18-FRONTALE INOX
- 20-MOTORIDUTTORE V.220
- 26-TERMOCOPPIA
- 27-MATTONE REFRATTARIO
- 30-MANOPOLA RUBINETTO GAS
- 32-BRUCIATORE GAS
- 36-RUBINETTO GAS
- 39-SUPPORTO ASTE SX
- 44-CANDELETTA ACCENSIONE
- 46-ACCENSIONE ELETTRONICA
- 47-MORSETTIERE
- 56-PORTA INIETTORE
- 58-PRESSACAVO

OPERA



ELBA GAS 12 - 18

21057 OLGiate OLONA (VA) Italy - Via Diaz, 91
Tel. +39-0331.643332 - Fax +39-0331.642554
Internet: WWW.elangrill.com
E-mail: info@elangrill.it





S.R.L.
VIA A.DIAZ,91
21057 OLGiate OLONA (VA)
TEL. +39/0331643332 FAX 0331/642554
INTERNET: www.elangrill.it
E-MAIL: info@elangrill.it

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DEL COSTRUTTORE
DIRETTIVA 2006/42 CEE (MACCHINE)**

I prodotti: GIRARROSTI A GAS MOD. 12/P-24/P- della Serie ELBA con certificato 1312BR4862, e mod.18/P-36/P con certificato 1312-BR4863, sono stati concepiti e fabbricati conformemente alla direttiva macchine 2006/42 CEE. Sono inoltre conformi alle Direttive 2006/95 CEE e 2004/108 CEE.

ELANGRILL s.r.l.
L'Amministratore Unico
Testimoni: Maria Elena

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "Maria Elena", written over the printed name of the administrator.

(Directive 2009/142/CE Appareils à gaz)
(Gas appliances directive 2009/142/EC)

Numéro : **1312BR4863** (rév. 1)

CERTIGAZ, après examen et vérifications, certifie que l'appareil :
CERTIGAZ, after examination and verifications, certifies that the appliance :

- **Fabriqué par :**
Manufactured by : **ELANGRILL S.R.L.**
Via A. Diaz, 91
I-21057 OLGiate OLONA (VA)
- **Marque commerciale et modèle(s) :**
Trade mark and model(s) : **SPIEDI ERGAS ELANGRILL**
 - ELBA 36/P
 - ELBA 36/P-1B
 - ELBA 18/P
 - ELBA PLUS 36/P
- **Genre de l'appareil :**
Kind of the appliance : **ROTISSOIRE**
ROTISSERIE
- **Désignation du type :**
Type designation : **ELBA 36/P**

Pays de destination <i>Destination countries</i>	Pressions (mbar) <i>Pressures (mbar)</i>	Catégories <i>Categories</i>
AT-CH	20/50	II2H3P
BE-FR	20/25 ; 28-30/37	II2E+3P
DE	20 ; 50	II2E3P
DK-FI-SE-NO-EE-LV-LT-SI-SK-CZ	20 ; 30	II2H3P
ES-PT-IT-GB-IE-GR	20 ; 37	II2H3P
CY-MT-IS-RO-BU-TR	30	I3P
LU-NL	20 ; 30	II2E3P
PL	37	I3P

est conforme aux exigences essentielles de la directive « Appareils à gaz » 2009/142/CE.
is in conformity with essential requirements of « Gas appliances » directive 2009/142/EC.

CERTIGAZ
Le Directeur Général

Vincent DELARUE

Neuilly le : 20 mars 2013

Rév. 1 : 1312BR4863 du 2006/10/19