

# INSTALLASJONS-, BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSANVISNING for **Robata FLAME GRILL**



Importør: Myhrvold Gruppen, Frysjaveien 33, Oslo

Produsent: The Clay Oven Company Ltd.



## **INNHOOLD**

	Side
1. VIKTIG/ADVARSLER	2
2. Installasjon (plassering/ventilasjon/tilkobling/konvertering)	3-8
Tegninger av modeller	4-7
3. Bruksanvisning (tenning av grill/slukking av grill/renhold)	9
4. Service (rutinemessig vedlikehold/bytte av deler/deleliste)	9-10
5. Deletegning (foto) med deleliste	11
6. Tekniske spesifikasjoner	12
7. Samsvarserklæring / CE sertifikat	13-14

## EEC (CE) FORSKRIFTER

Utstyret er produsert i henhold til krav i Europa Unionens forskrifter 90/396 EEC og DIRECTIVE 2009/142/CE APPARELLS À GAZ (gassutstyr)

Utstyret er testet og justert for LPG (propangass) med 30 mbar nominelt trykk i henhold til informasjonen på teknisk skilt.

### 1. VIKTIG

- Konvertering av utstyret til annen type gass (NG) skal kun utføres av kvalifisert/kompetent servicemann. Dyser til dette er vanligvis vedlagt utstyret.
- Alt gassutstyr krever avtrekk. Det vil si at utstyret skal være plassert under tilfredsstillende avtrekk ( iht.forskrifter) for å unngå avgasskonsentrasjoner som kan være til skade for helsen.
- I henhold til UNI-CIG, norm 8723 § 4.3 og arbeidsmiljøloven skal en arbeidsplass, hvor gassutstyr er i bruk, sikres med tilfredsstillende tilførsel av frisk luft. Utskifting av luft anbefales 12 – 20x/t. Rommet hvor utstyret skal plasseres må tilfredsstillende de krav forskriftene tilsier med hensyn til slikt utstyr. Det vil si at man må ha for øyet at friskluft behovet ved forbrenning er ca. 2m<sup>3</sup> luft/t for hver kW av installert gassutstyr.

Vennligst les nøye gjennom innholdet av denne installasjons- og bruksanvisningen da den inneholder viktige sikkerhetsinformasjoner vedrørende installasjon, bruk og vedlikehold. Oppbevar denne anvisningen på et sikkert sted, slik at den også kan være til hjelp for andre brukere.

1. Installasjonen skal utføres av kvalifiserte/autoriserte personer både med hensyn til VVS, el. og propangass.
2. Enheten må kun brukes av opplært personell.
3. Steng gasstilførselen øyeblikkelig i tilfeller hvor man aner feil eller ikke kjente uregelmessigheter (lukter gass). Service skal kun utføres av autoriserte personer/firmaer og det skal kun brukes originaldelar.
4. Før utstyret installeres eller tas i bruk, skal lagring av gass vurderes og eventuelt installeres av autorisert gassmontør..
5. Alt propangassutstyr som benyttes i Norge skal være tilpasset 30 mbar nominelt trykk. Alle dyser og luftspjeld må justeres inn i henhold til dette. Det vil si at dette utstyret ikke må tilkobles gassflasker/-tanker uten reduksjonsventil imellom.  
OBS! Diameter på rør er avhengig av maks forbruk av propan og lengde på røropplegg.
6. Alle overganger og koblingsskjøter skal tetthetsprøves (trykktestes). Alle rør skal blåses rene for partikler fra gjenging/slaglodding/sveisning da dette ellers vil gi store driftsmessige konsekvenser når dette kommer til dyser og kraner. Garantiansvaret bortfaller hvis dette unnlates. Det skal alltid monteres stengeventil lett tilgjengelig rett før utstyret.
7. Det må aldri lagres eller brukes brannfarlig væske eller gass i nærheten av denne grillen.

**Hvis ovennevnte ikke tas hensyn til vil sikkerheten bli satt på spill.**

### OBS! Viktig:

Gassapparatet skal monteres i en slik avstand til brennbart materiale at temperaturen på brennbart materiale ikke overstiger 80°C. (Fliser på trevegg regnes som brennbart materiale. Fliser på gipsvegg regnes ikke som brennbart materiale). I motsatt fall må utstyret stå minst 200 mm fra side- eller bakvegg når utstyret ikke har oppkant mot vegg. Har utstyret oppkant mot vegg som forhindrer varmepåvirkning, vil 100 mm avstand være godt nok.

Hvis grillen plasseres ved frityr skal det være en minimumsavstand på 400 mm (fare for antenning av sprut fra oljen).

Utstyr som har en større effekt enn 14 kW må alltid være installert under forskriftsmessig avtrekkshette **med avtrekksmotor** (EU direktiv).

**ADVARSEL.** Apparatets ytterflater kan bli veldig varme under drift. Ta nødvendig forhåndsregler og vis derfor forsiktighet ved berøring når utstyret er i bruk eller har vært i bruk.

## 2. INSTALLASJON

Etter avemballering sjekkes det at utstyret er komplett. Hvis det er noen tvil, bruk ikke utstyret, men konsulter kvalifisert hjelp.

Før tilslutning av utstyret må man forsikre seg at data på det tekniske skiltet er iht. riktig gasstype og trykk. Utstyret skal kun brukes av personer som har fått opplæring i bruk. Steng øyeblikkelig gasskranen hvis det oppdages lekkasjer eller alvorlige gasstekniske problemer. Reparasjoner og utbedringer skal kun utføres av kvalifiserte personer. Unnlatelse av ovennevnte vil gå ut over sikkerheten.

Installasjon av dette utstyret må kun utføres av kvalifiserte personer og iht. statlige-, kommunale og EU forskrifter for gass- og VVS arbeider..

Produsenten kan ikke stilles til ansvar for noen som helst skade hvis brukeren ikke tar hensyn til ovennevnte.

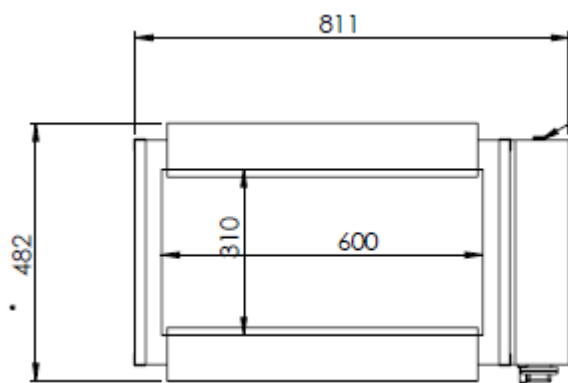
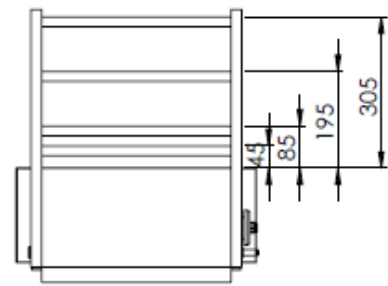
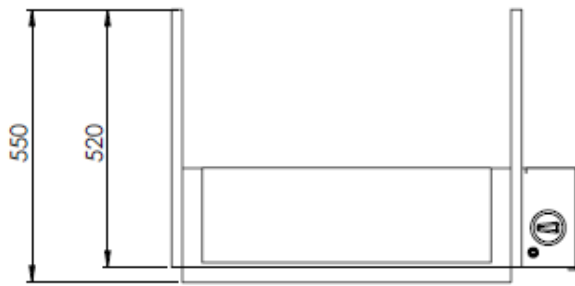
Denne grillen er produsert i materialer som er i henhold til krav fra NSF (USA) og i henhold til relevante direktiver fra CE (EU). Utstyret må installeres i henhold til lokale lover, forskrifter og veiledninger og etter BS 6173:1992 og sikkerhetsforskrifter for gassutstyr for storkjøkken. Se også punktet 1. VIKTIG med hensyn til frisklufttilførsel.

Installasjonen skal kun utføres av autorisert gassinstallatør. Ved trykktesting av gassopplegget må avstengningskran foran utstyret være stengt da utstyrets tennsikring vil ta skade av det trykket det blir testet med (vil gi utilsiktet lekkasje på utstyret). Tilkobling av grillen må utføres av fleksibel ståalarmert slange av storkjøkkenutførelse (fett og temperaturbestandig) og den må ha dimensjon i henhold til maks. forbruk av gass.

Utstyret skal ha avstengningsventil mellom fast røropplegg og slange for sikkerhet og eventuell service.

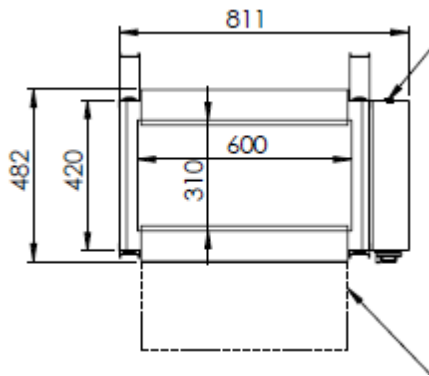
- Sørg for at utstyret i emballasjen står med oppsiden opp. Pakk ut utstyret fra emballasjen med største forsiktighet slik at utstyret ikke blir skadet.
- Før utstyret settes på plass må all beskyttelsesplast fjernes fra utstyrets enkelte deler.
- Grill med Ø:100 mm hjul kan lett trilles til stedet hvor den skal installeres. Transporteres for hand og ikke med jekketralle eller truck.
- Ved plassering av grillen må man ha i tankene at forskriftene sier at ingen brennbare materialer må utsettes for temperatur på 80° C eller høyere da det kan oppstå pyrolyse. Veggfliser på sponplate betraktes som brennbart materiale. Veggfliser på gipsplater betraktes som ikke brennbart. **Hvis man allikevel plasserer grillen i nærheten av brennbare materialer SKAL det være en avstand til disse på minimum 200 mm.**
- Over utstyret skal det være en minimumsavstand på 750 mm (fortsatt er det krav om at brennbare materialer ikke må utsettes for temperatur på 80° C eller høyere). Overhylle må være utført i ikke brennbart materiale.
- Grillen må ikke plasseres på et trekkfullt sted eller i nærhet av dør/døråpning Dette ødelegger flammebildet og gir redusert effekt på grillen.
- **Grillen må ikke plasseres på et understell av brennbare materialer.**
- Riktig plassering, nivellering og plassering av grillrist må utføres før grillen tas i bruk.
- Gassutstyr skal ikke plasseres/lokaliseres under bakkenivå.

**Modell CLAROBATASINGLEC/TOP**

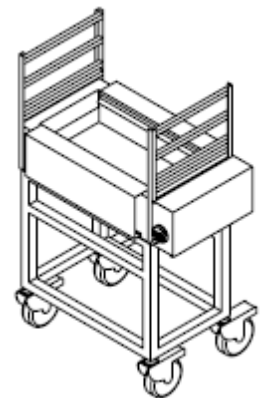


**1 x ½ “ gasstilslutning  
Brennereffekt: 26,5kW  
Må kun installeres under  
forskriftsmessig avtrekk**

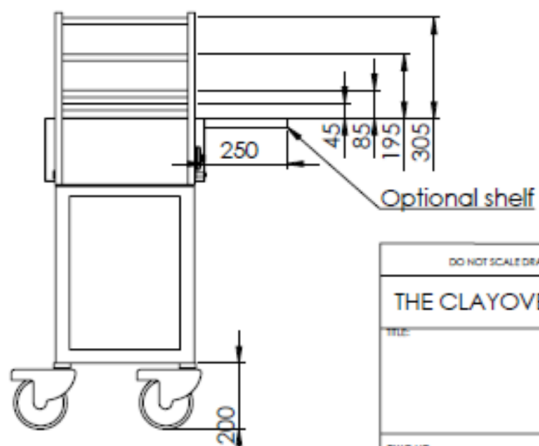
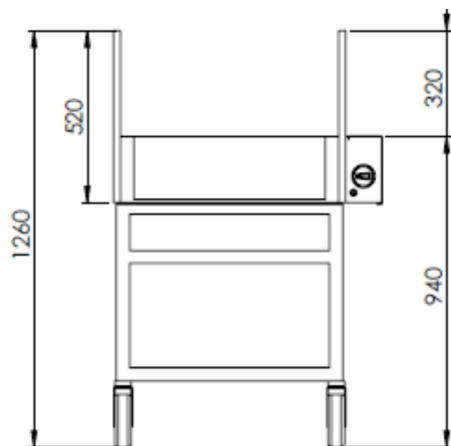
**Modell CLAROBATASINGLE**



**1 x ½ “ gasstilslutning  
Brennereffekt: 26,5 kW  
Må kun installeres under  
forskriftsmessig avtrekk**



**Hylle (tilleggsutstyr)**



DO NOT SCALE DRAWING

THE CLAYOVEN

TITLE

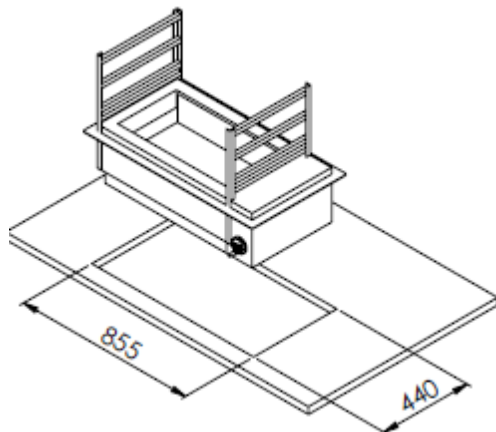
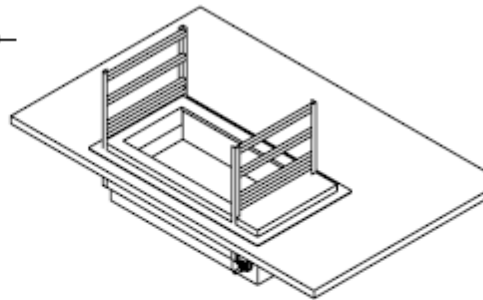
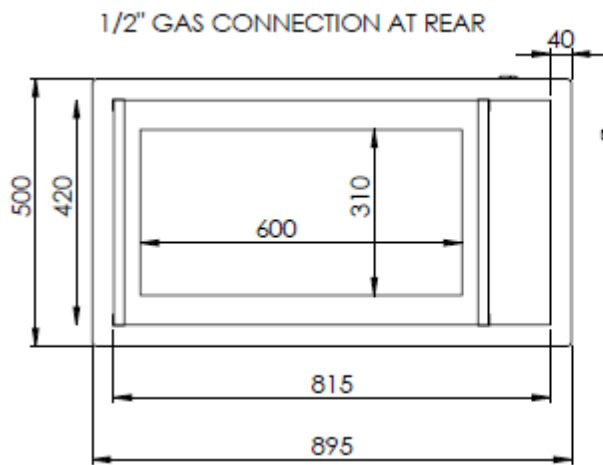
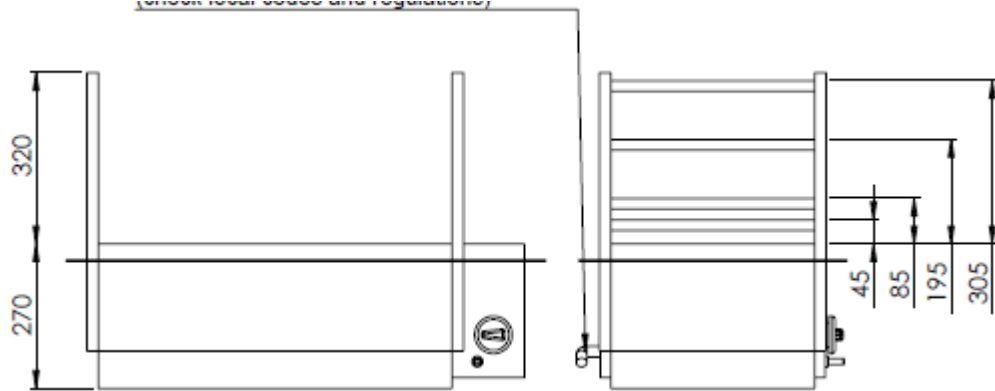
DWG NO.

## Modell CLAROBATASINGLEC/SUNK

1 x ½ " Gasstilslutning

Brennereffekt: 26,5 kW

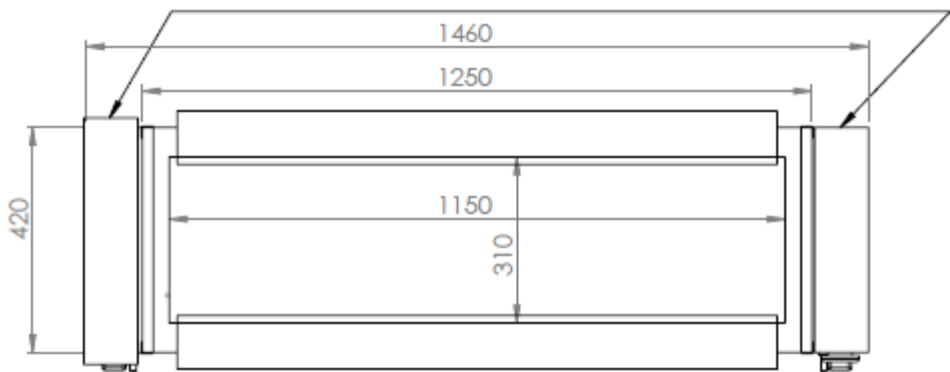
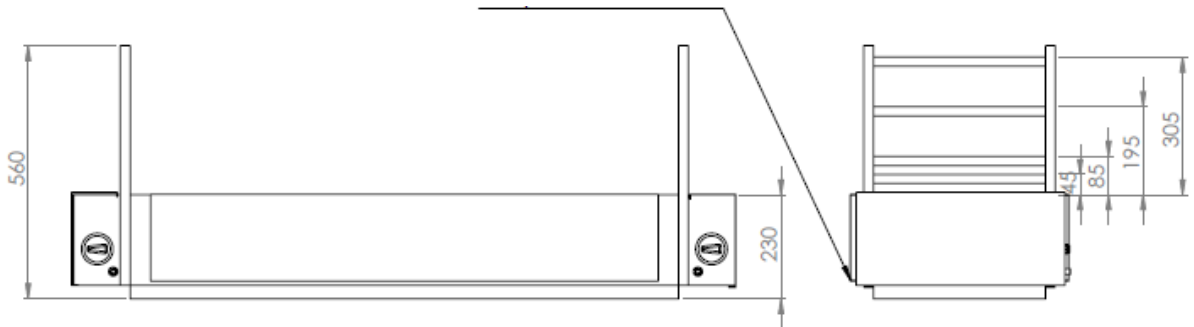
Må kun installeres under forskriftsmessig avtrekk



**OBS! Nedfellingsmålene skal være: B855\*450 mm for å få tredd ned gasstilslutningsstuss og aksel til gasskran (ta av knotten) og Piezoelektrisk tenner.**

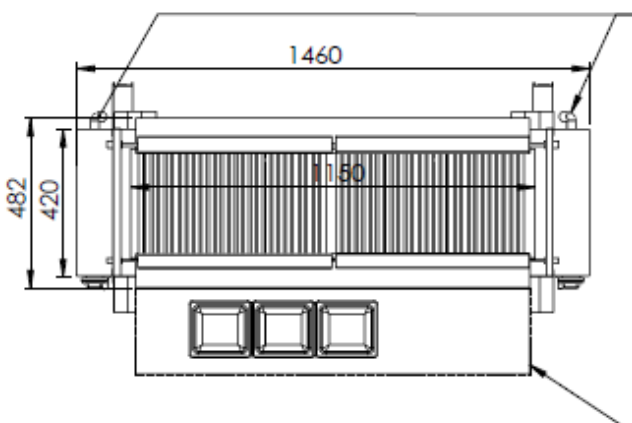
**Modell CLAROBATADOUBLE/TOP**

**2 x 1/2 " Gasstilslutning (en på hver ende)**



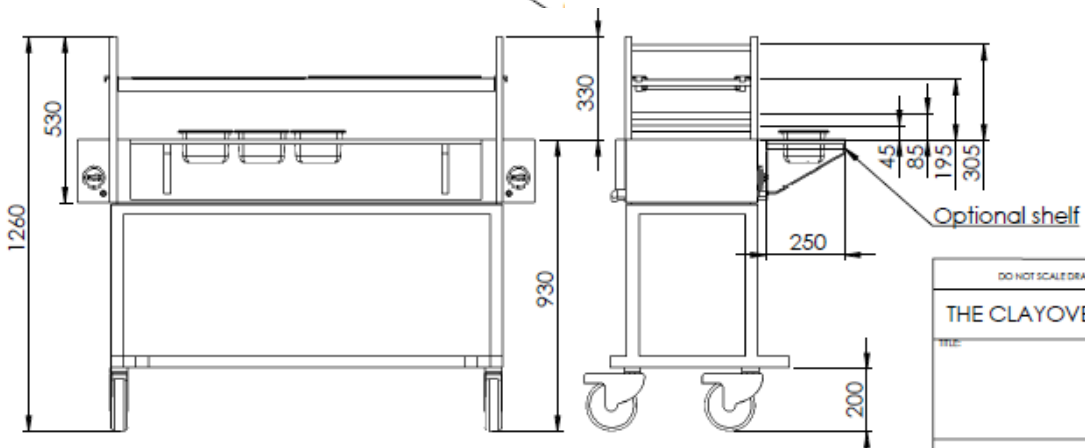
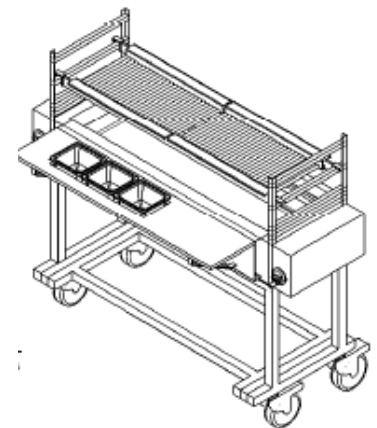
**1/2 " Gasstilslutning  
Brennereffekt: 53,0 kW  
Må kun installeres  
under forskriftsmessig  
avtrekk**

**Modell  
CLAROBATADOUBLE**

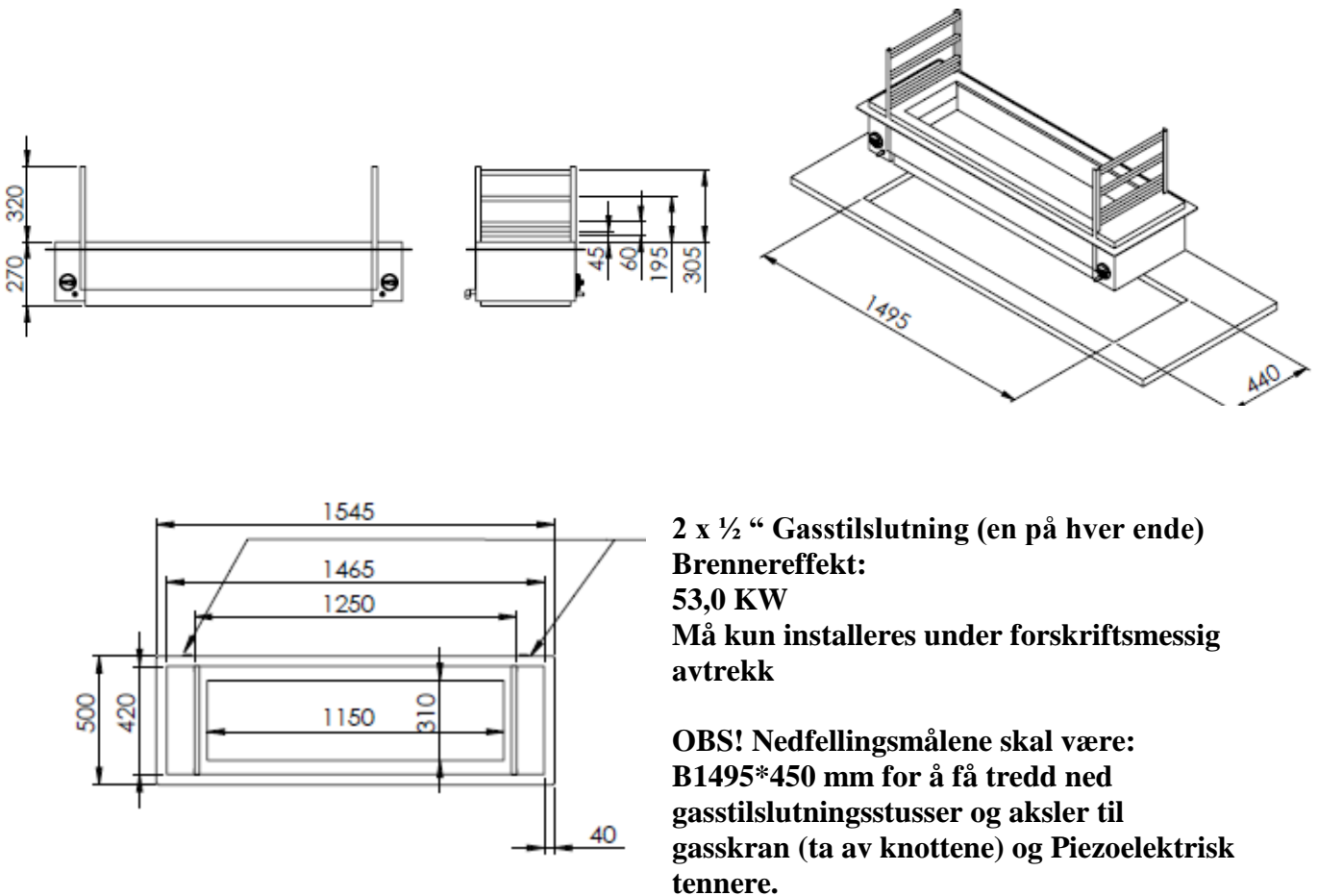


**2 x 1/2 " Gasstilslutning (en på hver ende)  
Brennereffekt: 53,0 KW  
Må kun installeres under forskriftsmessig avtrekk**

**Hylle (ekstra utstyr)**



## Modell CLAROBATADDOUBLEC/SUNK



### VENTILASJON

- Alt gassutstyr av type A og B krever avtrekk. Det vil si at utstyret skal være plassert under tilfredsstillende avtrekk (i henhold til forskrifter) for å unngå avgasskonsentrasjoner som kan være til skade for helsen.  
**Viktig:**
- Utstyr som har en større effekt enn 14 kW må alltid være installert **under forskriftsmessig avtrekkshette med avtrekksmotor** (EU direktiv). Dette kan avvike noe fra norske forskrifter. Denne må da ha en reguleringsløsning som stenger gasstilførselen (forriglet over magnetventil) hvis avtrekksviften mister driftsspenningen eller at avtrekkskapasiteten blir redusert under minimumskravet.
- I henhold til UNI-CIG, norm 8723 §4.3 og arbeidsmiljøloven skal en arbeidsplass, hvor gassutstyr er i bruk, sikres med tilfredsstillende tilførsel av frisk luft. Utskifting av luft anbefales 12 – 20x/t. Rommet hvor utstyret skal plasseres må tilfredsstillende de krav forskriftene tilsier med hensyn til slikt utstyr. Det vil si at man må ha for øyet at friskluft behovet ved forbrenning er ca. 2m<sup>3</sup> luft/t for hver kW av installert gassutstyr.

## TILKOBLING AV GASS

- Alt propangassutstyr som benyttes i Norge skal være tilpasset 30 mbar nominelt trykk. Alle dyser og luftspjeld må justeres inn i henhold til dette. **Det vil si at dette utstyret ikke må tilkobles gassflasker/-tanker uten reduksjonsventil imellom.**
- OBS! Diameter på rør er avhengig av maks forbruk av propan og lengde på røropplegg.
- Sjekk at gassart og nominelt trykk på stedet er i henhold til spesifikasjoner på DATA platen
- Robata Flame Grill har ½” gjenget gasstilslutning lokalisert på baksiden av grillen.
- Tilkobling av grillen MÅ utføres med fleksibel ståalarmert slange av storkjøkkenutførelse (fett og temperaturbestandig) og den må ha dimensjon i henhold til maks. forbruk av gass.
- Utstyret skal ha avstengningsventil mellom fast røropplegg og slange for sikkerhet og eventuell service.
- Hvis grillen leveres/installeres på understell med hjul skal tilkoblingen av gass utføres i henhold til standard for flyttbart gassutstyr (ANSI Z21.69-CSA6.16 hurtigkoblingsutstyr og ANSI Z21.41-CSA6,9).

## SJEKKING AV GASSGRILLEN

Alle griller er testet og kontrollert i henhold til spesifikasjoner på DATA platen fra produsenten. Men uansett så skal grillen sjekkes på følgende måte:

- Sjekk at alle de ildfaste stenene er hele og på plass slik at de dekker sider og bunn.
- Legg **1 lag** med keramiske baller (så tett som mulig) på de ildfaste stenene i bunnen. **Det må være minst 50 mm avstand opp til brennere.** I de eldre grillene var det ikke ildfaste stener, men 2 lag med keramiske baller.
- Sjekk at pilotflammerøret ikke er skadet.
- Sjekk nøye at all beskyttende plastfolie er fjernet fra alle deler.



## SJEKKING AV NOMINELT TRYKK (utføres kun av kvalifisert servicetekniker)

- Trekk panel ut nede og løft opp. Skru ut skruen på testnippelen. Sett på slangen til manometeret på testnippelen (se side 11).
- Tenn pilotbrenner, så hovedbrenner på grillen. Vær sikker på at innstillingen på gasskranen er på maks (stor flamme). Sjekk at alt utstyr som er tilkoblet samme gasstilførsel/regulator er på maksimum flamme.
- Nå skal det nominelle trykket ikke være lavere enn 30 mbar.
- Når alt er i henhold til DATA platen: Skru på skruen på testnippelen, LEKKASJETEST og sett på panelet (hektes på toppen og trykkes ned og inn i bunnen).



## SJEKKING AV TENNSIKRING/TERMOFØLER

- Ved tenning av pilotbrenner skal blusset på denne brenne konstant etter at bryterknotten har vært trykket inn i ca. 20 sekunder.
- Hvis hovedbrenner eller pilotbrenner av en eller annen grunn slukker skal tilførselen av gass automatisk stenges etter ca. 30-40 sekunder (avhengig av akkumulert varme rundt termoføler)



### 3. BRUKSANVISNING

#### Bruk av utstyret

Dette utstyr skal kun betjenes av personer som har fått opplæring i bruk da utstyret kun er ment å bruke i de profesjonelle kjøkkener. Utstyret skal kun brukes til det det er konstruert for, dvs. grilling. Kun kvalifiserte personer skal installere og eventuelt omjustere utstyret til annen gasstype eller trykk hvis det fraviker den standard som gjelder i landet.

**Denne gassopererte grillen gir deg også mulighet for å benytte vedkubber/trekull i tillegg til gassflammen. Imidlertid må man sørge for at karet/kurven ikke blir fylt helt full av vedkubber/trekull. Det vil si at vedkubber/trekull kun skal benyttes som tillegg og det må ikke bygges opp med kubber/trekull mer enn at det er 50 mm fritt opp til gassdysene/-brennerne (hvis ikke det er denne klaringen vil det forstyrre flammebildet og effekten vil da bli redusert samtidig som sikkerheten blir satt på spill).**

#### Tenning av pilotbrenner

Trykk knotten lett inn og vri den til stjernesymbolet (Pos.1). Hold knotten godt inne samtidig som du tenner pilotbrenneren ved å trykke på piezotenneren til høyre for knotten (du hører gnistlyden). Hold knotten fortsatt inne i ca. 20 sekunder. Du kan sjekke om pilotbrenneren brenner (hullet/røret i gruens/karets kortende). Hvis hovedbrenner slukker av ukjent årsak **VENT 3 MINUTTER FØR** du tenner grillen igjen (kan være ansamling av gass i gruen/karet).

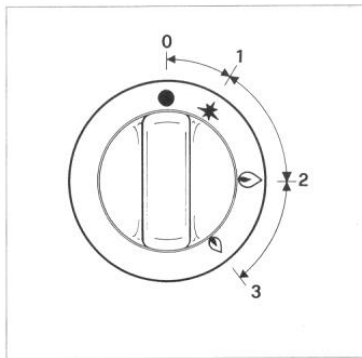


FIG. 8.0

**OBS!** Ved første gangs opptenning av grillen må man holde knotten inne i lengre tid enn anvist i bruksanvisningen da man må la propangassen fortrenge all den luften som står i slanger og rør. Med en pilotdyse på kun 0,22/0,27 mm kan dette ta flere minutter. Opptenning etterpå vil ta ca. 8-10 sekunder.

Hovedbrenner kan reguleres trinnløst mellom maksimum og minimum (fra pos. 2 til 3)

Hovedbrenner skal brenne med en klar himmelblå farge med små gule tunger. Dette indikerer fullstendig forbrenning.

#### Slukking av hovedbrenner

Trykk lett inn og vri knotten tilbake til tenningsymbolet (stjerne = Pos. 1). Pilotbrenner brenner fortsatt (og hovedbrenner kan tennes igjen).

Ved å trykke knotten lett inn og vri til "O" slukker også pilotbrenner.

Når utstyret ikke er i bruk skal bryterknotten alltid stå i "O"-posisjon.

### 4. SERVICE

#### VEDLIKEHOLD

##### Regelmessig vedlikehold

Minst en gang pr uke må grillen rengjøres fullstendig og funksjonstestes. Alle deler av rustfritt stål rengjøres med en løsning av husholdningsoda og varmt vann (eller annet egnet rengjøringsmiddel). Bruk aldri sterkt avfettingsmiddel på gasskranen da dette trenger inn i akselen/kranen og forårsaker fjerning av nødvendig smøremidler i kranen som igjen vil gi gasslekkasje og stor friksjon (vanskelig å vri knotten).

**BRUK ALDRI STÅLULL ELLER LIGNENDE** (små partikler setter seg i porene, gir rustflekker og ødelegger den polerte overflaten). Gryteskrubb av nylonkvalitet og oppvaskbørste er riktig verktøy.

Løft de runde keramiske ballene ut, rengjøre de med en stålbørste (stålbørste med myk bust) Hvis “fast” brensel (ved og lignede) har vært brukt, fjern asken. Ta ut de ildfaste stenene (legg merke til hvor de skal settes tilbake) rengjør disse med samme myke børste. Rengjør karet. Monter tilbake de ildfaste stenene (sidevegger først-bunn til slutt). Legg de keramiske ballene tilbake i kurven/grillen (kun 1 lag). **Bruk aldri grillen uten de ildfaste stenene.** De løse rustfrie delene kan vaskes i oppvaskmaskin/gryteskrubb.

Ved rengjøring av gassgrillen bør man vaske med forsiktighet da oppløst fett i såpevann kan renne ned i pilot- og hoveddyser, tette disse og skape vanskeligheter ved opptenning av grillen. Pilotdysen har kun 0,25 mm åpning, og det skal ikke mye til for å tette denne. Et tips er å dekke pilotbrennerrøret med aluminiumsfolie ved hovedrengjøring av grillen.

**BRUK ALDRI HØYTRYKKSPYLER ELLER VANN FRA SLANGE DIREKTE PÅ GRILLEN** (vann under trykk trenger inn i dyser, membran på gasskran og inn i piezotennen). Piezotennen er et elektrisk produkt og tåler ikke vann.

Ved uvanlig stort bruk av grillen og ved søling av fett nedover frontpanelet skjer det over tid at fett trenger seg inn rundt akselen på gasskranen og på piezoelektrisk tenner. Det er da ekstra viktig at disse delene blir vasket med mildt såpevann regelmessig (på kvelden så delene tørker til neste morgen) for å unngå at de til slutt sitter helt fast med tørket fett. Når dette skjer er det **ikke** å betrakte som reklamasjonsgrunnlag.

### **Periodisk vedlikehold (bør utføres av kvalifisert servicetekniker under periodisk vedlikehold)**

Ved forbrenning av propangass forbrennes store mengder med luft (2-8 % propan til 92-98 % luft) og i luft er det en mengde støv. Dette brenner stort sett opp, men setter seg vanligvis som sot rundt hovedbrenner, pilotbrenner og termoføler. På hovedbrennerene fjernes dette best ved å slå lett på brenneren mens den brenner. Du vil da se at soten fyker opp med varmluften. Soten på termofølerspissen fjernes ved å bruke en våt myk børste eller våt klut for ikke å skade denne. Hvis soten ikke fjernes fra termoføleren kan det over lengre tid medføre at denne blir overopphetet (glødeskall) og den går da i stykker. Dette merkes ved at pilotflammen ikke holder når man slipper knotten. Slike skader dekkes ikke inn under garantien.

Det anbefales at gassutstyret har et preventivt vedlikehold minst hver 12. måned utført av en kvalifisert servicetekniker. Et tegn på at grillen trenger service er at hovedbrenner brenner mer og mer med gule flammer (skal være blå med gule tunger).

## **BYTTE AV DELER**

Demonter panel ved å vippe det ut nede og trekk det opp.

**Termoføler:** Steng for gasstilførsel. Skru ut skruen som holder termofølerspissen fast til braketten. Løsne termoføleren. Skru ut skruen/termoføleren av gasskranen (ved tennsikringen). Erstatt med ny termoføler og skru på i motsatt rekkefølge. Ikke skru for hardt igjen. Lekkasjetest ved gasskranen når gasstilførsel er åpnet.

**Tennelektrode:** skru ut skruen som holder denne fas til braketten. Løsne fra kabel. Sett på ny tennelektrode, skru fast og test gnist.

**Piezoelektrisk tenner:** Løsne mutter på baksiden av panel. Demonter kabel. Bytt til ny piezoelektrisk tenner. Monter på kabel og test gnist. Denne piezoelektriske tenneren er med batteri. Skifte av batteri utføres ved å skru ut ved knotten. Bytt batteri, men sørg for at + og – er riktig i forhold til hvordan det gamle batteriet satt.

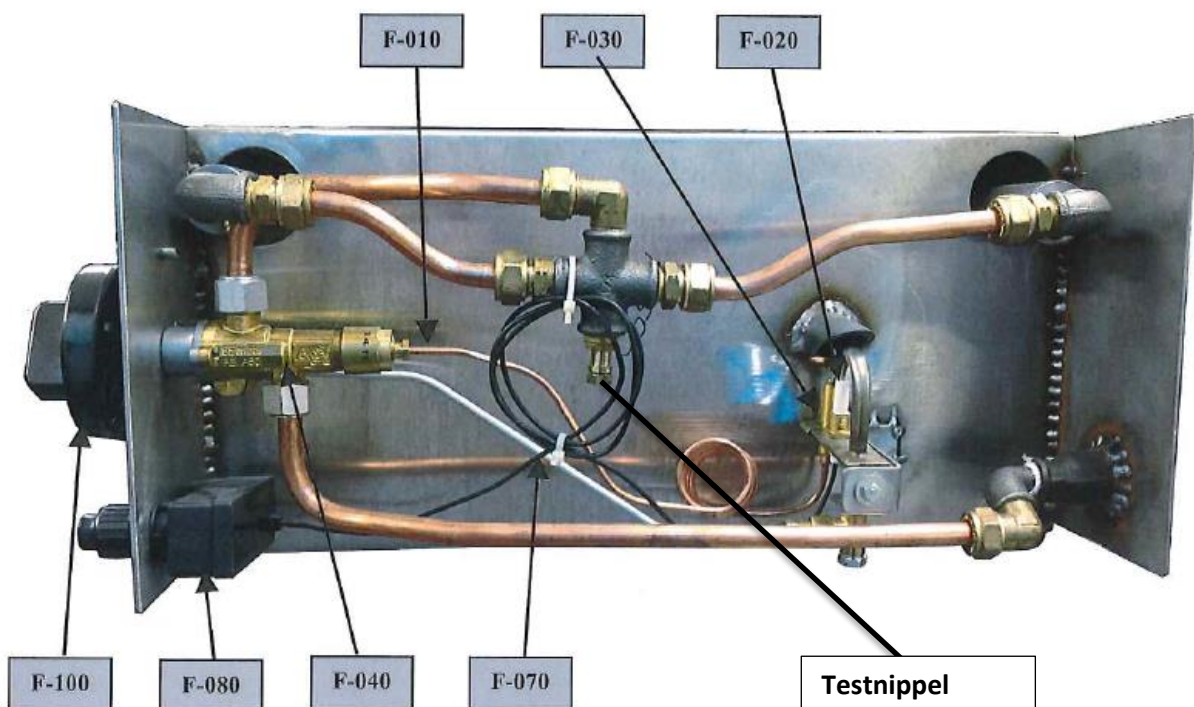
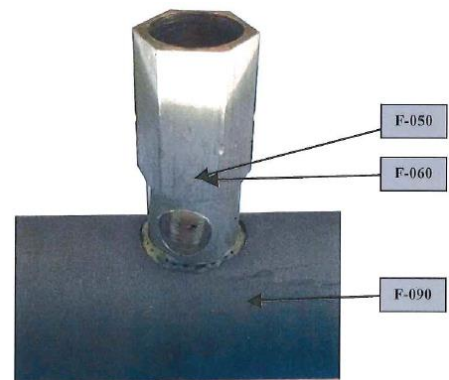
**Pilotbrenner:** Steng for gasstilførsel. Skru ut skruene som holder pilotbrenner fast til braketten. Løsne pilotbrenneren fra denne. Skru pilotbrenneren av pilotbrennerrøret. Bytt til ny pilotbrenner og skru tilbake i motsatt rekkefølge. Lekkasjetest ved tilkoblingspunkt rør/brenner når gasstilførselen er åpnet igjen.

**Gasskran (mengdereguleringsventil):** Steng for gasstilførsel til utstyret. Løsne/skru av pilotbrennerrør og rør til hovedbrenner. Skru av termoføler. Løsne muter som holder gasskran fast til hoved tilførselsrør gass. Bytt til ny gasskran og skru tilbake i motsatt rekkefølge. Lekkasjetestes ved tilkoblingspunkter: mutter – pilotbrenner – hovedbrenner etter at gasstilførsel er åpnet igjen.

**Hoveddyse:** Sjekk at gasskran står i “O” posisjon (stengt). Løft av beskyttelsesplaten over dysen(e). Løsne dysen fra brennerrør. Bytt til ny dyse og skru dysen inn med forskriftsmessig tetningspakning på gjengene (som kan åpnes igjen).

#### DELELISTE (se bildene)

Termoføler:	F-010
Tennelektrode:	F-020
Komplett pilotbrenner:	F-030
Gasskran (mengderegulerings ventil):	F-040
Hoveddyse/brenner propan (ca. 1 kW/stk):	F-050
Hoveddyse/brenner naturgass:	F-060
Kabel Piezoelektrisk tenner:	F-070
Piezoelektrisk tenner med batteri:	F-080
Venturi	F-090
Knott (regulering)	F-100



## TEKNISKE SPESIFIKASJONER (se måltegninger side 4-7)

	<u>Mål</u>
Enkel grill	B810*D430*H545 mm
Dobbel grill	B1470*D430*H545 mm
Inkludert understell:	H: 1270 mm

Gasstilslutning: ½" BSP (NPT)

	<u>Propan (kategori I3p)</u>	<u>Naturgass (kategori I2h)</u>
Effekt enkel grill:	26,5 kW	26,5 kW
Effekt dobbel grill	53,0 kW	53,0 kW
Nominelt trykk:	30 mbar (28-37 mbar)	20 mbar
Brenner trykk		
Min.	7-8 mbar	2-1 mbar
Maks.	21-22 mbar	8-7 mbar
Gassforbruk enkel:	2,1 kg/t	2,75 m <sup>3</sup> /t
Gassforbruk dobbel:	4,14	5,5 m <sup>3</sup> /t

**SERVICE : 22 70 10 55**

**Vakt telefon : 95 26 66 11**



# Certificate

You have been awarded:



## EC Product Surveillance Certificate

**Licence Number. CP476**

### Intertek Certificate

The issued document and statement(s) herein makes reference only to a presumption of conformity in accordance with Directive 2009/142EC. However, it is the manufacturers sole responsibility to affix the CE logo and, by doing so, confirms full compliance and conformity to all other European mandatory directives and regulations that may also apply.

This Certificate is for the exclusive use of Intertek's client and is provided pursuant to the agreement between Intertek and its Client. Intertek's responsibility and liability are limited to the terms and conditions of the agreement. Intertek assumes no liability to any party, other than to the Client in accordance with the agreement, for any loss, expense or damage occasioned by the use of this Certificate. Only the Client is authorized to permit copying or distribution of this Certificate. Any use of the Intertek name or one of its marks for the sale or advertisement of the tested material, product or service must first be approved in writing by Intertek.

The manufacturer must inform Intertek Testing and Certification Limited if any mechanical or material changes made to the products covered by this certificate, as unauthorised modifications would invalidate this certificate.

The manufacturer may indicate compliance to said directive(s) by signing a DoC himself and applying the CE-marking to products identical to the tested sample(s). In addition, the manufacturer shall file and keep the documentation according to the rules of the applicable directive(s) and shall consider changes of the standard(s) if relevant. Additional requirements may be applicable such as additional directives or local laws.

Licence Holder:

**Clay Oven Company Ltd**  
164A Dukes Road, London, W3 0SL  
Appliance Manufacturer:

**Clay Oven Company Ltd**  
164A Dukes Road, London, W3 0SL

Period Valid

**September 2014 to September 2015**

This certificate only relates to those products detailed in Test Report Number: G101794773LHD-001.

Certification body:

Intertek Testing & Certification Ltd. United Kingdom  
(Notified Body 0359)

Authentication of this Certificate can be confirmed at:  
[info.gas@intertek.com](mailto:info.gas@intertek.com)

This is to certify that production samples of the appliances listed have been examined under Annex II, Article 2 of the Council Directive of 30 November 2009 on the approximation of the laws of the Member States relating to appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC (ex-90/396/EEC), and have been found to be in conformity to the type as described in the EC type-examination certificates and to satisfy the essential requirements listed in Annex I of the same directive. The manufacturer hereby licenced to affix the Intertek Notified Body number (0359) to the appliances listed within this certificate.

Name: G C Moxon  
Head of GAD Notified Body

Signature:

Issue Date: 12 September 2014

Page 1 of 2

Intertek Testing & Certification Ltd,  
Registered office: Academy Place, 1-9 Brook Street, Brentwood, Essex, CM14 5NQ, United Kingdom  
Registered No: 3272261 (England), VAT No: GB 672-7639-96-011.

[www.intertek.com](http://www.intertek.com)

ECPSC/GAS V3.0 25 July 2014



# Certificate

You have been awarded:



## EC Product Surveillance Certificate

Licence Number. CP476

### Intertek Certificate

The issued document and statement(s) herein makes reference only to a presumption of conformity in accordance with Directive 2009/142EC. However, it is the manufacturers sole responsibility to affix the CE logo and, by doing so, confirms full compliance and conformity to all other European mandatory directives and regulations that may also apply"

This Certificate is for the exclusive use of Intertek's client and is provided pursuant to the agreement between Intertek and its Client. Intertek's responsibility and liability are limited to the terms and conditions of the agreement. Intertek assumes no liability to any party, other than to the Client in accordance with the agreement, for any loss, expense or damage occasioned by the use of this Certificate. Only the Client is authorized to permit copying or distribution of this Certificate. Any use of the Intertek name or one of its marks for the sale or advertisement of the tested material, product or service must first be approved in writing by Intertek.

The manufacturer must inform Intertek Testing and Certification Limited if any mechanical or material changes made to the products covered by this certificate, as unauthorised modifications would invalidate this certificate.

The manufacturer may indicate compliance to said directive(s) by signing a DoC himself and applying the CE-marking to products identical to the tested sample(s). In addition, the manufacturer shall file and keep the documentation according to the rules of the applicable directive(s) and shall consider changes of the standard(s) if relevant. Additional requirements may be applicable such as additional directives or local laws.

Appliance Name	Countries and Categories	Product Identification Number
Shahi Oven Medium and Shahi Oven Large.	I <sub>2H</sub> , I <sub>3E</sub> , I <sub>2E+</sub> , I <sub>2L</sub> , I <sub>a/b</sub> , and I <sub>3P</sub> for AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE, NL, BE, FR, DE, LU and SE.	359BR640
Flame Grill	I <sub>2H</sub> , I <sub>3E</sub> , I <sub>2E+</sub> , I <sub>2L</sub> , I <sub>a/b</sub> , and I <sub>3P</sub> for AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE, NL, BE, FR, DE, LU and SE.	086/AS/488
Clayburn Pizza Oven	I <sub>2H</sub> , I <sub>3E</sub> , I <sub>2E+</sub> , I <sub>2L</sub> , I <sub>a/b</sub> , and I <sub>3P</sub> for AT, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, NO, PT, SE, NL, BE, FR, DE, LU and SE.	086/AS/488

### Certification body:

Intertek Testing & Certification Ltd. United Kingdom  
(Notified Body 0359)

Authentication of this Certificate can be confirmed at:  
[info.gas@intertek.com](mailto:info.gas@intertek.com)

This is to certify that production samples of the appliances listed have been examined under Annex II, Article 2 of the Council Directive of 30 November 2009 on the approximation of the laws of the Member States relating to appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC (ex-90/396/EEC), and have been found to be in conformity to the type as described in the EC type-examination certificates and to satisfy the essential requirements listed in Annex I of the same directive. The manufacturer hereby licenced to affix the Intertek Notified Body number (0359) to the appliances listed within this certificate.

Name: G C Moxon  
Head of GAD Notified Body

Signature:

Issue Date: 12 September 2014

Page 2 of 2

Intertek Testing & Certification Ltd,  
Registered office: Academy Place, 1-9 Brook Street, Brentwood, Essex, CM14 5NQ, United Kingdom  
Registered No: 3272281 (England), VAT No: GB 672-7639-96-011.

[www.intertek.com](http://www.intertek.com)

ECPSC/GAS V3.0 25 July 2014