

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

## FRY TOP A GAS SERIE 700



IT



**INOX BIM**  
Italian kitchen equipment since 1994

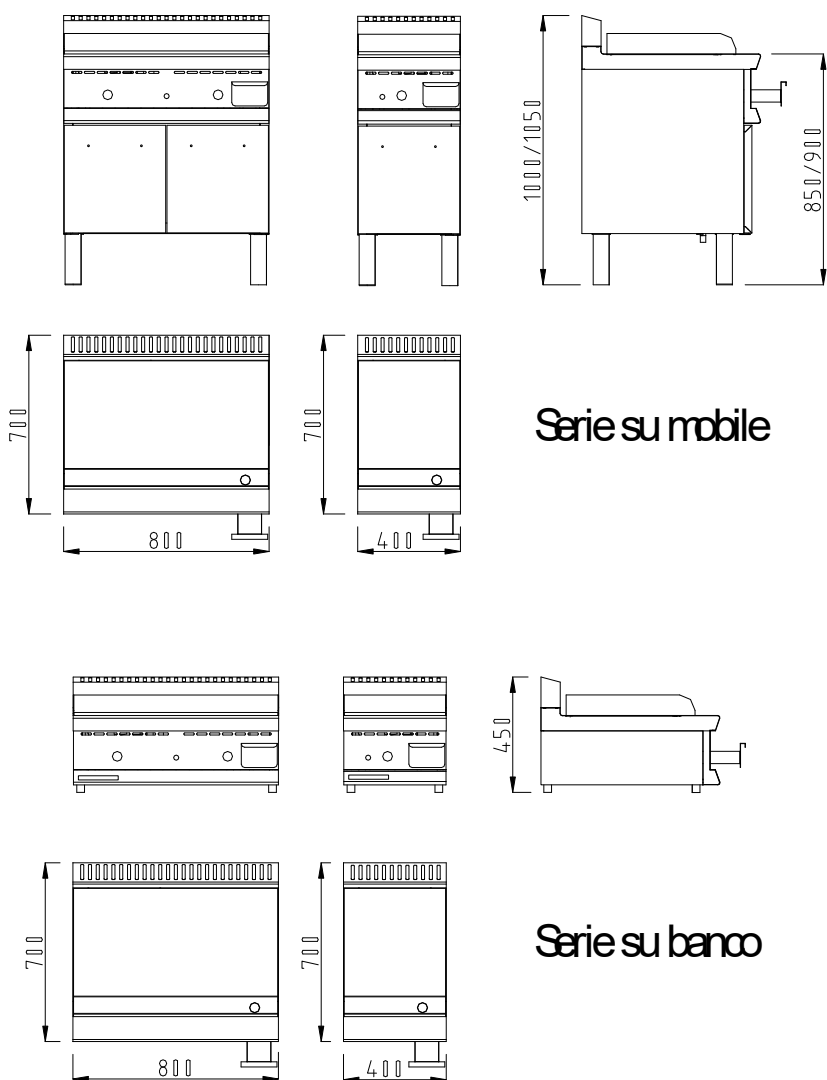
**MacChef**  
Solutions for Catering

Prodotto da:

**INOX B.I.M. s.r.l**  
Via S. Tommaso, 18  
47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)  
Tel. 0547 85855 - info@inoxbim.com  
www.inoxbim.com

# Sommario

<b>Cap. 1</b>	<b><u>Introduzione e considerazioni generali</u></b>	
	1.1 Presentazione del prodotto	Pag. 03
	1.2 Prescrizioni generali	Pag. 03
	1.3 Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 04
<b>Cap. 2</b>	<b><u>Istruzioni d'installazione (per l'installatore)</u></b>	
	2.1 Generalità e luogo d'installazione	Pag. 05
	2.2 Collegamento alla rete del gas	Pag. 05
	2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 06
	2.4 Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 07
	2.5 Sostituzione dei principali componenti	Pag. 08
	2.6 Diagnosi dei possibili cattivi funzionamenti	Pag. 08
	2.7 Lista dei componenti	Pag. 09
<b>Cap. 3</b>	<b><u>Istruzioni d'uso (per l'utente)</u></b>	
	3.1 Note di sicurezza preliminari	Pag. 09
	3.2 Accensione e spegnimento del fry-top	Pag. 10
	3.3 Pulizia del fry-top	Pag. 10
<b>Cap. 4</b>	<b><u>Rischi residui</u></b>	Pag. 12
<b>Cap. 5</b>	<b><u>Termini di garanzia</u></b>	Pag. 13



# Cap. 1

## **Introduzione e considerazioni generali**

### **1.1 Presentazione del prodotto**

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra linea. Siamo certi che saprà apprezzarne nel tempo le innumerevoli qualità e rimarrà soddisfatto delle prestazioni in quanto a capacità di cottura degli alimenti, durevolezza e rendimento.

La nostra ditta stabilisce una garanzia di 12 mesi, dichiarando che il prodotto è stato costruito a regola d'arte e viene consegnato al cliente perfettamente integro. In particolare, l'apparecchiatura è conforme al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 302-2-9; l'apparecchiatura è dotata di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dal GAR.

L'apparecchiatura è un fry-top alimentato a gas. Esso è costituito da un telaio di acciaio poggiate su quattro piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente una piastra cottura in ferro cromato o in acciaio inox; la piastra può essere liscia o rigata e sotto di essa sono alloggiati uno o due bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione del bruciatore principale è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e di candela d'accensione collegata all'accenditore piezoelettrico a percussione. La potenza e la temperatura della piastra è regolata dal rubinetto termostatico o dalla valvola termostatica collegati al bruciatore principale.

### **1.2 Prescrizioni generali**

Questi fry-top sono destinati all'uso professionale per cui devono essere utilizzati solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme al fry-top ed ai suoi accessori in caso di vendita a terzi. Queste istruzioni sono valide solo se il codice paese appare sull'apparecchio. Se il codice non viene

visualizzato sull'apparecchio, consultare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni d'uso in quel paese.

Al fine di assicurare un uso sicuro e durevole nel tempo, rispettare le seguenti raccomandazioni:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) devono essere eseguiti solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria del fry-top come ad esempio la pulizia giornaliera.
- La manomissione di qualsiasi particolare funzionale dell'apparecchiatura può risultare pericolosa ed arrecare danni a persone o cose. Per questo motivo è vietato manipolare le parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio del fry-top; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.
- La garanzia decade anche nel caso di inosservanza totale o parziale delle istruzioni, di installazione scorretta rispetto alla legislazione nazionale, di uso di ricambi non originali, di uso non lecito.
- Il fry-top è destinato alla cottura diretta sulla piastra calda di alimenti quali carne, pesce e verdure. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di fry-top relativi alla categoria I12H3+ e destinati al territorio nazionale italiano. In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.
- Installare e mettere in funzione il fry-top solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.

- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.
- Nel caso di adattamento ad altro gas o di sostituzione di componente da parte del personale specializzato, ripristinare i sigilli per prevenire manipolazioni.
- Trasportare il fry-top nella sua posizione di utilizzo e, dopo averlo aperto, smaltire i materiali dell'imballo secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

### 1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

La serie 700 comprende fry-top dotati di uno o due moduli di riscaldamento differenziandosi per la larghezza della piastra di cottura, il numero di bruciatori e il tipo di piastra di cottura (ferro cromato, liscia, rigata o mista). Sono previste versioni da banco e versioni fissate su mobile aperto o con ante chiusura vano.

Portata termica nominale singolo modulo <sup>1)</sup>	6,0 kW
Portata termica al minimo singolo modulo <sup>1)</sup>	2,8 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Categoria gas	I12H3+
Tipi di installazione	A <sub>1</sub>
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo al max. singolo modulo <sup>1) 2)</sup>	Gas G20 : 0,635 m <sup>3</sup> /h Gas G30 : 0,473 kg/h Gas G31 : 0,466 kg/h
Consumo ridotto singolo modulo <sup>1) 2)</sup>	Gas G20 : 0,296 m <sup>3</sup> /h Gas G30 : 0,221 kg/h Gas G31 : 0,218 kg/h
Diametro iniettore principale	Gas G20 : 180 1/100 mm Gas G30/G31 : 125 1/100 mm
Diametro iniettore pilota	Gas G20 : 27 1/100 mm Gas G30/G31 : 14 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto	Gas G20 : REGOLATO <sup>3)</sup> Gas G30/G31 : 95 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20 : 14 mm Gas G30/G31 : 16 mm
Temperatura massima piastra <sup>4)</sup>	260 °C
Temperatura minima piastra <sup>4)</sup>	190 °C
Temperatura minima della zona più calda della piastra <sup>4)</sup>	200 °C

*Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due moduli (bruciatori) devono essere moltiplicati per due. I modelli con valvole termostatiche sono privi di consumo ridotto (il funzionamento del bruciatore è unicamente del tipo ON/OFF).*

*Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H<sub>i</sub> a 15° e 1013 mbar.*

*Nota 3: per il gas metano G20 la vite di by-pass sul rubinetto deve essere regolata come descritto nel capitolo 2.4 del presente libretto.*

*Nota 4: le temperature massima e minima della piastra sono una media calcolata su vari punti.*

*Nota 5: l'altezza totale dell'apparecchiatura può variare di alcuni cm in funzione del tipo di copricamino inserito.*

### Targhetta dati tecnici

Su ciascun modello di fry-top c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 è un esempio.

Codice	Versione	Piastra	Q <sub>n</sub> (kW)	Tipo
7TFTG2LCR	Da banco	1 modulo L	6,0	A <sub>1</sub>
7TFTG2RCR	Da banco	1 modulo R	6,0	A <sub>1</sub>
7TFTG4LCR	Da banco	2 moduli L	12,0	A <sub>1</sub>
7TFTG4LRCR	Da banco	2 moduli L/R	12,0	A <sub>1</sub>
7TFTG4RCR	Da banco	2 moduli R	12,0	A <sub>1</sub>
7CFTG2LACR	Su mobile	1 modulo L	6,0	A <sub>1</sub>
7CFTG2RACR	Su mobile	1 modulo R	6,0	A <sub>1</sub>
7CFTG4LACR	Su mobile	2 moduli L	12,0	A <sub>1</sub>
7CFTG4RACR	Su mobile	2 moduli R	12,0	A <sub>1</sub>
7CFTG4LRACR	Su mobile	2 moduli L/R	12,0	A <sub>1</sub>
Q470	Da banco	1 modulo L	6,0	A <sub>1</sub>
Q478	Da banco	1 modulo R	6,0	A <sub>1</sub>
Q472	Da banco	2 moduli L	12,0	A <sub>1</sub>
Q476	Da banco	2 moduli L/R	12,0	A <sub>1</sub>
Q480	Da banco	2 moduli R	12,0	A <sub>1</sub>
Q459	Su mobile	1 modulo L	6,0	A <sub>1</sub>
Q466	Su mobile	1 modulo R	6,0	A <sub>1</sub>
Q461	Su mobile	2 moduli L	12,0	A <sub>1</sub>
Q468	Su mobile	2 moduli R	12,0	A <sub>1</sub>
Q465	Su mobile	2 moduli L/R	12,0	A <sub>1</sub>

Note:

1. ...CR modelli con piastra cromata. Solo con rubinetto termostatico o valvola termostatica;


Legenda:

- L :piastra completamente liscia
- R :piastra completamente rigata
- LR :piastra per metà liscia e per metà rigata
- CR :piastra al cromo
- Q<sub>n</sub> :portata termica nominale

### Tabella dati tecnici

Profondità	700 mm
Larghezza modelli con 2 moduli	800 mm
Larghezza modelli con 1 modulo	400 mm
Altezza modelli da banco <sup>5)</sup>	450 mm
Altezza max modelli su mobile	1050 mm

Fig.1

<b>INOX BIM</b> Italian kitchen equipment since 1994 via S. Tommaso n.18 (FC) Italy www.inoxbim.com tel +39 0547 85855		G20 G30 G31 G20/G25	
MOD. 7CFTG4LRACR	REG-SE-PT-IE-GR-CH-SM	I12H3+	20 28/30 37 / /
S/N	DE-PL	I2H	20 / / / /
ΣQ <sub>n</sub> : 12 kW	UK-UK-GB	I2H	20 / / / /
	DK-SE-FR-NO-SI CZ-EE-LT	I12H3B/P	20 28/30 28/30 / /
TYPE : A <sub>1</sub> <input checked="" type="checkbox"/>	BE-FR	I12E+3+	/ 28/30 37 20/25
	NL-HU-CY	I3B/P	/ 28/30 28/30 / /
0705DM0014	REGOLATO:	 23 0068	

Su fry-top c'è una targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza (Fig. 2).

<b>IT</b>	Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto all'interno in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e di utilizzare questo apparecchio.
-----------	--

Fig.2

Le targhette posizionate sul fry-top non devono essere rimosse (al più si deve aggiornare la predisposizione nel caso di conversione ad un altro tipo di gas).

Sull'imballo esterno sono presenti alcune targhette con le informazioni relative alla predisposizione corrente, al paese di destinazione e con alcune avvertenze di sicurezza. Queste targhette possono essere smaltite con i materiali dell'imballaggio.

## Cap. 2

### Istruzioni per l'installazione



(per l'installatore)

#### 2.1 Generalità e luogo d'installazione

Alla consegna dell'apparecchiatura, prima di procedere alla sua installazione, controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non vi siano danni dovuti al trasporto; verificare che siano stati consegnati tutti gli accessori ed in caso di danni o pezzi mancanti rivolgersi al rivenditore o la ditta produttrice INOX BIM S.r.l.

Trasportare il fry-top nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerlo.

Il tecnico incaricato all'installazione deve essere dotato dei necessari requisiti professionali ed autorizzato dal rivenditore. Egli deve attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e di installazione in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchiatura. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere

eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.

Il fry-top deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria di combustione e la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Posizionare i fry-top ad una distanza non inferiore a 100 mm dalle pareti verticali e lontano da oggetti combustibili (mensole in legno, tendaggi, ecc.). Le apparecchiature della gamma possono essere posizionate in batteria l'una accanto all'altra. Verificare che siano posizionate perfettamente a livello e che nessun oggetto impedisca il regolare afflusso d'aria ai bruciatori attraverso i fori di ventilazione praticati sul fondo e sul cruscotto dei fry-top. I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.

In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, i fry-top possono essere classificati e di conseguenza installati nella seguente maniera:

**Tipo A<sub>1</sub>:** *apparecchio senza ventilatore e non previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale. Il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.*

Nel caso d'installazione di tipo A<sub>1</sub>, non è necessario fissare all'apparecchiatura alcun camino antivento per evacuare i fumi fuori del locale; è consigliabile comunque porre il fry-top sotto una cappa aspirante che scarichi all'esterno i fumi al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro. In alternativa, possono essere impiegati opportuni aspiratori per rimuovere l'aria viziata.

#### 2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il fry-top alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile al gas a disposizione.

Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma ed in particolare che i tubi siano conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia di sicurezza degli edifici. Le

sezioni dei tubi di adduzione del gas devono essere tali da poter alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale.

Le tubazioni che costituiscono la parte fissa dell'impianto devono essere di acciaio rigido (con giunzioni realizzate mediante flange o raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Le tubazioni devono essere sostenute da opportune zanche murarie. Di regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione delle tubazioni di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché le tubazioni (non le congiunzioni o saldature) siano annegate in malta di cemento con adeguati rivestimenti protettivi e con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

La collocazione delle bombole di gas liquefatto e dei contatori deve rispettare quanto prescritto dalle norme di sicurezza.

Fra ogni singola apparecchiatura e la rete del gas inserire un rubinetto di intercettazione manuale conforme alle norme. La posizione deve essere tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche di prodotto. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili in tutta la loro lunghezza.

Sulla parte sinistra ed inferiore del fry-top è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo conforme a EN 10226-1 ed EN 10226-2 da 1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico conforme ad EN ISO 228/1 R da 1/2".

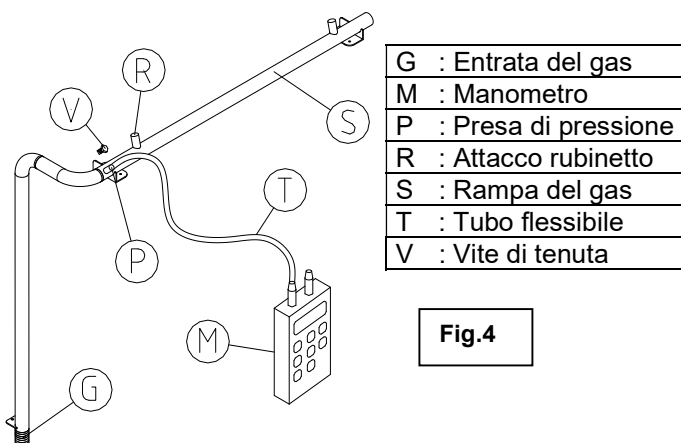
Alla fine dell'installazione, sottoporre il circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze

schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

### 2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica

Prima di misurare la pressione di rete, verificare che il fry-top sia predisposto al gas presente in loco; se necessario eseguire l'adattamento al gas seguendo le istruzioni del paragrafo 2.4. Poi procedere come segue (Fig.4):

1. Togliere le manopole del gas estraendole dal cruscotto frontale dei comandi.
2. Estrarre il cruscotto frontale dei comandi dopo aver svitato le viti inferiori di fissaggio. Fare attenzione a non staccare i cavi dell'accenditore piezoelettrico.
3. Svitare le viti di tenuta "V" della presa di pressione "P" e collegarvi un'estremità del tubo flessibile "T" del manometro "M". Nelle versioni con valvole la presa di pressione (in entrata ed uscita) è incorporata nel corpo stesso della valvola.
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
5. Accendere il fry-top secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.



Se la pressione non è compresa tra i valori minimo e massimo indicati nella tabella che segue, non è possibile la messa in funzione definitiva del fry-top. L'ente responsabile della fornitura di gas deve essere informato affinché siano rimosse le cause. Se necessario, dovrà essere installato un riduttore di pressione a monte delle apparecchiature.

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nominale	Minima	Massima
Gas liquido G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Al termine della misura, spegnere i bruciatori, chiudere il gas e ripristinare i componenti rimossi rimontando il cruscotto frontale.

La portata termica nominale del fry-top deve essere verificata durante la prima installazione, durante gli interventi di manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.

Non è consentito modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si tratta di valutare il volume di gas consumato in un periodo di tempo e confrontarlo con quello indicato nella tabella dei dati tecnici alla voce consumi. E' ammessa una tolleranza pari al  $\pm 5\%$ . Qualora si riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare che siano stati installati gli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

## 2.4 Conversione ad altro tipo di gas

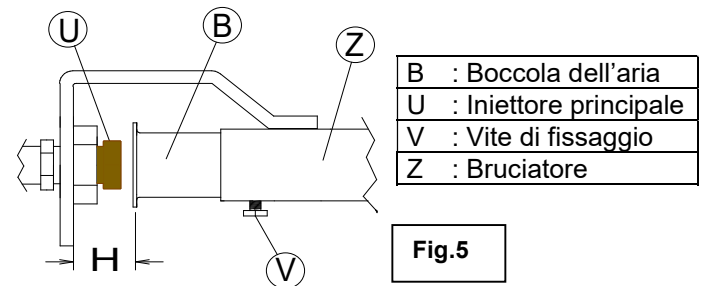
Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire il fry-top da un gas all'altro, è necessario sostituire gli iniettori principali, gli iniettori pilota e regolare le bocche dell'aria primaria e la vite di by-pass del rubinetto per il funzionamento al minimo dei bruciatori. I ricambi sono forniti alla consegna dell'apparecchiatura assieme al presente manuale ed agli accessori. Prima di eseguire la sostituzione, chiudere l'alimentazione del gas, lasciare raffreddare l'apparecchiatura e controllare che su ogni iniettore sia stampigliato il diametro in 1/100 di mm. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici di pag. 4.

### a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria (Fig. 5)

Per ognuno dei bruciatori principali procedere nel modo seguente:

- Togliere le manopole di comando del gas ed estrarre il cruscotto frontale dopo aver svitato le viti di fissaggio inferiori.

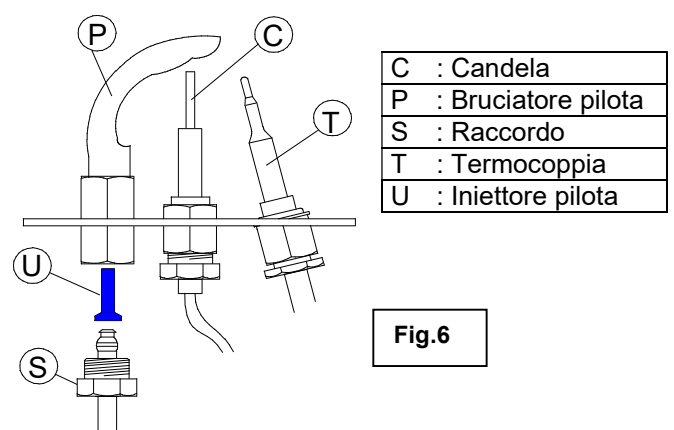
- Allentare la vite di bloccaggio "V" della boccola dell'aria "B" e spingere la boccola fino in fondo.
- Con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l'iniettore principale "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Poi posizionare la boccola dell'aria primaria "B" alla corretta distanza H e bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio "V".



### b) Sostituzione degli iniettori pilota (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Allentare con una chiave n° 10 il raccordo filettato "S" e tirare con cautela la cannetta di rame.
- Estrarre e sostituire l'iniettore pilota "U" con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il raccordo filettato "S".

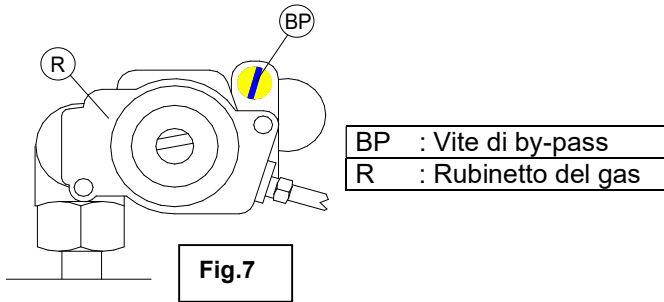


### c) Regolazione del minimo (solo per i modelli con rubinetti termostatici) (Fig.7)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente:



- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass.
- Per il gas G20: per ottenere una corretta regolazione del minimo, svitare di circa un quarto di giro la vite di by-pass dalla sua posizione di avvitamento completo. Poi, con bruciatore acceso, si proceda a verificare che passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma e che la fiamma al minimo sia stabile.



**AVVERTENZE!** Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati del gas.
- Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccole dell'aria, iniettori e viti di by-pass).
- Verificare l'assenza di perdite gas.
- Verificare il buon funzionamento del fry-top come la regolare interaccensione dei bruciatori, la stabilità e l'aspetto delle fiamme.

## 2.5 Sostituzione dei principali componenti

Ogni intervento di manutenzione straordinaria quale la sostituzione dei componenti deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Impiegare soltanto ricambi originali elencati nella distinta di questo libretto.

Per ognuno dei componenti, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale:

a) Candela di accensione:  
Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso all'accenditore piezoelettrico. Poi svitare il raccordo che tiene in posizione la candela,

estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

b) Termocoppia di sicurezza:  
Accedere al gruppo pilota e svitare il raccordo che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto o alla valvola nella parte posteriore. Poi, sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

c) Pulsante d'accensione piezoelettrico:  
Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore piezoelettrico a percussione al cruscotto e staccare i cavetti elettrici. Sostituire il componente. Al termine ripristinare ogni componente.

d) Rubinetto o valvola del gas:  
Svitare il dado di fissaggio del rubinetto alla rampa del gas. Allentare e togliere ogni collegamento del gas al rubinetto (quello del bruciatore principale e quello del bruciatore pilota), togliere la termocoppia dal rubinetto e sfilare il bulbo del termostato. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

## 2.6 Diagnosi dei possibili cattivi funzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata.</li> <li>- Il cavetto elettrico è staccato.</li> <li>- L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti.</li> <li>- Il rubinetto o la valvola del gas è difettoso.</li> <li>- I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.</li> </ul>
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a</li> </ul>



	sufficienza dalla fiamma.
Il bruciatore principale non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti.</li> <li>- Il rubinetto o la valvola del gas è difettoso.</li> </ul>
Il bruciatore principale non rimane acceso al minimo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.</li> </ul>

## 2.7 Lista dei componenti

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96.632.00.1
Bruciatore pilota	Sit	0.140.015
Rubinetto del gas	Pel Pintossi	24ST
Termocoppia sicurezza	Sit	G1040214
Candela accensione	Sit	0.915.009
Pulsante piezoelettrico	Sit	0.073.960
Valvola del gas (*)	Sit	630 Eurosit
(*) Componente in alternativa (vedere Nota a pag. 11)		

## Cap. 3 Istruzioni per l'uso



(per l'utente)

### 3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere il fry-top rispettare le seguenti prescrizioni:

- Controllare che la ventilazione del locale sia sufficiente a mantenere condizioni di salubrità dell'ambiente. Verificare che i sistemi di evacuazione dei fumi combusti e dei vapori di cottura (cappa di aspirazione o canna fumaria) siano efficienti che e che nulla ostacoli l'afflusso dell'aria ai bruciatori.
- In caso di dubbio, di guasto evidente che determina un persistente mancato funzionamento, interpellare l'assistenza tecnica senza tentare di risolvere il problema. L'utente finale è responsabile

dell'uso e della sola manutenzione ordinaria giornaliera come la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate alla cucina professionale. L'installazione e la manutenzione straordinaria sono operazioni eseguibili solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore o rivenditore nel rispetto delle leggi in vigore.

- Nel caso si avvertisse odore di gas, non procedere all'accensione e all'uso del fry-top. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta il fry-top, pulirlo accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere il fry-top, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili). Inoltre, versare un po' di acqua nel cassetto di raccolta grassi (ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia). Estrarre il cassetto solo quando il fry-top si è sufficientemente raffreddato
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo sul fry-top caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.
- Ciascun modulo di cottura è dotato di una termocoppia di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

### 3.2 Accensione e spegnimento del fry-top

#### Accensione del fry-top (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte del fry-top.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas "M" in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di pilota acceso (★).

Contemporaneamente, con l'altra mano, azionare il pulsante del piezoelettrico per alcuni scatti "P" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso le asole del cruscotto. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma del bruciatore pilota rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.

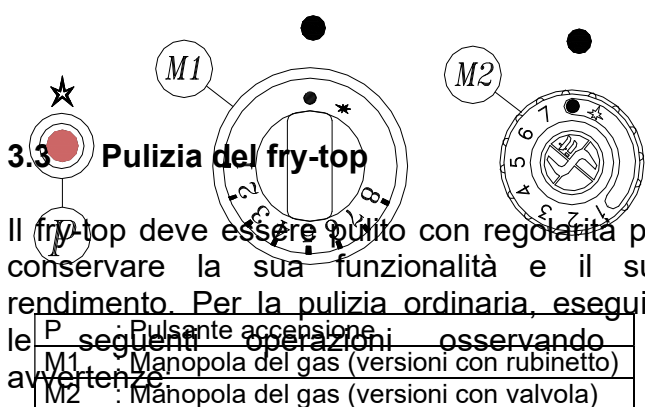
- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (★) alla posizione con il numero maggiore. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione massima (7 oppure 8) corrisponde una temperatura di circa 260-300°C.

### Spegnimento del fry-top

- Spegnere il bruciatore principale portando la manopola sulla posizione di pilota acceso (★). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore principale.
- Spegnere il bruciatore pilota portando la manopola sulla posizione di spento (●). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore pilota.
- Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

- Spento
- \* Pilota acceso
- 1,2,... Regolazione T°

Fig.8



- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti

i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.

- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Pulire la piastra con una spugna umida e togliere le incrostazioni residue con una spatola evitando di graffiare la superficie metallica.
- Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulla piastra poiché potrebbero deteriorarla.
- Non usare getti di acqua diretti ad alta pressione verso l'apparecchiatura perché potrebbero danneggiare i componenti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio del fry-top.
- È buona norma ricoprire la piastra di cottura (che non sia rivestita in cromato) con uno strato oleoso vegetale per garantire l'assenza di ossidazioni.
- Se il fry-top non è utilizzato per un lungo periodo, proteggere la piastra di cottura con un velo di olio di vaselina; arieggiare comunque il locale.

**Nota 1 – I fry top possono essere equipaggiati, quali organi di controllo del gas, con rubinetti termostatici oppure con valvole termostatiche. I rubinetti termostatici prevedono il funzionamento del bruciatore anche ad una portata termica minima grazie alla vite di bypass incorporata nel corpo del rubinetto; dopo aver raggiunto la temperatura programmata, il bruciatore modula la fiamma al minimo per il mantenimento di tale temperatura. Le valvole termostatiche prevedono il funzionamento ON/OFF del bruciatore per cui dopo aver raggiunto la temperatura programmata eseguono cicli di acceso/spento; le valvole permettono di ottenere temperature minime più basse e temperature in generale più precise e stabili.**

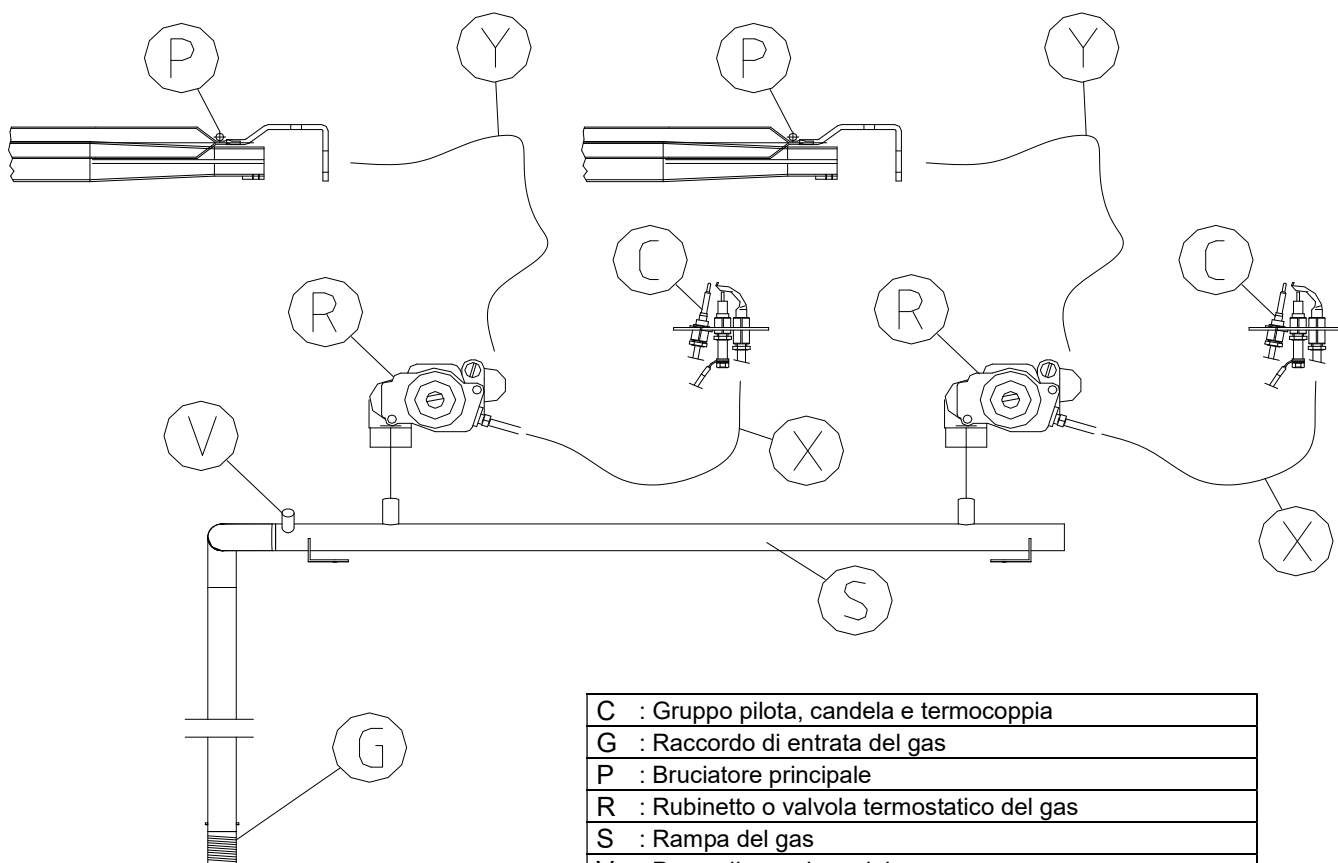
avessero problemi di manovrabilità, rivolgersi all'assistenza autorizzata dal costruttore (ad esempio potrebbe essere necessario ingrassare i rubinetti oppure sostituire l'accenditore piezoelettrico).

E' consigliabile controllare l'apparecchiatura periodicamente; per questo motivo è utile sottoscrivere un contratto di assistenza che preveda revisioni a scadenze precise. Tutte le

operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale

qualificato e autorizzato dal costruttore o dal rivenditore.

### Schema del circuito gas



C	: Gruppo pilota, candela e termocoppia
G	: Raccordo di entrata del gas
P	: Bruciatore principale
R	: Rubinetto o valvola termostatico del gas
S	: Rampa del gas
V	: Presa di pressione del gas
X	: Tubo del gas in rame Ø 6 mm
Y	: Tubo del gas in rame (o flessibile in acciaio) Ø 12 mm

## Cap. 4

### Rischi residui

Le apparecchiature evidenziano rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulle apparecchiature: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

<b>RISCHIO RESIDUO</b>	<b>SITUAZIONE PERICOLOSA</b>	<b>AVVERTENZA</b>
<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore...)	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## **Cap. 5**

### **Termini di garanzia**

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

## FRY TOP A GAS SERIE 900 (passo 450 e passo 400)



IT



**INOX BIM**  
Italian kitchen equipment since 1994

**MacChef**  
Solutions for Catering

Prodotto da:

**INOX B.I.M. s.r.l**  
Via S. Tommaso, 18  
47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)  
Tel. 0547 85855 - info@inoxbim.com  
www.inoxbim.com

# Sommario

## Cap. 1      Introduzione e considerazioni generali

1.1 Presentazione del prodotto	Pag. 03
1.2 Prescrizioni generali	Pag. 03
1.3 Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 04

## Cap. 2      Istruzioni d'installazione (per l'installatore)

2.1 Generalità e luogo d'installazione	Pag. 05
2.2 Collegamento alla rete del gas	Pag. 06
2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 07
2.4 Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 07
2.5 Sostituzione dei principali componenti	Pag. 08
2.6 Diagnosi dei possibili cattivi funzionamenti	Pag. 09
2.7 Lista dei componenti	Pag. 09

## Cap. 3      Istruzioni d'uso (per l'utente)

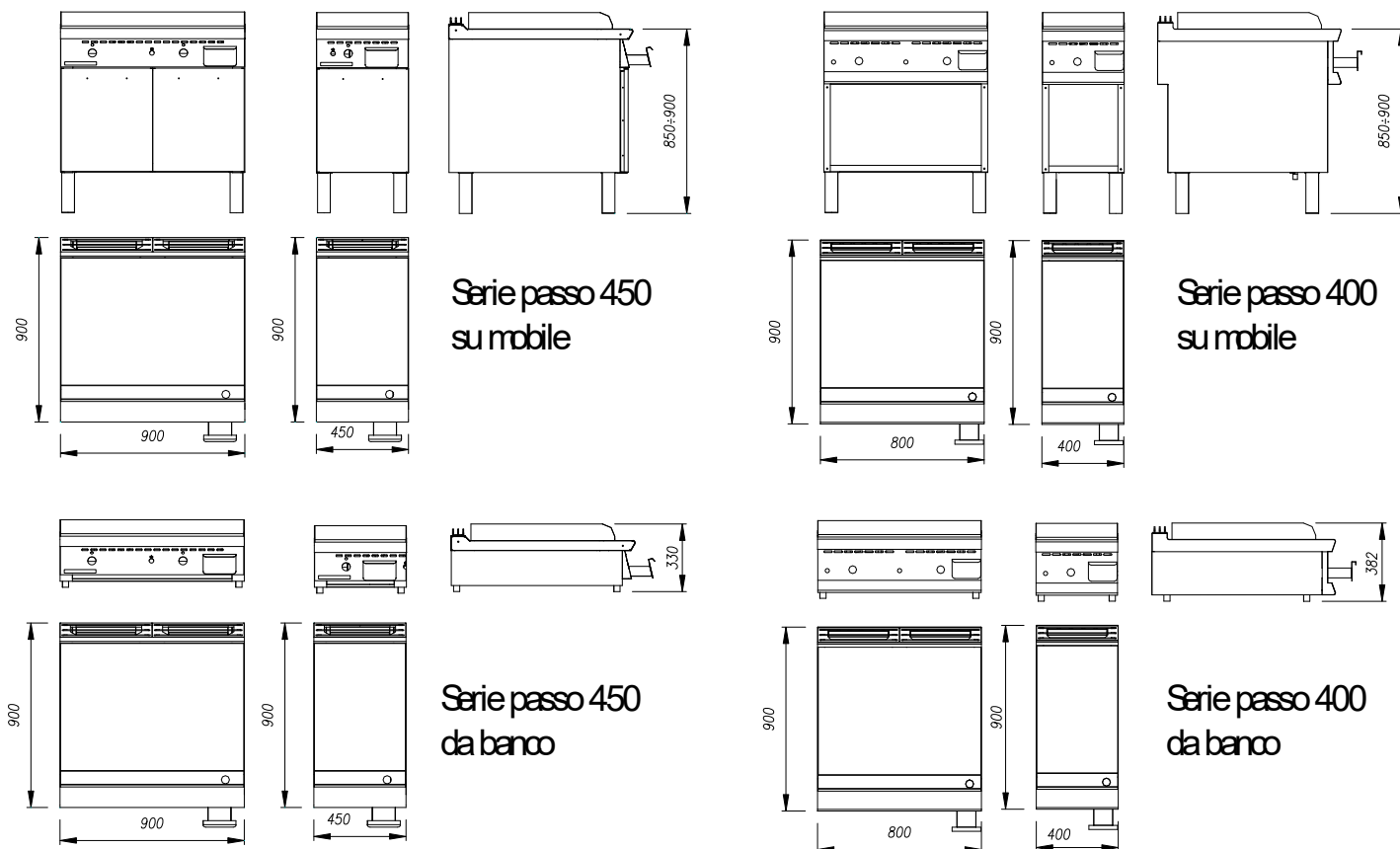
3.1 Note di sicurezza preliminari	Pag. 10
3.2 Accensione e spegnimento del fry-top	Pag. 10
3.3 Pulizia del fry-top	Pag. 11

## Cap. 4      Rischi residui

Pag. 13

## Cap. 5      Termini di garanzia

Pag. 14





# Cap. 1

## Introduzione e considerazioni generali

### 1.1 Presentazione del prodotto

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra linea. Siamo certi che saprà apprezzarne nel tempo le innumerevoli qualità e rimarrà soddisfatto delle prestazioni in quanto a capacità di cottura degli alimenti, durevolezza e rendimento.

La nostra ditta stabilisce una garanzia di 12 mesi, dichiarando che il prodotto è stato costruito a regola d'arte e viene consegnato al cliente perfettamente integro.

In particolare, l'apparecchiatura è conforme al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 302-2-9; l'apparecchiatura è dotata di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dal GAR.

L'apparecchiatura è un fry-top alimentato a gas. Esso è costituito da un telaio di acciaio poggiate su quattro piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente una piastra in acciaio o ferro cromato liscia o rigata sotto alla quale sono alloggiati uno o due bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione del bruciatore principale è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e di candela d'accensione collegata al generatore di scintille a batteria o all'accenditore piezoelettrico.

La potenza e la temperatura della piastra è regolata dal rubinetto termostatico o dalla valvola termostatica collegati al bruciatore principale.

### 1.2 Prescrizioni generali

Questi fry-top sono destinati all'uso professionale per cui devono essere utilizzati solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme al fry-top ed ai suoi accessori in caso di vendita a terzi.

Queste istruzioni sono valide solo se il codice paese appare sull'apparecchio. Se il codice non viene visualizzato sull'apparecchio, consultare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni d'uso in quel paese.

Al fine di assicurare un uso sicuro e durevole nel tempo, rispettare le seguenti raccomandazioni:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) devono essere eseguiti solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria del fry-top come ad esempio la pulizia giornaliera.
- La manomissione di qualsiasi particolare funzionale dell'apparecchiatura può risultare pericolosa ed arrecare danni a persone o cose. Per questo motivo è vietato manipolare le parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio del fry-top; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.
- La garanzia decade anche nel caso di inosservanza totale o parziale delle istruzioni, di installazione scorretta rispetto alla legislazione nazionale, di uso di ricambi non originali, di uso non lecito.
- Il fry-top è destinato alla cottura diretta sulla piastra calda di alimenti quali carne, pesce e verdure. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di fry-top relativi alla categoria II2H3+ e destinati al territorio nazionale italiano. In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.

- Installare e mettere in funzione il fry-top solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.
- Nel caso di adattamento ad altro gas o di sostituzione di componente da parte del personale specializzato, ripristinare i sigilli per prevenire manipolazioni.
- Trasportare il fry-top nella sua posizione di utilizzo e, dopo averlo aperto, smaltire i materiali dell'imballo secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

9CFTG4LRACR	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
9CFTG4RACR	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q436	Da banco	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q444	Da banco	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q438	Da banco	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q442	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q446	Da banco	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q427	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q428	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q431	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q434	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>

Note:

1. ...CR modelli con piastra cromata. Solo con rubinetto termostatico o valvola termostatica;

Legenda:

- L : piastra completamente liscia
- R : piastra completamente rigata
- LR : piastra per metà liscia e per metà rigata
- CR : piastra al cromo
- Q<sub>n</sub> : portata termica nominale

### 1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

La serie 900 comprende fry-top dotati di uno o due moduli di riscaldamento; si differenziano per la larghezza della piastra di cottura, il numero di bruciatori e il tipo di piastra di cottura (ferro cromato, liscia, rigata o mista). Sono previste versioni da banco e versioni fissate su mobile aperto o con ante chiusura vano.

#### Elenco codici dei modelli con passo 450

Codice	Versione	Piastra	Q <sub>n</sub> (kW)	Tipo
TFTG2LCR	Da banco	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
TFTG2RCR	Da banco	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
TFTG4LCR	Da banco	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
TFTG4LRCR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
TFTG4RCR	Da banco	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
CFTG2RACR	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
CFTG4LACR	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
CFTG4LRACR	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
CFTG4RACR	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q532	Da banco	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q540	Da banco	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q534	Da banco	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q538	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q542	Da banco	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q520	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q528	Su mobile aperto	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
Q522	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q526	Su mobile aperto	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Q530	Su mobile aperto	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>

#### Elenco codici dei modelli con passo 400

Codice	Versione	Piastra	Q <sub>n</sub> (kW)	Tipo
9TFTG2LCR	Da banco	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
9TFTG2RCR	Da banco	1 modulo R	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
9TFTG4LCR	Da banco	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
9TFTG4LRCR	Da banco	2 moduli L/R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
9TFTG4RCR	Da banco	2 moduli R	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
9CFTG2LACR	Su mobile aperto	1 modulo L	9,0	A <sub>1</sub> , B <sub>21</sub>
9CFTG4LACR	Su mobile aperto	2 moduli L	18,0	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>

Nota: i modelli a passo 400 sono dotati di termostati di sicurezza che tagliano l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento anomalo.

#### Tabella dati tecnici

Profondità	900 mm
Larghezza modelli con 2 moduli	900 o 800 mm
Larghezza modelli con 1 modulo	450 o 400 mm
Altezza modelli da banco <sup>5)</sup>	330 o 382 mm
Altezza max modelli su mobile <sup>5)</sup>	900 mm
Altezza camino antivento B <sub>11</sub>	800 mm
Portata termica nominale singolo modulo <sup>1)</sup>	9,0 kW
Portata termica al minimo singolo modulo <sup>1)</sup>	4,2 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A <sub>1</sub> , B <sub>11</sub> , B <sub>21</sub>
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar
	Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo al max. singolo modulo <sup>1) 2)</sup>	Gas G20 : 0,952 m <sup>3</sup> /h
	Gas G30 : 0,710 kg/h
	Gas G31 : 0,699 kg/h
Consumo ridotto singolo modulo <sup>1) 2)</sup>	Gas G20 : 0,444 m <sup>3</sup> /h
	Gas G30 : 0,331 kg/h
	Gas G31 : 0,326 kg/h
Diametro iniettore principale	Gas G20 : 225 1/100 mm
	Gas G30/G31 : 155 1/100 mm
Diametro iniettore pilota	Gas G20 : 27 1/100 mm
	Gas G30/G31 : 14 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto	Gas G20 : 180 1/100 mm <sup>3)</sup>
	Gas G30/G31 : 110 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20 : 14 mm
	Gas G30/G31 : 14 mm
Temperatura massima piastra <sup>4)</sup>	300 °C

Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due moduli (bruciatori) devono essere moltiplicati per due. I modelli con valvole termostatiche sono privi di consumo ridotto (il funzionamento del bruciatore è unicamente del tipo ON/OFF).

Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore  $H_i$  a 15° e 1013 mbar.

Nota 3: la vite di by-pass sul rubinetto termostatico deve essere regolata come descritto nel capitolo 2.4 del presente libretto.

Nota 4: la temperatura massima della piastra è una media calcolata su vari punti.

Nota 5: l'altezza totale dell'apparecchiatura può variare di alcuni cm in funzione del tipo di copricamino inserito.

## Targhetta dati tecnici

Su ciascun modello di fry-top c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 è un esempio.

INOX BIM		via S. Tommaso n.18 (FC) Italy		www.inoxbim.com		tel. +39 0547 85955	
Italian kitchen equipment since 1994		G20	G30	G31	G20/G25		
MOD. #CFTG4LRACR	#E9-08-PT-08-08-08-08	I2H3+	20	28/30	37	/	mbar
SIN	- - - / - -	DE-PL	I2E	20	/	/	mbar
$\Sigma Q_d$ : 18 kW	LPLU-A7-80	I2H	20	/	/	/	mbar
		DK-SE-FI-IND-SI C2-EE-LT	I2H3BIF	20	28/30	28/30	/
TYPE : A1 <input type="checkbox"/> B21 <input type="checkbox"/>	BE-FR	I2E+3+	/	28/30	37	20/25	mbar
		NL-HU-CY	I3BIF	/	28/30	28/30	/
0705DM0014	REGOLATO:			CE 23 0068			

Fig.1

Su fry-top c'è una targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza (Fig. 2).

<b>IT</b>	Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto all'interno in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e di utilizzare questo apparecchio.
-----------	--

Fig.2

Le targhette posizionate sul fry-top non devono essere rimosse (al più si deve aggiornare la predisposizione nel caso di conversione ad un altro tipo di gas).

Sull'imballo esterno sono presenti alcune targhette con le informazioni relative alla predisposizione corrente, al paese di destinazione e con alcune avvertenze di sicurezza. Queste targhette possono essere smaltite con i materiali dell'imballaggio.

## Cap. 2 Istruzioni per l'installazione



(per l'installatore)

### 2.1 Generalità e luogo d'installazione

Alla consegna dell'apparecchiatura, prima di procedere alla sua installazione, controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non vi siano danni dovuti al trasporto; verificare che siano stati consegnati tutti gli accessori ed in caso di danni o pezzi mancanti rivolgersi al rivenditore o la ditta produttrice INOX BIM S.r.l.

Trasportare il fry-top nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerlo.

Il tecnico incaricato all'installazione deve essere dotato dei necessari requisiti professionali ed autorizzato dal rivenditore. Egli deve attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchiatura. Vanno verificate ed osservate le prescrizioni in materia di:

- Conformità del complesso di tubazioni ed impianti per l'adduzione del gas.
- Conformità della volumetria dei locali e dei sistemi di aerazione, ventilazione e scarico fumi.
- Idoneità in generale dei vani al fine di mantenere salubri e sicuri gli ambienti di lavori.

Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.

Il fry-top deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria di combustione e la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Posizionare i fry-top ad una distanza non inferiore a 100 mm dalle pareti verticali e lontano da oggetti combustibili (mensole in legno, tendaggi, ecc.). Le apparecchiature della gamma possono essere posizionate in batteria l'una accanto all'altra. Verificare che siano posizionate perfettamente a livello e che

nessun oggetto impedisca il regolare afflusso d'aria ai bruciatori attraverso i fori di ventilazione praticati sul fondo e sul cruscotto dei fry-top. I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.

In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, i fry-top possono essere classificati e di conseguenza installati nella seguente maniera:

**Tipo A<sub>1</sub>:** *apparecchio senza ventilatore e non previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale. Il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.*

**Tipo B<sub>21</sub>:** *apparecchio a tiraggio naturale senza dispositivo rompirtiraggio antivento previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale in cui l'apparecchio è installato.*

Nel caso d'installazione di tipo A<sub>1</sub> e B<sub>21</sub> non è necessario fissare all'apparecchiatura il camino antivento. Nel caso di tipo B<sub>21</sub> è necessario evacuare i fumi prodotti dall'apparecchiatura al di fuori del locale; per questo motivo bisogna posizionare il fry-top sotto una cappa di aspirazione che possa assicurare la completa evacuazione dei gas combusti che si generano durante la cottura; nel caso di installazione di tipo A<sub>1</sub>, anche se non è richiesto di raccordare l'apparecchiatura ad un sistema o camino che scarichi all'esterno i fumi, si consiglia di porre il fry-top sotto una cappa al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro.

## 2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il fry-top alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile al gas a disposizione.

Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma ed in particolare che i tubi siano conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia di sicurezza degli edifici. Le sezioni dei tubi di adduzione del gas devono

essere tali da poter alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale.

Le tubazioni che costituiscono la parte fissa dell'impianto devono essere di acciaio rigido (con giunzioni realizzate mediante flange o raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Le tubazioni devono essere sostenute da opportune zanche murarie. Di regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione delle tubazioni di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché le tubazioni (non le congiunzioni o saldature) siano annegate in malta di cemento con adeguati rivestimenti protettivi e con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

La collocazione delle bombole di gas liquefatto e dei contatori deve rispettare quanto prescritto dalle norme specifiche previste nazionali.

Fra ogni singola apparecchiatura e la rete del gas inserire un rubinetto di intercettazione manuale conforme alle norme. La posizione deve essere tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche nazionali. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili.

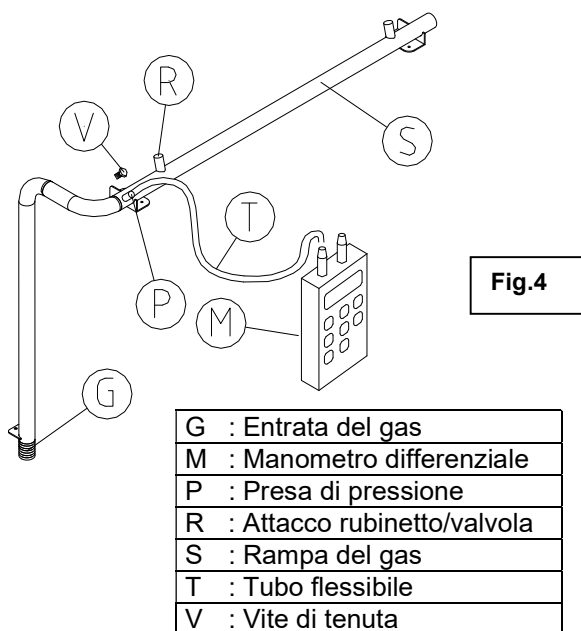
Sulla parte sinistra ed inferiore del fry-top è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo EN 10226-1 R1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico EN ISO 228-1 R1/2".

Alla fine dell'installazione, sottoporre il circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

### 2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica

Prima di misurare la pressione di rete, verificare che il fry-top sia predisposto al gas presente in loco; se necessario eseguire l'adattamento al gas seguendo le istruzioni del paragrafo 2.4. Poi procedere come segue (Fig.4):

1. Togliere le manopole del gas estraendole dal cruscotto frontale dei comandi.
2. Estrarre il cruscotto frontale dei comandi dopo aver svitato le viti inferiori di fissaggio. Fare attenzione a non staccare i cavi dell'accenditore piezoelettrico.
3. Svitare la vite di tenuta " V " della presa di pressione in entrata " P " e collegarvi un'estremità del tubo flessibile " T " del manometro " M ". Nelle versioni con valvole la presa di pressione (in entrata ed uscita) è incorporata nel corpo stesso della valvola.
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
5. Accendere il fry-top secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.



Se la pressione non è compresa tra i valori minimo e massimo indicati nella tabella che segue, non è possibile la messa in funzione definitiva del fry-top. L'ente responsabile della fornitura di gas deve essere informato affinché siano rimosse le cause. Se necessario, dovrà

essere installato un riduttore di pressione a monte delle apparecchiature.

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nominale	Minima	Massima
Gas liquido G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Al termine della misura, spegnere i bruciatori, chiudere il gas e ripristinare i componenti rimossi rimontando il cruscotto frontale.

La portata termica nominale del fry-top deve essere verificata durante la prima installazione, durante gli interventi di manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.

Non è consentito modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si tratta di valutare il volume di gas consumato in un periodo di tempo e confrontarlo con quello indicato nella tabella dei dati tecnici alla voce consumi. E' ammessa una tolleranza pari al  $\pm 5\%$ . Qualora si riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare che siano stati installati gli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

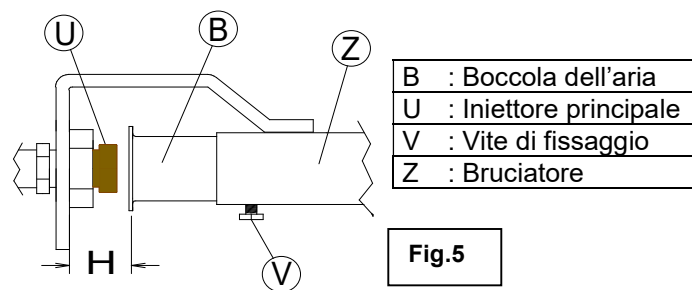
### 2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire il fry-top da un gas all'altro, è necessario sostituire gli iniettori principali, gli iniettori pilota e regolare le bocche dell'aria primaria e la vite di by-pass del rubinetto (nei modelli dotati di rubinetti termostatici e non di valvole) per il funzionamento al minimo dei bruciatori. I ricambi sono forniti alla consegna dell'apparecchiatura assieme al presente manuale ed agli accessori. Prima di eseguire la sostituzione, chiudere l'alimentazione del gas, lasciare raffreddare l'apparecchiatura e controllare che su ogni iniettore sia stampigliato il diametro in 1/100 di mm. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici di pag. 4.

- a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria (Fig. 5)

Per ognuno dei bruciatori principali procedere nel modo seguente:

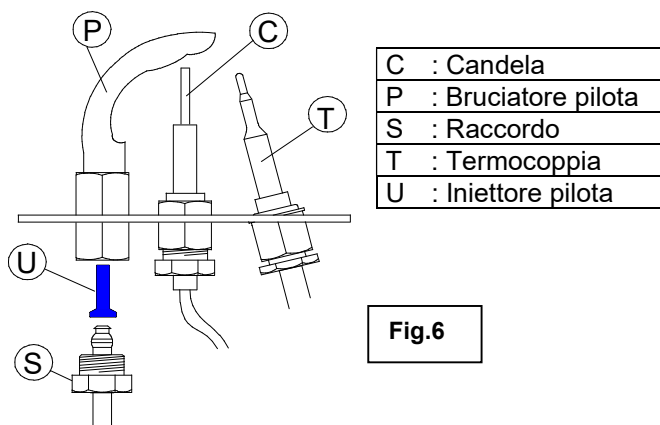
- Togliere le manopole di comando del gas ed estrarre il cruscotto frontale dopo aver svitato le viti di fissaggio inferiori.
- Allentare la vite di bloccaggio " V " della boccola dell'aria " B " e spingere la boccola fino in fondo.
- Con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l'iniettore principale " U " con quello adatto al gas a disposizione.
- Poi posizionare la boccola dell'aria primaria " B " alla corretta distanza H e bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio " V ".



#### b) Sostituzione degli iniettori pilota (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Allentare con una chiave n° 10 il raccordo filettato " S " e tirare con cautela la cannetta di rame.
- Estrarre e sostituire l'iniettore pilota " U " con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il raccordo filettato " S ".

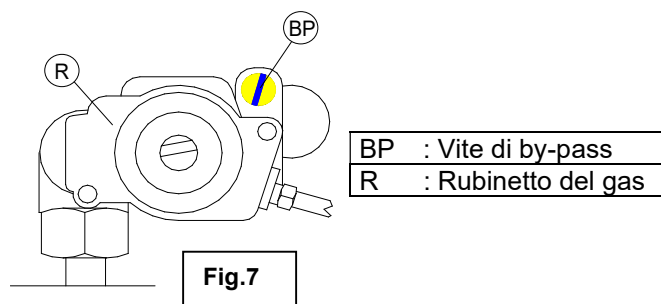


#### c) Regolazione del minimo (solo per i modelli con rubinetti termostatici) (Fig.7)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente:

- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass da 110 1/100 mm.
- Per il gas G20: avvitare a fondo la vite di by-pass da 180 1/100 mm.

Il minimo è correttamente regolato quando passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengono spegnimenti o ritorni di fiamma e la fiamma al minimo è del tutto stabile.



**AVVERTENZE!** Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati del gas.
- Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccole dell'aria, iniettori e viti di by-pass).
- Verificare l'assenza di perdite gas.
- Verificare il buon funzionamento del fry-top come la regolare interaccensione dei bruciatori, la stabilità e l'aspetto delle fiamme.

## 2.5 Sostituzione dei principali componenti

Ogni intervento di manutenzione straordinaria quale la sostituzione dei componenti deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Impiegare soltanto ricambi originali elencati nella distinta di questo libretto.

Per ognuno dei componenti, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale:

#### a) Candela di accensione:

Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso al generatore di scintille a batteria. Poi svitare il raccordo che tiene in posizione la candela,

estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

b) Termocoppia di sicurezza:

Accedere al gruppo pilota e svitare il raccordo che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto nella parte posteriore. Poi, sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

c) Generatore di scintille a batteria:

Svitare la ghiera che tiene fissato il generatore di scintille al cruscotto e staccare i cavetti elettrici. Sostituire il componente. Per sostituire le batterie scariche è sufficiente svitare il tappo. In caso di accenditore piezoelettrico, seguire lo stesso procedimento. Al termine, ripristinare ogni componente.

d) Rubinetto o valvola del gas:

Svitare il dado di fissaggio del rubinetto alla rampa del gas. Allentare e togliere ogni collegamento del gas al rubinetto (quello del bruciatore principale e quello del bruciatore pilota), togliere la termocoppia dal rubinetto e sfilare il bulbo del termostato. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente. La sostituzione della valvola termostatica si esegue operando allo stesso modo e cioè togliendo e ripristinando tutte le connessioni che si allacciano alla valvola.

e) Termostato di sicurezza:

Togliere il tappo nero in plastica, svitare il dado di fissaggio del termostato, disimpegnare e sfilare il bulbo, togliere le due connessioni elettriche collegate alla termocoppia; sostituire il termostato di sicurezza con quello nuovo e al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

## 2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata.</li> <li>- Le batterie del generatore di scintille sono esaurite.</li> <li>- Il cavetto elettrico è staccato.</li> <li>- L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti.</li> <li>- Il rubinetto o valvola del gas è difettoso.</li> <li>- I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.</li> <li>- E' intervenuto il termostato di sicurezza.</li> </ul>
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.</li> </ul>
Il bruciatore principale non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti.</li> <li>- Il rubinetto o valvola del gas è difettoso.</li> </ul>
Il bruciatore principale non rimane acceso al minimo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.</li> </ul>

Per ripristinare il termostato di sicurezza è sufficiente premere il pulsante che si trova sotto il tappo a vite dopo aver lasciato che l'apparecchio si sia raffreddato.

## 2.7 Lista dei componenti

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96.604.00.1
Bruciatore pilota	Sit	0.140.015
Rubinetto del gas	Pel Pintossi	24ST/799943
Valvola del gas (*)	Sit	630 Eurosit
Termocoppia sicurezza	Sit	G1040214
Termocoppia sicurezza (**)	Sit	G1919206
Candela accensione	Sit	0.915.009
Generatore di scintille	Ispracontrols	BK50020.61
Pulsante piezoelettrico (*)	Sit	0.073.960
Termostato di sicurezza (**)	Imit	LS1 9019
(*) Componente in alternativa (vedere Nota a pag. 12)		
(**) Componente presente solo nei modelli passo 400		



## Cap. 3

### Istruzioni per l'uso



(per l'utente)

#### 3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere il fry-top rispettare le seguenti prescrizioni:

- Controllare che la ventilazione del locale sia sufficiente a mantenere condizioni di salubrità dell'ambiente. Verificare che i sistemi di evacuazione dei fumi combusti e dei vapori di cottura (cappa di aspirazione o canna fumaria) siano efficienti e che nulla ostacoli l'afflusso dell'aria ai bruciatori.
- In caso di dubbio, di guasto evidente che determina un persistente mancato funzionamento, interpellare l'assistenza tecnica senza tentare di risolvere il problema. L'utente finale è responsabile dell'uso e della sola manutenzione ordinaria giornaliera come la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate alla cucina professionale. L'installazione e la manutenzione straordinaria sono operazioni eseguibili solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore o rivenditore nel rispetto delle leggi in vigore.
- Nel caso si avvertisse odore di gas, non procedere all'accensione e all'uso del fry-top. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta il fry-top, pulirlo accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere il fry-top, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili). Inoltre, versare un po' di acqua nel cassetto di raccolta grassi (ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia). Estrarre il cassetto solo quando il fry-top si è sufficientemente raffreddato

- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare il fry-top quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo sul fry-top caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.
- Ciascun modulo di cottura è dotato di una termocoppia di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma e di un termostato di sicurezza ripristino manuale che interrompe l'afflusso del gas in caso di deriva termica del dispositivo di termostatazione.

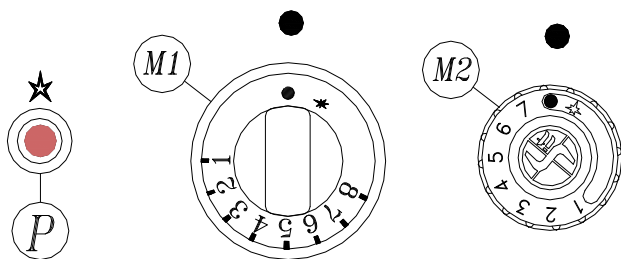
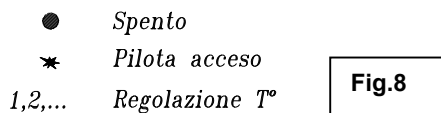
#### 3.2 Accensione e spegnimento del fry-top

##### Accensione del fry-top (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte del fry-top.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas "M" in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di pilota acceso (★). Contemporaneamente, con l'altra mano, azionare il pulsante del generatore di scintille o del piezoelettrico per alcuni scatti "P" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso le asole del cruscotto. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma del bruciatore pilota rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.
- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (★) alla posizione con il numero maggiore. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione massima (7 oppure 8) corrisponde una temperatura di circa 300°C.

### Spegnimento del fry-top

- Spegnere il bruciatore principale portando la manopola sulla posizione di pilota acceso (★). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore principale.
- Spegnere il bruciatore pilota portando la manopola sulla posizione di spento (●). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore pilota.
- Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.



P	: Pulsante accensione
M1	: Manopola del gas (versioni con rubinetto)
M2	: Manopola del gas (versioni con valvola)

### 3.3 Pulizia del fry-top

Il fry-top deve essere pulito con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

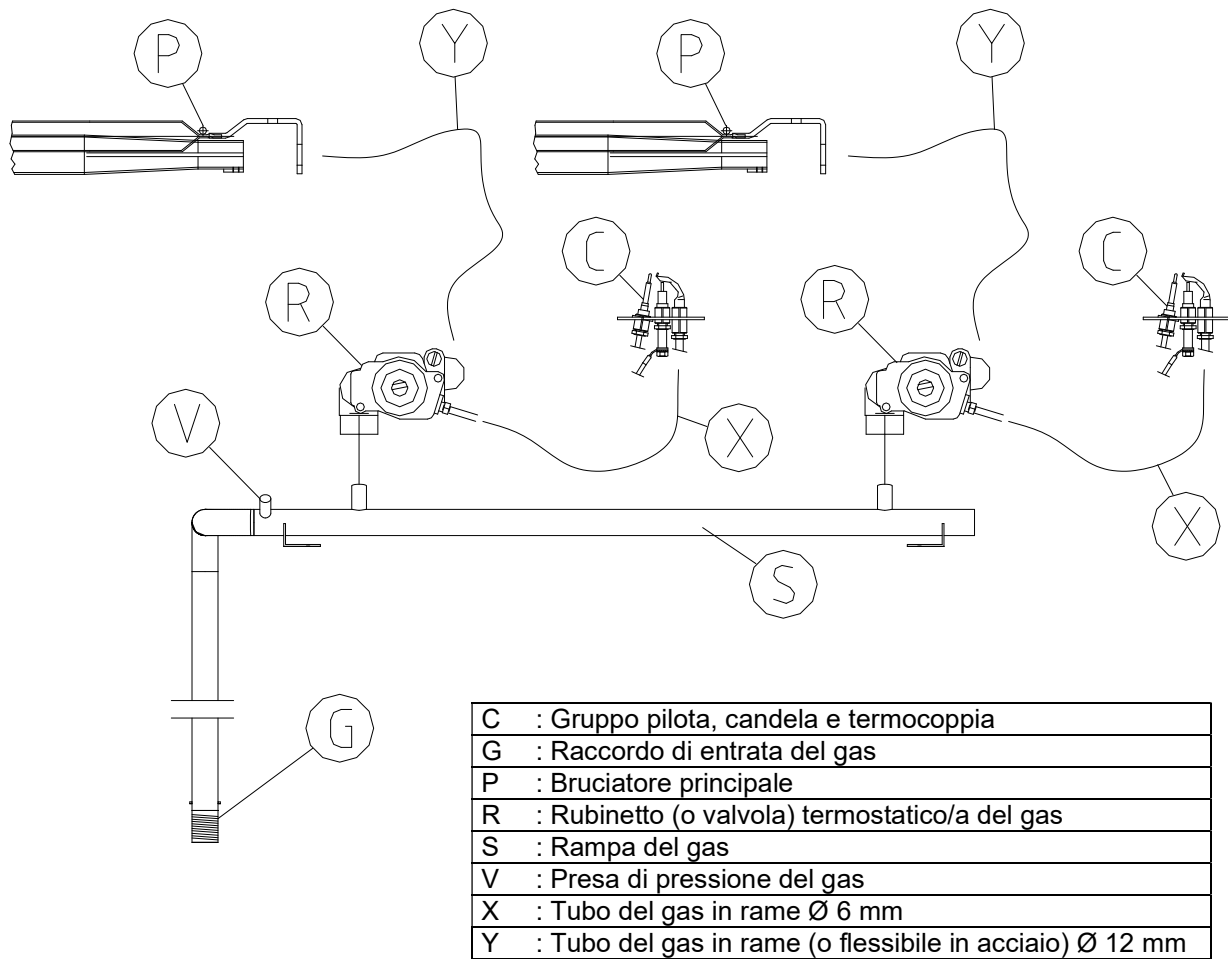
- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

- Pulire la piastra con una spugna umida e togliere le incrostazioni residue con una spatola evitando di graffiare la superficie metallica.
- Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulla piastra poiché potrebbero deteriorarla.
- Non usare getti di acqua diretti ad alta pressione verso l'apparecchiatura perché potrebbero danneggiare i componenti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio del fry-top.
- È buona norma ricoprire la piastra di cottura (che non sia rivestita in cromo) con uno strato oleoso vegetale per garantire l'assenza di ossidazioni.
- Se il fry-top non è utilizzato per un lungo periodo, proteggere la piastra di cottura con un velo di olio di vaselina; arieggiare comunque il locale.

**Attenzione!** Nel caso i dispositivi di regolazione avessero problemi di manovrabilità, rivolgersi all'assistenza autorizzata dal costruttore (ad esempio potrebbe essere necessario ingrassare i rubinetti oppure sostituire le batterie del generatore di scintille).

E' consigliabile controllare l'apparecchiatura periodicamente; per questo motivo è utile sottoscrivere un contratto di assistenza che preveda revisioni a scadenze precise. Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato dal costruttore o dal rivenditore.

## Schema del circuito gas



**Nota 1 - In alternativa al generatore di scintille a batteria, per l'accensione del bruciatore pilota, alcuni modelli potrebbero essere dotati di accenditori piezoelettrici (uno per ogni bruciatore pilota).**

**In questo caso, nella procedura d'accensione, il pulsante dell'accenditore deve essere premuto ripetutamente per alcuni scatti perché ad ognuno di questi corrisponde una scintilla sulla candela d'accensione.**

**Nota 2 – I fry top possono essere equipaggiati, quali organi di controllo del gas, con rubinetti termostatici oppure con valvole termostatiche.**

**I rubinetti termostatici prevedono il funzionamento del bruciatore anche ad una portata termica minima grazie alla vite di by-pass incorporata nel corpo del rubinetto; dopo aver raggiunto la temperatura programmata, il bruciatore modula la fiamma al minimo per il mantenimento di tale temperatura.**

**Le valvole termostatiche prevedono il funzionamento ON/OFF del bruciatore per cui dopo aver raggiunto la temperatura programmata eseguono cicli di acceso/spento; le valvole permettono di ottenere temperature minime più basse e temperature in generale più precise e stabili.**

## Cap. 4

### Rischi residui

Le apparecchiature evidenziano rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulle apparecchiature: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

<b>RISCHIO RESIDUO</b>	<b>SITUAZIONE PERICOLOSA</b>	<b>AVVERTENZA</b>
<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore...)	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## Cap. 5

### Termini di garanzia

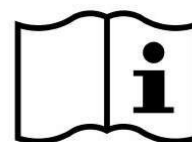
Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.

# ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

## TEPPANYAKI A GAS



IT



**INOX BIM**  
Italian kitchen equipment since 1994

**MacChef**  
Solutions for Catering

Prodotto da:

**INOX B.I.M. s.r.l**

Via S. Tommaso, 18

47042 VILLAMARINA DI CESENATICO (FC)

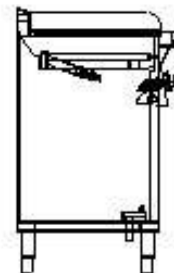
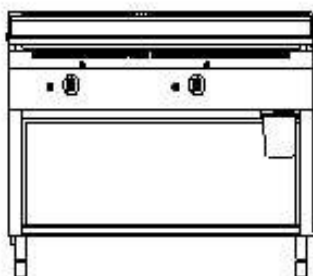
Tel. 0547 85855 - info@inoxbim.com

www.inoxbim.com

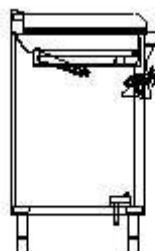
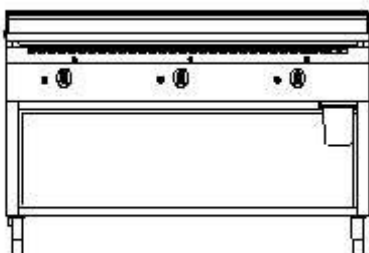
# Sommario

<b><u>Cap. 1</u></b>	<b><u>Introduzione e considerazioni generali</u></b>	
	1.1 Presentazione del prodotto	Pag. 3
	1.2 Prescrizioni generali	Pag. 3
	1.3 Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 4
<b><u>Cap. 2</u></b>	<b><u>Istruzioni d'installazione (per l'installatore)</u></b>	
	2.1 Generalità e luogo d'installazione	Pag. 5
	2.2 Collegamento alla rete del gas	Pag. 5
	2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 6
	2.4 Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 7
	2.5 Sostituzione dei principali componenti	Pag. 8
	2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti	Pag. 8
	2.7 Lista dei componenti ed accessori	Pag. 9
<b><u>Cap. 3</u></b>	<b><u>Istruzioni d'uso (per l'utente)</u></b>	
	3.1 Note di sicurezza preliminari	Pag. 9
	3.2 Accensione e spegnimento	Pag. 9
	3.3 Pulizia dell'apparecchiatura	Pag. 10
<b><u>Cap. 4</u></b>	<b><u>Rischi residui</u></b>	Pag. 12
<b><u>Cap. 5</u></b>	<b><u>Termini di garanzia</u></b>	Pag. 13

## 1200



## 1600





# Cap. 1

## **Introduzione e considerazioni generali**

### **1.1 Presentazione del prodotto**

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto un prodotto della nostra linea. Siamo certi che saprà apprezzarne nel tempo le innumerevoli qualità e rimarrà soddisfatto delle prestazioni in quanto a capacità di cottura degli alimenti, durevolezza e rendimento.

La nostra ditta stabilisce una garanzia di 12 mesi, dichiarando che il prodotto è stato costruito a regola d'arte e viene consegnato al cliente perfettamente integro. In particolare, l'apparecchiatura è conforme al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 302-2-9; l'apparecchiatura è dotata di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dal GAR.

L'apparecchiatura è un teppanyaki alimentato a gas. Esso è costituito da un telaio di acciaio poggiate su quattro piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente una piastra in acciaio o ferro cromato liscia o rigata sotto alla quale sono alloggiati uno o due bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione del bruciatore principale è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e di candela d'accensione collegata all'accenditore piezoelettrico.

La potenza e la temperatura della piastra è regolata dal rubinetto termostatico collegato al bruciatore principale. Per le versioni con il rubinetto max/min non c'è il controllo della temperatura della piastra.

### **1.2 Prescrizioni generali**

Questi teppanyaki sono destinati all'uso professionale per cui devono essere utilizzati solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme al teppanyaki ed ai suoi accessori in caso di vendita a terzi. Queste istruzioni sono valide solo se il codice

paese appare sull'apparecchio. Se il codice non viene visualizzato sull'apparecchio, consultare le istruzioni tecniche per l'adattamento dell'apparecchio alle condizioni d'uso in quel paese.

Al fine di assicurare un uso sicuro e durevole nel tempo, rispettare le seguenti raccomandazioni:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) devono essere eseguiti solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.

- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria del teppanyaki come ad esempio la pulizia giornaliera.

- La manomissione di qualsiasi particolare funzionale dell'apparecchiatura può risultare pericolosa ed arrecare danni a persone o cose. Per questo motivo è vietato manipolare le parti sigillate dal costruttore. Il produttore non è responsabile delle conseguenze derivanti da un uso improprio del teppanyaki; l'uso scorretto fa decadere la garanzia con decorrenza immediata.

- La garanzia decade anche nel caso di inosservanza totale o parziale delle istruzioni, di installazione scorretta rispetto alla legislazione nazionale, di uso di ricambi non originali, di uso non lecito.

- Il teppanyaki è destinato alla cottura diretta sulla piastra calda di alimenti quali carne, pesce e verdure. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare il teppanyaki quando è in funzione.

- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di teppanyaki relativi alla categoria II2H3+ e destinati al territorio nazionale italiano. In caso di destinazione ad altro paese europeo con categoria diversa, il libretto dovrà essere tradotto con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione. Sulla targhetta dati di ogni apparecchiatura sono indicate le sigle dei paesi europei per i quali è prevista la vendita e l'installazione.

- Installare e mettere in funzione il teppanyaki solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.

- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli a scadenza prefissata.
- Nel caso di adattamento ad altro gas o di sostituzione di componente da parte del personale specializzato, ripristinare i sigilli per prevenire manipolazioni.
- Trasportare il teppanyaki nella sua posizione di utilizzo e, dopo averlo aperto, smaltire i materiali dell'imballo secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

### 1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

I modelli 1200 & 1600 comprendono teppanyaki dotati di un'unica piastra di riscaldamento; si differenziano per la larghezza della piastra di cottura, il numero di bruciatori, il tipo di piastra di cottura (ferro cromato o acciaio) e per il tipo di dispositivo di controllo del gas (rubinetto valvolato max-min o rubinetto termostatico). Ci sono solo versioni fissate su mobile aperto.

#### Elenco modelli

Codice	Versione	Piastra	Qn (kW)	Tipo
TE1200/FE	Su mobile aperto	1 modulo L	14,0 Kw	A1
TE1200	Su mobile aperto	1 modulo L	14,0 Kw	A1
TE1600/FE	Su mobile aperto	1 modulo L	17,6 Kw	A1
TE1600	Su mobile aperto	1 modulo L	17,6 Kw	A1

Note:

1. TE1200 e TE1600 modelli con piastra cromata. Solo con rubinetto termostatico.

#### Tabella dati tecnici

	Bruciatore c/4 canne	Bruciatore c/3 canne
Portata termica nominale <sup>1)</sup>	7,00 kW	5,30 kW
Portata termica al minimo <sup>1)</sup>	4,00 kW	4,00 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2"	ISO 7/1 R da 1/2"
Categoria gas	I12H3+	I12H3+
Tipi di installazione	A <sub>1</sub>	A <sub>1</sub>
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20	Gas metano G20
Consumo al max. <sup>1) 2)</sup>	Gas G20: 0,741 m <sup>3</sup> /h Gas G30: 0,552 kg/h Gas G31: 0,544 kg/h	Gas G20: 0,561 m <sup>3</sup> /h Gas G30: 0,418 kg/h Gas G31: 0,412 kg/h
Diametro iniettore principale	Gas G20: 195 1/100 mm Gas G30/G31 : 125 1/100 mm	Gas G20: 170 1/100 mm Gas G30/G31 : 110 1/100 mm

Diametro iniettore pilota	Gas G20: REGOLATO Gas G30/G31 : 20 1/100 mm	Gas G20: REGOLATO Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto	Gas G20: REGOLATO <sup>3)</sup> Gas G30/G31 : 110 1/100 mm	Gas G20: REGOLATO <sup>3)</sup> Gas G30/G31 : 110 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20: 5,0 mm Gas G30/G31 : 11 mm	Gas G20: 5,0 mm Gas G30/G31 : 11 mm

*Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con più moduli (bruciatori) devono essere la somma dei vari bruciatori utilizzati (vedere elenco modelli).*

*Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H<sub>i</sub> a 15° e 1013 mbar.*

*Nota 3: per il gas metano G20 la vite di by-pass sul rubinetto deve essere regolata come descritto nel capitolo 2.4 del presente libretto.*

#### Targhetta dati tecnici

Su ciascun modello di teppanyaki c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 riferisce l'esempio di una targhetta.

INOX BIM		via S. Tommaso n.18 (FC) Italy www.inoxbim.com tel +39 0547 85655	
Italian kitchen equipment since 1994		G20	G30 G31 G20/G25
MOD. TE1600/FE	FE-BB-FHE-BR-CH-CK I12H3+	20	28/30 37 / /
S/N	DE-PL I2E	20	/ / / /
ΣQ <sub>n</sub> : 17,6 kW	LU-U-AT-BB I2H	20	/ / / /
	DK-DE-FIND-SI CE-RE-CT I12H3B/F	20	28/30 28/30 / /
TYPE : A1 <input checked="" type="checkbox"/>	BE-FR I12E+3+	/	28/30 37 20/25
	NL-HU-CY I3B/P	/	28/30 28/30 /
0705DM0014	REGOLATO:	CE 23 0068	

Fig.1

Sul teppanyaki c'è una targhetta che riporta le principali avvertenze di sicurezza (Fig. 2).

IT	Questo apparecchio deve essere installato conformemente alle regolamentazioni in vigore e utilizzato soltanto all'interno in un luogo ben aerato. Consultare le istruzioni prima di installare e di utilizzare questo apparecchio.
----	--

Fig.2

Le targhette posizionate sul teppanyaki non devono essere rimosse (al più si deve aggiornare la predisposizione nel caso di conversione ad un altro tipo di gas). Sull'imballo esterno sono presenti alcune targhette con le informazioni relative alla predisposizione corrente, al paese di destinazione e con alcune avvertenze di sicurezza. Queste targhette possono essere smaltite con i materiali dell'imballaggio.

## Cap. 2 Istruzioni per l'installazione



(per l'installatore)

### 2.1 Generalità e luogo d'installazione

Alla consegna dell'apparecchiatura, prima di procedere alla sua installazione, controllare che la fornitura corrisponda alle specifiche dell'ordine e che non vi siano danni dovuti al trasporto; verificare che siano stati consegnati tutti gli accessori ed in caso di danni o pezzi mancanti rivolgersi al rivenditore o la ditta produttrice INOX BIM S.r.l.

Trasportare il teppanyaki nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerlo.

Il tecnico incaricato all'installazione deve essere dotato dei necessari requisiti professionali ed autorizzato dal rivenditore. Egli deve attenersi scrupolosamente alle norme di sicurezza e di installazione in vigore nel paese di destinazione dell'apparecchiatura. Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.

Il teppanyaki deve essere installato in un locale ben aerato con aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria di combustione e la salubrità dell'ambiente di lavoro.

Posizionare il teppanyaki ad una distanza non inferiore a 100 mm dalle pareti verticali e lontano da oggetti combustibili (mensole in legno, tendaggi, ecc.). Le apparecchiature della gamma possono essere posizionate in

batteria l'una accanto all'altra. Verificare che siano posizionate perfettamente a livello e che nessun oggetto impedisca il regolare afflusso d'aria ai bruciatori attraverso i fori di ventilazione praticati sul fondo e sul cruscotto dei teppanyaki. I modelli da banco devono essere posizionate su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.

In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, i teppanyaki possono essere classificati e di conseguenza installati nella seguente maniera:

**Tipo A<sub>1</sub>:** *apparecchio senza ventilatore e non previsto per il collegamento a canna fumaria o a dispositivo di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale. Il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione avvengono nel locale d'installazione.*

Nel caso d'installazione di tipo A<sub>1</sub>, non è necessario fissare all'apparecchiatura alcun camino antivento per evacuare i fumi fuori del locale; è consigliabile comunque porre il teppanyaki sotto una cappa aspirante che scarichi all'esterno i fumi al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro. In alternativa, possono essere impiegati opportuni aspiratori per rimuovere l'aria viziata.

### 2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il teppanyaki alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile al gas a disposizione.

Controllare che l'impianto di distribuzione del gas sia a norma ed in particolare che i tubi siano conformi a quanto prescritto dalle vigenti leggi in materia di sicurezza degli edifici. Le sezioni dei tubi di adduzione del gas devono essere tali da poter alimentare tutte le apparecchiature a gas presenti nel locale.

Le tubazioni che costituiscono la parte fissa dell'impianto devono essere di acciaio rigido (con giunzioni realizzate mediante flange o raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Le tubazioni devono essere sostenute da opportune anche murarie. Di

regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione delle tubazioni di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché le tubazioni (non le congiunzioni o saldature) siano annegate in malta di cemento con adeguati rivestimenti protettivi e con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.

La collocazione delle bombole di gas liquefatto e dei contatori deve rispettare quanto prescritto dalle norme di sicurezza.

Fra ogni singola apparecchiatura e la rete del gas inserire un rubinetto di intercettazione manuale conforme alle norme. La posizione deve essere tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.

L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche di prodotto. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili in tutta la loro lunghezza.

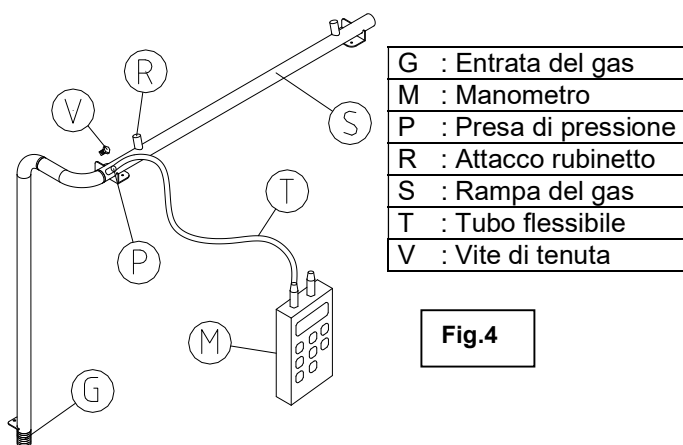
Sulla parte sinistra ed inferiore del teppanyaki è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo EN 10226-1 R1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico EN ISO 228-1 R1/2".

Alla fine dell'installazione, sottoporre il circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non usare fiamme per tale operazione).

### 2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica

Prima di misurare la pressione di rete, verificare che il teppanyaki sia predisposto al gas presente in loco; se necessario eseguire l'adattamento al gas seguendo le istruzioni del paragrafo 2.4. Poi procedere come segue (Fig.4):

1. Togliere le manopole del gas estraendole dal cruscotto frontale dei comandi.
2. Estrarre il cruscotto frontale dei comandi dopo aver svitato le viti inferiori di fissaggio. Fare attenzione a non staccare i cavi dell'accenditore piezoelettrico.
3. Svitare le viti di tenuta "V" della presa di pressione "P" e collegarvi un'estremità del tubo flessibile "T" del manometro "M". Nelle versioni con valvole la presa di pressione (in entrata ed uscita) è incorporata nel corpo stesso della valvola.
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
5. Accendere il teppanyaki secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.



Se la pressione non è compresa tra i valori minimo e massimo indicati nella tabella che segue, non è possibile la messa in funzione definitiva del teppanyaki. L'ente responsabile della fornitura di gas deve essere informato affinché siano rimosse le cause. Se necessario, dovrà essere installato un riduttore di pressione a monte delle apparecchiature.

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nominale	Minima	Massima
Gas liquido G30/G31	30/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Al termine della misura, spegnere i bruciatori, chiudere il gas e ripristinare i componenti rimossi rimontando il cruscotto frontale.

La portata termica nominale del teppanyaki deve essere verificata durante la prima installazione, durante gli interventi di

manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.

Non è consentito modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si tratta di valutare il volume di gas consumato in un periodo di tempo e confrontarlo con quello indicato nella tabella dei dati tecnici alla voce consumi. E' ammessa una tolleranza pari al  $\pm 5\%$ . Qualora si riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare che siano stati installati gli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

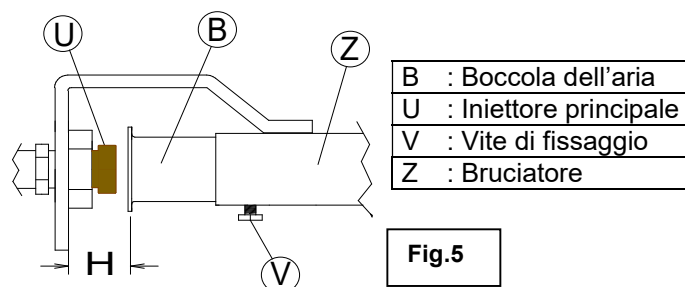
## 2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire il teppanyaki da un gas all'altro, è necessario sostituire gli iniettori principali, gli iniettori pilota e regolare le boccole dell'aria primaria e la vite di by-pass del rubinetto per il funzionamento al minimo dei bruciatori. I ricambi sono forniti alla consegna dell'apparecchiatura assieme al presente manuale ed agli accessori. Prima di eseguire la sostituzione, chiudere l'alimentazione del gas, lasciare raffreddare l'apparecchiatura e controllare che su ogni iniettore sia stampigliato il diametro in 1/100 di mm. Fare riferimento alla tabella dei dati tecnici di pag. 5.

### a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria (Fig. 5)

Per ognuno dei bruciatori principali procedere nel modo seguente:

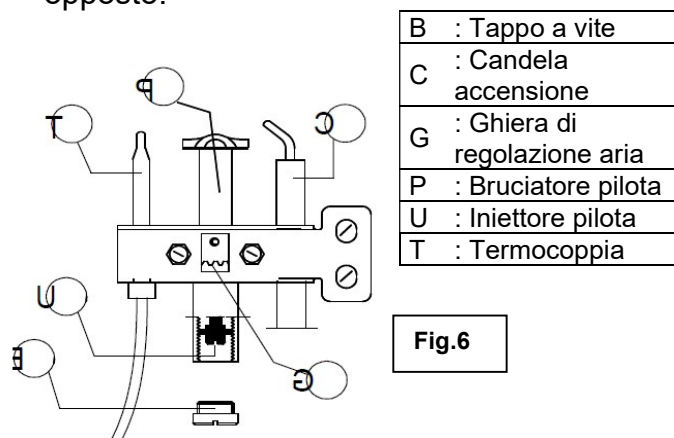
- Togliere le manopole di comando del gas ed estrarre il cruscotto frontale dopo aver svitato le viti di fissaggio inferiori.
- Allentare la vite di bloccaggio " V " della boccola dell'aria " B " e spingere la boccola fino in fondo.
- Con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l'iniettore principale " U " con quello adatto al gas a disposizione.
- Poi posizionare la boccola dell'aria primaria " B " alla corretta distanza H e bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio " V ".



### b) Sostituzione degli iniettori pilota (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Accedere al bruciatore pilota dopo aver rimosso il cruscotto comandi.
- Togliere il tappo a vite " B ", estrarre e sostituire l'iniettore pilota " U " con quello corrispondente al nuovo gas.
- Regolare con la ghiera " G " la fiamma pilota fino a quando risulta stabile.
- Riporre gli elementi procedendo in senso opposto.



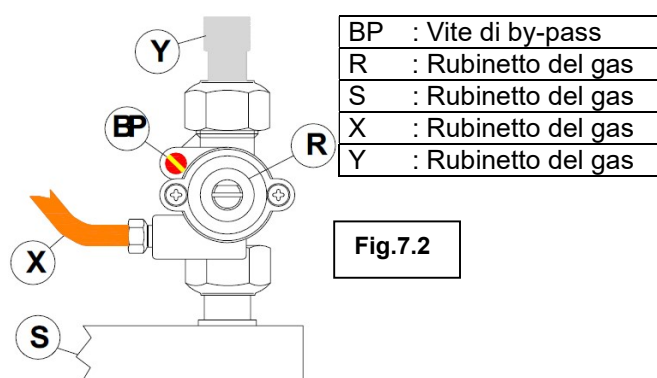
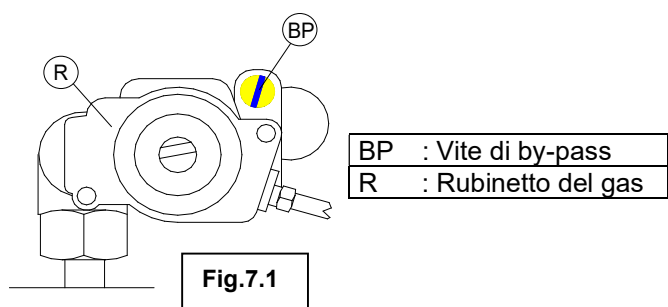
### c) Regolazione del minimo (Fig.7.1 e 7.2)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente:

- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass.
- Per il gas G20: per ottenere una corretta regolazione del minimo, svitare di circa un quarto di giro la vite di by-pass dalla sua posizione di avvitamento completo.

Il minimo è correttamente regolato quando passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengono spegnimenti o ritorni

di fiamma e la fiamma al minimo è del tutto stabile.



**AVVERTENZE!** Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati del gas.
- Riporre i sigilli sulle parti regolate (boccole dell'aria, iniettori e viti di by-pass).
- Verificare l'assenza di perdite gas.
- Verificare il buon funzionamento del teppanyaki come la regolare interaccensione dei bruciatori, la stabilità e l'aspetto delle fiamme.

## 2.5 Sostituzione dei principali componenti

Ogni intervento di manutenzione straordinaria quale la sostituzione dei componenti deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Impiegare soltanto ricambi originali elencati nella distinta di questo libretto.

Per ognuno dei componenti, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale:

a) Candela di accensione:

Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso all'accenditore piezoelettrico. Poi svitare il

raccordo che tiene in posizione la candela, estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

b) Termocoppia di sicurezza:

Accedere al gruppo pilota e svitare il raccordo che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto o alla valvola nella parte posteriore. Poi, sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

c) Pulsante d'accensione piezoelettrico:

Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore piezoelettrico a percussione al cruscotto e staccare i cavetti elettrici. Sostituire il componente. Al termine ripristinare ogni componente.

d) Rubinetto del gas:

Svitare il dado di fissaggio del rubinetto alla rampa del gas. Allentare e togliere ogni collegamento del gas al rubinetto (quello del bruciatore principale e quello del bruciatore pilota), togliere la termocoppia dal rubinetto e sfilare il bulbo del termostato. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente procedendo in ordine inverso.

## 2.6 Diagnosi dei possibili cattivi funzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata.</li> <li>- Il cavetto elettrico è staccato.</li> <li>- L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti.</li> <li>- Il rubinetto o la valvola del gas è difettoso.</li> <li>- I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.</li> </ul>
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.</li> </ul>
Il bruciatore principale non si accende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La pressione del gas è insufficiente.</li> <li>- L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti.</li> </ul>



	- Il rubinetto o la valvola del gas è difettoso.
Il bruciatore principale non rimane acceso al minimo.	- La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.

## 2.7 Lista dei componenti

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale 5,3kW	AC.TECK	514-0016683-0
Bruciatore principale 7kW	AC.TECK	514-0016648-0
Bruciatore pilota	SIT	Serie 100
Termocoppia	SIT	Serie 200
Piezoelettrico	SIT	073
Rubinetto valvolato gas	Pel Pintossi	22 S
Rubinetto valvolato gas	Pel Pintossi	24 ST
Portainietto	AC.TECK	201-0016142-0
Inietto	AC.TECK	201-0016142-0

## Cap. 3 Istruzioni per l'uso



(per l'utente)

### 3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere il teppanyaki rispettare le seguenti prescrizioni:

- Controllare che la ventilazione del locale sia sufficiente a mantenere condizioni di salubrità dell'ambiente. Verificare che i sistemi di evacuazione dei fumi combusti e dei vapori di cottura (cappa di aspirazione o canna fumaria) siano efficienti che e che nulla ostacoli l'afflusso dell'aria ai bruciatori.
- In caso di dubbio, di guasto evidente che determina un persistente mancato funzionamento, interpellare l'assistenza tecnica senza tentare di risolvere il problema. L'utente finale è responsabile dell'uso e della sola manutenzione ordinaria giornaliera come la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate alla cucina professionale. L'installazione e la manutenzione straordinaria sono

operazioni eseguibili solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore o rivenditore nel rispetto delle leggi in vigore.

- Nel caso si avvertisse odore di gas, non procedere all'accensione e all'uso del teppanyaki. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta il teppanyaki, pulirlo accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere il teppanyaki, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili). Inoltre, versare un po' di acqua nel cassetto di raccolta grassi (ciò faciliterà le successive operazioni di pulizia). Estrarre il cassetto solo quando il teppanyaki si è sufficientemente raffreddato
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare il teppanyaki quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo sul teppanyaki caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.
- Ciascun modulo di cottura è dotato di una termocoppia di sicurezza che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

### 3.2 Accensione e spegnimento del teppanyaki

#### Accensione del teppanyaki (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte del teppanyaki.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas "M" in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di pilota acceso (★). Contemporaneamente, con l'altra mano, azionare il pulsante del piezoelettrico per alcuni scatti "P" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso le



asole del cruscotto. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma del bruciatore pilota rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.

- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (★) alla posizione con il numero maggiore. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione massima (7 oppure 8) corrisponde una temperatura di circa 260-300°C.

### Spegnimento del teppanyaki

- Spegnere il bruciatore principale portando la manopola sulla posizione di pilota acceso (★). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore principale.
- Spegnere il bruciatore pilota portando la manopola sulla posizione di spento (●). Verificare l'avvenuto spegnimento del bruciatore pilota.
- Al termine della giornata di lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

●	Posizione di spento	●	Posizione di spento
★	Posizione pilota	★	Posizione pilota
1...8	Posizioni range temperatura	🔥	Posizione fiamma al massimo
-	-	🔥	Posizione fiamma al minimo

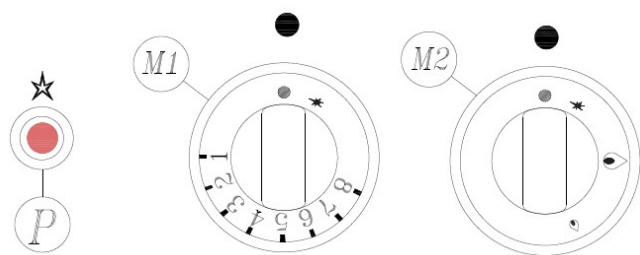


Fig.8

P	: Pulsante accensione
M1	: Manopola del gas (versioni con rubinetto termostatico)
M2	: Manopola del gas (versioni con rubinetto pilota/max/min)

### 3.3 Pulizia del teppanyaki

Il teppanyaki deve essere pulito con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Pulire la piastra con una spugna umida e togliere le incrostazioni residue con una spatola evitando di graffiare la superficie metallica.
- Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulla piastra poiché potrebbero deteriorarla.
- Non usare getti di acqua diretti ad alta pressione verso l'apparecchiatura perché potrebbero danneggiare i componenti.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio del teppanyaki.
- Se il teppanyaki non è utilizzato per un lungo periodo, proteggere la piastra di cottura con un velo di olio di vaselina; arieggiare comunque il locale.

**Nota 1 - Per l'accensione del bruciatore pilota utilizzare l'accenditore piezoelettrico (uno per ogni bruciatore pilota). Il pulsante dell'accenditore deve essere premuto ripetutamente per alcuni scatti perché ad ognuno di questi corrisponde una scintilla sulla candela d'accensione.**

**Nota 2 - I teppanyaki possono essere equipaggiati, quali organi di controllo del gas, con rubinetti termostatici oppure con rubinetti valvolati. Questa ultima opzione è consentita solo per le piastre NON cromate.**

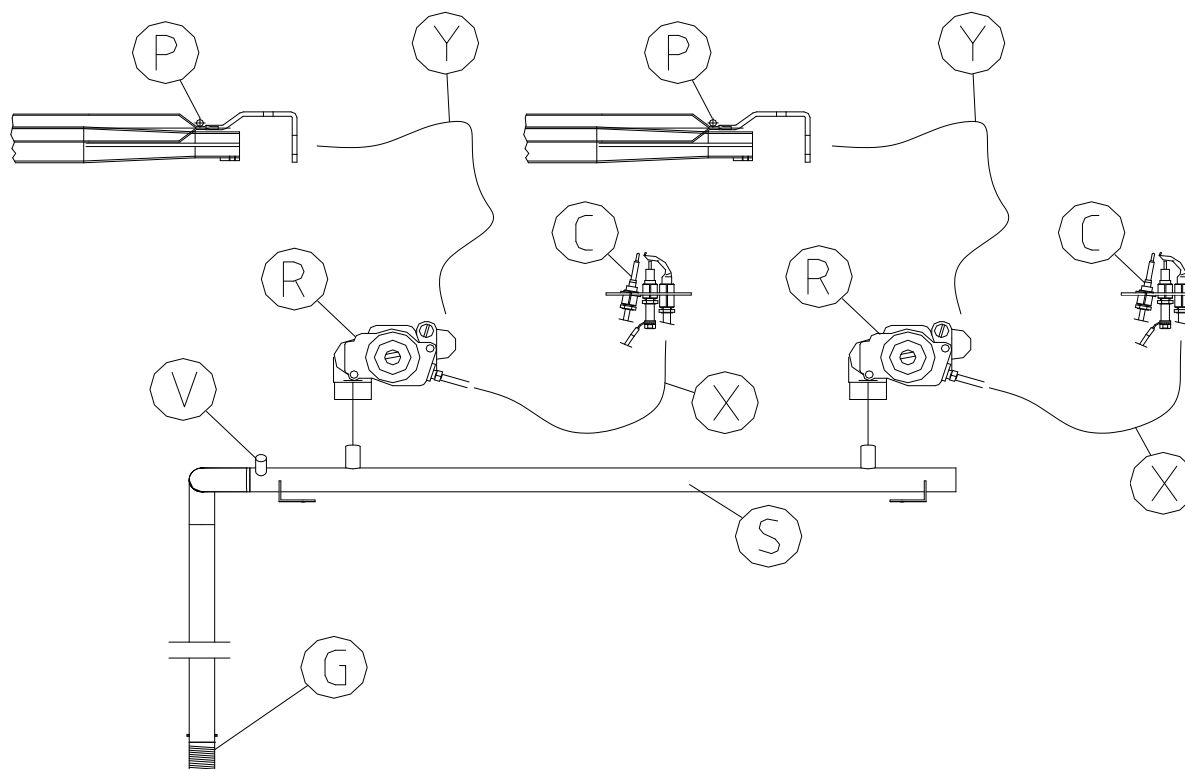
**I rubinetti termostatici prevedono il funzionamento del bruciatore anche ad una portata termica minima grazie alla vite di bypass incorporata nel corpo del rubinetto; dopo aver raggiunto la temperatura programmata, il bruciatore modula la fiamma al minimo per il mantenimento di tale temperatura.**

**Attenzione!** Nel caso i dispositivi di regolazione avessero problemi di manovrabilità, rivolgersi all'assistenza autorizzata dal costruttore (ad esempio potrebbe essere necessario ingrassare i rubinetti oppure sostituire l'accenditore piezoelettrico).

E' consigliabile controllare l'apparecchiatura periodicamente; per questo motivo è utile

sottoscrivere un contratto di assistenza che preveda revisioni a scadenze precise. Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da personale qualificato e autorizzato dal costruttore o dal rivenditore.

### Schema del circuito gas



C	: Gruppo pilota, candela e termocoppia
G	: Raccordo di entrata del gas
P	: Bruciatore principale
R	: Rubinetto del gas
S	: Rampa del gas
V	: Presa di pressione del gas
X	: Tubo del gas in rame Ø 6 mm
Y	: Tubo del gas in rame (o flessibile in acciaio) Ø 12 mm

## Cap. 4

### Rischi residui

Le apparecchiature evidenziano rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulle apparecchiature: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

<b>RISCHIO RESIDUO</b>	<b>SITUAZIONE PERICOLOSA</b>	<b>AVVERTENZA</b>
<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Descrizione</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore...)	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si puo schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

## Cap. 5

### Termini di garanzia

Sui beni prodotti dal Venditore opera la GARANZIA PER VIZI, prevista dall'articolo 1495 del Codice Civile, della durata di 12 mesi che decorre dal momento della loro consegna. Tale garanzia, che viene accettata dal Cliente, spetta a tutti gli operatori professionali, ossia a quegli utilizzatori finali dotati di partita iva (società di persone o di capitali, ditte individuali, imprese artigiane, liberi professionisti ecc.) che utilizzano il prodotto per scopi professionali e che acquistano il prodotto con fattura fiscale. Le garanzie sopra indicate non comprendono: riparazioni effettuate da personale non autorizzato dal Venditore; allacciamenti elettrici errati; manomissioni-smontaggio-modifiche; uso non corretto e abuso (non conforme alle indicazioni riportate nel libretto istruzioni); continuazione dell'uso dopo parziale avaria; uso di accessori impropri e non originali; impiego di ricambi non originali; mancata e/o non corretta manutenzione ordinaria e/o impropria manutenzione; parti elettriche, materiali di consumo, vetri. Il normale utilizzo e quindi il conseguente deterioramento del prodotto non è oggetto di garanzia. La garanzia non copre le parti dei prodotti soggette ad usura. Il Venditore non risponde di eventuali vizi, difformità, difetti dei beni che non derivino da fatto proprio né potrà essere ritenuto responsabile di alcun danno o pregiudizio che si verificasse in dipendenza di vizi, difformità, difetti di beni o di loro parti da essa non prodotti ma unicamente assemblati. Il Venditore non risponde di eventuali vizi o difetti derivanti dalla mancata puntuale manutenzione ordinaria o straordinaria dei beni. Se i beni presentano problematiche che non possono essere riparate in loco dal Venditore ovvero da personale qualificato dallo stesso autorizzato, sarà necessario che il Cliente li faccia rientrare presso la Sede del Venditore. In tal caso il Cliente anticiperà le spese di trasporto le quali gli verranno rimborsate dal Venditore una volta verificato che le problematiche rientrano tra quelle di sua competenza e responsabilità mentre in caso contrario resteranno a suo carico come le spese per la restituzione dei beni presso la sua sede. La garanzia non comprende il costo della manodopera il quale resta sempre a carico del Cliente e non copre in nessun caso la sostituzione integrale del bene. Il Cliente che acquista i beni e le apparecchiature prodotte da Inox B.i.m. s.r.l. al fine di rivenderle all'utilizzatore finale acquista la qualifica ed il ruolo di 'Rivenditore'. Di conseguenza assume su di sé, con organizzazione di mezzi e personale e costi a suo carico, i seguenti impegni: effettuare l'installazione ed il collaudo dei beni e delle apparecchiature, istruire l'utilizzatore finale in merito alle caratteristiche degli stessi ed alle loro corrette modalità di utilizzo, prestare all'utilizzatore finale l'assistenza in caso di problematiche e/o guasti. Inox B.i.m. s.r.l. mette a disposizione del Rivenditore e dell'utilizzatore finale i corsi di formazione per l'utilizzo dei propri beni e apparecchiature, il Rivenditore si impegna a parteciparvi e ad informare l'utilizzatore finale dell'importanza di parteciparvi in particolare per quelle apparecchiature che necessitano di impostazioni dedicate ai diversi tipi di lavorazione che con le stesse è possibile effettuare.