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

GRIGLIA A GAS MULTIFUNZIONE SERIE 700

IT

CE 0068

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. 3
1.2 Prescrizioni generali Pag. 3
1.3 Tabella tecnica e codici prodotti Pag. 4

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

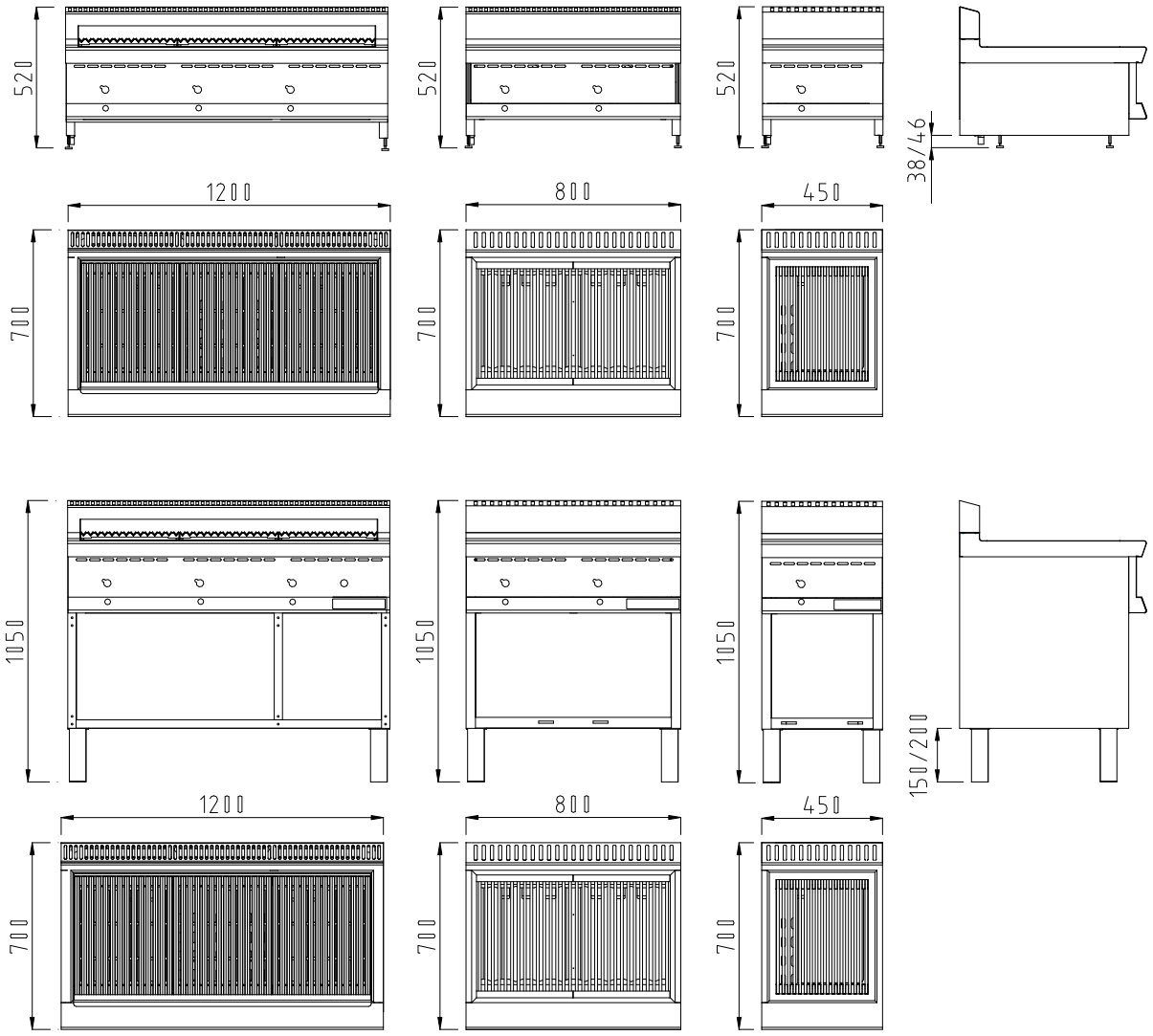
2.1 Generalità e luogo d'installazione Pag. 5
2.2 Collegamento alla rete del gas Pag. 6
2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica Pag. 6
2.4 Conversione ad altro tipo di gas Pag. 7
2.5 Sostituzione dei principali componenti Pag. 8
2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti Pag. 8
2.7 Lista dei componenti ed accessori Pag. 9

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

3.1 Note di sicurezza preliminari Pag. 9
3.2 Accensione e spegnimento Pag. 10
3.3 Pulizia dell'apparecchiatura Pag. 10

Cap. 4 Rischi residui Pag. 12

Cap. 5 Termini di garanzia 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 e funzionante. In particolare, l'apparecchiatura è conforme al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 203-2-9, EN 203-2-10; 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 sopracitato Regolamento.
L'apparecchiatura è una griglia alimentata a gas. Essa è costituita da un telaio in acciaio poggiante su quattro piedi. Nella parte superiore sono presenti le griglie di cottura al di sotto delle quali sono alloggiati uno, due o tre bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). Sono previsti due kit per l'adattamento a griglia pietra lavica (con pietre laviche e relative griglie di supporto) oppure a fry top (con piastre per la cottura a contatto). 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 sulla griglia può essere regolata da un valore minimo ad uno massimo per mezzo del rubinetto gas collegato al bruciatore principale.

1.2 Prescrizioni generali

Queste griglie a gas sono destinate all'uso professionale per cui devono essere utilizzate solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme alle griglie 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) deve essere eseguita solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria della griglia multifunzione come ad esempio la sua 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 della griglia; 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.
- La griglia è destinata alla cottura sulle griglie o sulle piastre calde di alimenti quali carne, pesce e verdure. Nel caso di cottura nell'allestimento con pietre laviche, usare solo pietre di tale natura e mai carbone o derivati. Impieghi non conformi sono fonte di pericolo. La pentola fornita come accessorio (da posizionare al posto della piastra fry top) non va usata come friggitrice per friggere in bagno d'olio. Sorvegliare l'apparecchiatura quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di griglia 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 la griglia 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 la griglia nella sua posizione di utilizzo e, dopo averla liberata dall'imballo, 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 (passo 400) comprende apparecchi dotati di uno, due o tre unità di cottura differenziandosi per la larghezza e il numero di bruciatori. Sono previste due versioni: su mobile (aperto o con ante) e da banco. La vasca per l'acqua può essere estraibile o integrata alla struttura (con allacciamento alla rete idrica).

Elenco modelli con codici

Codice	Versione	Q_n (kW)	Tipo
7CGG2A	Una unità cottura su mobile e vasca estraibile	9	A_1, B_{21}
7CGG4A	Due unità cottura su mobile e vasca estraibile	18	A_1, B_{21}
7CGG6A	Tre unità cottura su mobile e vasca estraibile	27	A_1, B_{21}
7CGG2AV	Una unità cottura su mobile e vasca integrata	9	A_1, B_{21}
7CGG4AV	Due unità cottura su mobile e vasca integrata	18	A_1, B_{21}
7CGG6AV	Tre unità cottura su mobile e vasca integrata	27	A_1, B_{21}
7TGG2	Una unità cottura da banco e vasca estraibile	9	A_1, B_{21}
7TGG4	Due unità cottura da banco e vasca estraibile	18	A_1, B_{21}
7TGG6	Tre unità cottura da banco e vasca estraibile	27	A_1, B_{21}
7TGG2V	Una unità cottura da banco e vasca integrata	9	A_1, B_{21}
7TGG4V	Due unità cottura da banco e vasca integrata	18	A_1, B_{21}
7TGG6V	Tre unità cottura da banco e vasca integrata	27	A_1, B_{21}

Leggenda:
Q_n : Portata termica nominale totale

Elenco kit di adattamento con codici

Codice	Componenti del kit
7KSL	Kit supplementare per le pietre laviche
7PCL	Piastra in ferro liscia di spessore 8 mm
7PCR	Piastra in ferro rigata di spessore 8 mm
7PCAV	Griglia cottura con elementi di supporto a "V"
7CRICGG	Griglia cottura con elementi in tondino
SMIC	Supplemento 1 maniglia acciaio inossidabile
7BRAS	Pentola di cottura

Tabella dati tecnici

Profondità	700 mm
Larghezza modelli con 3 moduli	1200 mm
Larghezza modelli con 2 moduli	800 mm
Larghezza modelli con 1 modulo	450 mm
Altezza massima griglia su mobile	1050 mm
Altezza massima griglia da banco	520 mm
Portata termica nominale singolo modulo 1)	9,0 kW
Portata termica al minimo singolo modulo 1)	4,3 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Attacco dell'acqua	ISO 7/1 R da 1/2 "
Scarico dell'acqua	ISO 7/1 R da 1 "
Pressione rete acqua	250 kPa (2,5 bar) max
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A_1, B_{21}
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 di cottura 1) 2)	Gas G20 : 0,952 m^3/h Gas G30 : 0,710 kg/h Gas G31 : 0,699 kg/h
Consumo ridotto singolo modulo di cottura 1) 2)	Gas G20 : 0,455 m^3/h Gas G30 : 0,339 kg/h Gas G31 : 0,334 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 : REGOLATO 3) Gas G30/G31 : 120 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20 : 13 mm Gas G30/G31 : 15 mm

Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due o tre moduli/unità di cottura (bruciatori) devono essere moltiplicati per due o per tre.
Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i 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 griglia c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e le pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La figura 1 è un esempio.

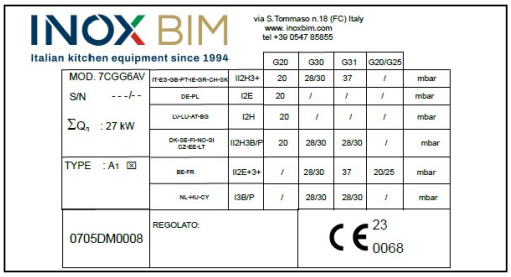


Fig.1

Sulla griglia ci sono targhette con 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.

IT	Prima di avviare l'apparecchiatura, controllare la presenza di acqua nella bacinella o nella vasca; Rabboccare se necessario.

Fig. 2

Le targhette posizionate sulla griglia 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 alla ditta produttrice INOX BIM S.r.l.
Trasportare la griglia nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerla. 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 lavoro.

Per l'installazione alla rete idrica rispettare quanto prescritto dalla **EN 1717** e i regolamenti nazionali in vigore. Dati tecnici per i collegamenti sono riportati in "Tabella dati tecnici".
Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.
La griglia deve essere installata 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 la griglia 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 della griglia.
I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli o supporti realizzati in materiale incombustibile (acciaio o piano refrattario) e non su tavoli di legno ad esempio.
In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, le griglie possono essere classificate e di conseguenza installate nella seguente maniera:
Tipo A1: 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 di installazione di tipo A1, anche se non è previsto di raccordare direttamente l'apparecchiatura ad un sistema o camino che scarichi all'esterno del locale i fumi, si consiglia comunque di posizionare la griglia sotto una cappa di aspirazione al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro.

Nel caso in cui la cappa di aspirazione sia collegata alla canna fumaria, verificare che quest'ultima sia in buono stato cioè pulita ed priva di intasamenti. Informare l'utente che un impianto di questo tipo richiede un frequente controllo dello stato di efficienza della canna fumaria e del tiraggio.
Se necessario, installare un aspiratore/ventilatore di portata adatta per scaricare all'esterno i fumi ed i vapori di cottura.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare la griglia alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile con il 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) vengano 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.
Sulla parte sinistra ed inferiore della griglia è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo ISO 7/1 R 1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico ISO 228/1 R 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 la griglia sia predisposta 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 " **P** " e collegarvi un'estremità del tubo flessibile " **T** " del manometro " **M** ".
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.
5. Accendere la griglia secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.

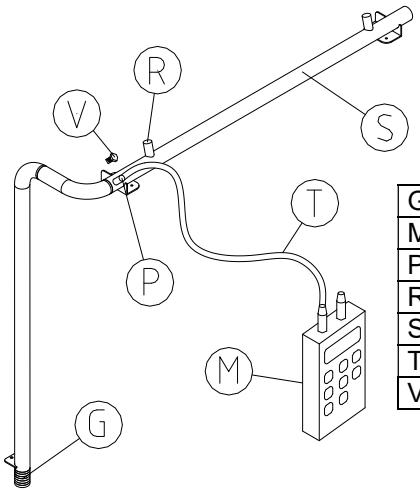


Fig.4

G	: Entrata del gas
M	: Manometro
P	: Presa di pressione
R	: Attacco rubinetto
S	: Rampa del gas
T	: Tubo flessibile
V	: Vite di tenuta

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 della griglia. L'ente responsabile per l'erogazione del 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 della griglia 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 ± 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.

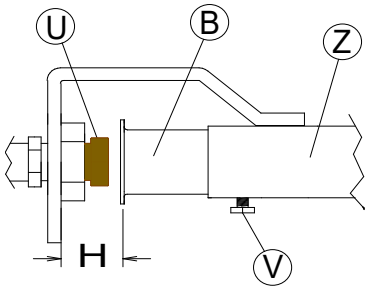
2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire la griglia 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.

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** ".



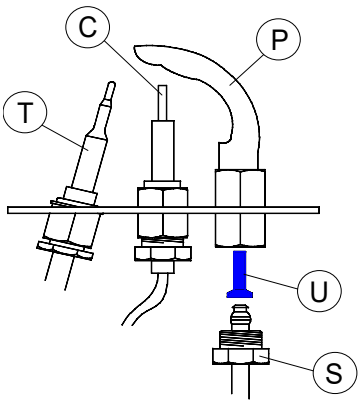
B	: Boccola dell'aria
U	: Iniettore principale
V	: Vite di fissaggio
Z	: Bruciatore

Fig.5

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 di nuovo il raccordo filettato "**S**".



C	: Candela accensione
P	: Bruciatore pilota
S	: Raccordo
T	: Termocoppia
U	: Iniettore pilota

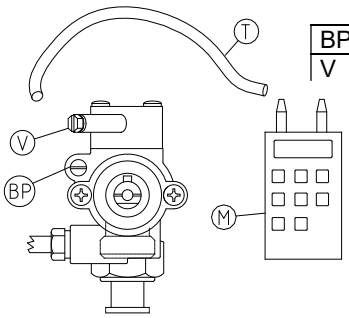
Fig.6

c) Regolazione del minimo (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, bisogna regolare con precisione la vite di by-pass " **BP** ". Dopo aver svitato la vite di tenuta " **V** ", collegare alla presa di pressione in uscita del rubinetto il tubo flessibile " **T** " del manometro " **M** ". Poi, con il bruciatore acceso, impostare la manopola del rubinetto nella posizione di portata al minimo e regolare la vite di by-pass " **BP** " fino a trovare una pressione in uscita corrispondente al valore elencato nella tabella che segue. Con bruciatore acceso, 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

Diametro vite di by-pass (1/100 mm)	Valore di pressione in uscita al minimo (mbar)
120	Gas metano G20: 4,5
	Gas liquido G30/G31: 7,0



BP	: Vite di by-pass
V	: Pressione in uscita

Fig.7

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 della griglia come l'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.

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) Accenditore piezoelettrico:
Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore 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) e poi togliere la termocoppia dal rubinetto. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente.

2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	- La pressione del gas è insufficiente. - La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata. - Il cavetto elettrico è staccato. - L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto del gas è difettoso. - I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.
Il bruciatore principale non si accende.	- La pressione del gas è insufficiente. - L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto 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 ed accessori

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96.633.00.0
Bruciatore pilota	Sit	0.140.015
Rubinetto del gas	Pel Pintossi	22S/O-B
Termocoppia sicurezza	Sit	0.200.239
Candela accensione	Sit	0.915.025
Pulsante piezoelettrico	Sit	0.073.960

Cap. 3
Istruzioni per l'uso

(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere la griglia 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 della griglia. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta la griglia, pulirla accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere la griglia, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- **Attenzione!** Per i modelli con bacinelle estraibili, versare acqua prima di avviare i bruciatori (ciò facilita le operazioni di pulizia, permette di rendere migliore la cottura del cibo ed evita surriscaldamenti ai dispositivi). Per i modelli con vasca integrata ed allaccio alla rete idrica, aprire il rubinetto di carico e lasciare un leggero flusso di acqua continua. Durante la cottura controllare ed eventualmente rabboccare il livello di acqua. Estrarre la bacinella solo quando la griglia è spenta e sufficientemente fredda.
  Prima di accendere la griglia controllare che non vi siano residui di grasso solidificato sulla griglia, sui coppi dei bruciatori e all'interno delle vaschette. Se necessario, rimuoverli per evitare il loro eventuale incendio. Nell'uso come griglia a pietra lavica, disporre a mosaico sulla griglia supporto uno strato omogeneo di pietre (circa 4 kg per griglia) di pezzatura tale da non farle cadere dal supporto sul coppo.
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare la griglia quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo sulla griglia calda, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Se si usa la pentola fornita come accessorio, non impiegarla come friggitrice riempiendola di olio ma usarla come mezzo per cucinare risotti, carni o cibi che richiedono una ridotta quantità di olio o grassi.
- 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 della griglia multifunzione

Accensione della griglia (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della griglia.
- 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 dell'accenditore "**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 di portata massima (fiamma grande 💧). Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas in posizione desiderata, eventualmente alla portata minima (fiamma piccola 💧).

Spegnimento della griglia

- 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.

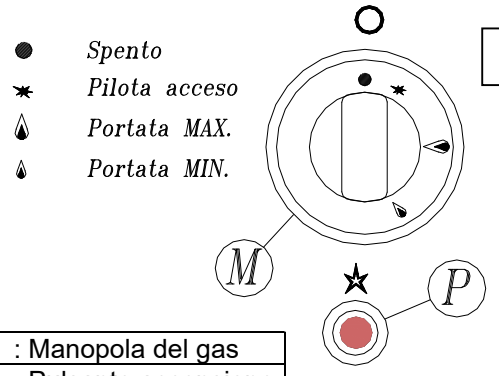


Fig. 8

M	: Manopola del gas
P	: Pulsante accensione

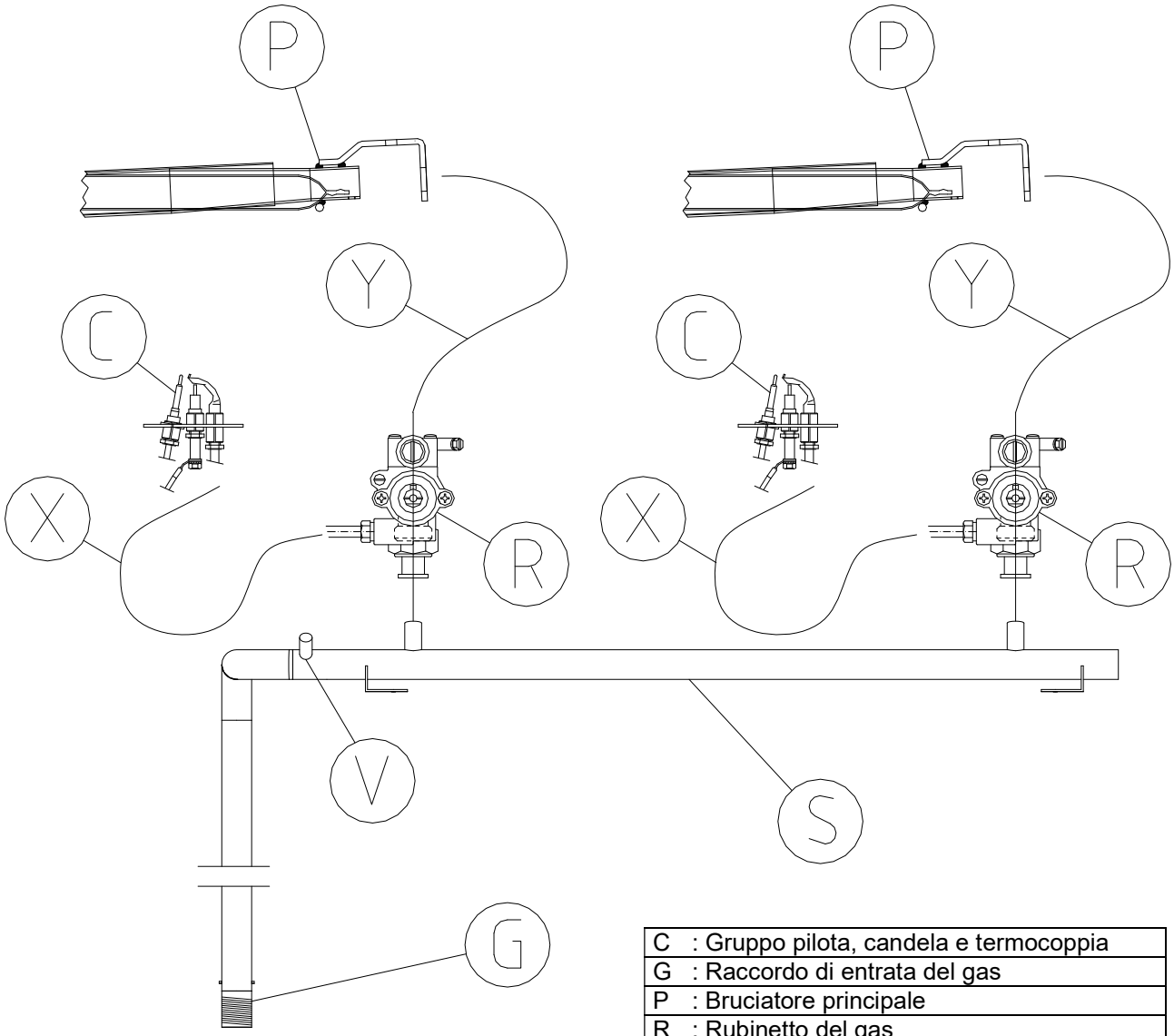
3.3 Pulizia del griglia

La griglia deve essere pulita 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 le griglie e i coppi forati dei bruciatori con normali detergenti non abrasivi. Rimuovere delicatamente le incrostazioni di cibo con l'ausilio di una spugnetta.
- Pulire il bruciatore con una spugna umida e togliere eventuali incrostazioni e polvere dai fori di uscita fiamme.
- Le pietre laviche possono essere lavate in acqua bollente.
- Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulle superfici poiché potrebbero deteriorarle.
- 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 della griglia.
- Se la griglia non è utilizzata per un lungo periodo, proteggere le superfici 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 l'accenditore).
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 gas in rame Ø 6 mm
Y	: Tubo gas 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.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Descrizione	**Descrizione**	**Descrizione**
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 sull 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 puoi 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 rimborsare 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

GRIGLIA A GAS MULTIFUNZIONE SERIE 900

IT

CE 0068

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. 3
1.2 Prescrizioni generali Pag. 3
1.3 Tabella tecnica e codici prodotti Pag. 4

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

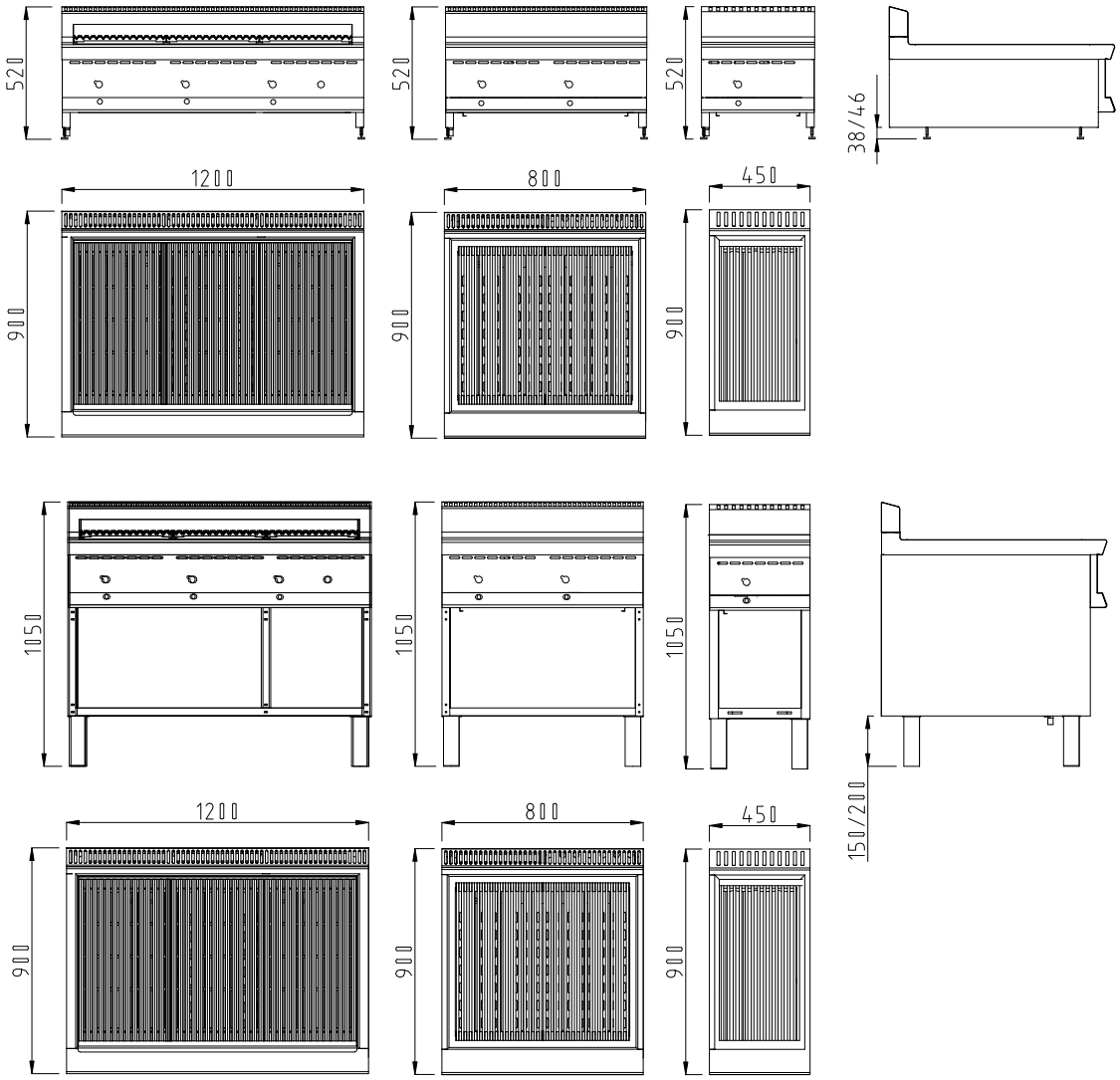
2.1 Generalità e luogo d'installazione Pag. 5
2.2 Collegamento alla rete del gas Pag. 6
2.3 Verifica della pressione di rete e della portata termica Pag. 6
2.4 Conversione ad altro tipo di gas Pag. 7
2.5 Sostituzione dei principali componenti Pag. 8
2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti Pag. 9
2.7 Lista dei componenti ed accessori Pag. 9

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

3.1 Note di sicurezza preliminari Pag. 9
3.2 Accensione e spegnimento Pag. 10
3.3 Pulizia dell'apparecchiatura Pag. 10

Cap. 4 Rischi residui Pag. 12

Cap. 5 Termini di garanzia 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 e funzionante. In particolare, l'apparecchiatura è conforme al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 203-2-9, EN 203-2-10; 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 sopracitato Regolamento.
L'apparecchiatura è una griglia alimentata a gas. Essa è costituita da un telaio in acciaio poggiante su quattro piedi. Nella parte superiore sono presenti le griglie di cottura al di sotto delle quali sono alloggiati uno, due o tre bruciatori principali atmosferici alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). Sono previsti due kit per l'adattamento a griglia pietra lavica (con pietre laviche e relative griglie di supporto) oppure a fry top (con piastre per la cottura a contatto). 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 sulla griglia può essere regolata da un valore minimo ad uno massimo per mezzo del rubinetto gas collegato al bruciatore principale.

1.2 Prescrizioni generali

Queste griglie a gas sono destinate all'uso professionale per cui devono essere utilizzate solo da personale istruito. Ogni operatore autorizzato è tenuto a leggere il presente manuale che dovrà essere conservato in luogo sicuro e trasferito assieme alle griglie 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) deve essere eseguita solo da installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria della griglia multifunzione come ad esempio la sua 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 della griglia; 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.
- La griglia è destinata alla cottura sulle griglie o sulle piastre calde di alimenti quali carne, pesce e verdure. Nel caso di cottura nell'allestimento con pietre laviche, usare solo pietre di tale natura e mai carbone o derivati. Impieghi non conformi sono fonte di pericolo. La pentola fornita come accessorio (da posizionare al posto della piastra fry top) non va usata come friggitrice per friggere in bagno d'olio. Sorvegliare l'apparecchiatura quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di griglia 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 la griglia 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 la griglia nella sua posizione di utilizzo e, dopo averla liberata dall'imballo, 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 900 (passo 400 e passo 450) comprende apparecchi dotati di uno, due o tre unità di cottura differenziandosi per la larghezza e il numero di bruciatori. Sono previste due versioni: su mobile (aperto o con ante) e da banco. La vasca per l'acqua può essere estraibile o integrata alla struttura (con allacciamento alla rete idrica).

Elenco modelli con codici

Codice	Versione	Q_n (kW)	Tipo
9CGG2A	Una unità cottura su mobile e vasca estraibile	12,5	A_1, B_{21}
9CGG4A	Due unità cottura su mobile e vasca estraibile	25	A_1, B_{21}
9CGG6A	Tre unità cottura su mobile e vasca estraibile	37,5	A_1, B_{21}
9CGG2AV	Una unità cottura su mobile e vasca integrata	12,5	A_1, B_{21}
9CGG4AV	Due unità cottura su mobile e vasca integrata	25	A_1, B_{21}
9CGG6AV	Tre unità cottura su mobile e vasca integrata	37,5	A_1, B_{21}
9TGG2	Una unità cottura da banco e vasca estraibile	12,5	A_1, B_{21}
9TGG4	Due unità cottura da banco e vasca estraibile	25	A_1, B_{21}
9TGG6	Tre unità cottura da banco e vasca estraibile	37,5	A_1, B_{21}
9TGG2V	Una unità cottura da banco e vasca integrata	12,5	A_1, B_{21}
9TGG4V	Due unità cottura da banco e vasca integrata	25	A_1, B_{21}
9TGG6V	Tre unità cottura da banco e vasca integrata	37,5	A_1, B_{21}
CGG2A	Una unità cottura su mobile e vasca estraibile	12,5	A_1, B_{21}
CGG4A	Due unità cottura su mobile e vasca estraibile	25	A_1, B_{21}
CGG6A	Tre unità cottura su mobile e vasca estraibile	37,5	A_1, B_{21}
CGG2AV	Una unità cottura su mobile e vasca integrata	12,5	A_1, B_{21}
CGG4AV	Due unità cottura su mobile e vasca integrata	25	A_1, B_{21}
CGG6AV	Tre unità cottura su mobile e vasca integrata	37,5	A_1, B_{21}
TGG2	Una unità cottura da banco e vasca estraibile	12,5	A_1, B_{21}
TGG4	Due unità cottura da banco e vasca estraibile	25	A_1, B_{21}
TGG6	Tre unità cottura da banco e vasca estraibile	37,5	A_1, B_{21}
TGG2V	Una unità cottura da banco e vasca integrata	12,5	A_1, B_{21}
TGG4V	Due unità cottura da banco e vasca integrata	25	A_1, B_{21}
TGG6V	Tre unità cottura da banco e vasca integrata	37,5	A_1, B_{21}

Legenda:
Q_n : Portata termica nominale totale

Elenco kit di adattamento con codici

Codice	Componenti del kit
9KSL KSL	Accessorio pietra lavica
9PCL PCL	Piano di cottura fry top liscio AISI 430
9PCR PCR	Piano di cottura fry top rigato AISI 430
7AB.400 AB.400	Supplemento anta mm 400
7AB.450 AB.450	Supplemento anta mm 450
SMIC	Supplemento 1 maniglia acciaio inossidabile

Tabella dati tecnici

Profondità	900 mm
Larghezza modelli con 3 unità	1200 mm
Larghezza modelli con 2 unità	800 mm
Larghezza modelli con 1 unità	450 mm
Altezza max. griglia su mobile	1050 mm
Altezza max. griglia da banco	520 mm
Portata termica nominale singolo modulo 1)	12,5 kW
Portata termica al minimo singolo modulo 1)	6,5 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Attacco dell'acqua	ISO 7/1 R da 1/2 "
Scarico dell'acqua	ISO 7/1 R da 1 "
Pressione rete acqua	250 kPa (2,5 bar) max
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A_1, B_{21}
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione gas	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo al max. singolo modulo di cottura 1) 2)	Gas G20 : 1,323 m^3/h Gas G30 : 0,986 kg/h Gas G31 : 0,971 kg/h
Consumo ridotto singolo modulo di cottura 1) 2)	Gas G20 : 0,688 m^3/h Gas G30 : 0,513 kg/h Gas G31 : 0,505 kg/h
Diametro iniettore principale	Gas G20 : 265 1/100 mm Gas G30/G31 : 185 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 3) Gas G30/G31 : 150 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria	Gas G20 : 13 mm Gas G30/G31 : 16 mm

Nota 1: le portate ed i consumi per i modelli con due o tre moduli/unità di cottura (bruciatori) devono essere moltiplicati per due o per tre.
Nota 2: i consumi di gas sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i 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 griglia c'è una targhetta dati con la predisposizione del gas, i paesi Europei di vendita con le relative categorie e le pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla

marcatura CE. La figura 1 è un esempio (nei modelli ove presente, la targhetta riporta anche l'intervallo di pressione di allacciamento alla rete idrica).

INOX BIM
Italian kitchen equipment since 1994
via S.Tommaso n.18 (FC) Italy
www. inoxbim.com
tel +39 0547 85855

MOD. 9CGG6AV
S/N ---/--
ΣQ_n : 37,5 kW
TYPE : A_1 ☒
0705DM0008
REGOLATO:
CE 23 0068

		G20	G30	G31	G20/G25	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	28/30	37	/	mbar
DE-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
LV-LU-AT-BG	I2H	20	/	/	/	mbar
DK-SE-FI-NO-SI CZ-EE-LT	II2H3B/P	20	28/30	28/30	/	mbar
BE-FR	II2E+3+	/	28/30	37	20/25	mbar
NL-HU-CY	I3B/P	/	28/30	28/30	/	mbar

Fig.1

Sulla griglia ci sono targhette con 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.

IT	Prima di avviare l'apparecchiatura, controllare la presenza di acqua nella bacinella o nella vasca; Rabboccare se necessario.

Fig. 2

Le targhette posizionate sulla griglia 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 alla ditta produttrice INOX BIM S.r.l.
Trasportare la griglia nella sua posizione d'utilizzo evitando di capovolgerla. 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 lavoro.

Per l'installazione alla rete idrica rispettare quanto prescritto dalla **EN 1717** e i regolamenti nazionali in vigore. Dati tecnici per i collegamenti sono riportati in "Tabella dati tecnici".
Ogni operazione di manutenzione straordinaria (eventuale adattamento ad altro gas o sostituzione di componenti) deve essere eseguita da personale qualificato ed autorizzato dal rivenditore.
La griglia deve essere installata 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 la griglia 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 della griglia.
I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli o supporti realizzati in materiale incombustibile (acciaio o piano refrattario) e non su tavoli di legno ad esempio.
In funzione del modo di evacuare i prodotti della combustione ed in accordo a quanto prescrivono le norme nazionali, le griglie

possono essere classificate e di conseguenza installate nella seguente maniera:
Tipo A1: 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 di installazione di tipo A1, anche se non è previsto di raccordare direttamente l'apparecchiatura ad un sistema o camino che scarichi all'esterno del locale i fumi, si consiglia comunque di posizionare la griglia sotto una cappa di aspirazione al fine di evitare la formazione di sostanze nocive all'interno del locale di lavoro.
Nel caso in cui la cappa di aspirazione sia collegata alla canna fumaria, verificare che quest'ultima sia in buono stato cioè pulita ed priva di intasamenti. Informare l'utente che un impianto di questo tipo richiede un frequente controllo dello stato di efficienza della canna fumaria e del tiraggio.
Se necessario, installare un aspiratore/ventilatore di portata adatta per scaricare all'esterno i fumi ed i vapori di cottura.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare la griglia alla rete di alimentazione, controllare che la sua predisposizione corrente sia compatibile con il 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) vengano 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.
Sulla parte sinistra ed inferiore della griglia è presente l'attacco del gas con filettatura di tubazione conica maschio del tipo ISO 7/1 R 1/2". Per i paesi dove richiesto, è fornito un adattatore del tipo cilindrico ISO 228/1 R 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 la griglia sia predisposta 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 " **P** " e collegarvi un'estremità del tubo flessibile " **T** " del manometro " **M** ".
4. Aprire il rubinetto d'intercettazione del gas.

5. Accendere la griglia secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.

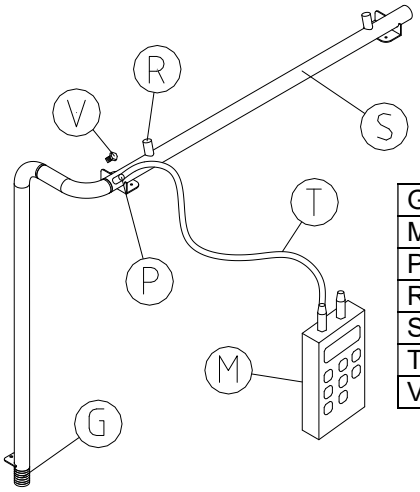


Fig.4

G	: Entrata del gas
M	: Manometro
P	: Presa di pressione
R	: Attacco rubinetto
S	: Rampa del gas
T	: Tubo flessibile
V	: Vite di tenuta

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 della griglia. L'ente responsabile per l'erogazione del 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 della griglia si verifica durante la prima installazione, durante gli interventi di manutenzione straordinaria e nel caso di cambio del gas.
Non si può modificare la portata termica nominale dichiarata dal costruttore. La misura si esegue con un misuratore di portata e un cronometro. Si valuta 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 ± 5 %. Qualora si riscontrino differenze eccessive, si dovrà verificare la correttezza degli iniettori adatti al gas presente e che la pressione d'allacciamento sia corretta.

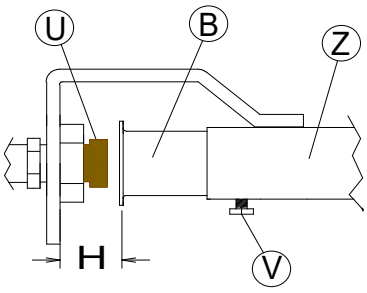
2.4 Conversione ad altro tipo di gas

Le apparecchiature escono dalla produzione predisposte per il gas metano G20 salvo differente richiesta diretta del cliente. Nel caso fosse necessario convertire la griglia 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. 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	: Boccola dell'aria
U	: Iniettore principale
V	: Vite di fissaggio
Z	: Bruciatore

Fig.5

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** ”.

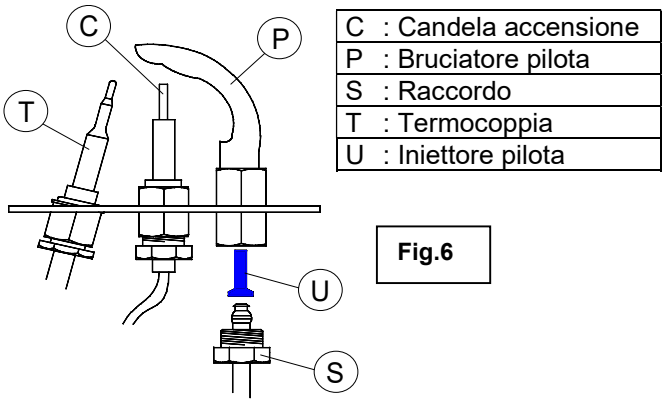


Fig.6

c) Regolazione del minimo (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, bisogna regolare con precisione la vite di by-pass “ **BP** ”. Dopo aver svitato la vite di tenuta “ **V** ”, collegare alla presa di pressione in uscita del rubinetto il tubo flessibile “ **T** ” del manometro “ **M** ”. Poi, con il bruciatore acceso, impostare la manopola del rubinetto nella posizione di portata al minimo e regolare la vite di by-pass “ **BP** ” fino a trovare una pressione in uscita corrispondente al valore elencato nella tabella che segue. Con bruciatore acceso, 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

Diametro vite di by-pass (1/100 mm)	Valore di pressione in uscita al minimo (mbar)
150	5,0

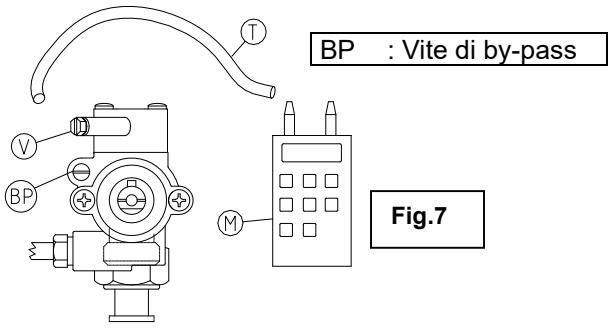


Fig.7

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 della griglia come l’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.

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) Accenditore piezoelettrico:
Svitare la ghiera che fissa il pulsante al cruscotto e staccare il cavetto elettrico. 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) e poi togliere la termocoppia dal rubinetto. Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente.

2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile causa
Il bruciatore pilota non si accende.	- La pressione del gas è insufficiente. - La candela di accensione è difettosa o è in posizione errata. - Il cavetto elettrico è staccato. - L'iniettore pilota o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto del gas è difettoso. - I tubi sono ancora pieni di aria e devono essere spurgati.
La fiamma del bruciatore pilota non rimane accesa.	- La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.
Il bruciatore principale non si accende.	- La pressione del gas è insufficiente. - L'iniettore principale o il bruciatore sono ostruiti. - Il rubinetto 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 ed accessori

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale	Flam Gas	96.749.00.0
Bruciatore pilota	Sit	0.140.015
Rubinetto del gas	Pel Pintossi	22S/O-B
Termocoppia sicurezza	Sit	0.200.239
Candela accensione	Sit	0.915.025
Pulsante piezoelettrico	Sit	0.073.960

Cap. 3
Istruzioni per l'uso

(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere la griglia 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 della griglia. Se necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica autorizzata.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta la griglia, pulirla accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prima di accendere la griglia, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- **Attenzione!** Per i modelli con bacinelle estraibili, versare acqua prima di avviare i bruciatori (ciò facilita le operazioni di pulizia, permette di rendere migliore la cottura del cibo ed evita surriscaldamenti ai dispositivi). Per i modelli con vasca integrata ed allaccio alla rete idrica, aprire il rubinetto di carico e lasciare un leggero flusso di acqua continua. Durante la cottura controllare ed eventualmente rabboccare il livello di acqua. Estrarre la bacinella solo quando la griglia è spenta e sufficientemente fredda.
  Prima di accendere la griglia controllare che non vi siano residui di grasso solidificato sulla griglia, sui coppi dei bruciatori e all'interno delle vaschette. Se necessario, rimuoverli per evitare il loro eventuale incendio. Nell'uso come griglia a pietra lavica, disporre a mosaico sulla griglia supporto uno strato omogeneo di pietre (circa 6 kg per griglia) di pezzatura tale da non farle cadere dal supporto sul coppo.
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è

considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare la griglia quando è in funzione.

- Per disporre e muovere il cibo sulla griglia calda, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (forchette e spatole).
- Se si usa la pentola fornita come accessorio, non impiegarla come friggitrice riempiendola di olio ma usarla come mezzo per cucinare risotti, carni o cibi che richiedono una ridotta quantità di olio o grassi.
- 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 della griglia

Accensione della griglia (Fig. 8)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della griglia.
- 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, premere per alcuni scatti il pulsante dell'accenditore "**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 di portata massima (fiamma grande 💧). Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas in posizione desiderata, eventualmente alla portata minima (fiamma piccola 💧).

Spegnimento della griglia

- 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.

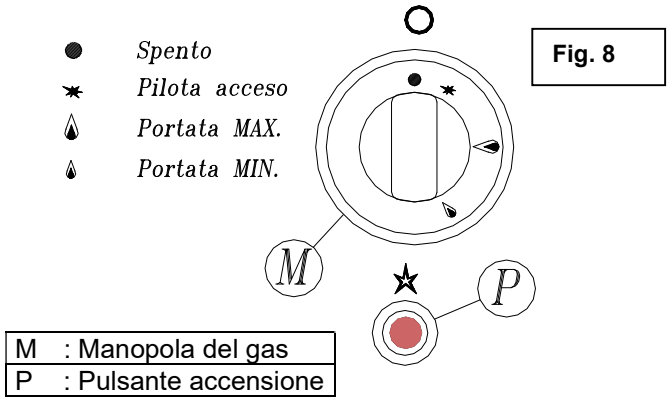


Fig. 8

3.3 Pulizia del griglia

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

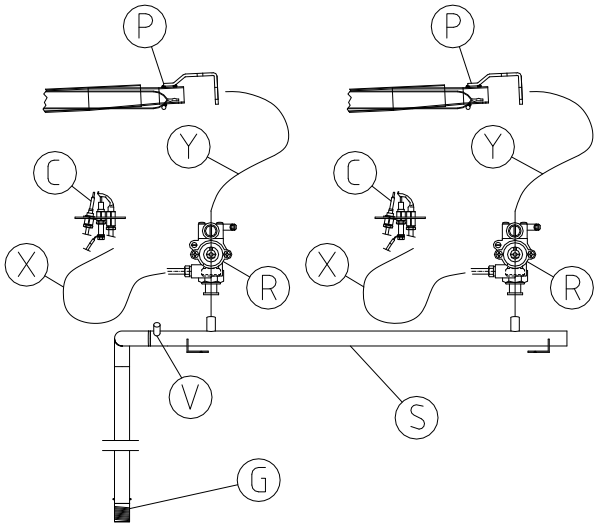
- Prima di iniziare la pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti i bruciatori siano spenti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi.
- Procedere alla pulizia quotidiana delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Pulire le griglie ed i coperchi dei bruciatori con normali detergenti non abrasivi. Rimuovere delicatamente le incrostazioni di cibo con l'ausilio di una spugnetta.
- Pulire il bruciatore con una spugna umida e togliere eventuali incrostazioni e polvere dai fori di uscita fiamme.
- Le pietre laviche possono essere lavate in acqua bollente.
- Evitare il ristagno di cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulle superfici poiché potrebbero deteriorarle.
- 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 della griglia.
- Se la griglia non è utilizzata per un lungo periodo, proteggere le superfici 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).

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 gas 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.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Descrizione	**Descrizione**	**Descrizione**
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 sull 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 puoi 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 rimborsare 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.