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

CUCINE A GAS SERIE 700

(nuova serie /12 - cucine modulari e passanti)

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. 03
1.2	Prescrizioni generali	Pag. 03
1.3	Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 04

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

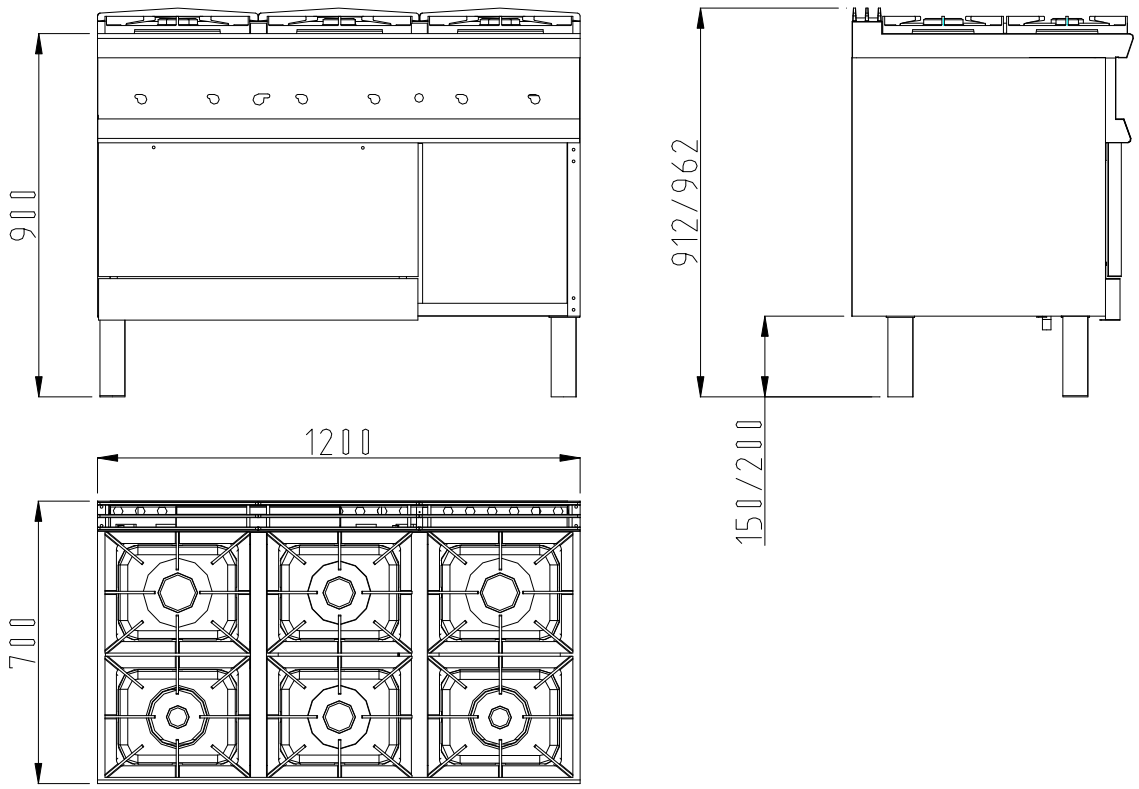
2.1	Generalità e luogo d'installazione	Pag. 05
2.2	Collegamento alla rete del gas	Pag. 06
2.3	Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 07
2.4	Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 07
2.5	Sostituzione dei principali componenti	Pag. 10
2.6	Diagnosi dei possibili malfunzionamenti	Pag. 10
2.7	Lista dei componenti principali	Pag. 11

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

3.1	Note di sicurezza preliminari	Pag. 11
3.2	Accensione e spegnimento del fuoco aperto	Pag. 11
3.3	Accensione e spegnimento del forno	Pag. 12
3.4	Pulizia della cucina	Pag. 13

Cap. 4 Rischi residui Pag. 15

Cap. 5 Termini di garanzia Pag. 16



Nota:il disegno riportato sopra rappresenta solo il modello base e non tutta la gamma dei modelli della serie; la nuova gamma include modelli da banco, modelli con o senza forno, modelli con due o quattro fuochi aperti e modelli del tipo "passante".

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.
Queste cucine sono conformi al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 203-2-1, EN 203-2-2; esse sono dotate di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dalla sopracitata direttiva.
L'apparecchiatura è una cucina alimentata a gas. Essa è costituita da un telaio in acciaio poggiante su piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente un top con 2, 4 o 6 bruciatori scoperti posizionati sotto le griglie di supporto pentole.
Per i modelli con mobile, sotto al top può essere inserito un forno statico; tutti i bruciatori sono alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione dei bruciatori scoperti è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e la cui accensione è manuale. Il forno è dotato di bruciatore principale, bruciatore pilota, termocoppia e candela di accensione collegata al pulsante piezoelettrico d'accensione.
La potenza del bruciatore fuoco aperto (sono disponibili tre versioni) è regolata dal rubinetto e può essere impostata da un valore minimo ad uno massimo.
La potenza del bruciatore del forno è regolata dal rubinetto termostatico e permette di impostare la temperatura del forno da un minimo di 165°C ad un massimo di 300°C.

1.2 Prescrizioni generali

Queste cucine 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 cucine 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 generali:

- L'installazione, l'adattamento ad altro gas e la manutenzione straordinaria (come la sostituzione di componenti guasti oppure la risoluzione di eventuali anomalie) sono interventi per installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria della cucina 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 della cucina; l'uso scorretto fa decadere la garanzia immediatamente.
- 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 top della cucina è destinato alla cottura di alimenti per mezzo di pentole e padelle di diametro opportuno disposte sulle griglie di supporto. Il forno è destinato alla cottura di alimenti per mezzo di teglie e griglie correttamente disposte sui ripiani. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare l'apparecchiatura quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di cucina 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 cucina solo in un locale sufficientemente ventilato in accordo alle norme in vigore.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione che preveda controlli sulla cucina 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 cucina nella sua posizione di utilizzo e, dopo averla estratta dall'imballo, smaltire i materiali secondo le disposizioni di legge. Per evitare rischi di asfissia, tenere i bambini fuori dalla portata.

1.3 Tabella tecnica e codici prodotti

La nuova serie 700 comprende cucine dotate di 2, 4 o 6 fuochi aperti. Sono previste versioni da banco e versioni fissate su mobile con o senza ante dotate o meno di forno a gas.

Elenco modelli con codici

Codice	Versione	Bruciatori	ΣQ_n (kW)	Tipo
7TFLG2/12	Da banco	1M, 1P	11,2	A_1
7TFLG2P/12	Da banco	1G, 1M	12,4	A_1
7TFLG2D/12	Da banco	2P	8,4	A_1
7TFLG4/12	Da banco	2M, 2P	22,4	A_1
7TFLG4P/12	Da banco	1G, 2M, 1P	26,4	A_1
7TFLG4D/12	Da banco	4P	16,8	A_1
7TFLG6/12	Da banco	3M, 3P	33,6	A_1
7TFLG6P/12	Da banco	2G, 2M, 2P	38,8	A_1
7TFLG6D/12	Da banco	6P	25,2	A_1
7CFLG2A/12	Su mobile	1M, 1P	11,2	A_1
7CFLG2PA/12	Su mobile	1G, 1M	12,4	A_1
7CFLG2DA/12	Su mobile	2P	8,4	A_1
7CFLG4A/12	Su mobile	2M, 2P	22,4	A_1
7CFLG4PA/12	Su mobile	1G, 2M, 1P	26,4	A_1
7CFLG4DA/12	Su mobile	4P	16,8	A_1
7CFLG6A/12	Su mobile	3M, 3P	33,6	A_1
7CFLG6PA/12	Su mobile	2G, 2M, 2P	38,8	A_1
7CFLG6DA/12	Su mobile	6P	25,2	A_1
7CFLG4FG/12	Su mobile	2M, 2P, 1F	27,4	A_1
7CFLG4FGP/12	Su mobile	1G, 2M, 1P, 1F	31,4	A_1
7CFLG4FGD/12	Su mobile	4P, 1F	21,8	A_1
7CFLG6FG/12	Su mobile	3M, 3P, 1F	38,6	A_1
7CFLG6FGP/12	Su mobile	2G, 2M, 2P, 1F	43,8	A_1
7CFLG6FGD/12	Su mobile	6P, 1F	30,2	A_1
10PCFLG2A/12	Su mobile passante	2M	14,0	A_1
10PCFLG2PA/12	Su mobile passante	2G	16,4	A_1
10PCFLG4A/12	Su mobile passante	4M	28,0	A_1
10PCFLG4PA/12	Su mobile passante	4G	32,8	A_1
10PCFLG6A/12	Su mobile passante	6M	42,0	A_1
10PCFLG6PA/12	Su mobile passante	6G	49,2	A_1
10PCFLG4FG/12	Su mobile passante	4M, 1F	33,0	A_1
10PCFLG4FGP/12	Su mobile passante	4G, 1F	37,8	A_1
10PCFLG6FG/12	Su mobile passante	6M, 1F	47,0	A_1
10PCFLG6FGP/12	Su mobile passante	6G, 1F	54,2	A_1
Q482	Da banco	1M, 1P	11,2	A1
Q483	Da banco	1G, 1M	12,4	A1
Q484	Da banco	2P	8,4	A1
Q485	Da banco	2M, 2P	22,4	A1
Q486	Da banco	1G, 2M, 1P	26,4	A1
Q487	Da banco	4P	16,8	A1
Q488	Da banco	3M, 3P	33,6	A1
Q489	Da banco	2G, 2M, 2P	38,8	A1
Q490	Da banco	6P	25,2	A1
Q491	Su mobile	1M, 1P	11,2	A1
Q492	Su mobile	1G, 1M	12,4	A1
Q493	Su mobile	2P	8,4	A1
Q031	Su mobile	2M, 2P	22,4	A1
Q494	Su mobile	1G, 2M, 1P	26,4	A1
Q495	Su mobile	4P	16,8	A1
Q496	Su mobile	3M, 3P	33,6	A1
Q497	Su mobile	2G, 2M, 2P	38,8	A1
Q498	Su mobile	6P	25,2	A1
Q032	Su mobile	2M, 2P, 1F	27,4	A1
Q499	Su mobile	1G, 2M, 1P, 1F	31,4	A1
Q500	Su mobile	4P, 1F	21,8	A1
Q501	Su mobile	3M, 3P, 1F	38,6	A1
Q502	Su mobile	2G, 2M, 2P, 1F	43,8	A1
Q503	Su mobile	6P, 1F	30,2	A1
Q504	Su mobile passante	2M	14,0	A1
Q505	Su mobile passante	2G	16,4	A1
Q506	Su mobile passante	4M	28,0	A1
Q507	Su mobile passante	4G	32,8	A1
Q508	Su mobile passante	6M	42,0	A1
Q509	Su mobile passante	6G	49,2	A1
Q510	Su mobile passante	4M, 1F	33,0	A1
Q511	Su mobile passante	4G, 1F	37,8	A1
Q512	Su mobile passante	6M, 1F	47,0	A1
Q513	Su mobile passante	6G, 1F	54,2	A1

Legenda:
P :Bruciatore fuoco aperto piccolo
M :Bruciatore fuoco aperto medio
G :Bruciatore fuoco aperto grande
F :Bruciatore forno
ΣQ_n :Portata termica nominale totale

Tabella dati tecnici

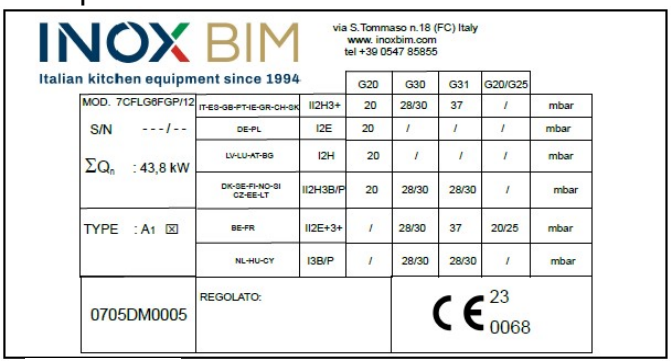
Profondità (versione standard)	700 mm
Profondità (versione passante)	1000 mm
Larghezza modelli con 2 fuochi	400 mm
Larghezza modelli con 4 fuochi	800/900 mm
Larghezza modelli con 6 fuochi	1200/1300 mm
Altezza modelli da banco	280 mm
Altezza modelli su mobile	900 mm
Portata termica nominale fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 4.20 kW Gas G30/G31 : 4.20 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 1.40 kW Gas G30/G31 : 1.45 kW
Portata termica nominale fuoco aperto medio	Gas G20 : 7.00 kW Gas G30/G31 : 7.00 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto medio	Gas G20 : 1.60 kW Gas G30/G31 : 3.20 kW
Portata termica nominale fuoco aperto grande	Gas G20 : 8.20 kW Gas G30/G31 : 8.20 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto grande	Gas G20 : 2.10 kW Gas G30/G31 : 3.00 kW
Portata termica nominale forno	Gas G20 : 5.00 kW Gas G30/G31 : 5.00 kW
Portata termica al minimo forno	Gas G20 : 1.45 kW Gas G30/G31 : 1.45 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 "
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A_1
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar

Consumo al max. fuoco aperto piccolo[1]	Gas G20 : 0,444 m^3/h Gas G30 : 0,331 kg/h Gas G31 : 0,326 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto piccolo[1]	Gas G20 : 0,148 m^3/h Gas G30 : 0,114 kg/h Gas G31 : 0,113 kg/h
Consumo al max. fuoco aperto medio[1]	Gas G20 : 0,741 m^3/h Gas G30 : 0,552 kg/h Gas G31 : 0,544 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto medio[1]	Gas G20 : 0,169 m^3/h Gas G30 : 0,252 kg/h Gas G31 : 0,249 kg/h
Consumo al max. fuoco aperto grande[1]	Gas G20 : 0,868 m^3/h Gas G30 : 0,647 kg/h Gas G31 : 0,637 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto grande[1]	Gas G20 : 0,222 m^3/h Gas G30 : 0,237 kg/h Gas G31 : 0,233 kg/h
Consumo al max. forno[1]	Gas G20 : 0,529 m^3/h Gas G30 : 0,394 kg/h Gas G31 : 0,388 kg/h
Consumo ridotto forno[1]	Gas G20 : 0,153 m^3/h Gas G30 : 0,114 kg/h Gas G31 : 0,113 kg/h
Diametro iniettore principale fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 150 1/100 mm Gas G30/G31 : 105 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 90 1/100 mm Gas G30/G31 : 60 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 1.5 mm Gas G30/G31 : 4.0 mm
Diametro iniettore principale fuoco aperto medio	Gas G20 : 195 1/100 mm Gas G30/G31 : 135 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto medio	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto medio	Gas G20 : 95 1/100 mm Gas G30/G31 : 95 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto medio	Gas G20 : 2.0 mm Gas G30/G31 : 12.0 mm
Diametro iniettore principale fuoco aperto grande	Gas G20 : 220 1/100 mm Gas G30/G31 : 145 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto grande	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto grande	Gas G20 : 110 1/100 mm Gas G30/G31 : 90 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto grande	Gas G20 : 2.0 mm Gas G30/G31 : 12.0 mm
Diametro iniettore principale forno	Gas G20 : 165 1/100 mm Gas G30/G31 : 115 1/100 mm
Diametro iniettore pilota forno	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto forno	Gas G20 : REGOLATO[2] Gas G30/G31 : 60 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria forno	Gas G20 : 14 mm Gas G30/G31 : 16 mm

Nota 1:i consumi totali sono la somma dei consumi dei singoli bruciatori e sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar.
Nota 2: 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

Ogni modello di cucina ha una targhetta dati che riporta la predisposizione del gas, i Paesi Europei nei quali può essere venduta con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La Fig. 1 è un esempio.



FAC SIMILE

Fig. 1

In luogo visibile della cucina 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 sulla cucina 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 cucina 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 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.
La cucina 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 cucina 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 delle cucine. I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.
Queste cucine possono essere classificate e di conseguenza installate nella seguente maniera:
Tipo A_1*: 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 A_1, 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 di porre comunque la cucina 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 necessita di 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 cucina alla rete di alimentazione, verificare che la 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.
I tubi che formano 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) o di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Essi devono essere sostenuti da opportune zanche murarie. Di regola, le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione dei tubi di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché (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 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

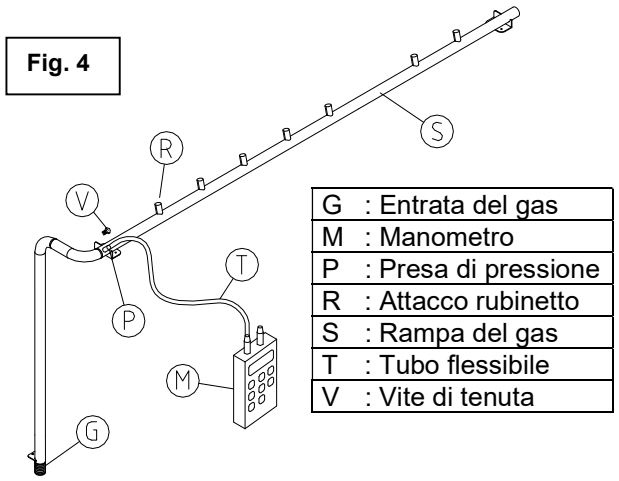
norme specifiche nazionali. In particolare, i tubi flessibili devono essere posti in opera in modo tale che la lunghezza non sia superiore a 1 metro, che non siano sottoposti a sforzi di trazione e torsione, non presentino strozzature, non vengano a contatto con spigoli taglienti o parti calde e che siano facilmente ispezionabili.
Sulla parte sinistra ed inferiore delle cucine 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".
Al termine, sottoporre il circuito gas alla prova di tenuta, usando 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 cucina 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.
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 cucina secondo le istruzioni d'uso e verificare il valore della pressione quando tutti i bruciatori sono in funzione.

Fig. 4



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 cucina. 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 rimontando il cruscotto frontale.
La portata termica nominale della cucina 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 cucine sono di norma predisposte per il gas metano G20 salvo specifica richiesta al momento dell'ordine. Per trasformarle ad altro gas, serve sostituire gli iniettori principali, quelli pilota, le viti di by-pass sui rubinetti e regolare l'aria primaria. I ricambi sono forniti alla consegna con il manuale e gli accessori. Prima del cambio gas, 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 pagina 4.

a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig. 5)

Procedere come segue facendo riferimento ai dati di tabella al paragrafo 1.3:

- Togliere le griglie, gli spartifiamma “**S**” e le gonnelline “**L**” dei fuochi aperti.
- Togliere le bacinelle ed i montanti del top.
- Per sostituire l’iniettore principale “ **U** ”, allentare la vite di bloccaggio “ **V** ” della fascetta aria primaria “ **F** ”, spostarla e con una chiave n° 13 svitare, estrarre e sostituire l’iniettore principale in funzione del gas e del tipo di bruciatore (piccolo, medio e grande).
- Posizionare la fascetta aria primaria “ **F** ” alla corretta distanza H. Infine bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio “ **V** ”.

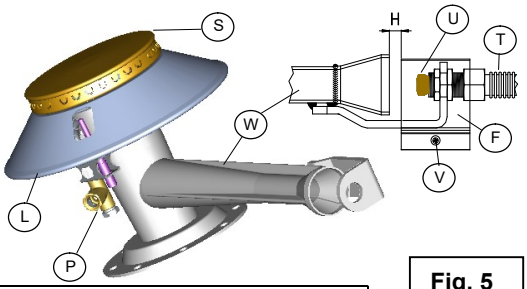


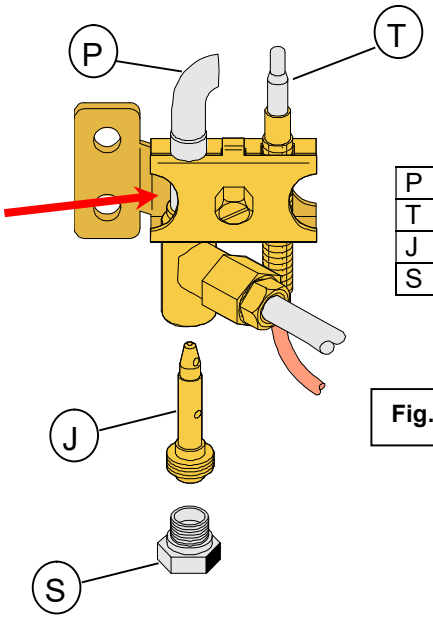
Fig. 5

F	: Fascetta dell’aria
L	: Gonnellina
P	: Gruppo pilota e termoppia
S	: Spartifiamma
T	: Tubo flessibile del gas
U	: Iniettore principale
V	: Vite di fissaggio fascetta
W	: Tubo Venturi del bruciatore

b) Sostituzione degli iniettori pilota e regolazione dell’aria primaria per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Svitare il tappo a vite “ **S** ”.
- Svitare, estrarre e sostituire l’iniettore pilota “ **J** ” con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il tappo a vite “ **S** ”.
- Con un cacciavite accedere alla ghiera di regolazione dell’aria indicata dalla freccia del disegno e regolarla in modo che i fori siano del tutto aperti per il gas liquido G30/G31 e aperti a metà per il gas metano G20. Al termine della regolazione, controllare che la fiamma del bruciatore pilota sia stabile.



P	: Bruciatore pilota
T	: Termocoppia
J	: Iniettore pilota
S	: Tappo a vite

Fig. 6

c) Regolazione del minimo per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig.7)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente dopo aver tolto la manopola di comando (consultare i dati di tabella al paragrafo 1.3):

- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass “ **BP** ” corrispondente al bruciatore fuoco aperto.
- Per il gas G20: avvitare a fondo la vite di by-pass “ **BP** ” corrispondente al bruciatore fuoco aperto.
- 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.

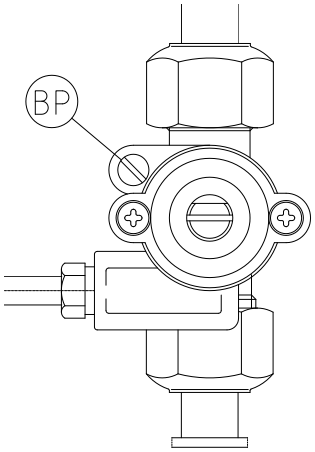


Fig. 7

BP : Vite di by-pass

d) Sostituzione dell’iniettore principale e regolazione dell’aria primaria per il bruciatore del forno (Fig. 8)

Procedere nel modo seguente consultando i dati di tabella al paragrafo 1.3:

- Togliere il cruscotto inferiore sotto la porta dopo aver estratto le 2 viti di fissaggio.
- 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** ”.

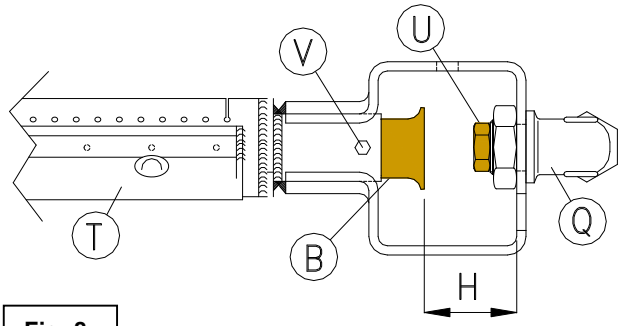


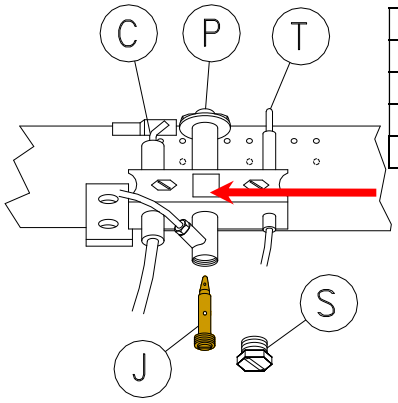
Fig. 8

B	: Boccola dell’aria primaria
Q	: Raccordo porta-iniettore
U	: Iniettore principale forno
V	: Vite di fissaggio boccola
T	: Bruciatore forno

e) Sostituzione dell’iniettore pilota e regolazione dell’aria primaria per il bruciatore pilota del forno (Fig. 9)

Procedere nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno e togliere la suola di ferro posta sul fondo del vano cottura.
- Accedendo dal basso, in corrispondenza del foro praticato sul fondo della cucina, svitare il tappo a vite “ **S** ” e quindi svitare ed estrarre l’iniettore pilota “ **U** ”; poi sostituirlo con quello appropriato. Avvitare di nuovo il tappo a vite “ **S** ”.
- Quindi, con un cacciavite, regolare l’aria attraverso la ghiera indicata dalla freccia del disegno in modo che i fori siano aperti circa a metà per tutti i tipi di gas.



C	: Candela accensione
P	: Bruciatore pilota
S	: Tappo a vite
T	: Termocoppia
J	: Iniettore pilota

Fig. 9

f) Regolazione del minimo per il bruciatore del forno (Fig.10)

Procedere nel modo seguente dopo aver tolto le manopole del gas:

- Per accedere comodamente alla vite di by-pass “ **BP** ”, conviene estrarre il cruscotto centrale dopo aver svitato le 4 viti di fissaggio.
- 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.

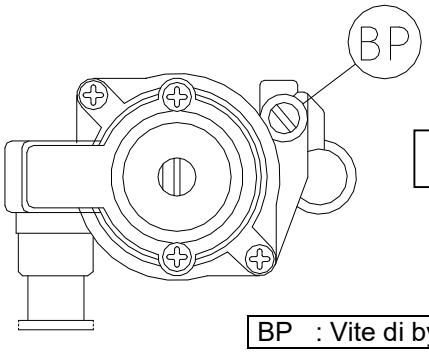


Fig. 10

BP : Vite di by-pass

AVVERTENZE! Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati correnti 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 cucina come la regolare accensione 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 elencati, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale, quello inferiore e gli accessori del piano di lavoro (griglie, bruciatori e bacinelle):

a) Candela di accensione del forno:

Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso al pulsante d'accensione piezoelettrica. Poi svitare la staffa che tiene in posizione la candela, estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

b) Termocoppia di sicurezza del forno:

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

c) Pulsante d'accensione piezoelettrica:

Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore dietro al cruscotto e staccare il cavetto elettrico. Sostituire il componente. Al termine ripristinare ogni componente.

d) Rubinetti 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 (solo per il rubinetto del forno). Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente.

e) Termocoppia di sicurezza del fuoco aperto:

Accedere al gruppo pilota e svitare la staffa che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto nella parte posteriore e sostituirla con quella nuova. Al termine 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 (solo per il forno). - L'accenditore piezoelettrico è guasto (solo per il forno). - Il cavetto elettrico è staccato (solo per il forno). - 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 principali

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale fuoco aperto grande	Flam Gas	SF110 96551020
Bruciatore principale fuoco aperto medio	Flam Gas	SF85 96550020
Bruciatore principale fuoco aperto piccolo	Flam Gas	SF65 96549010
Bruciatore principale forno	Flam Gas	96150001
Bruciatore pilota fuoco aperto	Flam Gas	61800400
Bruciatore pilota forno	Sit	0.100.009
Termocoppia sicurezza fuoco aperto	Flam Gas	53503100
Termocoppia sicurezza forno	Sit	G1040214
Termocoppia sicurezza forno (*)	Sit	0.290.022
Termocoppia sicurezza forno (*)	Sit	0.290.018
Elettrodo accensione forno	Sit	0.915.037
Rubinetto gas fuoco aperto	Pel Pintossi	21S
Rubinetto gas fuoco aperto (*)	Pel Pintossi	22S
Rubinetto gas termostatico forno	Pel Pintossi	25ST
Accenditore piezoelettrico forno	Sit	0.730.960

(*) componente in alternativa

Cap. 3
Istruzioni per l'uso

(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere ed utilizzare la cucina 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 ove presenti) 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 qual'é la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate all'uso 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 cucina. Se fosse necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta la cucina (il forno in particolare), pulirla accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prestare molta attenzione all'apertura del forno caldo per non essere investiti dai vapori ad alta temperatura.
- Prima di accendere la cucina, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate di plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare la cucina quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo nelle pentole o nelle teglie del forno caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (mestoli, forchette e spatole).
- Sul piano di lavoro, disporre sulle griglie solo pentole con diametri proporzionati alla potenza del bruciatore evitando eccessivi disassamenti. In seguito sono riportati i diametri massimi e minimi ammessi per ogni bruciatore fuoco aperto.
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte a fine lavoro.
- Ciascun bruciatore 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 fuoco aperto

Accensione del fuoco aperto (Fig. 11)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della cucina.
- 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, avvicinare la fiamma di un fiammifero o di un accenditore portatile fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. Mantenere premuta la manopola per circa

10 secondi e poi rilasciarla 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 del fuoco aperto

- 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.

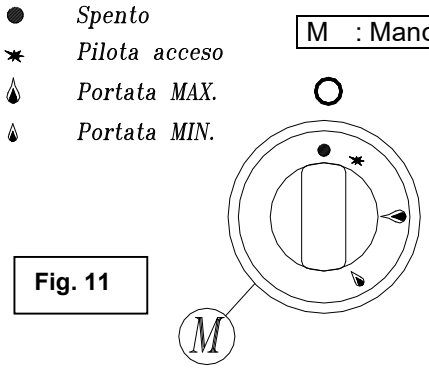


Fig. 11

Bruciatore fuoco aperto	Diametro minimo pentola	Diametro massimo pentola
Piccolo da 4.2 kW	260 mm	320 mm
Medio da 7.0 kW	300 mm	340 mm
Grande da 8,2 kW	340 mm	380 mm

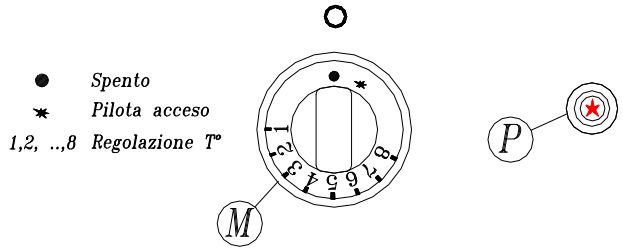
3.3 Accensione e spegnimento del forno

Accensione del forno (Fig. 12)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della cucina.
- 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 piezoelettrico "**P**" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso il foro ispezione della suola sul fondo. 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. E' possibile accendere manualmente il bruciatore avvicinando al foro ispezione un fiammifero o la fiamma di un accenditore portatile.
- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (✶) alla posizione n°8. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione minima (1) corrisponde una temperatura del forno di circa 165°C e alla posizione massima (8) corrisponde una temperatura di circa 300°C.

Spegnimento del forno

- 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
M	: Manopola del gas

3.4 Pulizia della cucina

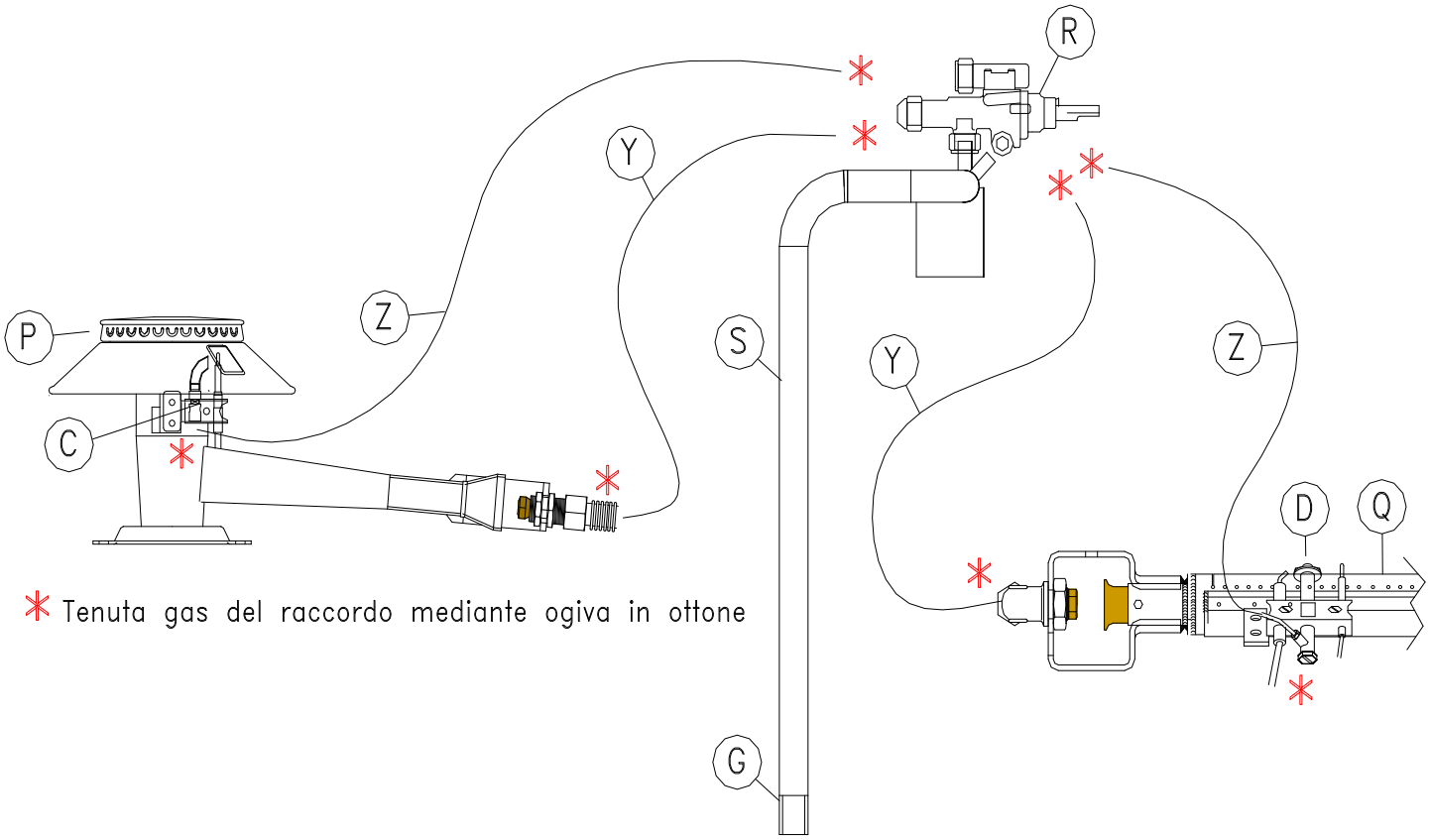
La cucina deve essere pulita con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- 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 d'acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Pulire lo spartifiamma in ottone con acqua saponata calda; eventualmente lucidarlo con specifici prodotti quali creme a base di semi di lino.
- Dopo aver tolto le griglie di supporto pentole, pulire il piano di lavoro con una spugna usando comuni detergenti per metallo e avendo cura di non graffiare la superficie con sostanze abrasive.
- Non lasciare cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulle superfici metalliche 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 cucina.
- Se la cucina non è utilizzata per un lungo periodo, 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 del fuoco aperto
D	: Gruppo pilota del forno
R	: Rubinetto di controllo gas
G	: Raccordo di entrata del gas ½ “ 7-1
P	: Bruciatore principale fuoco aperto
Q	: Bruciatore principale forno
S	: Rampa del gas in ferro zincato
Y	: Tubo del gas flessibile in acciaio Ø 10 mm
Z	: Tubo del gas in rame Ø 4 mm



* Tenuta gas del raccordo mediante ogiva in ottone

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

CUCINE A GAS SERIE 900

(nuova serie /12 - cucine modulari e passanti)

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. 03
1.2	Prescrizioni generali	Pag. 03
1.3	Tabella tecnica e codici prodotti	Pag. 04

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

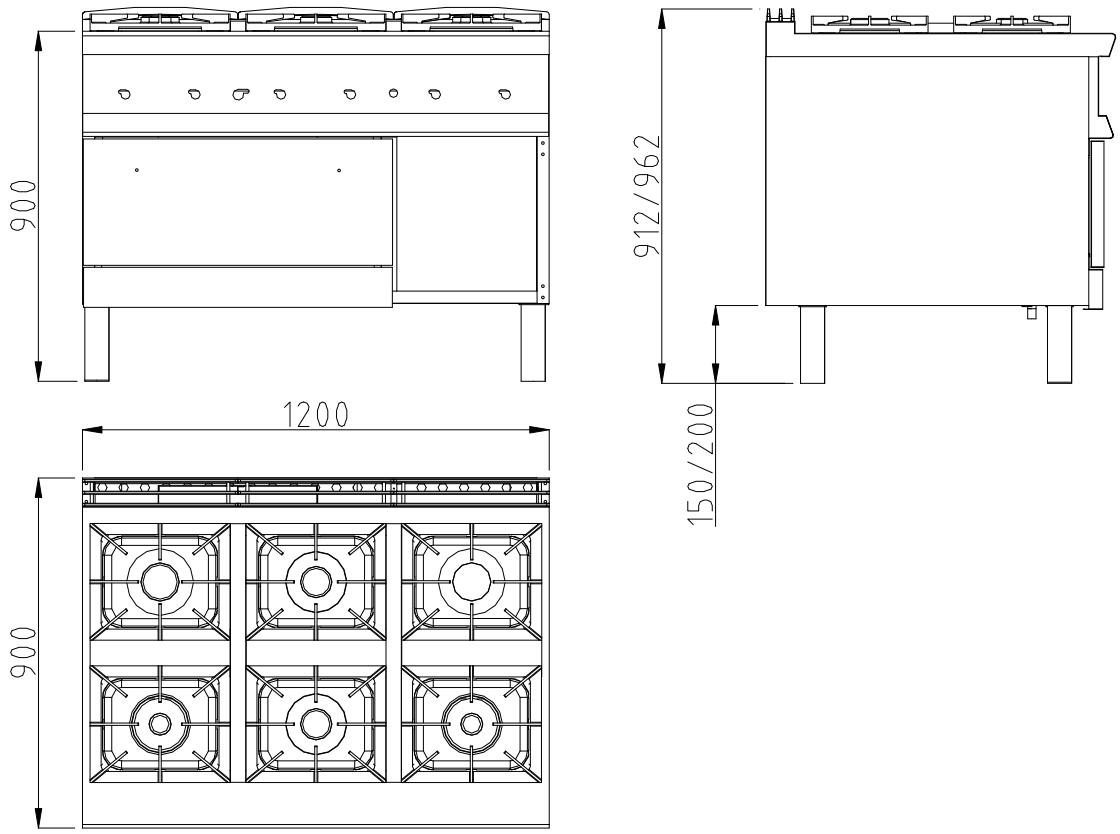
2.1	Generalità e luogo d'installazione	Pag. 05
2.2	Collegamento alla rete del gas	Pag. 06
2.3	Verifica della pressione di rete e della portata termica	Pag. 06
2.4	Conversione ad altro tipo di gas	Pag. 07
2.5	Sostituzione dei principali componenti	Pag. 09
2.6	Diagnosi dei possibili malfunzionamenti	Pag. 10
2.7	Lista dei componenti principali	Pag. 10

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

3.1	Note di sicurezza preliminari	Pag. 11
3.2	Accensione e spegnimento del fuoco aperto	Pag. 11
3.3	Accensione e spegnimento del forno	Pag. 12
3.4	Pulizia della cucina	Pag. 12

Cap. 4 Rischi residui Pag. 14

Cap. 5 Termini di garanzia Pag. 15



Nota:il disegno riportato sopra rappresenta solo il modello base e non tutta la gamma dei modelli della serie; la nuova gamma include modelli da banco, modelli con o senza forno, modelli con due o quattro fuochi aperti e modelli del tipo "passante".

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.
Queste cucine sono conformi al Regolamento 2016/426/UE ed alle norme di prodotto EN 203-1, EN 203-2-1, EN 203-2-2; esse sono dotate di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e dell'attività di sorveglianza sul prodotto previste dalla sopracitata direttiva.
L'apparecchiatura è una cucina alimentata a gas. Essa è costituita da un telaio in acciaio poggiante su piedi. A seconda dei modelli presenti in listino, nella parte superiore è presente un top con 2, 4 o 6 bruciatori scoperti posizionati sotto le griglie di supporto pentole.
Per i modelli con mobile, sotto al top può essere inserito un forno statico; tutti i bruciatori sono alimentati a gas (gas liquido oppure gas naturale metano). L'accensione dei bruciatori scoperti è determinata dal bruciatore pilota il cui gruppo è comprensivo anche di termocoppia di sicurezza e la cui accensione è manuale. Il forno è dotato di bruciatore principale, bruciatore pilota, termocoppia e candela di accensione collegata al pulsante piezoelettrico d'accensione.
La potenza del bruciatore fuoco aperto (sono disponibili tre versioni) è regolata dal rubinetto e può essere impostata da un valore minimo ad uno massimo.
La potenza del bruciatore del forno è regolata dal rubinetto termostatico e permette di impostare la temperatura del forno da un minimo di 165°C ad un massimo di 300°C.

1.2 Prescrizioni generali

Queste cucine 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 cucine 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) sono interventi per installatori dotati dei necessari requisiti professionali ed autorizzati dalla ditta produttrice.
- All'utente finale compete esclusivamente l'uso e la manutenzione ordinaria della cucina 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 della cucina; l'uso scorretto fa decadere la garanzia immediatamente.
- 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 top della cucina è destinato alla cottura di alimenti per mezzo di pentole e padelle di diametro opportuno disposte sulle griglie di supporto. Il forno è destinato alla cottura di alimenti per mezzo di teglie e griglie correttamente disposte sui ripiani. Altri impieghi sono scorretti e fonte di pericolo. Sorvegliare l'apparecchiatura quando è in funzione.
- Le informazioni del presente manuale sono valide solo per i modelli di cucina 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 cucina 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 cucina nella sua posizione di utilizzo e, dopo averla estratta dall'imballo, smaltire i materiali 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 comprende cucine dotate di 2, 4 o 6 fuochi aperti. Sono previste versioni da banco e versioni fissate su mobile con o senza ante dotate o meno di forno a gas.

Elenco modelli con codici

Codice	Versione	Bruciatori	ΣQ_n (kW)	Tipo
9TFLG2/12	Da banco	1P, 1M	11,2	A_1
9TFLG2P/12	Da banco	1P, 1G	13,4	A_1
9TFLG4/12	Da banco	2P, 2M	22,4	A_1
9TFLG4P/12	Da banco	1P, 2M, 1G	27,4	A_1
9TFLG6/12	Da banco	3P, 3M	33,6	A_1
9TFLG6P/12	Da banco	2P, 2M, 2G	40,8	A_1
9CFLG2A/12	Su mobile	1P, 1M	11,2	A_1
9CFLG2PA/12	Su mobile	1P, 1G	13,4	A_1
9CFLG4A/12	Su mobile	2P, 2M	22,4	A_1
9CFLG4PA/12	Su mobile	1P, 2M, 1G	27,4	A_1
9CFLG6A/12	Su mobile	3P, 3M	33,6	A_1
9CFLG6PA/12	Su mobile	2P, 2M, 2G	40,8	A_1
9CFLG4FG/12	Su mobile	2P, 2M, 1F	27,4	A_1
9CFLG4FGP/12	Su mobile	1P, 2M, 1G, 1F	32,4	A_1
9CFLG6FG/12	Su mobile	3P, 3M, 1F	38,6	A_1
9CFLG6FGP/12	Su mobile	2P, 2M, 2G, 1F	45,8	A_1
12PCFLG2A/12	Su mobile passante	2M	14,0	A_1
12PCFLG2PA/12	Su mobile passante	2G	18,4	A_1
12PCFLG4A/12	Su mobile passante	4M	28,0	A_1
12PCFLG4PA/12	Su mobile passante	4G	36,8	A_1
12PCFLG6A/12	Su mobile passante	6M	42,0	A_1
12PCFLG6PA/12	Su mobile passante	6G	55,2	A_1
12PCFLG4FG/12	Su mobile passante	4M, 1F	33,0	A_1
12PCFLG4FGP/12	Su mobile passante	4G, 1F	41,8	A_1
12PCFLG6FG/12	Su mobile passante	6M, 1F	47,0	A_1
12PCFLG6FGP/12	Su mobile passante	6G, 1F	60,2	A_1
TFLG2/12	Da banco	1P, 1G	13,4	A_1
TFLG4/12	Da banco	1P, 2M, 1G	27,4	A_1
TFLG6/12	Da banco	2P, 2M, 2G	40,8	A_1
CFLG2A/12	Su mobile	1P, 1G	13,4	A_1
CFLG4A/12	Su mobile	1P, 2M, 1G	27,4	A_1
CFLG6A/12	Su mobile	2P, 2M, 2G	40,8	A_1
CFLG2/12	Su mobile	1P, 1G	13,4	A_1
CFLG4/12	Su mobile	1P, 2M, 1G	27,4	A_1
CFLG6/12	Su mobile	2P, 2M, 2G	40,8	A_1
CFLG4FG/12	Su mobile	1P, 2M, 1G, 1F	32,4	A_1
CFLG6FG/12	Su mobile	2P, 2M, 2G, 1F	45,8	A_1
PCFLG2/12	Su mobile passante	2M	14,0	A_1
PCFLG2P/12	Su mobile passante	2G	18,4	A_1
PCFLG4/12	Su mobile passante	4M	28,0	A_1
PCFLG4P/12	Su mobile passante	4G	36,8	A_1
PCFLG6/12	Su mobile passante	6M	42,0	A_1
PCFLG6P/12	Su mobile passante	6G	55,2	A_1
PCFLG4FG/12	Su mobile passante	4M, 1F	33,0	A_1
PCFLG4FGP/12	Su mobile passante	4G, 1F	41,8	A_1
PCFLG6FG/12	Su mobile passante	6M, 1F	47,0	A_1
PCFLG6FGP/12	Su mobile passante	6G, 1F	60,2	A_1
Q417	Da banco	1P, 1M	11,2	A1
Q418	Da banco	1P, 1G	13,4	A1
Q419	Da banco	2P, 2M	22,4	A1
Q420	Da banco	1P, 2M, 1G	27,4	A1
Q422	Da banco	3P, 3M	33,6	A1
Q421	Da banco	2P, 2M, 2G	40,8	A1
Q402	Su mobile	1P, 1M	11,2	A1
Q403	Su mobile	1P, 1G	13,4	A1
Q401	Su mobile	2P, 2M	22,4	A1
Q043	Su mobile	1P, 2M, 1G	27,4	A1
Q405	Su mobile	3P, 3M	33,6	A1
Q404	Su mobile	2P, 2M, 2G	40,8	A1
Q400	Su mobile	2P, 2M, 1F	27,4	A1
Q044	Su mobile	1P, 2M, 1G, 1F	32,4	A1
Q406	Su mobile	3P, 3M, 1F	38,6	A1
Q045	Su mobile	2P, 2M, 2G, 1F	45,8	A1
Q407	Su mobile passante	2M	14,0	A1
Q408	Su mobile passante	2G	18,4	A1
Q409	Su mobile passante	4M	28,0	A1
Q410	Su mobile passante	4G	36,8	A1
Q412	Su mobile passante	6M	42,0	A1
Q411	Su mobile passante	6G	55,2	A1
Q415	Su mobile passante	4M, 1F	33,0	A1
Q416	Su mobile passante	4G, 1F	41,8	A1
Q414	Su mobile passante	6M, 1F	47,0	A1
Q413	Su mobile passante	6G, 1F	60,2	A1
B92-9	Bruciatore	1G	9.2	A1
B70-9	Bruciatore	1M	7	A1
B42-9	Bruciatore	1P	4,2	A1

Legenda:
P :Bruciatore fuoco aperto piccolo
M :Bruciatore fuoco aperto medio
G :Bruciatore fuoco aperto grande
F :Bruciatore forno
ΣQ_n :Portata termica nominale totale

Tabella dati tecnici

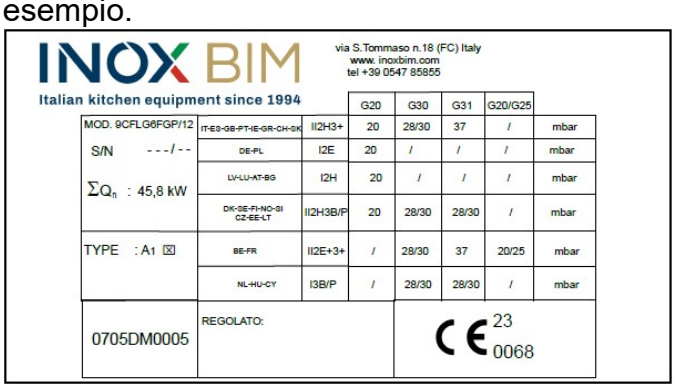
Profondità (versione standard)	900 mm
Profondità (versione passante)	1200 mm
Larghezza modelli con 2 fuochi	400/450 mm
Larghezza modelli con 4 fuochi	800/900/1000 mm
Larghezza modelli con 6 fuochi	1200/1350/1450 mm
Altezza modelli da banco	280 mm
Altezza modelli su mobile	900 mm
Portata termica nominale fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 4.20 kW Gas G30/G31 : 4.20 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 1.40 kW Gas G30/G31 : 1.45 kW
Portata termica nominale fuoco aperto medio	Gas G20 : 7.00 kW Gas G30/G31 : 7.00 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto medio	Gas G20 : 1.60 kW Gas G30/G31 : 3.20 kW
Portata termica nominale fuoco aperto grande	Gas G20 : 9.20 kW Gas G30/G31 : 9.20 kW
Portata termica al minimo fuoco aperto grande	Gas G20 : 2.10 kW Gas G30/G31 : 3.00 kW
Portata termica nominale forno	Gas G20 : 5.00 kW Gas G30/G31 : 5.00 kW

Portata termica al minimo forno	Gas G20 : 1.45 kW Gas G30/G31 : 1.45 kW
Attacco del gas	ISO 7/1 R da 1/2 “
Categoria gas	II2H3+
Tipi di installazione	A_1
Regolazione di fabbrica	Gas metano G20
Pressione di alimentazione	Gas G20 : 20 mbar Gas G30/G31 : 28-30/37 mbar
Consumo al max. fuoco aperto piccolo[1]	Gas G20 : 0,444 m^3/h Gas G30 : 0,331 kg/h Gas G31 : 0,326 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto piccolo[1]	Gas G20 : 0,148 m^3/h Gas G30 : 0,114 kg/h Gas G31 : 0,113 kg/h
Consumo al max. fuoco aperto medio[1]	Gas G20 : 0,741 m^3/h Gas G30 : 0,552 kg/h Gas G31 : 0,544 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto medio[1]	Gas G20 : 0,169 m^3/h Gas G30 : 0,252 kg/h Gas G31 : 0,249 kg/h
Consumo al max. fuoco aperto grande[1]	Gas G20 : 0,974 m^3/h Gas G30 : 0,726 kg/h Gas G31 : 0,715 kg/h
Consumo ridotto fuoco aperto grande[1]	Gas G20 : 0,222 m^3/h Gas G30 : 0,237 kg/h Gas G31 : 0,233 kg/h
Consumo al max. forno[1]	Gas G20 : 0,529 m^3/h Gas G30 : 0,394 kg/h Gas G31 : 0,388 kg/h
Consumo ridotto forno[1]	Gas G20 : 0,153 m^3/h Gas G30 : 0,114 kg/h Gas G31 : 0,113 kg/h
Diametro iniettore principale fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 150 1/100 mm Gas G30/G31 : 105 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 90 1/100 mm Gas G30/G31 : 60 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto piccolo	Gas G20 : 1.5 mm Gas G30/G31 : 4.0 mm
Diametro iniettore principale fuoco aperto medio	Gas G20 : 195 1/100 mm Gas G30/G31 : 135 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto medio	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto medio	Gas G20 : 95 1/100 mm Gas G30/G31 : 95 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto medio	Gas G20 : 2.0 mm Gas G30/G31 : 12.0 mm
Diametro iniettore principale fuoco aperto grande	Gas G20 : 225 1/100 mm Gas G30/G31 : 155 1/100 mm
Diametro iniettore pilota fuoco aperto grande	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto fuoco aperto grande	Gas G20 : 110 1/100 mm Gas G30/G31 : 90 1/100 mm
Regolazione fascetta aria primaria fuoco aperto grande	Gas G20 : 2.0 mm Gas G30/G31 : 28.0 mm
Diametro iniettore principale forno	Gas G20 : 165 1/100 mm Gas G30/G31 : 115 1/100 mm
Diametro iniettore pilota forno	Gas G20 : 35 1/100 mm Gas G30/G31 : 20 1/100 mm
Diametro vite by-pass rubinetto forno	Gas G20 : REGOLATO[2] Gas G30/G31 : 60 1/100 mm
Regolazione boccola aria primaria forno	Gas G20 : 14 mm Gas G30/G31 : 16 mm

Nota 1:i consumi totali sono la somma dei consumi dei singoli bruciatori e sono calcolati considerando il potere calorifico inferiore H_i a 15° e 1013 mbar.
Nota 2: 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

Ogni modello di cucina ha una targhetta dati che riporta la predisposizione del gas, i Paesi Europei nei quali può essere venduta con le relative categorie e pressioni nominali. Sono indicati anche i principali dati tecnici e i riferimenti alla marcatura CE. La Fig. 1 è un esempio.


INOX BIM
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. 9CFLG6FGP/12	IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH-SK	II2H3+	20	28/30	37	/	mbar
S/N ---/--	DE-PL	I2E	20	/	/	/	mbar
ΣQ_n : 45,8 kW	LV-LU-AT-BG	I2H	20	/	/	/	mbar
	DK-SE-FI-NO-SI CZ-EE-LT	II2H3B/P	20	28/30	28/30	/	mbar
TYPE : A_1 ☒	BE-FR	II2E+3+	/	28/30	37	20/25	mbar
	NL-HU-CY	I3B/P	/	28/30	28/30	/	mbar
0705DM0005	REGOLATO:			CE 23 0068			

FAC SIMILE

Fig. 1

In luogo visibile 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 sulla cucina 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 cucina 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 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.
La cucina 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 cucina 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 delle cucine. I modelli da banco devono essere posizionati su tavoli solidi e costruiti con materiali non combustibili.
Queste cucine possono essere classificate e di conseguenza installate nella seguente maniera:
Tipo A_1: *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 A_1, 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 di porre comunque la cucina 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 presuppone 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 cucina alla rete di alimentazione, verificare che la 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.
I tubi che formano 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) o di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura). Essi devono essere sostenuti da opportune zanche murarie. Di regola le tubazioni devono essere collocate in vista ma è permessa anche la collocazione dei tubi di acciaio zincato o acciaio nero sotto traccia purché (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 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

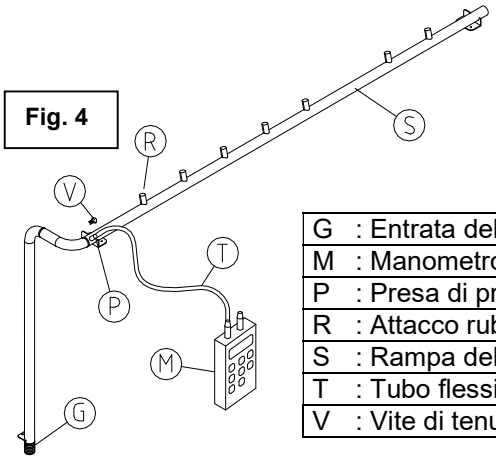
manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura. L'allacciamento all'impianto degli apparecchi deve essere realizzato con raccordi rigidi o con tubi di acciaio flessibili che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere agli apparecchi; consultare a tal proposito le norme specifiche nazionali. 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 delle cucine 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".
Al termine sottoporre il circuito gas alla prova di tenuta, usando 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 cucina 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.
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 cucina 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 cucina. 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 rimontando il cruscotto frontale.
La portata termica nominale della cucina 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 cucine sono di norma predisposte per il gas metano G20 salvo specifica richiesta al momento dell'ordine. Per trasformarle ad altro gas, serve sostituire gli iniettori principali, quelli pilota, le viti di by-pass sui rubinetti e regolare l'aria primaria. I ricambi sono forniti alla consegna con il manuale e gli accessori. Prima del cambio gas, 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 pagina 4.

a) Sostituzione degli iniettori principali e regolazione dell'aria primaria per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig. 5)

Procedere come segue facendo riferimento ai dati di tabella al paragrafo 1.3:

- Togliere le griglie, gli spartifiamma “**S**” e le gonnelline “**L**” dei fuochi aperti.
- Togliere le bacinelle ed i montanti del top.
- Per sostituire l’iniettore principale “**U**”, allentare la vite di bloccaggio “**V**” della fascetta aria primaria “**F**”, spostarla e con una chiave n°13 svitare, estrarre e sostituire l’iniettore principale in funzione del gas e del tipo di bruciatore (piccolo, medio e grande).
- Posizionare la fascetta aria primaria “ **F** ” alla corretta distanza H. Infine bloccarla stringendo la sua vite di bloccaggio “ **V** ”.

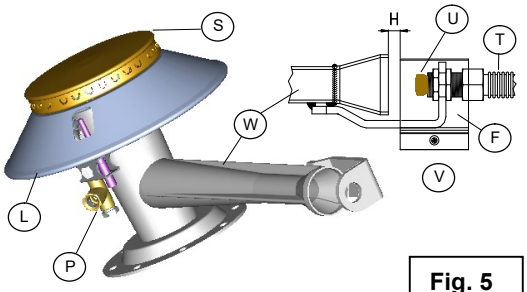


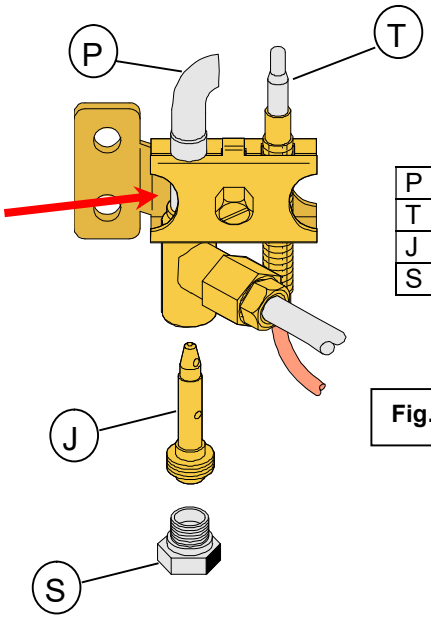
Fig. 5

F	: Fascetta dell’aria
L	: Gonnellina
P	: Gruppo pilota e termoppia
S	: Spartifiamma
T	: Tubo flessibile del gas
U	: Iniettore principale
V	: Vite di fissaggio fascetta
W	: Tubo Venturi del bruciatore

b) Sostituzione degli iniettori pilota e regolazione dell’aria primaria per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig.6)

Per ognuno dei bruciatori pilota, procedere nel modo seguente:

- Svitare il tappo a vite “ **S** ”.
- Svitare, estrarre e sostituire l’iniettore pilota “ **J** ” con quello adatto al gas a disposizione.
- Avvitare nuovamente il tappo a vite “ **S** ”.
- Con un cacciavite accedere alla ghiera di regolazione dell’aria indicata dalla freccia del disegno e regolarla in modo che i fori siano del tutto aperti per il gas liquido G30/G31 e aperti a metà per il gas metano G20. Al termine della regolazione, controllare che la fiamma del bruciatore pilota sia stabile.



P	: Bruciatore pilota
T	: Termocoppia
J	: Iniettore pilota
S	: Tappo a vite

Fig. 6

c) Regolazione del minimo per i bruciatori dei fuochi aperti (Fig.7)

Per ognuno dei rubinetti di comando del gas, procedere nel modo seguente dopo aver tolto la manopola di comando (consultare i dati di tabella al paragrafo 1.3):

- Per il gas G30/G31: avvitare a fondo la vite di by-pass “ **BP** ” corrispondente al bruciatore fuoco aperto.
- Per il gas G20: avvitare a fondo la vite di by-pass “ **BP** ” corrispondente al bruciatore fuoco aperto.
- 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.

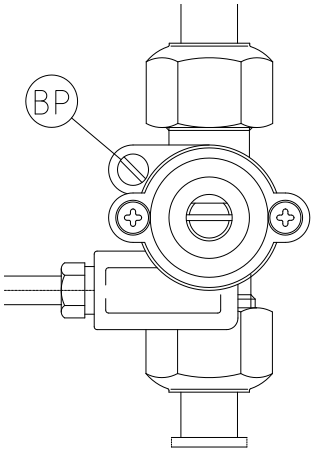


Fig. 7

BP	: Vite di by-pass

d) Sostituzione dell'iniettore principale e regolazione dell'aria primaria per il bruciatore del forno (Fig. 8)

Procedere nel modo seguente consultando i dati di tabella al paragrafo 1.3:

- Togliere il cruscotto inferiore sotto la porta dopo aver estratto le 2 viti di fissaggio.
- 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** ".

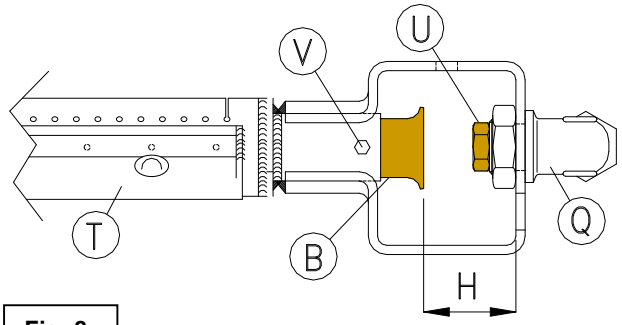


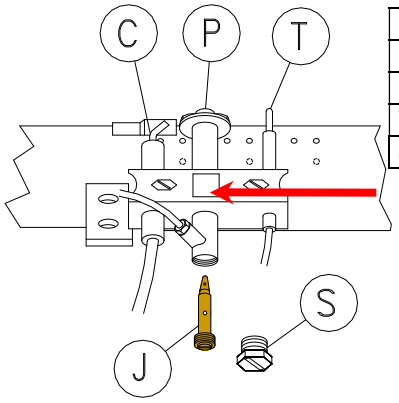
Fig. 8

B	: Boccola dell'aria primaria
Q	: Raccordo porta-iniettore
U	: Iniettore principale forno
V	: Vite di fissaggio boccola
T	: Bruciatore forno

e) Sostituzione dell'iniettore pilota e regolazione dell'aria primaria per il bruciatore pilota del forno (Fig. 9)

Procedere nel modo seguente:

- Aprire la porta del forno e togliere la suola di ferro posta sul fondo del vano cottura.
- Accedendo dal basso, in corrispondenza del foro praticato sul fondo della cucina, svitare il tappo a vite " **S** " e quindi svitare ed estrarre l'iniettore pilota " **U** "; poi sostituirlo con quello appropriato. Avvitare di nuovo il tappo a vite " **S** ".
- Quindi, con un cacciavite, regolare l'aria attraverso la ghiera indicata dalla freccia del disegno in modo che i fori siano aperti circa a metà per tutti i tipi di gas.



C	: Candela accensione
P	: Bruciatore pilota
S	: Tappo a vite
T	: Termocoppia
J	: Iniettore pilota

Fig. 9

f) Regolazione del minimo per il bruciatore del forno (Fig.10)

Procedere nel modo seguente dopo aver tolto le manopole del gas:

- Per accedere comodamente alla vite di by-pass " **BP** ", conviene estrarre il cruscotto centrale dopo aver svitato le 4 viti di fissaggio.
- 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.

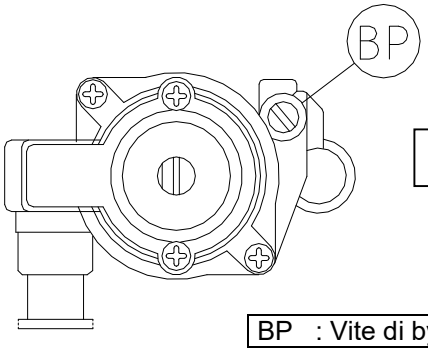


Fig. 10

BP : Vite di by-pass

AVVERTENZE! Dopo la conversione ad altro gas è necessario:

- Applicare sulla targhetta tecnica un adesivo indelebile con i nuovi dati correnti 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 cucina come la regolare accensione 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 elencati, procedere come indicato dopo aver tolto il cruscotto frontale, quello inferiore e gli accessori del piano di lavoro (griglie, bruciatori e bacinelle):

a) Candela di accensione del forno:

Accedere al gruppo pilota e staccare dalla candela il cavetto elettrico connesso al pulsante d'accensione piezoelettrica. Poi svitare la staffa che tiene in posizione la candela, estrarre la candela e sostituirla con quella nuova. Al termine ripristinare ogni componente.

b) Termocoppia di sicurezza del forno:

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

c) Pulsante d'accensione piezoelettrica:

Svitare la ghiera che tiene fissato l'accenditore dietro al cruscotto e staccare il cavetto elettrico. Sostituire il componente. Al termine ripristinare ogni componente.

d) Rubinetti 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 (solo per il rubinetto del forno). Poi, sostituire il rubinetto e ripristinare ogni componente.

e) Termocoppia di sicurezza del fuoco aperto:

Accedere al gruppo pilota e svitare la staffa che tiene in posizione la termocoppia. Poi svitare anche il raccordo che connette la termocoppia al rubinetto nella parte posteriore e sostituirla con quella nuova. Al termine 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 (solo per il forno). - L'accenditore piezoelettrico è guasto (solo per il forno). - Il cavetto elettrico è staccato (solo per il forno). - 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 principali

Componente	Produttore	Modello e/o codice
Bruciatore principale fuoco aperto grande	Flam Gas	SF110 96551020
Bruciatore principale fuoco aperto medio	Flam Gas	SF85 96550020
Bruciatore principale fuoco aperto piccolo	Flam Gas	SF65 96549010
Bruciatore principale forno	Flam Gas	96150001
Bruciatore pilota fuoco aperto	Flam Gas	61800400
Bruciatore pilota forno	Sit	0.100.009
Termocoppia sicurezza fuoco aperto	Flam Gas	53503100
Termocoppia sicurezza forno	Sit	G1.040.208
Termocoppia sicurezza forno (*)	Sit	0.290.022
Termocoppia sicurezza forno (*)	Sit	0.290.018
Elettrodo accensione forno	Sit	0.915.037
Rubinetto gas fuoco aperto	Pel Pintossi	21S
Rubinetto gas fuoco aperto (*)	Pel Pintossi	22S
Rubinetto gas termostatico forno	Pel Pintossi	25ST
Accenditore piezoelettrico forno	Sit	0.730.960

(*) componente in alternativa

Cap. 3
Istruzioni per l'uso

(per l'utente)

3.1 Note di sicurezza preliminare

Prima di accendere ed utilizzare la cucina 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 ove presenti) 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 qual'é la pulizia. Queste apparecchiature devono essere adoperate solo da personale addestrato, trattandosi di apparecchiature esclusivamente destinate all'uso 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 cucina. Se fosse necessario, rivolgersi all'assistenza tecnica.
- Prima di mettere in funzione per la prima volta la cucina (il forno in particolare), pulirla accuratamente per rimuovere eventuali grassi di lavorazione.
- Prestare molta attenzione all'apertura del forno caldo per non essere investiti dai vapori ad alta temperatura.
- Prima di accendere la cucina, spostare dalle sue immediate vicinanze ogni oggetto combustibile (posate di plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- Impiegare l'apparecchiatura solo per la cottura degli alimenti. Ogni altro impiego è considerato improprio e pericoloso. Sorvegliare la cucina quando è in funzione.
- Per disporre e muovere il cibo nelle pentole o nelle teglie del forno caldo, usare guanti termici e appositi accessori da cucina (mestoli, forchette e spatole).
- Sul piano di lavoro, disporre sulle griglie solo pentole con diametri proporzionati alla potenza del bruciatore evitando eccessivi disassamenti. In seguito sono riportati i diametri massimi e minimi ammessi per ogni bruciatore fuoco aperto.
- Ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte a fine lavoro.
- Ciascun bruciatore 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 fuoco aperto

Accensione del fuoco aperto (Fig. 11)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della cucina.
- 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, avvicinare la fiamma di un fiammifero o di un accenditore portatile fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. Mantenere premuta la manopola per circa

10 secondi e poi rilasciarla 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 del fuoco aperto

- 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.

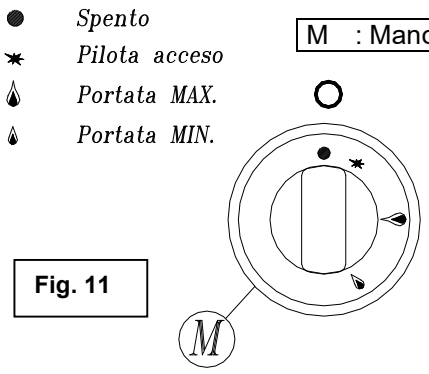


Fig. 11

Bruciatore fuoco aperto	Diametro minimo pentola	Diametro massimo pentola
Piccolo da 4.2 kW	260 mm	320 mm
Medio da 7.0 kW	300 mm	340 mm
Grande da 9,2 kW	360 mm	420 mm

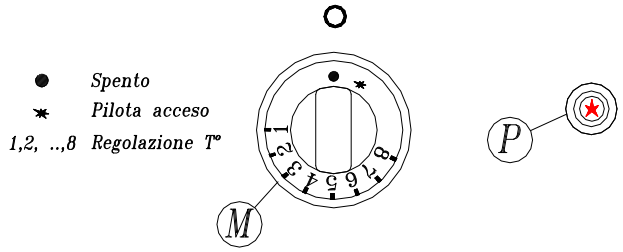
3.3 Accensione e spegnimento del forno

Accensione del forno (Fig. 12)

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas posto a monte della cucina.
- 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 piezoelettrico "**P**" fino ad avvenuta accensione del bruciatore pilota; è possibile vedere la fiamma del pilota attraverso il foro ispezione della suola sul fondo. 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. E' possibile accendere manualmente il bruciatore avvicinando al foro ispezione un fiammifero o la fiamma di un accenditore portatile.
- Accendere il bruciatore principale premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di pilota acceso (✶) alla posizione n°8. Verificare l'avvenuta accensione del bruciatore principale.
- Poi, regolare la manopola di controllo del gas sul numero desiderato facendo presente che alla posizione minima (1) corrisponde una temperatura del forno di circa 165°C e alla posizione massima (8) corrisponde una temperatura di circa 300°C.

Spegnimento del forno

- 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
M	: Manopola del gas

3.4 Pulizia della cucina

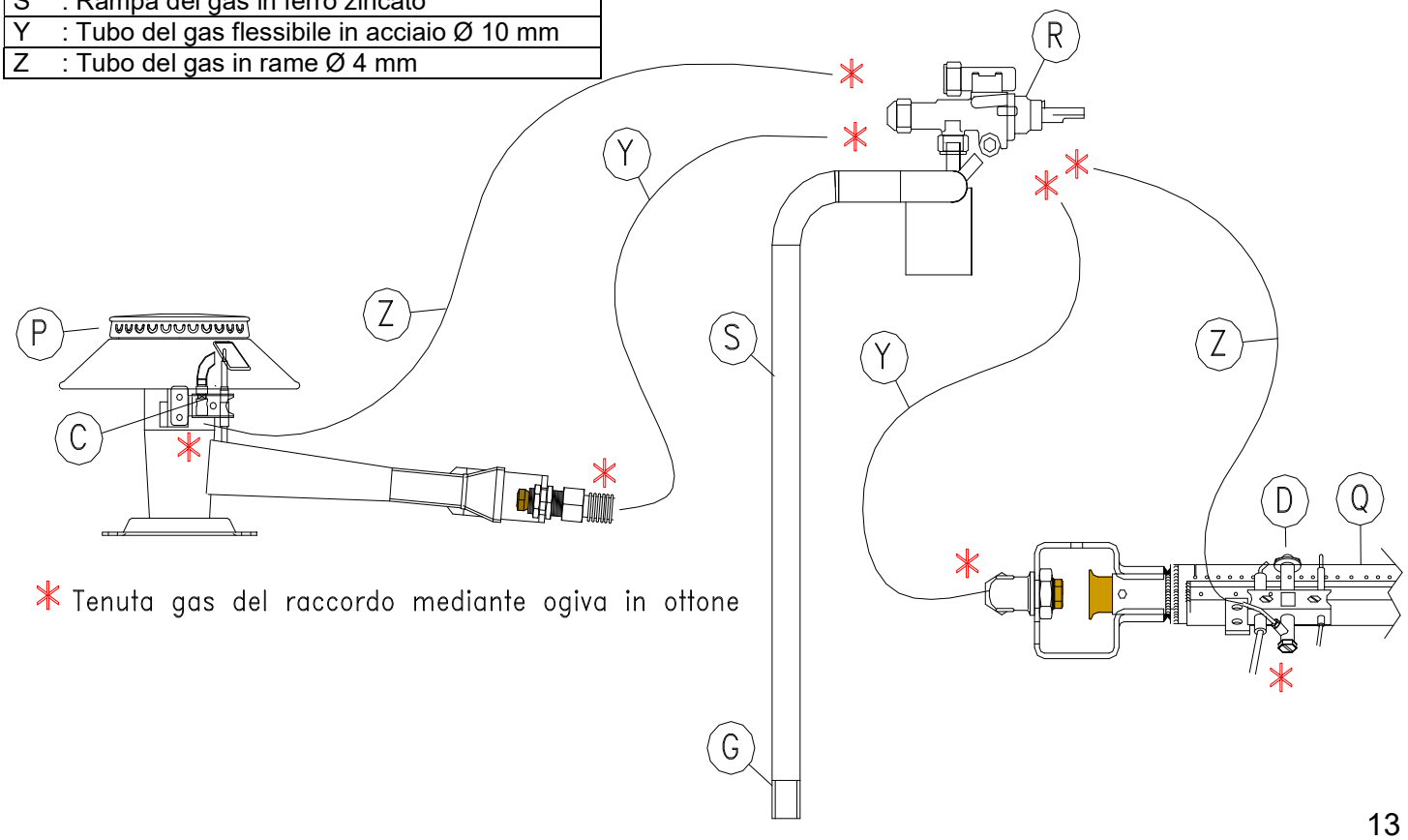
La cucina deve essere pulita con regolarità per conservare la sua funzionalità e il suo rendimento. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- 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 d'acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Pulire lo spartifiamma in ottone con acqua saponata calda; eventualmente lucidarlo con specifici prodotti quali creme a base di semi di lino.
- Dopo aver tolto le griglie di supporto pentole, pulire il piano di lavoro con una spugna usando comuni detergenti per metallo e avendo cura di non graffiare la superficie con sostanze abrasive.
- Non lasciare cibi (soprattutto quelli acidi quali sale, aceto, limone ...) sulle superfici metalliche 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 cucina.
- Se la cucina non è utilizzata per un lungo periodo, 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 del fuoco aperto
D	: Gruppo pilota del forno
R	: Rubinetto di controllo gas
G	: Raccordo di entrata del gas ½ " 7-1
P	: Bruciatore principale fuoco aperto
Q	: Bruciatore principale forno
S	: Rampa del gas in ferro zincato
Y	: Tubo del gas flessibile in acciaio Ø 10 mm
Z	: Tubo del gas in rame Ø 4 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.