

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

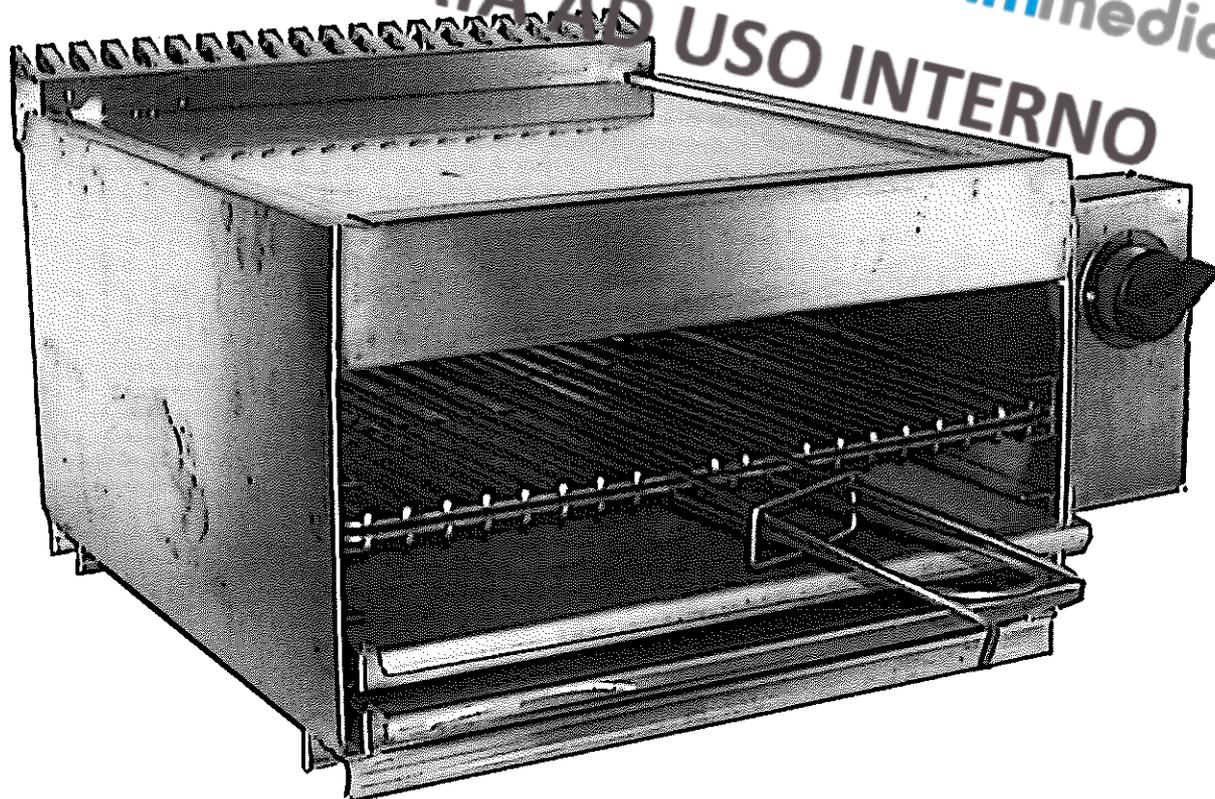
BISTECCHIERA "SALAMANDRA"

A GAS

allestimenti pubblicità

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

imedia



Paese di destinazione

ITALIA





INDICE

1. Informazioni generali pag. 2

1.1. Scopo del manuale pag. 2

1.2. Simboli di sicurezza (UNI) pag. 2

1.3. Corrispondenza con il costruttore pag. 3

1.4. Identificazione costruttore ed apparecchiatura pag. 3

1.5. Garanzia pag. 4

2. Descrizione apparecchiatura pag. 5

2.1. Caratteristiche tecniche pag. 5

2.2. Disegno dell'apparecchio e descrizione parti pag. 6

2.3. Trasporto, movimentazione e stoccaggio pag. 7

2.4. Scarico fumi pag. 8

2.5. Installazione pag. 8

2.6. Allacciamento gas pag. 8

3. Istruzioni operative pag. 9

3.1. Regolazione gas pag. 9

3.2. Variazione del tipo di gas: da gas metano a gas gpl pag. 9

3.3. Variazione del tipo di gas: da gas gpl a gas metano pag. 9

3.4. Regolazione aria pag. 10

3.5. Regolazione del minimo pag. 10

3.6. Uso consentito e uso improprio pag. 11

3.7. Accensione pag. 12

3.8. Spegnimento pag. 12

3.9. Messa fuori servizio pag. 12

3.10. Lista dei pericoli pag. 12

4. Manutenzione pag. 13

4.1. Manutenzione ordinaria pag. 13

4.2. Pulizia pag. 13

5. Inconvenienti, cause e rimedi pag. 14

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

investimenti pubblicità

immedia

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1. SCOPO DEL MANUALE

Il manuale di istruzioni, redatto in lingua italiana e per il mercato italiano, è parte integrante dell'apparecchiatura a gas denominata:

BISTECCHIERA "SALAMANDRA" a gas Modelli 4/4 - 4/5 - 4/6

Il manuale deve essere custodito in un luogo sicuro e deve essere letto per intero con attenzione da tutte le persone che interagiscono con l'apparecchiatura, poiché tutte le istruzioni in esso contenute, sono informazioni importanti riguardo la sicurezza durante l'installazione, l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura deve essere usata solo per lo scopo per cui è stata progettata e costruita, cioè la **cottura di carne e/o pesce disposta nella graticola in dotazione**. Ogni altro uso è considerato improprio e pertanto pericoloso.

È esclusa qualsiasi responsabilità del costruttore, sia contrattuale che extra contrattuale, per danni, diretti o indiretti, a persone causati da errori di installazione, uso improprio dell'apparecchiatura, nonché mancanza di conformità con le istruzioni fornite nel presente manuale.

ATTENZIONE

Non eseguire nessun intervento, modifica o riparazione di qualsiasi genere, all'infuori di quelle indicate in questo manuale. Solamente il personale tecnico addestrato o autorizzato dal costruttore possiede la necessaria conoscenza dell'apparecchio e l'esperienza per eseguire con la competenza tecnica opportuna qualsiasi intervento.

1.2. SIMBOLI DI SICUREZZA (UNI)

I seguenti simboli sono applicati sull'apparecchiatura. Il significato è riportato a fianco di ciascuno di essi.



Pericolo generale: indica che bisogna prestare particolare attenzione, in modo da non incorrere in eventi che potrebbero provocare incidenti gravi alle persone o danni alla salute.



Pericolo di scarica elettrica: indica che non bisogna accedere all'area contraddistinta o al quadro elettrico quando l'apparecchiatura è alimentata.



Pericolo di scottature: segnala la presenza di alte temperature che possono provocare scottature o ustioni.

1.3. CORRISPONDENZA CON IL COSTRUTTORE

Per qualsiasi richiesta contattare il servizio assistenza del costruttore.

Prima di contattare il costruttore per una eventuale richiesta di assistenza riguardante l'apparecchiatura, è necessario rilevare tutti i dati riportati sulla targhetta identificativa e controllare la data di acquisto. Quindi, mettersi in contatto con il servizio assistenza e fornire dettagliate informazioni riguardo al problema emerso.

1.4. IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE ED APPARECCHIATURA

La ditta fabbricante è:

**F.lli POLLINI EN.PA.ER.
di Pollini Enzo & C. S.n.c.**

Via al Castello, 310 - 312

47020 Montenovolo di Montiano (FC) - ITALY

Tel. 0547/327014 - Fax 0547/327084

I dati tecnici relativi al prodotto sono riportati sulla targhetta identificativa situata sulla parte anteriore dell'apparecchiatura (Fig.1).

La targhetta contiene il nome e l'indirizzo del costruttore, il modello dell'apparecchiatura, il numero di matricola e i principali dati per effettuare i corretti collegamenti.

	CERT. NO. 0000	
Via al Castello n. 310/312 - 47020 Montenovolo di Montiano (FC) - ITALY		
MODELLO	<input type="text"/>	
MATRICOLA	<input type="text"/>	
ΣQ_n	<input type="text"/>	kW kg/h
G 20	<input type="text"/>	m ³ /h
G 30	<input type="text"/>	kg/h
G 31	<input type="text"/>	kg/h
G 25	<input type="text"/>	m ³ /h

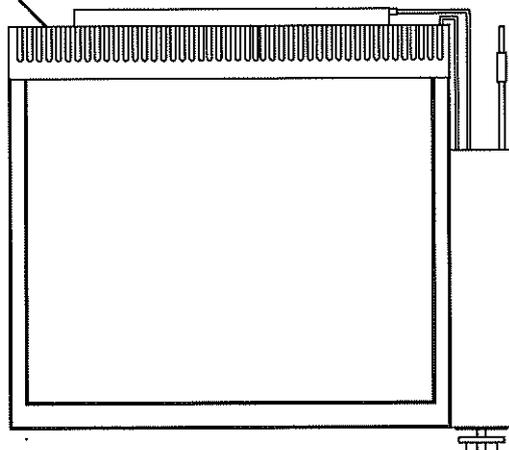


Fig. 1 - Targa di identificazione

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

immedia



1.5. GARANZIA

Il costruttore garantisce il prodotto esente da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di dodici (12) mesi a decorrere dalla data di acquisto.

La garanzia significa riparazione gratuita o sostituzione gratuita di componenti difettosi. In caso di riparazioni o sostituzioni in garanzia presso la sede del cliente, la garanzia non copre i costi di trasporto o di trasferta del tecnico fino all'indirizzo del cliente.

Riparazioni o sostituzioni in garanzia non protraggono i termini della garanzia.

La garanzia non è applicabile nei seguenti casi:

- in caso di uso illecito o improprio, incluso la mancanza di impiegare l'apparecchiatura per il suo uso previsto o in discordanza con le istruzioni contenute nel presente manuale.
- in caso di guasto dell'apparecchiatura causato da errori di installazione o d'impiego non conforme alle norme tecniche e di sicurezza in vigore.
- in caso di riparazioni effettuate da personale non autorizzato e da operazioni di manutenzione errate.
- in caso di modifiche non autorizzate eseguite da terzi o da installazione di ricambi non originali.

Per qualsiasi controversia tra le parti, in caso sede competente è il Tribunale di Forlì.

Il costruttore riconosce esclusivamente le condizioni di garanzia riportate in questo documento.

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

2. DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

2.1. CARATTERISTICHE TECNICHE

Apparecchio di categoria: II2H3+

Pressione di alimentazione:

Butano / propano (G30 - G31)= 30/37 mbar

Gas metano (G20)= 20 mbar

	MODELLI		
	4/4	4/5	4/6
Portata termica	8,1 kW 6998 kcal/h	8,7 kW 7517 kcal/h	9,4 kW 8122 kcal/h
Gas Metano			
Portata nominale	0,81 m ³ /h	0,87 m ³ /h	0,94 m ³ /h
Diametro ugelli	2,4 mm	2,5 mm	2,6 mm
Pressione all'iniettore	14 mbar	14 mbar	14 mbar
Gas GPL			
Portata nominale	0,43 kg/h	0,49 kg/h	0,57 kg/h
Diametro ugelli	1,3 mm	1,4 mm	1,5 mm
Pressione all'iniettore	26 mbar	26 mbar	26 mbar
Dimensioni griglia di cottura	40x40 cm	50x40 cm	60x40 cm
Peso netto	20 kg	25 kg	35 kg

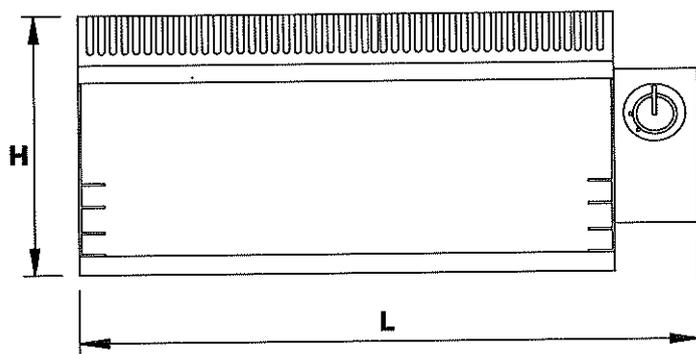


Fig. 2 - Vista frontale

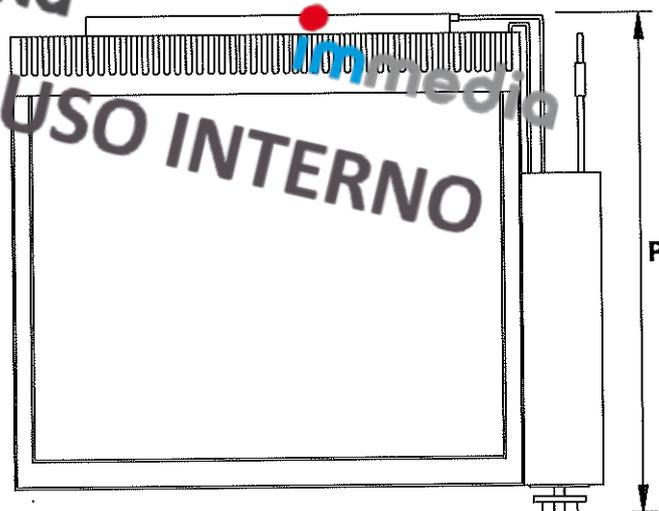


Fig. 3 - Vista dall'alto

Tabella dimensioni

MODELLO	L (larghezza)	P (profondità)	H (altezza)
4/4	50 cm	50 cm	31 cm
4/5	60 cm	50 cm	31 cm
4/6	70 cm	50 cm	31 cm

2.2. DISEGNO DELL'APPARECCHIO E DESCRIZIONE PARTI

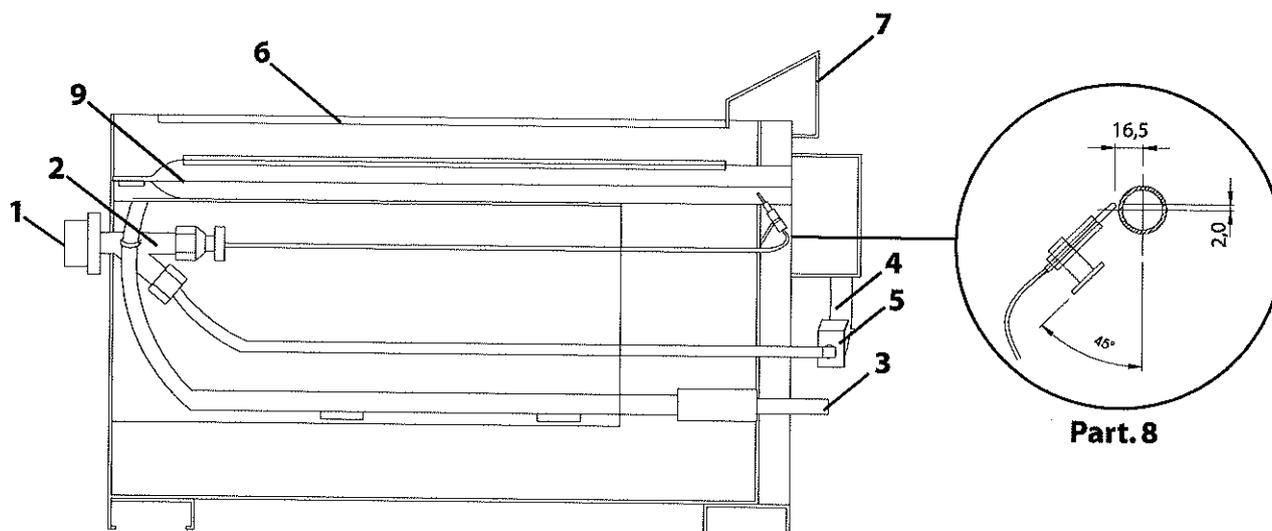


Fig. 4 - Disegno salamandra

Legenda componenti

- 1 - Manopola accensione gas
- 2 - Regolatore gas
- 3 - Attacco gas 3/8"
- 4 - Tubo Venturi
- 5 - Porta ugello con dado
- 6 - Piano superiore
- 7 - Uscita fumi
- 8 - Termocoppia
- 9 - Bruciatore
- 10 - Guide per griglia

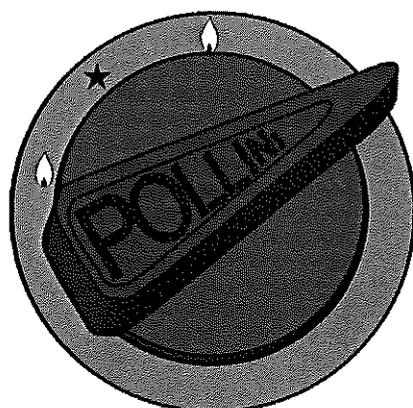


Fig. 5 - Part. 1

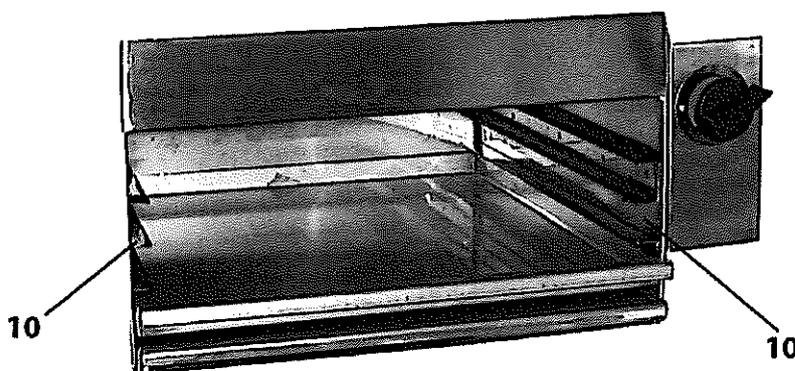


Fig. 6 - Part. 10

2.3. TRASPORTO, MOVIMENTAZIONE E STOCCAGGIO

L'apparecchiatura viene normalmente imballata e spedita già montata, pertanto alla consegna non è necessario eseguire nessun assemblaggio.

L'apparecchiatura è imballata all'interno di una scatola di cartone spesso posizionata su di un pallet (**Fig. 7**).

L'apparecchiatura imballata deve essere maneggiata e mantenuta nella posizione corretta, secondo quanto indicato dai simboli presenti sull'imballo.

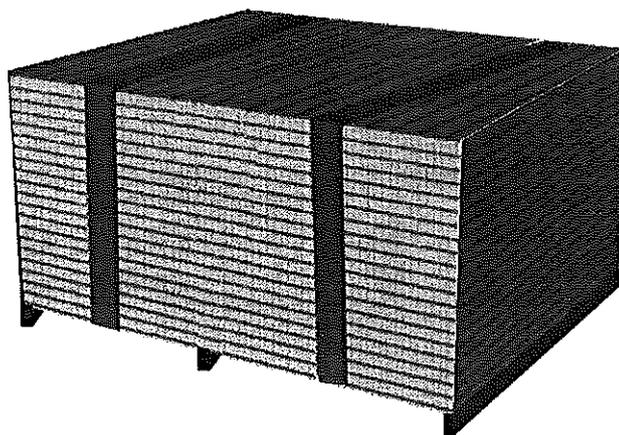


Fig. 7 - Imballo



PERICOLO

Non usare cutter o altri strumenti appuntiti nella fase di imballo, potrebbero graffiare irrimediabilmente le superfici dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE

Le parti dell'imballo che accompagnano l'apparecchio alla consegna costituiscono rifiuti solidi inerti che devono essere smaltiti secondo le norme vigenti in materia.

immedia

allestimenti pubblicitari
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

2.4. SCARICO FUMI

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

Le nostre apparecchiature sono classificate:

Apparecchi di Tipo A: non previsto per essere collegato ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto indicato dalla tabella delle "Caratteristiche Tecniche" di pag. 5, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

2.5. INSTALLAZIONE

L'allacciamento, la messa in funzione dell'apparecchio, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale specializzato, in conformità alle norme UNI-CIG 8723.

Vanno rispettate le disposizioni vigenti dei V.V.F.F.

L'apparecchio deve essere installato con una ventilazione sufficiente ad impedire la formazione di concentrazioni di sostanze nocive alla salute, in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 mc/h per ogni kW di potenza installata.

Prima di procedere al collegamento controllare sulle targhette di identificazione dell'apparecchio che il tipo di gas indicato corrisponda a quello disponibile nella linea di alimentazione.

Per un tipo di gas differente consultare le indicazioni di paragrafi 3.2 e 3.3.

2.6. ALLACCIAMENTO GAS

L'allacciamento degli apparecchi deve essere effettuato con raccordi, al fine di facilitare lo smontaggio. Deve essere effettuato tramite tubi metallici zincati o in rame, posizionati bene in vista.

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

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

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

3. ISTRUZIONI OPERATIVE

3.1. REGOLAZIONE GAS

Gli apparecchi vengono già tarati in fabbrica per il gas per cui sono predisposti (vedi targa di identificazione) ma, se il gas non fosse il medesimo è necessario procedere ad una nuova taratura.

Per verificare la pressione del gas di alimentazione, inserire il tubetto di un manometro a colonna d'acqua nella presa di pressione dopo aver tolto la vite che fa da tappo (**Fig. 8**).

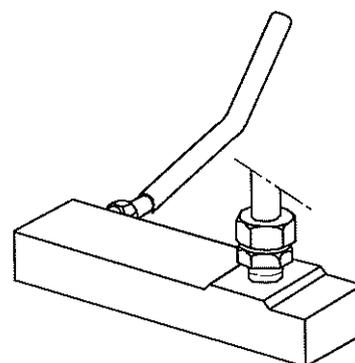


Fig. 8 - Tubetto manometro

Per la trasformazione procedere come descritto nei paragrafi 3.2 e 3.3 seguenti.

3.2. VARIAZIONE DEL TIPO DI GAS: DA GAS METANO A GAS GPL

Controllare il diametro dell'iniettore per il tipo di gas che si intende installare consultando la tabella a pag. 5;

- Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas;
- Smontare l'iniettore dal tubo Venturi svitandolo con una chiave d=7;
- Avvitare il nuovo iniettore e serrare a fondo per garantire la tenuta gas;
- Mettere in funzione la bistecchiera e verificare la pressione come da tabella di pag. 5;
- Ricordarsi che per il funzionamento a gas G.P.L. è indispensabile che la pressione sia:

G30 = 30 mbar

G31 = 37 mbar

3.3. VARIAZIONE DEL TIPO DI GAS: DA GAS GPL A GAS METANO

- Controllare il diametro dell'iniettore per il gas che si intende installare consultando la tabella a pag. 5;
- Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas;
- Smontare l'iniettore dal tubo Venturi svitandolo con una chiave d=7;
- Avvitare il nuovo iniettore e serrare a fondo per garantire la tenuta gas;
- Mettere in funzione la bistecchiera e verificare che la pressione sia come da tabella di pag. 5.

3.4. REGOLAZIONE ARIA

L'aria deve essere regolata al valore di x (Fig. 9)

G30/31 $x = 1 \text{ mm}$
G20 $x = 0 \text{ mm}$

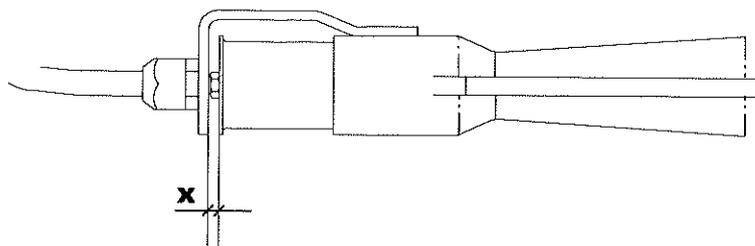


Fig. 9 - Regolazione aria

3.5. REGOLAZIONE DEL MINIMO

Smontare la manopola rubinetto gas; con un cacciavite far ruotare la vite in senso orario se si vuole diminuire il minimo, o in senso antiorario se si vuole aumentare (Fig. 10).

I valori corretti vengono ottenuti:

- avvitando a fondo per il GPL;
- con controllo del valore della pressione, come indicato in tabella, per il gas metano.

IMPORTANTE

Verificare sempre che nel passaggio Max-Minimo la fiamma sia sempre stabile ed omogenea.

ATTENZIONE

A fine trasformazione verificare la tenuta gas mediante cera fucina (schiuma cercafuoco) soprattutto sulle filettature - giunzioni e sulle prese di pressione.

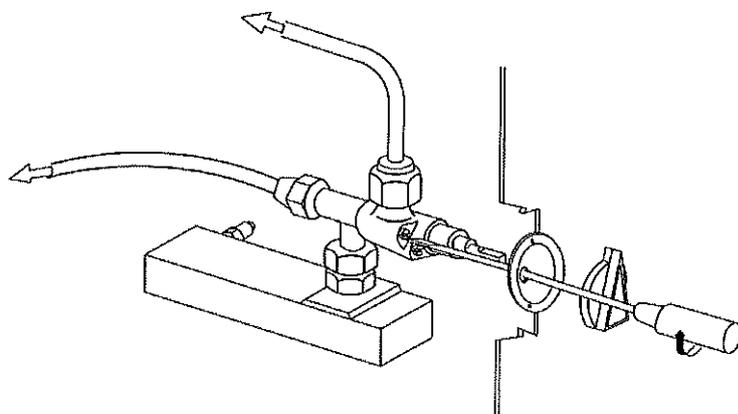


Fig. 10 - Regolazione minimo

3.6. USO CONSENTITO E USO IMPROPRIO

L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per essere impiegata esclusivamente per la cottura di carne e/o pesce, debitamente disposta sulla graticola in dotazione inserita all'interno della bisticchiera nelle apposite guide (**Fig. 11**). Prima di iniziare ad usare l'apparecchiatura è necessario accertarsi che siano stati eseguiti tutti i controlli e le verifiche preliminari.

Le persone incaricate ad usare l'apparecchiatura devono leggere attentamente tutto il presente manuale per essere a conoscenza delle condizioni di sicurezza necessarie da rispettare durante l'uso e la manutenzione.

L'utilizzo dell'apparecchiatura deve essere effettuato esclusivamente in locali idonei.



ATTENZIONE

Ricordate sempre che la prudenza è insostituibile; la sicurezza è posta nelle mani delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Un utilizzo dell'apparecchiatura non corretto può essere pericoloso.



DIVIETO

È espressamente vietato usare l'apparecchiatura per operazioni diverse da quelle descritte nel presente manuale.

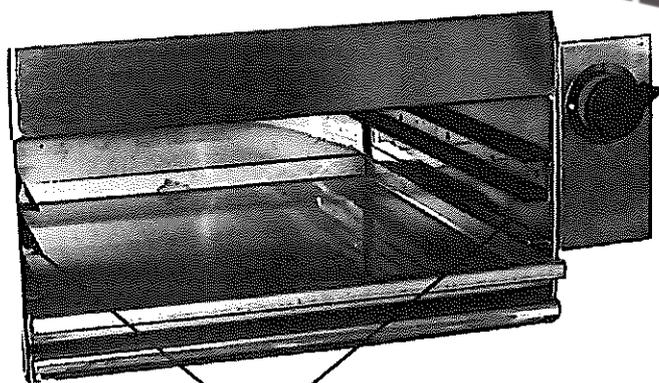


Fig. 11 - Guide per griglia

immedia

allestimento pubblicità
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



3.7. ACCENSIONE

Per l'accensione dell'apparecchiatura seguire queste indicazioni:

- posizionare la manopola di accensione gas, posta sul fronte della bimestecchiera, sul simbolo (★).
- premere la manopola di accensione fino a quando non si accende la fiamma sul bruciatore.
- Tenere premuto per qualche secondo la manopola gas affinché si scaldi la termocoppia posta sul bruciatore.
- Rilasciare la manopola gas e posizionarla su max o minimo a scelta.

3.8. SPEGNIMENTO

Per lo spegnimento dell'apparecchio seguire queste indicazioni:

- ruotare la manopola accensione gas in posizione chiuso;
- chiudere il rubinetto d'intercettazione gas.

3.9. MESSA FUORI SERVIZIO

In caso che l'apparecchiatura debba essere inutilizzata per un lungo periodo di tempo, è necessario chiudere il rubinetto della tubazione di alimentazione gas e assicurarsi che i comandi siano in posizione OFF. Qualora l'apparecchiatura sia messa fuori servizio per guasto, riparazione o comunque non funzionante in sicurezza, è opportuno segnalarlo con apposito cartello.

3.10. LISTA DEI PERICOLI

Pericolo fuga gas

Le fughe di gas possono creare situazioni molto pericolose e sono l'origine di esplosioni. Verificare quindi attentamente l'integrità della linea di connessione del gas ed in particolare i tubi flessibili, i raccordi e le giunzioni, utilizzando uno spray schiumogeno cercafalle.

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

4. MANUTENZIONE

La pulizia regolare e la manutenzione ordinaria sono indispensabili per assicurare un corretto funzionamento e una lunga durata dell'apparecchiatura.

Il costruttore consiglia di sottoscrivere un contratto di manutenzione che includa almeno un intervento programmato annuale.



Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione chiudere il rubinetto di alimentazione gas.



ATTENZIONE

Non eseguire nessun intervento, modifica o riparazione di qualsiasi genere, all'infuori di quelle indicate in questo manuale. Solamente il personale tecnico addestrato o autorizzato dal costruttore possiede la necessaria conoscenza dell'apparecchiatura e l'esperienza per eseguire con la tecnica opportuna qualsiasi intervento.

4.1. MANUTENZIONE ORDINARIA

Il costruttore non autorizza l'acquirente né l'operatore ad eseguire alcun intervento di manutenzione, salvo la pulizia. La manutenzione ordinaria dei componenti deve essere eseguita solo da un tecnico elettricista professionale.

4.2. PULIZIA

La pulizia dell'apparecchiatura è fondamentale per la sicurezza e l'igiene. Poiché l'apparecchiatura viene utilizzata per cuocere alimenti, le operazioni di pulizia devono essere eseguite ogni qualvolta siano presenti tracce di sporcizia sul piano di cottura, al fine di prevenire la contaminazione degli alimenti.

La pulizia delle parti in acciaio inossidabile deve essere eseguita delicatamente utilizzando acqua tiepida. Qualora vengano impiegati detersivi, è necessario assicurarsi che questi non contengano sostanze abrasive non indicate per l'acciaio inossidabile.

La pulizia del piano di cottura deve essere eseguita evitando l'uso di utensili che possono graffiare o danneggiare la superficie dell'apparecchiatura.



ATTENZIONE

È buona norma mantenere il luogo di lavoro sempre pulito, privo di ostacoli, ben illuminato e areato.

5. INCONVENIENTI, CAUSE E RIMEDI

INCONVENIENTI	CAUSE	RIMEDI
L'apparecchio non si accende	Il pulsante di accensione fiamma è guasto	Sostituirlo (*)
	L'elettrodo di accensione non è correttamente posizionato	Regolarlo secondo le prescrizioni (*)
	Mancanza di gas	Verificare che il rubinetto di alimentazione del gas sia aperto (*)
	Il regolatore del gas non si apre	Verificare che il regolatore non sia guasto, eventualmente sostituirlo (*)
L'apparecchiatura smette di funzionare durante la cottura	Mancanza di gas o presenza di aria all'interno delle tubazioni	Verificare che il serbatoio di GPL e/o metano non sia esaurito (*)
	Il regolatore del gas non si apre	Verificare che il regolatore non sia guasto, eventualmente sostituirlo (*)
La fiamma non è stabile	Mancanza di pressione del gas	Verificare la pressione (*)
Odore di gas	Perdite delle tubazioni del gas	Verificare la tenuta del circuito di adduzione del gas (*)
Combustione non regolare (fiamma gialla o rossa)	Il bruciatore è sporco o intasato	Pulire il bruciatore (*)

(*) L'operazione deve essere eseguita da un centro assistenza autorizzato.

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

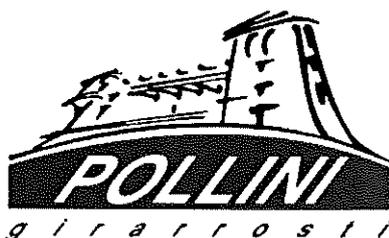
È vietato un utilizzo dell'apparecchio diverso da quello espressamente descritto in questo manuale.

Le descrizioni e le illustrazioni tecniche possono variare.

La ditta Pollini si riserva il diritto di apportare modifiche al prodotto ed alla relativa documentazione tecnica senza incorrere in alcun obbligo nei confronti di terzi.

La presente stesura del manuale di istruzioni per l'uso e la manutenzione descrive le caratteristiche relative all'apparecchiatura in produzione di serie alla data in cui questa pubblicazione viene stampata.

Revisione 0: Giugno 2003



F.LLI POLLINI EN.PA.ER.
di Pollini Enzo & C. s.n.c.
Montenovo di Montiano (FC) - ITALY
Via al Castello, 310-312
Cod. Fisc. e Partita Iva
016 687 404 08
Tel. 0547/327014



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore:
F.lli POLLINI EN.PA.ER. di Pollini Enzo & C. S.n.c.
Via al Castello, 310 - 312
47020 - Montenovo di Montiano (FC) - ITALY

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, che l'apparecchio per la cottura di alimenti di seguito descritto:

TIPO: **GRIGLIA A SA. AMANDRA A GAS**

MODELLO: 4/4 4/5 4/6

MATRICOLA No. **3020**

ANNO DI COSTRUZIONE: **2017**

è conforme ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute della seguente direttiva del Parlamento Europeo e del Consiglio:

- 2004/142/CE per gli apparecchi a gas

L'organismo notificato IMQ ha verificato ed ha accertato che l'apparecchio soddisfa le disposizioni della direttiva che lo riguarda avendo emesso il certificato di esame CE.

Montenovo di Montiano, 30/04/2013


F.lli Pollini EN.PA.ER. di Pollini Enzo & C. S.n.c.
L'Administratore delegato