

CARRELLI FLAMBE'

Art. 1160
Art. 1160 S
Art. 1160 D

Art. 6400
Art. 6402
Art. 6404



Art. 1160 D



Art. 6400

Indice

Dichiarazione di Conformità	pag.2
Presentazione e Garanzia	pag.2
Struttura della documentazione.....	pag.2
Avvertenze	pag.3
Note ambientali	pag.3
Finalità del Prodotto	pag.3
Caratteristiche tecniche	pag.4
Installazione	pag.5
Dati di Targa	pag.5
Funzionamento e uso	pag.6
Istruzioni per l'utilizzatore	pag.6
Manutenzione e pulizia	pag.6
Diagnostica e Ricerca Guasti	pag.7
Parti di ricambio	pag.8

Metalcarrelli S.r.l.

"Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di SO.RI.MET. Srl - Cod. Fisc. 03762700403"

Via A. Gagliani 10/A - 47814 Bellaria Igea Marina - RN - Italia

Tel. 0541 331627 Fax 0541 331561

P.IVA e Cod.Fisc. 03249750401 - C.C.I.A.A. RIMINI Reg. AEE IT08020000002329

Capitale Sociale Euro 50.000,00 I.V.

www.metalcarrelli.com - info@metalcarrelli.com

Dichiarazione di Conformità CE

La Dichiarazione di Conformità CE è riportata in allegato al presente manuale, ed è specifica per la matricola della apparecchiatura.
Il suo contenuto è conforme a quanto sotto riportato.

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La ditta Metalcarrelli S.r.l. con sede in via A. Gagliani n° 10/A, 47814 - Bellaria Igea Marina (RN) - Italia,
DICHIARA, sotto l'esclusiva responsabilità del legale rappresentante, l'apparecchiatura di nuova fabbricazione:

<i>Denominazione</i>	CARRELLO FLAMBE'		
<i>Modello</i>	☐ 1160	☐ 1160 S	☐ 1160 D
<i>Modello</i>	☐ 6400	☐ 6402	☐ 6404
<i>Matricola</i>			
<i>Anno di Costruzione</i>			

CONFORME, per quanto applicabile, ai requisiti essenziali di sicurezza e di salute delle seguenti direttive comunitarie:

90/396/CEE	Direttiva in materia di apparecchi a gas.
1935/2004/CE	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.

Norme armonizzate utilizzate per rispondere alle esigenze di sicurezza e salute:

UNI – CIG 7129:2001	Impianti a gas per uso domestico alimentati da rete di distribuzione. - Progettazione, installazione e manutenzione.
UNI – CIG 7131:1999	Impianti a GPL per uso domestico non alimentati da rete di distribuzione. - Progettazione, installazione, esercizio e manutenzione.

Presentazione e Garanzia

Vi ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto costruito nel rispetto delle norme più restrittive e secondo criteri tecnici volti a garantire un utilizzo pratico e sicuro in ambienti di lavoro professionali.
Il Costruttore garantisce per 12 mesi i propri prodotti, nel rispetto della legislazione vigente.
La garanzia non copre i materiali di consumo.
Eventuali interventi in garanzia verranno effettuati esclusivamente presso la sede del Costruttore.
Il trasporto e la riconsegna delle apparecchiature sono a carico del Cliente.
Per rendere operativa la garanzia è sufficiente il documento fiscale o altro documento obbligatorio.

Struttura della Documentazione

Parte integrante al presente Manuale di Installazione, Uso e Manutenzione, è la documentazione relativa ai piani di cottura da incasso, la quale riporta le:

- ISTRUZIONI D'USO
- ISTRUZIONI D'INSTALLAZIONE

per un corretto utilizzo del piano di cottura.

La documentazione relativa ai piani di cottura riporta anche copia della targa con le caratteristiche, presente sulla parte inferiore del piano, che contiene indicazioni sulle condizioni di alimentazione, e di regolazione della apparecchiatura a gas.

Avvertenze per la sicurezza



Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente MANUALE DI USO E MANUTENZIONE in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Il manuale deve essere conservato per tutta la durata dell'apparecchiatura e tenuto a disposizione degli utilizzatori per ogni eventuale consultazione. E' necessario consultarlo per qualsiasi informazione relativa all'installazione, all'uso ed alla manutenzione dell'apparecchio.

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi: non manomettere o modificare le caratteristiche o utilizzarla per scopi diversi da quelli prefissati. Tenere l'apparecchiatura fuori della portata dei bambini.

Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli del gas di alimentazione utilizzato da chi usa l'apparecchiatura.

- Utilizzare l'apparecchiatura solo in locali con buona circolazione e ventilazione d'aria, secondo la classificazione UNI – CIG 7129:2001 e UNI – CIG 7131:1999.
- Il collegamento alla bombola gas deve essere eseguito da personale tecnico abilitato.
- Ogni intervento sulla apparecchiatura deve essere eseguito da personale tecnico abilitato.
- Sottoporre l'apparecchio a controlli periodici di sicurezza.
- Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di materiale potenzialmente infiammabile.
- Non posizionare l'apparecchiatura in prossimità di cavi di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare sostanze acide o aggressivi chimici per la pulizia del manufatto.

Note ambientali

RUMORE: L'apparecchiatura presenta un valore di $L_{ep,d}$ inferiore a 70 db(A). Se posta in ambienti con valori di rumorosità superiore a 80 db(A), il datore di lavoro è tenuto ad informare e formare l'operatore sui rischi derivanti dall'esposizione al rumore ed a prendere gli opportuni provvedimenti in accordo con il medico competente.

IMBALLO: Gli elementi che compongono l'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, cartoni, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo; ma devono essere raccolti, selezionati a seconda del tipo di materiale (es. cartone, legno, materie plastiche, ecc.) e smaltiti in conformità alla normativa vigente.

FUORI SERVIZIO: Alla fine della vita della apparecchiatura è necessario scollegare l'apparecchiatura dalla alimentazione a gas, smontare i componenti e e selezionarli per tipo.

SMALTIMENTO: Alla fine della vita dell' apparecchiatura è necessario smaltire i componenti, selezionati per tipo, in conformità alla normativa vigente locale e nazionale. Nel particolare, il Costruttore prescrive di:



- Non smaltire i componenti come rifiuto urbano, ed effettuare la raccolta differenziata;
- Inviare i componenti, smontati e selezionati, alla rottamazione, in conformità alla normativa vigente locale e nazionale;

Attenersi alle norme sulla corretta gestione dei rifiuti, effettuare una adeguata raccolta differenziata ed il conferimento agli appositi centri di raccolta, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi all'ambiente ed alla salute umana favorendo nel contempo il reimpiego e/o il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Finalità dell'apparecchiatura

I Carrelli Flambè, oggetto del presente manuale, sono progettati e costruiti in accordo con le direttive e normative tecniche di competenza, per essere utilizzati nella piccola ristorazione, per effettuare una cottura veloce vicino al punto di servizio, mantenendo inalterate e rispettando le condizioni igieniche e di sicurezza.

Il Costruttore prescrive di non utilizzare i Carrelli Flambè, oggetto del presente manuale, per utilizzi e per scopi differenti da quelli sopra indicati.

Caratteristiche tecniche

- Struttura nobilitato color noce oppure in legno massello di faggio evaporato tinto noce.
- Fornelli inox con termocoppia di sicurezza a norma CE.
- Gas utilizzabile: Butano (G30) e Propano (G31).
- Cassetto portaposate estraibile.
- Sportello vano bombola.
- Ribaltina laterale.
- Portabottiglie in acciaio cromato.
- Portacoltelli in acciaio inox.
- Ruote piroettanti Ø cm 12,5.

Dati tecnici	1160	1160S	1160D	6400	6402	6404
N° fuochi	2 uniti	1	2 separati	2 uniti	1	2 separati
Struttura della base	nobilitato colore noce			massello di legno di faggio tinto noce		
Potenza equivalente (kW)	4,7 kW	1,75 kW	1,75 kW	4,7 kW	1,75 kW	1,75 kW
Potenza equivalente (g/h)	342 g/h	127 g/h	127 g/h	342 g/h	127 g/h	127 g/h
Pressione regolazione G30	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar	30 mbar
Pressione regolazione G31	37 mbar	37 mbar	37 mbar	37 mbar	37 mbar	37 mbar
Regolazione di origine	G30	G30	G30	G30	G30	G30
Categoria	I 3+	II 2H3+	II 2H3+	I 3+	II 2H3+	II 2H3+
Larghezza aperto cm	128	128	128	132	132	132
Larghezza chiuso cm	98	98	98	115	115	115
Profondità cm	50	50	50	55	55	55
Altezza cm	85	85	85	81	81	81
Peso netto kg	25	25	25	60	60	60
Accessori:	SET 2 RUOTE CON FRENO					
	-			SET 4 RUOTE ELASTICHE		

Installazione

I Carrelli Flambè, oggetto del presente manuale, vengono consegnati in imballo unico, già montati. Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura, e della presenza del manuale specifico dei fuochi (fornello).

Per poter essere utilizzati, i Carrelli Flambè, oggetto del presente manuale, devono essere collegati alla fonte di alimentazione (bombola): Gas Butano (G30) o Gas Propano (G31), tramite apposito regolatore di pressione, non fornito dal Costruttore: i fuochi dei fornelli sono regolati per l'utilizzo di Gas Butano (G30).



L'installazione del regolatore di pressione ed il collegamento al Gas devono essere effettuate da personale competente ed abilitato.

Rimuovere le pellicole di protezione della lamiera, eventualmente presenti, per evitare che il riscaldamento della lamiera provochi una alterazione della finitura superficiale.

Prima di collegare l'apparecchiatura alla bombola del Gas, assicurarsi che le condizioni di alimentazione (natura e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchiatura siano compatibili. Le condizioni di regolazione sono riportate al punto "DATI DI TARGA" del presente manuale.

Nel collegare l'apparecchiatura alla bombola del gas seguire le norme vigenti (UNI-CIG 7129 e UNI-CIG 7131) ed utilizzare esclusivamente regolatori di pressione conformi alla norma UNI-CIG 7432 (30 mbar).

Dati di targa

Art. 1160 - 6400

Costruttore		
Categoria: I 3+	Pressione regolazione G30	30 mbar
Potenza equivalente 4,7 kW	Consumo equivalente	342 g/h
Modello		
Anno di fabbricazione-numero di matricola		

Art. 1160S - 6404

Art. 1160D - 6402

Costruttore		
Categoria: II 2H3+	Pressione regolazione G30	30 mbar
Potenza equivalente 1,75 kW	Consumo equivalente	127 g/h
Modello		
Anno di fabbricazione-numero di matricola		

Funzionamento e uso

- PRIMO UTILIZZO:** Rimuovere la protezione di plastica che ricopre l'acciaio. Effettuare l'allacciamento alla fonte di alimentazione (bombola a Gas), tramite personale competente ed autorizzato, in accordo a quanto prescritto nel MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO DEI PIANI DI COTTURA.
- UTILIZZO NORMALE:** Aprire i rubinetti presenti sulla bombola e sul riduttore di pressione. Per accendere il fuoco del piano di cottura, ruotare la manopola corrispondente al fuoco prescelto, sulla posizione di massimo, e premerla a fondo. Quindi premere il pulsante dell'accensione piezoelettrica fino a far scaturire la fiamma. Mantenere la manopola del bruciatore premuta per almeno 10 secondi quindi rilasciarla lentamente. Se durante l'uso si verifica uno spegnimento accidentale della fiamma, la valvola di sicurezza blocca l'erogazione del gas per circa 40 secondi.
- FINE SERVIZIO:** Al termine dell'utilizzo chiudere la manopola del gas presente sul piano di cottura. Prima di pulire l'apparecchiatura, sezionarla dalla fonte di alimentazione a Gas (bombola) chiudendo il rubinetto situato sul riduttore di pressione oppure il rubinetto situato sulla bombola stessa, ATTENDERE CHE L'APPARECCHIATURA SIA FREDDA, quindi provvedere ad un'accurata pulizia secondo quanto riportato ai punti "PULIZIA CARRELLO" e "PULIZIA FUOCHI".

Istruzioni per l'utilizzatore



Prima di movimentare il carrello accertarsi che i fuochi siano spenti e i freni delle ruote, quando presenti, sbloccati.

Non percorrere tragitti su suolo sconnesso poichè l'apparecchiatura potrebbe danneggiarsi. Non lasciare il carrello fermo su suolo in presenza di pendenza. In caso di presenza di ruote con freno, bloccare le stesse a fine spostamento.

I Carrelli Flambè, oggetto del presente manuale, sono destinati ad essere utilizzati nella piccola ristorazione, per effettuare una cottura veloce vicino al punto di servizio, mantenendo inalterate e rispettando le condizioni igieniche e di sicurezza.

Per tale motivo tali carrelli non sono provvisti di sistemi per la conservazione di prodotti alimentari crudi o cotti.

Prima di utilizzare nuovamente il carrello dopo periodi di inutilizzo superiori alla settimana, provvedere ad un'accurata pulizia secondo quanto riportato ai punti "PULIZIA CARRELLO" e "PULIZIA FUOCHI".

Manutenzione e Pulizia



Ogni intervento di Manutenzione effettuato sull'apparecchiatura deve essere eseguito unicamente da personale tecnico abilitato.

PULIZIA CARRELLO: Utilizzare un panno morbido e detersivo neutro. Non utilizzare mai prodotti che possano corrodere o intaccare l'acciaio inox o il legno quali cloro, candeggina, ecc.

Evitare, nel modo più assoluto, di pulire l'acciaio inox o il legno con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio.

Non pulire l'attrezzatura facendo uso di getti d'acqua.

PULIZIA FUOCHI: Pulire regolarmente i bruciatori dei fuochi con acqua calda e detersivo liquido, in accordo a quanto prescritto nel MANUALE PER L'INSTALLAZIONE E L'USO DEI PIANI DI COTTURA, allegato al presente manuale.

MANUTENZIONE: Prima di ogni utilizzo controllare l'integrità del TUBO DI COLLEGAMENTO CON LA BOMBOLA. Nel caso, sostituirlo con uno analogo.

Prima di ogni utilizzo controllare che le ruote non siano bloccate da polvere o altro. Nel caso, pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti.

MALFUNZIONAMENTO: In caso di rottura, non perfetto funzionamento o degrado delle prestazioni dell'apparecchiatura, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore.

Diagnostica e ricerca guasti

PROBLEMA	PROBABILI CAUSE	POSSIBILI RIMEDI
IL BRUCIATORE DEL PIANO COTTURA NON SI ACCENDE	la manopola del piano di cottura e/o i rubinetti presenti sulla bombola o sul riduttore di pressione sono chiusi	aprire tutti i rubinetti presenti
	il bruciatore del fuoco del piano di cottura è ostruito	lavare il bruciatore controllando che nessuna apertura sia ostruita da impurità
	malfunzionamento e/o rottura dell'accensione piezoelettrica	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
	malfunzionamento e/o rottura del piano di cottura	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
	malfunzionamento e/o rottura del riduttore di pressione	contattare l'installatore del carrello
IL BRUCIATORE NON RIPARTE DOPO UNO SPEGNIMENTO ACCIDENTALE	la valvola di sicurezza blocca l'erogazione del gas	attendere circa 40 secondi prima di riprovare l'accensione del fuoco
	malfunzionamento e/o rottura della valvola di sicurezza	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
PRESENZA DI ODORE DI GAS	perdite gas da bombola e/o da riduttore di pressione e/o da tubo di collegamento	contattare l'installatore del carrello
	perdite gas da bruciatore del piano di cottura	contattare il Servizio di Assistenza Tecnica del Rivenditore
IL CARRELLO NON SCORRE SUL PAVIMENTO	le ruote sono bloccate da polvere o altro	pulire accuratamente le ruote rimuovendo tutte le impurità presenti
	il freno delle ruote frenate è bloccato e/o rotto in posizione di blocco	sostituire le ruote con freno
	le ruote sono fuori asse	sostituire le ruote

Parti di ricambio

Pos.	Codice	Descrizione	1160	1160D	1160S	6400	6402	6404
1	009540650002	Fornello a 1 fuoco		x	x		x	x
1	009540650001	Fornello a 2 fuochi	x			x		
2	005001250003	Ruote Ø cm 12,5	x	x	x			
3	005001250006	Ruote con freno Ø cm 12,5	x	x	x			
2	005101000001	Ruote Ø cm 10				x	x	x
3	005101000004	Ruote con freno Ø cm 10				x	x	x

