

Handbook **B** Manuale

Instructions for the appliance
Istruzioni dell'apparecchio

1A1FA1G - 1A1FA4G - 1A1FA7G | 3A1FA1G - 3A1FA4G - 3A1FA7G
1D1FA1G - 1D1FA4G - 1D1FA7G | 3D1FA1G - 3D1FA4G - 3D1FA7G



Section 1
Instructions for
the installer

Sezione 1
Istruzioni per
l'installatore



Section 2
Instructions
for the user

Sezione 2
Istruzioni
per l'utente

NO

I3B/P

DK - FI - SE

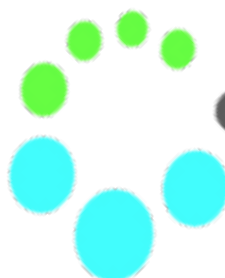
II2H3B/P

GB - IE - IT - CH - GR

II2H3+



L000261



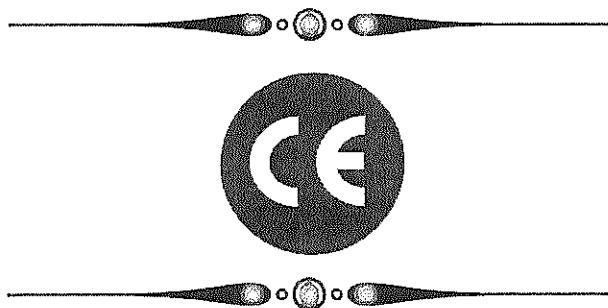
allestimenti e pubblicità
COPIA RISERVATA

GB
IE

Installation, maintenance and repairs must be executed, in compliance with our instructions, by qualified personnel only, according to the current standards.

Always keep the instructions in a safe place, together with any component and accessories supplied with the appliance.

Subject to technical modifications



IT
CH

L'installazione, la manutenzione e le eventuali riparazioni dovranno essere effettuate, seguendo le nostre istruzioni, da personale qualificato ed abilitato a tali incarichi in ottemperanza con le normative vigenti.

Conservare sempre i manuali per eventuali future consultazioni, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

Con riserva di modifiche tecniche

GB - IE

Section 1

Instructions for the installer

A000-GI-14

IT - CH

Sezione 1

Istruzioni per l'installatore

L000260



CONTENTS

INDICE

INSTALLATION AND TESTING INSTALLAZIONE E COLLAUDO

1. INSTALLATION

- 1.1 Connections
- 1.2 Technical data
- 1.3 Positioning the appliance
- 1.4 Side-by-side installation of appliances
- 1.5 Series Delta appliances

1. INSTALLAZIONE

- 1.1 Allacciamenti
- 1.2 Dati tecnici
- 1.3 Posa in opera
- 1.4 Apparecchi in batteria
- 1.5 Apparecchi serie DELTA

1
1.1
1.2

2. TEST GAS

- 2.1 Data plate

2. GAS DI COLLAUDO

- 2.1 Targa caratteristiche

2

3. PRELIMINARY OPERATIONS

- 3.1 Conformance to standards
- 3.2 Operating gas type
- 3.3 Checking the gas pressure
- 3.4 Testing and user training

3. MESSA IN FUNZIONE

- 3.1 Conformità alle norme
- 3.2 Gas di funzionamento
- 3.3 Controllo pressione gas
- 3.4 Collaudo e addestramento utente

3
3.1

OPERATION WITH OTHER GAS TYPES

4. CONVERSION

- 4.1 Open burners
 - 4.1.1 Replacement of open burner injectors
 - 4.1.2 Replacement of open burner pilot flame injectors
 - 4.1.3 Replacement of open burner By-Pass

FUNZIONAMENTO CON UN ALTRO TIPO DI GAS

4. TRASFORMAZIONI

- 4.1 Fuochi aperti
 - 4.1.1 Sostituzione ugello dei fuochi aperti
 - 4.1.2 Ugello della spia pilota dei fuochi aperti
 - 4.1.3 Sostituzione del By-Pass del minimo dei fuochi aperti

4
4.1
4.2

4.2 Oven burner

- 4.2.1 Injector replacement
- 4.2.2 Oven burner pilot flame injector
- 4.2.3 Replacement of the oven burner By-Pass

4.2 Bruciatore forno

- 4.2.1 Sostituzione ugello
- 4.2.2 Ugello spia pilota bruciatore forno
- 4.2.3 Sostituzione del By-Pass del minimo del forno

4.3
4.4
4.5

5. FINAL OPERATIONS

- 5.1 Data plate

5. OPERAZIONI FINALI

- 5.1 Targa delle caratteristiche

5

GB - IE

IT - CH

A010*G1*14

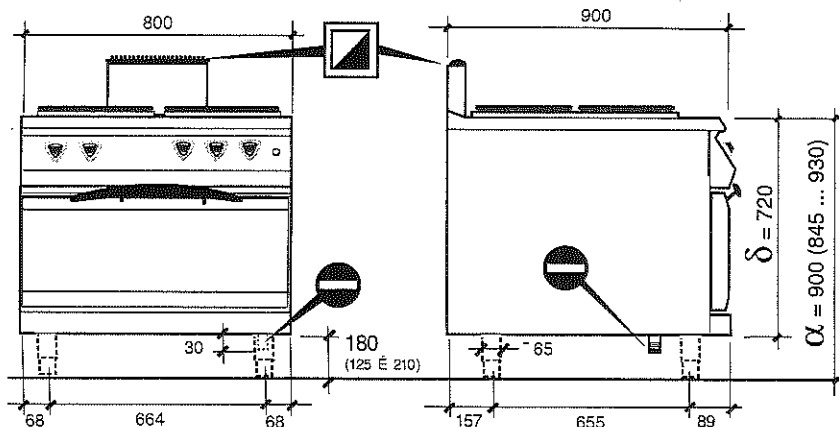
L000260



1. INSTALLATION



1. INSTALLAZIONE

1.1 Connections Chart

1.1 Allacciamenti



-  Gas inlet - Ingresso gas
R 1/2" UNI ISO 7/1
-  Fume exhaust vent type A
Griglia scarico fumi tipo A

	α	1A1FA1G - 1A1FA4G - 1A1FA7G
	δ	1D1FA1G - 1D1FA4G - 1D1FA7G

1.2 Technical data

1.2 Dati tecnici

MODEL MODELLO	BURNERS - BRUCIATORI			Tot. Cap. Pot. Tot. kW	CONSUMPTION - CONSUMO		
	\varnothing 110 - 5,5 kW (Min. 1,8 kW)	\varnothing 130 - 7,5 kW (Min. 2,4 kW)	Forno - 7,5 kW (Min. 3,75 kW)		G20 (nat. gas) (metano)	G30 (butane) (butano)	G31 (propane) (propano)
1A1FA1G 1D1FA1G	N° 2	N° 2	N° 1	33,5	3,54 m ³ /h	2,64 kg/h	2,60 kg/h
1A1FA4G 1D1FA4G	-	N° 4	N° 1	37,5	3,97 m ³ /h	2,96 kg/h	2,91 kg/h
1A1FA7G 1D1FA7G	N° 1	N° 3	N° 1	35,5	3,75 m ³ /h	2,80 kg/h	2,76 kg/h

GB - IE

IT - CH

A010*G1*28

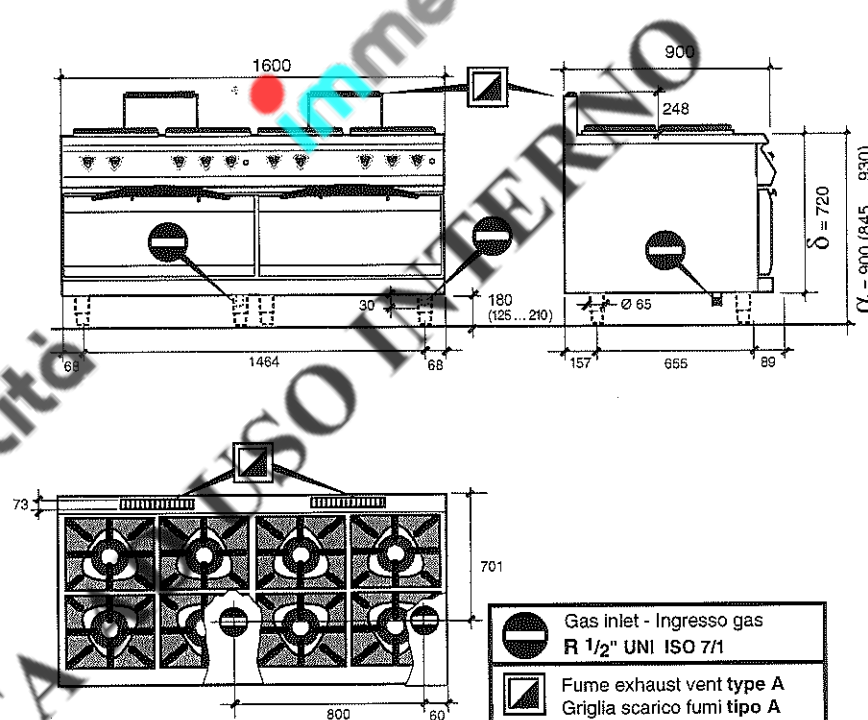
L000260



1. INSTALLATION



1. INSTALLAZIONE

1.1 Connections Chart

1.1 Allacciamenti



-  Gas inlet - Ingresso gas
R 1/2" UNI ISO 7/1
-  Fume exhaust vent type A
Griglia scarico fumi tipo A

	α	3A1FA1G - 3A1FA4G - 3A1FA7G
	δ	3D1FA1G - 3D1FA4G - 3D1FA7G

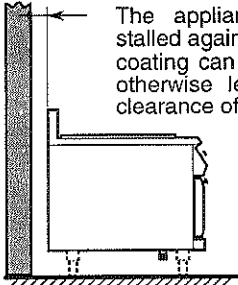
1.2 Technical data

1.2 Dati tecnici

MODEL MODELLO	BURNERS - BRUCIATORI			Tot. Cap. Pot. Tot. kW	CONSUMPTION - CONSUMO		
	\varnothing 110 - 5,5 kW (Min. 1,8 kW)	\varnothing 130 - 7,5 kW (Min. 2,4 kW)	Forno - 7,5 kW (Min. 3,75 kW)		G20 (nat. gas) (metano)	G30 (butane) (butano)	G31 (propane) (propano)
3A1FA1G 3D1FA1G	N° 4	N° 4	N° 2	67	7,08 m ³ /h	5,28 kg/h	5,20 kg/h
3A1FA4G 3D1FA4G	-	N° 8	N° 2	75	7,94 m ³ /h	5,92 kg/h	5,82 kg/h
3A1FA7G 3D1FA7G	N° 2	N° 6	N° 2	71	7,50 m ³ /h	5,60 kg/h	5,52 kg/h

1.3 Placing the appliance

The appliance can be installed against a wall if it or its coating can resist at 150 °C, otherwise leave a minimum clearance of 5 cm



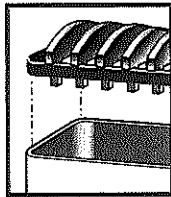
Install the appliance under a suction hood or other exhaust system to extract burnt gas and steam emitted during use.

Installare l'apparecchio sotto una cappa o altro sistema di aspirazione per smaltire i gas combusti e i vapori emessi durante l'uso.

1.3 Posa in opera

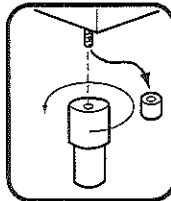
L'apparecchio può essere installato contro parete se i materiali costituenti la parete o eventuali pannelli di rivestimento resistono a 150 °C, in caso contrario lasciare una distanza minima di 5 cm

The appliance is supplied as standard with a type A fume exhaust vent, to which the grille (supplied) must be fitted as shown.



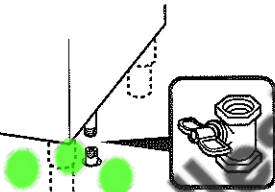
L'apparecchio è fornito di serie con scarico fumi di tipo A, sul quale occorre montare l'apposita griglia (fornita a corredo) come mostrato.

Series α appliance: screw the feet into the base unit and tighten fully; to level the appliance, adjust the lower part of the feet



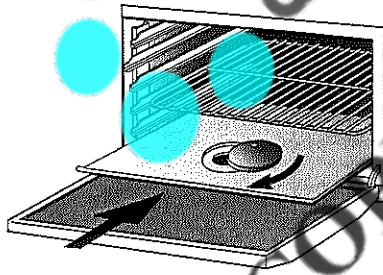
Apparecchi Serie α : avvitare i piedi sotto l'apparecchio serrando a fondo; livellare agendo sulla parte inferiore dei piedi

Always install a quick-closing shut-off valve (not supplied) on the gas supply pipe.



Installare sempre un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida (non fornito) sul tubo di alimentazione gas.

Make sure that the oven bottom plate is positioned correctly (it must fit perfectly without any gaps at the front); also make sure that the inspection hole cover is properly closed.



Assicurarsi del corretto posizionamento della suola del forno (deve combaciare perfettamente, senza fessure, nella parte frontale); verificare anche che il dischetto di ispezione sia ben chiuso.

1.4 Side-by-side installation of appliances

Appliances installed side-by-side can be attached to each other as follows:

- position the appliances next to each other and ensure that the top surfaces are perfectly level;
- remove the control panels as described in **point 3.3**;
- fix the appliances together using 6 MA screws in the holes provided at the front and rear; tighten the screws fully.

N.B. : for a better finish and to avoid leakage between the appliance tops:

- first level the appliances in their final positions, then move them apart; protect the upper edges of the tops with masking tape and apply a suitable sealant to the side edges;
- fix the appliances together as described above and remove the excess sealant; wait until sealant hardens before removing the masking tape;
- apply sealant to the inside of cover A (part of the optional kit KFP5) and put it on the joint at the rear of the top.

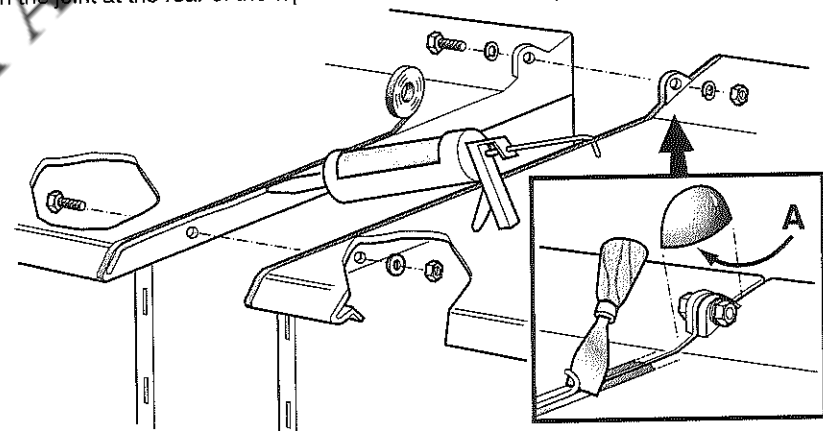
1.4 Apparecchi in batteria

Gli apparecchi montati in batteria (fianco a fianco), possono essere agganciati tra loro in modo stabile nel seguente modo:

- affiancare gli apparecchi e livellare perfettamente i piani;
- asportare i cruscotti come detto al successivo **punto 3.3**;
- fissare gli apparecchi tramite viti 6 MA sul retro e nella parte anteriore attraverso i fori appositamente previsti allo scopo, stringendo le viti a fondo.

N.B. : per una migliore finitura ed evitare infiltrazioni nelle fessure tra i piani:

- dopo il livellamento scostare gli apparecchi, proteggerli il bordo superiore dei piani con nastro adesivo ed applicare del sigillante alimentare sul bordo laterale dei piani;
- fissare gli apparecchi con le viti come detto precedentemente, rifilare il sigillante ed attendere che questo polimerizzi prima di asportare il nastro adesivo di protezione;
- applicare il sigillante all'interno del coperchietto A (facente parte del kit KFP5 fornito a richiesta) e ricoprire la giunzione sul retro del piano.

**1.5 Series Delta appliances**

Series DELTA appliances are designed for mounting on a supporting structure, either singly or in pairs. Refer to the installation instructions supplied with the supporting structure.

1.5 Apparecchi serie DELTA

Gli apparecchi della serie DELTA sono costruiti in modo da poter essere montati appesi a una struttura di sostegno, sia in batteria singola che doppia. Per l'installazione attenersi alle istruzioni fornite con detta struttura.

2. TEST GAS

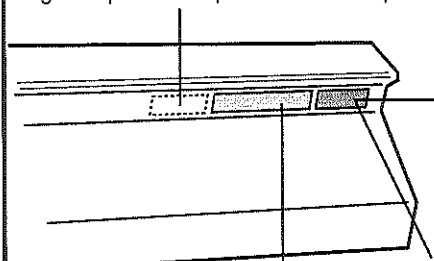
2. GAS DI COLLAUDO

2.1 Data plate

2.1 Targa caratteristiche

Extra nameplate identifying country and category (see chap. 6, Final Operations)

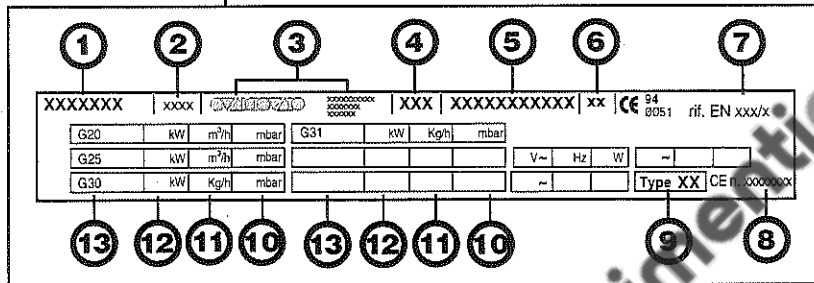
Targa complementare per identificazione paese e categoria (vedi cap. 6 Operazioni finali)



Collaudato a Tested to operate with Essayé pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G20	20

Collaudato a Tested to operate with Essayé pour Geprüft für Preparado para Prøvet til drift med Testad för drift med Tested for drift med	GAS	P mbar
	G30/G31	28-30/37

Testing gas plate - Targa gas collaudo



- 1) Model
- 2) Customisation
- 3) Manufacturer identification
- 4) Installation type
- 5) Serial number
- 6) Protection class
- 7) Reference standard
- 8) CE certificate number
- 9) Product family type
- 10) Pressure at nozzle
- 11) Gas consumption
- 12) Rated power
- 13) Type of gas

- 1) Modello
- 2) Personalizzazione
- 3) Dati del costruttore
- 4) Tipo installazione
- 5) Matricola
- 6) Indice di protezione
- 7) Norma di riferimento
- 8) Numero certificato CE
- 9) Tipo famiglia prodotto
- 10) Pressione all'ugello
- 11) Consumo gas
- 12) Potenza nominale
- 13) Tipo di gas

3. STARTING

3. MESSA IN FUNZIONE

3.1 Conformance to standards

3.1 Conformità alle norme

The plant and the appliance must be installed according to current standards (EEC regulations; Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984; Health and Safety at Work Act, 1974; Codes of Practice BS 6173, 1982; The Building Regulations, 1985; The Building Standard Regulations, 1981; etc.); all the concerning certificates of conformity must be issued.



L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (UNI-CIG 7722-7723, 8723, norme prevenzione infortuni, circolare N. 68, legge 46/90, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.

3.2 Operating gas

3.2 Gas di funzionamento

Check the data plate to make sure that the appliance has been tested for the type of gas with which is to be operated; if not, proceed with the conversion operation following the instructions given in chapters 4 and 5 of this manual and alter the data plate (see point 5.2).

Controllare sulla targa delle caratteristiche che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile in rete, altrimenti effettuare la trasformazione indicata nei capitoli 4. ed 5. di questo manuale e modificare anche l'indicazione sulla targa stessa (vedere paragrafo 5.2).

Mod 00000	code	020000	A 9876543210	II H3+	GB IT
G20-20 mbar	near	KW	m³/h		
G30-30 mbar	near	KW	m³/h		
G31-37 mbar	near	KW	m³/h	Type XX	CE 93 0951

3.3 Gas pressure check

3.3 Controllo pressione gas



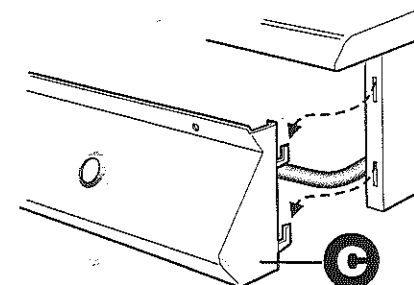
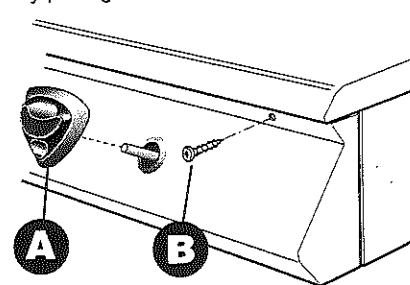
Close the gas valve



Chiudere il rubinetto principale del gas

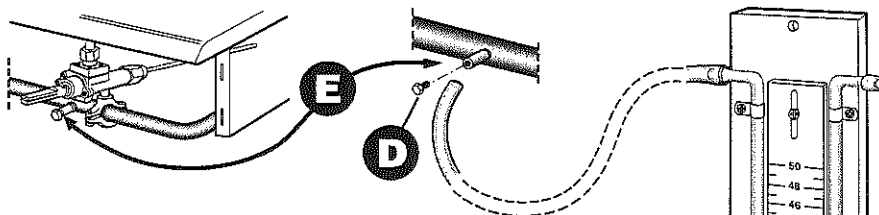
- Remove control knob A, remove fastening screws B and detach control panel C by pulling it downwards;

- sfilare la manopola A, svitare le viti B di fissaggio del cruscotto C e spostarlo verso il basso per estrarlo;



./ Gas pressure check

./ Controllo pressione gas



- remove screw cap **D** from the pressure test point **E** and connect a pressure gauge to this outlet;
- open the gas valve and turn on the appliance at maximum capacity (see User's Instructions);
- make sure that the pressure lies within the limits indicated in the Table 3.3.1.

- svitare la vite di chiusura **D** della presa di pressione **E** e collegarvi un manometro;
- aprire il rubinetto del gas e accendere l'apparecchio alla massima potenza (vedere istruzioni per l'utente);
- verificare che la pressione rientri nei limiti indicati in Tabella 3.3.1.

3.3.1 Table of gases

3.3.1 Tabella dei gas

Group Famiglia	Gas type Tipo di gas	Wobbe index Indice Wobbe	Net calorific value Hi Potere calorifico inferiore Hi				Pressure in mbar Pressione in mbar		
		net Wi (MJ/m ³) Wi inf.	kcal/m ³	MJ/m ³	kcal/kg	MJ/kg	rated nominale	min.	max.
II	G20 natural gas metano	45,67	8127	34,02	-	-	20	17	25
III	G30 L.P.G. butane G.P.L. butano	80,58	-	-	10906	45,65	29	20	37
	G31 L.P.G. propane G.P.L. propano	70,69	-	-	11071	46,34	37	25	45

After this check, remove the pressure gauge and close the pressure test point!

Dopo il controllo togliere il manometro e richiudere la presa di pressione!

3.4 Testing and User training

3.4 Collaudo e addestramento utente

- See Section 1 of Manual A under the following items:
- 11.2 Testing of appliance (part 1: gas appliances);
 - 11.3 Final operations, User training



Vedere nella Sezione 1 del Manuale A i seguenti punti:

- 11.2 Collaudo apparecchi (limitatamente alla parte 1: apparecchi a gas);
- 11.3 Operazioni finali, Addestramento Utente

4. CONVERSIONS

4. TRASFORMAZIONI

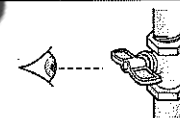
WARNING: Operation to be carried out only if the gas used is of a different type from that indicated in the data plate!

ATTENZIONE: operazioni da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche!



Make sure that the main gas ON/OFF valve is closed

Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso



4.1 OPEN BURNERS

4.1 BRUCIATORI DEL PIANO

4.1.1 Replacement of injectors

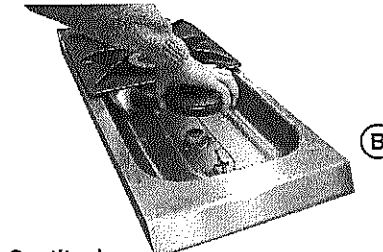
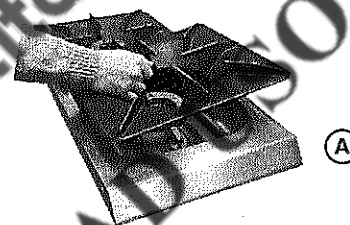
4.1.1 Sostituzione ugelli

Access to the injectors

Accesso agli ugelli

- Remove the cast-iron pan supports (A) and the burners (B).

- Asportare le griglie in ghisa (A) e i bruciatori (B).

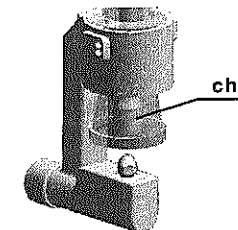
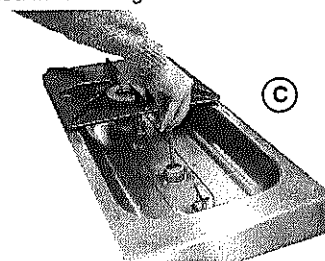


Replacement

Sostituzione

- Unscrew the injector (C) and replace it by the one suitable for the type of gas indicated in following table:

- Svitare l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato come da tabella sottostante:



BURNER BRUCIATORE	G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
Ø 110 - 5,5 kW	165	115	115
Ø 130 - 7,5 kW	190	135	135

Injector diameter in mm/100

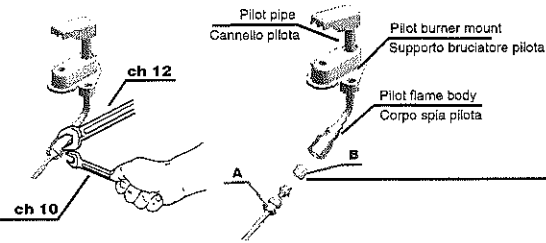
Diametro ugello in mm/100

./ Conversions

./ Trasformazioni

4.1.2 Replacing top burner pilot flame injectors

- Unscrew pipe A from the pilot body, extract injector B and replace it as indicated in the following table:



4.1.2 Sostituzione ugello della spia pilota dei bruciatori di piano

- Separare il tubo A dal corpo della spia pilota, estrarre l'ugello B e sostituirlo come da tabella:

G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
35	20	20

- Light the pilot flame as described in the user's manual. If the flame is faulty (small flame, yellow, weak flame), clean the pilot tip and nozzle body after extracting them from the pilot nozzle mount.

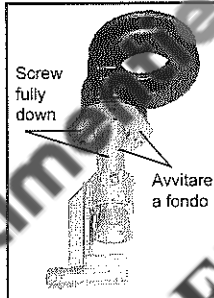
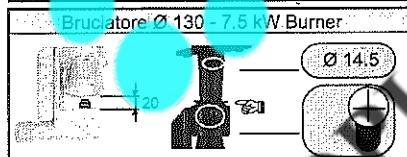
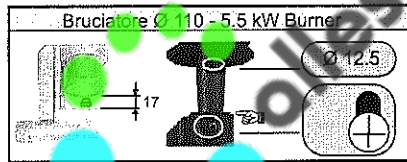
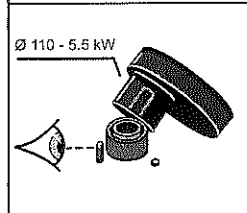
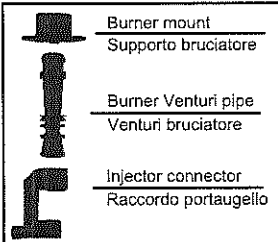
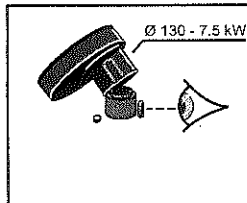
- Accendere la spia come da istruzioni d'uso. Se la fiamma dovesse avere un aspetto non corretto (fiamma piccola, fiamma gialla e fiacca) sarà necessario procedere alla pulizia del cannello pilota e del corpo spia pilota togliendoli dal supporto bruciatore spia.

Primary air

The nozzle consists of various components; take care when reassembling them and note the marks on the parts.

Aria Primaria

Il bruciatore è composto da più particolari ed è, quindi, necessario fare estrema attenzione all'assemblaggio dei singoli componenti e alle indicazioni incise su di essi.



N.B.: Dopo aver effettuato le trasformazioni e sostituzioni desiderate, rimontare in modo preciso ogni particolare per tornare alla esatta situazione iniziale.

N.B.: After making the conversions and replacements, refit all parts exactly as they were before.

./ Conversions

./ Trasformazioni

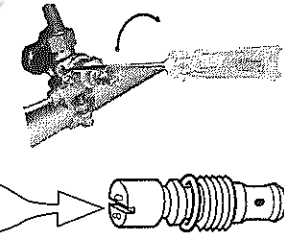
4.1.3 Replacing the minimum BY-PASS

4.1.3 Sostituzione del BY-PASS del minimo

- Remove the control panel as described in the previous point 3.3.
- Replace the by-pass according to the table below:

- Asportare il cruscotto come detto al precedente punto 3.3.
- Effettuare la sostituzione come da tabella:

BURNER BRUCIATORE	G20 (natural gas) (metano)	G30 (L.P.G. but.) (G.P.L. but.)	G31 (L.P.G. prop.) (G.P.L. prop.)
Ø 110 - 5,5 kW	105	70	70
Ø 130 - 7,5 kW	120	80	80

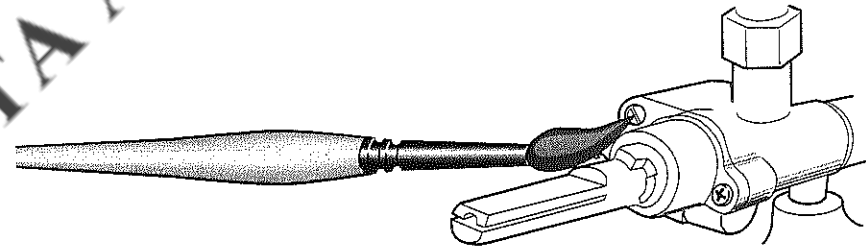


N.B.: The BY-PASS must be thoroughly tightened.

N.B.: il BY-PASS va avvitato a fondo.

- After replacement seal the by-pass with paint.

- Dopo la sostituzione sigillare i by-pass con vernice.



Replace the by-pass on all the valves of top burners.

Sostituire il by-pass sui rubinetti di tutti i bruciatori del piano.

4. CONVERSIONS

4. TRASFORMAZIONI

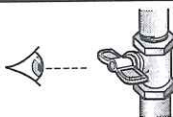
ATTENTION: Operation to be carried out only if the gas used is of a different type from that indicated in the data plate!

ATTENZIONE: operazioni da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche!



Make sure that the main gas ON/OFF valve is closed

Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso



4.2 OVEN BURNER

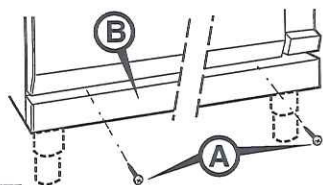
4.2 BRUCIATORE FORNO

4.2.1 Replacement of the injector

4.2.1 Sostituzione ugello

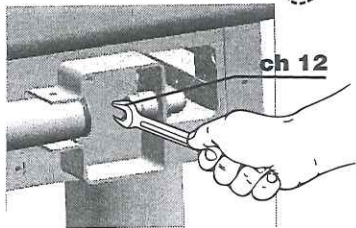
Access to the injector

- Unscrew screws A and remove panel B.



Per accedere all'ugello

- Svitare le viti A ed asportare il pannello B.



ch 12

G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
215	135	135



Injector diameter
Diametro ugello
in mm/100

Replacement

- Unscrew the injector and replace it by one suitable for the type of gas indicated in table above..

Sostituzione

- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato come da tabella soprastante.

Primary air of the oven burner

Check the internal diameter \varnothing of the air ring as indicated in table above.

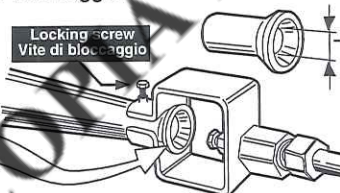
If necessary, loosen the locking screw, replace the air ring and insert it fully up to the stop. Then tighten the locking screw thoroughly.

Aria primaria del bruciatore forno

Controllare il diametro interno \varnothing della ghiera come da soprastante tabella.

Se necessario, allentare la vite di bloccaggio, sostituire la ghiera ed introdurla totalmente fino all'arresto, quindi serrare a fondo la vite di bloccaggio.

Locking screw
Vite di bloccaggio



GAS	G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
\varnothing (mm)	16	17	17

./ . Conversions

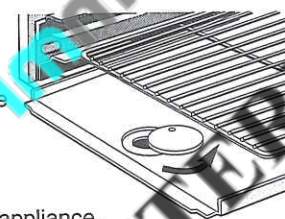
./ . Trasformazioni

4.2.2 Replacement of the oven burner pilot flame injector

4.2.2 Sostituzione ugello della spia pilota del bruciatore forno

For visual access to operations

Open the oven door and move aside the disc on the bottom of the oven chamber.



Per il controllo visivo delle operazioni

Aprire la porta del forno e spostare lateralmente il disco sul fondo della camera.

Access to the pilot flame

Through the bottom of the appliance.

Accesso alla spia

Attraverso il fondo dell'apparecchio.

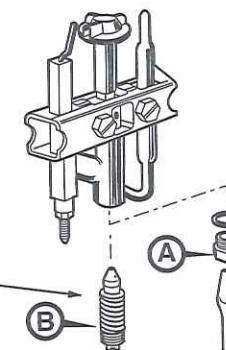
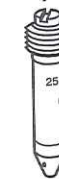
Replacement

- Unscrew cap A, unscrew injector B and replace it as indicated in the following table:

Sostituzione

- Svitare il tappo A, svitare l'ugello B e sostituirlo come da seguente tabella:

G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
35	25	25



N.B.: The injector must be fully tightened.

N.B.: l'ugello va avvitato a fondo.

NB.: After making the conversions and replacements, refit all parts exactly as they were before

N.B.: Dopo aver effettuato le trasformazioni e sostituzioni desiderate, rimontare in modo preciso ogni particolare per tornare alla esatta situazione iniziale.

Turn on the pilot flame according to the user instructions and, if required, adjust the primary air ring.

Accendere la spia come da istruzioni d'uso e, se necessario, regolare la ghiera dell'aria primaria.

1. Conversions

1. Trasformazioni

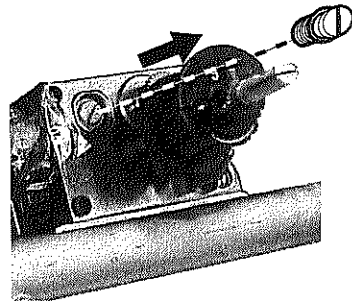
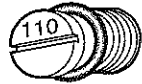
4.2.3 Replacing the minimum BY-PASS

4.2.3 Sostituzione del BY-PASS del minimo

- Remove the control panel as described in the previous point 3.3.
- Replace the by-pass according to the table below:

- Asportare il cruscotto come detto al precedente punto 3.3.
- Effettuare la sostituzione come da tabella:

G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
180	110	110

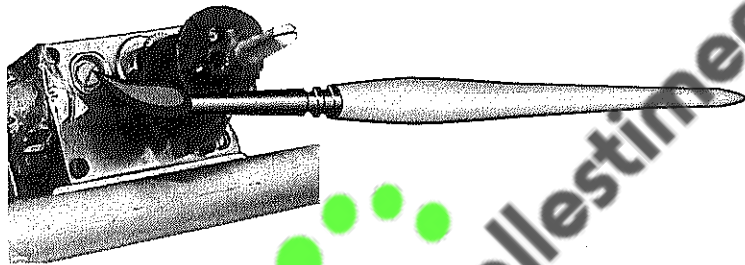


N.B.: The BY-PASS must be thoroughly tightened.

N.B.: il BY-PASS va avvitato a fondo.

- After replacement seal the by-pass with paint.

- Dopo la sostituzione sigillare i by-pass con vernice.

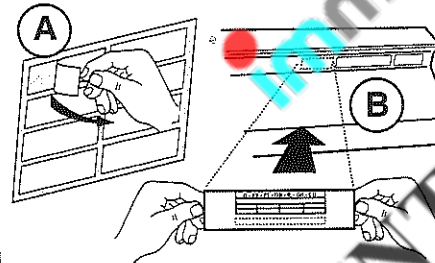


5. FINAL OPERATIONS

5. OPERAZIONI FINALI

5.1 Data plate

5.1 Targa caratteristiche



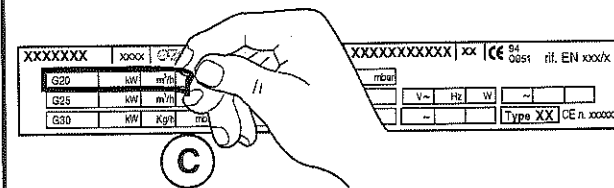
- Take the extra nameplate for the country in which the appliance is to be installed (A) and fit it as shown in the diagram (B).

- Prendere la targa complementare corrispondente al paese in cui viene installato l'apparecchio (A) e applicarla come mostrato in figura (B).

Extra nameplate	Data plate	Testing gas plate
Targa complementare	Targa delle caratteristiche	Targa gas collaudo

- If the gas to be used is the same as that used by the manufacturer when the appliance was tested, apply the self-adhesive surround (supplied with the appliance) to the data nameplate around the data for the gas concerned (C), then remove the nameplate fitted to the appliance by the manufacturer to identify the gas used for testing (D).

- Se il gas di utilizzo è lo stesso gas usato dal costruttore per il collaudo dell'apparecchio, applicare la cornice autoadesiva (fornita a corredo) sulla targa delle caratteristiche in corrispondenza dei dati del gas interessato (C) e, quindi, togliere la targa posta sull'apparecchio dal costruttore che indica il gas utilizzato per il collaudo (D).



ATTENTION: if the gas to be used is different from that used by the manufacturer when the appliance was tested, first carry out the conversion procedures described in chapters 4 and 5, and then apply the self-adhesive surround to the data nameplate around the data for the gas to which the appliance has been converted (C). Then remove the testing gas nameplate (D).

ATTENZIONE: in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello usato dal costruttore per il collaudo dell'apparecchio, prima effettuare le trasformazioni indicate ai capitoli 4 e 5 e, dopo, porre sulla targa delle caratteristiche la cornice autoadesiva sui dati del gas a cui è stato convertito il funzionamento dell'apparecchio (C). Eliminare, poi, la targa del gas di collaudo (D).

GB - IE - AUS

**Section 2
INSTRUCTIONS**

B010*GI*14



IT - CH

**Sezione 2.
ISTRUZIONI**

L000260

Use of the appliance

Imparate ad usare l'apparecchio

1. SUMMARY	1. SOMMARIO	1
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO	2
2.1 Construction details	2.1 Dettagli costruttivi	2.1
2.2 Versions	2.2 Versioni	
3. INSTRUCTIONS FOR USE	3. ISTRUZIONI D'USO	3
3.1 Open burners	3.1 Fuochi aperti	3.1
3.1.1 Controls	3.1.1 Comandi	
3.1.2 Safety devices	3.1.2 Dispositivi di sicurezza	
3.1.3 Ignition of the pilot flame	3.1.3 Accensione della spia pilota	
3.1.4 Ignition of the hob burners	3.1.4 Accensione del bruciatore di piano	
3.1.5 Turning the hob burners off	3.1.5 Spegnimento	
3.2 Thermostat controlled oven	3.2 Forno termostatico	3.2
3.2.1 Controls	3.2.1 Comandi e controlli	
3.2.2 Safety devices	3.2.2 Dispositivi di sicurezza	
3.2.3 Ignition of the pilot flame	3.2.3 Accensione della spia pilota	
3.2.4 Ignition of the oven burner	3.2.4 Accensione del forno	
3.2.5 Pre-heating	3.2.5 Preriscaldamento	
3.2.6 Turning the oven off	3.2.6 Spegnimento	
4. CORRECT USE AND CLEANING	4. CORRETTO USO E PULIZIA	4
4.1 Correct use of the open burners	4.1 Corretto uso dei fuochi aperti	4.1
4.1.1 What to do if the burners fail to operate	4.1.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona	
4.2 Cleaning the open burners	4.2 Pulizia dei fuochi aperti	4.2
4.2.1 Cleaning the frame and stainless steel parts	4.2.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox	
4.2.2 Cleaning prior to a prolonged period of non-use	4.2.2 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio	
4.3 Correct use of the oven	4.3 Corretto uso del forno	4.3
4.3.1 What to do if the oven fails to operate	4.3.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona	
4.4 Cleaning the oven	4.4 Pulizia del forno	4.4
4.4.1 Cleaning the frame and stainless steel parts	4.4.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox	
4.4.2 Cleaning prior to a prolonged period of non-use	4.4.2 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio	
5. MAINTENANCE	5. MANUTENZIONE	5
5.1 Maintenance contract	5.1 Contratto di manutenzione	
6. OPTIONAL EXTRAS	6. ACCESSORI	

GB - IE - AUS

B020*GI*14

2. FEATURES

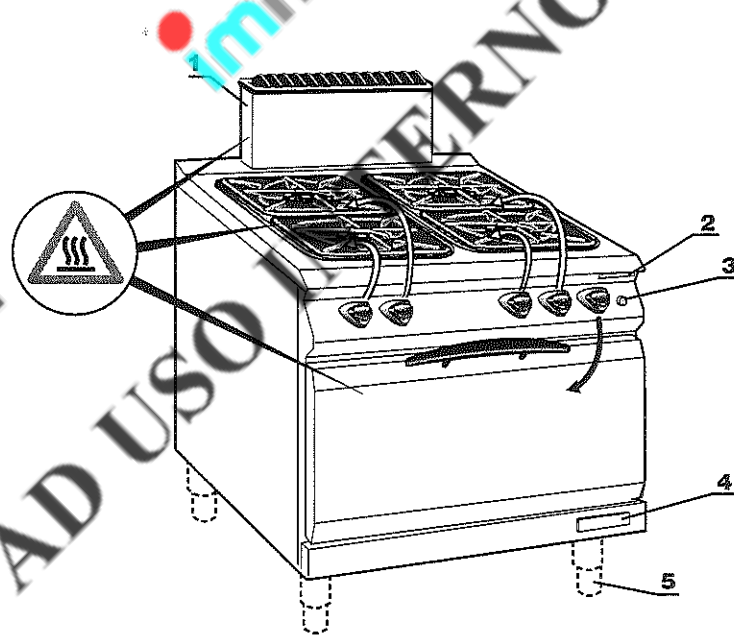
IT - CH

L000260

2. CARATTERISTICHE

2.1 Construction details

2.1 Dettagli costruttivi



	α	1A1FA1G - 1A1FA4G - 1A1FA7G
	δ	1D1FA1G - 1D1FA4G - 1D1FA7G

2.2 Versions

MODEL	Hob composition
1A1FA1G - 1D1FA1G	2 x 5.5 kW burners
	2 x 7.5 kW burners
1A1FA4G - 1D1FA4G	4 x 7.5 kW burners
1A1FA7G - 1D1FA7G	1 x 5.5 kW burners
	3 x 7.5 kW burners

2.2 Versioni

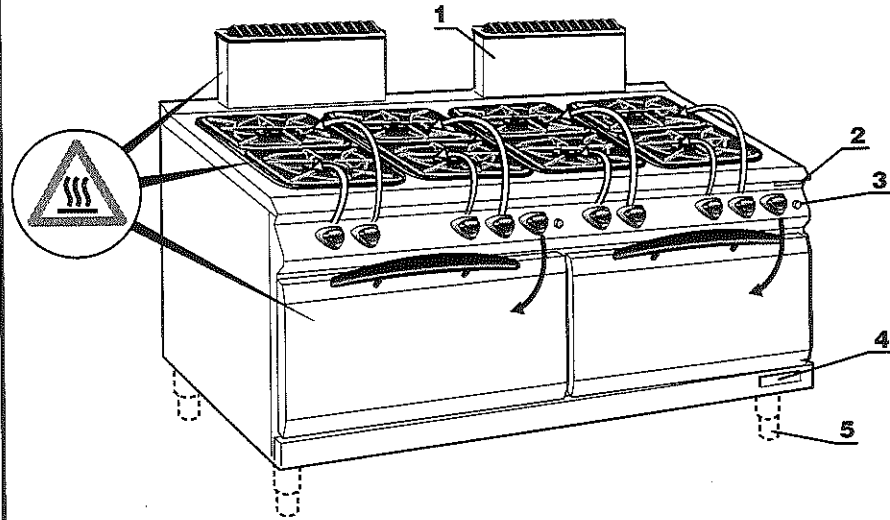
MODELLO	Composizione del piano
1A1FA1G - 1D1FA1G	N° 2 bruciatori da 5,5 kW
	N° 2 bruciatori da 7,5 kW
1A1FA4G - 1D1FA4G	N° 4 bruciatori da 7,5 kW
1A1FA7G - 1D1FA7G	N° 1 bruciatori da 5,5 kW
	N° 3 bruciatori da 7,5 kW

2. FEATURES

2. CARATTERISTICHE

2.1 Construction details

2.1 Dettagli costruttivi



	α	3A1FA1G - 3A1FA4G - 3A1FA7G
	δ	3D1FA1G - 3D1FA4G - 3D1FA7G

2.2 Versions

MODEL	Hob composition
3A1FA1G - 3D1FA1G	4 x 5.5 kW burners
	4 x 7.5 kW burners
3A1FA4G - 3D1FA4G	8 x 7.5 kW burners
3A1FA7G - 3D1FA7G	2 x 5.5 kW burners
	6 x 7.5 kW burners

2.2 Versioni

MODELLO	Composizione del piano
3A1FA1G - 3D1FA1G	N° 4 bruciatori da 5,5 kW
	N° 4 bruciatori da 7,5 kW
3A1FA4G - 3D1FA4G	N° 8 bruciatori da 7,5 kW
3A1FA7G - 3D1FA7G	N° 2 bruciatori da 5,5 kW
	N° 6 bruciatori da 7,5 kW

./ Features

./ Caratteristiche

Key

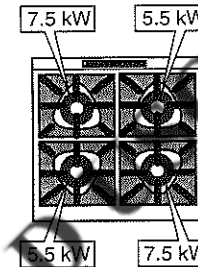
Legenda

- 1) Exhaust grid - type A
- 2) Data plate
- 3) Piezoelectric oven ignition
- 4) Trademark plate
- 5) Adjustable foot (series α only; series δ is supplied without feet)

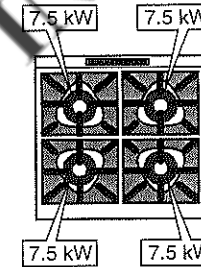
- 1) Scarico fumi - tipo A
- 2) Targa delle caratteristiche
- 3) Accensione piezoelettrica del forno
- 4) Targa marchio
- 5) Piede regolabile (solo serie α; la serie δ è fornita senza piedi)

2.2 Versions (Open burner lay-out)

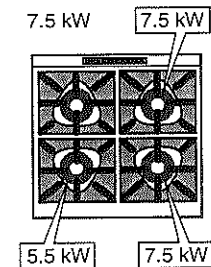
2.2 Versioni (Composizione bruciatori aperti)



1A1FA1G
1D1FA1G

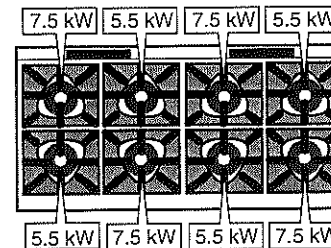


1A1FA4G
1D1FA4G

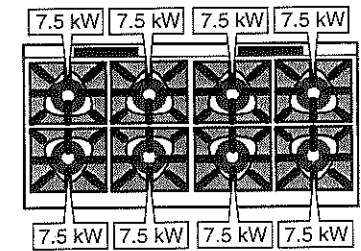


1A1FA7G
1D1FA7G

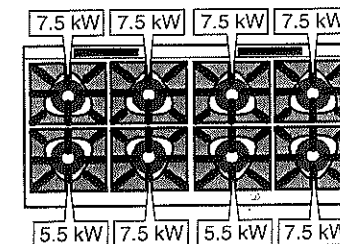
3A1FA1G
3D1FA1G



3A1FA4G
3D1FA4G



3A1FA7G
3D1FA7G



3. INSTRUCTIONS FOR USE

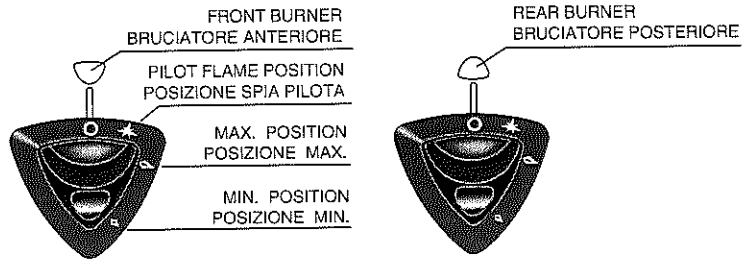
3. ISTRUZIONI D'USO

3.1 OPEN BURNERS

3.1 FUOCHI APERTI

3.1.1 Controls

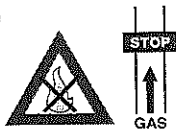
3.1.1 Comandi



3.1.2 Flame failure devices

3.1.2 Dispositivi di sicurezza

A thermocouple controlled flame failure device shuts off the gas supply if the pilot flame is extinguished.

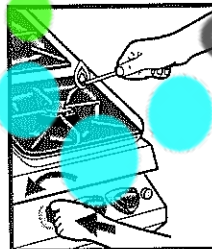
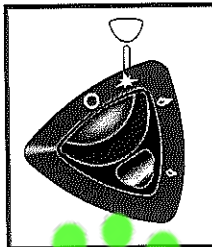


Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.

3.1.3 Ignition of the pilot flame

3.1.3 Accensione della spia pilota

- Press the corresponding burner control knob fully in, turn anti-clockwise to position and light the pilot flame under the burner;
- keep the knob pressed in for about 10 seconds to allow the thermocouple to reach the operating temperature;
- release the knob; if the pilot flame goes out, repeat the operation, this time keeping the knob pressed in for a little longer.



- Premere a fondo la manopola corrispondente al bruciatore scelto, ruotarla in senso antiorario sulla posizione ed accendere la spia sotto il bruciatore
- mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi per consentire l'intervento del dispositivo di sicurezza;
- rilasciare la manopola; se la spia si spegne ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola più a lungo.

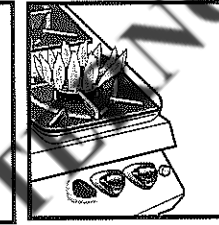
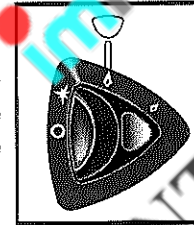
/ / Instructions for use

/ / Istruzioni d'uso

3.1.4 Ignition of the top burner

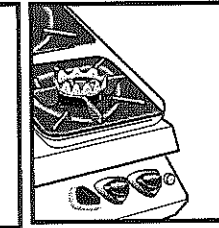
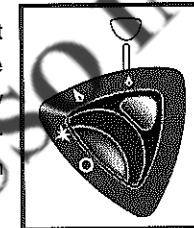
3.1.4 Accensione bruciatore di piano

- After having lit the pilot flame, turn the control knob anti-clockwise to the maximum flame position .



Dopo avere acceso la spia pilota, ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione di fiamma massima .

- To obtain low heat setting, turn the control knob fully round to the minimum flame position .

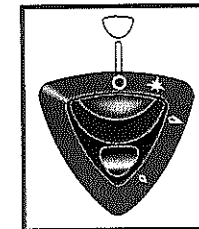


Per usufruire della minima potenza del bruciatore, ruotare la manopola a fine corsa sulla posizione di fiamma minima .

3.1.5 Turning the top burner off

3.1.5 Spegnimento

- Press the control knob and turn to position : the burner will be extinguished but the pilot flame will remain lit ready to ignite the burner on demand.
- To extinguish also the pilot flame, turn the control knob to position (OFF).

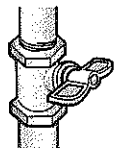


- Ruotare la manopola sulla posizione : il bruciatore si spegnerà e rimarrà accesa la sola spia pilota per consentire successive riaccensioni del bruciatore.
- Per spegnere anche la spia, ruotare la manopola sulla posizione (SPENTO).



WARNING: AT THE END OF ALL COOKING OPERATIONS, ALWAYS TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN VALVE.

ATTENZIONE: AL TERMINE DELLE OPERAZIONI CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI INTERCETTAZIONE.

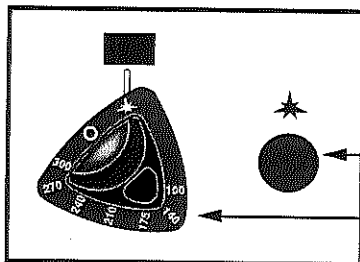


3.2 THERMOSTATIC OVEN

3.2 FORNO TERMOSTATICO

3.2.1 Controls

3.2.1 Comandi e controlli



PIEZOELECTRIC IGNITION
ACCENSIONE PIEZOELETRICA
THERMOSTAT
TERMOSTATO

3.2.2 Flame failure device

A flame failure device locks the gas supply if the pilot flame turns off.



3.2.2 Dispositivi di sicurezza

Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.

3.2.3 Ignition of the oven pilot flame

Push and turn the thermostat knob to position \star . Push the piezoelectric ignition button a few times and check, through the inspection hole on the bottom of the oven cavity (open the movable disc), that the flame ignites.

Keep the thermostat knob pressed for 15 seconds to energize the flame failure device, then release the thermostat knob.

If the pilot flame turns off, repeat the operation keeping the thermostat knob pressed a little longer.

3.2.3 Accensione della spia pilota forno

Premere e ruotare il termostato su \star e azionare alcune volte l'accensione piezoelettrica verificando, attraverso il portello di ispezione sul fondo del forno (dopo aver aperto il disco mobile di chiusura), che si accenda la spia pilota.

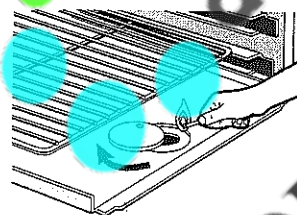
Mantenere premuto il termostato per 15 secondi per consentire l'intervento della termocoppia di sicurezza.

Rilasciare la manopola; se la fiamma si spegne ripetere l'operazione insistendo più a lungo.

Lighting the oven pilot flame manually

Open the movable disc on the bottom of the oven cavity and ignite through the pilot flame inspection hole.

WARNING: the inspection hole must be kept closed during use!



Accensione manuale della spia forno

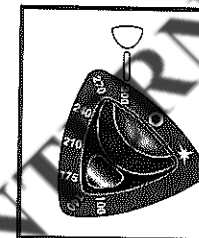
Aprire il disco mobile sul fondo del forno e accendere attraverso il portello di ispezione.

N.B.: durante l'uso il portello di ispezione va tenuto chiuso!

3.2.4 Ignition of the oven burner

3.2.4 Accensione del forno

When the pilot flame has been switched on, turn the thermostat to position 300°C and wait for the preheating time indicated in **item 3.2.5** below. When the preheating time is over, turn the thermostat to the desired temperature and put the food into the oven.

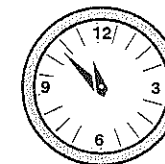


Una volta accesa la spia pilota, ruotare il termostato sulla posizione di 300 °C ed attendere il tempo di preriscaldamento indicato al **punto 3.2.5** successivo. Trascorso il tempo di preriscaldamento, ruotare il termostato sulla temperatura desiderata ed infornare.

3.2.5 Preheating

3.2.5 Preriscaldamento

This stage makes the oven reach the required temperature by letting the oven idle at max. power for the period of time indicated below:



Questa fase permette al forno di raggiungere la temperatura richiesta e si ottiene tenendo il forno acceso a vuoto, in posizione di massimo, per il tempo sottoindicato:

Temperature °C Temperatura °C	100	140	175	210	240	270	300	> 300
Time in minutes Tempo in minuti	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	20'

3.2.6 Turning the oven burner off

3.2.6 Spegnimento

Turn the thermostat knob to position \star ; the burner will be extinguished but the pilot flame will remain lit ready to ignite the burner on demand.

Ruotare il termostato sulla posizione \star ; solo la spia pilota rimarrà accesa in attesa di successive riaccensioni del bruciatore.

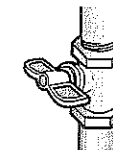
To extinguish also the pilot flame, turn the control knob to position \circ (OFF).

Per spegnere anche la spia pilota premere la manopola e ruotarla sullo \circ .



WARNING: AT THE END OF ALL COOKING OPERATIONS, ALWAYS TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN VALVE

ATTENZIONE: AL TERMINE DELLE OPERAZIONI CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI INTERCETTAZIONE.

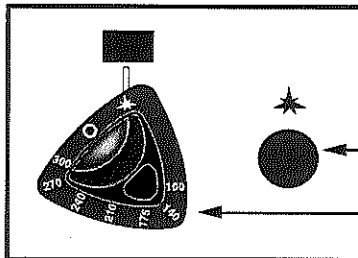


3.2 THERMOSTATIC OVEN

3.2 FORNO TERMOSTATICO

3.2.1 Controls

3.2.1 Comandi e controlli

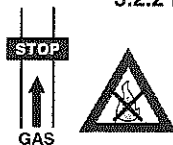


PIEZOELECTRIC IGNITION
ACCENSIONE PIEZOELETTRICA
THERMOSTAT
TERMOSTATO

3.2.2 Flame failure device

3.2.2 Dispositivi di sicurezza

A flame failure device locks the gas supply if the pilot flame turns off.



Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.

3.2.3 Ignition of the oven pilot flame

3.2.3 Accensione della spia pilota forno

Push and turn the thermostat knob to position . Push the piezoelectric ignition button a few times and check, through the inspection hole on the bottom of the oven cavity (open the movable disc), that the flame ignites.

Premere e ruotare il termostato su e azionare alcune volte l'accensione piezoelettrica verificando, attraverso il portello di ispezione sul fondo del forno (dopo aver aperto il disco mobile di chiusura), che si accenda la spia pilota.

Keep the thermostat knob pressed for 15 seconds to energize the flame failure device, then release the thermostat knob.

Mantenere premuto il termostato per 15 secondi per consentire l'intervento della termocoppia di sicurezza.

If the pilot flame turns off, repeat the operation keeping the thermostat knob pressed a little longer.

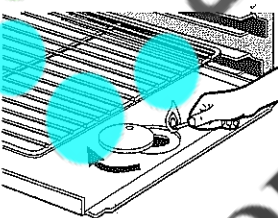
Rilasciare la manopola; se la fiamma si spegne ripetere l'operazione insistendo più a lungo.

Lighting the oven pilot flame manually

Accensione manuale della spia forno

Open the movable disc on the bottom of the oven cavity and ignite through the pilot flame inspection hole.

WARNING: the inspection hole must be kept closed during use!



Aprire il disco mobile sul fondo del forno e accendere attraverso il portello di ispezione.

N.B.: durante l'uso il portello di ispezione va tenuto chiuso!

3.2.4 Ignition of the oven burner

3.2.4 Accensione del forno

When the pilot flame has been switched on, turn the thermostat to position 300°C and wait for the preheating time indicated in **item 3.2.5** below. When the preheating time is over, turn the thermostat to the desired temperature and put the food into the oven.

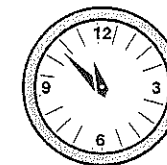


Una volta accesa la spia pilota, ruotare il termostato sulla posizione di 300 °C ed attendere il tempo di preriscaldamento indicato al **punto 3.2.5** successivo. Trascorso il tempo di preriscaldamento, ruotare il termostato sulla temperatura desiderata ed infornare.

3.2.5 Preheating

3.2.5 Preriscaldamento

This stage makes the oven reach the required temperature by letting the oven idle at max. power for the period of time indicated below:



Questa fase permette al forno di raggiungere la temperatura richiesta e si ottiene tenendo il forno acceso a vuoto, in posizione di massimo, per il tempo sottoindicato:

Temperature °C Temperatura °C	100	140	175	210	240	270	300	> 300
Time in minutes Tempo in minuti	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	20'

3.2.6 Turning the oven burner off

3.2.6 Spegnimento

Turn the thermostat knob to position ; the burner will be extinguished but the pilot flame will remain lit ready to ignite the burner on demand.

Ruotare il termostato sulla posizione ; solo la spia pilota rimarrà accesa in attesa di successive riaccensioni del bruciatore.

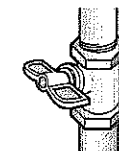
To extinguish also the pilot flame, turn the control knob to position (OFF).

Per spegnere anche la spia pilota premere la manopola e ruotarla sullo .



WARNING: AT THE END OF ALL COOKING OPERATIONS, ALWAYS TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN VALVE

ATTENZIONE: AL TERMINE DELLE OPERAZIONI CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI INTERCETTAZIONE.



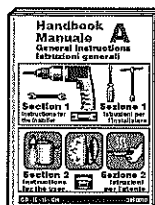
4. CORRECT USE AND CLEANING

4. CORRETTO USO E PULIZIA

4.1 Correct use of the open burners

4.1 Corretto uso dei fuochi aperti

See chapter 3, section 2 of the Manual A.



Vedere capitolo 3, sezione 2 del Manuale A.

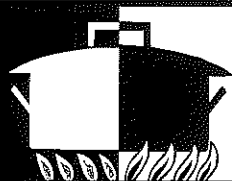


ALWAYS USE PANS OF A SUITABLE SIZE FOR THE BURNER UTILIZED.



UTILIZZARE SEMPRE RECIPIENTI DIMENSIONATI AL TIPO DI BRUCIATORE UTILIZZATO.

**RIGHT
GIUSTO**

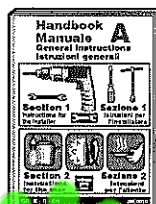


**WRONG
SBAGLIATO**

4.1.1 What to do if the appliance falls to operate

4.1.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

Refer to chapter 4, in section 2 of the manual A.



Consultare il capitolo 4, nella sezione 2 del manuale A.

In the event of malfunction, close the main gas valve and call an authorised service engineer.



In caso di inconvenienti chiudere il rubinetto di intercettazione gas e chiamare il Servizio Assistenza autorizzato.

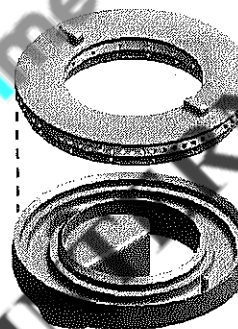
./ Correct use and cleaning

./ Corretto uso e pulizia

4.2 Cleaning of the open burners

4.2 Pulizia dei fuochi aperti

Take care not to let water or dirt fall into the burner cavity as this may cause the bad working of the burner or may clog the injector.



Fare attenzione a non far cadere acqua o sporcizia all'interno dei bruciatori per non provocarne il malfunzionamento o l'otturazione dell'ugello.

Should this happen, simply extract the burners; the injector holes must be cleaned without using metal tools.

Se ciò dovesse accadere, i bruciatori possono essere estratti semplicemente sollevandoli; i fori degli ugelli dovranno essere puliti senza usare utensili di metallo.

Remove any incrustations from the burner caps and the burners, which must always be perfectly dry and clean. In particular, clean the burner ignition slit periodically.

Rimuovere eventuali incrostazioni da spartifiamma e bruciatori, che devono essere sempre perfettamente puliti ed asciutti. Si consiglia, in particolar modo, la pulizia periodica della feritoia d'accensione sul bruciatore.

4.2.1 Cleaning of structure and stainless steel parts

4.2.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

See chapter 6, section 2 of the manual A.



Vedere capitolo 6, sezione 2 del manuale A.

4.2.2 Cleaning prior to a prolonged period of disuse

4.2.2 Pulizia in caso di inattività prolungata dell'apparecchio

See item 3.3 in section 2 of



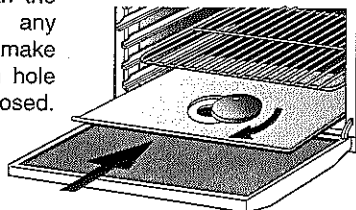
Vedere punto 3.3 nella sezione 2 del manuale A.

4. CORRECT USE AND CLEANING

4.3 Correct use of the oven

See also **Chapter 3** in **Section 2** of **manual A**.

Make sure the oven bottom plate is in the correct position (must be perfectly in line with the front part without any openings); also make sure the inspection hole disc is thoroughly closed.



- To ensure correct oven operating, make sure it has been properly preheated before the first use.
- It is advisable to preheat the oven also for the baking of roasts and cakes.
- Moreover, as far as cakes are concerned, it is advisable to use the guides at medium level, while the lower guides should be used for roasts.

⚠ Avoid the use of the oven with the door partially open, because the high temperature may damage the control panel knobs.

4.3.1 What to do if the appliance fails to operate

Consult **chapter 4** in **section 2** of the **manual A**.



In the event of effective breakdown close the gas ON/OFF valve and call an authorized serviceman.



4.3 Corretto uso del forno

Vedere **capitolo 3**, nella **sezione 2** del **manuale A**.

Assicurarsi del corretto posizionamento della suola del forno (deve combaciare perfettamente, senza fessure, nella parte frontale); verificare anche che il dischetto di ispezione sia ben chiuso.

- Per il corretto funzionamento, prima di utilizzare il forno per la prima volta, preriscaldarlo adeguatamente.
- Anche per la cottura di arrostiti e torte è consigliabile preriscaldare il forno.
- Per le torte, inoltre, è consigliabile l'utilizzo delle guide di mezzo, mentre per gli arrostiti è consigliabile utilizzare le guide inferiori.

⚠ Evitare il funzionamento del forno con porta parzialmente aperta: l'alta temperatura potrebbe danneggiare i comandi sul cruscotto.

4.3.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

Consultare il **capitolo 4** nella **sezione 2** del **manuale A**.

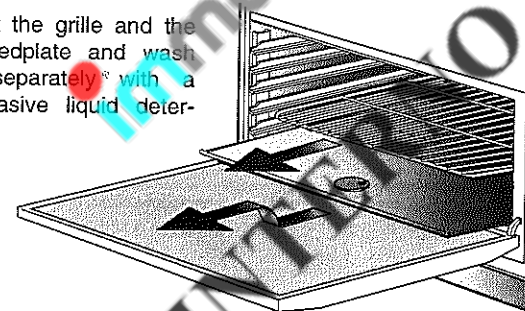
In caso di reali inconvenienti o avarie chiudere il rubinetto di intercettazione gas e chiamare il tecnico autorizzato.

./ . Correct use and cleaning

./ . Corretto uso e pulizia

4.4 Cleaning the oven

Pull out the grille and the oven bedplate and wash them separately with a non-abrasive liquid detergent.



4.4 Pulizia del forno

Estrarre la griglia e la suola del forno, lavarli separatamente con detergente liquido non abrasivo.

⚠ Clean the inside of the oven with special products. Remove any incrustations from the grilleholder, because these may hinder the introduction of the grille itself.

⚠ Pulire le parti interne del forno con prodotti appositi. Liberare i reggigriglia da eventuali incrostazioni che potrebbero ostruire l'inserimento della griglia stessa.

4.4.1 Cleaning the frame and stainless steel parts

See **chapter 6** in **section 2** of the **manual A**.

4.4.1 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

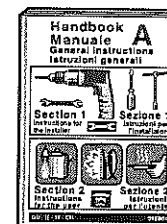
Vedere **capitolo 6** nella **sezione 2** del **manuale A**.

4.4.2 Cleaning prior to a prolonged period of non-use

See **item 3.3** in **section 2** of the **manual A**.

4.4.2 Pulizia in caso di inattività prolungata dell'apparecchio

Vedere **punto 3.3** nella **sezione 2** del **manuale A**.

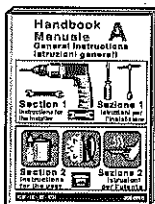


5. MAINTENANCE

5. MANUTENZIONE

5.1 Maintenance contract

See chapter 5 in section 2 of the manual A.

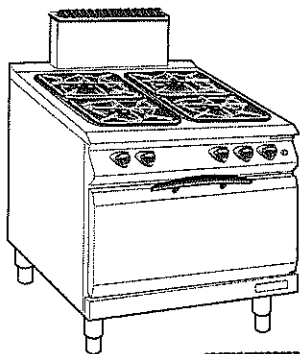


5.1 Contratto di manutenzione

Vedere capitolo 5 nella sezione 2 del manuale A.

6. OPTIONAL EXTRAS

6. ACCESSORI A RICHIESTA

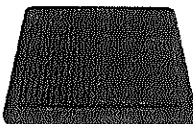


Smooth steak griddle
(only 1 per 4 burners)

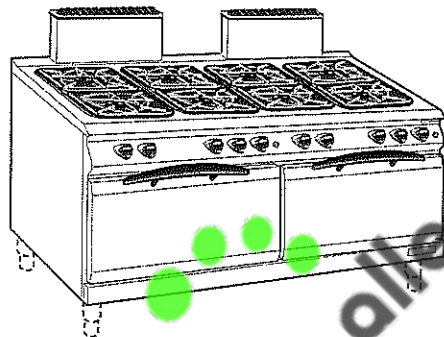


Piastra bistecchiera liscia
(solo 1 per ogni 4 fuochi)

Ridged steak griddle
(only 1 per 4 burners)



Piastra bistecchiera rigata
(solo 1 per ogni 4 fuochi)



Grille tray



Vassoio sottogriglia

Reducing griddle



Piastra riduzione

immedia

COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
 DECLARATION OF CONFORMITY
 KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
 DECLARATION DE CONFORMITE
 DECLARACION DE CONFORMIDAD
 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
 ÖVERENSSTEMMELSESERKLÄRING
 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
 YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, dichiara che i prodotti sottoelencati, costruiti per:
 GB The undersigned, an authorized officer of Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, hereby declares that the products listed hereunder manufactured for:
 DE Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter der Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte, realisiert für:
 FR Je soussigné, représentant légal de la Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, déclare que le produits énumérés ci-après, réalisés pour:
 ES El suscrito, nombrado representante legal de la Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que los productos indicados a continuación, realizados para:
 PT O abaixo assinado, designado legal representante da Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que os produtos abaixo indicados, produzidos para:
 NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende producten, vervaardigd voor:
 DK Undertegnede, juridisk fuldmægtig for Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, forsikrer at produkterne som listes nedenfor, fremstilles for:
 SE Undertecknad, juridiskt ombud för Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, försäkrar att de produkter som förtecknas nedan, tillverkade för:
 FI Allekirjoittanut, Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, juridinen edustaja, vakuuttaa että allamainitut tuotteet, jotka on valmistettu:
 GR Ο κατωθών υπογεγραμμένος νομίμως εκπροσωπός της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα, κατασκευασμένα για:

ANGELO PO

1A0FAS	COPOL	ANGELO PO	ANGELO PO Grandi Cucine Spa s/s Romana sud, 90/F 41012 Carpi (MO) - IT	A	00459950001	112H34	IT
G20-20mbar	22kW	2.33m3/h					IT-ES-PT-GB-IE-GR
G30-30mbar	22kW	1.73Kg/h					
G31-37mbar	22kW	1.71Kg/h					TypeFA CE 98 0051

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
 GB Are in compliance with the following directives:
 DE Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
 FR Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
 ES Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:
 PT Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:
 NL Conform de voorschriften zijn van de volgende richtlijnen:
 DK Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:
 SE Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:
 FI Noudattavat allamainitun direktiivin ehtoja:
 GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες:

90/396

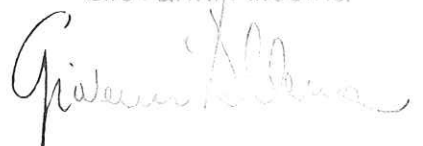
93/68

EN203-1
 EN203-2
 EN437

IT E dalle seguenti norme:
 GB And with the following standards:
 DE Und Normen stehen:
 FR Et des normes ci-après:
 ES Y en las siguientes normas:
 PT E das seguintes normas:
 NL En van de volgende normen:
 DK Samt følgende lovkrav:
 SE Samt följande lagkrav:
 FI Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:
 GR Και οι εξής κανονισμοί:

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
 GB And, pursuant to the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.
 DE Und da sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei Uns in der Firma zur Verfügung steht.
 FR En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.
 ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
 PT E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE. tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.
 NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
 DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
 SE I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
 FI Yllämainittujen direktiivien mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
 GR Και, εις εφαρμογή των οσων καθορίζουν οι παραπάνω οδηγίες, ορισµοί το σηµεί ΧΙ και υπηρετεί ένα καταλληλό τεχνικό φυλλάδιο που διατίθεται στη εµρή ηµα.

Giovanni Allesina



Carpi, 01.10.95

39B6510