

GB - IE - AUS

IT - CH

5. MAINTENANCE

5. MANUTENZIONE

B050\*G1C3

L000440

5.1 Maintenance contract.

5.1 Contratto di manutenzione



See chapter 5 in section 2 of the Manual A.

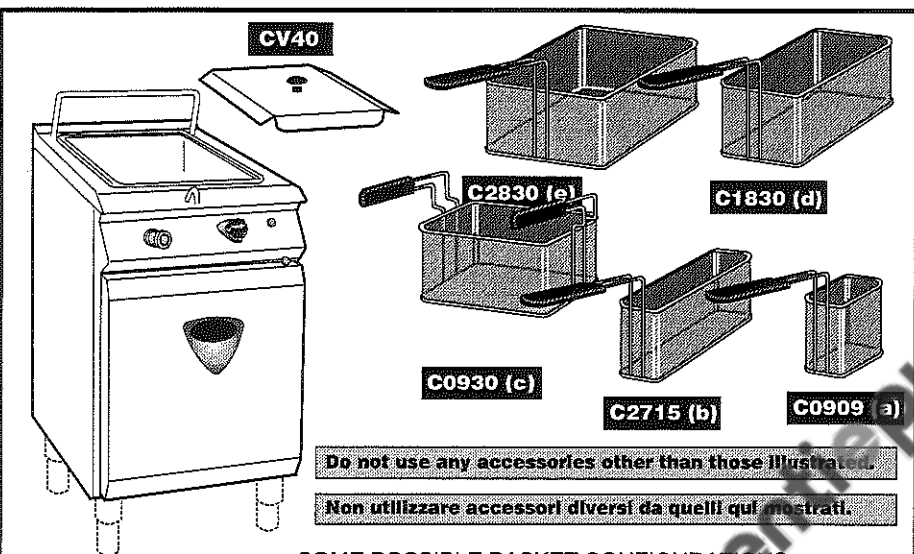


Vedere capitolo 5. della sezione 2. del manuale A.



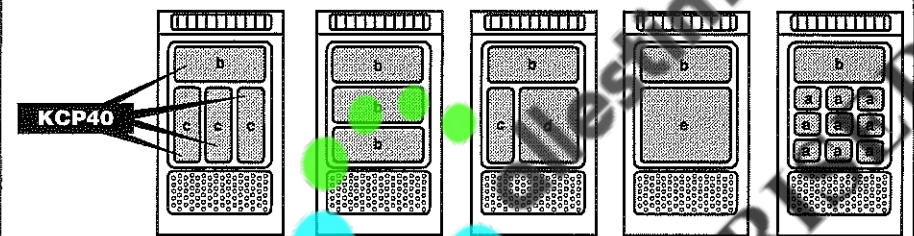
6. ACCESSORIES

6. ACCESSORI



Do not use any accessories other than those illustrated.  
Non utilizzare accessori diversi da quelli qui mostrati.

SOME POSSIBLE BASKET CONFIGURATIONS  
ALCUNE DELLE POSSIBILI COMBINAZIONI DI CESTELLI



**CV40** Pan lid  
**KCP40** Complete set of baskets for 40 litre tank, comprising:  
- N° 1 basket C2715  
- N° 3 basket C0930

**CV40** Coperchio vasca  
**KCP40** Set completo di cestelli per vasca da 40 litri composto da:  
- N° 1 cestello C2715  
- N° 3 cestelli C0930

# Handbook **B** Manuale

## Instructions of the appliance Istruzioni dell'apparecchio

0A1CP1E  
0D1CP1E



**Section 1**  
Instructions for  
the installer

**Sezione 1**  
Istruzioni per  
l'installatore



**Section 2**  
Instructions  
for the user

**Sezione 2**  
Istruzioni  
per l'utente

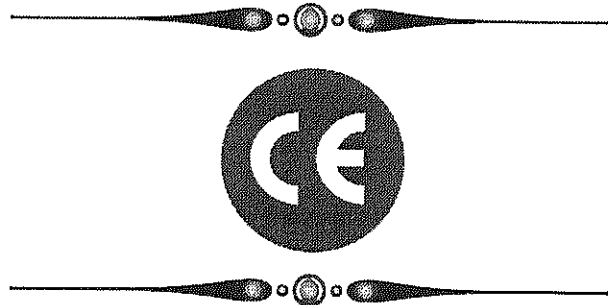


GB  
IE

*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.*

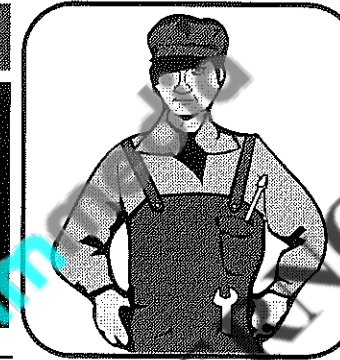
Con riserva di modifiche tecniche

GB - IE

## Section 1

Installing  
the appliance

A000\*GI\*E2



IT - CH

## Sezione 1

Installazione  
dell'apparecchio

L000020

## CONTENTS

## INDICE

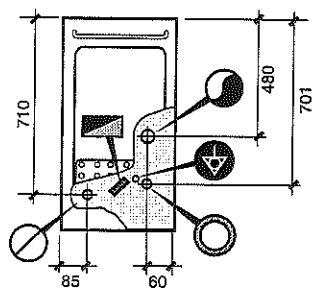
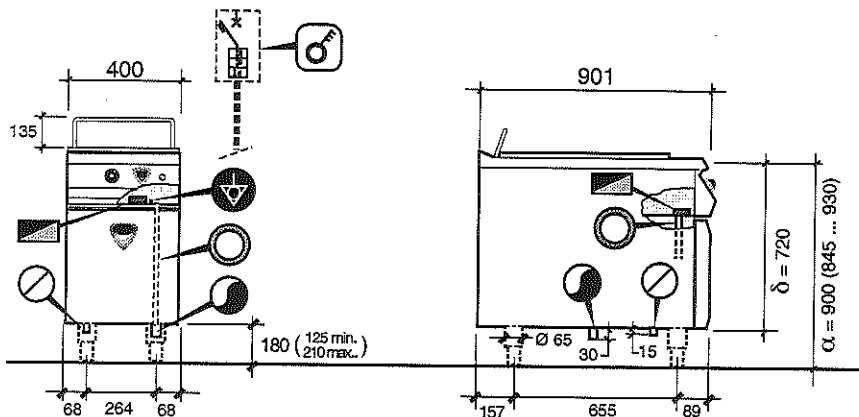
INSTALLATION AND TESTING	INSTALLAZIONE E COLLAUDO	
<b>1. INSTALLATION</b>	<b>1. INSTALLAZIONE</b>	
1.1 Connections	1.1 Scheda allacciamenti	1
1.2 Technical data	1.2 Dati tecnici	
1.3 Positioning the appliance	1.3 Posa in opera	1.1
1.4 Electrical connection	1.4 Allacciamento elettrico	1.2
1.4.1 Wiring diagram	1.4.1 Schema elettrico	1.3
1.5 Side-by-side installations	1.5 Apparecchi in batteria	
1.6 DELTA series appliances	1.6 Apparecchi serie DELTA	1.4
<b>2. TEST DATA</b>	<b>2. DATI DI COLLAUDO</b>	<b>2</b>
2.1 Appliance dataplate	2.1 Targa caratteristiche	
<b>3. START-UP</b>	<b>3. MESSA IN FUNZIONE</b>	<b>3</b>
3.1 Conformance to standards	3.1 Conformità alle norme	
3.2 Testing and user training	3.2 Collaudo e addestramento utente	

1. INSTALLATION

1. INSTALLAZIONE

1.1 Connections

1.1 Allacciamenti



- Hot water inlet / Ingresso acqua calda R 1/2" UNI ISO 7/1
- Drainage outlet / Scarico acqua R 1" UNI ISO 7/1
- Terminal block T.P. ± / Morsettiere 3~ ±
- Cable gland / Passacavo
- Equipotential terminal / Morsetto equipotenziale
- Main switch / Interruttore generale

	<b>0A1CP1E</b>		40 l
	<b>0D1CP1E</b>		40 l

1.2 Technical data

1.2 Dati tecnici

MODEL MODELLO	DIMENSIONS DIMENSIONI cm	FRYING WELLS VASCHE		POWER POTENZA kW	ELECTRICAL DATA DATI ELETTRICI		
		N°	Litres Litri		Voltage Tensione	Frequency Frequenza	Current Corrente
0A1CP1E	40x90x90 h	1	40	12	400 V T.P. ±	50-60 Hz	17,5 A
0D1CP1E	40x90x72 h	1	40	12	400 V 3~ ±	50-60 Hz	17,5 A

1. Installation

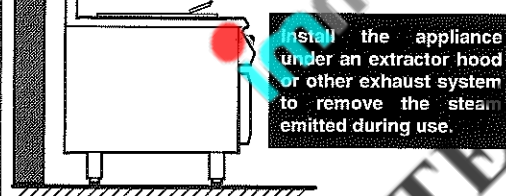
1. Installazione

1.3 Positioning the appliance

1.3 Posa in opera

The appliance can be installed directly against a wall provided that the wall materials or wall finish (panelling, etc.) can withstand temperatures of up to 150°C. Otherwise leave a minimum clearance of 5 cm.

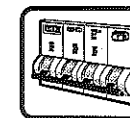
L'apparecchio può essere installato contro parete se i materiali costituenti la parete o eventuali pannelli di rivestimento resistono a 150 °C, in caso contrario lasciare una distanza minima di 5 cm.



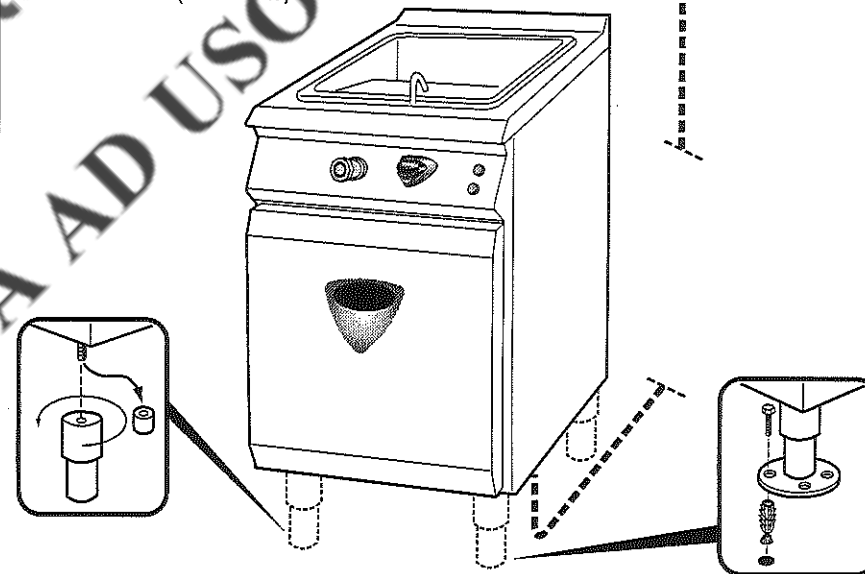
Install the appliance under an extractor hood or other exhaust system to remove the steam emitted during use.

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

Install a thermal-magnetic switch with RCCB (not supplied) on the wall.



Prevedere a parete un interruttore generale magnetotermico con differenziale (non fornito).



**Alpha series appliances:** tighten the feet fully down under the base; level by means of the lower section of the feet.

**Stand-alone installations:** instead of the feet supplied with the appliance, use special flanged feet (supplied on request). Use the flanges as a template when drilling the floor. Level the appliance and fix to the floor with anchor bolts.

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

**Se installato singolarmente (non in batteria):** utilizzare i piedi flangiati forniti a richiesta (da usare come dima per la foratura del pavimento). Dopo il livellamento fissare i piedi tramite viti a espansione.

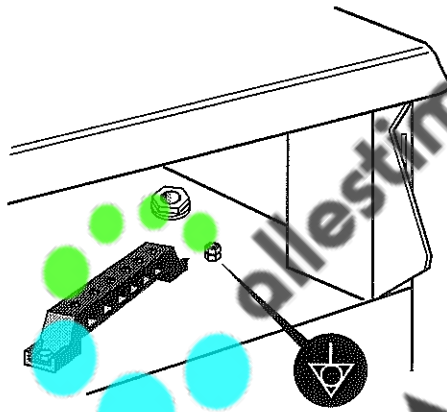
**1.4 Electrical connection**

- Refer to the general warnings in **Chapter 5, Section 2 of the manual A**;
- To access the terminal block, open the control panel as described in following **point 1.5**;
- Feed the cable from the main switch through the cable gland and connect to the terminal block as shown in the wiring diagram.
- The wall-mounted main switch must be 3-pole with adjustable RCCB and adjustable sensitivity  $\Delta n$ .  
The cable must feature properties of at least **H05 RN-F**.

**N.B.** The appliance is factory set to operate at 400 V T.P.

**Equipotential connection**

- The equipotential bonding terminal ( $\nabla$ ) is located in the vicinity of the cable gland.

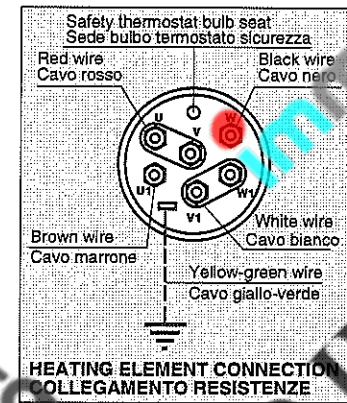
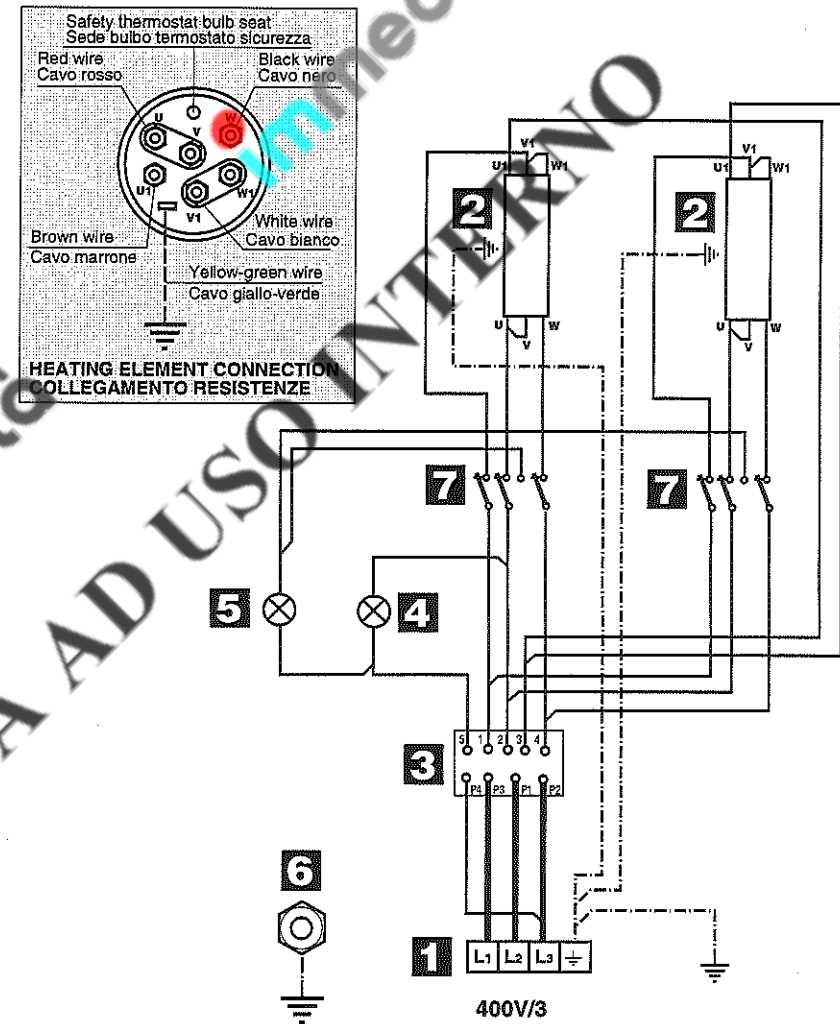
**1.4 Allacciamento elettrico**

- Consultare le avvertenze generali nel **Capitolo 5, Sezione 2 del manuale A**;
  - per raggiungere la morsettiere asportare il cruscotto come detto al **punto 1.5** successivo;
  - far passare il cavo proveniente dall'interruttore generale attraverso l'apposito passacavo e collegarlo alla morsettiere come da schema elettrico.
  - L'interruttore a parete deve essere di tipo a 3 poli con sganciatore termico regolabile e relativo blocco differenziale con sensibilità  $\Delta n$  regolabile.
- Il cavo dovrà avere caratteristiche non inferiori al tipo **H05 RN-F**.

**N.B.:** L'apparecchio viene fornito per funzionamento a 400 V 3.

**Collegamento equipotenziale**

- il morsetto per il collegamento equipotenziale ( $\nabla$ ) è situato nei pressi del passacavo.

**1.4.1 Wiring diagram****1.4.1 Schema elettrico**

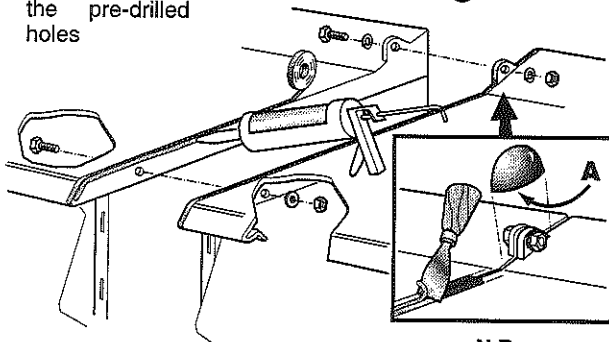
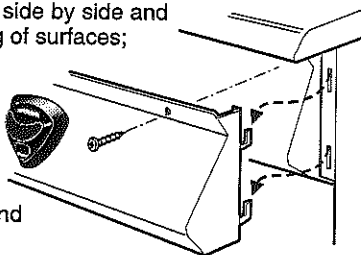
- 1) Terminal block
- 2) 6 kW heating element
- 3) 5-position switches
- 4) Mains power indicator lamp
- 5) Safety thermostat indicator lamp
- 6) Equipotential terminal
- 7) Safety thermostats

- 1) Morsettiere
- 2) Resistenze da 6 kW
- 3) Commutatore a 5 posizioni
- 4) Lampada spia di rete
- 5) Lampada spia dei termostati di sicurezza
- 6) Morsetto di equipotenziale
- 7) Termostati di sicurezza

**1.5 Side-by-side configurations**

Appliances in side-by-side configurations can be secured as follows:

- Position the appliances side by side and ensure perfect levelling of surfaces;
- Loosen the control panel fixing screws and tilt down to remove.
- Secure the appliances by means of 6 MA screws and tighten fully down via the pre-drilled holes



**N.B. :** to improve finish and avoid penetration between the joints proceed as follows:

- After levelling, separate the appliances, protect the upper edge of the appliances with adhesive tape and apply a bead of foodgrade sealant on the lateral edges of the tops.;
- Secure the appliances as specified above, trim the sealant and wait for it to polymerise before removing the adhesive tape;
- Apply the sealant inside cover **A** (part of kit **KFP5** supplied on request) and refit the cover onto the top.

**1.6 DELTA series appliances**

DELTA series appliances are supplied without feet as they are designed for installation on a special support base, both in single or double configurations. For installation, refer to instructions supplied with the base.

**1.5 Apparecchi in batteria**

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

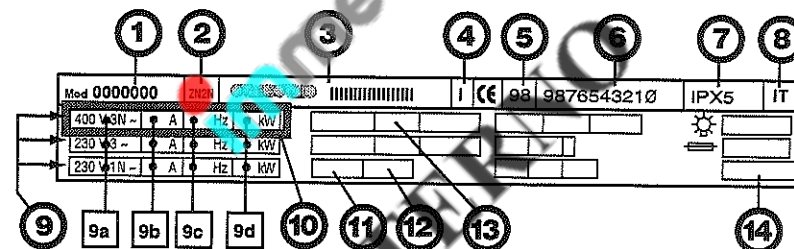
- affiancare gli apparecchi e livellare perfettamente i piani;
- svitare le viti di fissaggio dei cruscotti, spostarli verso il basso ed estrarli.
- fissare gli apparecchi tramite viti 6 MA sul retro e nella parte anteriore attraverso i fori appositamente previsti allo scopo, stringendo le viti a fondo.

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

- dopo il livellamento spostare gli apparecchi, proteggere 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.

**1.6 Apparecchi serie DELTA**

Gli apparecchi della serie DELTA sono forniti senza piedi perché 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.

**2.1 Appliance dataplate****2.1 Targa caratteristiche**

- 1) Model
- 2) Personalisation
- 3) Manufacturer
- 4) insulation rating
- 5) Year of manufacture
- 6) Serial no.
- 7) Protection rating
- 8) Country of destination
- 9) Electrical data:
  - 9a) Voltage
  - 9b) Absorption
  - 9c) Frequency
  - 9d) Power
- 10) Test voltage indicator
- 11) Max. water pressure (\*)
- 12) Water consumption (\*)
- 13) Rotation speed (\*)
- 14) Type of service

(\*) = where required

- 1) Modello
- 2) Personalizzazione
- 3) Dati del costruttore
- 4) Classe di isolamento
- 5) Anno di costruzione
- 6) Matricola
- 7) Grado di protezione
- 8) Paese di destinazione
- 9) Dati elettrici:
  - 9a) Tensione
  - 9b) Assorbimento
  - 9c) Frequenza
  - 9d) Potenza
- 10) Indicatore tensione di collaudo
- 11) Max. pressione idrica (\*)
- 12) Consumo acqua (\*)
- 13) Velocità di rotazione (\*)
- 14) Tipo di servizio

(\*) = ove richiesto

**3. START-UP**

**3. MESSA IN FUNZIONE**

**3.1 Conformance to standards**

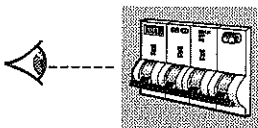
**3.1 Conformità alle norme**

The appliance and circuit must be installed according to current standards (accident prevention standards, local regulations, EEC directives, etc.), and all the relative certificates of conformity must be issued.



L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (norme prevenzione infortuni, legge 46/90, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.

Always ensure that the mains switch on the wall is switched off before accessing internal appliance parts!



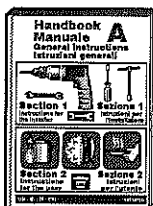
Prima di ogni intervento sui componenti interni dell'apparecchio controllare che l'interruttore generale a muro sia disinserito!

**3.2 Testing and user training**

**3.2 Collaudo e addestramento utente**

see the following points in **Section 1 of andbook A:**

- 10.2 Testing appliances (part 2 only: electrical appliances);
- 10.3 Final operations, User Training



vedere nella **sezione 1 del manuale A**, i seguenti punti:

- 10.2 Collaudo apparecchi (limitatamente alla parte 2: apparecchi elettrici);
- 10.3 Operazioni finali, Addestramento Utente

**Section 2  
INSTRUCTIONS  
FOR USE**



**Sezione 2  
ISTRUZIONI  
PER L'USO**

using the appliance

Imparate ad usare l'apparecchio

**1. SUMMARY**

**1. SOMMARIO**

1

**2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

**2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO**

2

2.1 Key to main components

2.1 Dettagli costruttivi

**3. INSTRUCTIONS FOR USE**

**3. ISTRUZIONI D'USO**

3

3.1 Warnings

3.1 Avvertenze

3.1.1 Safety devices

3.1.1 Dispositivi di sicurezza

3.1.2 Start-up

3.1.2 Messa in funzione

3.1.3 Turning the appliance on

3.1.3 Accensione

3.3.2 Turning the appliance off

3.1.4 Spegnimento

**4. CORRECT USE AND CLEANING**

**4. CORRETTO USO E PULIZIA**

4

4.1 Correct use

4.1 Corretto uso

4.1.1 Important notes

4.1.1 Consigli importanti

4.1.2 What to do if the appliance fails to operate

4.1.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

4.1.3 Safety thermostat activation

4.1.3 Intervento dei termostati di sicurezza

4.2 Cleaning

4.2 Pulizia

4.2.1 Precautions against the combined action of limescale and sodium chloride

4.2.1 Precauzioni in presenza di calcare e cloruro di sodio

4.2.2 Cleaning the frame and stainless steel parts

4.2.2 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

4.2.3 Cleaning prior to a prolonged period of non-use

4.2.3 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

4.1

**5. MAINTENANCE**

**5. MANUTENZIONE**

5

5.1 Maintenance contract

5.1 Contratto di manutenzione

**6. ACCESSORIES**

**6. ACCESSORI**

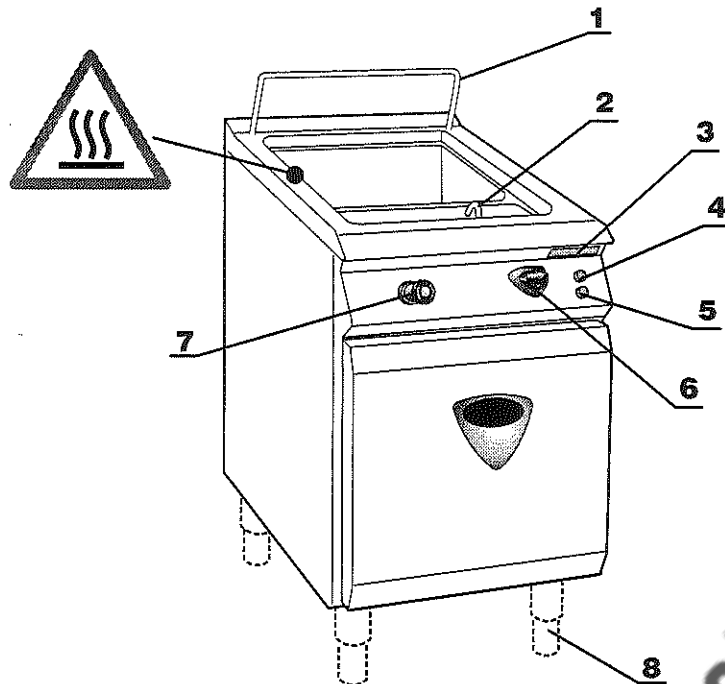
COPIA RISERVATA

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

2.1 Key to main components

2.1 Dettagli costruttivi



	<b>0A1CP1E</b>		40 l
	<b>0D1CP1E</b>		40 l

- 1) Basket hanger
- 2) Water spout
- 3) Dataplate
- 4) Mains power indicator lamp
- 5) thermostat indicator lamp
- 6) 5-position switch
- 7) Water supply tap
- 8) Adjustable feet (α series only)

- 1) Appendicestelli
- 2) Becco erogatore acqua
- 3) Targa delle caratteristiche
- 4) Spia di rete
- 5) Spia dei termostati di sicurezza
- 6) Commutatore a 5 posizioni
- 7) Rubinetto immissione acqua
- 8) Piedi regolabili (solo su Serie α)

3. INSTRUCTIONS FOR USE

3. ISTRUZIONI D'USO

3.1 Warnings

**WARNING:** never activate heating when the pan is empty  
Strictly observe all instructions in the paragraph "CORRECT USE".

3.1 Avvertenze

**ATTENZIONE:** non inserire il riscaldamento senz'acqua nel recipiente di cottura! Seguire scrupolosamente le istruzioni del successivo paragrafo "CORRETTO USO".

3.2 Safety devices

A safety thermostat on each set of three resistances shuts down operation in the event of overheating, to prevent damage to the appliance.

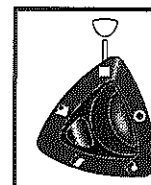
3.2 Dispositivo di sicurezza

Un termostato di sicurezza interrompe il riscaldamento in caso di surriscaldamento per prevenire danni all'apparecchio.

3.3 Start-up

3.3.1 Turning the appliance on

- Turn the knob clockwise to the maximum setting
- To set lower power settings continue to turn the knob clockwise to the next settings:

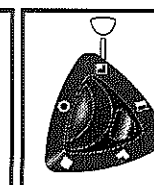
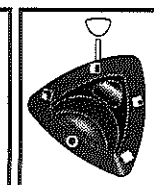
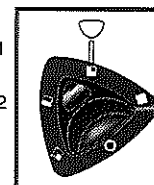


3.3 Messa in funzione

3.3.1 Accensione

- Ruotare la manopola del commutatore sulla posizione di potenza massima
- per usufruire di potenze inferiori continuare a ruotare la manopola sulle posizioni successive:

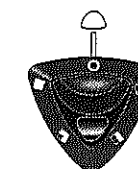
- Reduced power 1
- Reduced power 2
- Minimum



- potenza ridotta 1
- potenza ridotta 2
- potenza minima

3.3.2 Turning the appliance off

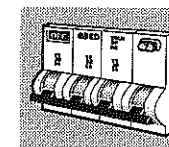
- Turn the knob to (OFF).



3.3.2 Spegnimento

- Ruotare la manopola sulla posizione (spento).

**WARNING:** ALWAYS TURN OFF THE MAIN SWITCH AFTER USE



**ATTENZIONE:** AL TERMINE DELLE OPERAZIONI DISINSERIRE SEMPRE L'INTERRUTTORE GENERALE.

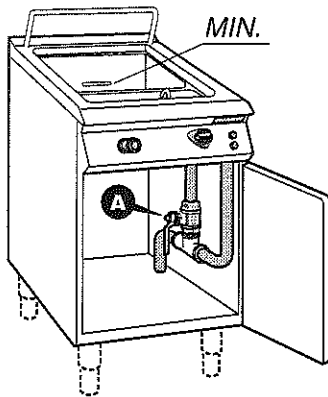
## 4. CORRECT USE AND CLEANING

## 4.1 Correct use

- This appliance is intended solely for the cooking of pasta in water and must be operated by qualified persons only; any other using the appliance is deemed improper and is potentially dangerous.
- Only use the accessories supplied and recommended by the manufacturer (see **chapter 6**).
- Before filling the tank, ensure that drain valve A is closed.
- **Do not use this appliance with oil!**

## 4.1.1 Important notes

- Fill the baskets with the right quantity of pasta taking into account the type of pasta and the expected increase in volume during cooking. Always wait until the water is boiling before immersing the baskets.
- Adjust the hot water flow so that the cooking water is maintained at boiling temperature yet continuously renewed to remove the starch; the best results are obtained when hot water (55 °C) is supplied at a rate of 60 litres/hour.
- Immerse the baskets in the boiling water very slowly to minimise the formation of foam.
- To drain the baskets, suspend them on the hanger provided.



**WARNING: do not operate the appliance without any water in the tank: this could cause irreparable damage to the tank frame.**

**Make sure that the water level never falls below the minimum mark.**

Follow the indications in **point 4.2.2** "Precautions during use" on page 7 in **Section 2 of Manual A.**

## 4.1.2 What to do if the appliance fails to operate.

Consult **chapter 4** in **section 2 of Manual A**; in the event of malfunction, **turn off the appliance and call an authorised service engineer.**



## 4. CORRETTO USO E PULIZIA

## 4.1 Corretto uso

- Questo apparecchio è destinato alla cottura in acqua di pasta alimentare e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato; ogni altro uso è improprio e pericoloso.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori previsti e consigliati dal costruttore (vedere al successivo **capitolo 6**).
- Prima di effettuare il riempimento della vasca verificare che il rubinetto di scarico **A** sia chiuso.

• **Non utilizzare l'apparecchio con olio!**

## 4.1.1 Consigli importanti

- Riempire i cestelli col giusto quantitativo tenendo conto della qualità della pasta e del suo aumento di volume durante la cottura; attendere sempre che l'acqua sia in ebollizione prima di immergere i cestelli.
- Regolare opportunamente il rubinetto dell'acqua calda in modo da mantenere l'ebollizione pur garantendo un costante ricambio per l'evacuazione degli amidi; i migliori risultati si ottengono alimentando l'apparecchio con acqua calda (55 °C) con una portata di circa 60 litri/ora.
- Immergere i cestelli molto lentamente per minimizzare la formazione di schiuma.
- Per scolare i cestelli, appenderli all'apposito supporto.

**ATTENZIONE:** non far funzionare l'apparecchio a secco (cioè senz'acqua nel recipiente di cottura); ciò potrebbe provocare danni irreparabili alla struttura della vasca.

Verificare inoltre che il livello non scenda mai al di sotto del livello minimo indicato.

Seguire le avvertenze al **punto 4.2.2** "Precauzioni durante l'uso" a pag. 7 della **Sezione 2 del Manuale A.**

## 4.1.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

Consultare il **capitolo 4, Sezione 2 del Manuale A**; in caso di avarie spegnere l'apparecchio e chiamare il Servizio Assistenza autorizzato.

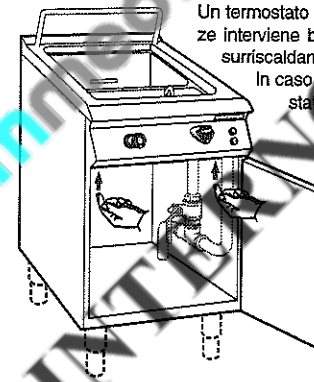
## /. Correct use and cleaning

## 4.1.4 Safety thermostat activation

A safety thermostat on each resistance group shuts down appliance operation in the event of overheating.

If one or both safety thermostats trip, leave the water to cool to at least 30-40 °C (top up water level if necessary) and reset the appliance by pressing the reset pushbuttons located on the right and left of the top of the oven, accessible via the door.

**If the problem re-occurs, contact an authorised service engineer.**



## 4.1.4 Intervento dei termostati di sicurezza

Un termostato di sicurezza su ogni gruppo di resistenza interviene bloccando il funzionamento in caso di surriscaldamento.

In caso di intervento di uno o entrambi i termostati di sicurezza, lasciare raffreddare l'acqua di almeno 30 - 40 °C (eventualmente ripristinare il livello ottimale se necessario) e rimettere in funzione l'apparecchio premendo i pulsantini di ripristino, situati sulla destra e sulla sinistra del cielo del vano sottostante e raggiungibili aprendo la portina.

**Se il problema si ripete chiamare il Servizio Assistenza autorizzato.**

## 4.2 Cleaning

- Turn off the appliance and leave to cool before cleaning
- Clean the outer casing with hot water and non-abrasive detergent.
- Clean and thoroughly rinse the inside of the tank. Do not use wire wool or other abrasive materials/products; drain the tank by means of the tap in the lower section of the appliance.

**WARNING:** at high temperatures, the combined action of limescale and sodium chloride (cooking salt) can lead to problems of localised corrosion. To reduce the risk of this problem occurring, follow the suggestions given below.

## 4.2.1 Precautions against the combined action of limescale and sodium chloride

- Constantly renew the cooking water, preferably using decalcified water.
- At the end of cooking operations, empty the tank, remove any salt deposits, and thoroughly clean and dry the tank;
- Periodically descale the tank using a suitable specific product.

## 4.2.2 Cleaning the frame and stainless steel parts

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

## 4.2.3 Cleaning prior to a prolonged period of non-use

See **section 2, point 3.3** of the **Manual A.**

## 4.2 Pulizia

- Prima di procedere spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire il mantello esterno con acqua calda addizionata con un detergente non abrasivo.
- Pulire e risciacquare abbondantemente l'interno della vasca, senza usare pagliette metalliche o altri abrasivi; vuotare la vasca tramite l'apposito rubinetto situato nel vano inferiore.

**ATTENZIONE:** la presenza contemporanea di calcare e cloruro di sodio (sale da cucina), sotto l'azione dell'alta temperatura di funzionamento, può innescare fenomeni di corrosione localizzati; per ridurre tali rischi seguire attentamente i suggerimenti indicati al punto successivo.

## 4.2.1 Precauzioni da adottare in presenza contemporanea di calcare e cloruro di sodio

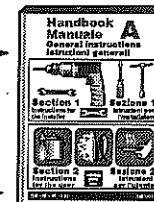
- immettere costantemente acqua durante la cottura, utilizzando acqua possibilmente decalcificata;
- alla fine di ogni servizio vuotare la vasca, rimuovere gli eventuali depositi di sale non sciolto, procedere ad un accurato lavaggio ed infine asciugare perfettamente;
- disincrostare periodicamente la vasca con prodotti specifici opportuni.

## 4.2.2 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

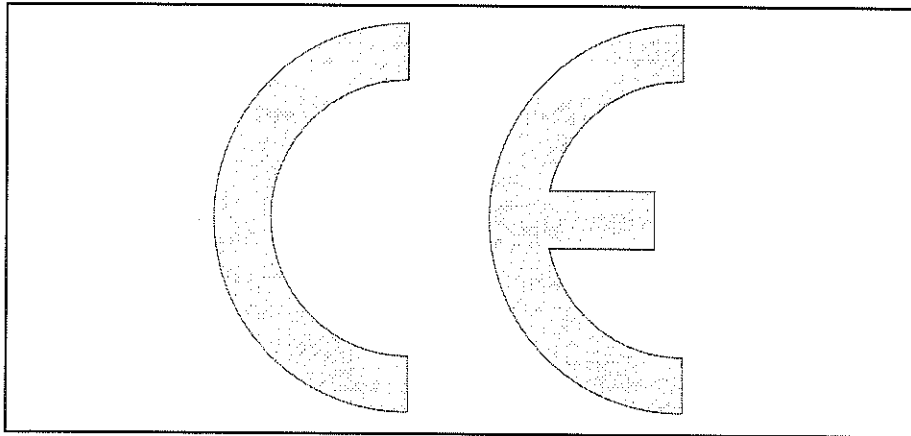
Vedere **capitolo 6, sezione 2** del **Manuale A.**

## 4.2.3 Pulizia in caso di inattività prolungata dell'apparecchio

Vedere **sezione 2, punto 3.3** del **Manuale A.**





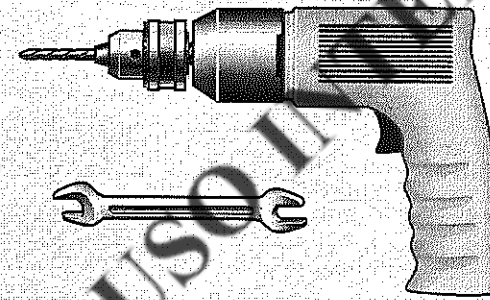


# Handbook **A**

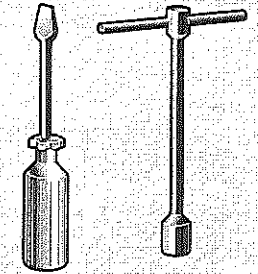
## Manuale

### General informations

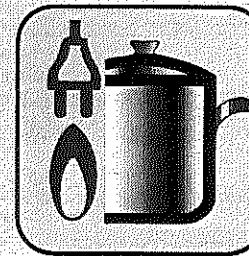
### Avvertenze generali



**Section 1**  
General informations  
for the installer



**Sezione 1**  
Avvertenze generali  
per l'installatore



**Section 2**  
General informations  
for the user



**Sezione 2**  
Avvertenze generali  
per l'utente

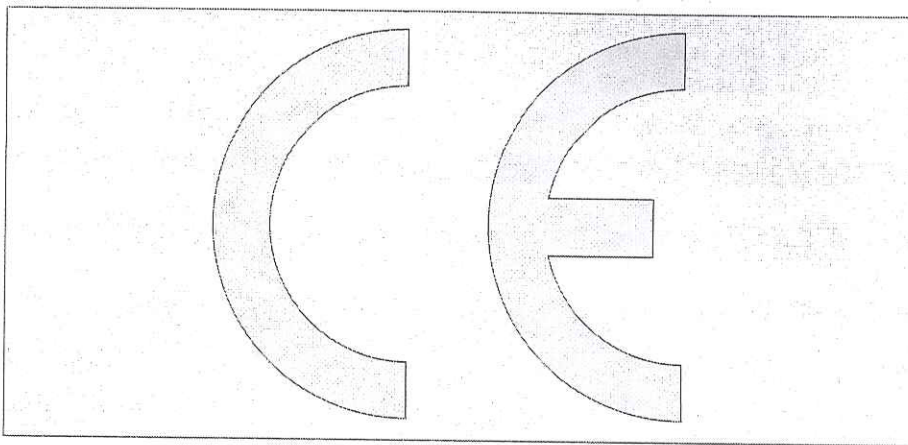
**GB - IE** Subject to technical modifications without notice

**IT - CH** Con riserva di migliorie e modifiche tecniche senza preavviso.

GB - IE - IT - CH



39E0010



### GB - IE

The appliance is supplied with two manuals, each one divided into two sections:

- 1) Handbook A** → **Section 1:** general informations for the installer  
 → **Section 2:** general informations for the user
- 2) Handbook B** → **Section 1:** installation instructions of the appliance  
 → **Section 2:** operating instructions of the appliance

The user must preserve both manuals with any components and accessories supplied with the appliance.

### IT - CH

L'apparecchio è corredato di due manuali, ciascuno suddiviso in due sezioni:

- 1) Manuale A** → **Sezione 1:** avvertenze generali per l'Installatore  
 → **Sezione 2:** avvertenze generali per l'Utente
- 2) Manuale B** → **Sezione 1:** istruzioni di installazione dell'apparecchio  
 → **Sezione 2:** istruzioni d'uso dell'apparecchio

Entrambi i manuali dovranno essere conservati dall'Utente, insieme ad eventuali componenti ed accessori forniti con l'apparecchio.

GB  
IE

## Section 1 - General informations for the installer



## Sezione 1 - Avvertenze generali per l'installatore

IT  
CH

<b>1. Contents</b>	<b>1. Sommario</b>	<b>1</b>
<b>2. Regulations - Standards</b>	<b>2. Prescrizioni - Norme</b>	<b>2</b>
2.1 Buildings and work environment	2.1 Ambienti di lavoro	
2.2 Services and installation	2.2 Impianti e installazione	
2.3 Liability	2.3 Responsabilità	
<b>3. Installation</b>	<b>3. Installazione</b>	<b>3</b>
3.1 Preliminary operations	3.1 Preliminari	
3.2 Levelling	3.2 Livellamento	
3.3 Installation of modular appliances	3.3 Installazione di apparecchi di tipo modulare	
<b>4. Gas</b>	<b>4. Gas</b>	<b>4</b>
4.1 Test gas	4.1 Gas di collaudo	
4.2 Gas pressure	4.2 Pressione del gas	
4.3 Gas connection	4.3 Allacciamento gas	
4.4 Precautions	4.4 Precauzioni	
4.5 Inspection and testing of the gas supply system	4.5 Controllo tenuta dell'impianto gas	
<b>5. Electricity</b>	<b>5. Elettricità</b>	<b>5</b>
5.1 Operating voltage	5.1 Tensione di funzionamento	
5.2 Safety devices	5.2 Dispositivi di sicurezza	
5.3 Electrical connection	5.3 Allacciamento elettrico	
<b>6. Hot and cold water</b>	<b>6. Acqua calda e fredda</b>	<b>6</b>
6.1 Water pressure	6.1 Pressione idrica	
6.2 Water connection	6.2 Allacciamento acqua	
6.3 Water treatment	6.3 Trattamento delle acque	
<b>7. Steam</b>	<b>7. Vapore</b>	<b>7</b>
7.1 Steam delivery	7.1 Mandata vapore	
7.2 Condensate outlet	7.2 Ritorno condensa	
<b>8. Ventilation and burnt gas exhaust</b>	<b>8. Ventilazione e scarico fumi</b>	<b>8</b>
8.1 Natural ventilation	8.1 Ventilazione naturale	
8.2 Expulsion of combustion products	8.2 Scarico prodotti della combustione	
<b>9. Flues</b>	<b>9. Canne fumarie</b>	<b>9</b>
9.1 Exhaust flues	9.1 Condotti di evacuazione	
9.2 Appliances with type B fume exhaust	9.2 Apparecchi con scarico fumi tipo B	
<b>10. Drains</b>	<b>10. Scarichi</b>	<b>10</b>
10.1 Grids - floor drain - traps	10.1 Grigliati - pilette - sifoni	
10.2 Waste disposal	10.2 Smaltimento	
10.3 Ventilated drains	10.3 Scarichi ventilati	
<b>11. Testing</b>	<b>11. Collaudi</b>	<b>11</b>
11.1 Testing of service installations	11.1 Collaudo degli impianti	
11.2 Testing of appliances	11.2 Collaudo degli apparecchi	
11.3 Final operations - User training	11.3 Operazioni finali - Addestramento utente	
<b>12. Maintenance</b>	<b>12. Manutenzione</b>	<b>12</b>
12.1 Maintenance contract	12.1 Contratto di manutenzione	
12.2 Maintenance of service installations	12.2 Manutenzione degli impianti	
12.3 Periodic inspection of appliances	12.3 Controllo periodico degli apparecchi	
12.4 Conversion	12.4 Eventuali trasformazioni	
12.5 Repairs	12.5 Riparazioni	

Any licences and permits prescribed (fitness, work authorisation, etc.) must be applied for and obtained beforehand.

The services and the appliances must be installed by qualified persons authorised to issue a conformity certificate according to current standards.

Licenze e permessi prescritti (agibilità, autorizzazione ai lavori, ecc.) devono essere richiesti ed ottenuti preventivamente.

Gli impianti tecnologici e l'installazione degli apparecchi devono essere effettuate da personale professionalmente qualificato, autorizzato a rilasciare certificato di conformità e rispondenza alle norme in vigore.



2.1 Buildings and work environment

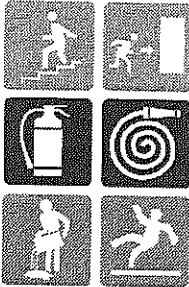
All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, regarding:

- correct work station illumination;
- safety at work and accident prevention regulations;
- signs indicating obligation or prohibition;
- hygiene;
- work areas and partitions for reasons of hygiene;
- fire prevention;
- ventilation;
- reduced emissions of atmospheric pollutants.

2.1 Fabbricati e ambienti di lavoro

Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

- Corretta illuminazione dei posti di lavoro;
- Sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
- Segnali indicatori, d'obbligo o di divieto;
- Igiene;
- Zone di lavorazione e separazione dei percorsi ai fini igienici;
- Antincendio;
- Ventilazione;
- Emissioni a ridotto inquinamento atmosferico.



2.2 Services and installation

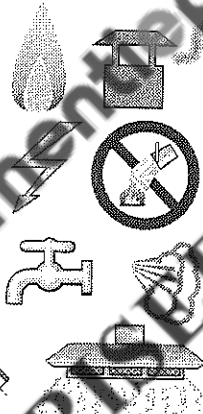
All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, regarding:

- gas and fumes;
- electricity;
- water, steam;
- drains and waste disposal;
- forced ventilation/extraction;
- air intake and air conditioning.

2.2 Impianti e installazione

Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

- Gas e canne fumarie;
- Elettricità;
- Acqua, vapore;
- Scarichi e smaltimento di rifiuti;
- Ventilazione/aspirazione forzata;
- Immissione aria ed eventuale trattamento.



The main specific standards for the installation of the appliance are indicated in chapter 3, Section 1 of Manual B.

Al capitolo 3, Sezione 1 del Manuale B, sono indicate le principali norme specifiche da seguire per installare l'apparecchio.

2.3 Liability

The installation must be carried out and certified according to current standards. THE MANUFACTURER DOES NOT ACCEPT ANY LIABILITY DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR USE.

2.3 Responsabilità

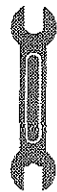
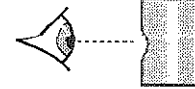
L'installazione dovrà essere effettuata e certificata in conformità alle normative vigenti. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA INSTALLAZIONE O UTILIZZAZIONE NON CORRETTE.

3.1 Preliminary operations

Make sure the appliance is supplied complete and has not been damaged in transit.

3.1 Preliminari

Assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e della mancanza di danni dovuti al trasporto



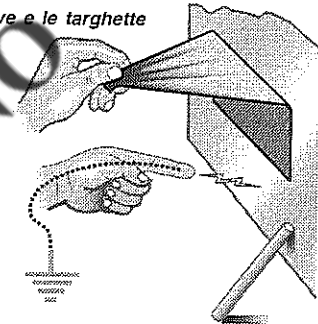
Remove protective films and adhesive labels.

Togliere le pellicole protettive e le targhette in carta gommatata.



This operation may cause disagreeable but harmless shock (static electricity). This problem can be reduced or eliminated by keeping one hand constantly in contact with the equipment or by earthing the outer wrapping.

Questa operazione può provocare scosse fastidiose anche se non pericolose (elettricità statica). L'inconveniente si riduce o si elimina mantenendo una mano sempre a contatto con l'apparecchio o collegando a terra l'involucro esterno.

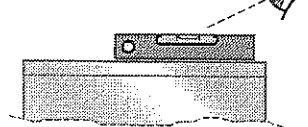
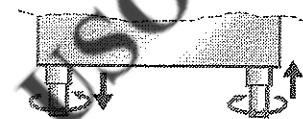


Immediately eliminate all traces of adhesive with petrol. Do not use aggressive solvents to clean plastic parts.

Eliminare subito eventuali tracce di collante con benzina o altri solventi non aggressivi per le parti in plastica.

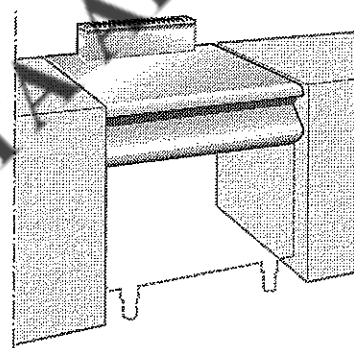
3.2 Levelling

3.2 Livellamento

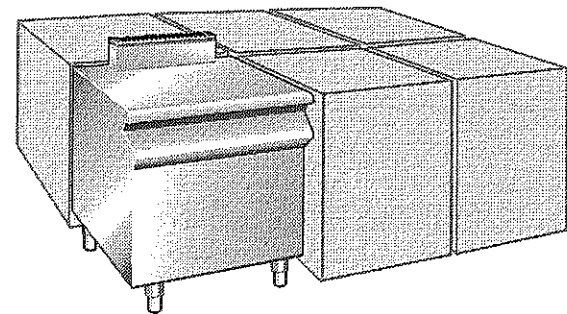


3.3 Installation of modular appliances

3.3 Installazione di apparecchi di tipo modulare



Installation along perimeter walls  
Installazione a parete



Installation in islands.  
Installazione a centro locale.

Observe the distances indicated in the installation charts, Manual B, Section 1.

Rispettare le distanze eventualmente indicate sulla scheda di installazione, Manuale B, Sezione 1.

Adhere to any instructions regarding accessories for the interconnection of appliances or for fixing to the floor or wall.

Se esistono accessori di congiunzione tra vari apparecchi o di fissaggio a terra o a parete, attenersi alle relative istruzioni.

Half-module appliances installed in standalone configuration must be fastened to the floor to prevent overturning (see specific instructions, Manual B, Section 1)

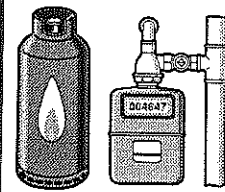
Apparecchi da mezzo modulo installati singolarmente: devono essere fissati al pavimento per evitarne il ribaltamento (vedere istruzioni specifiche nella Sezione 1 del Manuale B).

4.1 Test gas

4.1 Gas di collaudo

Model XXX	Serial n. 987654321	II 2H3+	GB
GB 20-20 max 5.5 kW 11 kW 2.84 m <sup>3</sup>	GB 30-30 max 5.5 kW 11 kW 2.83 m <sup>3</sup>	GB 37-37 max 5.5 kW 11 kW 2.90 m <sup>3</sup>	Type

- 1) Gas type and supply pressure
- 2) Inlet pressure
- 3) Rated capacity
- 4) Gas consumption
- 5) Test gas indicator



- 1) Tipo di gas e pressione di alimentazione
- 2) Pressione all'ingresso
- 3) Potenza nominale
- 4) Consumo gas
- 5) Indicatore gas di collaudo

Controllare sulla targua delle caratteristiche se l'apparecchio è collaudato per il tipo di gas disponibile, altrimenti effettuare la trasformazione e modificare l'indicazione sulla targua stessa come indicato nel Manuale B, Sezione 1.

Check the data plate to make sure that the appliance has been tested for the type of gas with which it is to be operated; if not, proceed with the conversion operation and alter the data plate according to the new gas type following the instructions given in Manual B, Section 1.

4.2 Gas pressure

Always check the pressure of the gas supply. For this purpose, use the pressure test outlet provided on the appliance, following procedure outlined in Section 1 of Manual B.

4.2 Pressione del gas

Controllare sempre la pressione del gas di alimentazione; allo scopo è possibile utilizzare la presa di pressione prevista sull'apparecchio, seguendo la procedura spiegata nella Sezione 1 del Manuale B.

4.3 Gas connection

For the exact position and size of the connections, consult the gas connection chart enclosed in Manual B, Section 1.

4.3 Allacciamento gas

Rilevare la posizione e le quote degli attacchi dalla scheda tecnica di allacciamento inclusa nel Manuale B, Sezione 1.

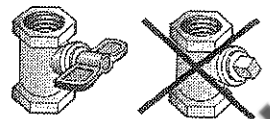
Make the connections according to standards and use the fittings and materials prescribed.

Effettuare i collegamenti secondo le indicazioni delle norme in vigore, utilizzando i raccordi e i materiali prescritti.



A shut-off valve (of a type clearly showing the OPEN and CLOSED positions) must always be installed upstream of the appliance in an easily accessible position. Do not use types with removable keys.

Installare sempre a monte dell'apparecchio un rubinetto di intercettazione, di costruzione tale da permettere la rapida individuazione del suo stato APERTO/CHIUSO e in posizione facilmente accessibile. Escludere i tipi a chiave asportabile.

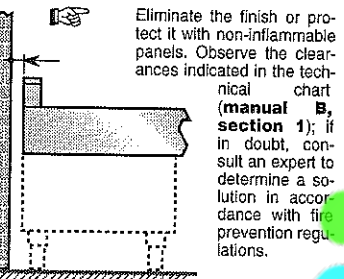


A fitting allowing for the disconnection of the appliance must be installed downstream of the shut-off valve.

Un raccordo per poter staccare l'apparecchio va previsto a valle del rubinetto.

4.4 Precautions

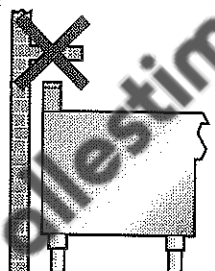
Walls with inflammable finishes  
Pareti con rivestimento infiammabile



Eliminate the finish or protect it with non-inflammable panels. Observe the clearances indicated in the technical chart (manual B, section 1); if in doubt, consult an expert to determine a solution in accordance with fire prevention regulations.

4.4 Precauzioni

Walls with recesses or shelving  
Pareti con nicchie o scaffalature



Never interpose any obstruction to the evacuation of combustion products.  
Non ostacolare mai la regolare evacuazione dei gas combusti

4.5 Inspection and testing of the gas supply system

Check the system in accordance with current regulations following the indicated procedures. The regulations also indicate how to locate any leaks.

4.5 Controllo tenuta dell'impianto gas

Verificare la tenuta dell'impianto come prescritto dalle norme vigenti e seguendo le modalità indicate; le norme stesse indicano anche come procedere per la ricerca di eventuali perdite.

NEVER USE FLAMES TO TRACE LEAKS!

PER RICERCARE PERDITE NON USARE FIAMME!



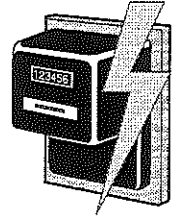
5.1 Operating voltage

5.1 Tensione di funzionamento

mixed appliances (gas and electricity) - apparecchi misti (gas ed elettricità)

Model 31TC	Matr. 98185497010	II 2H3+ IPX5 GB
GB 20-20 max 5.5 kW 11 kW 2.84 m <sup>3</sup>	GB 30-30 max 5.5 kW 11 kW 2.83 m <sup>3</sup>	GB 37-37 max 5.5 kW 11 kW 2.90 m <sup>3</sup>

Model 31TCF	Matr. 98185497002	II 2H3+ IPX5 IT
IT 20-20 max 5.5 kW 11 kW 2.84 m <sup>3</sup>	IT 30-30 max 5.5 kW 11 kW 2.83 m <sup>3</sup>	IT 37-37 max 5.5 kW 11 kW 2.90 m <sup>3</sup>



Check the data plate to make sure the operating voltage and frequency of the appliance correspond to those of mains supply.

Controllare sulla targua caratteristiche che la tensione e la frequenza di funzionamento dell'apparecchio corrispondano a quelle di rete.

If an appliance can be converted to a different voltage, carefully follow the instructions indicated in Manual B, Section 1, and alter the data plate accordingly.

Se per un apparecchio è prevista la possibilità di effettuare la trasformazione a una tensione diversa, seguire scrupolosamente la procedura indicata nel Manuale B, Sezione 1, e modificare l'indicazione sulla targua caratteristiche.

5.2 Safety devices

5.2 Dispositivi di sicurezza

Check that the electrical installation conforms to the applicable standards and that all the prescribed protection and safety devices are installed.

Verificare la conformità a norme dell'impianto elettrico e che siano stati installati i dispositivi di protezione e di sicurezza prescritti.

The appliance must be connected to earth in accordance with current standards.

E' obbligatorio il collegamento a terra secondo le modalità previste dalle norme vigenti.



Where prescribed, connect the appliance to the equipotential bonding circuit using the terminals marked with this symbol.

Effettuare il collegamento equipotenziale, negli apparecchi in cui è richiesto, tramite gli appositi morsetti contrassegnati con questo simbolo.



5.3 Electrical connection

5.3 Allacciamento elettrico

Always install a main switch with thermal-magnetic circuit breaker upstream of the appliance so that it can be isolated from the rest of the electrical system.

Installare sempre un interruttore generale con sganciatore magnetotermico a monte dell'apparecchio per poterlo isolare dal resto dell'impianto.

Adhere scrupulously to the indications in the technical chart and in the wiring diagram, and the instructions contained in Manual B, Section 1.

Seguire scrupolosamente le indicazioni della scheda tecnica, dello schema elettrico e delle istruzioni contenute nel Manuale B, Sezione 1.

Use connection cables of suitable type (H05 RN-F or better), with adequate cross-section area in accordance with current standards.

Usare cavi di collegamento con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F e di sezione adeguata secondo le norme.

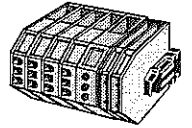
Check the current absorption indicated on the data plate to determine the cross-section area of the supply cable.

Per determinare la sezione del cavo rilevare l'assorbimento sulla targua delle caratteristiche.

Model 31TC	Matr. 98185497010	II 2H3+ IPX5 GB
GB 20-20 max 5.5 kW 11 kW 2.84 m <sup>3</sup>	GB 30-30 max 5.5 kW 11 kW 2.83 m <sup>3</sup>	GB 37-37 max 5.5 kW 11 kW 2.90 m <sup>3</sup>

Appliances are generally connected to the supply by way of terminal blocks. For appliances which are to be connected with plugs, use components of approved quality.

Gli apparecchi vanno generalmente collegati in modo fisso tramite morsettiere; per quegli apparecchi in cui si deve usare una spina, utilizzare componenti di qualità approvati dalle norme.



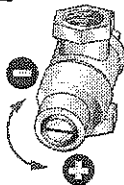
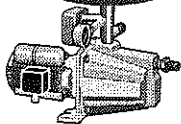
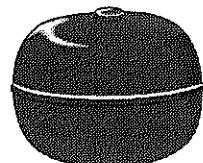
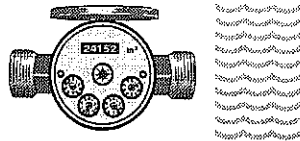
**6.1 Water pressure**

Make sure the water pressure lies within the limits indicated in the instruction manual of the appliance.

Too low a pressure may impair performance (dishwashing machines, mixed stoves, pasta-cookers, etc.) On the other hand, too high a pressure, in addition to increasing water consumption, may also cause damage to solenoid valves or other control components.

**6.1 Pressione idrica**

Verificare che la pressione sia compresa nei limiti di utilizzo indicati sul manuale istruzioni dell'apparecchio. Pressioni troppo basse possono provocare un decadimento di prestazioni (lavastoviglie, forni misti, cuocipasta, ecc.); viceversa una pressione troppo alta, oltre a comportare un aumento nei consumi, può provocare danni ad eventuali elettrovalvole o ad altri organi di controllo.

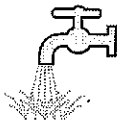


**If the pressure is too low:** Install a device to increase the pressure.

**Se la pressione è inferiore:** Installare un dispositivo di aumento della pressione.

**If the pressure is too high:** Check the instruction manual to see whether the appliance is already equipped with a pressure regulator; if not, have one installed and adjust the pressure accordingly.

**Se la pressione è superiore:** Controllare sul manuale istruzioni dell'apparecchio se vi è già incorporato un riduttore di pressione; altrimenti installarne uno ed effettuare l'opportuna regolazione.



**6.2 Water connection**

**Always** install a stop-valve upstream of the appliance.

Downstream of the stop-cock, install appropriate fittings for easy disconnection of the appliance and filters which can easily be inspected and cleaned.

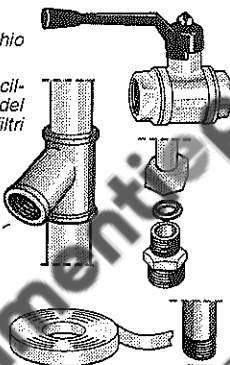
Use materials, seals and fittings approved according to applicable standards. Use suitable pipes which have properly treated in order to prevent the release of iron oxides into the water (as these can alter the taste of the food and mark stainless steel).

**6.2 Allacciamento acqua**

Installare **sempre** a monte dell'apparecchio un rubinetto di intercettazione.

Oltre agli opportuni raccordi per poter facilmente scollegare l'apparecchio, a valle del rubinetto di intercettazione installare dei filtri facilmente ispezionabili e pulibili.

Utilizzare materiali, guarnizioni e raccordi approvati dalle norme; usare tubazioni idonee ed opportunamente trattate in modo che non cedano all'acqua ossidi di ferro (che provocano alterazioni al sapore dei cibi e macchie sull'acciaio inox).



**6.3 Water treatment**

The kitchen water supply, used abundantly for preparation and washing, is also a basic element in many types of cooking and its quality must therefore be carefully controlled.

Great care must be taken to prevent corrosion (both physical and electrochemical) by taking whatever measures are necessary according to the case, i.e. by avoiding the use of different metals for pipes and fittings, cathodic protection, slag-free soldered joints, air vent devices, pH correction devices, etc..

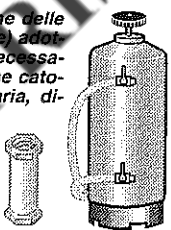
Make sure the water hardness is within the limits indicated in **Manual B** (appliance manual). If necessary, install a suitable water softener.

**6.3 Trattamento delle acque**

L'acqua in cucina, usata abbondantemente nei processi di preparazione e lavaggio, è anche elemento basilare in molti tipi di cottura; occorre perciò prestare molta attenzione alla sua qualità.

Particolare cura va rivolta alla prevenzione delle corrosioni (sia fisiche che elettrochimiche) adottando di volta in volta gli accorgimenti necessari: materiali metallici omogenei, protezione catodica, saldature senza scorie, sfiati dell'aria, dispositivi di correzione del Ph, ecc.

Verificare che la durezza dell'acqua sia compresa nei limiti di utilizzo indicati nel **Manuale B** (manuale dell'apparecchio); se necessario, installare un idoneo addolcitore.



**N.B.** The following indications do not concern appliances with internal steam generation, for which connection to the water mains is sufficient.

**N.B.:** le seguenti indicazioni non si applicano agli apparecchi a vapore con generazione interna, per i quali basta l'allacciamento alla rete idrica.



**7.1 Steam delivery**

Install a steam shut-off valve upstream of the appliance; downstream of the shut-off valve, install a filter which can be easily inspected and cleaned and appropriate fittings allowing for easy disconnection of the appliance whenever necessary.

The steam system must be sized according to the length and hourly capacity of the appliances supplied (check consumption on the technical chart in **Manual B**, Section 1).

The system must be constructed in a workmanlike manner, with pipes insulated to prevent condensation. Suitable traps or other condensate drainage systems must be installed in the lowest points of the system, upstream of the user appliances.

Install suitable expansion joints in long pipe sections.

Thermostatic valves must be installed in appropriate positions for automatic venting.

The pressure supplied to the appliance must not exceed the prescribed operating pressure, otherwise a pressure regulator must be installed.

**7.1 Mandata vapore**

Installare una valvola di intercettazione vapore a monte dell'apparecchio; a valle di questa installare un filtro facilmente ispezionabile e pulibile e opportuni raccordi per poter facilmente scollegare l'apparecchio in caso di necessità.

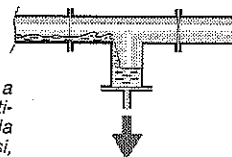
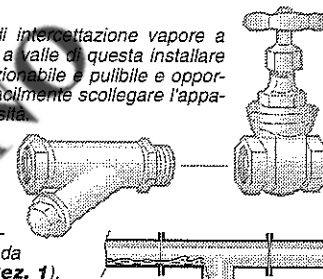
Dimensionare l'impianto in base alla lunghezza e alla portata oraria degli apparecchi da alimentare (vedere consumi su scheda tecnica, **Manuale B**, Sez. 1).

L'impianto dovrà essere costruito a regola d'arte e con tubazioni rivestite e coibentate in modo da evitare la condensazione; nei punti più bassi, a monte degli utilizzatori, dovranno essere installati gli appositi sifoni o altri dispositivi per lo spurgo della condensa.

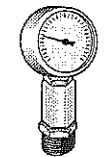
Nei lunghi tratti prevedere appositi giunti di dilatazione.

Prevedere nelle posizioni opportune le valvole termostatiche per lo sfianto automatico dell'aria.

La pressione all'utilizzatore non deve superare il valore di funzionamento prescritto, altrimenti prevedere un riduttore.



To drainage  
allo scaricatore



**7.2 Condensate outlet**

The condensate outlet from the appliance must be connected to a low pressure steam trap of the mechanical, thermostatic or thermodynamic type (not supplied with the appliance). When choosing the type of steam trap, consider the following factors: location, pressure, flow rate, water hammer, etc..

The section of pipe between the appliance and the steam trap should not be insulated, in order to promote condensation and prevent re-evaporation. Take suitable measures to prevent the pipe being filled with air or steam.

If the drain is not equipped with a filter, one must be installed upstream from the drain (or alternatively, install an waste-collection trap which can be easily inspected).

The drain pipe must have a suitable fall and must be free from back-pressure.

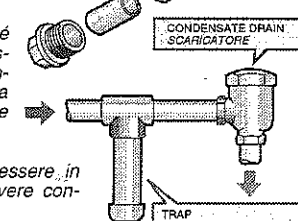
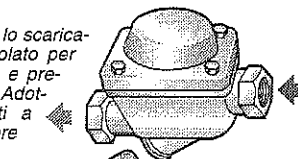
**7.2 Ritorno condensa**

L'uscita della condensa dall'apparecchio deve essere collegata ad uno scaricatore per bassa pressione di tipo meccanico, termostatico o termodinamico (non compreso nell'apparecchio); per la scelta del tipo tenere in considerazione i vari fattori influenzanti: ubicazione, pressione, portata, colpi d'ariete, ecc.

Il tratto tra l'apparecchio e lo scaricatore non dovrà essere isolato per favorire la condensazione e prevenire la ri evaporazione. Adottare gli accorgimenti atti a prevenire l'invaso di vapore o di aria.

Se lo scaricatore non è provvisto di filtro, dovrà essere installato uno a monte di esso (o in alternativa un pozzo di raccolta delle impurità ispezionabile).

Il tubo di scarico, dovrà essere in pendenza e non dovrà avere contropressioni.



CONDENSATE DRAIN  
SCARICATORE

TRAP  
POZZO DI RACCOLTA

Observe current regulations, standards and laws.

### 8.1 Natural ventilation

In the kitchen in which the appliance is installed, there must be a sufficient air flow to satisfy the requirements for both combustion air and ventilation of the kitchen itself.



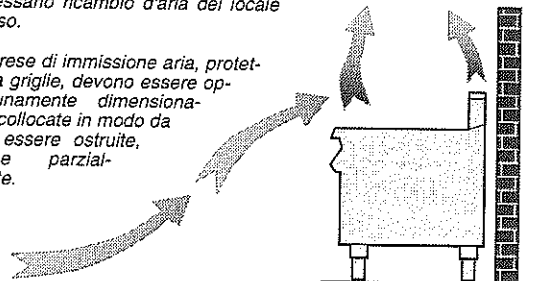
The air inlet vents, protected by grilles, must be of suitable size and located where they will not be obstructed, even partially.



### 8.1 Ventilazione naturale

Nel locale in cui è installato l'apparecchio deve poter affluire tanta aria quanta ne viene richiesta dalla regolare combustione del gas e dal necessario ricambio d'aria del locale stesso.

Le prese di immissione aria, protette da griglie, devono essere opportunamente dimensionate e collocate in modo da non essere ostruite, anche parzialmente.



### 8.2 Expulsion of combustion products

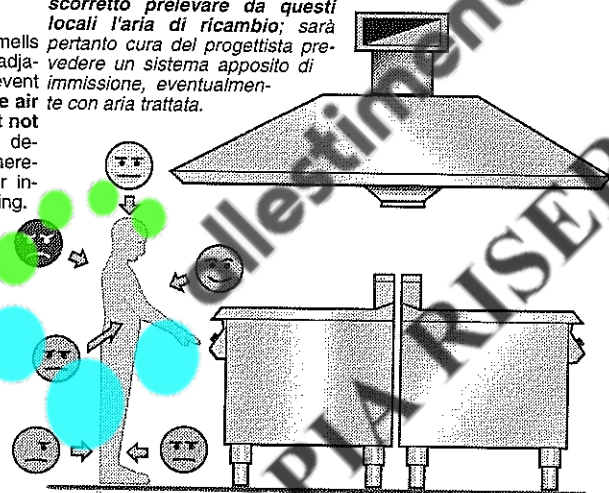
Combustion products must be expelled by means of exhaust hoods connected to an efficient natural-draught flue or, failing this, by means of forced extraction. N.B.: for Type A appliances installed under a hood with forced extraction and with total heating capacity in excess of 35 kW, the gas supply must be interlocked to the forced extraction system.

An efficient ventilation system requires careful planning by a qualified expert and must be designed in compliance with the positions and distances indicated in the regulations; a conformity certificate must be issued.

Forced extraction can also prevent smells from escaping from the kitchen into adjacent rooms. While it is desirable to prevent smells from pervading dining areas, the air required for kitchen ventilation must not be drawn from these areas. The designer of the ventilation system must therefore make provision for a suitable air intake system, possibly with air conditioning.

The speed and direction of the air flow must be calculated so as not to impair combustion or harm the health of kitchen operatives.

Velocità e direzione dell'aria dovranno essere tali da non disturbare la combustione e nemmeno arrecare danno alla salute degli operatori.



### 8.2 Scarico prodotti della combustione

Lo scarico dei prodotti della combustione deve essere assicurato tramite cappe collegate ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza oppure, in mancanza, mediante aspirazione forzata. N.B.: per apparecchi di tipo A installati sotto cappa ad aspirazione forzata e con potenza globale superiore a 35 kW, l'alimentazione del gas deve essere asservita all'impianto di evacuazione forzata.

Un efficiente sistema di aspirazione richiede una accurata progettazione da parte di uno specialista abilitato ad eseguirlo rispettando le posizioni e le distanze indicate dalle norme, nonché a rilasciare certificato di conformità.

L'estrazione forzata evita anche che gli odori si propaghino all'esterno della cucina; se ciò è giusto per evitare che gli odori invadano i locali adiacenti dove si consuma il pasto, è altrettanto scorretto prelevare da questi locali l'aria di ricambio; sarà pertanto cura del progettista prevedere un sistema apposito di immissione, eventualmente con aria trattata.

Observe current regulations, standards and laws.

### 9.1 Exhaust flues

It is extremely important that flues are sized in conformance with the applicable regulations, with adequate draught (check with a vacuum gauge) and free of restrictions in flueways or draught control dampers.

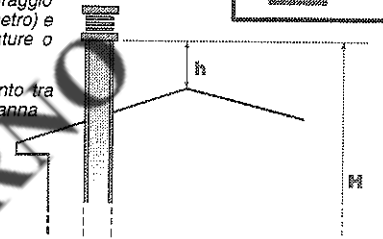
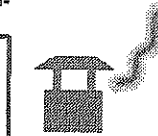
The pipe connecting the appliance and flue must have curved fittings, with diameter no smaller than that of the appliance outlet, and of the length indicated in the technical chart supplied with the appliance.

Observe prescrizioni, norme e leggi in vigore.

### 9.1 Condotti di evacuazione

È della massima importanza che le canne fumarie siano dimensionate nel rispetto delle normative, che abbiano un buon tiraggio (verificare con un vacuometro) e che non abbiano strozzature o serrande di regolazione.

Il condotto di collegamento tra un apparecchio e la canna fumaria dovrà avere raccordi curvi, diametro non inferiore a quello di uscita dell'apparecchio e lunghezza come indicato nella scheda tecnica di quest'ultimo.



### 9.2 Appliances with type B fume exhaust

Type B gas appliances must be connected to an efficient natural draught flue (for diameter and length of fittings, see the technical chart in Section 1, Manual B); it is absolutely forbidden to remove the anti-draught devices from exhaust flues so equipped.

For all type B appliances, regular cleaning of the fume exhaust ducts must be carried out in accordance with current local regulations.

Alternatively, type B appliances may be installed under a forced extraction hood; in this case, there is no connection to the flue and the anti-draught device can be omitted.

N.B.: in this case, the gas supply must be interlocked with the forced extraction system.

Adhere to the measurements indicated in the technical chart of the appliance in Section 1 of Manual B.

### 9.2 Apparecchi con scarico fumi tipo B

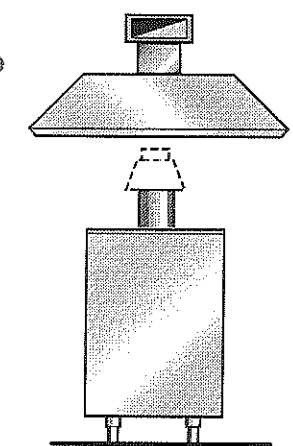
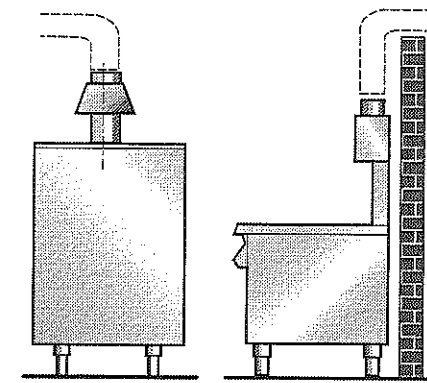
Gli apparecchi a gas di tipo B vanno collegati ad un camino con tiraggio naturale di sicura efficienza (per diametro e lunghezza del raccordi vedere sulla scheda tecnica dell'apparecchio, nella sezione 1 del Manuale B); è assolutamente vietato eliminare il dispositivo antiventio sullo scarico fumi, dove previsto.

Per questi apparecchi di tipo B è richiesta la pulizia periodica dei condotti di scarico fumi, secondo le prescrizioni locali in vigore.

In alternativa possono essere installati sotto una cappa ad aspirazione forzata, nel qual caso si evita il collegamento alla canna fumaria e può essere omesso il dispositivo antiventio.

N.B.: in questo caso l'alimentazione del gas dovrà essere asservita all'impianto di estrazione forzata.


Rispettare le quote eventualmente indicate sulla scheda tecnica dell'apparecchio, nella sezione 1 del manuale B.





10.1 Grids - floor drain - traps

The industrial waste water produced in large kitchens must be disposed of in accordance with local regulations regarding its conveyance, treatment and dispersion into the environment.

The kitchen must be equipped with suitable floor drains with traps near the following appliances:

 **Boiling pans, tilting bratt pans, pasta-cookers, etc. (cooking area).**

 **Cisterns, dishwashing machines, pan washing machines etc. (washing area).**

 **Sinks, peeling machines, vegetable-washers, etc. (preparation area).**

10.1 Grigliati - pilette - sifoni

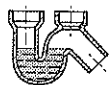
Lo scarico delle acque di rifiuto industriali prodotte nelle grandi cucine deve sottostare alle norme locali vigenti per quanto riguarda convogliamento, trattamento e dispersione nell'ambiente.

All'interno dei locali prevedere appropriati scarichi a pavimento sifonati in prossimità dei seguenti apparecchi:

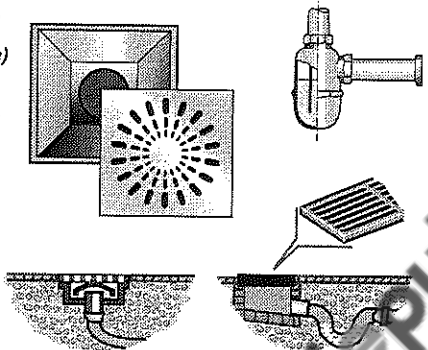
**Pentole, ribaltabili, cuocipasta, ecc. (zona cottura)**

**Vasche, lavastoviglie, lavapentole, ecc. (zona lavaggio)**

**Lavelli, pelatori, lavaverdure, ecc. (zona preparazione)**



Area	Appliance	Drain Type
Zona cottura	Pentole ribaltabili	Grigliato
	Cuocipasta	Piletta
	Pentole ribaltabili	Sifone
Zona lavaggio	Vasche	Grigliato
	Lavastoviglie	Sifone
Zona preparazione	Lavelli	Grigliato
	Pelatori	Sifone



Besides facilitating the cleaning of equipment and floors, the drains may be necessary for the correct operation of the appliance itself. The technical chart in **Section 1 of manual B** supplies the necessary information with the characteristics of the various types.

Questi dispositivi di scarico, oltre ad essere di ausilio nella pulizia di apparecchiature e pavimenti, possono essere necessari per la funzionalità dell'apparecchio stesso; la scheda tecnica nella **Sezione 1 del manuale B** riporta questa informazione con le caratteristiche del tipo richiesto.

10.2 Waste disposal

Consult the local regulations regarding the necessity to provide:

- masonry or metal grease collection traps which can be easily inspected;
- tanks for the collection, decantation, oxygenation of waste, etc.


10.2 Smaltimento

Consultare le norme vigenti locali circa l'obbligo di prevedere, secondo i casi:

- pozzetti condensagrasso ispezionabili in muratura o in metallo;
- sistemi di raccolta, decantazione, ossigenazione ecc.

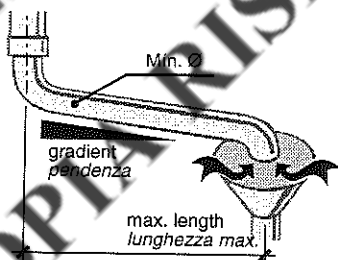


10.3 Ventilated drains

 Certain appliances require drains which are connected to the outside air. It is important to follow all the indications in the technical chart in **Section 1 of manual B** in order to prevent any damage to the appliance.

10.3 Scarichi ventilati

Alcuni apparecchi necessitano di scarico in comunicazione con l'atmosfera; è importante che vengano rispettate tutte le indicazioni fornite sulla scheda tecnica, nella **sezione 1 del manuale B**, per evitare possibili danni all'apparecchio.



**IMPORTANT:** all testing must be carried out by qualified personnel in full compliance with applicable regulations!

**IMPORTANTE:** tutti i collaudi devono essere effettuati da personale qualificato e nel pieno rispetto delle norme vigenti!

11.1 Testing of service installations

- **GAS SUPPLY SYSTEM:** open doors and windows before testing and avoid sparks and naked flames. After testing (with compressed air or inert gas), purge the pipes.
- **ELECTRICAL SYSTEM:** check all components and the operation of residual current devices and thermal-magnetic circuit breakers, earthing circuits, insulation and all other parts of the electrical system as prescribed.
- **STEAM SYSTEM:** check the operation of the steam generator, control and safety devices, air vents, condensate drain traps and operating pressures.
- **WATER SUPPLY - DRAINS:** check the system for leaks and that waste water is disposed of correctly.
- **COMBUSTION GAS EXHAUST - VENTILATION:** using a vacuum gauge, check the draught of all flues and the correct ventilation. Check exhaust hoods and mechanical extraction systems to ensure that there is no backup of combustion gas and that the quantity and velocity of the air flow do not cause air currents which could impair combustion or harm the health of operatives.

11.1 Collaudo degli impianti

- **IMPIANTO DEL GAS:** va fatto aprendo porte e finestre ed evitando scintille e fiamme libere; dopo il collaudo (con aria compressa o gas inerti) spurgare le tubazioni.
- **IMPIANTO ELETTRICO:** verificare i componenti, il corretto intervento degli interruttori differenziali e magnetotermici, le masse a terra, l'isolamento e quanto altro prescritto.
- **IMPIANTO VAPORE:** verificare il funzionamento del generatore, degli organi di comando e dei dispositivi di sicurezza, il corretto funzionamento degli sfiiati d'aria e degli scaricatori di condensa, le pressioni di esercizio.
- **IMPIANTO IDRICO - SCARICHI:** verificare la tenuta e il corretto smaltimento.
- **EVACUAZIONE GAS COMBUSTI - AERAZIONE:** verificare con vacuometro il corretto tiraggio di eventuali canne fumarie ed il corretto ricambio d'aria. Se sono presenti cappe e aspiratori meccanici verificare che non si formino rigurgiti di gas combusto e che la portata e velocità dell'aria non provochino correnti pericolose per la combustione e per la salute degli operatori.

11.2 Testing of appliances

- 1) **GAS APPLIANCES:** open doors and windows and avoid sparks or flames, and then check the following:
  - the supply connection for leaks (with shut-off valve open and appliance turned off);
  - the gas supply corresponds to that indicated on the data plate of the appliance (if necessary, carry out the conversion of the appliance following the instructions in **Manual B, Section 1**);
  - correct ignition and combustion (blue flame);
  - gas pressure and flow rate at minimum and maximum capacity settings;
  - operation of the safety device in the event of flame failure;
  - correct operation of the thermostats (including all safety thermostats).

11.2 Collaudo degli apparecchi

- 1) **APPARECCHI A GAS:** aprire porte e finestre, evitare scintille o fiamme e verificare:
  - la tenuta dell'allacciamento (con rubinetto di intercettazione aperto ed apparecchio spento);
  - la corrispondenza del gas di utilizzo con quello di targa (se necessario effettuare la trasformazione secondo le istruzioni riportate nel **Manuale B, Sezione 1**);
  - la regolare accensione e la combustione (fiamma azzurra);
  - la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo;
  - l'intervento del dispositivo di sicurezza in caso di mancanza di fiamma;
  - il corretto funzionamento dei termostati (compresi eventuali termostati di sicurezza).

**N.B.:** if the appliance is converted to a different type of gas, apply a paint seal to the gas flow control devices and alter the data plate to indicate the new gas type.

**N.B.:** in caso di modifica del gas di collaudo sigillare con vernice i dispositivi di regolazione della portata gas e modificare l'indicazione sulla targa caratteristica.

- 2) **ELECTRIC APPLIANCES:** check equipotential bonding connections, current leakage (insulation), control devices, the correct operation of the thermostats (including all safety thermostats), and current absorption values.

- 2) **APPARECCHI ELETTRICI:** verificare il collegamento equipotenziale, l'assenza di dispersioni (isolamento), i dispositivi di controllo, il corretto intervento dei termostati (compresi eventuali termostati di sicurezza), gli assorbimenti.

**N.B.:** if the appliance has been converted to a different voltage, change the indication on the data plate.

**N.B.:** in caso di trasformazione a una tensione diversa da quella di collaudo modificare l'indicazione sulla targa caratteristica.

- 3) **STEAM APPLIANCES:** check the operation of the appliances, air vents and safety valves and their settings, steam jacket water levels, consumption values.

- 3) **APPARECCHI A VAPORE:** verificare il funzionamento degli apparecchi, delle valvole di sfiiato e di sicurezza e relative tarature, i livelli nelle intercapedini, i consumi.

- 4) **COMBINED GAS AND ELECTRIC APPLIANCES:** see the relevant points above.

- 4) **APPARECCHI MISTI:** vedere i punti precedenti appropriati.

11.3 Final operations - User training

- 1) REASSEMBLE ANY PARTS REMOVED FOR TESTING.
- 2) REMOVE ANY MATERIALS OR EQUIPMENT LEFT OVER FROM THE INSTALLATION.
- 3) CLEAN THE APPLIANCE AND PREPARE IT FOR USE.
- 4) CHECK THERE ARE NO HAZARDS FOR THE USER.
- 5) INSTRUCT THE FINAL USER ON THE OPERATION OF THE APPLIANCE AND ON THE SAFETY RULES TO BE OBSERVED.
- 6) CONSIGN THE MANUALS SUPPLIED WITH THE APPLIANCE TO THE USER AND ADVISE THE LATTER TO KEEP THEM IN SAFE PLACE WHERE THEY ARE READILY AVAILABLE FOR CONSULTATION.

11.3 Operazioni finali - Addestramento utente

- 1) RIMONTARE TUTTE LE PARTI EVENTUALMENTE ASPORTATE PER IL COLLAUDO
- 2) RIMUOVERE EVENTUALI DETRITI E MATERIALI AVANZATI DALL'INSTALLAZIONE
- 3) PULIRE GLI APPARECCHI ED APPRONARLI ALL'USO
- 4) CONTROLLARE CHE NON SUSSISTANO PERICOLI PER L'UTILIZZATORE.
- 5) ISTRUIRE L'UTILIZZATORE FINALE SUL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO E SULLE MISURE DI SICUREZZA DA RISPETTARE.
- 6) CONSEGNARE ALL'UTILIZZATORE I MANUALI IN DOTAZIONE AGLI APPARECCHI CON LA RACCOMANDAZIONE DI CONSERVARLI SEMPRE E DI CONSULTARLI ALL'OCCORRENZA.

**12.1 Maintenance contract**

Advise the User to enter into a maintenance contract with companies specialised in all the following operations:

**12.2 Maintenance of service installations**  
The following checks must be carried out at fixed intervals by qualified personnel:

- **GAS:** the seals of pipes, fittings, shut-off valves and their efficiency;
- **ELECTRICITY:** the condition of conductors, earth connections, the operation and calibration of safety devices;
- **STEAM:** the safe operation of the generator, the seals and insulation of pipes and fittings, shut-off valves and safety devices, condensate traps and their efficiency;
- **FLUES:** correct draught and regular cleaning.

Testing must be repeated whenever service installations are extended due to the addition of new appliances.

**12.3 Periodic inspection of appliances**

The following checks must be carried out regularly at fixed intervals:

- **GAS APPLIANCES:** cleaning of burners, combustion chambers and flues; checking of combustion, thermocouples or other safety devices, checking of pressure loss in the appliance (valves, gas circuit); checking of the condition and functionality of components and structures, replacement of worn or faulty parts as necessary.
- **ELECTRIC APPLIANCES:** checking and, when necessary, replacement of wires with defective insulation, replacement of worn or faulty parts, checking of motor overload cutouts.
- **STEAM APPLIANCES:** control components, levels, pressures, correct operation of components (especially safety valves) and any replacement of worn or defective parts as necessary.
- **ALL APPLIANCES IN GENERAL:** rated power and consumption, the correct operation of ON/OFF or thermostatic controls, the efficiency and calibration of safety devices.

**12.4 Conversions**

Any conversions carried out after the testing of the appliance (adaptation to a different type of gas or a change in operating voltage) must be indicated on the data plate and on the technical data charts in the installation manual. The entire testing procedure must be repeated from the beginning.

**12.5 Repairs**

Defective parts must be replaced with original replacement parts. Only the Manufacturer of the appliance, either directly or through approved its Service Centres, is authorised to supply replacement parts and to dismantle and refit components.

**12.1 Contratto di manutenzione**

Raccomandare all'Utente di stipulare un contratto di manutenzione con ditte specializzate per tutte le seguenti operazioni:

**12.2 Manutenzione degli impianti**

Devono essere effettuati regolarmente, a date stabilite e da personale specializzato, i seguenti controlli:

- **GAS:** tenuta delle condutture, organi di intercettazione e della loro efficienza;
- **ELETTRICITA':** stato dei conduttori, messa a terra, funzionamento ed intervento dei dispositivi di sicurezza;
- **VAPORE:** funzionamento del generatore, tenuta e isolamento delle condutture, organi di intercettazione e di sicurezza, scarichi condensa e loro efficienza;
- **CANNE FUMARIE:** tiraggio regolare e pulizia periodica.

In caso di eventuali estensioni degli impianti per aggiunta di nuovi apparecchi, il collaudo dovrà essere rifatto.

**12.3 Controllo periodico degli apparecchi**

Regolarmente, a date stabilite, devono essere effettuati i seguenti controlli:

- **APPARECCHI A GAS:** pulizia di bruciatori, camere di combustione e tubi di fumo; verifica delle combustioni; delle termocoppie di sicurezza o altre, controllo delle perdite di pressione dell'apparecchio (rubinetti, circuito gas); verifica dello stato e funzionalità di componenti e strutture ed eventuale sostituzione di parti usurate o malfunzionanti.
- **APPARECCHI ELETTRICI:** verifica ed eventuale sostituzione di cavi con isolamento difettoso o sospetto, sostituzione di parti usurate o malfunzionanti, controllo delle protezioni termiche dei motori.
- **APPARECCHI A VAPORE:** organi di regolazione, livelli, pressioni, stato e funzionalità di componenti (in special modo le valvole di sicurezza) ed eventuale sostituzione di parti usurate o malfunzionanti.
- **TUTTI GLI APPARECCHI IN GENERALE:** potenze nominali e consumi, corretto funzionamento degli organi di controllo ON/OFF o termostatici, efficienza dei dispositivi di sicurezza e loro tempi di intervento.

**12.4 Eventuali trasformazioni**

Tutte le trasformazioni effettuate successivamente al collaudo (adattamento a un tipo di gas diverso o modifica della tensione di funzionamento) devono essere indicate sulla targa delle caratteristiche e sulle tabelle dei dati tecnici sul manuale di installazione; il collaudo dovrà essere fatto ex-novo.

**12.5 Riparazioni**

La sostituzione di componenti avariati deve essere effettuata con parti di ricambio originali; il fabbricante dell'apparecchio, direttamente o tramite i suoi Centri Assistenza, è il solo autorizzato a fornire il pezzo sostitutivo e ad effettuare lo smontaggio e il rimontaggio del componente.

**1. Contents****1. Indice**

1

**2. Hazards in the work environment****2. I pericoli nell'ambiente di lavoro**

2

- 2.1 Fire
- 2.2 Accidents
- 2.3 Electricity
- 2.4 Gas

- 2.1 Incendi
- 2.2 Infortuni
- 2.3 L'elettricità
- 2.4 Il gas

**3. Correct use****3. Uso corretto**

3

- 3.1 Working in safety
- 3.2 What to do in the event of a malfunction
- 3.3 Prolonged periods of non-use
- 3.4 Definitive deactivation of the appliance

- 3.1 Lavorare in sicurezza
- 3.2 Comportamento in caso di guasti
- 3.3 Prolungata interruzione d'uso
- 3.4 Disattivazione definitiva dell'apparecchio

**4. Malfunctions****4. Anomalie di funzionamento**

4

- 4.1 Problems, causes and remedies

- 4.1 Problemi, cause e rimedi

**5. Maintenance****5. Manutenzione**

5

- 5.1 Maintenance contract
- 5.1.1 User-serviceable parts
- 5.2 Advice

- 5.1 Contratto di manutenzione
- 5.1.1 Parti sostituibili dall'utente
- 5.2 Consigli

**6. Cleaning****6. Pulizia**

6

- 6.1 Cleaning of appliances
- 6.2 Cleaning of stainless steel
- 6.2.1 Routine daily cleaning

- 6.1 Pulizia degli apparecchi
- 6.2 Pulizia dell'acciaio inox
- 6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera

- 6.2.2 Precautions during use
- 6.2.3 Protecting the stainless steel

- 6.2.2 Precauzioni durante l'uso
- 6.2.3 Protezione dell'acciaio inox

7

**7. Observance of regulations****7. Osservanza delle normative**

8

- 7.1 Standards and regulations
- 7.2 Liability

- 7.1 Norme e prescrizioni
- 7.2 Responsabilità



**2.1 FIRE**

Curtains, cloths, chopping-boards or other wooden objects must be kept a safe distance from hobs and other heat sources; the same applies to vessels containing alcohol, solvents or inflammable cleaning agents, etc. The risk of fire in a kitchen is very high.

Fires usually start in a precise point and can be prevented from spreading if panic is avoided. Hasty reactions may worsen the situation. Never use water to extinguish an electrical fire; first disconnect the electrical power supply then extinguish the fire using suitable materials or fire extinguishers.

**2.2 ACCIDENTS**

There is also a high risk of personal injury (burns, falls) in a commercial kitchen. Make sure the handles of pans do not protrude from the hob, and frying pans and other fryer equipment must not be left unattended at any time. Any oil or grease spilled on the floor must be cleaned up immediately to prevent slipping.

**2.3 ELECTRICITY**

The most serious hazards associated with electricity are those of fire and electrocution.

Follow the safety instructions below:

- **Electrical installations:** all installation and maintenance should be carried out by a qualified electrician in accordance with current safety standards. The main switch must be easily accessible. Cables, plugs and sockets must be kept in perfect condition.
- **Safety:** always turn off the main switch before cleaning or any other operation on the appliance.

**Never pull on a power supply cable to unplug an appliance from a socket.**

Do not attempt to repair a damaged cable with insulating tape or other means, have the entire cable replaced by qualified personnel.

**2.4 GAS**

The smell of gas is a sign of a probable leak. In this event, close the main shut-off valve, open doors and windows, and take care not to cause any sparks or flames.

If you cannot identify the cause of the leak, call a qualified service engineer.

A high percentage of accidents happen because gas appliances are not checked regularly: gas appliances are only safe if they are kept in perfect working order (see chapter 5).

**Essential safety precautions when working with gas appliances**

To light a gas burner, first bring the flame near to the burner and then turn on the gas.

It is important that the gas burns properly (blue flame) and that there are no restrictions in the flueways, as these might give rise to dangerous emissions of carbon monoxide fumes (which are even more hazardous than mains gas, because they are odourless and give poisoning symptoms that may be confused with harmless disorders). We strongly recommend the installation of electronic sensors by qualified personnel.

**2.1 INCENDI**

Tendine, canovacci, taglieri o altri oggetti di legno devono essere allontanati da fornelli e fonti di calore; lo stesso dicasi per recipienti contenenti alcool, solventi o materiali di pulizia infiammabili, ecc.: il pericolo di incendio in cucina è molto elevato.

Solitamente un incendio ha inizio in un punto preciso e la sua estensione può essere evitata se affrontata senza farsi prendere dal panico: una reazione inconsulta può peggiorare le cose. L'acqua è assolutamente da evitare per tentare di spegnere un principio di incendio di natura elettrica: agire con materiali estinguenti idonei o estintori appropriati dopo aver staccato la corrente!

**2.2 INFORTUNI**

Anche il pericolo di incidenti alle persone (ustioni, cadute) è molto elevato: evitare che i manici delle padelle sporgano dal piano di cottura, padelle e friggigrilli devono sempre essere sorvegliate; se gocce d'olio o di grasso sono finite sul pavimento pulirle subito per evitare di scivolare.

**2.3 L'ELETTRICITA'**

I pericoli più gravi che derivano dall'elettricità sono folgorazioni e incendi.

Alcune raccomandazioni riguardanti impianto elettrico e comportamento delle persone:

- **Impianto elettrico:** affidarne l'esecuzione e la manutenzione a persone di provata professionalità, per i lavori di installazione e manutenzione, secondo le norme di sicurezza vigenti. L'interruttore generale deve essere facilmente raggiungibile in caso di bisogno. Cavi volanti, spine e prese devono sempre essere tenuti in perfette condizioni.
- **Comportamento:** l'interruttore generale deve sempre essere staccato prima della pulizia o di qualsiasi altro intervento sull'apparecchio.

**Non staccate mai una spina tirando il cavo.** In caso di deterioramento di un cavo, non tentare di aggiustarlo con nastro isolante o simili, ma fatelo sostituire da personale qualificato.

**2.4 IL GAS**

L'odore di gas è segnale di una probabile fuga: in questo caso chiudere il rubinetto generale, aprire porte e finestre, evitare di provocare scintille e non accendere fiamme.

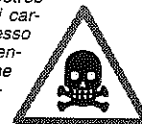
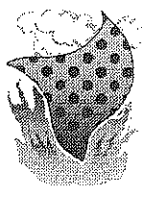
Quando non è possibile accertare la causa di una fuga di gas, rivolgersi a personale specializzato.

Un'alta percentuale di incidenti si verifica perché gli apparecchi a gas non vengono sottoposti a controlli periodici: mantenere gli apparecchi in efficienza è essenziale per lavorare sicuri col gas (vedere successivo capitolo 5).

**Precauzioni indispensabili col gas**

Per accendere un fornello avvicinare prima la fiamma e poi aprire il gas.

È importante che il gas bruci bene e senza anomalie (fiamma azzurra) e che le canne fumarie non siano strozzate: potrebbero crearsi pericolose esalazioni di monossido di carbonio (ancora più subdole e pericolose del gas stesso in quanto senza odore e con sintomi di avvelenamento confondibili con altri banali disturbi). Installazione da parte di personale qualificato di sensori elettronici di rilevamento è senz'altro raccomandabile.



Adhere scrupulously to the instructions in **Section 2 of manual B** and do not tamper with the appliance's safety devices, as this would invalidate any warranty and release the manufacturer from all liability. The equipment may be utilised only for the specific uses for which it is intended (as indicated in **Section 2 of Manual B**). Any other use is deemed improper and thus hazardous.



Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite nella **Sezione 2 del manuale B** e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio, pena la decadenza di ogni forma di garanzia e responsabilità da parte del costruttore. L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per cui è stato espressamente previsto (come indicato nella **Sezione 2 del manuale B**); ogni uso diverso è da ritenersi improprio e quindi pericoloso.

**THE MANUFACTURER ACCEPTS NO LIABILITY FOR ANY DAMAGE, LOSS OR INJURY DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR USE AND IN THIS CASE DOES NOT GUARANTEE THE CORRECT OPERATION OF THE APPLIANCE**

**3.1 WORKING IN SAFETY**

Not to know or to underestimate the risks deriving from the incorrect or improper use of the appliance can be very dangerous. It is important to adopt working habits in the daily use of the appliances:

- learn the correct use of the various appliances which comprise the installation;
- after each use, always make sure that all appliances are turned off and then close the shut-off valve and/or turn off the main switch;
- do not use inflammable cleaning agents and do not leave containers with these substances near the appliance;
- the appliance is intended for professional use and must be used by qualified personnel only!
- check the correct operation of the appliance every 6 months. On type B appliances, the fume exhaust duct must also be checked.

Inexperience, negligence or haste may cause situations of emergency which otherwise could have been avoided. Prevention is the first rule for working in safety. Ensure that the electrical system is perfect order and that gas appliances are inspected regularly. Always think beforehand of what you are about to do and how to do it, and act in such a way as to ensure your own safety and that of your colleagues.

**3.2 WHAT TO DO IN THE EVENT OF A MALFUNCTION**

Do not attempt any repairs yourself. Turn off the main switch, gas shut-off valves, water taps, etc. as applicable, and call a qualified service engineer.

We strongly recommend that you contact our Service Centre in your area, which can provide the necessary expertise and equipment, and which maintains a stock of original replacement parts.

**3.3 PROLONGED PERIODS OF NON-USE**

If the appliance is not to be used for a prolonged period, close the gas shut-off valve and/or turn off the main switch. Clean the appliance thoroughly as indicated in **Section 2 of Manual B**, and protect it from dust with a cover allowing free air circulation.

**3.4 DEFINITIVE DEACTIVATION OF THE EQUIPMENT**

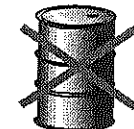
Seek assistance from qualified personnel.

**IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DERIVANTE DA INSTALLAZIONE O DA UTILIZZAZIONE NON CONFORMI E NON GARANTISCE IN TAL CASO IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO**

**3.1 LAVORARE IN SICUREZZA**

Non conoscere o sottovalutare i pericoli che derivano dall'uso sbagliato o improprio dei singoli apparecchi può costituire fonte di pericolo. Le buone abitudini nell'uso quotidiano sono importanti.

- imparare ad usare correttamente i vari apparecchi che compongono l'installazione;
- al termine del servizio assicurarsi sempre che gli apparecchi siano spenti, quindi chiudere il rubinetto di intercettazione e l'interruttore generale.
- non usare per la pulizia sostanze infiammabili e non lasciare contenitori con queste sostanze nelle vicinanze degli apparecchi.
- l'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale competente!
- ogni 6 mesi fare verificare il funzionamento dell'apparecchio; nel caso di apparecchi di tipo B occorre far controllare anche il condotto di scarico fumi.



L'imperizia, la trascuratezza o la fretta possono causare situazioni di emergenza evitabili con un po' di attenzione.

La prevenzione è la prima regola per operare con sicurezza: essere certi della perfetta efficienza dell'impianto elettrico e che le apparecchiature a gas vengano controllate regolarmente, pensare sempre prima a ciò che si fa e agire in modo tale da tener conto della propria sicurezza e di quella dei colleghi di lavoro.

**3.2 COMPORTEMENTO IN CASO DI GUASTI**

Astenersi da qualsiasi intervento o tentativo di riparazione. Secondo i casi, chiudere l'interruttore generale, i rubinetti di intercettazione gas, acqua, ecc. e rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Consigliamo vivamente il nostro Centro Assistenza di zona, che dispone della necessaria preparazione ed attrezzatura ed è fornito di parti di ricambio originali.

**3.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO**

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere il rubinetto di intercettazione gas o l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio come detto nella **Sezione 2 del manuale B** e proteggerlo dalla polvere con una copertura che assicuri anche la libera circolazione dell'aria.

**3.4 DATTIVAZIONE DEFINITIVA DELL'APPARECCHIO**

Anche in questo caso rivolgersi a personale qualificato.



**4.1 Problems, causes and remedies**

The guide below will help the User to rectify minor faults; in the event of any other problems, contact the approved Service Centre, the only service centre authorised to repair the appliance.

**4.1 Problemi, cause, rimedi**

Le informazioni di seguito riportate servono all'Utente per porre rimedio a problemi causati da banalità; in tutti gli altri casi interpellare il Centro Assistenza Tecnica, unico autorizzato a intervenire sull'apparecchio.

**• SMELL OF GAS**

This may be an occasional leak: Boiling water has extinguished a flame, but in this case the safety device intervenes and locks the gas outlet before a dangerous gas concentration is reached in the room. Close the gas cock and aerate the room. If this is not the cause, have the equipment checked by skilled personnel.

**• ODORE DI GAS**

Può trattarsi di una fuga occasionale: l'acqua in ebollizione ha spento una fiamma, ma in tal caso il dispositivo di sicurezza interviene bloccando l'uscita del gas prima che arrivi a concentrazioni pericolose nell'ambiente; chiudere il rubinetto di intercettazione ed aerare il locale. Se la causa è diversa far controllare l'impianto da personale specializzato.

**• THE PILOT FLAME DOES NOT IGNITE**

Check that the ignition device (whether electric, piezoelectric or electronic) functions correctly; try igniting the pilot flame with a match.

**• LA SPIA PILOTA NON SI ACCENDE**

Verificare che gli eventuali dispositivi di accensione a scintilla (elettrici, piezoelettrici o elettronici) funzionino regolarmente, eventualmente provando con un fiammifero.



There may be air in the piping, especially after a period of non-use; in this case, repeat the ignition operation, this time trying for a little longer.

Può esserci aria nelle tubazioni, specialmente dopo un periodo di inattività; in questo caso insistere più a lungo con l'operazione di accensione.

**• THE PILOT FLAME DOES NOT REMAIN LIT**

The control knob is being released too soon, before the thermocouple has had time to reach operating temperature. Repeat the ignition operation, but keep the knob pressed in for a little longer.

**• LA SPIA PILOTA NON RIMANE ACCESA**

E' stato rilasciato troppo presto il comando del dispositivo di sicurezza e la termocoppia non si è riscaldata a sufficienza: insistere più a lungo con l'operazione di accensione.

**• THE PILOT FLAME IGNITES BUT THE BURNER REMAINS OFF**

Check that thermostat control knob is turned to a temperature setting and activate the ignition enabling device (if present).

**• LA SPIA SI ACCENDE MA IL BRUCIATORE RIMANE SPENTO**

Controllare che il termostato sia inserito su un valore di temperatura ed attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.



If the gas flow is controlled by an electric or electronic system, make sure the system is receiving electrical power (any displays or indicator lights must be lit).

Se il passaggio del gas è controllato da un sistema elettrico o elettronico, verificare se arriva corrente (eventuali display o lampade spia devono essere accesi).

**• DEFECTIVE COMBUSTION (YELLOW FLAME)**

This may be caused by dirt in the burner or by clogged smoke pipes. It may also be caused by dripping condensate created by an obstruction or dirt in the flue. Call a competent service engineer.

**• COMBUSTIONE IMPERFETTA (FIAMMA GIALLA)**

Può dipendere da bruciatori sporco o da tubi di fumo intasati; può dipendere anche da ricaduta di condensa dovuta a ostruzione o sporcizia della canna fumaria. Chiamare il tecnico competente.

**• MALFUNCTION OF ELECTRIC EQUIPMENT**

This may be due to the absence of a supply phase (frequent tripping of the overload cutout): check any fuses and replace if necessary.

**• FUNZIONAMENTO IRREGOLARE DI APPARECCHI ELETTRICI**

Può dipendere da mancanza di una fase (frequente intervento di salvamotori): controllare eventuali fusibili e, se necessario, farli sostituire.

If either the thermal-magnetic circuit breaker or residual current device (RCD) trips continuously, call an authorised service engineer.

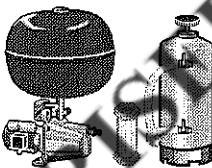
Se interviene continuamente l'interruttore magnetotermico o il differenziale (salvavita) interpellare il tecnico autorizzato.

**• PROBLEMS WITH WASHING EQUIPMENT**

Poor washing results (dishwashing machine, vegetable washer, etc.) may be due to the lack of a supply phase (see above) or to too little water pressure, in which case a pressure boosting device must be installed. It may also be necessary to install a water softener if white deposits are left on dishes after washing.

**• PROBLEMI CON APPARECCHI DI LAVAGGIO**

Lavaggio insufficiente (lavastoviglie, lavaverdure, ecc.): può essere dovuto alla mancanza di una fase (vedere sopra) oppure a pressione idrica scarsa, nel qual caso far installare un dispositivo di aumento pressione; può anche essere necessario far installare un decalcificatore se le stoviglie escono macchiate dopo il lavaggio.

**• INSUFFICIENT COOLING IN REFRIGERATING EQUIPMENT**

This may be due to incorrect positioning (near to heat sources), or to excessive ice on the evaporator (appliances without automatic defroster), in which case it will be necessary to defrost manually.

**• SCARSO RAFFREDDAMENTO IN APPARECCHI REFRIGERANTI**

Può dipendere da posizionamento errato (vicino a fonti di calore); può dipendere da eccessiva formazione di ghiaccio sull'evaporatore (apparecchi senza sbrinatorio automatico), nel qual caso occorre sbrinare manualmente.

**• INSUFFICIENT AIR SUCTION IN EXHAUSTING SYSTEMS**





Ensure all grease filters are kept clean.

**• SCARSA ASPIRAZIONE IN IMPIANTI DI ESTRAZIONE ARIA**

Mantenere sempre puliti i filtri antigrasso.





**5.1 MAINTENANCE CONTRACT**

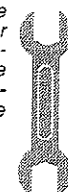
It is advisable to have the equipment regularly checked by a qualified service engineer so as to ensure its efficiency and to guarantee maximum working safety. We therefore recommend that the user enters into a maintenance contract with specialised companies capable of guaranteeing the following operations:

-  Maintenance of service installations
-  Regular inspection of appliances
-  Conversion operations (change of gas type or operating voltage)
-  Repairs (see also chapter 12, Section 1 of this Manual).

**5.1 CONTRATTO DI MANUTENZIONE**

Consigliamo di far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenerlo sempre in perfetta efficienza e garantire la massima sicurezza sul lavoro; a tale scopo stipulare un contratto di manutenzione con ditte specializzate in grado di garantire le seguenti operazioni:

-  Manutenzione degli impianti
-  Controllo periodico degli apparecchi
-  Eventuali trasformazioni (modifica del tipo di gas o cambio tensione)
-  Riparazioni (vedere anche capitolo 12, Sezione 1 di questo manuale)

**5.1.1 User-serviceable parts**

The user is only authorised to replace any deteriorated service components (handles, removable basins, grilles, etc.). The user is not authorised to replace functional components or to tamper with the appliance in any way.

The parts that may be replaced by the user are explicitly listed in section 2 of manual B together with instructions for their replacement. If this information is missing, consult a qualified service engineer.

**5.1.1 Parti sostituibili dall'utente**

L'utente può sostituire le parti deteriorate dell'apparecchio quando si tratta di elementi di servizio (maniglie, bacinelle asportabili, griglie, ecc.), ma non è autorizzato a sostituire elementi funzionali dell'apparecchio, né a manometterlo.

Le parti eventualmente sostituibili dall'utente sono esplicitamente indicate nella sezione 2 del manuale B con le istruzioni utili ad effettuare la sostituzione; in mancanza di tali informazioni rivolgersi sempre al tecnico specializzato.



N.B.: intentional damage, or damage due to lack of care or negligence or to failure to observe the prescriptions, instructions and standards, or due to incorrect connections or non-authorized tampering with the appliance, negate any guarantee or liability on the part of the manufacturer.

N.B.: danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati o manomissioni non autorizzate, annullano ogni garanzia o responsabilità da parte del costruttore.

**5.2 ADVICE**

Make a note of the emergency phone-number of your qualified service engineer.

**5.2 CONSIGLI**

Annotare il numero di pronto intervento del personale specializzato in manutenzione.



## 6.1 CLEANING OF APPLIANCES

- Before starting, close the gas isolator valve or the general switch and allow to cool.
- To clean any stainless steel, chromium-plated, glazed, plastic, duraluminium or painted parts, use lukewarm water and use non-abrasive and non-corrosive detergents available on the market. Rinse and dry after the cleaning operations.
- Never use water jets for cleaning as these could cause infiltration to internal parts. See also the detailed cleaning instructions indicated in **Section 2 of Manual B**.
- For the proper preservation of stainless steel parts, keep accurately to the advice supplied in the item below.

## 6.2 CLEANING OF STAINLESS STEEL

Stainless steel is so called because it is not affected by oxidation; this is due to a thin molecular layer of oxide on the surface which protects against further oxidation.

There are, however, substances which can modify or destroy this layer, giving rise to corrosion; besides preventing the protective film of oxide from reforming, these substances corrode the stainless steel itself and can cause irreparable damage.

It is therefore necessary to prevent this by choosing correct cleaning products and by complying with the following simple recommendations: never forget that when using these appliances, the first and fundamental rule is to guarantee that the treated products are both non-toxic and hygienic.

Before using any detergent to clean either the stainless steel or the immediate and surrounding floor area, always ask your supplier for the most suitable product which does not cause corrosion on the steel itself; the onset of rust is most commonly caused by the use of unsuitable cleaning materials (strongly acid chlorate based detergents) or on inadequate maintenance.

## 6.2.1 Ordinary daily maintenance

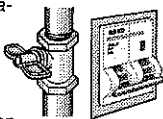
Carefully and frequently clean the surfaces using a damp cloth; use soap and water or normal detergents, so long as these do not contain abrasives or chlorine based substances such as sodium hypochlorite (bleach), hydrochloric acid or other such solutions. These products quickly and irreparably corrode stainless steel. When cleaning floors underneath or near the appliances, never use the above mentioned products as vapours or splashes could subject the steel to similar destructive effects.

Only ever rub in the direction of the satin- ing, then thoroughly rinse with clean water and carefully dry.

**Spots of baked food:** wash spots of baked food with hot water before they have time to harden. If the residues have already hardened, use soap and water or detergents without chlorate, using a wooden spatula or fine stainless steel wool if necessary; thoroughly rinse and dry.

## 6.1 PULIZIA DEGLI APPARECCHI

- Prima di procedere, chiudere il rubinetto principale o l'interruttore generale e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Per pulire tutte le parti (inox, cromate, smaltate, in plastica, duraluminio o verniciate) usare acqua tiepida e detersivi non abrasivi, né corrosivi, reperibili in commercio. Dopo tale operazione risciacquare ed asciugare.
- Non dirigere getti d'acqua direttamente contro l'apparecchio per pulirlo, in particolare usando lance a pressione. Vedere anche istruzioni dettagliate di pulizia indicate nella **Sezione 2 del manuale B**.
- Per una buona conservazione dell'acciaio inox seguire scrupolosamente i consigli forniti al punto successivo.



## 6.2 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX

L'acciaio inossidabile è così chiamato perché non subisce l'azione aggressiva dell'ossigeno dell'aria; esso deve la sua resistenza ad un sottile strato molecolare di ossido che si forma sulla sua superficie e che lo protegge da ulteriore ossidazione. Ci sono però delle sostanze che possono modificare o distruggere questo strato, dando così origine a fenomeni di corrosione; queste sostanze, oltre ad impedire il riformarsi della pellicola protettiva di ossido, corrodono l'acciaio inossidabile stesso e possono provocare danni irrimediabili. Occorre perciò prestare la massima attenzione affinché ciò non si verifichi, sia nella scelta di prodotti adatti per la pulizia, sia attenendosi ai semplici consigli qui riportati: non bisogna infatti dimenticare che nell'uso di questi apparecchi la prima e fondamentale regola è di garantire la non tossicità e la massima igiene dei prodotti trattati.

Prima di usare qualsiasi prodotto detergente, sia per la pulizia dell'acciaio inossidabile che dei pavimenti posti sotto o in adiacenza degli apparecchi, informatevi sempre presso il Vs. abituale fornitore quale è il tipo più adatto di detergente che non provochi assolutamente corrosione sull'acciaio: se l'acciaio si corrode (arrugginisce), ben raramente ciò dipende dallo stesso, ma quasi sempre da materiale non adatto usato per la pulizia (detergenti fortemente acidi a base clorata) o da inadeguata manutenzione.

## 6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici, usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o comuni detersivi purchè non contengano abrasivi o sostanze a base di cloro, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni; questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox. Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi. Strofinate solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente.

**Macchie di cibo o residui:** lavare con acqua calda, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detersivi non clorati, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta fine di acciaio inox; risciacquare ed asciugare bene. Evitare nel modo più assoluto l'uso di lame o raschietti taglienti per non graffiare o rigare le superfici!



**Scale deposits:** scale deposits at the bottom of tanks, pans, etc., must be removed with commercial descaling products applied according to the relative instructions.

**Scoring:** scratches on the surfaces must be smoothed with very fine stainless steel wool, or synthetic fibrous abrasive pads, by rubbing in the direction of the satin- ing; rinse well and dry. Never use wire wool on stainless steel surfaces since very small iron deposits could remain there and create the formation of rust by contamination.

**Rust:** water supply pipe, inevitably convey particles of rust dissolved in the water especially in new installation plants or when taps are opened after a period of inactivity. These iron deposits must not be allowed to remain on the stainless steel since they produce rust by contamination. Use suitable products to remove any rust marks, from companies which produce detergents for industrial use. After application, thoroughly rinse with clean water, neutralizing the action of the product with an alkaline detergent normally used to clean such appliances or with another specific product.

**Burns:** to eliminate burns or scorch marks from the steel, use soft stainless steel wool or abrasive latex soap, carefully rub in the direction of the grain of satin finish and take care to prevent the surface from becoming scratched; thoroughly rinse and dry.

## 6.2.2 Precautions during use

**Sauces and condiments:** all stainless steel vessels used to hold acid ingredients (vinegar, salt, lemon juice, tomato, etc.) must be thoroughly cleaned. Use only fine grain salt as an additive to cooking procedures. Do not allow any salt deposits to remain in pans or containers after use. Store containers uncovered.

## 6.2.3 Protecting the stainless steel

When not in daily use, stainless steel is best treated with a thin film of oil, vaseline or similar oil based product.

**Incrostazioni calcaree:** i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti disincrostanti in commercio, attenendosi alle relative istruzioni.

**Rigature:** se si provocano dei graffi sulle superfici, è necessario levigarle usando lana di acciaio inox finissima, o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai paglietta di ferro o lasciarla appoggiata sopra, in quanto depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione.

**Macchie di ruggine:** le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatori, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività.

Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano sull'acciaio inossidabile, perchè producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finché essa è limpida.

Per togliere quelle macchie di ruggine che eventualmente si fossero formate, usare prodotti adatti allo scopo interpellando le ditte che producono detersivi per uso industriale; dopo l'applicazione sciacquare abbondantemente con acqua pura, neutralizzando poi la sua azione con un detergente alcalino, normalmente usato per la pulizia delle attrezzature, o con un prodotto specifico appositamente idoneo allo scopo.

**Brunire dell'acciaio:** per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciatura, o macchie dovute al calore, usare lana di acciaio inox morbida, o saponette in gomma abrasiva, strofinando accuratamente nel senso della satinatura facendo attenzione a non graffiare la superficie; sciacquare ed asciugare accuratamente.

## 4.2.2 Precauzioni durante l'uso

**Salse e condimenti:** tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino, essichino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile.

Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti, le camere di cottura aperte.

## 4.2.3 Protezione dell'acciaio inox

Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio. Questi oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause anch'esse di corrosione.

Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detersivi, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.

**7.1 Standards and regulations**

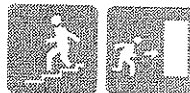
All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, including:

- Safety at work and accident prevention regulations;
- Signs indicating obligation or prohibition;
- Fire prevention standards;
- Ventilation and the reduced emission of atmospheric pollutants;
- Safety and maintenance of systems and flues;
- Drains and waste treatments;
- Production areas and the separation of work areas in compliance with hygiene regulations;
- Correct disposal of waste;
- Environment hygiene, personal hygiene, food product hygiene.

**7.1 Norme e prescrizioni**

Devono essere rispettate tutte le leggi, norme, direttive in vigore nel luogo di installazione, riguardanti:

- Sicurezza sul lavoro, antinfortunistica;
- Segnali indicatori, d'obbligo o di divieto;
- Norme antincendio;
- Ventilazione ed emissioni a ridotto inquinamento atmosferico.
- Sicurezza e manutenzione degli impianti e delle canne fumarie;
- Scarichi ed eventuali trattamenti;
- Zone produttive e separazione dei reparti per rispettare le prescrizioni igieniche;
- Corretto smaltimento di rifiuti;
- Igiene degli ambienti, igiene personale, igiene dei prodotti alimentari.

**7.2 Liability**

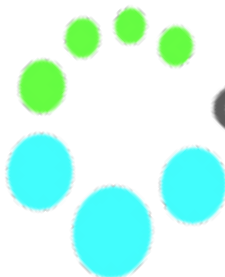
The owner or manager of the kitchen is responsible for the following:

- to ensure conformance to the above regulations during the installation stage and the observance of these regulations by the workforce;
- the training and conduct of kitchen personnel.

**7.2 Responsabilità**

E' responsabilità del proprietario o del gestore dell'impianto:

- l'accertamento della conformità alle suddette normative in fase di realizzazione e il rispetto delle medesime da parte del personale lavorante;
- l'addestramento ed il comportamento del personale di cucina.



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

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING  
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING  
FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMESE  
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-IE The undersigned, an authorised 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-AT 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-BE-LU Je soussigné, représentant légal désigné Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, déclare que les 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 por:  
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, fosikrer 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 κατωθεν υπογεγραμμενος νομιμος εκπροσωπος της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα, κατασκευασμένα για

**ANGELO PO**

0A1CP1E	ZRR0 ANGELO PO	ANGELO PO Grandi Cucine SPA s/s Romana sud, 90/F 41012 Carpi (MO) - IT	CE 03	03814835002	25
400V3	17.3A	50-60Hz	12kW		

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:  
GB-IE Are in compliance with the following directives:  
DE-AT Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:  
FR-BE-LU 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 allamainitut direktiivien ehtoja:  
GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες:

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

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed é stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
GB-IE And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.  
DE-AT Und daß 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,  
FR-BE-LU 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 ovan nämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.  
FI Yliämainitut direktiivien mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinäät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.  
GR Kai, eis ejarogh twn oown kaqorizon oi parapany odhgies jeroun to ohma CE kai uharcei ena katalhlio tekniko julladio pou diatitetai otn edra has.

73/23  
89/336  
93/68

EN60335-1  
EN60335-2-47  
EN60204-1  
EN55014  
EN55104

Giovanni Allesina

*Giovanni Allesina*

DATA EMISSIONE 01.07.98    INDICE REVISIONE 01    DATA REVISIONE

Per i soli prodotti Alpha Delta : sostituiscie il prec. 39B5612-02.05.00