

INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE  
INSTALLATION - OPERATION - MAINTENANCE  
INSTALLATION - UTILISATION - ENTRETIEN  
INSTALACION - UTILIZACION - MANTENIMIENTO  
INSTALLATION - BEDIENUNG - INSTANDHALTUNG

- FC 61 •
- FC 101 •
- FC 241 •



allestimenti e pubblicità  
immedia  
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

€ €

# I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

**1. SCHEDA TECNICA DI INSTALLAZIONE:** vedere Appendici A2 - A3

**2. DATI TECNICI:** Tabelle 2.1 - 2.2 - 2.3

## 2.1 Tabella I: Dimensioni e dati elettrici

| Modello | Costr. | Dimensioni esterne (mm)                                 | Dimensioni interne (mm)                           | Potenza W | Frequenza Hz | Tensione V | Corrente A |
|---------|--------|---|---|-----------|--------------|------------|------------|
| FC 61   | A      | Larghezza: 950<br>Profondità: 740<br>Altezza: 760-790   | Larghezza: 410<br>Profondità: 625<br>Altezza: 425 | 300       | 50           | 400/3N     | 0,6        |
|         |        |   |   |           |              | 230/3      | 0,9        |
| FC 101  | B11    | Larghezza: 950<br>Profondità: 740<br>Altezza: 1000-1030 | Larghezza: 410<br>Profondità: 625<br>Altezza: 665 | 300       | 50           | 400/3N     | 0,6        |
|         |        |   |   |           |              | 230/3      | 0,9        |
| FC 241  | B11    | Larghezza: 1180<br>Profondità: 940<br>Altezza: 1502     | Larghezza: 640<br>Profondità: 825<br>Altezza: 830 | 300       | 50           | 400/3N     | 0,6        |
|         |        |   |   |           |              | 230/3      | 0,9        |

## 2.2 Tabella II: Caratteristiche di gas

| Famiglia | Tipo di gas      | Indice Wobbe inf. Wi (MJ/m <sup>3</sup> ) | Potere calorifico inferiore Hi |                   |                   |         |       | Pressione in mbar |           |        |         |
|----------|------------------|---|--------------------------------|-------------------|-------------------|---------|-------|-------------------|-----------|--------|---------|
|          |                  |   | kcal/m <sup>3</sup>            | MJ/m <sup>3</sup> | kW/m <sup>3</sup> | kcal/kg | MJ/kg | kW/kg             | nominal e | minima | massima |
| I        | G110 (gas città) | 21,76                                     | 3332                           | 13,95             | 3,87              | -       | -     | -                 | 8         | 6      | 15      |
| II       | G20 (metano)     | 45,67                                     | 8127                           | 34,02             | 9,45              | -       | -     | -                 | 20        | 17     | 25      |
| III      | G30 (Butano)     | 80,58                                     | -                              | -                 | -                 | 10906   | 45,65 | 12,68             | 29        | 20     | 35      |
|          | G31 (Propano)    | 70,69                                     | -                              | -                 | -                 | 11071   | 46,34 | 12,87             | 37        | 25     | 45      |

## 2.3 Tabella III: Modelli dei forni

| Modello FC 61   | Tipo di gas | Gas città              | Metano                 | Gas liquido |           |
|---|-------------|------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| 1] Tipo di gas  |             | G110                   | G20                    | G30         | G31       |
| 2] Potenza nominale (kW)                                    |             | 12                     | 12                     | 12          | 12        |
| 3] Diametro iniettore in centesimi di mm                    |             | 440                    | 210                    | 125         | 125       |
| 4] Pressione all'iniettore (mbar) [regolata su REG ADJ]     |             | 5,0                    | 11,5                   | 29          | 37        |
| 5] Pressione lenta accensione (mbar) [regol. su I STEP ADJ] |             | 3,0                    | 8,0                    | 15          | 15        |
| 6] Consumo gas  |             | 3,10 m <sup>3</sup> /h | 1,27 m <sup>3</sup> /h | 0,94 kg/h   | 0,93 kg/h |

| Modello FC 101  | Tipo di gas | Gas città              | Metano                 | Gas liquido |           |
|---|-------------|------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| 1] Tipo di gas  |             | G110                   | G20                    | G30         | G31       |
| 2] Potenza nominale (kW)                                    |             | 18                     | 18                     | 18          | 18        |
| 3] Diametro iniettore in centesimi di mm                    |             | 700                    | 270                    | 150         | 150       |
| 4] Pressione all'iniettore (mbar) [regolata su REG ADJ]     |             | 5,0                    | 11,5                   | 29          | 37        |
| 5] Pressione lenta accensione (mbar) [regol. su I STEP ADJ] |             | 3,0                    | 8,0                    | 15          | 15        |
| 6] Consumo gas  |             | 4,65 m <sup>3</sup> /h | 1,90 m <sup>3</sup> /h | 1,41 kg/h   | 1,39 kg/h |

| Modello FC 241  | Tipo di gas | Gas città              | Metano                 | Gas liquido |           |
|---|-------------|------------------------|------------------------|-------------|-----------|
| 1] Tipo di gas  |             | G110                   | G20                    | G30         | G31       |
| 2] Potenza nominale (kW)                                    |             | 22                     | 24                     | 24          | 24        |
| 3] Diametro iniettore in centesimi di mm                    |             | 700                    | 315                    | 175         | 175       |
| 4] Pressione all'iniettore (mbar) [regolata su REG ADJ]     |             | 5,7                    | 11,5                   | 29          | 37        |
| 5] Pressione lenta accensione (mbar) [regol. su I STEP ADJ] |             | 3,0                    | 8,0                    | 15          | 15        |
| 6] Consumo gas  |             | 5,68 m <sup>3</sup> /h | 2,54 m <sup>3</sup> /h | 1,89 kg/h   | 1,86 kg/h |

## 3. INSTALLAZIONE

### 3.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE

Per una corretta circolazione d'aria e per successive operazioni di manutenzione, lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra i fianchi sinistro e destro dell'apparecchio e le pareti o altri apparecchi adiacenti; lasciare inoltre uno spazio di circa 10 cm tra il retro del forno e la parete.  
Non installare l'apparecchio su cartone o superfici infiammabili.

Gli impianti di evacuazione dei gas combusti (aspiratori, cappe, ecc.) devono avere una portata oraria di almeno 1 m<sup>3</sup> per ogni kW di combustione; è inoltre indispensabile che nei locali possa affluire tutta l'aria necessaria alla regolare combustione. Per tale scopo dovranno essere praticate delle aperture di areazione, in basso e dalla parte opposta in cui avviene l'aspirazione, in posizione tale che non possano venire ostruite neppure momentaneamente e protette da griglie o rete metallica.

### 3.2 NORME DI INSTALLAZIONE

L'allacciamento, la trasformazione per il funzionamento con un tipo diverso di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti deve essere eseguita da personale da noi addestrato o da un installatore qualificato.

**ATTENZIONE:** l'impianto gas interno (dal contatore, o in sua mancanza dal rubinetto di intercettazione), come pure i locali in cui verranno installate apparecchiature per comunità, devono rispondere alle seguenti norme:

- Circolare M.I. n. 68 e sue varianti; Norma UNI 8723; Legge 46/90; Norme prevenzione infortuni.

La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate le suddette norme.

### 3.3 POSA IN OPERA DELL'APPARECCHIO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e sistemarlo in loco, togliere le pellicole protettive e tutte le targhette in carta gommatata. **Importante:** regolare i piedini regolabili per un perfetto livellamento a bolla dell'apparecchio.

• Modelli FC 61 - FC 101.: come mostrato anche in appendice A2, i piedi regolabili permettono un aggiustamento in altezza tra 80 mm minimo e 95 mm massimo tra il fondo del forno e il supporto tipo TB610 opzionale (vedere accessori a richiesta in appendice B4). Per l'utilizzo di un eventuale carrello mod. C610, l'altezza tra il pavimento ed il fondo della camera di cottura deve essere regolata a 900 mm.

• Modelli FC 141 - FC 241.: per l'utilizzo di un carrello mod. C141 oppure C241, l'altezza tra il pavimento ed il fondo della camera di cottura deve essere regolata rispettivamente a 880 mm oppure a 580 mm (vedere Appendice A3). Conservare sempre il sacchetto degli iniettori.

### 3.4 ALLACCIAMENTO ALLA TUBAZIONE DEL GAS

L'ingresso del gas ha un diametro di 1/2" ed è situato sotto l'apparecchio, dietro il piede anteriore destro; per le quote di posizionamento vedere scheda tecnica di installazione nelle Appendici A2-A3. Gli allacciamenti agli apparecchi devono sempre essere effettuati mediante tubazioni metalliche (acciaio zincato o rame) collocate a vista.

**Installare sempre, a monte di ogni apparecchio, un rubinetto di intercettazione in posizione ben accessibile, da chiudere alla fine delle operazioni.** Il collegamento agli apparecchi deve essere effettuato con raccordi metallici in tre pezzi, per facilitare l'allacciamento e l'eventuale smontaggio; la tenuta delle filettature può essere assicurata mediante nastro apposito in materiale dichiarato idoneo, dal relativo fabbricante, anche per i gas liquidi. È da escludere l'uso di biacca, minio o paste similari. Eventuali guarnizioni devono essere in metallo, gomma sintetica o altro prodotto con caratteristiche di elasticità ed inalterabilità al gas usato. Le tubazioni in rame dovranno essere raccordate con giunti metallici la cui tenuta sia assicurata senza interposizione di guarnizioni o mastici. Le tubazioni dovranno essere di dimensioni adeguate alla quantità di gas richiesto dagli apparecchi (vedere nella tabella delle caratteristiche tecniche) al massimo del proprio utilizzo ed in rapporto alla distanza dal punto di allacciamento (contatore o centralina di bombola).

#### 3.4.1 Controllo perdite di gas

Aprire il rubinetto di intercettazione a monte dell'apparecchio, spurgare l'aria contenuta nell'impianto e, dopo aver chiuso tutti i rubinetti del gas, controllare che non vi siano fughe (ove esista un contatore non si dovrà registrare alcun passaggio di gas per un periodo di almeno 10 minuti). Eventuali perdite dovranno essere rintracciate mediante pennellature di acqua saponata sulle giunzioni: fuoriuscite anche minime di gas verranno segnalate dalla formazione di bolle o schiuma. **Non usare mai fiamme per la ricerca di perdite!**

#### 3.4.2 Dispositivo di scarico fumi

L'apparecchio è munito di tubo scarico fumi, da montare come indicato nelle Appendici A4-A5; i modelli FC101, 141 e 241 sono previsti per il collegamento ad una canna fumaria adibita a tale scopo, secondo le NORME UNI CIG 7723.

### 3.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

È indispensabile predisporre un interruttore generale a monte dell'apparecchio. Prima di effettuare l'allacciamento, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targhetta delle caratteristiche.

Asportare il fianco sinistro del forno svitando le relative viti di fissaggio; montare il passacavo A (fig. 1), fornito nel sacchetto di corredo, far passare attraverso di esso il cavo di alimentazione ed effettuare l'allacciamento alla morsetteria B come da schema elettrico (vedere appendici A6 .... A9) e verificando che il ventilatore giri in senso antiorario, altrimenti invertire due fili di fase.

Il cavo dovrà avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05 RN-F e con una sezione adeguata all'assorbimento.

**ATTENZIONE:** è obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo le norme vigenti (D.P.R. n. 547); il fabbricante declina ogni responsabilità derivante dalla mancata applicazione di detta norma.

#### 3.5.1 Tensioni di funzionamento

L'apparecchio viene fornito per il funzionamento a 400V/3N $\pm$  ed è collegabile direttamente a 380V/3N $\pm$  o 415V/3N $\pm$  (vedere schema elettrico in Appendice A6). È possibile il funzionamento a 220V/3 effettuando le seguenti modifiche indicate in appendice A7: aggiunta di un ponte (fornito di corredo) sulla morsetteria generale; modifica dei collegamenti sulla morsetteria del motore; taratura del salvamotore (da 0,9 a 1,5 A sui modelli FC61 ed FC101; da 1,1 a 1,7 A sui modelli FC141 ed FC241).

I modelli FC61, FC101 e FC141 possono essere forniti con funzionamento a 230 V monofase, collegabili direttamente a 220V o 240V (vedere schema elettrico in Appendice A8).



### 3.5.2 Dispositivi di sicurezza

Prevedere, a monte dell'apparecchio, un dispositivo di sicurezza completo di fusibili, rispondente alle norme vigenti. Al fine di ottenere una sicura protezione contro i contatti indiretti è necessario provvedere al collegamento equipotenziale delle varie strutture metalliche (tubazioni, canalizzazioni, strutture e mobili metallici, ecc.). Per il collegamento equipotenziale usare l'apposito morsetto contrassegnato col simbolo  $\nabla$  (rif. C, fig. 1 a pag. 3).

### 3.6 ALLACCIAMENTO ACQUA E SCARICO

L'ingresso acqua ( $\varnothing$  3/4") e lo scarico ( $\varnothing$  1 1/2") sono situati sotto l'apparecchio (vedere appendici A2 - A3); è indispensabile predisporre sulla tubazione di arrivo dell'acqua di alimentazione un rubinetto generale di intercettazione ed il filtro a corredo D (fig. 1), in posizione ben accessibile (vedere appendice A10). Per un corretto funzionamento il forno deve essere alimentato con acqua fredda con le seguenti caratteristiche:

- pressione compresa tra 200 e 600 kPa ( $2 \div 6$  bar);
- grado di mineralizzazione tra 7 e 14 °Fr;
- PH = 7,5.

### 3.7 MONTAGGIO SFIATO VAPORE

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sfiato vapore (rif. 1, appendici A4 - A5), da avvitare all'apposito raccordo filettato posto sulla sommità del forno dopo aver tolto il tappo di protezione.

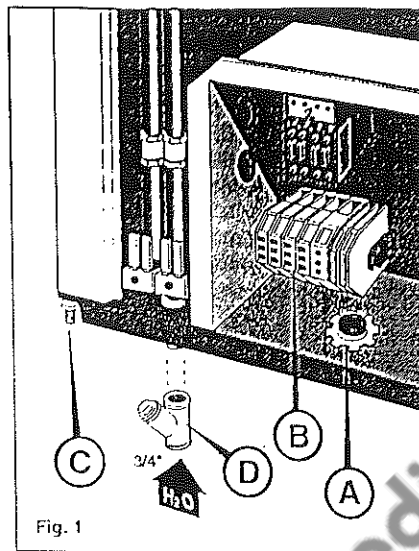


Fig. 1

## 4. PREPARAZIONE ALLA MESSA IN FUNZIONE

### 4.1 PRESSIONI DI FUNZIONAMENTO (fig. 2)

Verificare sempre la pressione di alimentazione del gas usato, specialmente quando si tratta di gas città o metano distribuito in rete. Per verificare la pressione di alimentazione occorre collegare un manometro a colonna d'acqua C (o altro strumento simile) alla presa di pressione B (fig. 2) dopo aver svitato la vite di chiusura A.

La suddetta presa di pressione è situata sulla destra della elettrovalvola del gas, accessibile sia lateralmente (dopo aver asportato il fianco sinistro del forno), sia attraverso lo sportellino posto sotto al pannello dei comandi.

Il controllo della pressione va effettuato con il bruciatore acceso al massimo regime, cioè caldo.

Quando la pressione di rete è inferiore a 6 mbar per i gas della prima famiglia ed inferiore a 15 mbar per i gas della seconda famiglia, si deve ricercare la causa ed informare l'azienda distributrice del gas affinché vi ponga rimedio.

Se l'inconveniente non può essere eliminato, il costruttore declina ogni responsabilità e garanzia in merito al buon funzionamento dell'apparecchio.

Qualora invece le pressioni di alimentazione siano comprese nei valori sopra descritti, si potrà procedere ad effettuare il collaudo secondo le modalità previste dalle norme.

Al termine del controllo, staccare il manometro e stringere a fondo la vite A di chiusura della presa di pressione B.

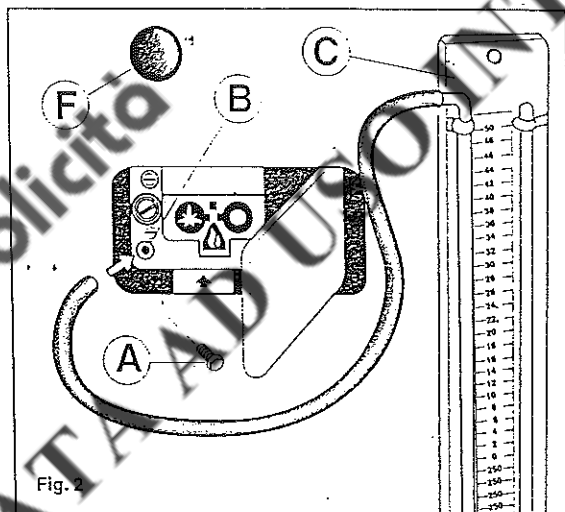


Fig. 2

### 4.2 TARATURA DELLA PORTATA DEL GAS (fig. 3)

L'apparecchiatura è collaudata per il funzionamento con il tipo di gas indicato sulla targa delle caratteristiche.

La portata del gas deve corrispondere a quella richiesta per ottenere la potenza nominale del bruciatore.

Poiché la portata di gas attraverso un iniettore è proporzionale alla pressione a monte dell'iniettore stesso, basta regolare in modo appropriato detta pressione; prima di procedere chiudere il rubinetto generale del gas e disinserrire la corrente elettrica, quindi svitare la vite A (fig. 3) e collegare alla presa di pressione B un manometro a colonna d'acqua C o altro strumento misuratore di pressione; secondo il gas utilizzato, procedere come segue.

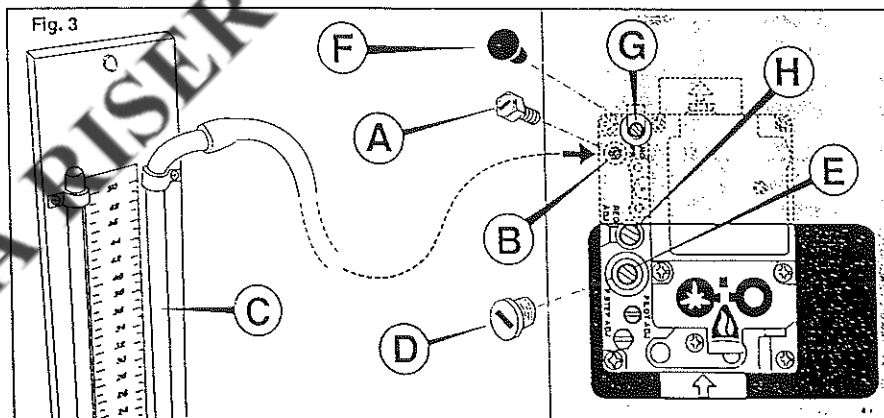


Fig. 3

#### Metano e gas città

Per la verifica della portata nominale del gas (o per regolare i bruciatori a gas città, dopo aver sostituito gli iniettori come detto a pagina 5), effettuare le seguenti operazioni:

- 1) reinserire la corrente elettrica, aprire il gas e accendere i bruciatori come detto nelle istruzioni d'uso a pag. 9; la regolazione dovrà essere effettuata con il bruciatore a regime, cioè caldo;
- 2) togliere, spingendolo dall'interno, il tappo che copre il foro d'accesso alla vite G «NO PR» (rif. F, figure 2 e 3);

- 3) avvitare completamente la vite G «NO PR» fino all'arresto (fig. 3);
- 4) svitare completamente la vite H «REG ADJ» dopo aver tolto il cappuccio in plastica;
- 5) togliere il tappo D e regolare la vite E «I STEP ADJ» fino ad ottenere sul manometro il valore di pressione riportato nella riga N° 5 della tabella 2.3 (secondo il gas usato ed in rapporto al modello installato);
- 6) regolare la vite H «REG ADJ» fino ad ottenere sul manometro il valore di pressione riportato nella riga N° 4 della tabella 2.3 (secondo il gas usato ed in rapporto al modello installato). Detta pressione deve essere raggiunta regolando la vite in fase di avvitalento.

*N.B.: la lettura delle pressioni durante le regolazioni deve essere effettuata circa 30 secondi dopo la manovra delle corrispondenti viti di regolazione. Per una buona regolazione si consiglia di spegnere ed accendere l'apparecchio alcune volte, quindi ripetere l'operazione dal punto 6.*

#### Gas liquido

Per regolare i bruciatori a gas liquido sostituire gli iniettori come detto al paragrafo 4.3.3; a bruciatore spento:

- 1) svitare completamente la vite G «NO PR» fino all'arresto;
- 2) avvitare la vite E (I STEP ADJ) completamente in senso orario;
- 3) accendere il bruciatore e regolare la vite E per tentativi (svitare ogni volta la vite di circa 1/4 di giro); dopo ogni regolazione spegnere, attendere 30-60 secondi e riaccendere verificando la regolare accensione del bruciatore; in caso contrario spegnere, allentare la vite E di un altro quarto di giro, attendere 30-60 secondi e riaccendere;
- 4) procedere in questo modo fino ad avere una buona accensione e finché il manometro indica il valore di pressione della riga N° 5 della tabella 2.3.

*N.B.: dopo queste operazioni sigillare con vernice le viti di regolazione e ricoprire la valvola col suo cappuccio protettivo in plastica.*

### 4.3 CONTROLLO SPIA E SOSTITUZIONE INIETTORI

#### 4.3.1 Come accedere alla spia e agli iniettori

Questi organi sono accessibili attraverso la parte sottostante del forno. Nel modello FC 241, per avere un accesso più agevole, agire nel seguente modo:

- Estrarre la bacinella raccogli-condensa (fig. 4);
- asportare la fascia anteriore come da figura svitando tutte le viti di fissaggio.

#### 4.3.2 Controllo della spia pilota (fig. 5/A)

- Svitare il tappo a vite A.
- Svitare l'ugello interno B e controllare il numero punzonato su di esso; secondo il tipo di gas impiegato, agire come segue:

##### Metano

- L'iniettore deve essere contrassegnato con il n° 35 e deve essere avvitato a fondo.

##### Gas città

- L'iniettore deve essere contrassegnato con il n° 70 e deve essere avvitato a fondo.

##### Gas liquido

- L'iniettore va sostituito con quello marcato col n° 25 e deve essere avvitato a fondo.

Dopo aver sostituito l'ugello, accendere la spia pilota e controllare la fiammella; se necessario regolare la ghiera C dell'aria primaria.

Riavvitare a fondo il tappo a vite A con il relativo anello di guarnizione.

#### 4.3.3 Sostituzione iniettori del bruciatore (Fig. 5/B)

Prima di procedere chiudere il rubinetto di intercettazione del gas. Con una chiave del N.12 sostituire gli iniettori D con quelli adatti al gas impiegato, come riportato nella tabella 2.3 riga n°3. Gli iniettori sono marcati con il valore del diametro di foratura in centesimi di millimetro e sono contenuti in un sacchetto in dotazione all'apparecchio.

#### 4.3.4 Operazioni finali

Nel caso sia stata effettuata la trasformazione a un tipo di gas diverso da quello di taratura, la nuova condizione va indicata sulla targhetta caratteristiche eliminando l'indicazione precedente ed apponendo una nuova cornice adesiva sui dati corrispondenti.

### 4.4 COLLAUDO E ADESTRAMENTO UTENTE

Dopo aver rimontato le parti dell'apparecchio precedentemente asportate, l'installatore è tenuto a:

- verificare che l'aria sia stata espulsa dalle tubazioni e che non ci siano fughe di gas (vedere sezione 3.4.1, pagina 3);
- applicare, in caso di trasformazione a un tipo di gas differente, l'etichetta autoadesiva come detto sopra nella sezione 4.3.4;
- effettuare il collaudo dell'impianto secondo le modalità previste dalle norme e provare i vari apparecchi, verificando il funzionamento dei dispositivi di sicurezza e che non sussistano pericoli per l'utilizzatore.

L'installatore dovrà istruire l'utente finale dandogli dimostrazioni sul funzionamento degli apparecchi e mettendolo al corrente delle misure di sicurezza da rispettare. Inoltre dovrà essergli consegnato il presente manuale d'istruzione, con la raccomandazione di conservarlo sempre.

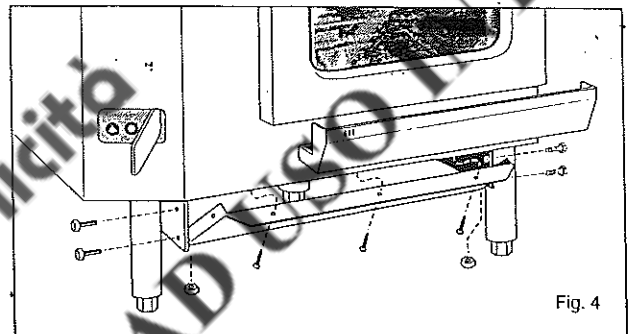


Fig. 4

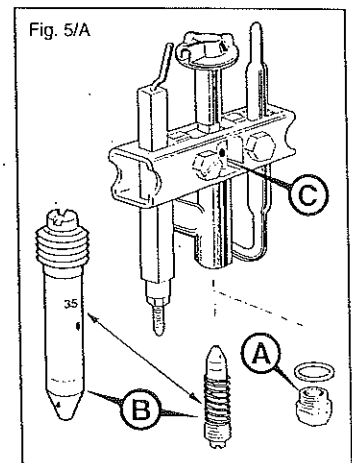


Fig. 5/A

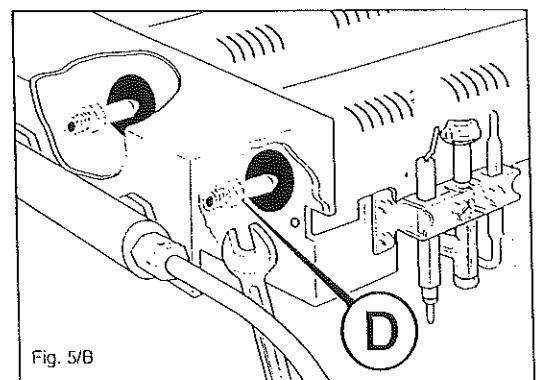


Fig. 5/B

## 5. MANUTENZIONE STRAORDINARIA

### 5.1 SOSTITUZIONE DI PARTI FUNZIONALI E INTERVENTI DI RIPRISTINO

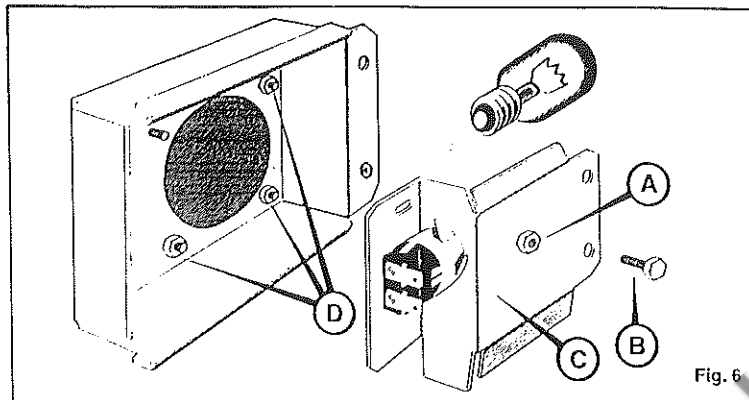
Queste operazioni devono essere effettuate dal personale addetto alla manutenzione dell'impianto; chiudere sempre il rubinetto di intercettazione gas e l'interruttore generale di rete.

#### 5.1.1 Sostituzione lampade o vetro del portalamпада (fig. 6)

Asportare il pannello laterale destro dell'apparecchio svitando le relative viti di fissaggio. Svitare il dado A, la vite B ed asportare il supporto portalamпада C.

Sostituire la lampada con una di uguali dimensioni e caratteristiche (25 W - 220 V), quindi rimontare il tutto.

**Per sostituire il vetro:** svitare anche i tre dadi di fissaggio D ed estrarre la scatola portalamпада.



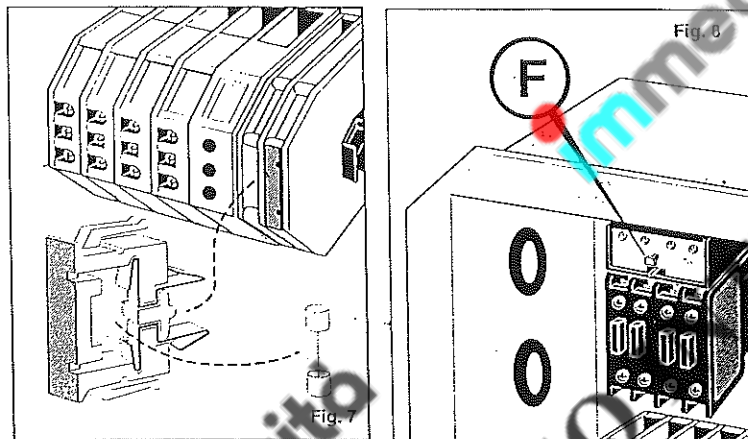
#### 5.1.2 Sostituzione fusibili (fig. 7)

Sulla linea dell'illuminazione sono inseriti tre fusibili rapidi da 0,5 A; per la sostituzione asportare il pannello laterale sinistro svitando le relative viti di fissaggio, estrarre i portafusibili (situati di fianco alla morsettiere) e sostituire il fusibile bruciato con uno avente uguali caratteristiche.

#### 5.1.3 Ripristino del salvamotore (fig. 8)

Il motore del ventilatore è assistito da due relé termici (salvamotori) che interrompono la corrente elettrica in caso di surriscaldamento.

Dopo aver ricercato e rimosso le cause che ne hanno provocato l'intervento, asportare il pannello laterale sinistro del forno svitando le relative viti di fissaggio e ripristinare il funzionamento premendo i pulsanti F situati sui rispettivi relé termici all'interno del quadro portacomponenti elettrici (fig. 8).

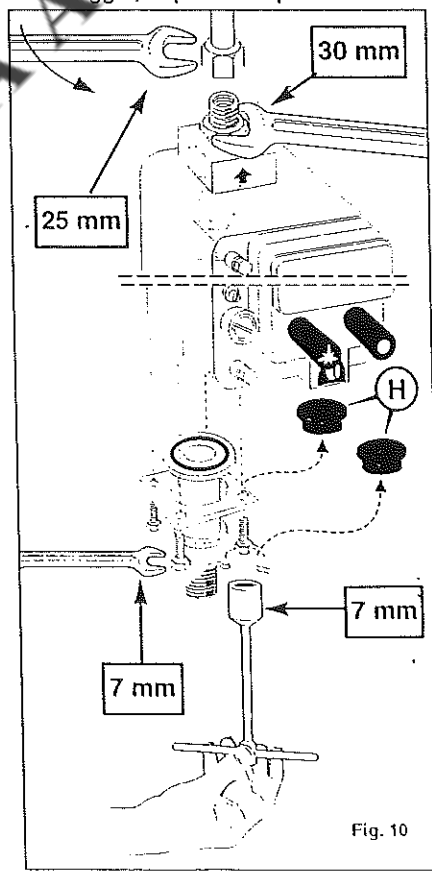
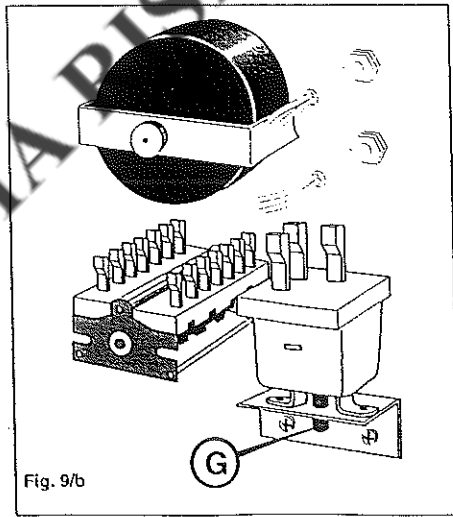
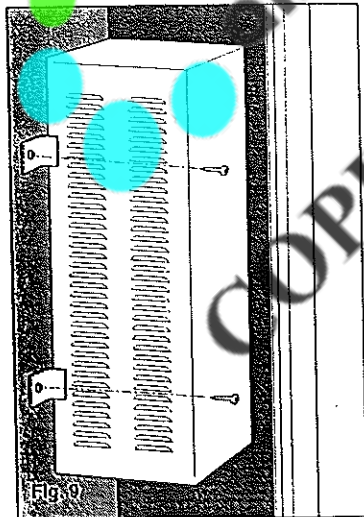


#### 5.1.4 Ripristino del termostato di sicurezza (fig. 9 - 9/B)

Un termostato di sicurezza all'interno della camera di cottura blocca il funzionamento del forno se la temperatura per qualsiasi motivo sale oltre i 250 °C. Dopo aver ricercato e rimosso le cause che ne hanno provocato l'intervento, lasciare raffreddare per una decina di minuti la camera. Svitando le relative viti di fissaggio, asportare il pannello laterale sinistro del forno ed il cofano di copertura del pannello comandi (fig. 9). Ripristinare il funzionamento premendo il pulsantino G del termostato di sicurezza che si trova sotto la scheda elettronica del pannello comandi (fig. 9/B).

#### 5.1.5 Sostituzione dell'elettrovalvola del gas (fig. 10)

Asportare il pannello laterale sinistro dell'apparecchio svitando le relative viti di fissaggio, quindi svitare dall'elettrovalvola la termocoppia e il tubo di alimentazione della spia pilota. Asportare i due tappi H per accedere inferiormente, con una chiave a tubo, alle due viti laterali destre di fissaggio della valvola (fig. 10); le viti di sinistra sono accessibili lateralmente con una normale chiave a forcella. Svitare il serrabicono del tubo di alimentazione al bruciatore, sostituire la valvola e rimontare il tutto in senso inverso.





# II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

## 6. USO DEL FORNO

### 6.1 PANNELLO COMANDI (fig. 11)

#### 6.1.1 Spie e controlli visivi



MOTORE DEL VENTILATORE IN BLOCCO O INTERVENTO DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA (\*)

**N.B.:** l'accensione di questa spia indica sempre il verificarsi di situazioni anormali (descritte a pagina 10) che richiedono un intervento sul forno per ripristinarne il funzionamento.



SPIA DI RETE  
(apparecchio in funzione)



TERMOMETRO  
(indica la temperatura raggiunta nella camera di cottura)



SPIA DEL TERMOSTATO  
(accesa durante la fase di riscaldamento)

#### 6.1.2 Comandi

##### 6.1.2.1 Interruttore generale

1



SPENTO



ACCESO

2



6.1.2.2 Termostato  
Regola la temperatura nella camera  
(da 50 a 250 °C)

3



6.1.2.3 Temporizzatore  
Regola il tempo di cottura  
(da 0 a 120 minuti)

4



6.1.2.4 Umidificatore  
Regola l'immissione di umidità nella  
camera di cottura

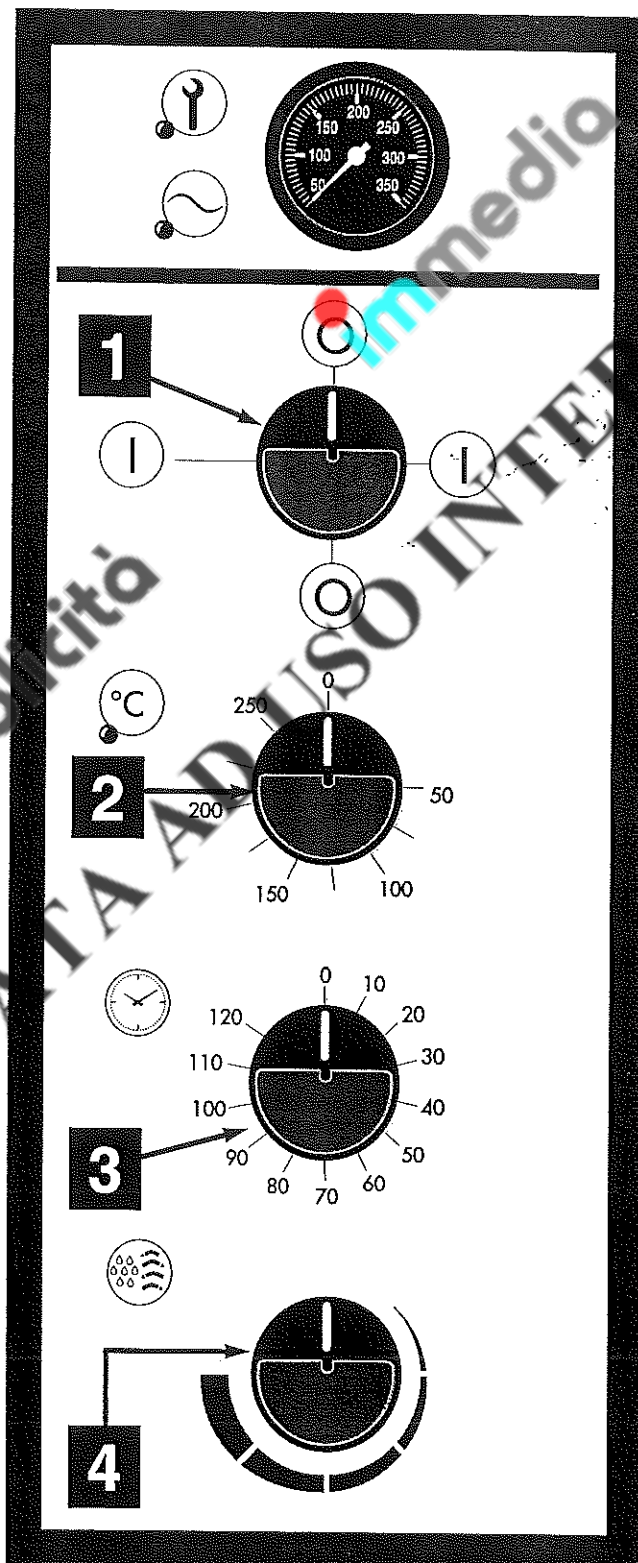


Fig. 11

## 6.2 ACCENSIONE

### 6.2.1 Dispositivo di sicurezza

I bruciatori vengono alimentati tramite una valvola termostatica completa di sicurezza a termocoppia, che blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento fortuito della fiamma.

### 6.2.2 Accensione della spia pilota

Accendere l'apparecchio ruotando la manopola E (fig. 14) su una delle posizioni (I) (ACCESO); si accenderà la lampada spia F ad indicare che l'apparecchio è sotto tensione.

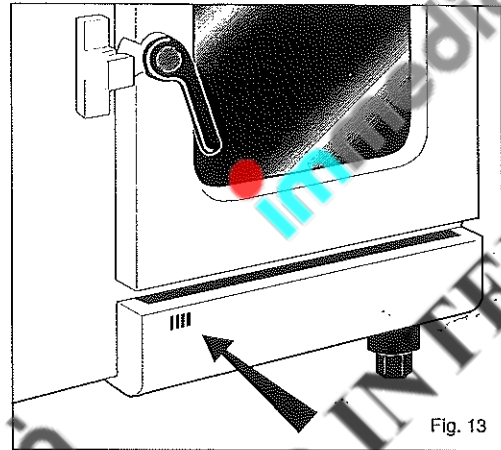
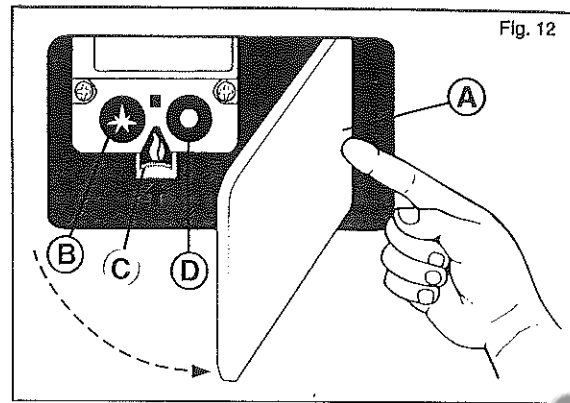
Aprire lo sportello di accesso all'elettrovalvola premendo sul punto A (fig. 12), quindi premere il pulsante B: il gas incomincerà ad uscire dalla spia e contemporaneamente entrerà in funzione il dispositivo di accensione a scintilla; controllare, attraverso le fessure poste sulla bacinella raccoglicondensa (fig. 13), che la spia si accenda.

Una volta accesa la spia, mantenere premuto il pulsante B per circa 15 secondi allo scopo di attivare il dispositivo di sicurezza a termocoppia. Rilasciare il pulsante; se la fiamma si spegne, ripetere l'operazione mantenendo premuto il pulsante B più a lungo.

### 6.2.3 Consenso all'accensione del bruciatore (fig. 12)

Premere verso l'alto il tasto C (fig. 12) per dare il consenso all'accensione del bruciatore principale.

**Attenzione:** se questo tasto non viene azionato, il bruciatore non si accenderà e la cottura non potrà aver luogo.



## 6.3 COTTURA (fig. 14)

### 6.3.1 Preriscaldamento

Prima di qualsiasi operazione di cottura, effettuare il preriscaldamento della camera nel seguente modo:

- ruotare la manopola G del termostato sulla massima temperatura (o a un valore di circa  $40 \div 50$  °C superiore alla temperatura richiesta dal tipo di cottura da effettuare);
- impostare sul temporizzatore H un tempo di  $15 \div 20$  minuti.

Un segnale acustico avviserà al termine della fase di preriscaldamento.

### 6.3.2 Fase di cottura

Una volta terminata la fase di preriscaldamento, impostare il termostato G sulla temperatura desiderata ed infornare; regolare quindi il temporizzatore H sulla durata più idonea alla cottura da effettuare.

**N.B.:** il forno è dotato, all'interno della camera di cottura, di una struttura reggigriglie/portabacinelle GASTRONORM; per rendere più agevoli le operazioni di carico e scarico del forno sono disponibili anche gli accessori menzionati a pagina 9.

### 6.3.3 Umidificatore

La manopola K (fig. 14) regola l'umidità immessa nella camera di cottura; ruotarla in senso orario per aumentare la quantità, in senso antiorario per diminuirli o escludere l'umidificatore.

### 6.3.4 Accensione della spia (rif. L, fig. 14)

L'accensione di questa spia segnala l'arresto del funzionamento dell'apparecchio dovuto a surriscaldamento della camera di cottura o del motore del ventilatore; per ripristinare il funzionamento vedere a pagina 10.

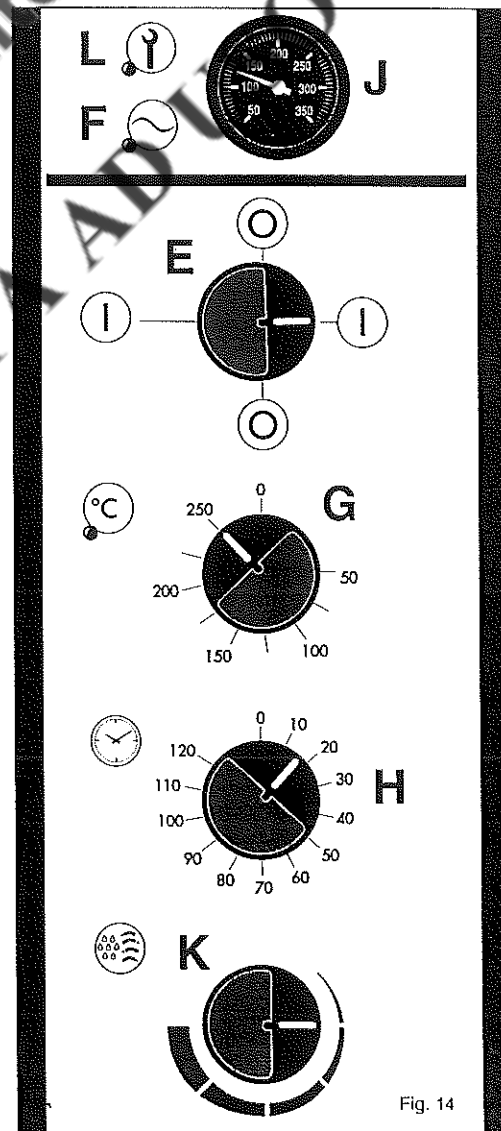
## 6.4 SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola E (fig. 14) sulla posizione (O) (SPENTO); rimarrà accesa la sola spia pilota per consentire successive riaccensioni.

Per spegnere anche la spia pilota premere il pulsante D (fig. 12).

### 6.4.1 Manutenzione quotidiana

Giornalmente, al termine delle operazioni di cottura, estrarre la bacinella raccoglicondensa (figura 13), vuotarla e ricollocarla nella sua sede. Eseguire, quando necessario, le operazioni di pulizia indicate al paragrafo 7.2 a pagina 10.





## 6.5 ACCESSORI (vedere anche appendici B2 - B3 - B4)

### 6.5.1 Accessori in dotazione

Nella camera di cottura é inserito di serie un telaio, asportabile per la pulizia, con guide atte a contenere griglie o bacinelle Gastronorm con altezza di 40 mm:

#### Telai portagriglie:

- **36D9190**: per forno mod. FC 61, con 6 guide per n° 6 bacinelle da 1/1 G.N.;
- **36D9100**: per forno mod. FC 101, con 10 guide per n° 10 bacinelle da 1/1 G.N.;

I suddetti telai si incastrano tra quattro perni sul fondo della camera di cottura (fig. 15);

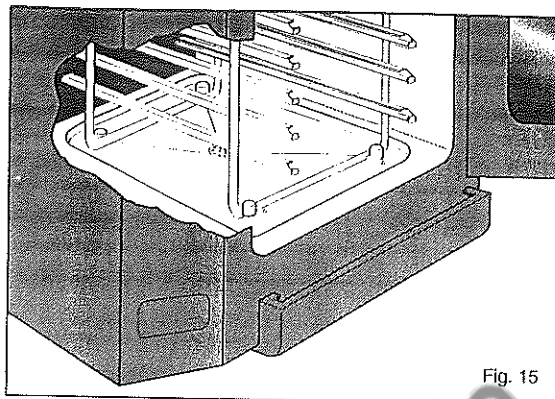


Fig. 15

#### Telai portagriglie con ruote:

- **SRG14**: per forno mod. FC 141, con 7 guide per n° 7 bacinelle da 2/1 G.N. oppure 14 da 1/1 G.N.;
- **SRG24**: per forno mod. FC 241, con 12 guide per n° 12 bacinelle da 2/1 G.N. oppure 24 da 1/1 G.N.;

I suddetti telai sono dotati di ruote e scorrono su una guida incastrata ai quattro perni sul fondo della camera di cottura (fig. 16); un apposito dispositivo permette di bloccare il telaio alla guida (fig. 17/A), oppure sull'eventuale carrello di estrazione più sotto indicato (fig. 17/B).

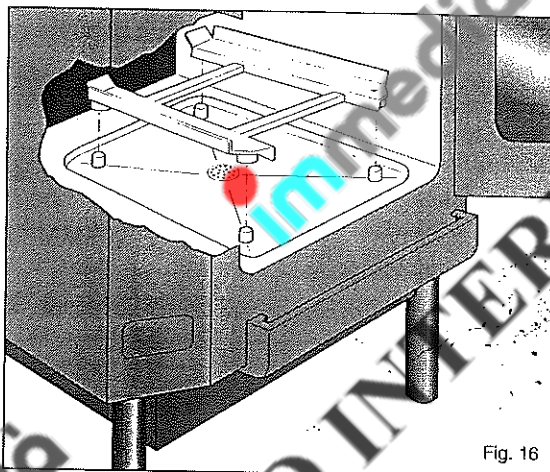


Fig. 16

### 6.5.2 Accessori opzionali

Per rendere più agevoli le operazioni di carico e scarico del forno sono disponibili i seguenti accessori:

**Telai portagriglie con ruote:** nei forni FC61 ed FC101 il telaio reggigriglie può essere sostituito con i seguenti telai dotati di ruote (come per i modelli FC141-FC241) in modo da poterli estrarre facilmente:

- **SRG6** per forno mod. FC 61 ed **SRG10** per forno mod. FC 101: con questi carrelli é necessario utilizzare anche la guida di scorrimento **GSR610** (sia per FC61 che per FC101), da collocare sul fondo della camera di cottura come in figura 16.

Ulteriori telai portagriglie possono essere acquistati in aggiunta a quello fornito di serie, anche con guide per bacinelle fino a 65 mm di altezza (vedere pagina accessori in appendice B3).

**Carrello portatelaio (fig. 18/A):** per facilitare l'estrazione del telaio portagriglie sono disponibili a richiesta i seguenti carrelli (vedere anche Appendice B4):

- **mod. C610** per i forni mod. FC 61 e 101; in tal caso l'apparecchio dovrà essere collocato su un telaio mod. TB 610 (disponibile a richiesta) o altro piano di appoggio di uguale altezza;
- **mod. C141** per forni FC 141;
- **mod. C241** per forni FC 241.

Onde evitare ogni possibile spostamento, i carrelli sono dotati di freno a pedale sulle ruote da azionare durante l'estrazione del telaio; ruotando la maniglia L (fig. 18/A) mentre si accosta il carrello al forno, é possibile agganciarli insieme per avere un bloccaggio più stabile. Detta maniglia va ruotata nuovamente per poter sganciare il carrello.

Una apposita maniglia M (fig. 18/A) in dotazione al carrello deve essere infilata nei ganci a lato del telaio per poterlo estrarre al termine della cottura senza pericoli di scottature.

Una apposita maniglia M (fig. 18/A) in dotazione al carrello deve essere infilata nei ganci a lato del telaio per poterlo estrarre al termine della cottura senza pericoli di scottature.

- **fig. 18/B** = particolare di aggancio della maniglia per SRG6 e SRG10;
- **fig. 18/C** = particolare di aggancio della maniglia per SRG14 e SRG24.

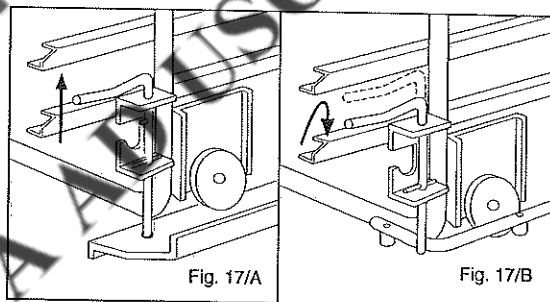


Fig. 17/A

Fig. 17/B

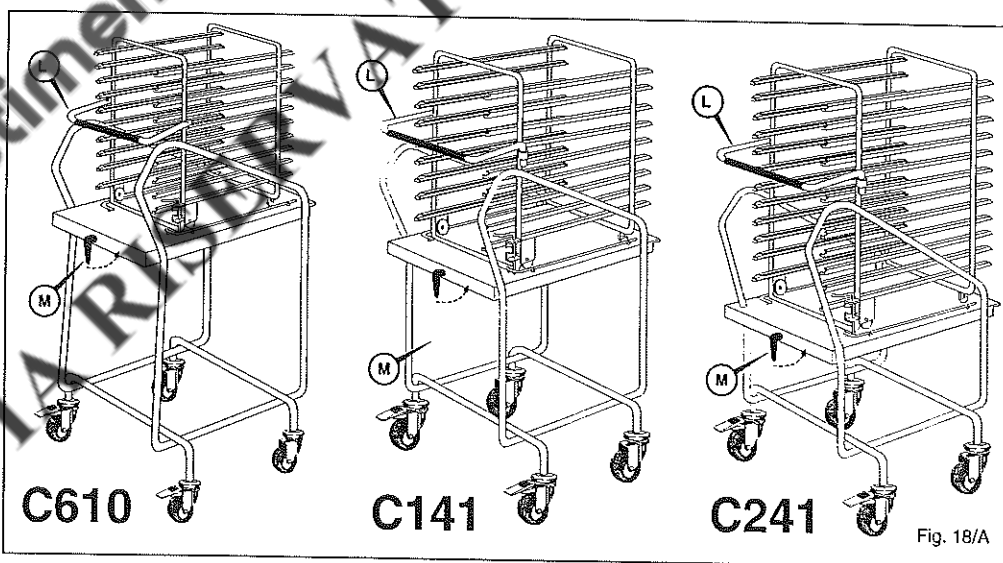


Fig. 18/A

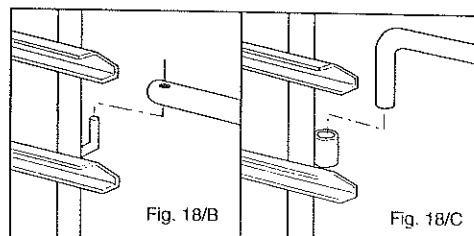


Fig. 18/B

Fig. 18/C

## 7. CORRETTO USO, PULIZIA E MANUTENZIONE

L'uso corretto, manutenzione periodica e pulizia regolare preservano l'apparecchio nelle migliori condizioni e permettono di ottenere il massimo rendimento, quindi minor consumo.


### 7.1 CORRETTO USO

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio.

**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, **non sono di nostra responsabilità.**

#### 7.1.1 Comportamento in caso di anomalie

In caso di mancato funzionamento dell'apparecchio, controllare per prima cosa che esista tensione in rete e che l'interruttore generale sia inserito; in caso la verifica abbia dato esito positivo, controllare le possibili cause e gli eventuali rimedi nella sottostante tabella:

|   |   |   |
|---|---|---|
| E' accesa la sola spia di rete ed il termometro non segnala aumenti di temperatura                  | Il temporizzatore 3 (fig. 11, pag. 7) non è stato impostato | Impostare un tempo diverso da zero  |
|   | Il termostato 2 (fig. 11, pag. 7) non è stato impostato     | Occorre sempre impostare il termostato su un valore superiore a 50 °C   |
|   | Il tasto C (fig. 12, pag. 8) non è stato attivato           | Premere il tasto verso l'alto per permettere l'accensione dei bruciatori                                      |
| E' accesa la spia  | Manca una fase della rete elettrica                         | Fare controllare l'impianto elettrico e ripristinare il funzionamento del forno come da istruzioni a pagina 6 |
|   | Il motore è bloccato  | Avvertire il Servizio Assistenza  |
|   | Surriscaldamento momentaneo della camera di cottura         | Attendere che la temperatura si abbassi e ripristinare il funzionamento come da istruzioni a pagina 6         |
|   | Termostato difettoso  | Avvertire il Servizio Assistenza  |

Se l'inconveniente non può essere eliminato o non rientra nei casi sopra previsti, oppure si ripete con troppa frequenza, evitare di manipolare l'apparecchio o di metterlo in funzione, ma chiudere subito il rubinetto di intercettazione del gas e l'interruttore generale ed avvertire il Servizio Assistenza o altro personale specializzato.

#### 7.1.2 Prolungata interruzione nell'utilizzazione dell'apparecchio

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e staccare l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio come detto al paragrafo 7.2 e proteggerlo dalla polvere con un telo di nylon o altro materiale.

## 7.2 PULIZIA ORDINARIA E PULIZIA CAMERA DI COTTURA

Questi apparecchi sono realizzati a protezione contro gli spruzzi d'acqua; **non dirigere comunque, in nessun caso, getti d'acqua direttamente contro l'apparecchio per pulirlo, specialmente usando lance a pressione.**

Prima di procedere, chiudere il rubinetto principale del gas, staccare l'alimentazione elettrica e lasciare raffreddare l'apparecchio. Pulire le pareti esterne e le altre parti in acciaio inox, così come le parti cromate o smaltate, con acqua tiepida e detersivi non abrasivi reperibili in commercio. Dopo tale operazione risciacquare ed asciugare.

### 7.2.1 Pulizia della camera di cottura

Per queste operazioni è disponibile una pistola nebulizzatrice di detergente **Mod. PND** (vedere accessori a richiesta in Appendice B4).

Per la pulizia procedere nel seguente modo:

- 1) spruzzare all'interno il detergente tramite pistola nebulizzatrice;
- 2) risciacquare abbondantemente ed asciugare.

**ATTENZIONE:** non dirigere getti di acqua fredda sui coprilampada in vetro quando la temperatura nella camera di cottura è superiore a 150 °C.

Periodicamente smontare e pulire le seguenti parti: **griglia-filtro** sul fondo della camera di cottura; **girante del ventilatore**, **sifone di scarico** della camera di cottura, **filtro** sull'ingresso acqua (vedere istruzioni dettagliate a pagina 11).



## 7.3 MANUTENZIONE E PULIZIA PERIODICHE

L'apparecchio é costruito in maniera tale da richiedere ben poche manutenzioni; consigliamo tuttavia di farlo controllare almeno due volte l'anno da un tecnico specializzato, il quale dovr  soffermarsi in particolare sul perfetto funzionamento degli elementi riscaldanti e dei dispositivi di sicurezza.

### 7.3.1 Manutenzione periodica di parti funzionali

Periodicamente smontare e pulire le seguenti parti: **griglia-filtro sul fondo della camera di cottura; girante del ventilatore; sifone di scarico camera di cottura e filtro sull'ingresso dell'acqua di alimentazione.**

Queste operazioni possono essere effettuate da un addetto ai servizi di cucina o da personale specializzato col quale   stato fatto un contratto di manutenzione; per queste operazioni **chiudere sempre il rubinetto di intercettazione gas e l'interruttore generale di rete.**

#### Griglia filtro

Giornalmente verificare che non sia ostruita, ed eventualmente pulirla, la griglia-filtro **J** (fig. 19) posta sul fondo della camera di cottura.

#### Ventola

La ventola necessita di una periodica disincrostazione mediante prodotti decalcificanti; per questa operazione procedere nel seguente modo:

- sfilare la guida **K** dal fondo della camera di cottura (figura 19);
- svitare le due viti **L** ed aprire il vano della ventola facendo ruotare il deflettore **M** sui suoi cardini;
- effettuare una corretta pulizia della ventola mediante prodotti disincrostanti reperibili in commercio e seguendo le indicazioni fornite col prodotto (vedere anche istruzioni del paragrafo 7.2)

Al termine rimontare il deflettore **M** e le guide **K** procedendo in senso inverso.

#### Smontaggio della ventola

Volendo eventualmente smontare la ventola (ci  non   necessario per la normale pulizia), procedere nel seguente modo:

- aprire il deflettore **M** come detto sopra;
- tenere ferma la ventola e svitare il diffusore **Q** (figura 20) infilando un tondino nell'apposito foro;
- allentare i due grani **R** (diametralmente opposti) con una chiave a brugola di 4 mm;
- avvitare l'estrattore **S** (vite M14, a corredo) sul mozzo della ventola fino a farla uscire dal perno.

#### Sifone di scarico

Svitare il tappo a vite **T** (fig. 21) dal sifone situato sotto il forno e pulirlo da eventuali residui. Al termine dell'operazione riavvitare a fondo il tappo nella sua sede.

#### Filtro sull'alimentazione acqua

Chiudere il rubinetto di intercettazione acqua.

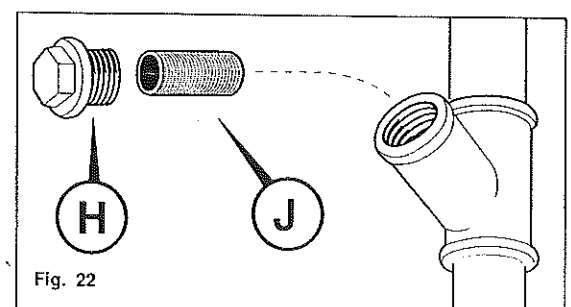
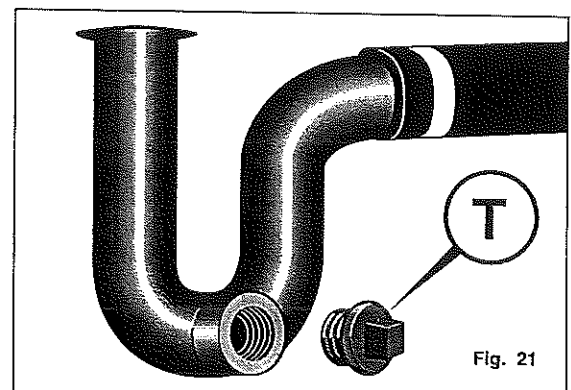
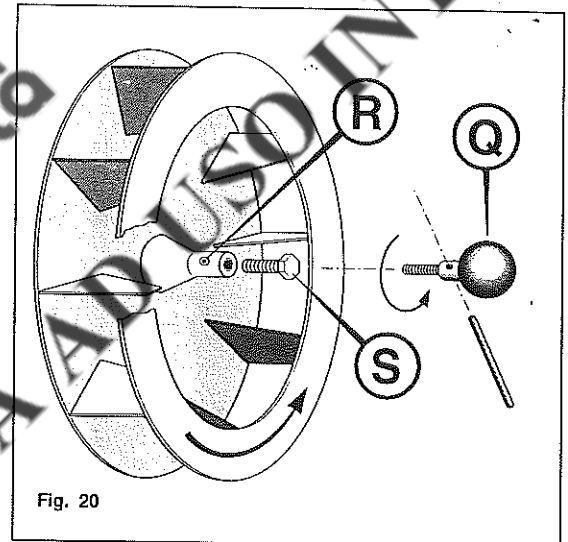
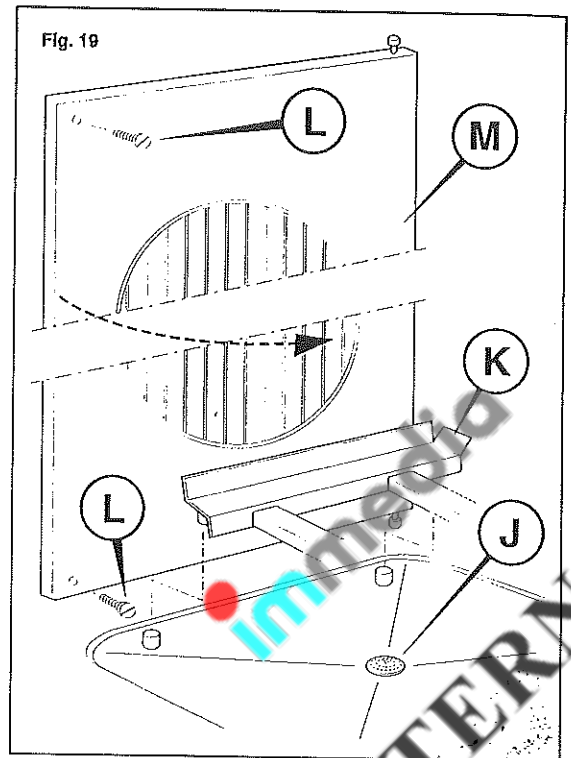
Svitare il tappo a vite **H** (fig. 22), estrarre e pulire accuratamente il filtro **J**.

Rimettere il filtro nella sua sede, riavvitare a fondo il tappo **H** ed aprire nuovamente l'erogazione dell'acqua.

### 7.3.2 Interventi che richiedono personale specializzato

I seguenti interventi, descritti in dettaglio alla pagina 6, dovranno essere effettuati da personale di manutenzione specializzato:

- sostituzione di lampade o del vetro del portalampada;
- sostituzione dei fusibili bruciati;
- ripristino del termostato di sicurezza;
- ripristino del rel  termico del motore del ventilatore.





### 8.1 AVVERTENZE

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.

Le ns. apparecchiature sono costruite con due tipi di acciaio inossidabile:

- Acciaio inox AISI 304 (tipo 18/10) per i rivestimenti esterni, piani superiori, vasche, recipienti di cottura, lavelli, ecc.
- Acciaio inox AISI 430 - per particolari interni sottoposti ad elevate temperature.

Per la pulizia e manutenzione delle parti costruite in acciaio inossidabile, attenersi a quanto di seguito specificato.

### 8.2 PULIZIA ORDINARIA GIORNALIERA

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici, usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o i 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.

Strofinare solo ed unicamente nel senso della satinatura. Sciacquare quindi abbondantemente con acqua pura ed asciugare accuratamente. Non usare mai getti d'acqua per non provocare infiltrazioni nelle parti interne.

**Macchie di cibo o residui induriti:** 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.

**Incostazioni 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 levigarli 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 lavatoi, 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 stagnanti 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 finchè esce 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.

**Bruniture dell'acciaio:** per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciature, 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.

### 8.3 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.

### 8.4 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.

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

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING  
 OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING  
 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE  
 YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS  
 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, dichiara che i prodotti sottoelencati, costruiti per:  
 GB The undersigned, an authorized officer of Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, hereby declares that the products listed hereunder manufactured for:  
 DE Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter der Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte, realisiert für:  
 FR Je soussigné, représentant légal 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 para:  
 NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende producten, vervaardigd voor:  
 DK Undertegnede, juridisk fuldmægtig for Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, forsikrer at produktene 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 κατωθην υπογραμμενος νομικος εκπροσωπος της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:



|            |          |           |  |               |         |             |           |             |       |
|------------|----------|-----------|--|---------------|---------|-------------|-----------|-------------|-------|
| FC101      | CM10     | ANGELO PO | ANGELO PO Grandi Cucine SpA<br>s/s Romana sud, 90<br>41012 Carpi (MO) - IT | CE 93<br>0051 | B 11    | 96007597002 | 1111a2H3+ | IPM5        | IT    |
| G20-20mbar | 11.5mbar | 18kW      | 1.90m3/h   | G110-8mbar    | 5.0mbar | 18kW        | 4.65m3/h  |             |       |
| G30-30mbar |          | 18kW      | 1.41Kg/h   |               |         |             |           | 400V3N~50Hz | 300 W |
| G31-37mbar |          | 18kW      | 1.39Kg/h   |               |         |             |           | 230V3~50Hz  | 300 W |

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

- 89/392
- 90/396
- 73/23
- 91/368
- 89/336
- 93/44
- 93/68

IT E dalle seguenti norme:  
 GB And with the following standards:  
 DE Und Normen stehen:  
 FR 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 lovkraft:  
 SE Samt följande lagkraft:  
 FI Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:  
 GR Και οι εξησ κανονιοι:

- EN203-1
- EN203-2
- EN437
- EN 60335-1
- EN 60335-2-42
- EN 60335-2-46
- EN 55014
- EN 55104

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
 GB And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.  
 DE Und da sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und da für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei Uns in der Firma zur Verfügung steht.  
 FR En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.  
 ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.  
 PT E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.  
 NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.  
 DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produktene samt redgering af en udtørig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.  
 SE I enlighet med villkoren i ovan nämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redgering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.  
 FI Yliämainittujen direktiivien ehtojen mukaisesti yrittys on hollannut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on löisäsammt.  
 GR Και, ως εφαρμογη των οσων καθοριζουν οι παρακατω οδηγιοι οφρου το οημα CE και υπαρχει ενα καταλληλιο τεχνικο φυλλαιο που διαθεταται στην εδρα ημας.

Giovanni Allesina

Carpi, 01.10.95