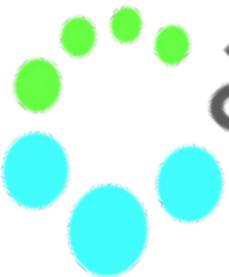


INSTALLAZIONE • USO • MANUTENZIONE
INSTALLATION • OPERATION • MAINTENANCE
INSTALLATION • UTILISATION • ENTRETIEN
INSTALACION • UTILIZACION • MANTENIMIENTO
INSTALLATION • BEDIENUNG • INSTANDHALTUNG



030FTE • 030FTER
031FTE • 031FTERL



allestimenti pubblicitari
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

Fry-top Elettrici

Electric Griddles

Fry-top Eléctriques

Fry-top Electrico

Elektrobeheizte Brat- und Grillplatten

I. istruzioni per l'installatore

1. dati tecnici

1.1 TABELLA I: dati tecnici

MODELLO	DIMENSIONI cm	POTENZA kW	MASSIMA CORRENTE ASSORBITA		
			230V/1	230V/3	400V/3N
030FTE	35 x 70 x 27 h	5,25	–	13,1 A	7,6 A
030FTER	35 x 70 x 27 h	5,25	–	13,1 A	7,6 A
031FTE	70 x 70 x 27 h	10,5	–	26,2 A	15,2 A
031FTERL	70 x 70 x 27 h	10,5	–	26,2 A	15,2 A

1.2 TABELLA II: sezione minima da assegnare al cavo elettrico

CORRENTE	7 A	11 A	16 A	22 A	30 A	40 A	52 A	68 A	90 A
SEZIONE CAVO IN mm ²	1	1,6	2,5	4	6,3	10	16	25	40

2. installazione

2.1 NORME DI INSTALLAZIONE

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

ATTENZIONE: 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.

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

2.2 MESSA IN OPERA DELL'APPARECCHIO

Togliere l'apparecchio dall'imballo e sistemarlo in loco, togliere le pellicole protettive e tutte le targhette in carta gommati.

2.3 INSTALLAZIONE SU TELAIO DI SOSTEGNO

L'apparecchio è dotato di quattro piedini regolabili, da avvitare nelle apposite sedi poste sotto l'apparecchio (fig. 1) e da regolare per un perfetto livellamento.

Qualora l'apparecchio venga installato su un apposito telaio di sostegno (fornito a richiesta) occorre procedere nel seguente modo:

- collocare l'apparecchio sul telaio in modo da far combaciare le asole C con i fori filettati B (figura 2);
- avvitare i piedini A nelle sedi B in modo da bloccare il tutto;
- livellare l'insieme tramite i piedi regolabili D.

Il telaio di sostegno è dotato di quattro piedi regolabili (del tipo indicato nella figura 3 a pag. 3), da avvitare nelle apposite sedi sotto l'apparecchio e da registrare per un perfetto livellamento.

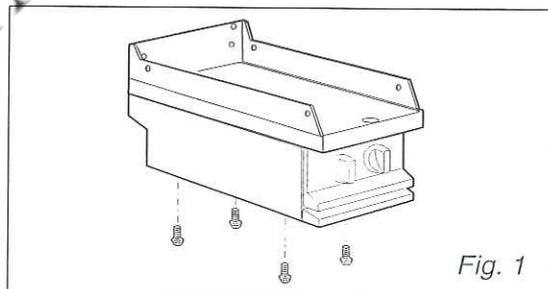


Fig. 1

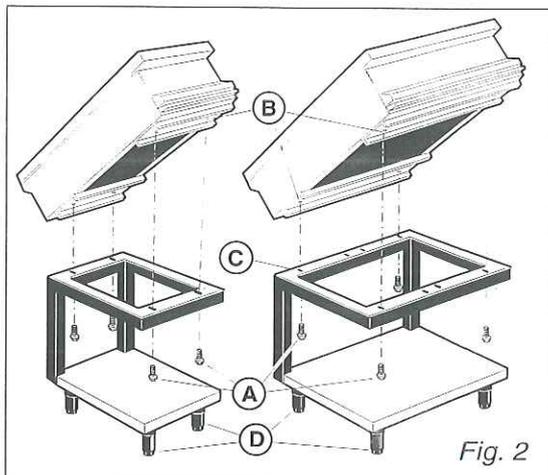


Fig. 2

2.4 PARETI E PAVIMENTI INFIAMMABILI

Per quegli apparecchi che devono essere installati su pavimenti o in prossimità di pareti facilmente infiammabili, i rivestimenti combustibili dovranno essere eliminati o protetti contro l'irraggiamento termico, o rispettare la distanza minima di 50 mm tra l'apparecchio e le pareti circostanti.

2.5 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

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.

Prima di effettuare l'allacciamento dell'apparecchio, controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targhetta delle caratteristiche.

Il cavo per il collegamento è da prevedere in funzione della tensione di alimentazione e quindi della corrente assorbita (vedere tabelle I e II).

Il cavo di alimentazione dovrà avere caratteristiche di isolamento non inferiori al tipo H05 RN-F.

È indispensabile predisporre un interruttore generale di adeguata potenza e con fusibili incorporati, a monte del cavo di alimentazione che è consigliabile essere il più corto possibile.

L'interruttore a parete deve essere di tipo a 4 poli con sganciatore termico regolato a 7,6A (400V) per il mod. 030FTE/R e a 17A (400V) per il mod. 031FTE/RL e relativo blocco differenziale con sensibilità regolabile tarata a 1 mA.

L'allacciamento deve essere effettuato da personale specializzato o da tecnici dei ns. centri autorizzati d'assistenza. Tenere in giusta considerazione le disposizioni normative nazionali in materia di prevenzione contro gli infortuni.

Per effettuare l'allacciamento alla morsetteria occorre asportare il cruscotto nel seguente modo:

- svitare le viti di fissaggio **A** (fig. 4), sollevare il cruscotto verso l'alto, liberarlo dai perni **B** ed estrarlo;
- il cavo elettrico dovrà poi essere fatto passare attraverso un apposito tubo passacavo, uscente dal retro dell'apparecchio;
- far passare il cavo di alimentazione attraverso il tubo **C** (fig. 5) ed effettuare l'allacciamento alla morsetteria **K** come da schemi elettrici in Appendice A.

2.6 DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Al momento dell'allacciamento, il tecnico dovrà prevedere, a monte dell'apparecchio, un perfetto dispositivo di sicurezza con fusibili.

L'apparecchio è dotato di un morsetto di equilibratura di potenziale **D** (fig. 5) che serve per collegare a terra i vari apparecchi in batteria, assicurando assoluta sicurezza all'utente.

2.7 FUNZIONAMENTO CON TENSIONI DIVERSE

L'apparecchio è predisposto per funzionamento a 400V/3N; per effettuare il collegamento a 230V/3 agire sui connettori delle resistenze e sulla morsetteria generale come indicato sugli schemi elettrici in Appendice A. Sia la morsetteria generale che i connettori delle resistenze sono raggiungibili togliendo il cruscotto frontale.

2.8 MISURE DI SICUREZZA E ADDESTRAMENTO UTILIZZATORE

Il personale specializzato che effettua l'installazione e l'allacciamento elettrico, è tenuto ad istruire adeguatamente l'utente circa il funzionamento dell'apparecchio. Questi dovrà essere anche messo al corrente delle eventuali misure di sicurezza da rispettare ed inoltre dovrà essergli rilasciato il presente manuale d'istruzione.

2.9 CONGIUNZIONE DI PIU' APPARECCHI IN BATTERIA

L'apparecchio è dotato di un piastrino di congiunzione **C** (fig. 6), che serve a fissare in modo stabile due o più elementi installati fianco a fianco in batteria. Detto piastrino va fissato, tramite le viti autofilettanti **D**, ai fori già predisposti e raggiungibili dopo l'asportazione del cruscotto.

Un eventuale profilo di tamponamento **E** (fornito a richiesta), va incastrato nella fessura sul piano tra un elemento e l'altro.

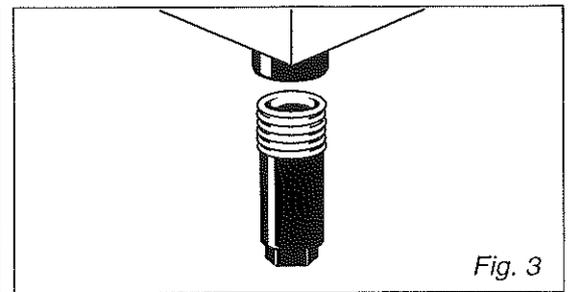


Fig. 3

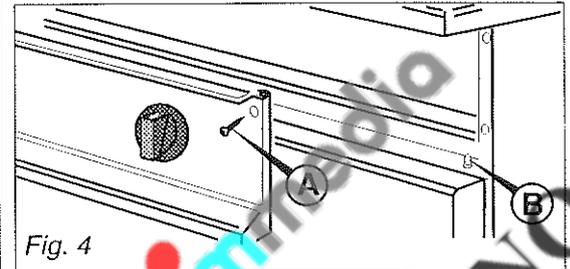


Fig. 4

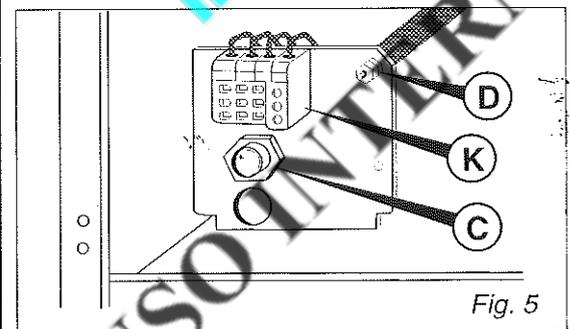


Fig. 5

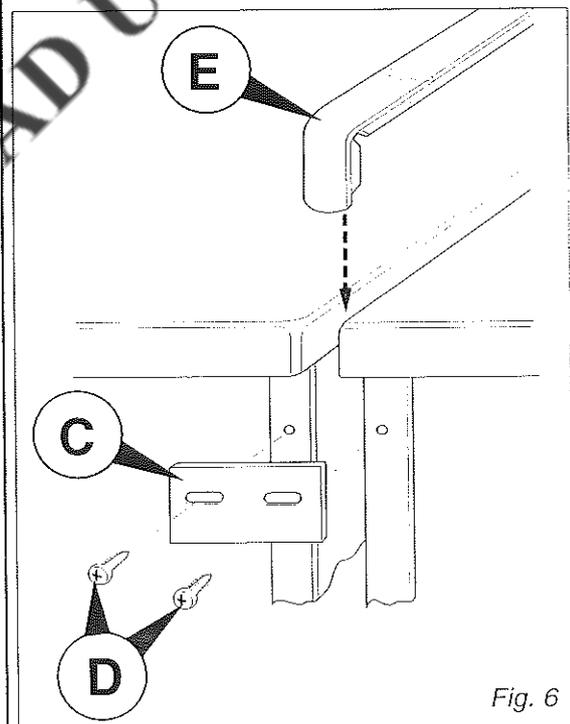


Fig. 6

II. istruzioni per l'utilizzatore

3. utilizzazione

3.1 Attenzione:

alla prima messa in funzione dell'apparecchio, e prima di qualsiasi operazione di cottura, **lavare la piastra con acqua bollente e detersivo sgrassante per togliere lo strato di grasso minerale protettivo.**

3.2 ACCENSIONE (fig. 7)

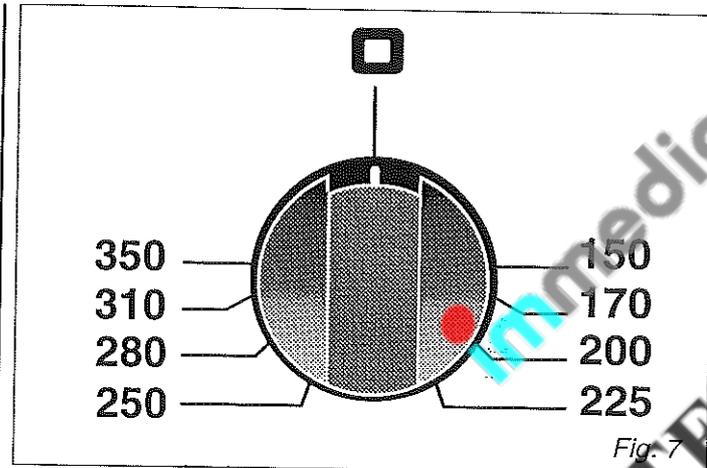
Ruotare la manopola in senso orario sulla posizione di temperatura scelta (fig. 7). Dopo tale manovra si accenderà la spia di rete (apparecchio in tensione) e la spia del termostato (resistenza in funzione); quest'ultima spia si spegnerà al raggiungimento della temperatura prefissata, e si riaccenderà ad intermittenza, comandata dal termostato, per mantenere la temperatura al valore desiderato.

3.3 SPEGNIMENTO

Per spegnere l'apparecchio ruotare il termostato sulla posizione (tutte le spie dovranno risultare spente).

3.4 CONSIGLI

Evitare nel modo più assoluto di versare acqua sulle piastre roventi durante l'uso: **la piastra potrebbe deformarsi o addirittura incrinarsi.** Alla fine delle operazioni vuotare e pulire la bacinella raccogligrassi.



4. manutenzione e pulizia

4.1 MANUTENZIONE

Una **periodica manutenzione** e pulizia preserva l'apparecchio da guasti e permette di ottenere il massimo rendimento, quindi minor consumo.

4.2 PULIZIA

Prima di procedere lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e staccare l'interruttore generale.

Verificare periodicamente il buon funzionamento delle resistenze.

Pulire il mantello esterno con acqua calda addizionata con un prodotto detergente non abrasivo.

Pulire il piano di cottura con una spatola e con un campione metallico abrasivo molto fine.

Non lavare con getti d'acqua.

4.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

Evitare di manipolare l'apparecchio o di metterlo in funzione, ma chiudere subito l'interruttore generale ed avvertire il Servizio Assistenza o altro personale autorizzato.

4.4 PROLUNGATA INTERRUZIONE NELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio e proteggerlo dalla polvere con un telo di nylon o altro materiale.

5. consigli utili per la manutenzione dell'acciaio inox

5.1 AVVERTENZE

L'acciaio inossidabile è così chiamato perchè 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.

5.2 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; sciacquare ed asciugare bene.

Incastonazioni calcaree: i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti discrostanti 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 lasciarvela 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.

5.3 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.

5.4 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.

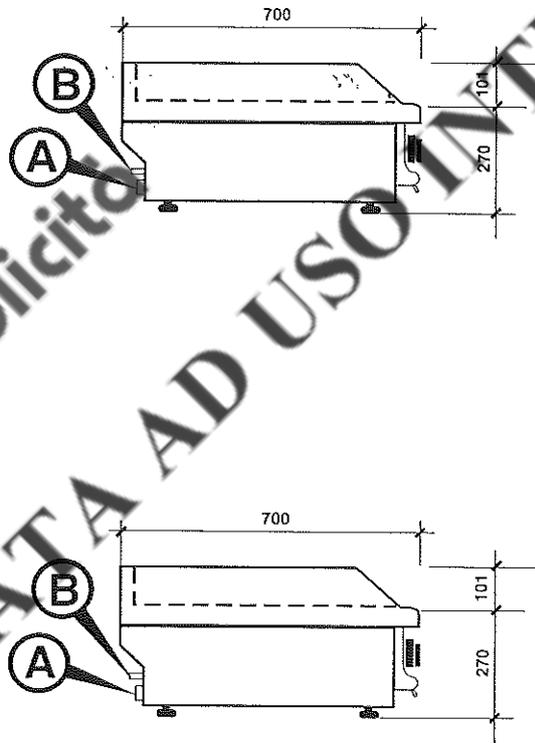
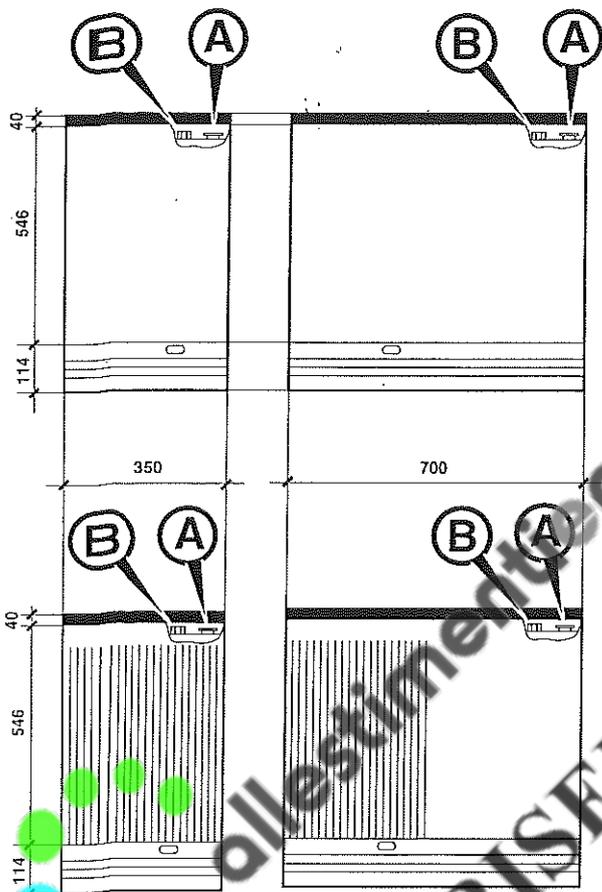
Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detersivi, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.

Appendice
Appendix
Appendice
Apendice
Anhang

A

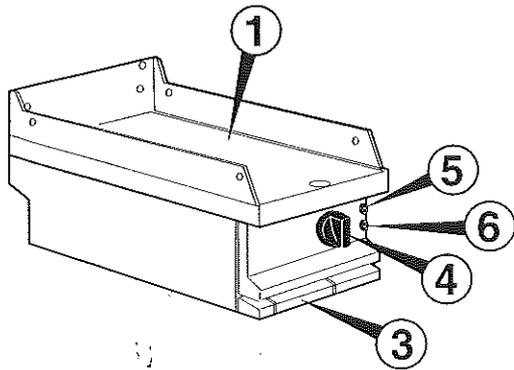
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

Scheda tecnica di installazione
 Technical data sheet
 Fiche technique d'installation
 Ficha técnica de instalación
 Installationsblatt

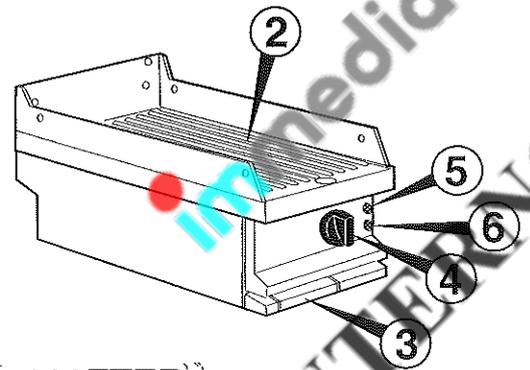


A	tubo cavo alimentazione	pipe for cable passage	tuyau câble d'alimentation	tubo cable alimentación	Kabel-Einführungsrohr
B	morsetto equilibratura potenziale	power balancing terminal	borne de equilibrage du potentiel	borne de potencia	Potentialausgleichsklemme

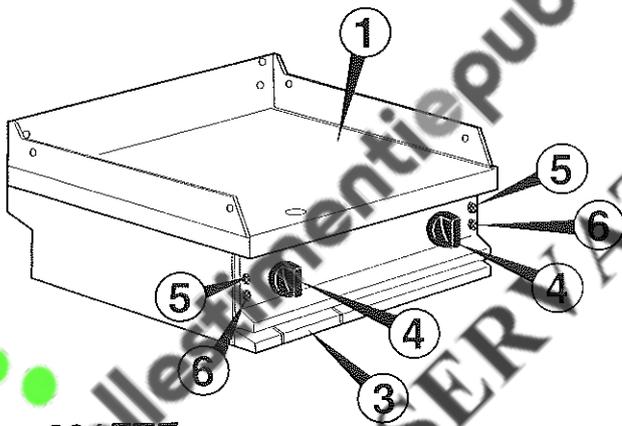
Conoscere l'apparecchio
 Learn to use the appliance
 Connâître l'appareil
 Conocer el aparato
 Wollen Sie die Gerät kennenlernen



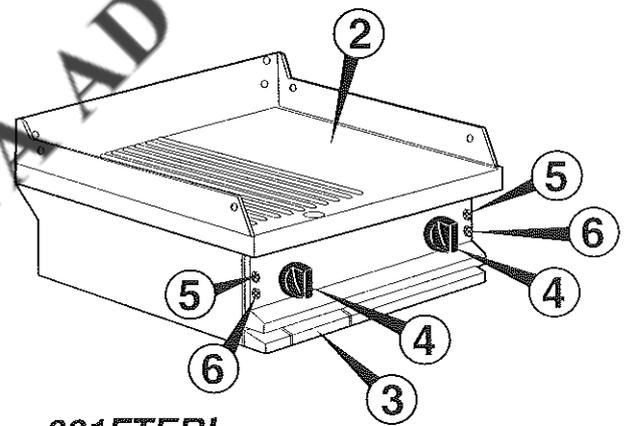
030FTE



030FTE^{rib}



031FTE



031FTE^{rib}

- 1 Piastra liscia
- 2 Piastra rigata/liscia
- 3 Bacinella raccolta grassi
- 4 Termostato resistenze
- 5 Spia termostato
- 6 Spia di rete

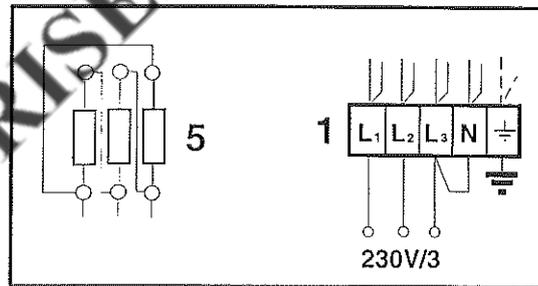
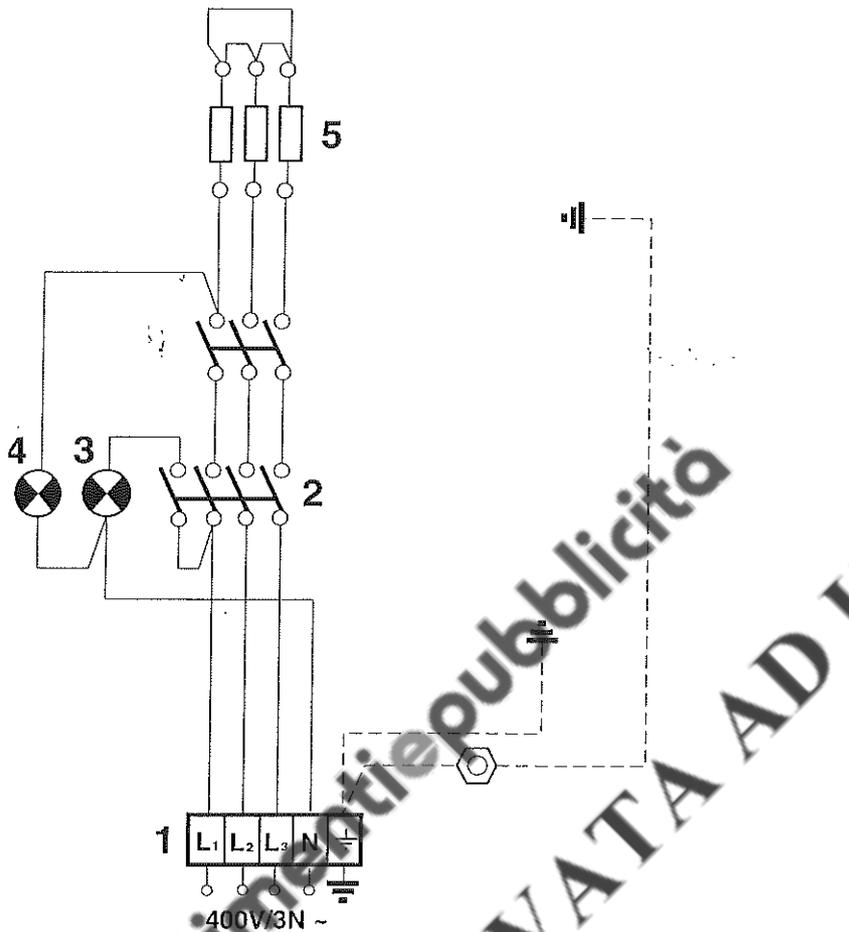
Smooth plate
 Smooth/ribbed plate
 Fat collecting pan
 Thermostat
 Thermostat warning light
 Mains warning light

Plaque lisse
 Plaque nervurée/lisse
 Bac à graisse
 Thermostat
 Témoin du thermostat
 Témoin de réseau

Placa lisa
 Placa rallada/lisa
 Bandeja recoge-grasa
 Termostato mando resistencia
 Piloto termostatico
 Piloto de la red

Glatt-Bratplatte
 Glatt/Gerillte-Bratplatte
 Feltauffangbecken
 Thermostat
 Thermostat Kontrollampe
 Netz Kontrollampe

Schema elettrico
 Wiring diagram
 Schema électrique
 Esquema eléctrico
 Schaltplan



- 1 Morsettiara di alimentazione
- 2 Termostato con interruttore
- 3 Lampada spia di rete
- 4 Lampada spia termostato
- 5 Resistenze

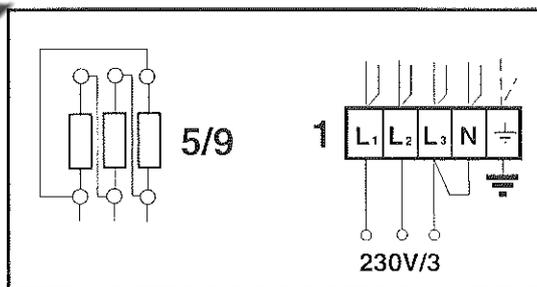
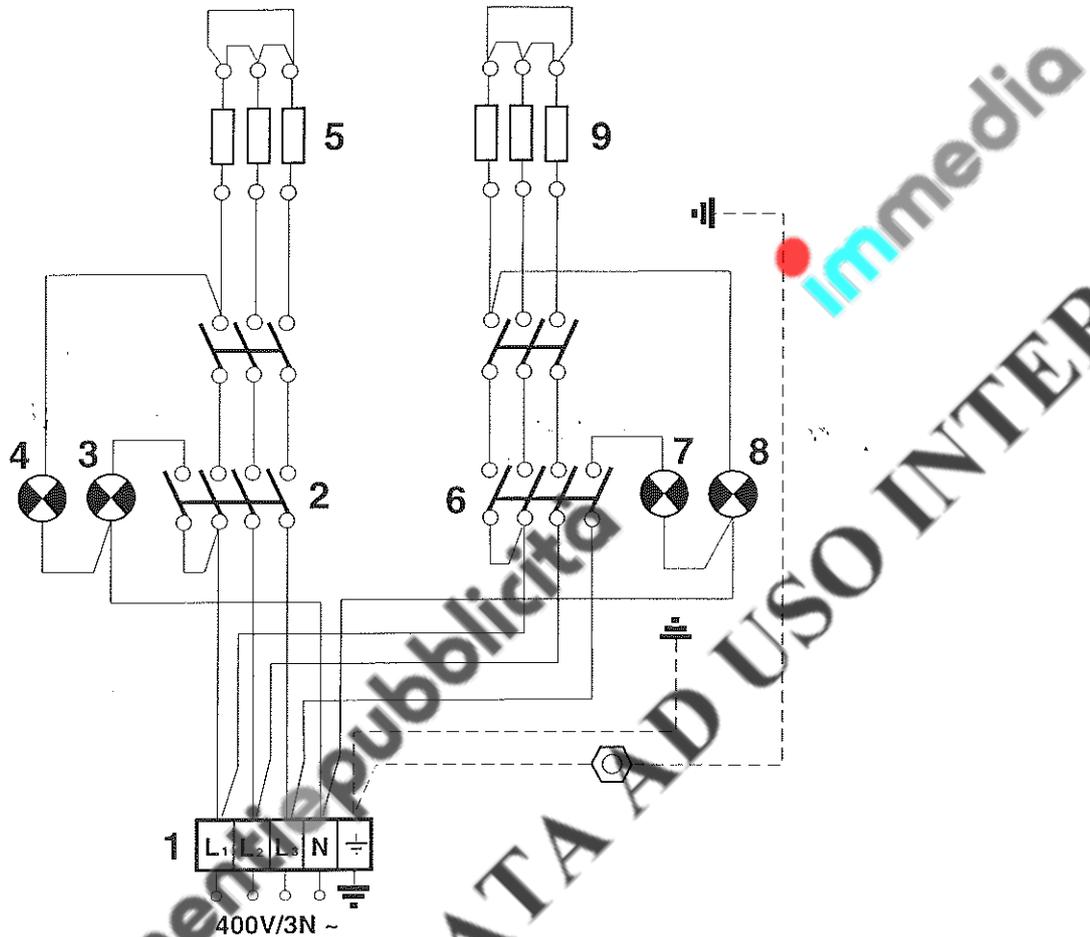
- Terminal board
- Switch with thermostat
- Mains warning light
- Thermostat warning light
- Heating elements

- Plaque à bornes
- Thermostat avec interrupteur
- Lampe témoin du réseau
- Lampe témoin du thermostat
- Résistances

- Clema de conexión
- Termostato con interruptor
- Piloto señal de la red
- Piloto del termostato
- Resistencia

- Klemmenbrett
- Thermostat-Schalter
- Netz-Kontrollampe
- Thermostat-Kontrollampe
- Heizkörper

Schema elettrico
Wiring diagram
Schema électrique
Esquema eléctrico
Schaltplan



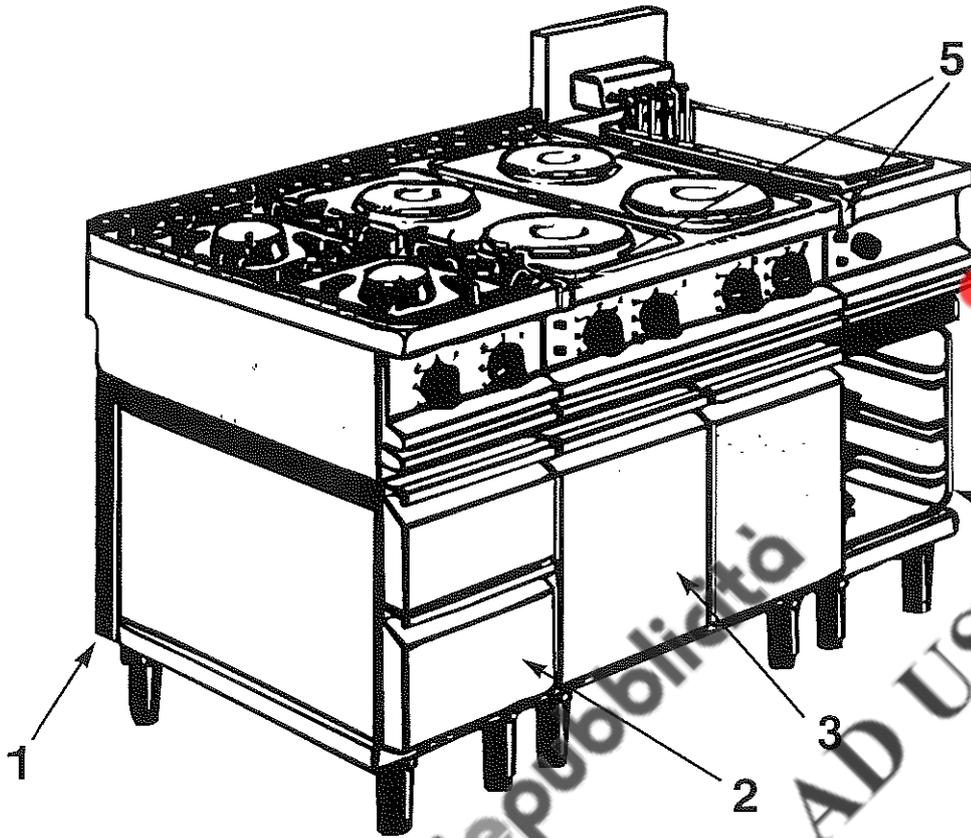
1	Morsettiera di alimentazione	Terminal board	Plaque à bornes	Clema de conexión	Klemmenbrett
2	Termostato con interruttore (sinistro)	Switch with thermostat (left side)	Thermostat avec interrupteur (gauche)	Termostato con interruptor (izquierdo)	Thermostat-Schalter (links)
3	Lampada spia di rete (sinistra)	Mains warning light (left side)	Lampe témoin du réseau (gauche)	Piloto señal de la red (izquierdo)	Netz-Kontrollampe (links)
4	Lampada spia termostato (sinistra)	Thermostat warning light (left side)	Lampe témoin du thermostat (gauche)	Piloto del termostato (izquierdo)	Thermostat-Kontrollampe (links)
5	Resistenze del lato sinistro	Heating elements (left side)	Résistances gauche	Resistencia izquierda	Heizkörper (links)
6	Termostato con interruttore (destra)	Switch with thermostat (right side)	Thermostat avec interrupteur (droit)	Termostato con interruptor (derecho)	Thermostat-Schalter (rechts)
7	Lampada spia di rete (destra)	Mains warning light (right side)	Lampe témoin du réseau (droit)	Piloto señal de la red (derecho)	Netz-Kontrollampe (rechts)
8	Lampada spia termostato (destra)	Thermostat warning light (right side)	Lampe témoin du thermostat (droit)	Piloto del termostato (derecho)	Thermostat-Kontrollampe (rechts)
9	Resistenze del lato destro	Heating elements (right side)	Résistances (droit)	Resistencia derecha	Heizkörper (rechts)

Appendice
Appendix
Appendice
Apendice
Anhang

B

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE
INSTRUCTIONS FOR THE USER
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO
ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Accessori a richiesta
 Optional extras
 Accessoires sur demande
 Accesorios a petición
 Sonderzubehör



- 1 - Telaio di sostegno **T30** (35 cm) oppure **T31** (70 cm)
- 2 - Cassettera a due cassetti piccoli (mod. **C23**) oppure un cassetto grande (mod. **C13**)
- 3 - Vano costituito da involucro **V30** (35 cm) o **V31** (70 cm) e una o due portine **PV30**
- 4 - Telaio portavassoi mod. **TPV**
- 5 - Profilo di tamponamento piani mod. **TPT**

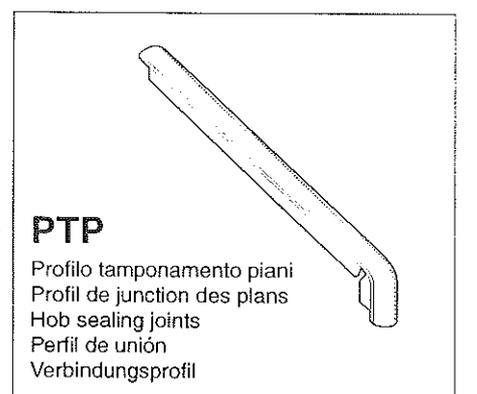
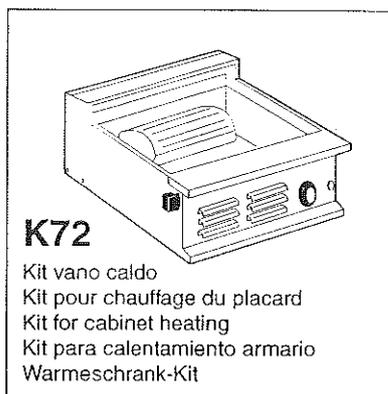
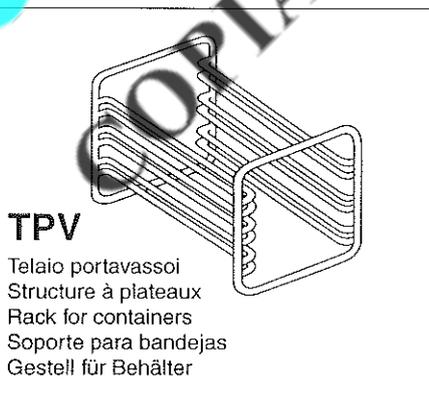
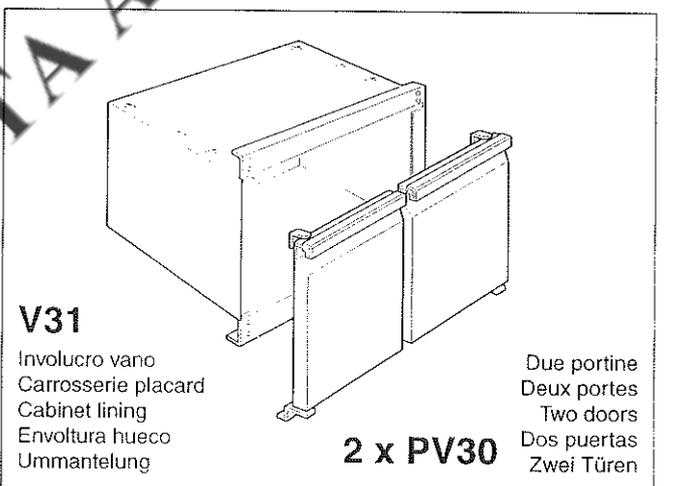
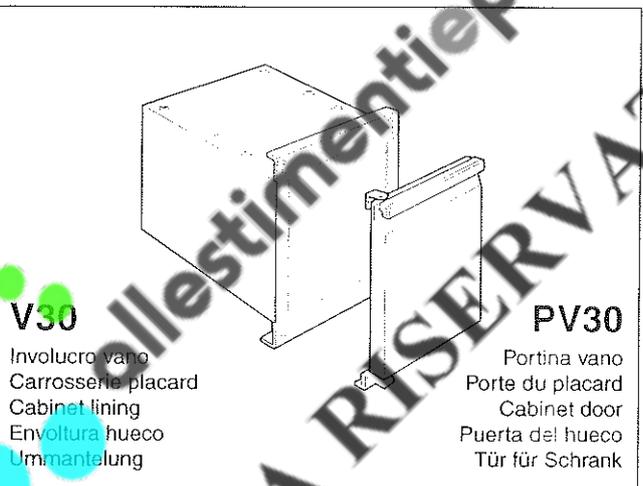
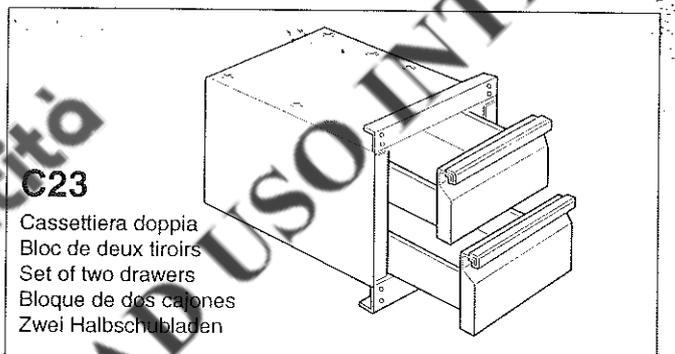
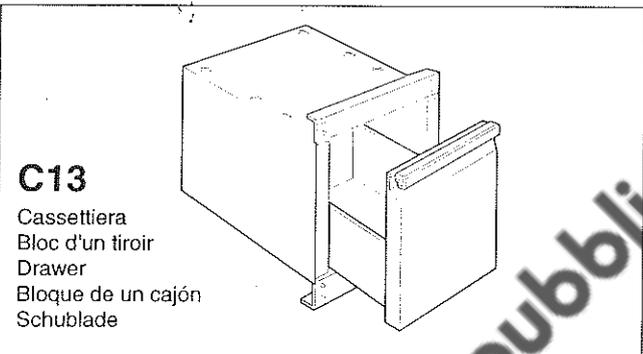
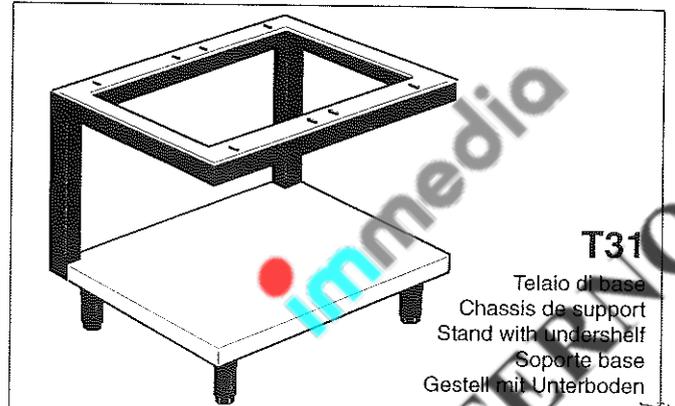
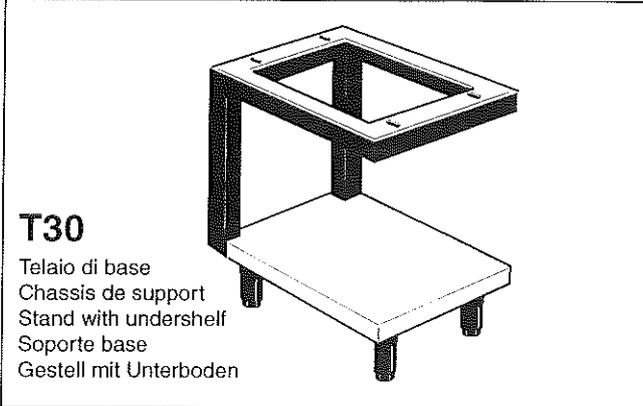
- 1 - Stand **T30** (35 cm) or **T31** (70 cm)
- 2 - Set of two small drawers (model **C23**) or one large drawer (model **C13**)
- 3 - Open cabinet **V30** (35 cm) or **V31** (70 cm) with one or two doors **PV30**
- 4 - Tray rack **TPV**
- 5 - Hob sealing joint **TPT**

- 1 - Chassis modèle **T30** (35 cm) ou **T31** (70 cm)
- 2 - Bloc de deux demi-tiroirs (mod. **C23**) ou un tiroir entier (mod. **C13**)
- 3 - Armoire constituée par une carrosserie **V30** (35 cm) ou **V31** (70 cm) et une ou deux portes **PV30**
- 4 - Structure à plateaux mod. **TPV**
- 5 - Profil de jonction mod. **TPT**

- 1 - Soporte modelo **T30** (35 cm) o **T31** (70 cm)
- 2 - Grupo de dos cajones (modelo **C23**) o uno cajon doble (modelo **C13**)
- 3 - Hueco forrado **V30** (35 cm) o **V31** (70 cm) con una o dos puertas **PV30**
- 4 - Soporte porta bandejas modelo **TPV**
- 5 - Perfil de unión modelo **TPT** para encimera.

- 1 - Gestell **T30** (35 cm) oder **T31** (70 cm)
- 2 - Zwei Halbschubladen (Modell **C23**) oder 1 Schublade (Modell **C13**)
- 3 - Ummantelung **V30** (35 cm) oder **V31** (70 cm) und 1- oder 2 Türen **PV30**
- 4 - Gestell für Behälter Modell **TPV**
- 5 - Verbindungsprofil Modell **TPT**

Accessori a richiesta
Optional extras
Accessoires sur demande
Accesorios a petición
Sonderzubehör



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
 DECLARATION OF CONFORMITY
 KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
 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, da 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 le produits énumérés ci-après, réalisés pour:
 ES El suscrito, nombrado representante legal de la Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que los productos indicados a continuación, realizados para:
 PT O abaixo assinado, designado legal representante da Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que os produtos abaixo indicados, produzidos para:
 NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende producten, vervaardigd voor:
 DK Undertegnede, juridisk fuldmægtig for Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, forsikrer at produkterne som listes nedenfor, fremstilles for:
 SE Undertecknad, juridiskt ombud för Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, försäkrar att de produkter som förtecknas nedan, tillverkade för:
 FI Allekirjoittanut, Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, juridinen edustaja, vakuuttaa että allamainitut tuotteet, jotka on valmistettu:
 GR Ο κατωθην υπογραμμεινος νομιμος εκπροσωπος της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:

ANGELO PO

030FTE	ZMR	ANGELO PO	Angelo Po Grandi Cucine Spa s/s Romana sud, 90 41012 Carpi (MO) - IT	CE	96	96081063003	IP 15
400V3N ~ 7.6A	50-60Hz	5.25kW					
230V3 ~ 13.2A	50-60Hz	5.25kW					

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 direktiivien ehtoja:
 GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακατω οδηγος:

89/336

93/68

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

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 produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
 SE I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
 FI Yliamainittujen direktiivien ehtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
 GR Και, εις εφαρμογή των οσων καθορίζουν οι παραστανω οδηγος φερουν το σημα ΧΕ και υπαρχει ενα καταλληλο τεχνικο φυλλαδιο που διαπιθεται στην εδρα ημασ.

Carpi, 01.10.95

39B7830

Giovanni Allesina