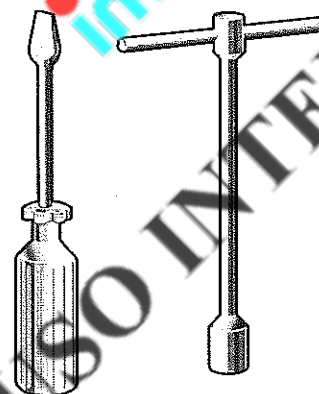
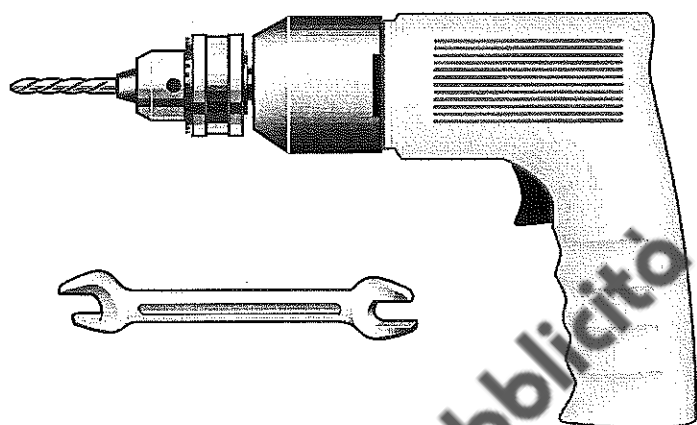
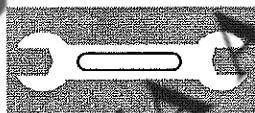


# Handbook **A** Manuale

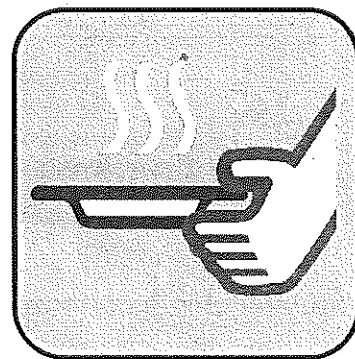
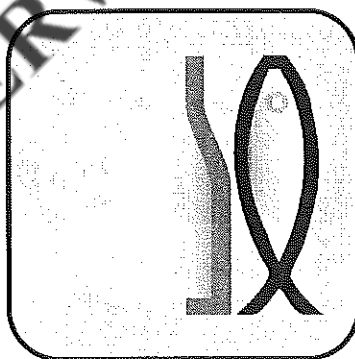
## General informations *Avvertenze generali*



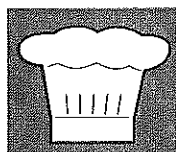
### **Section 1** General informations for the installer



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



### **Section 2** General informations for the user



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

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.

Handbook  
This guide  
contains  
information  
on the  
use of  
the  
product

### 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

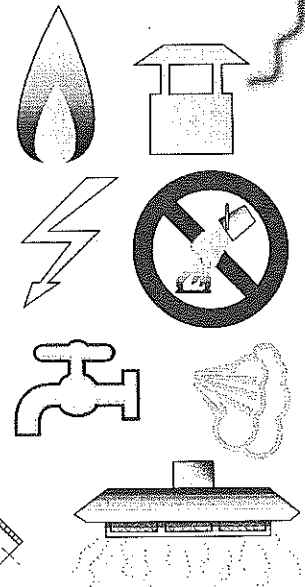
All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, regarding:

- gas and flues;
- 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 point 3.1, Section 1 of Manual B.

Al paragrafo 3.1, 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.**

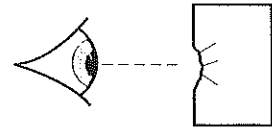


### 3.1 Preliminary operations

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

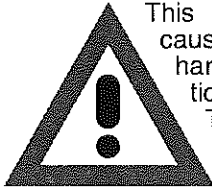
### 3.1 Preliminari

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



Remove protective films and adhesive labels.

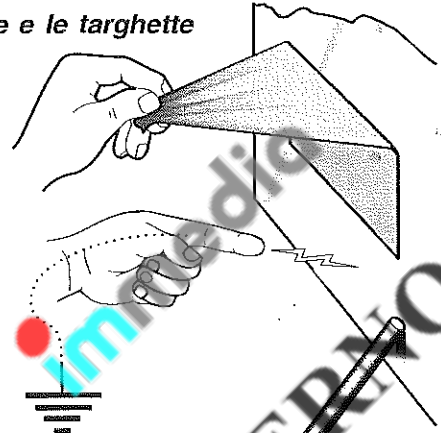
Togliere le pellicole protettive e le targhette in carta gommati.



This operation may cause disagreeable but harmless shocks (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.

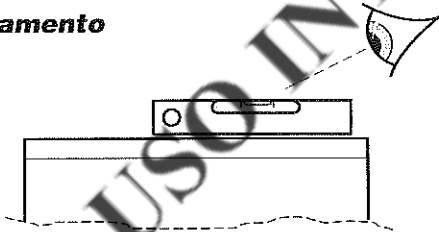
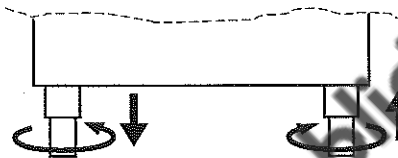


Immediately eliminate all traces of adhesive with petrol. Do not use aggressive solvents to clean plastic parts.

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

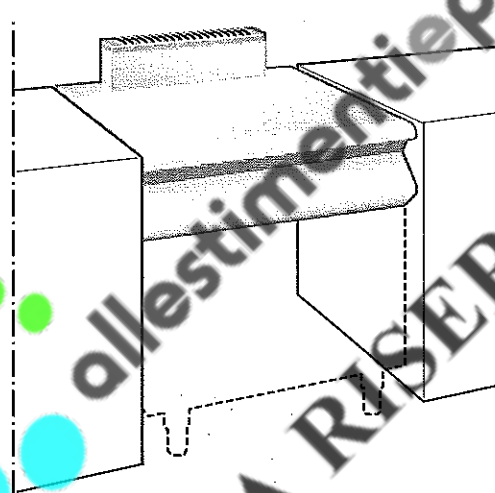
### 3.2 Levelling

### 3.2 Livellamento

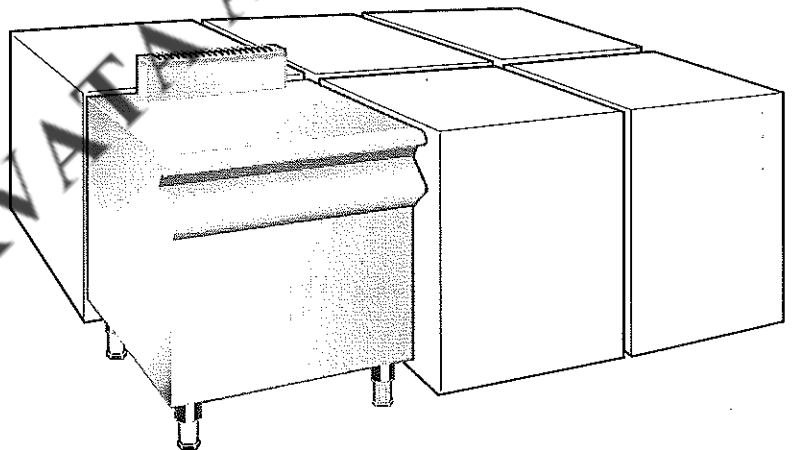


### 3.3 Installation of modular appliances

### 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 stand-alone 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

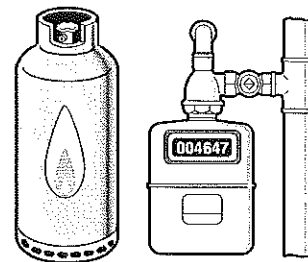
Model XXX	CE nst	Type A	Matr. XXXXXXXXXX	cat II 2H3+	GB							
G110-8 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h	G25-20 mbar	kW	m <sup>3</sup> /h	G31-50 mbar	50 mbar	kW	kg/h	230V1N 50 Hz	W
G120-8 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h	G20-20 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h	400V3N 50 Hz	W	400V3N 50 Hz	W	
G140-8 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h	G20-50 mbar	mbar	kW	kg/h	400V3N 50 Hz	W	400V3N 50 Hz	W	

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**.

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

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

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



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

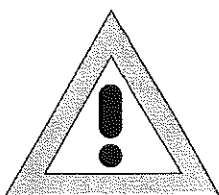
For the exact position and size of the connections, consult the gas connection chart enclosed in **Manual B, Section 1**.

4.3 Allacciamento gas

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

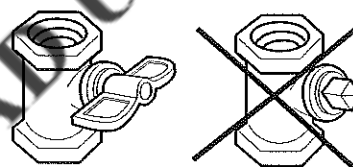
Make the connections according to standards and use the fittings and materials prescribed.

Effettuare i collegamenti secondo le indicazioni della norma UNI-CIG 8723, 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

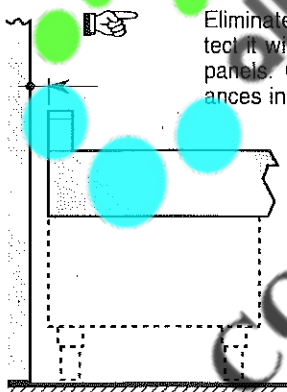
Walls with inflammable finishes

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.

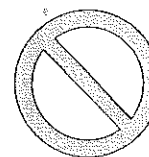
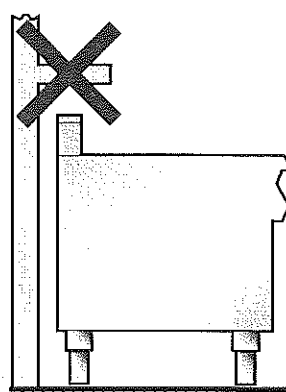
Eliminare il rivestimento o proteggerlo con pannelli incombustibili; rispettare le distanze indicate nella scheda tecnica (**manuale B, sez. 1**); nel dubbio consultare uno specialista per le soluzioni da adottare nel rispetto delle norme antincendio.



4.4 Precauzioni

Walls with recesses or shelving

Pareti con nicchie o scaffalature



**GB IE** Never interpose any obstruction to the evacuation of combustion products.

**IT CH** Non ostacolare mai la regolare evacuazione dei gas combusti

4.5 Inspection and testing of the gas supply system

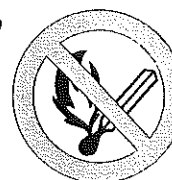
Check the system in accordance with current regulations following the indicated procedures. The regulations also indicate how to locate any leaks.

**NEVER USE FLAMES TO TRACE 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.

**PER RICERCARE PERDITE NON USARE FIAMME!**

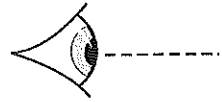


## 5.1 Operating voltage

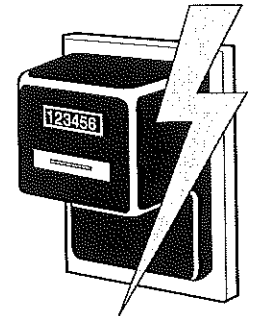
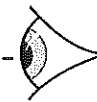
## 5.1 Tensione di funzionamento

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

Mod 31GE		OZIO		CE 051 Tipo A Matr. 98185497010		Cat II 2H3+		GB			
G110-B mbar	5,5	11 kW	2,84 m <sup>3</sup> /h	G25-20 mbar	20	11 kW	1,16 m <sup>3</sup> /h	G31-50 mbar	150	11 kW	0,85 kg/h
G120-B mbar	5,5	11 kW	2,96 m <sup>3</sup> /h	G20-20 mbar	20	11 kW	1,16 m <sup>3</sup> /h	[230V1N 50 Hz 400 W]			
G140-B mbar	5,5	11 kW	2,96 m <sup>3</sup> /h	G30-50 mbar	50	11 kW	0,87 kg/h	[400V3N 50 Hz 400 W]			



Mod 31TCE		ZINZ OZIO		CE 98 98185497002		IPX5		IT	
230V3~	A	50 Hz	kW						
400V3N~	A	50 Hz	kW						



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

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.

## electrical appliances - apparecchi elettrici

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

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 targa caratteristiche.

## 5.2 Safety devices

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

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

## 5.2 Dispositivi di sicurezza

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

**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

**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.

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

Use connection cables with suitable insulation (H05 RN-F or better) and of adequate cross-sectional area in accordance with current standards.

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

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.

## 5.3 Allacciamento elettrico

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

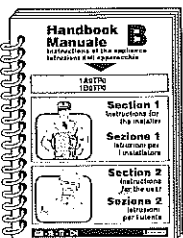
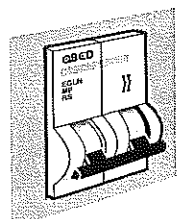
Seguire scrupolosamente le indicazioni della scheda tecnica, dello schema elettrico e delle istruzioni contenute nel **Manuale B, Sezione 1**.

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

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

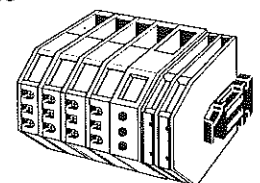


Mod 31GE		OZIO		CE 051 Tipo A Matr. 98185497010		Cat II 2H3+		GB			
G110-B mbar	5,5	11 kW	2,84 m <sup>3</sup> /h	G25-20 mbar	20	11 kW	1,16 m <sup>3</sup> /h	G31-50 mbar	150	11 kW	0,85 kg/h
G120-B mbar	5,5	11 kW	2,96 m <sup>3</sup> /h	G20-20 mbar	20	11 kW	1,16 m <sup>3</sup> /h	[230V1N 50 Hz 400 W]			
G140-B mbar	5,5	11 kW	2,96 m <sup>3</sup> /h	G30-50 mbar	50	11 kW	0,87 kg/h	[400V3N 50 Hz 400 W]			



Mod 31TCE		ZINZ OZIO		CE 98 98185497002		IPX5		IT	
230V3~	A	50 Hz	kW						
400V3N~	A	50 Hz	kW						

Gli apparecchi vanno generalmente collegati in modo fisso tramite morsettiera; 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.

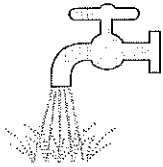


**If the pressure is too low:**

Install a device to increase the pressure.

**Se la pressione é 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.

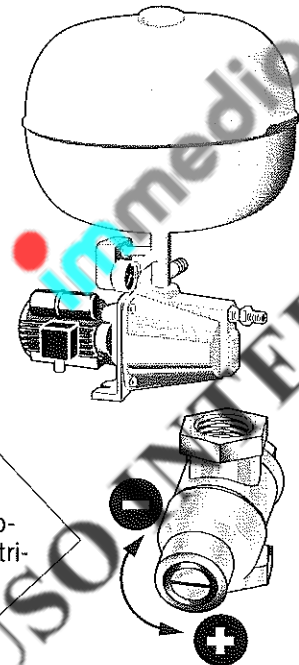
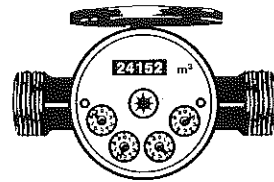
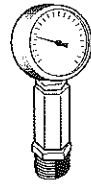
**Se la pressione é superiore:**

Controllare sul manuale istruzioni dell'apparecchio se vi é già incorporato un riduttore di pressione, altrimenti installarne uno ed effettuare l'opportuna regolazione.

**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.

**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.

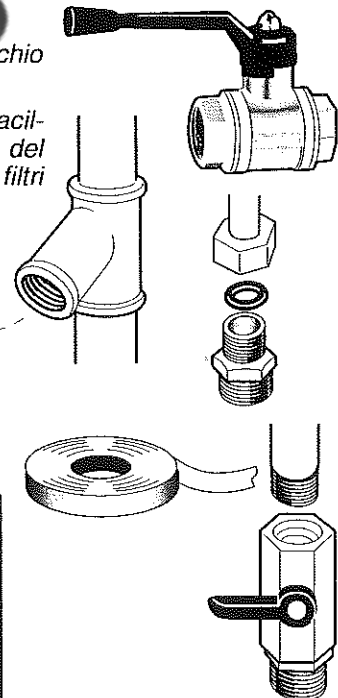
Use materials, seals and fittings approved according to applicable standards. Use suitable pipes which have properly treated in order to prevent the release of iron oxides into the water (as these can alter the taste of the food and mark stainless steel).

**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..

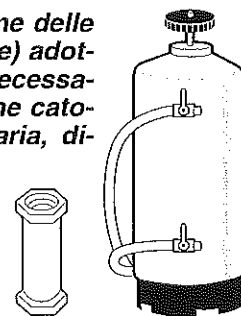
Make sure the water hardness is within the limits indicated in **Manual B** (appliance manual). If necessary, install a suitable water softener.

**6.3 Trattamento delle acque**

L'acqua in cucina, usata abbondantemente nei processi di preparazione e lavaggio, é 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.

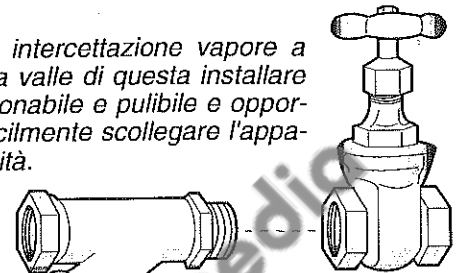
Dimensionare l'impianto in base alla lunghezza e alla portata oraria degli apparecchi da alimentare (vedere consumi su scheda tecnica, **Manuale B, Sez. 1**).

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.

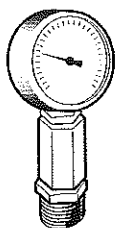
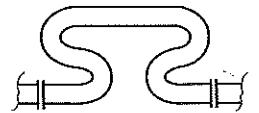
Nei lunghi tratti prevedere appositi giunti di dilatazione.

Prevedere nelle posizioni opportune le valvole termostatiche per lo sfiato 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 drain of the mechanical, thermostatic or thermodynamic type (not supplied with the appliance). When choosing the type of drain, consider the following factors: location, pressure, flow rate, water hammer, etc..
-  The section of pipe between the appliance and the drain 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.

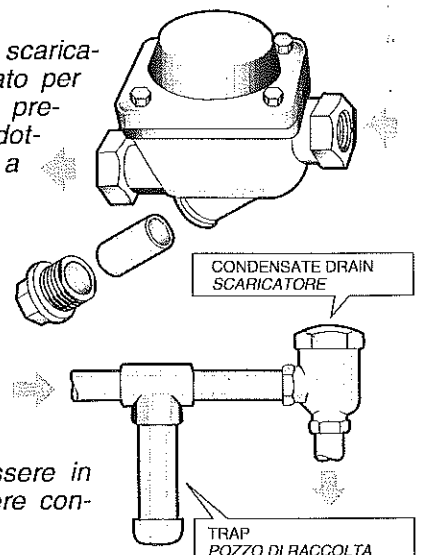
### 7.2 Ritorno condensa

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 rievaporazione. Adottare gli accorgimenti atti a prevenire l'invaso di vapore o di aria.

Se lo scaricatore non è provvisto di filtro, dovrà esserne 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.



Observe current regulations, standards and laws.

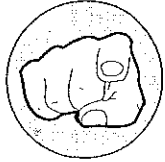
Osservare prescrizioni, norme e leggi in vigore.

8.1 Natural ventilation

8.1 Ventilazione naturale

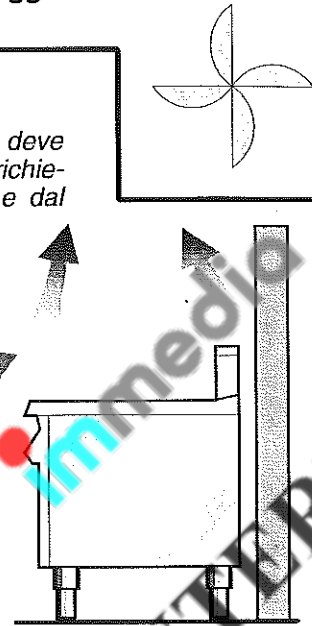
In the kitchen in which the appliance is installed, there must be a sufficient air flow to satisfy the requirements for both combustion air and ventilation of the kitchen itself.

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.



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

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

8.2 Scarico prodotti della combustione

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.

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.:** 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.

**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.

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.

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.

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.

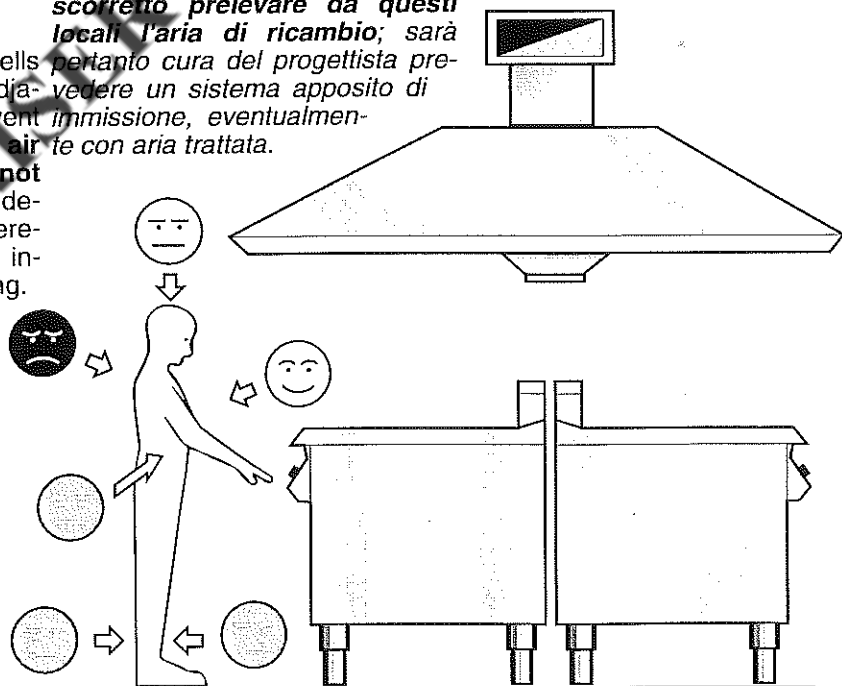
L'estrazione forzata evita anche che gli odori si propaghino all'esterno della cucina; se ciò è giusto per evitare che gli odori invadano i locali adiacenti dove si consuma il pasto, è altrettanto scorretto prelevare da questi locali l'aria di ricambio; sarà pertanto cura del progettista prevedere un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

GB  
IE

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

IT  
CH

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





Observe current regulations, standards and laws

Osservare prescrizioni, norme e leggi in vigore.

### 9.1 Exhaust flues

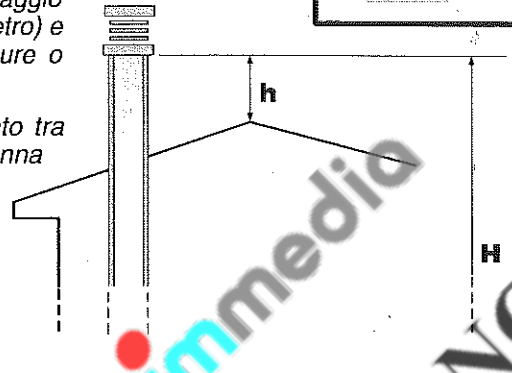
It is extremely important that flues are sized in conformance with the applicable regulations, with adequate draught (check with a vacuum gauge) and free of restrictions in flueways or draught control dampers.

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.

### 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

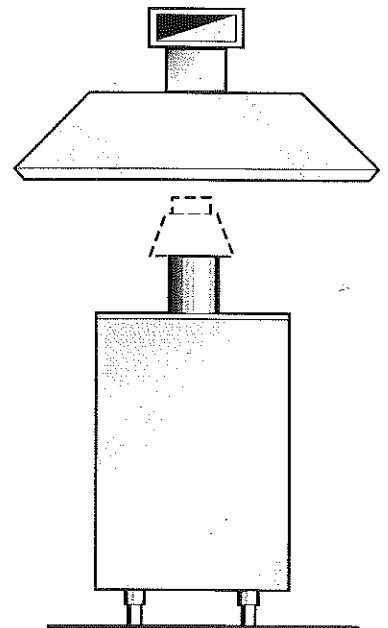
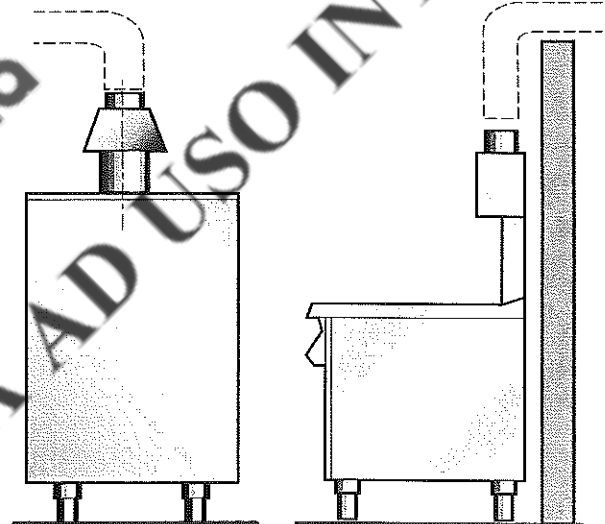
Gli apparecchi a gas di **tipo B** vanno collegati ad un camino con tiraggio naturale di sicura efficienza (per diametro e lunghezza del raccordi vedere sulla scheda tecnica dell'apparecchio, nella **sezione 1 del Manuale B**); è assolutamente vietato eliminare il dispositivo antivento sullo scarico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

**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).**

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.

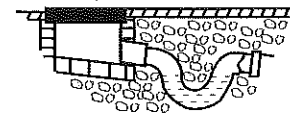
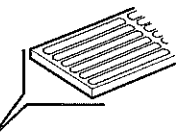
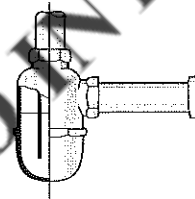
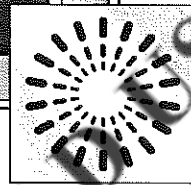
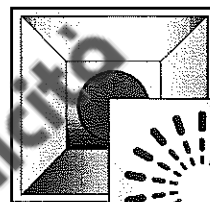
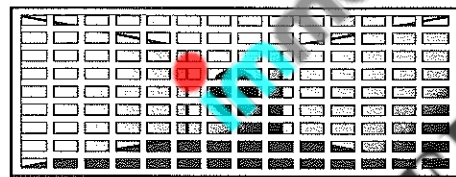
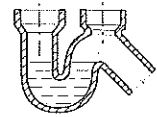
**10.1 Grigliati - pilette - sifoni**

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)**

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**

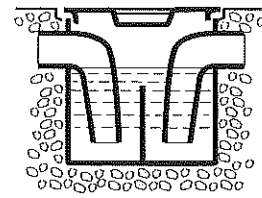
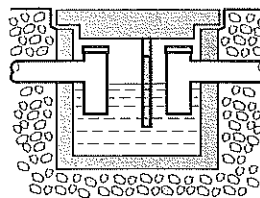
Consult the local regulations regarding the necessity to provide:


- 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:

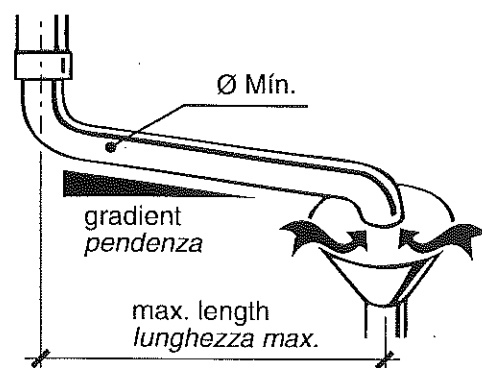
- pozzetti condensagraso ispezionabili in muratura o in metallo;
- cisterne di raccolta, decantazione, ossigenazione, ecc.

**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 messe 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 sfiati 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).

**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.

- 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.

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

- 3) **STEAM APPLIANCES:** check the operation of the appliances, air vents and safety valves and their settings, steam jacket water levels, consumption values.
- 4) **COMBINED GAS AND ELECTRIC APPLIANCES:** see the relevant points above.

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

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

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

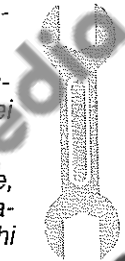
- **APPARECCHI A GAS:** pulizia di bruciatori, camere di combustione e tubi di fumo; verifica delle combustioni, delle termocoppie di sicurezza o altre, controllo delle perdite di pressione dell'apparecchio (rubinetti, circuito gas); verifica dello stato e funzionalità di componenti e strutture ed eventuale 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.

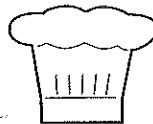
**12.4 Eventuali trasformazioni**

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**

2.1 Fire

2.1 Incendi

2.2 Accidents

2.2 Infortuni

2.3 Electricity

2.3 L'elettricità

2.4 Gas

2.4 Il gas

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

3.1 Working in safety

3.1 Lavorare in sicurezza

3.2 What to do in the event of a malfunction

3.2 Comportamento in caso di guasti

3.3 Prolonged periods of non-use

3.3 Prolungata interruzione d'uso

3.4 Definitive deactivation of the appliance

3.4 Disattivazione definitiva dell'apparecchio

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

4.1 Problems, causes and remedies

4.1 Problemi, cause e rimedi

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

5.1 Maintenance contract

5.1 Contratto di manutenzione

5.1.1 User-serviceable parts

5.1.1 Parti sostituibili dall'utente

5.2 Advice

5.2 Consigli

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

6.1 Cleaning of appliances

6.1 Pulizia degli apparecchi

6.2 Cleaning of stainless steel

6.2 Pulizia dell'acciaio inox

6.2.1 Routine daily cleaning

6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera

**6**

6.2.2 Precautions during use

6.2.2 Precauzioni durante l'uso

6.2.3 Protecting the stainless steel

6.2.3 Protezione dell'acciaio inox

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

7.1 Standards and regulations

7.1 Norme e prescrizioni

7.2 Liability

7.2 Responsabilità

**8**

**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**

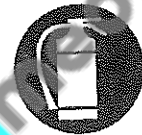
To light a gas burner, first bring the flame near to the burner and then turn on the gas.

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 friggitrici devono sempre essere sorvegliate; se gocce d'olio o di grasso sono finite sul pavimento pulirle subito per evitare di scivolare.

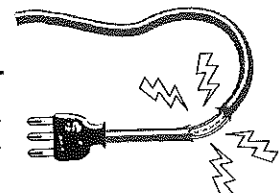
**2.3 L'ELETTRICITA'**

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.

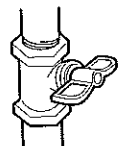
**Non staccate mai una spina tirando il cavo.** In caso di deterioramento di un cavo, non tentare di aggiustarlo con nastro isolante o simili, ma fatelo sostituire da personale qualificato.

**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.

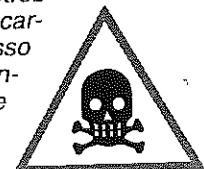
Quando non è possibile accertare la causa di una fuga di gas, rivolgersi a personale specializzato.

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 paragrafo 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); l'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.

**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.

*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.*

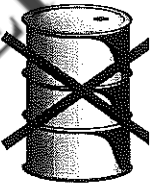
*L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per cui è stato espressamente previsto (come indicato nella **Sezione 2 del manuale B**); ogni uso diverso è da ritenersi improprio e quindi pericoloso.*

**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 l'apparecchiature a gas vengano controllate regolarmente, per essere 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 COMPORTAMENTO 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**.*

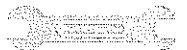


### 3.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO

*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 DISATTIVAZIONE 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 of dirt in the flue. **Call a competent service engineer.**

**• COMBUSTIONE IMPERFETTA (FIAMMA GIALLA)**

Può dipendere da bruciatore 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.

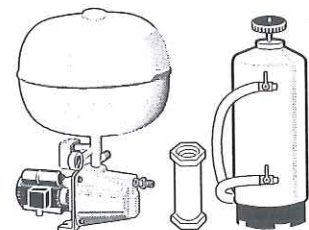
Se interviene continuamente l'interruttore magnetotermico o il differenziale (salvavita) interpellare il tecnico autorizzato.

**• 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 sbrinamento 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.

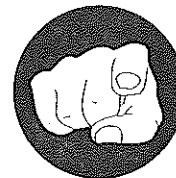
**N.B.:** intentional damage, or damage due to lack of care or negligence or to failure to observe the prescriptions, instructions and standards, or due to incorrect connections or non-authorized tampering with the appliance, negate any guarantee or liability on the part of the manufacturer.

**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.

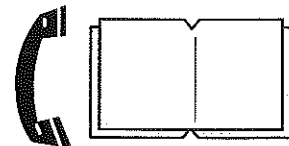
**N.B.:** danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati o manomissioni non autorizzate, annullano ogni garanzia o responsabilità da parte del costruttore.

**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 cleaning, close the main gas valve and/or the main electrical power switch and allow the appliance to cool.
- To clean any stainless steel, chromium-plated, enamelled, plastic, duraluminium or painted parts, use lukewarm water and non-abrasive, non-corrosive commercial detergents. Rinse and dry thoroughly after cleaning.
- **Never use water jets** directly on the appliance for cleaning, particularly high-pressure water jets. See also the detailed cleaning instructions indicated in **Section 2 of Manual B**.
- For the proper care of stainless steel parts, adhere scrupulously to the recommendations 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 alter 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 food-stuffs are both non-toxic and hygienic**.

Before using any detergent to clean either the stainless steel or the floor immediately underneath and around the appliance, ask your supplier for a suitable product which does not cause any corrosion of the steel; 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 Routine daily cleaning**

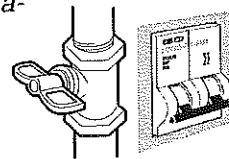
Carefully and frequently clean the surfaces using a damp cloth; use soap and water or normal detergents, so long as these do not contain abrasives or chlorine based substances such as sodium hypochlorite (bleach), hydrochloric acid or other such solutions. These products quickly and irreparably corrode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

Rub only in the direction of the grain of the satin finish, then thoroughly rinse with clean water and carefully dry.

**Food residues:** wash with hot water before they have time to harden. If the residue has already hardened, use soap and water or chlorate-free detergents, and a wooden spatula or fine stainless steel wool if necessary; thoroughly rinse and dry. Under no circumstances use sharp blades or scrapers as these will scratch or score the surface!

**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.

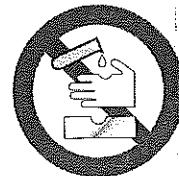
**6.2 PULIZIA DELL'ACCIAIO INOX**

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 i comuni detersivi purché 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.




**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!




 **Limescale deposits:** limescale deposits at the bottom of tanks, pans, etc., must be removed with commercial descaling products used in accordance with the manufacturer's instructions.


 **Scoring:** surface scratches must be smoothed with very fine stainless steel wool, or synthetic fibre abrasive pads, by rubbing in the direction of the grain of the satin finish; rinse well and dry. Never use ordinary wire wool on stainless steel as very small iron deposits could remain on the surface and form rust by contamination.

 **Rust:** the pipes which supply water to the pans, sinks, cookers, etc., inevitably convey particles of rust dissolved in the water, especially in newly installed systems or when taps are opened after a period of non-use. These iron deposits must not be allowed to remain on the stainless steel since they produce rust by contamination.

It is therefore important that the water supply system is constructed using properly galvanised pipes, and to run the water until it is free of any contamination. To remove any rust marks, use specific products supplied by companies which specialise in detergents for industrial use. After application, thoroughly rinse with clean water, then neutralise the action of the product with the alkaline detergent normally used to clean the appliance or with another specific product.

 **Burn marks:** to eliminate burn or scorch marks from the steel, use soft stainless steel wool or abrasive latex soap, carefully rubbing in the direction of the grain of satin finish and taking care not to scratch the surface; 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 after use to remove all residue.

Do not allow salt solutions to evaporate or dry or to form pools on a stainless steel surface.

Do not use coarse grain cooking salt in pans, as this will be deposited on the bottom of the pan without dissolving completely, and thus give rise to corrosion over a long period. Use only fine salt in pans, and add when the water is boiling, or dissolve it first in a separate vessel. Never add salt to cold water in pans, or to pans without water.

Pans, bain-maries, sinks, etc. should be left uncovered when not in use, and oven doors should be left ajar.

### 6.2.3 Protecting stainless steel

When appliances are not to be used for a prolonged period, clean the outer stainless steel surfaces, and, when completely dry, apply a thin film of Vaseline oil or, better still, a specific commercial product. This serves to confer a uniform shine to the stainless steel and to protect it against humidity and dirt which could otherwise cause corrosion.

These commercial products, which consist essentially of a mixture of special oils and detergents, are now also available in spray cans for easier application.

**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 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 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 detergenti 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.

### 6.2.2 Precauzioni durante l'uso

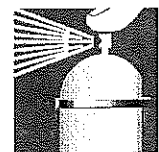
**Salse e condimenti:** tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino,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

### 6.2.3 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 detergenti, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.



**7.1 Standards and regulations**

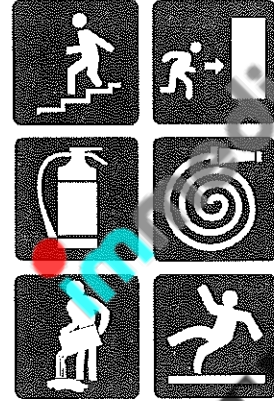
All laws, standards and regulations in force on the installation site must be observed, including:

- 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.



# Handbook **B** Manuale

**Instructions of the appliance**  
**Istruzioni dell'apparecchio**

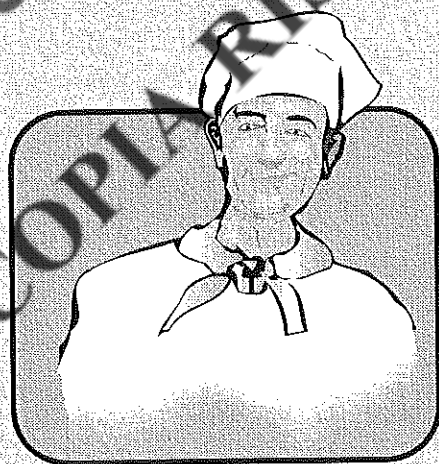


1A0FT1G - 1A0FT2G - 1A0FT3G - 1A0FT4G - 1A0FT6G  
1D0FT1G - 1D0FT2G - 1D0FT3G - 1D0FT4G - 1D0FT6G



**Section 1**  
**Instructions for**  
**the installer**

**Sezione 1**  
**Istruzioni per**  
**l'installatore**



**Section 2**  
**Instructions**  
**for the user**

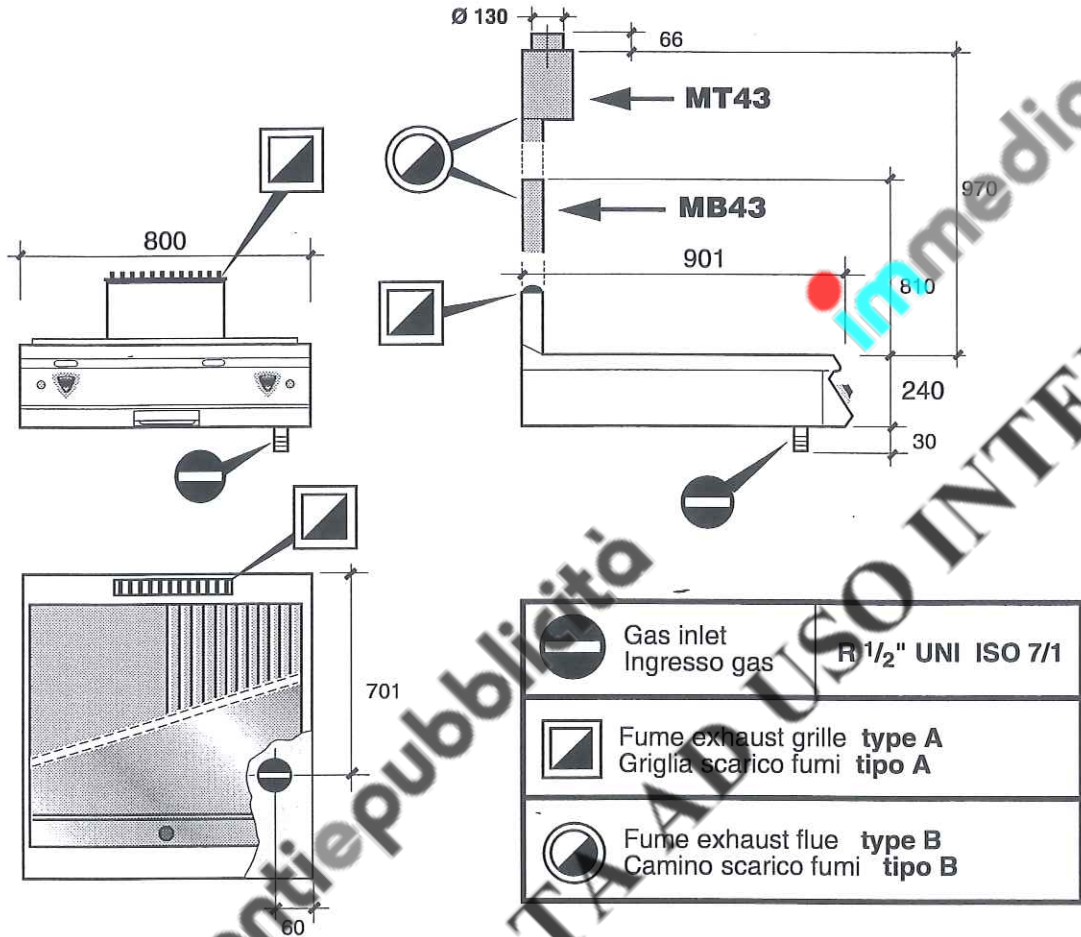
**Sezione 1**  
**Istruzioni**  
**per l'utente**

**1. INSTALLATION**

**1. INSTALLAZIONE**

**1.1 Connections**

**1.1 Scheda allacciamenti**



	Steel plate / Piastra in ferro			Chromed plate / Piastra al cromo	
	smooth liscia	ridged rigata	smooth-ridged liscia-rigata	smooth liscia	smooth-ridged liscia-rigata
	<b>1A0FT1G</b>	<b>1A0FT2G</b>	<b>1A0FT3G</b>	<b>1A0FT4G</b>	<b>1A0FT6G</b>
	<b>1D0FT1G</b>	<b>1D0FT2G</b>	<b>1D0FT3G</b>	<b>1D0FT4G</b>	<b>1D0FT6G</b>

**1.2 Technical data**

**1.2 Dati tecnici**

GAS TYPE TIPO DI GAS	Total capacity Potenza totale	Consumption Consumo
<b>G20</b> (natural gas) (metano)	16 kW	1.69 m <sup>3</sup> /h
<b>G30</b> (L.P.G./but.) (G.P.L./but.)	16 kW	1.26 kg/h
<b>G31</b> (L.P.G./prop.) (G.P.L./prop.)	16 kW	1.24 kg/h

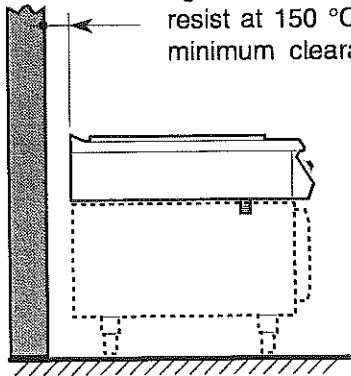
CAPACITY OF INDIVIDUAL BURNERS POTENZA BRUCIATORI SINGOLI			
Burner Bruciatore	Quantity Quantità	MAX.	MIN.
Right Destro	1	8 kW	4 kW
Left Sinistro	1	8 kW	4 kW

./ Installation

./ Installazione

1.3 Positioning the appliance

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



N.B.: Series  $\alpha$  appliances must be installed on a base unit (on request available with open cupboards, doors or drawers).

1.3 Posa in opera

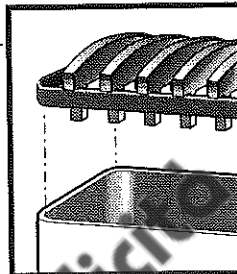
L'apparecchio può essere installato contro parete se i materiali costituenti la parete o eventuali pannelli di rivestimento resistono a 150 °C, in caso contrario lasciare una distanza minima di 5 cm

N.B.: gli apparecchi della Serie  $\alpha$  devono essere collocati su un basamento (a richiesta sono disponibili vani a giorno, con portine o con cassetti).

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

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

The appliance is supplied as standard with an exhaust of type A on which the exhaust grid (supplied with the appliance) must be fitted as shown.



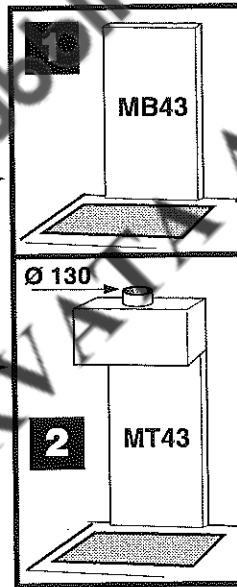
L'apparecchio è fornito di serie con scarico fumi di tipo A, sul quale occorre montare l'apposita griglia (fornita a corredo) come mostrato.

If required by domestic laws, a high flue of the B type must be bought as an accessory and mandatorily supplied by the manufacturer in the following versions:

- 1) MB43 for installation under a suction hood with gas control system, or
- 2) MT43 for connection to an exhaust duct (type B11).

Se previsto dalle normative nazionali, deve essere acquistato come accessorio (fornito obbligatoriamente dal costruttore dell'apparecchio) un camino di tipo B con le seguenti varianti:

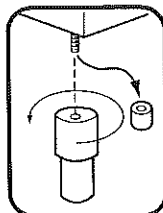
- 1) MB43 se installato sotto cappa asservita, oppure
- 2) MT43 per collegamento a condotto di evacuazione fumi (tipo B11).



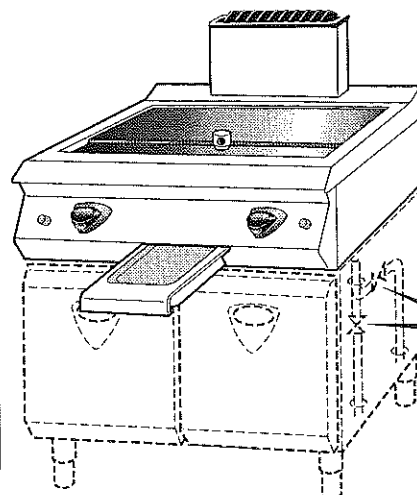
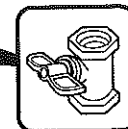
Series  $\alpha$  appliance installed on optional base unit: screw the feet into the base unit and tighten fully, to level the appliance, adjust the lower part of the feet

Apparecchio Serie  $\alpha$  installato su basamento opzionale: avvitare i piedi sotto il basamento serrando a fondo; livellare agendo sulla parte inferiore dei piedi

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



Installare sempre un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida (non fornito) sull'alimentazione del gas



## ./ . Installation

## ./ . Installazione

**1.4 Side-by-side installation of appliances**

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

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

**N.B. :** to achieve a waterproof joint between the tops of the appliances:

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

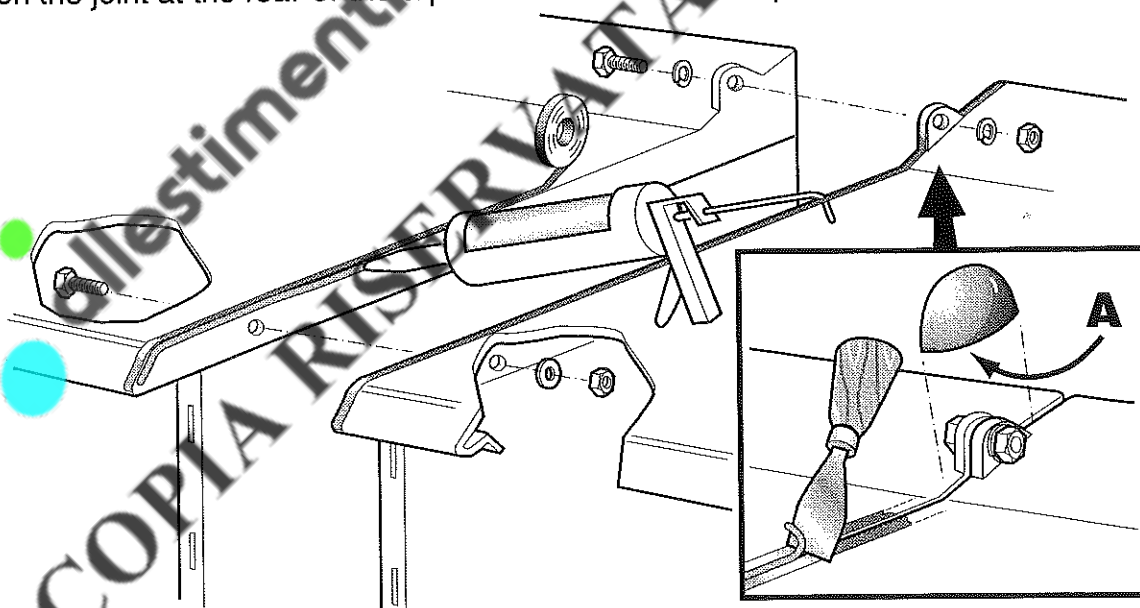
**1.4 Apparecchi in batteria**

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

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

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

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

**1.5 Series Delta appliances**

Series DELTA appliances are designed for mounting on a supporting structure, either singly or in pairs.

Refer to the installation instructions supplied with the supporting structure.

**1.5 Apparecchi serie DELTA**

Gli apparecchi della serie DELTA sono costruiti in modo da poter essere montati appesi a una struttura di sostegno, sia in batteria singola che doppia.

Per l'installazione attenersi alle istruzioni fornite con detta struttura.



## 2. TEST GAS

## 2. GAS DI COLLAUDO

## 2.1 Data plate

## 2.1 Targa garatteristiche

1	2	3	4	5	6	8	9
Mod 000000		051	A	Serial N. 9876543210	II 2H3+	GB	
G20 -20 mbar	mbar	kW	m³/h				
G30 -30 mbar	mbar	kW	m³/h				
G31 -37 mbar	mbar	kW	m³/h			Type	CE 93 0051
1a	1b	1c	1d	7	1		
Mod 000000		051	B11	Matr. 9876543210	II 2H3+	IT	
G20 -20 mbar	mbar	kW	m³/h				

## 1) Gas data:

- 1a) Gas type and network pressure
- 1b) Injector pressure
- 1c) Nominal power
- 1d) Gas consumption

## 2) Model

- 3) Customer code
- 4) Manufacturer data

## 5) Construction type

## 6) Serial number

## 7) Test gas indicator frame

## 8) Gas category

## 9) Country

## 1) Dati gas:

- 1a) Tipo di gas e pressione di alimentazione
- 1b) Pressione all'ugello
- 1c) Potenza nominale
- 1d) Consumo gas

## 2) Modello

## 3) Personalizzazione

## 4) Dati del costruttore

## 5) Tipo di costruzione

## 6) Matricola

## 7) Indicatore gas di collaudo

## 8) Categoria

## 9) Paese di destinazione

3. PRELIMINARY OPERATIONS

3. MESSA IN FUNZIONE

3.1 Conformance to standards

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

3.1 Conformità alle norme



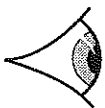
L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (*UNI-CIG 7722-7723, 8723, norme prevenzione infortuni, circolare N. 68, legge 46/90, direttive CEE, ecc.*) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.

3.2 Operating gas

Check the data plate to make sure that the appliance has been tested for the type of gas with which is to be operated; if not, **proceed with the conversion operation** following the instructions given in chapters 4 and 5 of this manual and alter the data plate (see point 6.1).

3.2 Gas di funzionamento

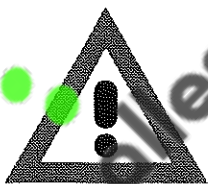
Controllare sulla targa delle caratteristiche che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile in rete, altrimenti **effettuare la trasformazione** indicata nei capitoli 4. ed 5. di questo manuale e modificare anche l'indicazione sulla targa stessa (vedere paragrafo 6.1).



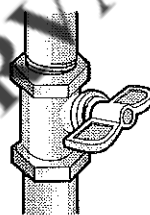
Mod	00000			A/B	9876543210	CE	IT-CH-ES-PT	XX
	G20 -20 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h				
	G30 -30 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h				
	G31 -37 mbar	mbar	kW	m <sup>3</sup> /h			Type	CE 93 0051

3.3 Gas pressure check

3.3 Controllo pressione gas



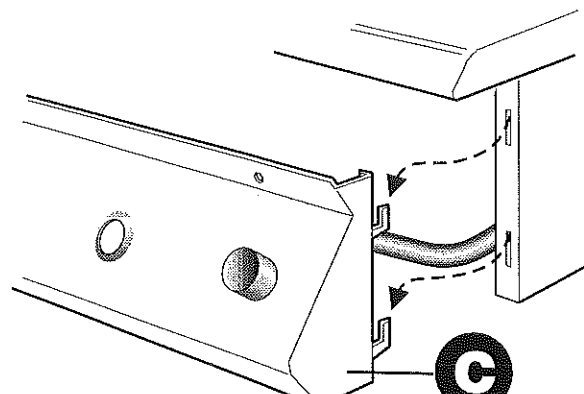
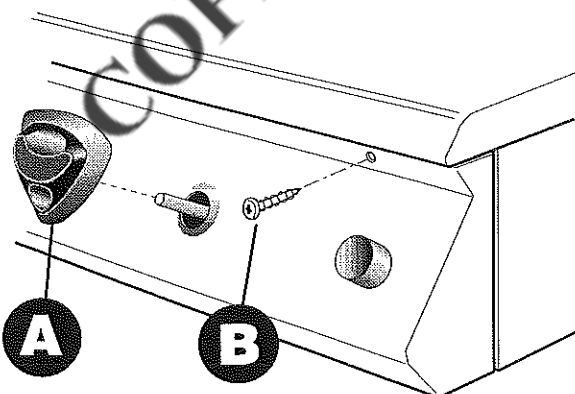
Close the main gas valve



Chiudere il rubinetto principale del gas

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

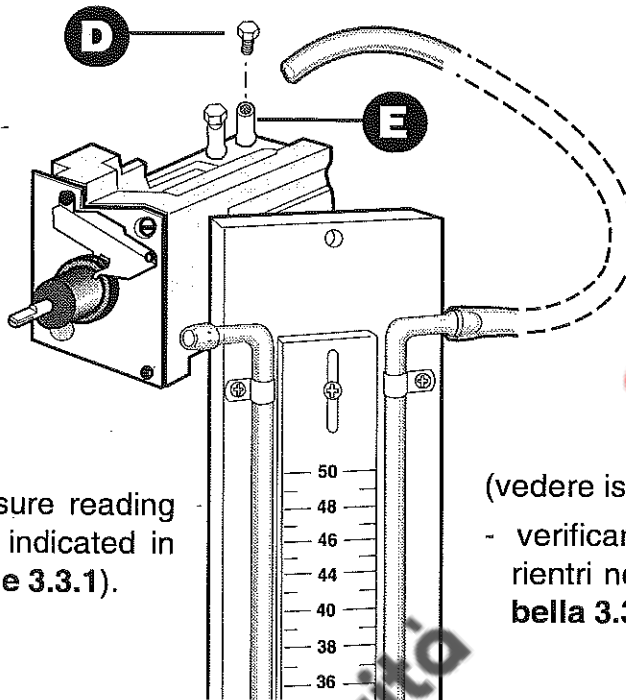
- sfilare la manopola **A**, svitare le viti **B** di fissaggio del cruscotto **C** ed estrarlo verso il basso;



./ Gas pressure check

./ Controllo pressione gas

- unscrew blanking screw **D** and connect a pressure gauge to pressure test outlet **E**;
- open the main gas valve and turn on the appliance at maximum capacity (see User's Manual);
- check that the pressure reading lies within the limits indicated in the table below (Table 3.3.1).



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

3.3.1 Table of gases

3.3.1 Tabella dei gas

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

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

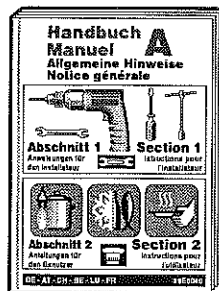
Dopo il controllo togliere il manometro e richiudere la presa di pressione!

3.4 Testing and User training

3.4 Collaudo e addestramento utente

See the following points in Section 1 of Manual A:

- 11.2 Testing of appliances (part 1 only: gas appliances);
- 11.3 Final operations, User training



Vedere nella Sezione 1 del Manuale A i seguenti punti:

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

4. CONVERSIONS

4. TRASFORMAZIONI

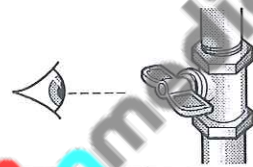
**ATTENTION: Operation to be carried out only if the gas used is of a different type from that indicated in the data plate!**

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



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

Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso



4.1 REPLACEMENT OF INJECTORS

4.1 SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

Injector of FRY-TOP BURNER

Ugello del BRUCIATORE FRY-TOP

Access to the injector

Through the front after removal of the control panel (see item 3.3 above).

Accesso all'ugello

Frontalmente, dopo avere smontato il cruscotto (vedere al punto precedente 3.3).

Replacement

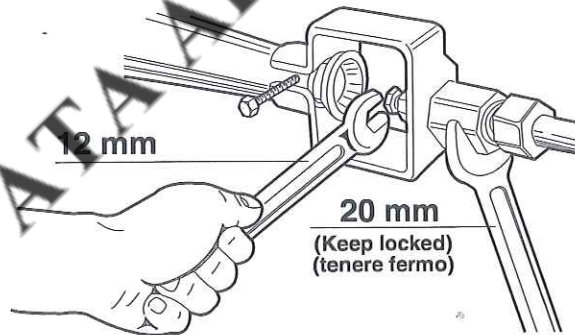
- Unscrew the injector and replace it by the one suitable for the type of gas indicated in the following table:

Sostituzione

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

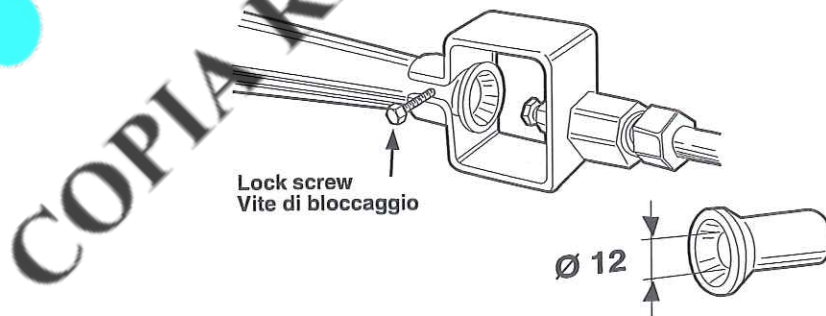
G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
<b>220</b>	<b>140</b>	<b>140</b>

Injector diameter in mm/100  
Diametro ugello in mm/100



PRIMARY AIR of fry-top burner

ARIA PRIMARIA del bruciatore fry-top



Check the inside diameter Ø of the air ring. If necessary, loosen off the lock screw, fully insert the ring and then re-tighten the lock screw.

Controllare il diametro interno Ø della ghiera dell'aria. Se necessario, allentare la vite di bloccaggio ed introdurre totalmente la ghiera fino all'arresto, quindi serrare a fondo la vite di bloccaggio.

## ./ . Conversions

## ./ . Trasformazioni

**Replacement of the pilot flame injector****Sostituzione ugello della SPIA PILOTA****Access to pilot flame**

From the front of the appliance, after having removed the control panel (see previous point 3.3).

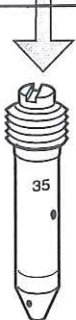
**Accesso alla spia**

Frontalmente, dopo avere smontato il cruscotto (vedere al punto precedente 3.3)

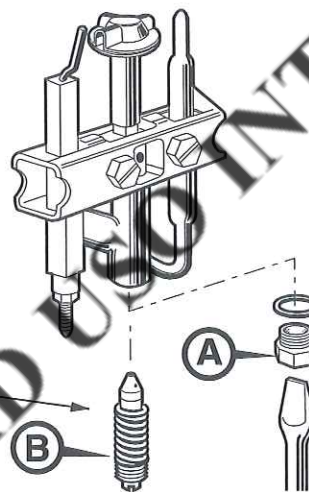
**Replacement**

- Unscrew plug **A**, unscrew injector **B** and replace in accordance with the indications in the following table:

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

**Sostituzione**

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



**N.B.: the nozzle must be screwed in fully.**

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

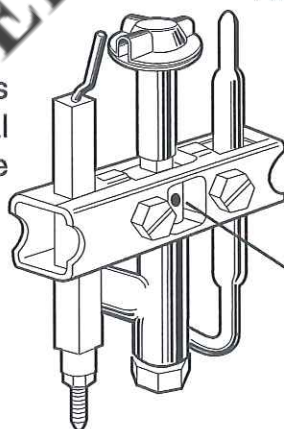
- Screw cap **A** again.

- Riavvitare il tappo **A**.

**PRIMARY AIR of pilot flame****ARIA PRIMARIA della spia pilota**

- Ignite the pilot flame as described in the user's manual and, if necessary, adjust the primary air control ring.

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



Air control ring  
ghiera dell'aria

## 5. SETTINGS

**WARNING:** the following adjustments are only to be carried out when the appliance is to be operated with a gas type other than that indicated on the data plate, and after having carried out the conversion operations described in chapter 4.

## 5. REGOLAZIONI

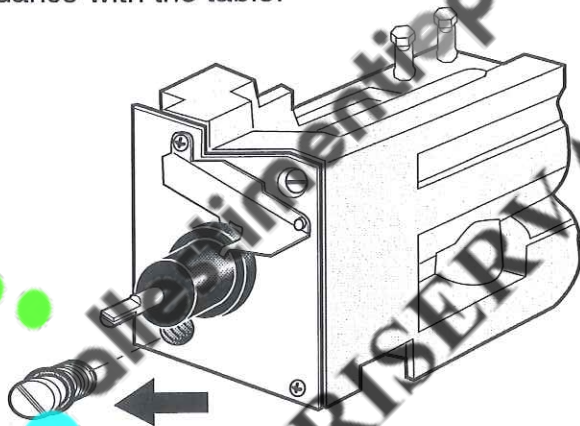
**ATTENZIONE:** le seguenti regolazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate al capitolo 4.

### 5.1 MINIMUM CAPACITY OF THE BURNER

Minimum capacity setting of FRY-TOP BURNER

#### NATURAL GAS and L.P.G.

- To set minimum burner capacity, replace the calibrated by-pass screw that determines the gas flow rate when the thermostat is in the minimum position.
- Replace the by-pass screw in accordance with the table:



**N.B.:** The BY-PASS screw must be screwed in fully.

- Lock the by-pass screw in position with a paint seal.

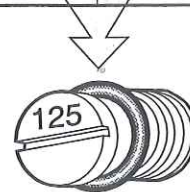
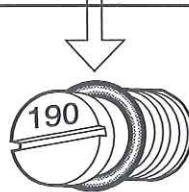
### 5.1 POTENZA DEL BRUCIATORE AL MINIMO

Regolazione del minimo del BRUCIATORE FRY-TOP

#### METANO e GAS LIQUIDO

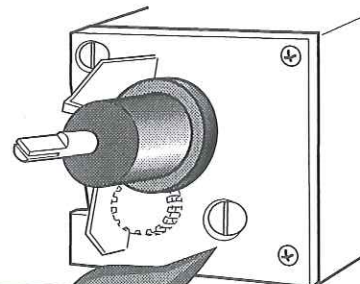
- Per la regolazione della potenza al minimo, occorre sostituire il by-pass calibrato che determina la portata al minimo del termostato.
- Effettuare la sostituzione come da tabella sottostante:

G20 Natural gas Metano	G30 L.P.G. - But G.P.L. - But.	G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop.
<b>190</b>	<b>125</b>	<b>125</b>



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

- Dop la sostituzione sigillare il by-pass con vernice.



6. FINAL OPERATIONS

6. OPERAZIONI FINALI

6.1 Data plate

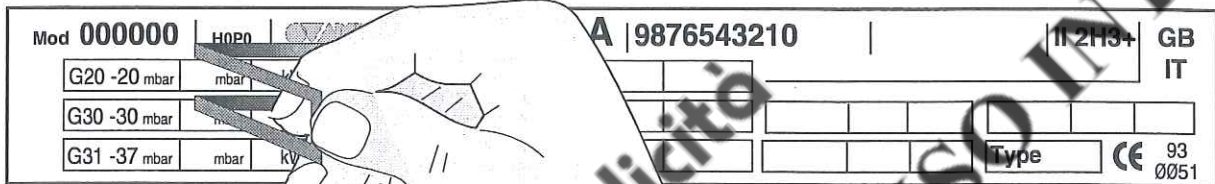
6.1 Targa caratteristiche

**ATTENTION:** The following operations must be carried out only when a gas type different from the one indicated on the data plate is utilized and after having carried out the conversions indicated in chapters 4 and 5:

**ATTENZIONE:** le seguenti operazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate ai capitoli 4 e 5:

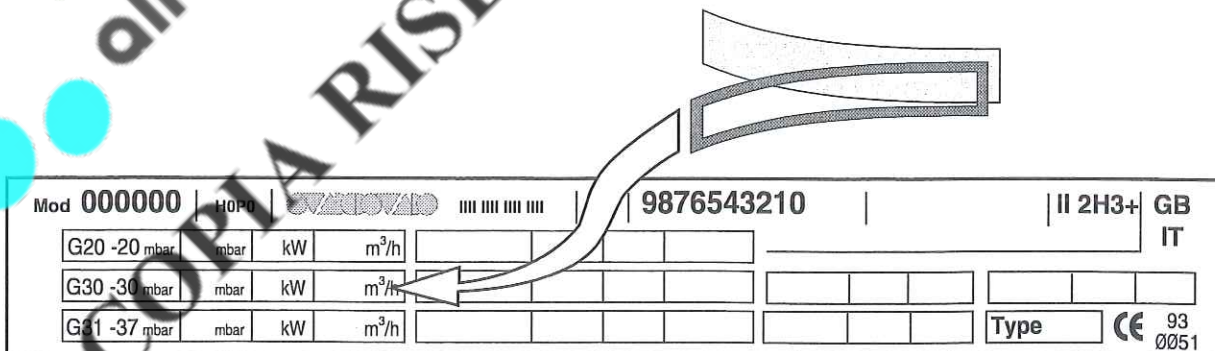
- for the position of the data plate, refer the figure on page 2 of section 2 in this manual (user instructions);

- vedere nella figura a pagina 2, nella sezione 2 di questo manuale (istruzioni per l'utente) dove è collocata la targa delle caratteristiche;



- Remove, from the data plate, the old marker of test gas;
- attach a new self-adhesive frame (supplied with the appliance) to the gas data to which the appliance has been converted.

- Togliere, dalla targa delle caratteristiche, la vecchia indicazione del gas di collaudo;
- applicare una nuova cornice autoadesiva (fornita con l'apparecchio) sui dati del gas a cui è stato convertito il funzionamento dell'apparecchio.



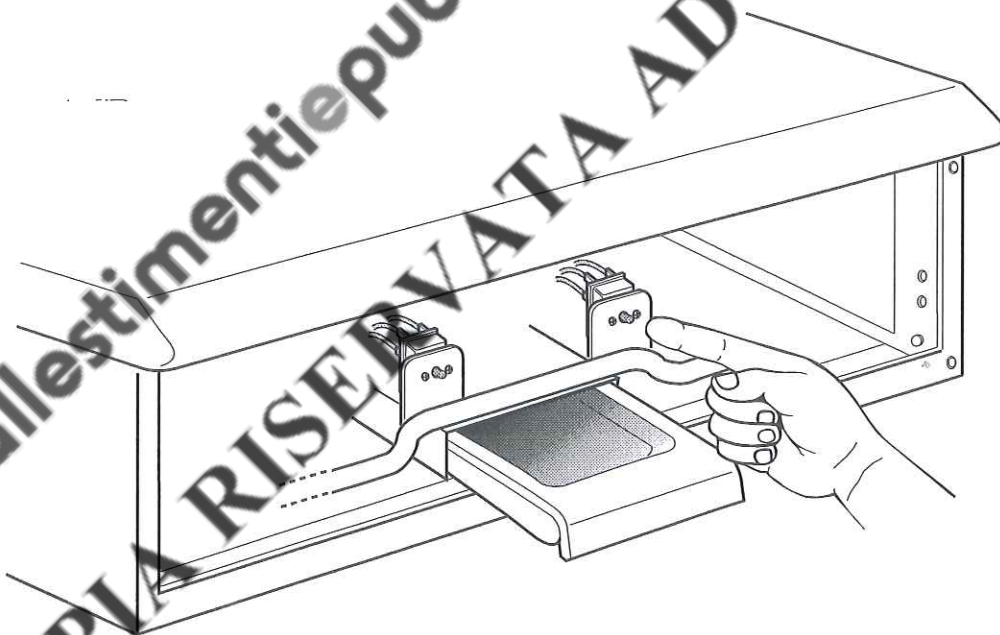
## 7. SERVICE NOTES

7. NOTE PER IL SERVIZIO  
ASSISTENZA TECNICA7.1 Resetting the safety  
thermostat

- ☞ Remove the control panel as indicated in section 3.3
- ☞ Identify and eliminate the cause of the problem (possible malfunction of the operating or safety thermostat or incorrect positioning of the temperature probes).
- ☞ Press the reset button

7.1 Ripristino del termostato  
di sicurezza

- ☞ Asportare il cruscotto come indicato al paragrafo 3.3
- ☞ Verificare le cause dell'intervento ed eliminarle (possibile avaria del termostato di lavoro o di sicurezza, avaria o incorretto posizionamento delle sonde termostatiche).
- ☞ Premere il pulsantino di ripristino





**GB - IE****Section 2****Instructions for  
the user**

B010•GI•K0

**IT - CH****Sezione 2****Istruzioni per  
l'utilizzatore**

L000190

**Use of the appliance****Imparate ad usare l'apparecchio**

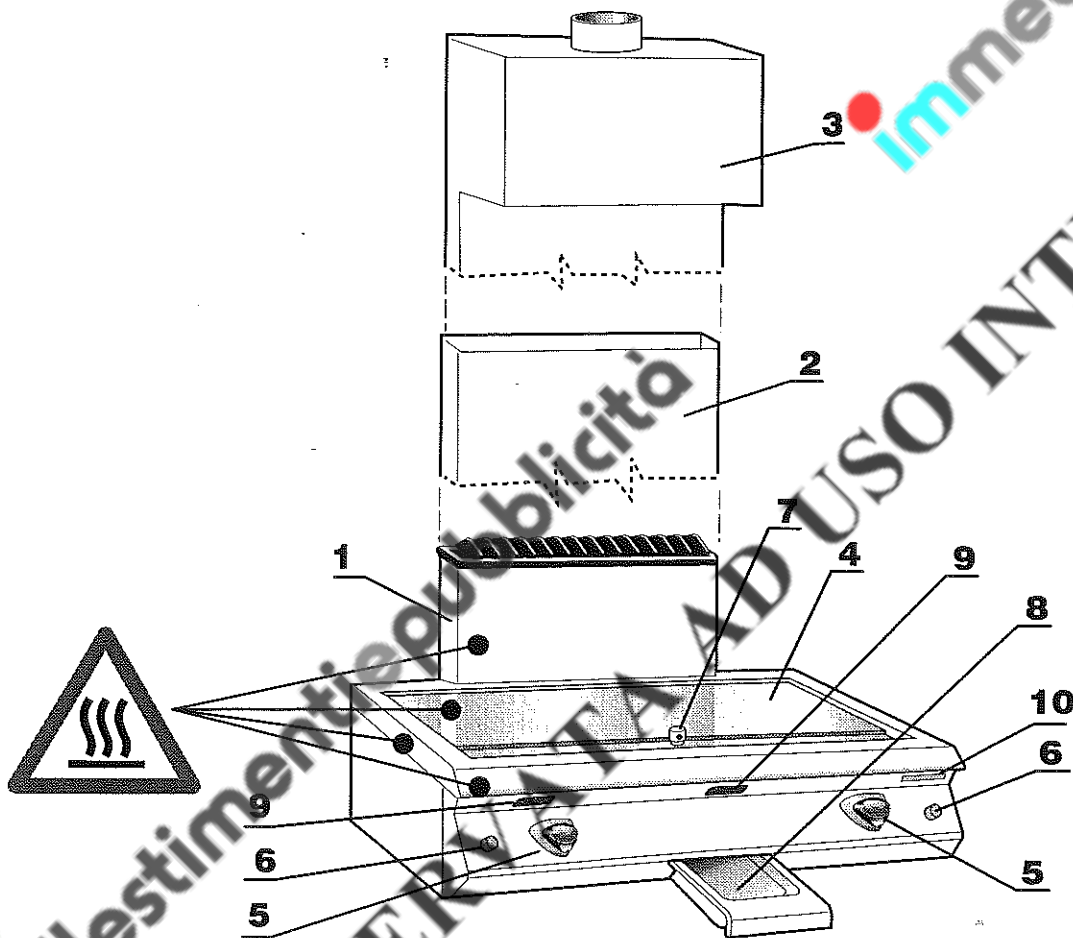
<b>1. SUMMARY</b>	<b>1. SOMMARIO</b>	<b>1</b>
<b>2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b>	<b>2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO</b>	<b>2</b>
2.1 Construction details	2.1 Dettagli costruttivi	
2.1.1 Key to main components	2.1.1 Legenda	<b>2.1</b>
2.2 Versions	2.2 Versioni	
<b>3. INSTRUCTIONS FOR USE</b>	<b>3. ISTRUZIONI D'USO</b>	<b>3</b>
3.1 "Fry-top" Plate	3.1 Piastra "Fry-Top"	
3.1.1 Controls	3.1.1 Comandi e controlli	
3.1.2 Safety devices	3.1.2 Dispositivi di sicurezza	
3.1.3 Ignition of pilot flame	3.1.3 Accensione della spia pilota	
3.1.4 Ignition of plate burner	3.1.4 Accensione del bruciatore	
3.1.5 Pre-heating	3.1.5 Preriscaldamento	<b>3.1</b>
3.1.6 Extinction	3.1.6 Spegnimento	
<b>4. CORRECT USE AND CLEANING</b>	<b>4. CORRETTO USO E PULIZIA</b>	<b>4</b>
4.1 Correct use of the plate	4.1 Corretto uso della piastra	
4.1.1 Installation and removal of the splash guard	4.1.1 Montaggio e rimozione del bordo paraspruzzi	<b>4.1</b>
4.1.2 What to do if the appliance fails to operate	4.1.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona	
<b>4.2 Cleaning</b>	<b>4.2 Pulizia</b>	<b>4.2</b>
4.2.1 Removing residue from the plate when cooking	4.2.1 Rimozione dei residui dalla piastra durante la cottura	
4.2.2 Cleaning the plate after use	4.2.2 Lavaggio della piastra al termine del servizio	
4.2.3 Cleaning the frame and stainless steel parts	4.2.3 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox	<b>4.3</b>
4.2.4 Cleaning prior to a prolonged period of non-use	4.2.4 Pulizia in previsione di inattività prolungata	
<b>5. MAINTENANCE</b>	<b>5. MANUTENZIONE</b>	<b>5</b>
5.1 Maintenance contract	5.1 Contratto di manutenzione	
<b>6. OPTIONAL EXTRAS</b>	<b>6. ACCESSORI</b>	



**2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE**

**2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO**

**2.1 Construction details**

**2.1 Dettagli costruttivi**



	Steel plate / Piastra in ferro			Chromed plate / Piastra al cromo	
	smooth liscia	ridged rigata	smooth-ridged liscia-rigata	smooth liscia	smooth-ridged liscia-rigata
 <b>α</b>	<b>1A0FT1G</b>	<b>1A0FT2G</b>	<b>1A0FT3G</b>	<b>1A0FT4G</b>	<b>1A0FT6G</b>
 <b>δ</b>	<b>1D0FT1G</b>	<b>1D0FT2G</b>	<b>1D0FT3G</b>	<b>1D0FT4G</b>	<b>1D0FT6G</b>

**./ . Features**

**./ . Caratteristiche**

**2.1.1 Key to main components**

- 1) Fume exhaust vent type A
- 2) Fume exhaust flue type B (▲)
- 3) Fume exhaust flue type B11 (●)
- 4) Cooking plate
- 5) Thermostat
- 6) Ignition of the pilot flame
- 7) Drain plug
- 8) Collection tray
- 9) Flame inspection window
- 10) Data plate

**2.1.1 Legenda**

- 1) Scarico fumi - tipo A
- 2) Camino scarico fumi - tipo B (▲)
- 3) Camino scarico fumi - tipo B11 (●)
- 4) Piastra di cottura
- 5) Termostato
- 6) Accensione spia pilota
- 7) Tappo scarico sughi
- 8) Bacinella di raccolta
- 9) Asola ispezione fiamma
- 10) Targa delle caratteristiche

(▲) for installation under a fan-assisted extractor hood



(▲) per installazione sotto cappa asservita

(●) for connection to a fume exhaust duct

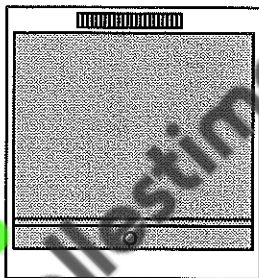


(●) per collegamento a condotto di evacuazione dei fumi

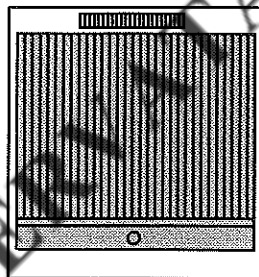
**2.2 Versions**

**2.2 Versioni**

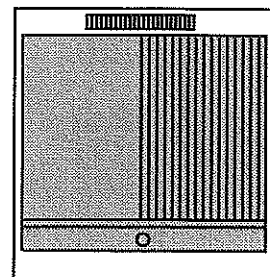
**Steel plate / Piastra in ferro**



**1A0FT1G  
1D0FT1G**

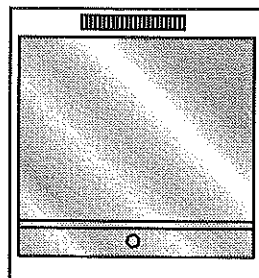


**1A0FT2G  
1D0FT2G**

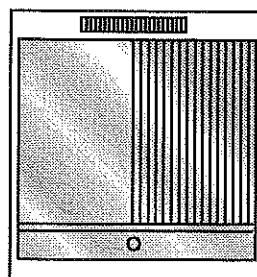


**1A0FT3G  
1D0FT3G**

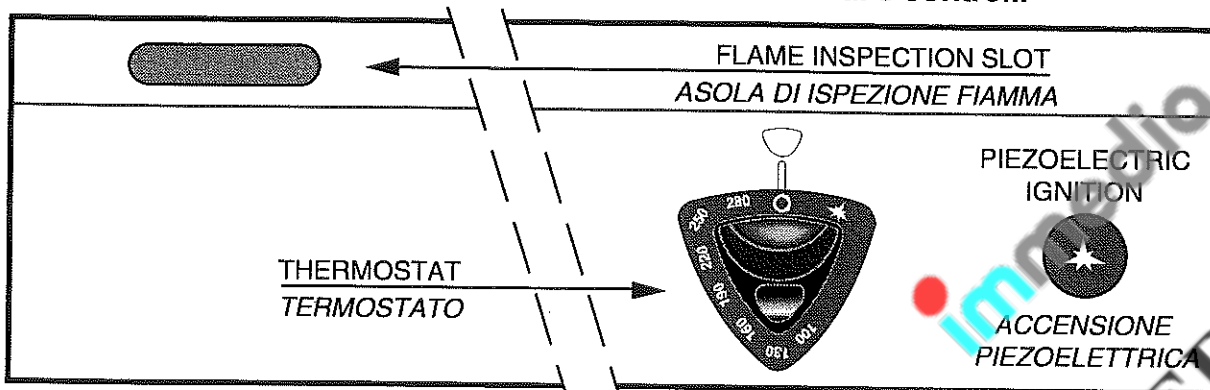
**Chromed plate / Piastra al cromo**



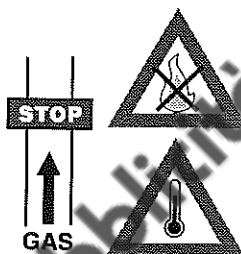
**1A0FT4G  
1D0FT4G**



**1A0FT6G  
1D0FT6G**

**3. INSTRUCTIONS FOR USE****3. ISTRUZIONI D'USO****3.1 "FRY-TOP" PLATE****3.1.1 Controls****3.1 PIASTRA "FRY-TOP"****3.1.1 Comandi e controlli****3.1.2 Safety devices**

A thermocouple device prevents escape of gas in case of flame failure. A further safety thermostat switches off in case of overheating to prevent damage to the plate and to the food being cooked.

**3.1.2 Dispositivi di sicurezza**

Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma; un ulteriore termostato di sicurezza interviene in caso di surriscaldamento per prevenire danni alla piastra e ai cibi in cottura.

**3.1.3 First switching on of the appliance after installation**

**CLEANING:** Clean the plate as indicated at item 4.2.2 below to remove protective grease and any impurities.

**THERMAL STRESS RELIEVING:** Turn on the appliance (see next instructions) and let it idle for approximately two hours at the temperature of 195°C.

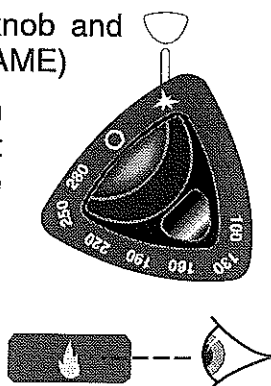
**3.1.3 Prima accensione dell'apparecchio dopo l'installazione**

**PULIZIA:** lavare la piastra come detto al punto successivo 4.2.2 per togliere il grasso protettivo e ogni altra eventuale impurità.

**DISTENSIONE TERMICA:** accendere l'apparecchio (vedere istruzioni successive) e farlo funzionare a vuoto per circa due ore alla temperatura di 195°C.

**3.1.4 Pilot flame ignition**

- Press the thermostat control knob and turn it to position ★ (PILOT FLAME)
- Press the piezoelectric ignition button a few times. Check that the pilot flame is lit through the inspection window
- Hold the thermostat knob pressed for about 15 seconds to energize the flame failure device.
- Release the thermostat knob; if the flame goes out, repeat the operation, this time keeping the knob pressed in a little longer.

**3.1.4 Accensione della spia pilota**

- Premere e ruotare il termostato sulla posizione ★ e azionare alcune volte l'accensione piezoelettrica verificando che si accenda la spia attraverso l'apposita asola di ispezione.
- Mantenere premuto il termostato per 15 secondi per consentire l'intervento della termocoppia di sicurezza.
- Rilasciare la manopola; se la fiamma si spegne ripetere l'operazione insistendo più a lungo.

## ./ Instructions for use

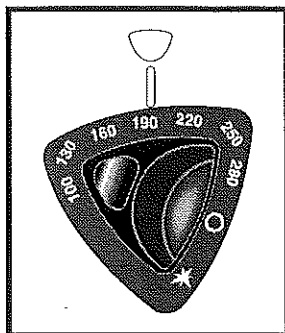
## ./ Istruzioni d'uso

## 3.1.5 Ignition of the plate burner

Turn the thermostat knob on the required cooking temperature.

**CAUTION:** on appliance with chromium-plated surface, when lighting the burner for the first time each day, turn the thermostat knob to 190 °C and operate the appliance without cooking for 30 minutes before selecting the required cooking temperature.

**WARNING:** NEVER POUR WATER ON THE PLATE WHEN HOT (OVER 60 °C)



## 3.1.5 Accensione del bruciatore

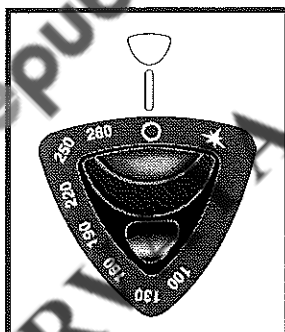
Ruotare il termostato sulla temperatura desiderata.

**N.B.:** per l'apparecchio con piastra cromata, alla prima accensione giornaliera ruotare il termostato sulla temperatura di 190 °C e lasciare funzionare per mezz'ora a vuoto prima di selezionare la temperatura desiderata.

**ATTENZIONE:** NON VERSARE MAI ACQUA SULLA PIASTRA QUANDO QUESTA E' MOLTO CALDA (OLTRE 60 °C)

## 3.1.6 Turning the appliance off

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



## 3.1.6 Spegnimento

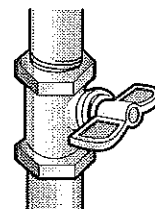
Premere la manopola del termostato e ruotarla sulla posizione ★; solo la spia pilota rimarrà accesa per consentire successive riaccensioni del bruciatore.

Per spegnere anche la spia pilota premere la manopola e ruotarla sulla posizione ○.



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

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



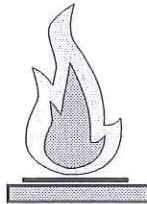
## 4. CORRECT USE AND CLEANING

## 4. CORRETTO USO E PULIZIA

### 4.1 Correct use of the plate

This equipment is intended for the cooking of food in direct contact with the cooking-plate. **Any other use is deemed improper and could be dangerous.**

In particular, the appliance is not to be used for deep frying in oil: at the high temperatures produced by the plate, oil deteriorates (producing toxic substances) and may easily catch fire;



### 4.1 Corretto uso della piastra

Questo apparecchio é destinato solamente alla cottura dei cibi a diretto contatto con la piastra, **ogni altro uso alternativo è da considerarsi improprio.**

In particolare, l'apparecchio non va utilizzato per frittura con allagamento d'olio: alle alte temperature sviluppate l'olio si deteriora (producendo sostanze tossiche) e può facilmente incendiarsi.

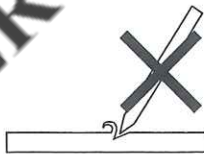
### ON APPLIANCES WITH CHROMED PLATES, NEVER:

### NEGLI APPARECCHI CON SUPERFICIE CROMATA EVITARE ASSOLUTAMENTE:

**Heat pans and utensils:** this will irreparably damage the surface!

**Cook frozen food:** the thermal stress produced by contact with very cold food will cause irreparable damage to the chromed surface!

**Scratch or violently strike the surface:** this may not only cause physical and mechanical deterioration with the risk of damaging the active surface, it can also prevent correct cleaning and thus jeopardize the hygiene of the cooked food!



**Riscaldamento di pentole e tegami:** si danneggia irreparabilmente la superficie!

**Cottura di surgelati:** lo sbalzo termico provocato da alimenti a bassissima temperatura sulla piastra molto calda produce alterazioni irreversibili alla superficie cromata!

**Graffi o urti violenti:** oltre al degrado delle caratteristiche fisiche e meccaniche col rischio di deterioramento della superficie attiva, viene compromessa la corretta pulizia e peggio ancora l'igienicità dei prodotti trattati!

**MAXIMUM CARE MUST BE TAKEN WHEN USING METAL UTENSILS TO HANDLE FOOD ON CHROMED PLATES (see also point 4.2.1)**



**USARE SEMPRE LA MASSIMA CAUTELA, SULLA PIASTRA CROMATA, UTILIZZANDO UTENSILI IN METALLO PER SPOSTARE O RIMUOVERE I CIBI**

**CAUTION: the surfaces and edges of the appliance are very hot!**



**ATTENZIONE: superficie e bordi molto caldi!**

## ./ . Correct use and cleaning

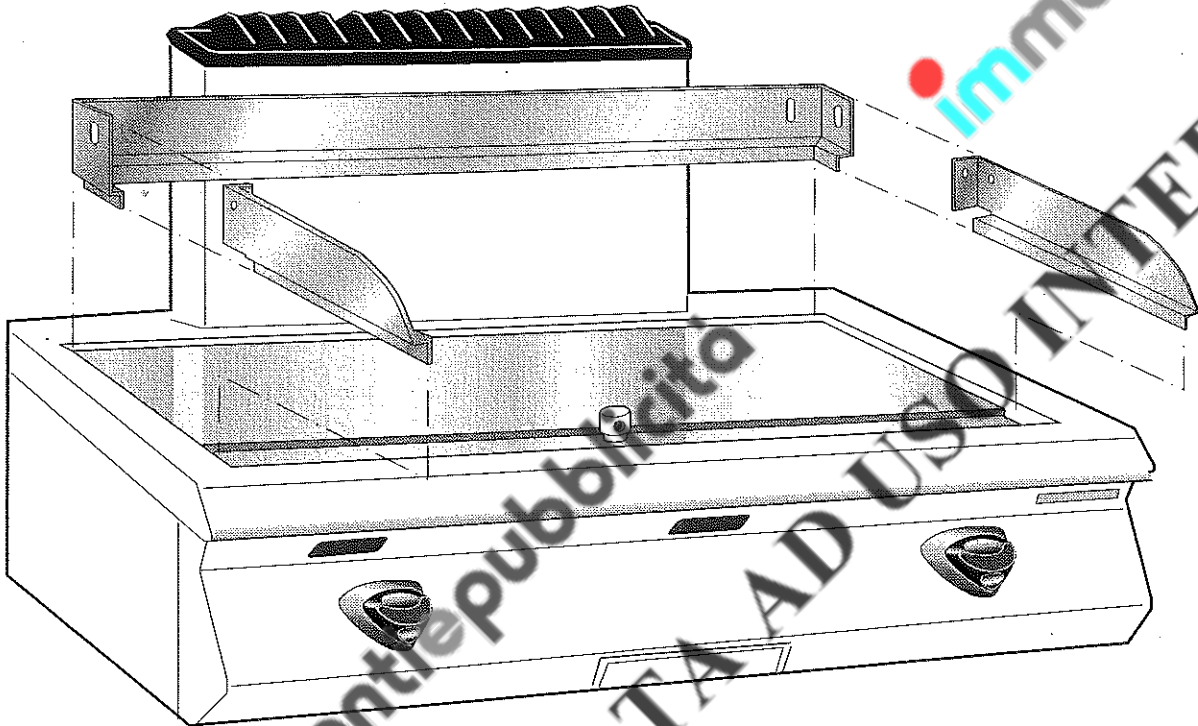
## ./ . Corretto uso e pulizia

## 4.1.1 Installation and removal of the optional splash guard

(This is made up of several sections to allow for its cleaning in a dishwashing machine).

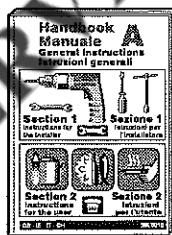
## 4.1.1 Montaggio e rimozione del bordo paraspruzzi (opzionale)

(E' costruito in sezioni per consentire l'introduzione in lavastoviglie).



## 4.1.1 What to do if the appliance does not work

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



## 4.1.1 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

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

In the event of effective breakdown turn off the appliance and call an authorized serviceman.



In caso di reali inconvenienti o avarie, spegnere l'apparecchio e chiamare il tecnico autorizzato.

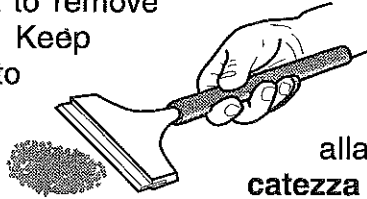
## 4. CORRECT USE AND CLEANING

## 4. CORRETTO USO E PULIZIA

### 4.2 Cleaning

#### 4.2.1 Removal of residual matter from the plate during cooking

A suitable scraper with interchangeable blade is available on request to remove any residual from the plate. Keep the blade perfectly adherent to the surface, **scrape delicately without knocking the plate violently, and do not use the edge of the blade as this may scratch the surface.**



A **toothed blade** can be used on appliances with gooved plate to facilitate the removal of any residuals in the grooves.



### 4.2 Pulizia

#### 4.2.1 Rimozione dei residui dalla piastra durante la cottura

Un attrezzo raschiatore a lama intercambiabile è disponibile a richiesta per la pulizia della piastra. Usarlo tenendo la lama perfettamente aderente alla superficie, **raschiare con delicatezza evitando di colpire violentemente la piastra e non usare l'attrezzo di spigolo per non provocare graffi alla superficie.**

Una **lama dentata** intercambiabile può essere usata sugli apparecchi con piastra rigata per asportare agevolmente i residui all'interno delle scanalature.

#### 4.2.2 Cleaning of cooking-plate after use

#### 4.2.2 Lavaggio della piastra al termine del servizio

**Let the plate cool down to below 60 °C.**

**Lasciare raffreddare la piastra sotto i 60 °C.**

◆ Remove the most bulky residual matter as indicated in item **4.2.1**;

◆ Rimuovere i residui più voluminosi come indicato al punto **4.2.1**;

◆ Use a brush to spread a suitable degreasing product (**DO NOT use toxic or corrosive degreasing agents**) and let work for 10 minutes;

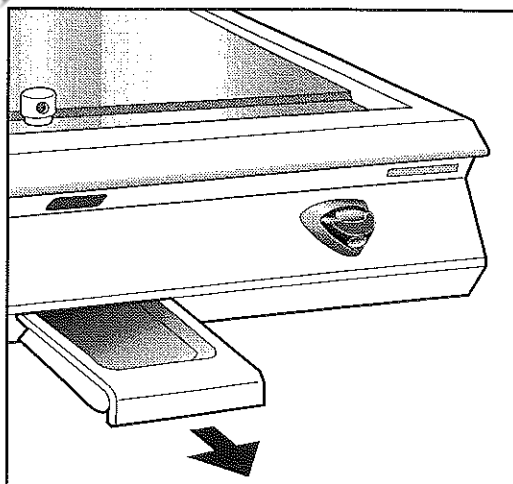


◆ spalmare con un pennello un prodotto sgrassante idoneo (**NON usare sgrassanti tossici o corrosivi**) e lasciare agire per 10 minuti;

◆ Close the outlet with the plug supplied;

◆ Fill the plate with water and let it soak at 60 °C as long as necessary;

◆ Remove the sauce tray and place a bucket under the outlet hole;



◆ chiudere lo scarico col tappo in dotazione;

◆ allagare la piastra d'acqua e lasciare in ammollo a 60 °C per il tempo necessario;

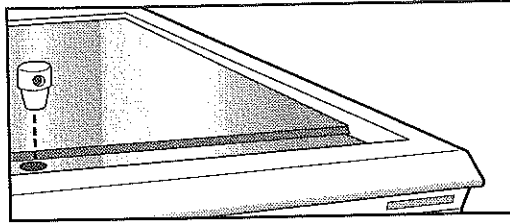
◆ togliere la bacinella di raccolta sughì e collocare un secchio in corrispondenza del foro di scarico;



## ./ Correct use and cleaning

## ./ Corretto uso e pulizia

- ◆ Remove the plug, clean with a sponge and rinse abundantly. Then dry.



- ◆ togliere il tappo, pulire strofinando con una spugna e risciacquando abbondantemente, quindi asciugare.

**WARNING:** chromed plates must be rinsed very thoroughly to remove all traces of detergent. Residues of cleaning products, when heated to high temperature, can leave permanent marks on the plate.

**ATTENZIONE:** il risciacquo della piastra deve essere abbondante e scrupoloso per rimuovere ogni traccia di detergente sgrassante. Residui di queste sostanze, alle alte temperature, possono provocare macchie ed aloni permanenti al successivo riutilizzo della piastra.

- ◆ Any limescale marks can be removed with water and vinegar or with specific non-corrosive products.
- ◆ Eventuali macchie calcaree si possono eliminare con acqua e aceto o prodotti specifici non corrosivi.

#### 4.2.3 Cleaning the frame and stainless steel parts

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

See **chapter 6, section 2 of Manual A.**

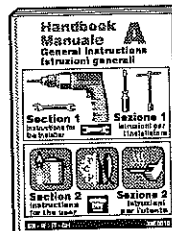


Vedere **capitolo 6, sezione 2. del manuale A.**

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

#### 4.2.4 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

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



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

After cleaning, apply a thin layer of vaseline oil to protect the plate.

Dopo aver effettuato la pulizia, proteggere la piastra con un velo di olio di vaselina.

**When putting the plate back into service after cleaning, follow the instructions in point 3.3.1, section 2 of this Manual (B).**



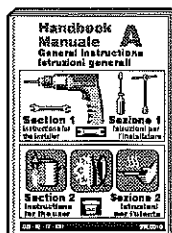
**Alla riaccensione comportarsi come detto al precedente punto 3.3.1, sezione 2 di questo Manuale (B).**

**GB - IE**

B050•GI•K1

**5. MAINTENANCE****5.1 Maintenance contract**

See chapter 5 of section 2 of manual A.

**IT - CH**

L000170

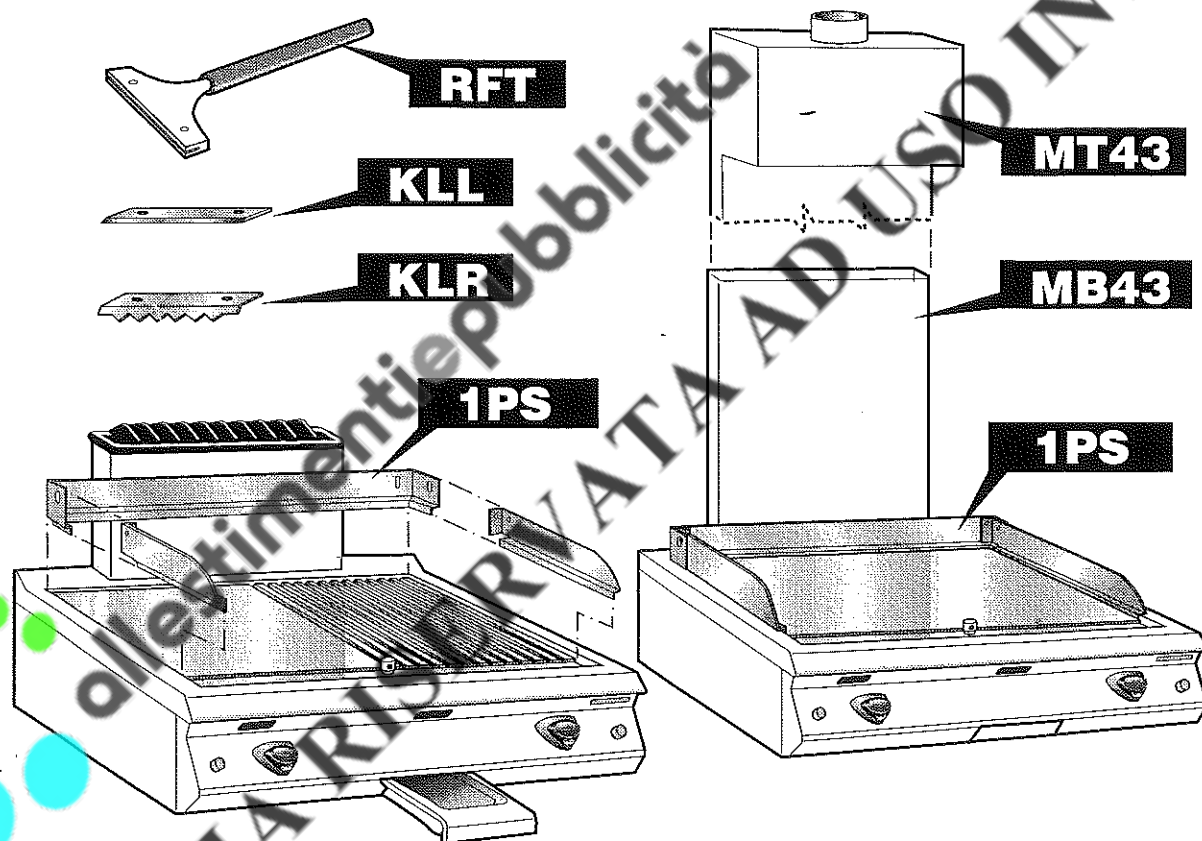
**5. MANUTENZIONE****5.1 Contratto di manutenzione**

Vedere capitolo 5, sezione 2 del manuale A.

**6. OPTIONAL EXTRAS****6. ACCESSORI**

Do not use accessories different than the ones shown.

Non utilizzare accessori diversi da quelli qui mostrati.



- 1PS** Splash guard
- RFT** Plate cleaning scraper
- KLL** 10 spare blades for smooth plate
- KLR** 10 spare blades for ridged plate
- MB43** Flue type B
- MT43** Flue Type B11 with anti-downdraught cap

- 1PS** Alzatina paraspruzzi
- RFT** Raschietto per pulizia piastra
- KLL** Set di 10 lame per piastra liscia
- KLR** Set di 10 lame per piastra rigata
- MB43** Camino di tipo B
- MT43** Camino di tipo B11 con cappello antivento

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, 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 παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για:



1A0FT1G	COPO ANGELO PO	ANGELO PO Grandi Cucine Spa s/S Romana sud, 90/F 41012 Carpi (MO) - IT	B 00467578004	12H34	IT
G20-20mbar	16kW	1.69m3/h			IT-ES-PT-GB-IE-GR
G30-30mbar	16kW	1.26Kg/h			
G31-37mbar	16kW	1.24Kg/h			Type FT CE 97 0051

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

90/396

93/68

EN203-1  
 EN203-2  
 EN437

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

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 överensstämmelse 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 Yliämainittuun direktiivien ehtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on lössamnt.  
 GR Και, εις εφαρμογη των οσων καθοριζουν οι παρακατω οδηγησ, οησ τε οσημα ΧΕ και υποζηει ενα καταλληλο τεχνικο φυλλαιο που διαθετα οσησ εφησ ημσ.

Giovanni Allesina

Carpi, 01.10.95

39B6510