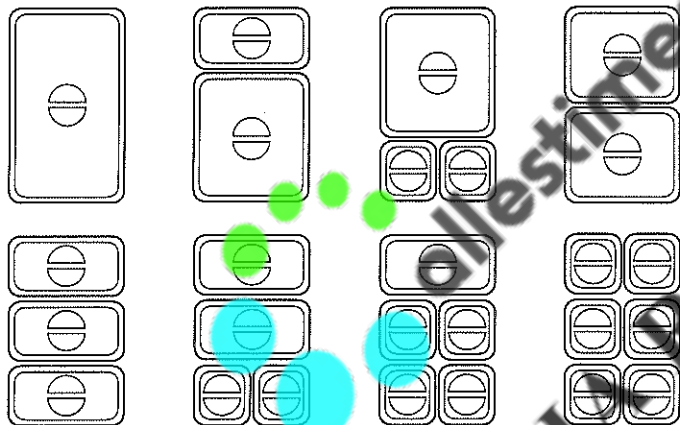
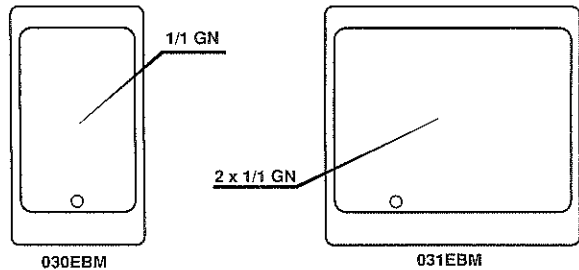
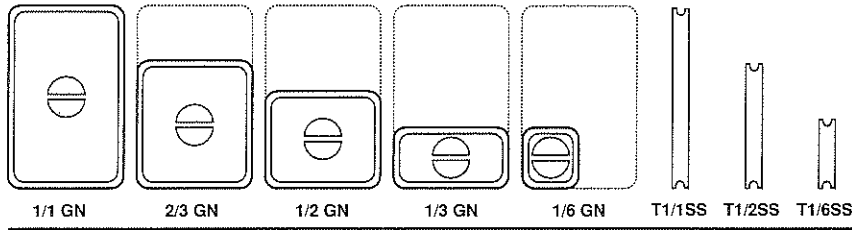


**Accessori a richiesta**  
**Optional extras**  
**Accessoires sur demande**  
**Accesorios a petición**  
**Sonderzubehör**

BACINELLE GASTRONORM E POSSIBILI COMBINAZIONI + RELATIVI TRAVERSINI DIVISORI COMBINAZIONI  
 GASTRONORM CONTAINERS AND POSSIBLE COMBINATIONS + RIFFLES COMBINATIONS  
 RECIPIENTS A GASTRO-NORMES ET COMBINAISONS POSSIBLES + TRAVERSES POUR COMBINAISONS  
 CUBETAS GASTRONORM Y COMBINACIONES POSIBLES + DISTANCIADOR PARA COMBINACIONES  
 GASTRONORM-BECKEN UND KOMBINATIONEN + TRAGERS FÜR KOMBINATIONEN



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

*Bagno Marie*  
*Scolomphi*  
*de tavolo*

**030EBM**  
**031EBM**



**Bagnomaria Indiretti Elettrici**  
**Indirect -heated electric Bain Marie**  
**Bain-marie Indirect Eléctrique**  
**Baño-maria Indirecto Eléctrico**  
**Indirekt-Elektrobeheizte Wasserbäder**

<b>I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE</b> .....	2
1. DATI TECNICI .....	2
1.1 Tabella I: dati tecnici .....	2
2. INSTALLAZIONE .....	2
2.1 Norme di installazione .....	2
2.2 Messa in opera dell'apparecchio .....	2
2.3 Installazione su telaio di sostegno .....	2
2.4 Allacciamento elettrico .....	3
2.4.1 Istruzioni di allacciamento .....	3
2.5 Tubo di scarico .....	3
2.6 Misure di sicurezza e addestramento utilizzatore .....	3
2.7 Congiunzione di più apparecchi in batteria .....	3
2.8 Morsetto equipotenziale .....	3
<b>II. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE</b> .....	4
3. UTILIZZAZIONE .....	4
3.1 Accensione .....	4
3.2 Inserimento della resistenza e regolazione della temperatura .....	4
3.3 Spegnimento .....	4
3.4 Consigli .....	4
3.5 Svuotamento della vasca .....	4
4. MANUTENZIONE E PULIZIA .....	4
4.1 Manutenzione .....	4
4.2 Pulizia .....	4
4.3 Comportamento in caso di guasti .....	4
4.4 Prolungata interruzione nell'utilizzazione dell'apparecchio .....	4
5. CONSIGLI UTILI PER LA MANUTENZIONE DELL'ACCIAIO INOX .....	5
5.1 Generalità .....	5
5.2 Pulizia ordinaria giornaliera .....	5
5.3 Precauzioni durante l'uso .....	5
5.4 Protezione dell'acciaio inox .....	5
<b>APPENDICE A (per l'installatore)</b> .....	A1
Scheda tecnica di installazione .....	A2
Schemi elettrici .....	A3
<b>APPENDICE B (per l'utilizzatore)</b> .....	B1
Costruzione dell'apparecchio .....	B2
Accessori a richiesta .....	B6

## 1. dati tecnici

### 1.1 TABELLA I: dati tecnici

MODELLO	DIMENSIONI cm	POTENZA kW	MASSIMA CORRENTE ASSORBITA
			230V 1N~ 50±60 Hz
030EBM	35 x 70 x 27 h	1.45	6.3 A
031EBM	70 x 70 x 27 h	2.9	12.6 A

## 2. installazione

### 2.1 NORME DI INSTALLAZIONE

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

**Attenzione:** l'impianto interno, come pure i locali in cui vengono installate apparecchiature per comunità, devono rispondere alle norme prevenzione infortuni e alle norme elettriche in vigore. La società costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti qualora non siano state rispettate dette norme.

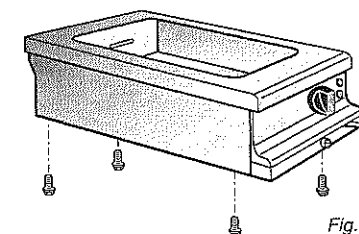


Fig. 1

### 2.2 MESSA IN OPERA DELL'APPARECCHIO

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

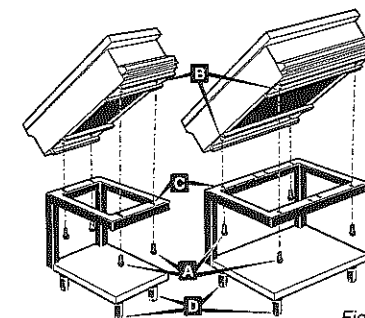


Fig. 2

### 2.3 INSTALLAZIONE SU TELAIO DI SOSTEGNO

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

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

- collocare l'apparecchio sul telaio in modo da far combaciare le asole C con i fori filettati B (figura 2);
- avvitare i piedini A nelle sedi B in modo da bloccare il tutto;
- il telaio di sostegno è dotato di quattro piedi regolabili D (del tipo indicato nella figura 3), da avvitare nelle apposite sedi sotto l'apparecchio e da registrare per un perfetto livellamento.

**N.B.:** Nel caso in cui il Mod. 030EBM venga installato singolarmente, o agli estremi in batteria, occorrerà fissare i piedi D a pavimento.

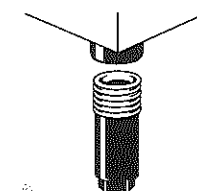


Fig. 3

## 2.4 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

È indispensabile predisporre un interruttore generale a due poli con sganciatore termico regolato a 8A per il Mod. 030EBM e 15A per il Mod. 031EBM e relativo blocco differenziale con sensibilità regolabile, a monte del cavo di alimentazione. Prevedere un adeguato cavo elettrico da collegare (tramite «faston») alla morsettiera dell'apparecchio, che è situata sul retro dell'apparecchio stesso e che deve essere smontata per effettuare l'allacciamento (vedere istruzioni sottostanti).

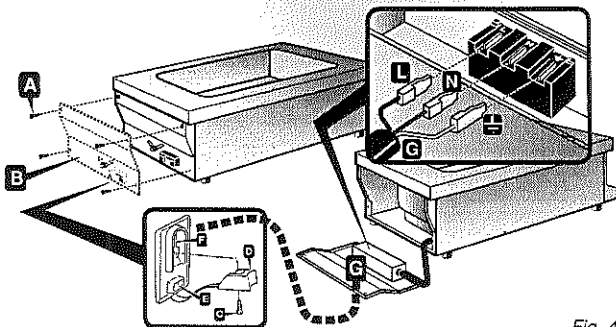


Fig. 4

### 2.4.1 Istruzioni di allacciamento (fig. 4)

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

- Svitare le 4 viti A e rimuovere il pannello B;
- svitare la vite C per liberare il serracavo D;
- infilare il cavo elettrico G nell'asola passacavo F;
- effettuare il collegamento alla morsettiera come indicato in fig. 4 facendo attenzione che l'inserimento dei faston corrisponda alla fase (L), neutro (N), terra (⊕) serigrafati sulla morsettiera stessa;
- bloccare il serracavo D con la vite C;
- collegare l'altra estremità del cavo alla rete, interponendo un interruttore generale.

**ATTENZIONE:** è obbligatorio realizzare un buon collegamento di terra secondo le norme vigenti; il fabbricante declina ogni responsabilità derivante dalla mancata applicazione di dette norme.

### 2.5 TUBO DI SCARICO (fig. 5)

Lo scarico dell'acqua è situato sulla parte frontale dell'apparecchio ed è comandato dalla leva A. Il tubo curvo B, fornito con l'apparecchio, deve essere inserito nella sua apposita sede C.

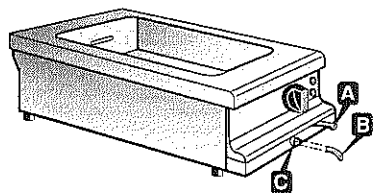


Fig. 5

### 2.6 MISURE DI SICUREZZA E ADDESTRAMENTO UTILIZZATORE

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

### 2.7 CONGIUNZIONE DI PIU' APPARECCHI IN BATTERIA

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

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

### 2.8 MORSETTO EQUIPOTENZIALE

Per gli apparecchi collegati in linea usare il morsetto equipotenziale come da figura 7.

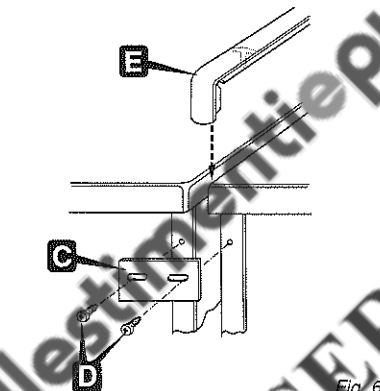


Fig. 6



Fig. 7

## II. istruzioni per l'utilizzatore

### 3. utilizzazione

#### 3.1 ACCENSIONE

Riempire d'acqua la vasca (se si desidera il riscaldamento a bagnomaria) dopo aver controllato che il rubinetto di scarico sia chiuso. A questo punto si può procedere all'inserimento della resistenza.

**Attenzione:** Allorché le resistenze sono in funzione si accende la lampada spia rossa, che si spegnerà a temperatura raggiunta. La lampada spia di rete (verde) rimarrà accesa per ogni posizione del termostato diversa da

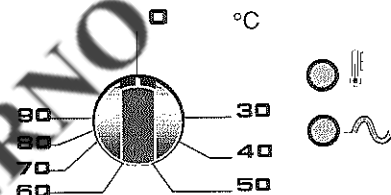


Fig. 8

#### 3.2 INSERIMENTO DELLA RESISTENZA E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione corrispondente alla temperatura desiderata. Il termostato provvederà a mantenere la temperatura sul valore prefissato.

#### 3.3 SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del termostato sulla posizione (fig. 8).

#### 3.4 CONSIGLI

Utilizzare bacinelle Gastronorm profonde max 150 mm (fornite a richiesta). Il modello 030 EBM ha una capacità di una bacinella intera Gastronorm (1/1 G.N.); il modello 031 EBM ne contiene due. In sostituzione di una bacinella intera si possono utilizzare le combinazioni mostrate in Appendice B3.

Per evitare la fuoriuscita dell'acqua dalla vasca del bagnomaria, utilizzando bacinelle prof. 150 mm, fare attenzione a non eccedere MAL oltre il livello d'acqua segnalato dall'indicatore S (fig. 9).

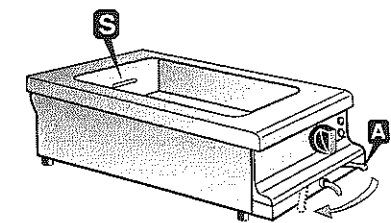


Fig. 9

#### 3.5 SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Lo svuotamento della vasca viene effettuato agendo sulla leva A (fig. 9) del rubinetto di scarico; detta leva deve prima essere sollevata verso l'alto per sbloccarla, quindi va spostata verso sinistra (rammentandosi poi di riportarla sulla destra).

### 4. manutenzione e pulizia

#### 4.1 MANUTENZIONE

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

#### 4.2 PULIZIA

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

Verificare periodicamente il buon funzionamento delle resistenze.

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

**Non lavare con getti d'acqua.**

#### 4.3 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

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

#### 4.4 PROLUNGATA INTERRUZIONE NELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO

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

## 5.1 AVVERTENZE

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

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

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

- Acciaio inox AISI 304 (tipo 18/10) per i rivestimenti esterni, piani superiori, vasche, recipienti di cottura, lavelli, ecc.

- Acciaio inox AISI 430 - per particolari interni sottoposti ad elevate temperature.

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

## 5.2 PULIZIA ORDINARIA GIORNALIERA

Pulire accuratamente e con frequenza le superfici, usando uno straccio umido; si può usare acqua e sapone o i comuni detersivi 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. Non usare mai getti d'acqua per non provocare infiltrazioni nelle parti interne.

**Macchie di cibo o residui induriti:** lavare con acqua calda, prima che induriscano. Se i residui sono già induriti, usare acqua e sapone o detergenti non clorati, servendosi eventualmente di una spatola in legno o paglietta fine di acciaio inox; risciacquare ed asciugare bene.

**Incastonazioni 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 lavati, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività. Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano stagnanti sull'acciaio inossidabile, perché producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finché 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.

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

## 5.3 PRECAUZIONI DURANTE L'USO

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

Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.

Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti.

## 5.4 PROTEZIONE DELL'ACCIAIO INOX

Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio.

Questi oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, causa anch'esse di corrosione.

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

<b>I. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER</b> .....	2
1. TECHNICAL DATA .....	2
1.1 Table I: technical data .....	2
2. INSTALLATION .....	2
2.1 Standards and safety regulations .....	2
2.2 Unpacking and installation .....	2
2.3 Mounting the stand .....	2
2.4 Electrical connection .....	3
2.4.1 Electrical connection instructions .....	3
2.5 Drain pipe .....	3
2.6 Safety measures and user training .....	3
2.7 Junior assembling link .....	3
2.8 Power balancing terminal .....	3
<b>II. INSTRUCTIONS FOR THE USER</b> .....	4
3. OPERATION .....	4
3.1 Filling .....	4
3.2 Switching on heater element .....	4
3.3 Switching off .....	4
3.4 Recommendations .....	4
3.5 Tank drain .....	4
4. MAINTENANCE AND CLEANING .....	4
4.1 Maintenance .....	4
4.2 Cleaning .....	4
4.3 Maintenance and correct use .....	4
4.4 Faults .....	4
4.5 Inactivity .....	4
5. USEFUL HINTS ON STAINLESS STEEL MAINTENANCE .....	5
5.1 Generality .....	5
5.2 Ordinary daily maintenance .....	5
5.3 Precautions during use .....	5
5.4 Protecting the stainless steel .....	5
<b>APPENDIX A (for the installer)</b> .....	A1
Technical data sheet .....	A2
Wiring diagram .....	A3
<b>APPENDIX B (for the user)</b> .....	B1
Appliance construction set .....	B2
Optional extras .....	B3

## 5. Behandlung und Pflege von Geräten aus Chromnickelstahl

### 5.1 ALLGEMEINE HINWEISE

**5.1.1** Als NICHTROSTENDE STÄHLE werden Chrom-Nickel-Stähle (nicht magnetisierbar) und Chromstähle (magnetisierbar) bezeichnet, die einem Chromgehalt von mind. 12% aufweisen. Die von uns verwendeten Stähle haben einen Chromgehalt von 18% und sind daher außerordentlich korrosionsbeständig. Der Nickelgehalt von 10% macht sie ziemlich weitestgehend unempfindlich gegen Speisen und Gewürze, und beeinflusst in keiner Weise deren Geschmack.

**Achtung:** Speisenzubereitungen mit z.B. höheren Kochsalz-, Essigsäure-Milchsäure- oder Zitronensäure-Konzentrationen dürfen nur KURZZEITIG in Edelstahl-Gefäßen aufbewahrt werden, und nach der Entleerung ist ein gründliches Ausspülen mit Wasser notwendig.

**5.1.2** Voraussetzungen für eine dauerhafte Beständigkeit aller Teile aus nichtrostendem Edelstahl sind folgende:

- Die Oberfläche muß immer SAUBER gehalten werden: Speise- und besonders Gewürzreste sowie Reinigungsmittelrückstände sind zur Vermeidung eines Ein- oder Festbrenners schnellstmöglich wieder zu entfernen. Dies ist z.B. von besonderer Bedeutung bei NaCl-Rückständen (Kochsalz) am Boden von Kochkesseln oder auch auf Deckplatten. Kochsalz darf dem Kochgut im Kessel nur in feiner Körnung oder in gelöster Form beigegeben werden. Bei flüssigem Kochgut ist das Salz durch Rühren aufzulösen. Ungeröstes Salz, das mit dem Kesselboden in Berührung kommt, führt zu Korrosionen. Hinweise über eine sachgemäße Pflege finden Sie im nachstehenden.
- Die Oberfläche muß gut belüftet sein: Tischplatten oder Abdeckungen dürfen nicht mehrere Stunden z.B. mit feuchten Tüchern abgedeckt werden, wodurch ein Luftzutritt zur Edelstahl-Oberfläche unterbunden wird. Bei nicht benutzten Kesseln muß der Deckel offen bleiben.
- Die Oberfläche muß unverletzt bleiben: Beschädigungen bei der Benutzung beim Reinigen oder bei Reparaturarbeiten durch harte, insbesondere metallische Gegenstände müssen vermieden werden.
- Die Oberfläche darf nicht mit rostenden Teilen in Berührung kommen: Fremdstoffe aus Wasserleitungen, von Feilspänen, Rückstände von Drahtbürsten oder Stahlwolle sowie Flugrost rufen Rosterscheinungen auf Edelmetalleiten hervor. Wenn solche Verfärbungen eingetreten sind, sind sie schnellstmöglich zu beseitigen, näher Angaben darüber im nachstehenden.

**5.1.3** Die hohe Rost- und Säurebeständigkeit der Edelmetalle erlaubt es, sie auch in Fällen mit noch höheren chemischen Beanspruchungen einzusetzen, als dies beim Großküchenbetrieb normal vorkommt. Dies darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, daß diese Stähle z.B. gegen Salzsäure, Schwefelsäure und Natronlauge nicht vollkommen beständig sind. Es dürfen daher unter keinen Umständen derartige Säuren und Laugen zur Reinigung der Teile aus nichtrostendem Stahl Verwendung finden. Auch Säuredämpfe, die sich z.B. beim Reinigen von Fliesen mit Salzsäure bilden, schaden dem nichtrostenden Edelstahl. Sollte versehentlich Salzsäure an Edelmetalleiten kommen,

dann muß sofort sehr gründlich mit Wasser abgespült werden. Wenn die Beständigkeit gegen angreifende Medien nicht bekannt ist, geben wir gerne, aufgrund den Angaben der Edelmetalle-Hersteller bei Anfragen Hinweise.

### 5.2 ANLEITUNGEN FÜR REINIGUNG UND PFLEGE

**5.2.1** Nach jedem Gebrauch sind Kessel, Töpfe, Wasserbäder noch vor dem eigentlichen Reinigungsprozeß sofort mit frischem Wasser aufzufüllen, um Rückstände aufzulösen oder zu verdünnen. Entsprechendes gilt für Abdeckungen, die mit Wasser abzuspülen sind.

**5.2.2** Zum Reinigen sind neutrale oder alkalische Reinigungsmittel ohne Aktivchlor, ggf. Säure, zu verwenden: z.B. Soda, ATA, VIM, Borax, usw. Wenn eine mechanische Reinigung notwendig ist, so dürfen keine Reinigungsgeräte aus Metall eingesetzt werden, sondern Bürsten mit Kunststoff- oder Naturborsten, Kunststofffeiniger und dergl. Das Reinigen muß unter reichlicher Verwendung von Wasser erfolgen.

**5.2.3** Liegen Verfärbungen oder Fremdstofferscheinungen vor, so sind diese sofort beseitigen, um weitere Korrosion zu verhindern: frische Roststellen sind mit einem milden Scheuermittel zu behandeln, ggf. mit feinem Schmirgelleinen abzuziehen. Bei stärker eingetragener Rost ist ein Beizen mit 15-20% iger Salpetersäure notwendig. Dies ist jedoch ein Verfahren, das wegen der damit verbundenen Gefahr nur von geschultem Personal durchgeführt werden darf. Dabei ist eine gründliche Nachspülung mit viel Wasser besonders wichtig!

**5.2.4** Im Anschluß an jede Reinigung ist die durch das Lebensmittelschutzgesetz bindend vorgeschriebene gründliche Nachspülung insbesondere bei Kesseln, Töpfen, Becken u.s.w. erforderlich. Es muß darauf geachtet werden, daß die verwendeten Reinigungsmittel rückstandlos auch aus allen Ecken und unzugänglichen Stellen entfernt werden. Zweckmäßigerweise werden kritische Stellen ausgetrocknet.

**5.2.5** Kessel, Töpfe, Eriteuse, Wasserbäder u.s.w. sollten im Anschluß an die Reinigung sofort wieder mit mind. 25% ihres Inhaltes mit frischem Wasser aufgefüllt werden.

**5.2.6** Zur Vermeidung eines Ein- und Festbrenners von Rückständen dürfen die Geräte während der Reinigung und in den Benutzungspausen nicht beheizt werden.

**5.2.7** Die Erfahrung hat gezeigt, daß es unzulässig ist, bestimmte Kessel und Töpfe aus nichtrostendem Stahl ausschl. oder überwiegend nur zum Kochen von Salzkartoffeln zu verwenden.

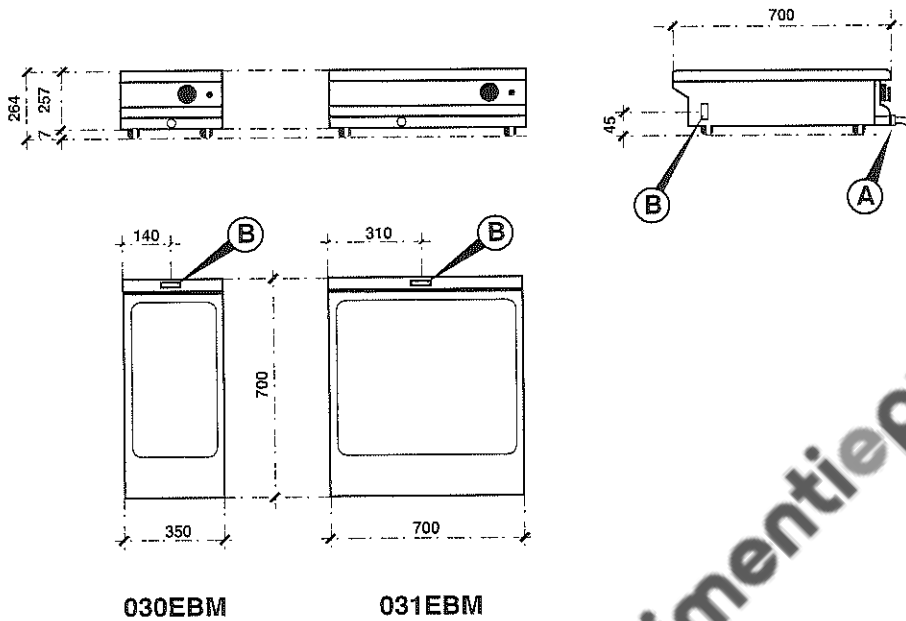
Besser ist es, das Garen von Salzkartoffeln und das fetthaltiger Speisen abwechselnd durchzuführen. Der dadurch entstehende dünne Fettüberzug ist ein wirksamer Schutz, insbesondere dann, wenn er salz- und säurefrei ist.

# Appendice Appendix Appendice Appendice Anhang

# A

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

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

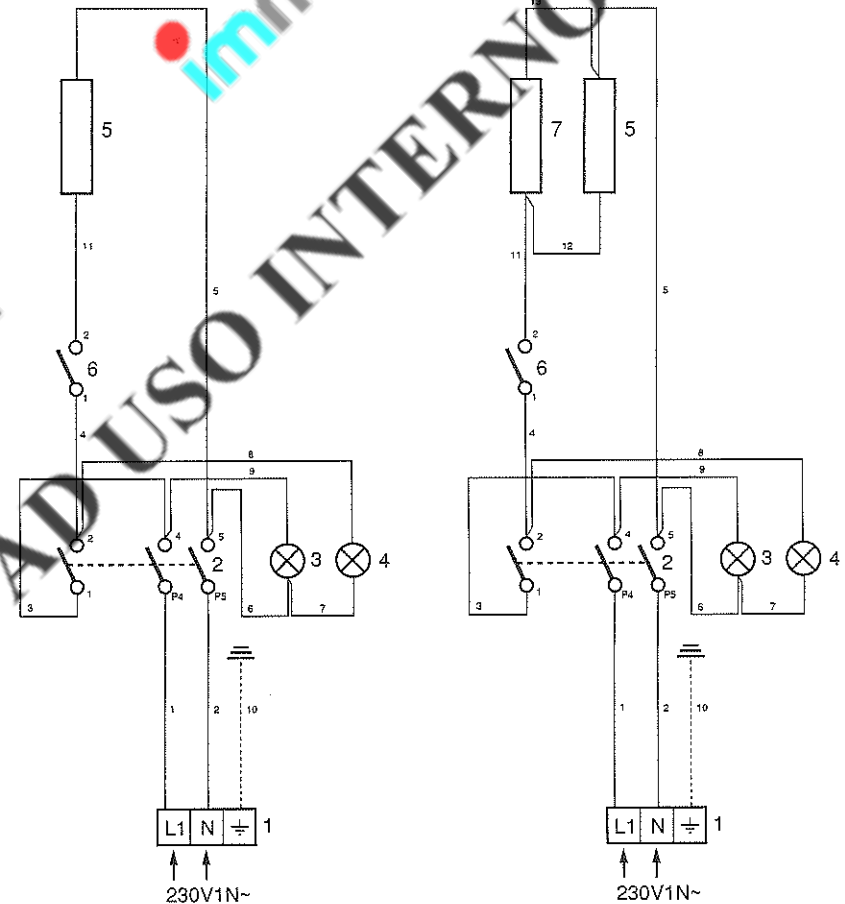


030EBM

031EBM

A Scarico acqua	Water drain	Vidange eau	Descarga agua	Wasseranschluß
B Morsetteria	Terminal board	Plaque a bornes	Clema de conexión	Klemmbrett

Schema elettrico  
 Wiring diagram  
 Schema électrique  
 Esquema eléctrico  
 Schaltplan



030EBM

031EBM

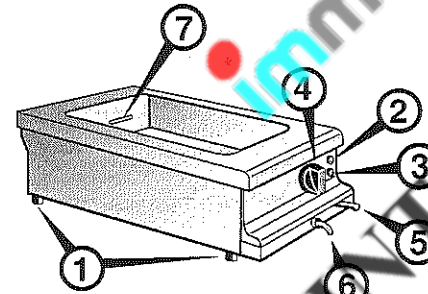
1 Morsetteria	Terminal board	Plaque à bornes	Regleta de conexión	Klemmbrett
2 Termostato con interruttore	Thermostat with interrupter	Thermostat avec interrupteur	Termostato con interruptor	Thermostat mit Schalter
3 Lampada spia di rete	Mains signal lamp	Lampe témoin de réseau	Lampara señal de red	Netz-Kontrollampe
4 Lampada spia del termostato	Thermostat signal lamp	Lampe témoin di thermostat	Lampara señal termostato	Thermostat-Kontrollampe
5 Resistenza	Heating element	Resistance	Resistencia	Heizkörper
6 Termostato limitatore temperatura	Heating element thermostat	Thermostat de la resistance	Termostato de la resistencia	Heizkörper-Thermostat
7 Resistenza	Heating element	Resistance	Resistencia	Heizkörper

**Appendice**  
**Appendix**  
**Appendice**  
**Apendice**  
**Anhang**

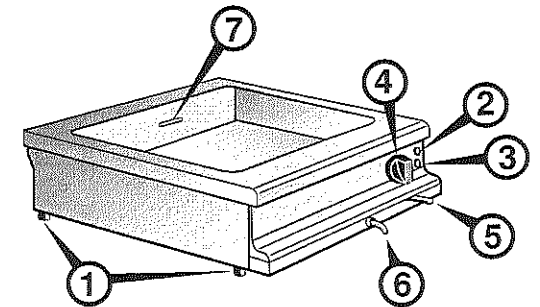
**B**

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

**Costruzione dell'apparecchio**  
**Appliance construction set**  
**Construction de l'appareil**  
**Combinación del aparato**  
**Geräte Beschreibung**



030EBM



031EBM

1 Piede regolabile	Adjustable foot	Pied réglable	Pata regulable	Verstellbarer Fuß
2 Lampada spia termostato	Thermostat signal lamp	Lampe témoin du thermostat	Lampara señal del termostato	Thermostat-Kontrollampe
3 Lampada spia di rete	Mains signal lamp	Lampe témoin de réseau	Lampara señal de red	Netz-Kontrollampe
4 Termostato	Thermostat knob	Thermostat	Termostato	Thermostat-Drehknopf
5 Comando scarico vasca	Tank drain handle	Manette de vidange cuve	Manecilla de descarga cuba	Tank-Abflughahn
6 Scarico vasca	Tank drain	Vidange cuve	Grifo descarga cuba	Tank-Abflaß
7 Indicatore livello max acqua	Max water level indicator	Indicateur niveau maxi. eau	Indicator nivel máx. agua	Max.-Wasserstand

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 Ondergetelende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende produkten, 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 Underteckrad, juridiskt ombud för Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, försäkrar att de produkter som förtecknas nedan, tillverkade för:  
 FI Allekirjoittanut, Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, juridinen edustaja, vakuuttaa että allamainitut tuotteet, jotka on valmistettu:  
 GR Ο κατωθών υπογεγραμμένος νομίμως εκπροσωπώσ της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα, κατασκευασμένα για:

**ANGELO PO**

030EBM

ZZRO ANGELO PO

ANGELO PD Grandi Cucine Spa  
 s/s Romana sud, 90/F  
 41012 Carpi (MO) - IT

CE 02

02759886002

IP XS

230V1N	~	6.3A	50-60Hz	1.45KW
~				
~				




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

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

73/23  
 89/336

93/68

EN 60335-1  
 EN 60335-2-50  
 EN 55014  
 EN 55104

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
 GB And, pursuant to the above mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.  
 DE Und da sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und 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 karitoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.  
 DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.  
 SE I enlighet med villkoren i ovannämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.  
 FI Yliämainittum direktiivin ehtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muotannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.  
 GR Και, εις εφαρμογή των οσων καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες, φερουν το σημα ΧΕ και υιοθετεί ενα καταλληλο τεχνικο φυλλαδιο που διατίθεται στην εδρα ημας.

Giovanni Allesina

*Giovanni Allesina*