

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.

Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.

In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.

Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.

Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.

La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FRIGGITRICE GAS

GAS FRYER

GAS-FRITEUSE

FRITEUSE À GAZ

FREIDORA GAS

0N1FR1ID - 0T1FR1ID

0N1FR7ID - 0T1FR7ID

1N1FR2ID - 1T1FR2ID

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USER MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.3 03/2024



3269870

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN.....	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS.....	3
SAFETY DEVICES	4
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	5
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY.....	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT.....	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE.....	8
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING.....	10
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING.....	12
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	13
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT	13
GENERAL INFORMATION	14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	14
PURPOSE OF THE MANUAL.....	14
MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES	15
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	15
TECHNICAL INFORMATION	16
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	16
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	17
OPTIONAL ACCESSORIES.....	17
USE AND OPERATION	18
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION.....	18
DESCRIPTION OF CONTROLS	19
CURRENT TIME SETTING.....	20
COOKING TEMPERATURE SETTING	20
SETTING THE COOKING TIME	21
ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION	21
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF	22

ENGLISH

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE..... 22

FILTERING OIL..... 23

RESETTING THE APPLIANCE 23

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE 24

SERVICING..... 24

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 24

CLEANING THE APPLIANCE..... 25

CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES..... 26

FAULT 26

TROUBLESHOOTING 26

TABLE OF ALARM INDICATIONS 27

SAFETY

HAZARD SIGN

A number of symbols have been used to highlight key sections of the text or important specifications. Their meaning is described below.

Hazard sign	Meaning
	It warns of the potential risk of injury. Adhere to all the warnings indicated by this symbol to avoid the risk of potential injury or death.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

Warning signs are classified based on the danger level; failure to observe them results in the consequent level of severity and probability of the event occurring.

Danger level	Severity level	Likelihood
 HAZARD	Death/severe injury (irreversible)	Very high
 WARNING	Severe injury (irreversible)	High
 ATTENTION	Minor injury (irreversible)	High
 IMPORTANT	Damage to appliances	Medium
 NOTE	It indicates particularly important information which should not be overlooked	

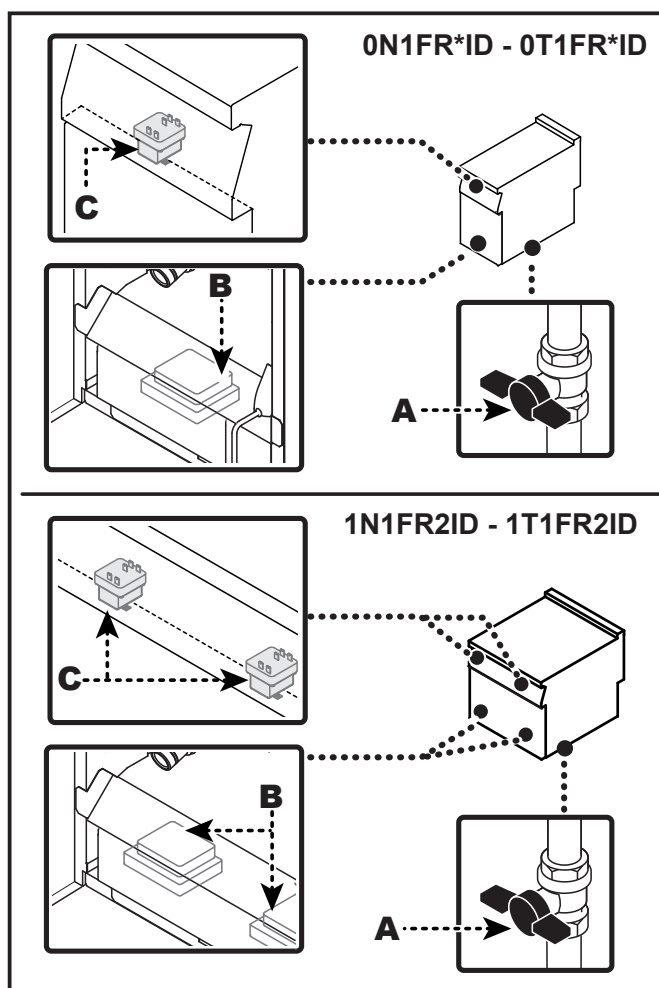
SAFETY DEVICES

Even if the equipment has all its safety devices, if necessary, during the installation and connection other safety devices may be supplemented in accordance with applicable laws.

The illustration shows the position of the devices.

- A) **Gas supply tap:** for turning the connection to the gas supply line on and off.
- B) **Combustion control unit:** cuts off the gas supply if the flame goes out.
- C) **Safety thermostat:** cuts off the gas supply in case of overheating.

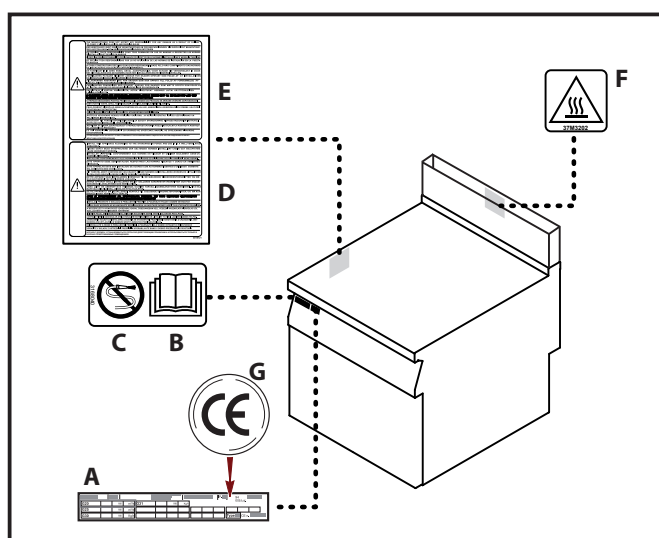
! WARNING: Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

- A) **Nameplate with manufacturer and appliance data.**
- B) **! WARNING:** read the manual carefully before carrying out any procedure.
- C) **! WARNING:** when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.
- D) **! WARNING:** all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
- E) **! WARNING:** all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".



- F) **! WARNING:** watch out for hot surfaces.
- G) **CE marking:** this indicates that the equipment is compliant with all relevant laws applicable to the product.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

During transport of the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device - Observe the limit values for lifting and transport - Wear personal protective equipment	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Source of hazard: appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of tip-over or fall of the appliance	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device - Pay attention to the centre of gravity - Avoid collisions	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

When assembling the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device to place the appliance on the work bench, on the base - Adjust the position only if a suitable number of people is available, otherwise observe the limit values for lifting and transport - Comply with the applicable laws on accident prevention for the installation place - Wear personal protective equipment	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

During appliance installation, commissioning, adjustment and part replacement procedures, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below.

► **Source of hazard: appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of tip-over or fall of the appliance	When the appliance is lifted	- Pay attention to the centre of gravity - Avoid collisions	None
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	- Pay special care during this activity - Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None
Risk of crushing parts of the body in case of fall of the appliance	In case of uneven or sloped floors	Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 10 of the installation manual.	None

► **Source of hazard: Environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation and/or adjustment of the gas system	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section on safety devices on page 4
Increase of working temperature of components	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section on safety devices on page 4
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation	In the event of inadequate room ventilation; air intake fault	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section on safety devices on page 4
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect installation	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section on safety devices on page 4



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	• Protection panels • System switch-disconnector

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Disable the power supply before removing the protections • Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

When using the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: heat**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Flammable material placed on the evacuation area	In case of blocked flue	• Training of personnel	None
Contact with hot working surfaces	Accidental contact	• Training of personnel and warning plate in place on the appliance and in the user manual	None
Scalding caused by hot liquids	Tampering with the drip tray or fat collection drawer	• Training of personnel	None

► **Source of hazard: risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Food contamination	Inadequate cleaning and servicing	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Release of metals or other substances in foods	Chrome coated plate	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Training of personnel • Servicing	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system	• The gas system adjustment operations must be carried out by experts of an authorised customer service only • Specialist procedure	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Training of personnel	
Dry operation below the minimum indicated in the well is forbidden.	Failure to observe the prescriptions indicated in the instruction manual	• Training of personnel	See section on safety devices on page 4

► **Source of hazard: risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical and gas parts	• Training of personnel and servicing	None
Water leaks in the cover	• Washing with inappropriate jet, leakage	• Training of personnel and servicing	

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

During **servicing**, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	• Pay special care during this activity • Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None

► **Source of hazard: risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system, incorrect injector and/or primary air adjustment	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	

► **Source of hazard: risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical and gas parts	• Periodic servicing of the appliance gas and electric system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	None



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual. • Disable the power supply before removing the protections • Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

When **decommissioning** the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• On the power cable • Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Turn off the power supply before removing the covers • Secure it to prevent accidental switching on • Ensure that there is no voltage	• Protection panels • System switch-disconnector

► **Source of hazard: Handling of heavy loads** Source of hazard:

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	• Use a suitable lifting device • observe the limit values for lifting and transport • Wear personal protective equipment	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect appliance decommissioning	During appliance decommissioning	Decommissioning operations must be carried out by qualified personnel	None

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

► Transport and installation

When transporting and placing the appliance, wear the following PPE:

Activity	Tools used	Protective equipment
• Transport within the company • Positioning the appliance	Suitable lifting device	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► Installation, commissioning, use and decommissioning

During appliance installation, commissioning, use and downtime, wear the following PPE:

Activity	Protective equipment
• Installing and removing the electrical and gas connection • Installing and removing the water connection • Commissioning the appliance • Using the appliance • Stopping the machine	Working garment and protective equipment based on the required activity in compliance with the country's specific regulations.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is responsible for applying procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment. The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

- Atmospheric emissions
- Discharge of liquid effluents
- Waste management
- Soil contamination
- Use of raw materials and natural resources
- Local problems relating to environmental impact

For this purpose, the Manufacturer provides some information which must be considered by all those authorised to interact with the appliance during its expected lifetime, in order to prevent environmental impact.

- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.
- During use and servicing, do not dump pollutants (oils, fats, etc.) in the environment; implement separate disposal as appropriate to the composition of the various materials and in compliance with the relevant laws.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

 IMPORTANT: Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with any applicable law.

GENERAL INFORMATION**INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER**

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. users of the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

One (fig.1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig.2) provides gas information for each country of use.

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer's nameplate

D) Type of fume exhaust vent

E) Serial number

F) Protection rating

G) CE marking of conformity

H) Reference standard

L) CE marking

M) Product family type

N) Gas pressure

P) Appliance category

Q) Gas consumption

R) Rated power (kW)

S) Gas type

U) Destination country code

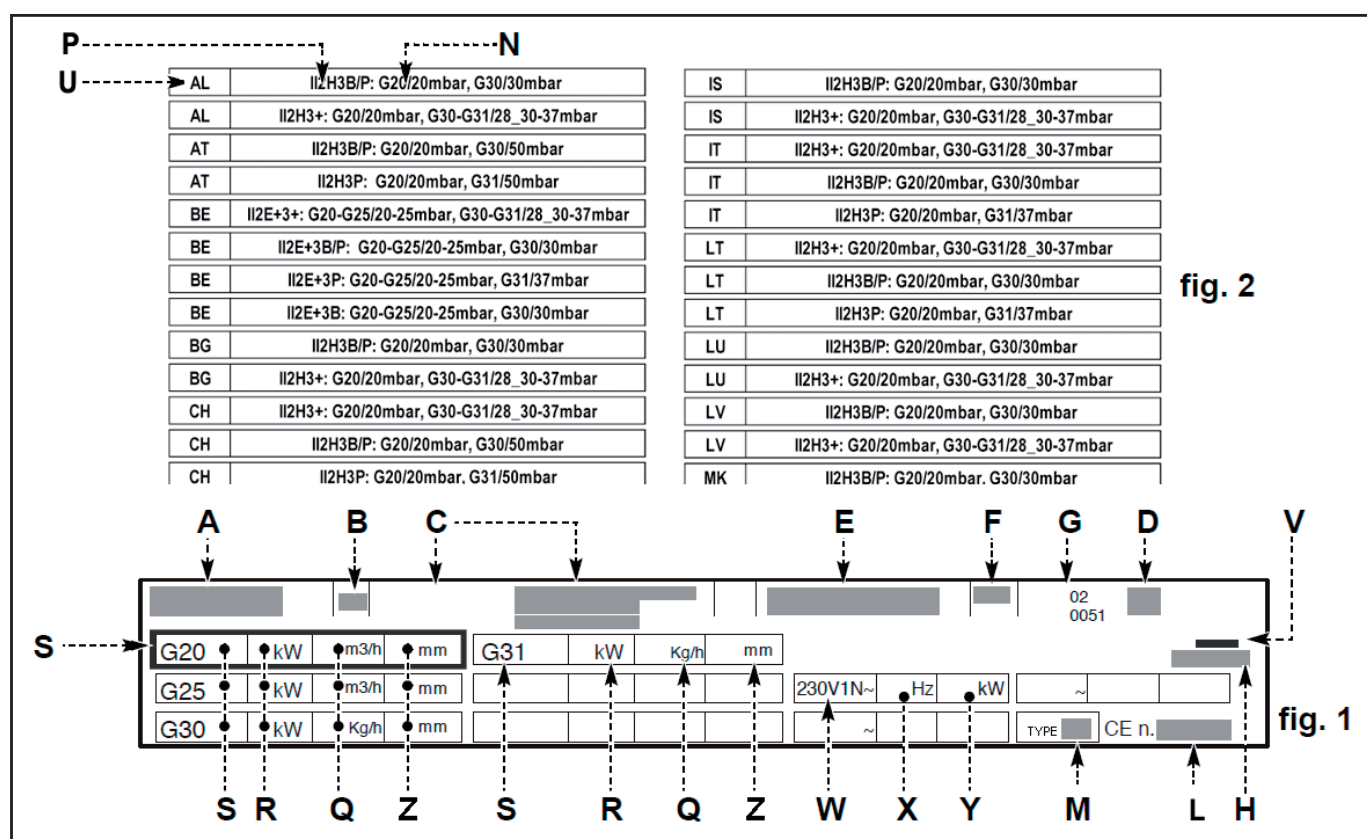
V) Date of construction

W) Voltage (V)

X) Frequency (Hz)

Y) Rated power (kW)

Z) Injector diameter



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

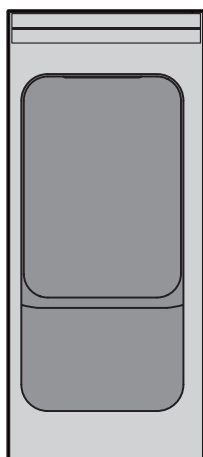
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The fryer, referred to from now on as “the appliance”, is designed and manufactured for frying foods within the professional catering sector (for example: in restaurants’ kitchens, canteens, hospitals, and in business activities such as bakeries, butcher’s shops, etc...); it

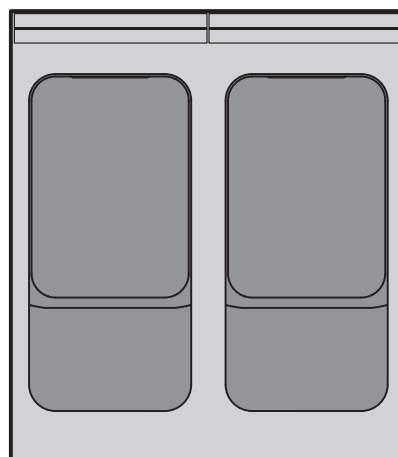
must not be used for mass production of foods and must be used by qualified and trained personnel.

The appliance is available in several versions to meet varying user requirements (see picture).

0N1FR1ID (22 lt) - 0N1FR7ID (23 lt)
0T1FR1ID (22 lt) - 0T1FR7ID (23 lt)

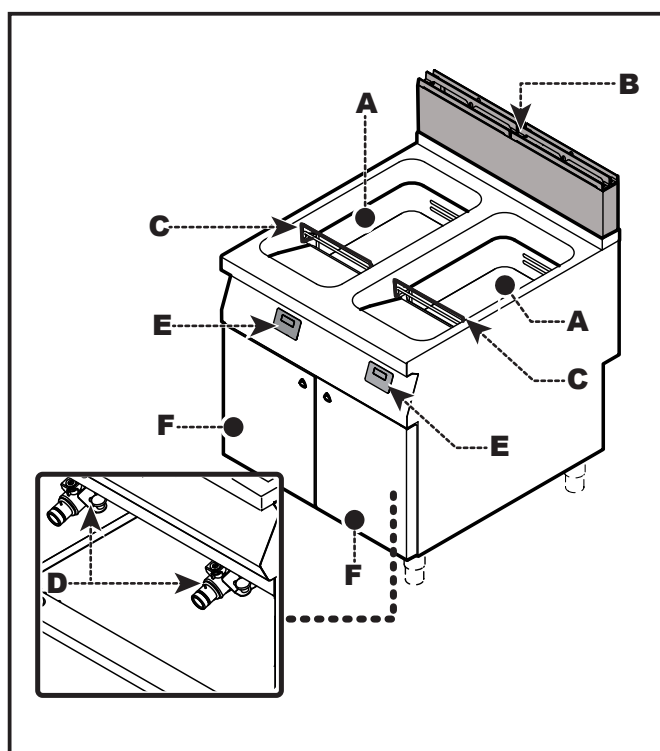


1N1FR2ID (22 lt + 22 lt)
1T1FR2ID (22 lt + 22 lt)



Main Parts

- A) Frying well:** in stainless steel.
- B) Fume exhaust vent (Type (A)):** for removal of the fumes generated by the burner.
- C) Basket hanger support:** to support the basket while foods are being drained.
- D) Drain tap:** for draining the oil from the well.
- E) Control panel:** controls the appliance’s operating functions.
- F) Door:** for accessing the inside of the appliance.



OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- During design and construction, the Manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance.
- The appliance must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or trained.
- As well as complying with the relative legal requirements, the Manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks.
- In any case, care and attention are paramount. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
- Carefully read the instructions provided in the manual supplied and those directly applied to the appliance, paying special attention to safety provisions.
- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to safety and health of people. Any change and/or tampering with the appliance or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the Manufacturer.
- Even after you have read all the appropriate documentation, on first use it may be necessary to carry out a few trial operations in order to get to know the controls, especially those used for switching on and off the appliance.
- Use the appliance only for the uses intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the safety and health of people, damage to nearby goods and financial losses.
- All maintenance work requiring specific technical expertise or particular skills or qualifications provided by the law must be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



HAZARD: Do not modify the appliance in any way.

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION

 **NOTE:** Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during use" on page 8.

 **ATTENTION:** Besides being authorised and appropriately documented, and if necessary, instructed and trained, on first usage, users shall simulate several operations to identify the controls and main functions.

 **WARNING:** Use only as intended by the manufacturer and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

 **ATTENTION:** Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

 **ATTENTION:** As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

 **WARNING:** The floor near the appliance could be slippery.

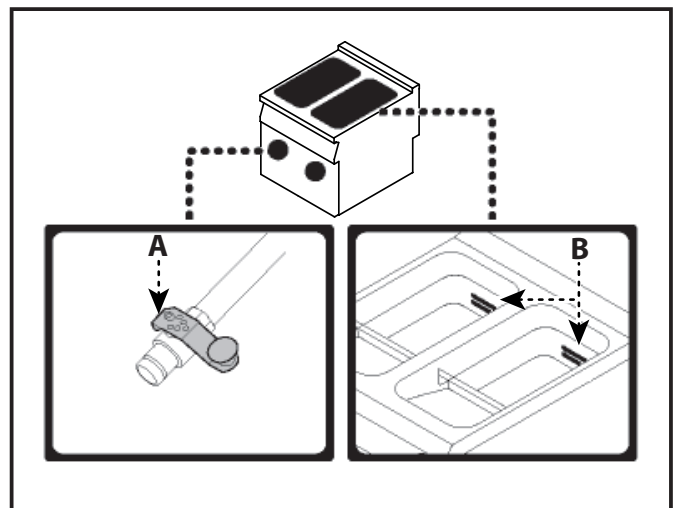
 **WARNING:** Do not obstruct the flue to prevent the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.

 **IMPORTANT:** The batch load max is 5 Kg for single well (0N1FR1ID - 0T1FR1ID - 1N1FR2ID - 1T1FR2ID).

 **IMPORTANT:** The batch load max is 5 Kg for single well (0N1FR7ID - 0T1FR7ID).

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the constructor;
- Use the baskets as appropriate;
- Before filling the well, check that the drain tap (A) is turned off;
- Check that the oil level never drops underneath the minimum level marked (B);



- Use single-seed oils or blends of oils specially recommended for fryers;
- Melt solid fats in a separate container to avoid damaging the appliance;
- Do not use the appliance until the oil is at working temperature;
- Lower the basket slowly to prevent foaming;
- Filter the frying oil often to remove working residues;

 **WARNING:** Store frying oil in the dark and filter it often to slow down its gradual degradation. The use of degraded oil for frying constitutes a health hazard.

 **WARNING:** Never use the appliance with no oil in the well, as this may damage its structure;

- Use the basket hanger support to drain the foods fried.;
- If the appliance is to be out of use for a short time, reduce the oil temperature to the minimum level or switch off the appliance to prevent unnecessary gas consumption and ageing of the oil;
- Change the oil when it fumes between 160-180°C or when it becomes dark in colour.
- Use a polarimeter regularly to measure the percentage of polarised compounds.

i IMPORTANT: The recommended batch load is 2 kg for single well (0N1FR1ID-0T1FR1ID-1N1FR2ID-1T1FR2ID).

i IMPORTANT: The recommended batch load is 1,8 kg for single well (0N1FR7ID-0T1FR7ID).

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Digital display: displays the working parameters and alarm codes.

B) On/off key: for switching the electricity supply to the appliance on and off.

- Green light on: appliance off
- Green light off: appliance on.

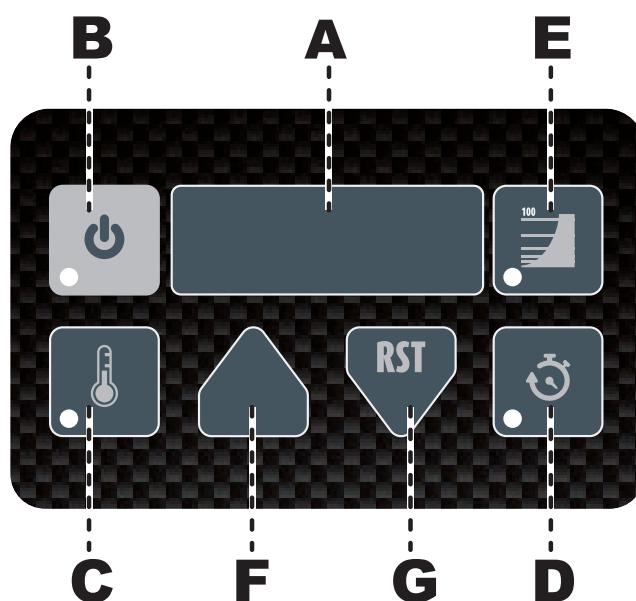
C) Temperature setting key: used to set the cooking temperature and start and/or stop thermoregulation.

D) Time setting key: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 21).

E) Preheating key: activates and deactivates the function which maintains the temperature at 100°C (melting function).

F) Value increase key: used to increase the value of the selected parameter.

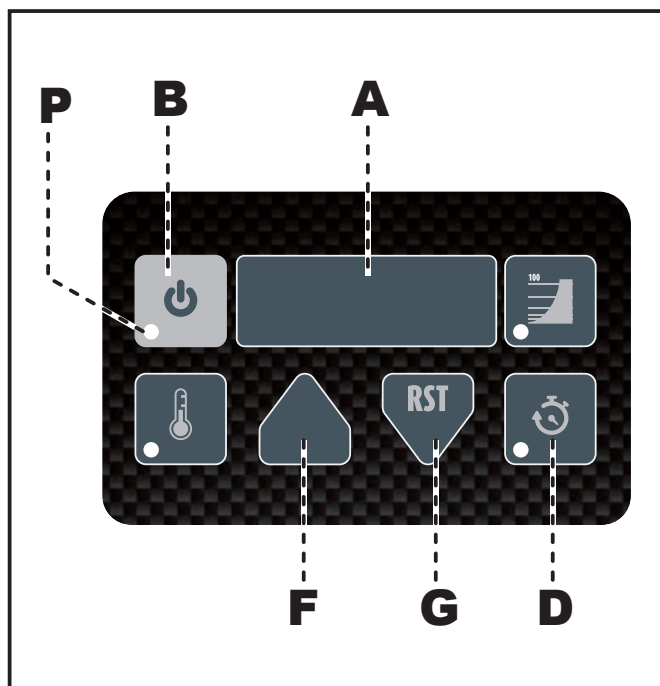
G) Value decrease key: used to decrease the value of the selected parameter. In the event of alarms, resets the current alarm.



CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance. The light **(P)** comes on.
- 2) Press the key **(D)**. The value of the hours on the display **(A)** will start to flash.
- 3) Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 4) Press the key **(D)** to save the new value displayed. The value of the minutes on the display **(A)** will start to flash.
- 5) Press one of the keys **(F-G)** to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 6) Press the key **(D)** to save the new value displayed. After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.



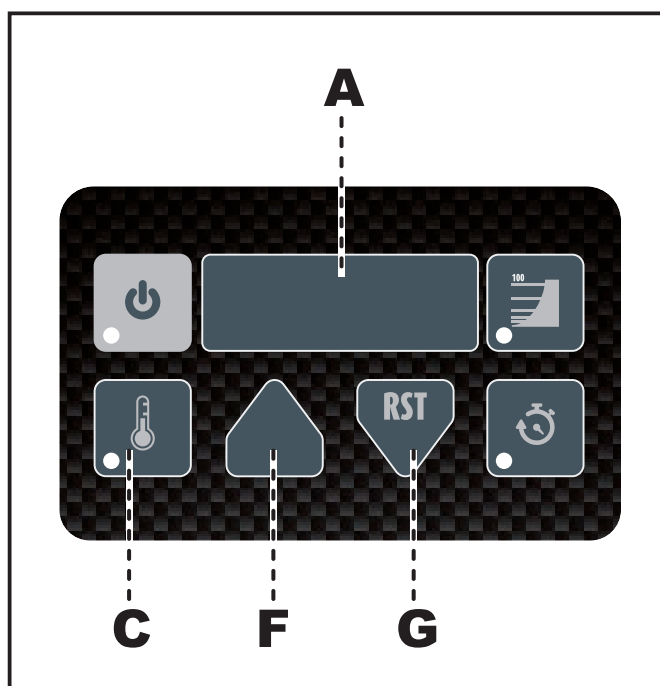
COOKING TEMPERATURE SETTING

This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(C)** to start the oil heating phase and the display **(A)** will show the cooking temperature.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display (30÷190°C).
- 3) Wait about 4 seconds for the new value set to be saved.
- 4) Press the keys **(F-G)** together and the display **(A)** will show the oil temperature in the cooking well.

 **NOTE:** During the cooking cycle, the value on the display **(A)** flashes if the temperature of the oil in the well is lower than the one set, whereas it is steady if the temperature is equal to or above the set level.

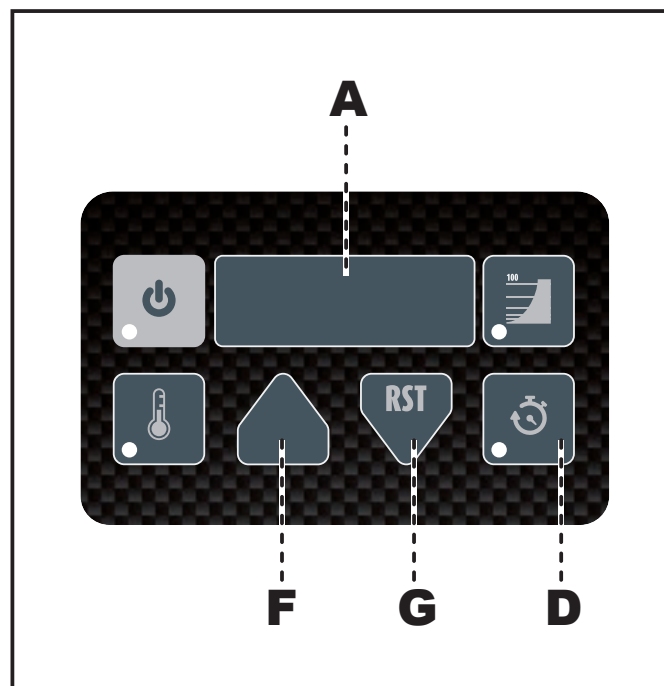


SETTING THE COOKING TIME

Manual cooking

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(D)**. The last value set appears on the display **(A)**.
- 2) Press the keys **(F-G)** to increase or decrease the values shown on the display. The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(F-G)** is pressed.
- 3) Press key **(D)** again to start the cooking cycle.
 - Since now and as long as the timer is enabled, the set temperature will not be visible on the display **(A)** anymore; the time left before the end of the countdown will be displayed instead.
 - If key **(D)** is pressed after the cooking cycle has started, the display shows the set cooking time for 4 seconds.
- 4) When the set time has elapsed, the buzzer of the board sounds 3 times and the display **(A)** shows the set cooking temperature again.

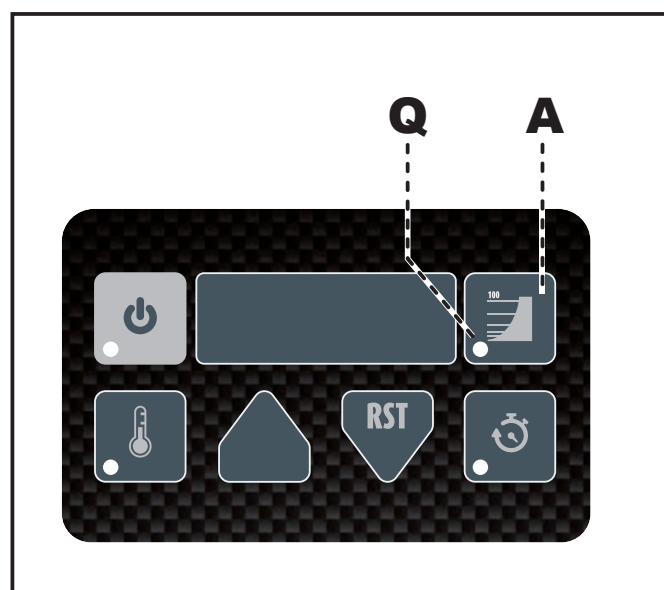
**ACTIVATES/DEACTIVATES THE TEMPERATURE HOLDING (MELTING) FUNCTION**

Proceed as follows.

- 1) Press key **(E)** to activate the temperature holding (melting) function. The light **(Q)** comes on.
- 2) Press key **(E)** to deactivate the temperature holding (melting) function. The light **(Q)** goes out.



NOTE: The temperature melting function is always enabled whenever a heating operation is started with the actual temperature in the well below 90°C.



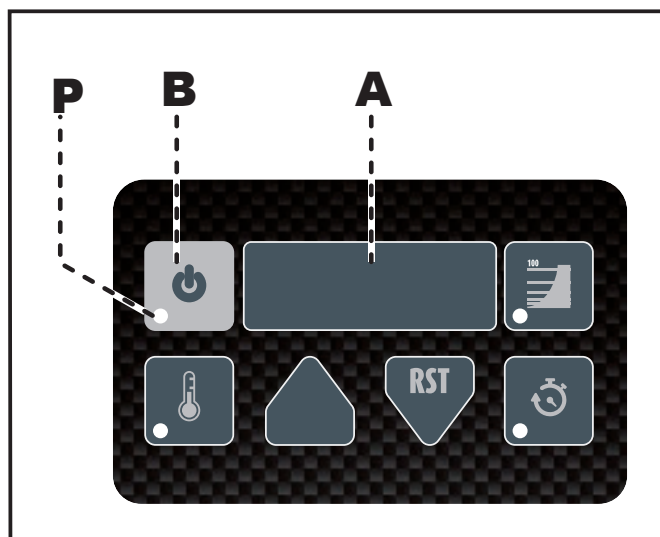
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains. The mains light (**P**) comes on.
- 2) Turn on the gas supply tap.
- 3) Press key (**B**) to set the appliance in "stand-by" mode. The mains power on light (**P**) goes out and the display (**A**) shows the screen shown here.
- 4) Press the key (**B**) to switch on the appliance and start the cooking cycle. The cooking temperature set will appear in red on the display (**A**).

Turning off

- 1) Keep the key (**B**) pressed for about 6 seconds to stop the cooking cycle and switch the appliance off. The mains light (**P**) comes on.



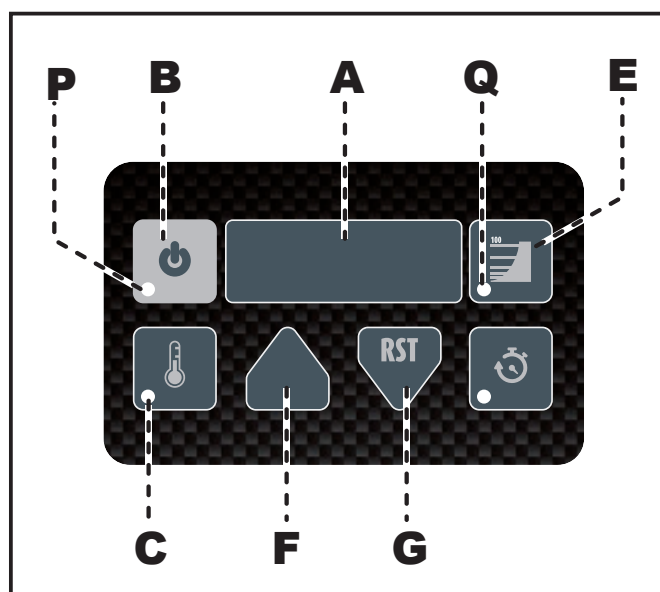
- 2) Turn off the gas supply tap.
- 3) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE

To start and stop the appliance, proceed as follows.

Starting

- 1) Switch on the appliance (see page 22).
- 2) Press key (**B**) and then key (**E**) to activate the oil "melting" procedure. When the preheating temperature is reached the beeper sounds.
- 3) Press key (**E**) to deactivate the "melting" function. The temperature is maintained at 90°C until cooking starts.
- 4) Press key (**C**) to activate the temperature input mode.
- 5) Press keys (**F-G**) to set the cooking temperature. The data set on the control panel are retained in the memory until the electricity supply is turned off.
- 6) Press key (**E**) to terminate the temperature maintenance function.
- 7) Press button (**B**) to start the cooking cycle. Lights (**P-Q**) flash while the oil is heating to the temperature of use, and then remain constantly on.
- 8) To display the temperature set during cooking, press key (**C**).



Stopping

- 1) Press key (**B**) to stop the cooking cycle.

i IMPORTANT: If the power supply is cut off for less than 20-40 seconds, the cooking cycle restarts automatically.

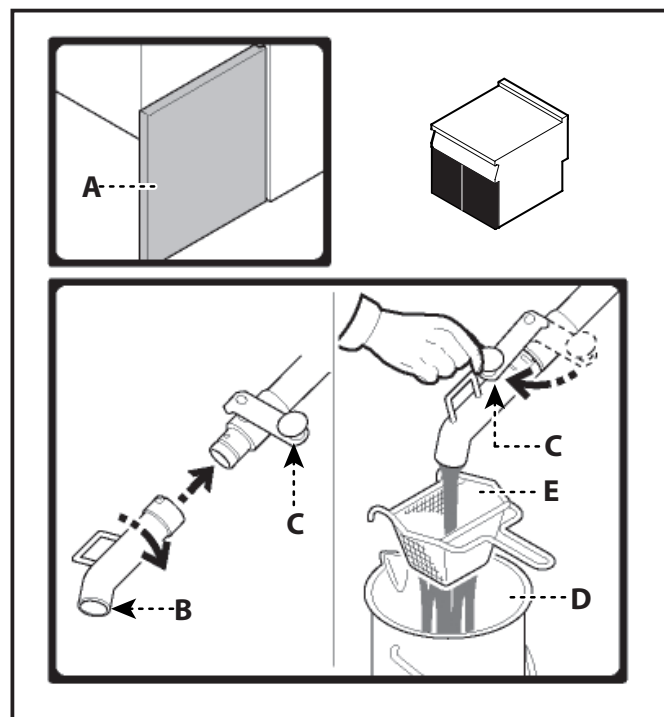
If the power failure lasts longer than 40 seconds, press key (**B**) to restart the cooking cycle.

FILTERING OIL

To carry out this operation, proceed as follows.

i IMPORTANT: Before proceeding, let the oil cool down to the environment temperature or allow for the appliance to cool for about 15 min., so that the oil reaches a temperature between 50÷120 and use suitable PPE to prevent scalds.

- 1) Open the hatch (A).
- 2) Fit the extension (B) onto the tap (C).
- 3) Place the container (D) and the filter (E), both available as optionals, underneath the extension (B).
- 4) Turn on the tap (C) to empty the well.
- 5) Turn off the tap (C) on completion of the operation.
- 6) Close the hatch (A).



! WARNING: Do not dump oil in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.

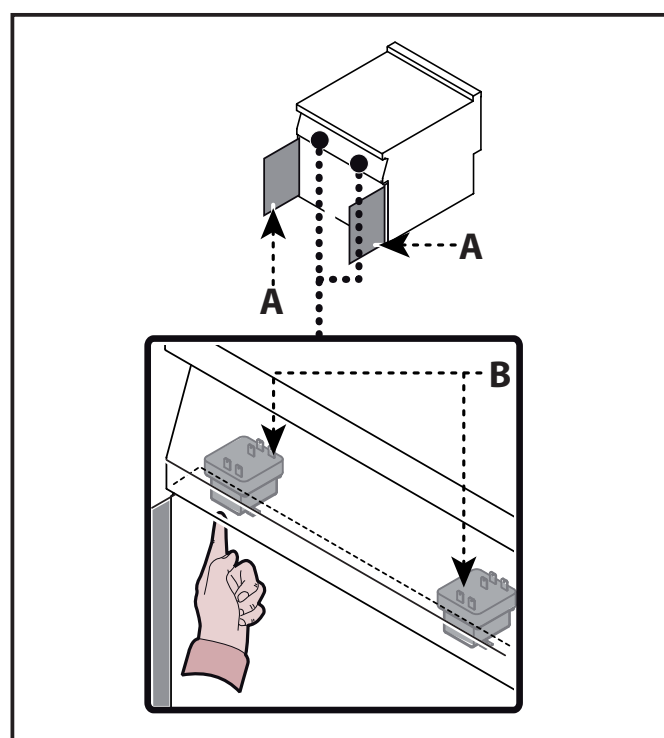
RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

- 1) Allow the oil to cool to 30-40°C.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Press the button (B) of the safety thermostat tripped to restore the gas supply.

NOTE: To identify the thermostat that has tripped, check which burner has turned off and press the relevant button.

- 4) Close the hatch (A).



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 2) Turn off the gas supply tap.
- 3) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

- 4) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 5) Carry out all the servicing procedures.
- 6) Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" on page 10.

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the Manufacturer. Proper servicing will ensure the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



WARNING: Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Also make sure that during the maintenance procedure, that the operator is always able to check whether the plug is disconnected from the power outlet.

At the **end of each** session of use and whenever necessary, clean:

- The well .
- Accessories (see page 26).
- The appliance and the surrounding environment (see page 25).

Every **1250 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary.
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary) and that the power supply cable is intact.

CLEANING THE APPLIANCE



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section “Hazards and safety provisions during use” on page 8.

- To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.
- For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to people’s health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the applicable health and safety legislation.
- At the end of each session of use, make sure that the appliance is off and not in stand-by, and that the power supply lines are disconnected.
- In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the Manufacturer’s instructions and the relevant applicable laws.
- When washing the appliance, do not point pressurised water jets at internal parts.
- Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.



WARNING: Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



WARNING: When using detergents, rubber gloves, protective mask and safety goggles must be worn in accordance with the relevant safety regulations.

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- Take special care when cleaning the zones which come into contact with foods (well, baskets and mesh base). Use of a dishwasher is recommended when possible.



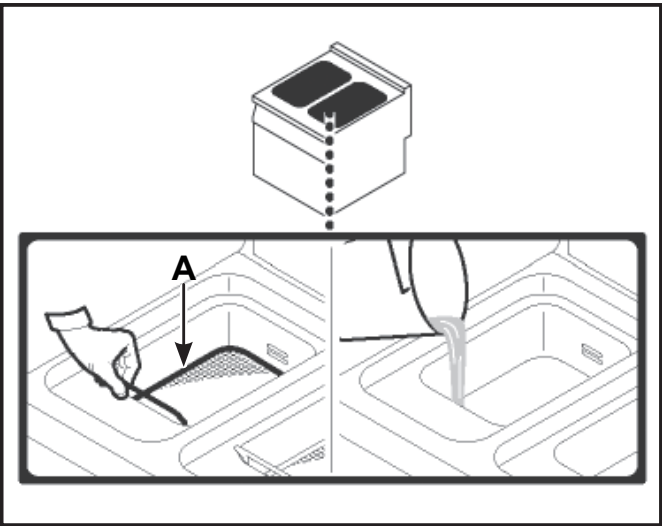
WARNING: Never use products containing substances that are harmful or dangerous for people’s health (solvents, fuels, etc.).

- Rinse surfaces with drinking water and dry.
- Pressurised water jets may only be used on external parts.
- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- Remove food residues immediately before they set.
- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance’s surfaces.

CLEANING THE WELL, BASKET SUPPORT AND ACCESSORIES

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 3) Drain and filter the oil (see page 23).
- 4) Remove and clean the baskets and the basket support structure (A).
- 5) Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 6) Rinse the well with drinking water and drain.
- 7) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 8) Rinse, empty and dry the well.
- 9) After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



! WARNING: When using water for routine cleaning, check that there are no traces of water left in the well, on the accessories and in the drain line before refilling with oil.

FAULT

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only

be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

NOTE: For any need, please contact Angelo Po's agents or headquarters, which can be found in the contacts section of the website www.angelopo.com.

Fault	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	NOTE: Contact the after-sales.

Fault	Causes	Remedies
The appliance does not heat up.		Check the thermostat and activate any start-up enabling device.
	Contactors not receiving power or faulty.	Check or replace the contactor coil..
The control panel does not come on.	Electronic circuit board not receiving electrical power.	Check or swap the phase wire connections.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

Alarm	Causes	Remedy
E00	Safety thermostat failure.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out. Reset the safety thermostat; if the problem persists, call the after-sales service
E01	Start the cooking well probe (left well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E.01	Start the cooking well probe (left well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E02	Start the cooking well probe (right well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E.02	Start the cooking well probe (right well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out  NOTE: Contact the after-sales.
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out .  NOTE: Contact the after-sales.
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.

Alarm	Causes	Remedy
E12	Electronic circuit board diagnostics tripped (left well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E13	Electronic circuit board diagnostics tripped (right well).	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E17	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem on its own The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E18	Operation of the appliance without oil.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E19	The well heating system does not start up.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales.
E21	Electrical component compartment has overheated.	The appliance solves the problem on its own The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
GAS	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure.	Hold down the reset button for a few seconds (the button may have to be pressed several times); if the problem persists inform the after-sales service.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT.....	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS.....	5
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON TEILEN.....	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS	8
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG	10
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES.....	12
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN.....	13
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	13
ALLGEMEINES	14
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	14
ZWECK DES HANDBUCHS	14
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	15
KUNDENDIENST ANFORDERN	15
TECHNISCHE INFORMATIONEN	16
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	16
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	17
OPTIONALES ZUBEHÖR	17
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	18
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BETRIEBUNG UND BETRIEB	18

DEUTSCH

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	19
EINSTELLUNG DER UHRZEIT	20
EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR.....	20
EINSTELLUNG DER GARZEIT	21
EIN-/AUSSCHALTEN DER TEMPERATURHALTEFUNKTION (FETTSCHMELZ- UND TEMPERATURHALTEFUNKTION)	21
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	22
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS	22
ÖLFILTERUNG	23
RÜCKSETZEN DES GERÄTS.....	23
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	24
WARTUNG	24
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	24
REINIGUNG DES GERÄTS	25
REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS	26
DEFEKTE.....	26
FEHLERSUCHE	26
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN.....	27

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.

Gefahrensignal	Bedeutung
	Dient dazu, vor einer potentiellen Verletzungsgefahr zu warnen. Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise sind zu beachten, um mögliche, einschließlich tödliche, Verletzungen zu vermeiden.

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitshinweise sind nach Gefahrenstufe eingeordnet. Die Nichteinhaltung führt zur Erreichung der nächsthöheren Gefahrenstufe und Erhöhung der Wahrscheinlichkeit, dass das Ereignis eintritt.

Gefahrenstufe	Schwerestufe	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod/schwere Verletzungen (irreversibel)	Extrem hoch
 HINWEIS	Schwere Verletzungen (irreversibel)	Hoch
 ACHTUNG	Leichte Verletzungen (reversibel)	Hoch
 WICHTIG	Schäden an den Geräten	Mittel
 ANMERKUNG	Weist auf Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen	

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.

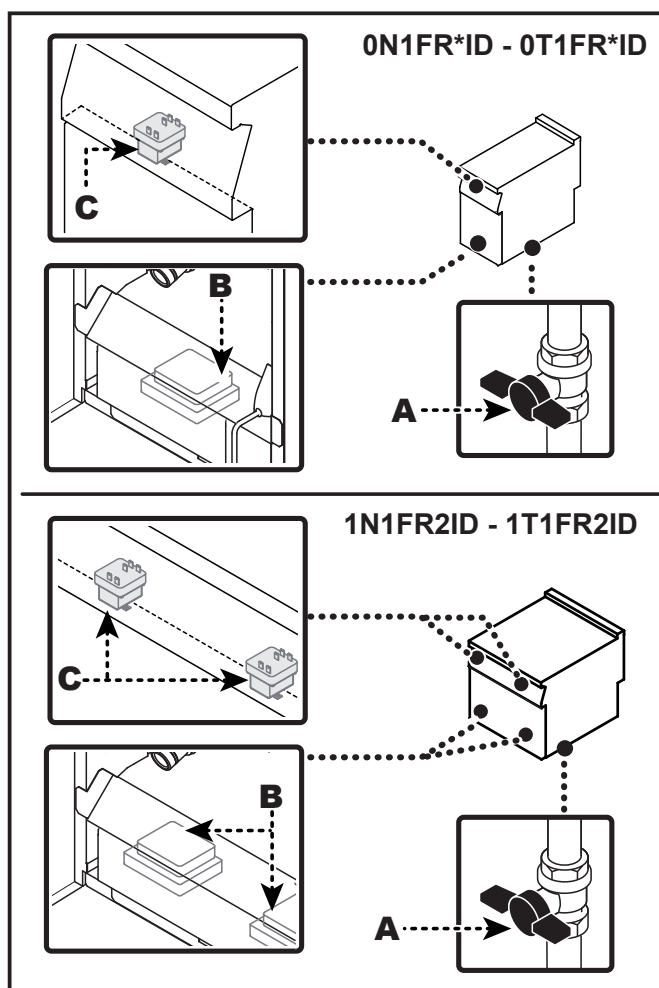
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren.

B) Sicherheitsabschaltung: Unterbricht die Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme.

C) Sicherheitsthermostat: er unterbricht die Gaszufuhr bei Überhitzung.

! HINWEIS: Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

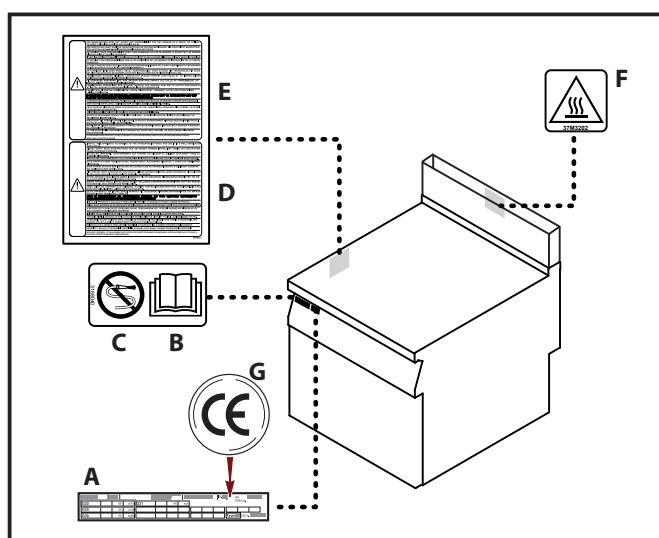
A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B) ! HINWEIS: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) ! HINWEIS: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) ! HINWEIS: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf, „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

E) ! HINWEIS: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf, „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“



F) ! HINWEIS: Vorsicht vor heißen Flächen.

G) CE-Kennzeichen: Es weist darauf hin, dass das Gerät alle für das Produkt anwendbaren, einschlägigen gesetzlichen Vorschriften erfüllt.

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

Während des Transports des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug verwenden • Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

Während der Montage des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug zum Abstellen des Geräts auf der Werkbank, auf der Basis verwenden • Den Standort nur mit einer angemessenen Anzahl von Personen verändern, in diesem Fall die Grenzwerte für das Anheben und den Transport beachten • Die für den Installationsort geltenden Unfallschutz-Vorschriften beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON TEILEN

Während der Montage, Inbetriebnahme und Einstellung des Geräts und beim Austausch von Teilen müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	Beim Anheben des Geräts	• Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	Keine
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Umkippen oder Herunterfallens des Gerätes	Bei unebenen oder geneigten Böden	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt Installation des Geräts auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine

► **Gefahrenquelle: Umgebung, in der das Gerät verwendet wird**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Konzentration der Emission von Rauchgasen wegen unsachgemäßer Installation und/oder Einstellung des Gassystems	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekter Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafter Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4
Erhöhung der Betriebstemperatur der Komponenten	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekter Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafter Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekter Lufteinleitung	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4



ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	- Unter den Schutzplatten - Unter dem Bedienfeld - Unter den Schutzabdeckungen	- Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden - Fachmännische Vorgehensweise - Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten.	- Schutzplatten - Trennschalter der Anlage

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

Während dem Gebrauch des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Vorsehentlicher Kontakt	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem Fettauffangbecken oder -behälter	• Schulung des Personals	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Schulung des Personals • Wartung	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage	• Die Arbeitsgänge zur Einstellung der Gasanlage dürfen nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Schulung des Personals	
Der Trockenbetrieb oder der Betrieb unterhalb des Mindeststands im Becken.	Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Vorschriften.	• Schulung des Personals	Siehe Abschnitt Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Schulung von Personal und Wartung	Keine
Eintritt von Wasser in das Gehäuse	• Reinigung mit unangemessenem Strahl, Auslaufen	• Schulung von Personal und Wartung	

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

Während der **Wartung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage, der Einspritzdüse und/oder der Primärlufteinstellung	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Die regelmäßige Wartung der Gas- und Stromanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	Keine


ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► Gefahrenquelle: Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. • Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Während der **Entsorgung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Stromkabel • Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Vor Abnahme der Abdeckungen Strom abschalten • Absichern, dass der Strom sich nicht wieder einschaltet • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten****Gefahrenquelle:**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Konzentration gefährlicher Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Entsorgung des Geräts	Bei der Stilllegung des Geräts	Die Vorgänge der Entsorgung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden	Keine

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► Transport und Installation

Während dem Transport und Aufstellen des Gerätes die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

Tätigkeit	Verwendete Werkzeuge	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Transport innerhalb des Unternehmens • Aufstellen des Geräts	Angemessenes Hebezeug	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung

Während der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und dem Abbruch des Gebrauchs muss die folgende persönliche Schutzausrüstung getragen werden:

Tätigkeit	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Installation und Demontage des Strom- und Gasanschlusses • Installation und Demontage des Wasseranschlusses • Inbetriebnahme des Gerätes • Gebrauch des Gerätes • Abbruch des Betriebs des Gerätes	Der auszuführenden Tätigkeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung gemäß den spezifischen Vorschriften des jeweiligen Landes.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren ermitteln und steuern. Die Verfahren zur Bestimmung signifikanter Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallentsorgung
- Bodenverunreinigung
- Nutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme im Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Handhabung des Gerätes während seines vorgesehenen Lebenszyklus berechtigt ist, beachtet werden müssen, um die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren.

- Alle Verpackungsteile müssen nach den gesetzlichen Bestimmungen im Betreiberland entsorgt werden.
- Beim Betrieb und bei der Wartung ist darauf zu achten, dass keine umweltbelastenden Stoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Abfälle müssen nach den geltenden einschlägigen Bestimmungen getrennt entsorgt werden.
- Wenn das Gerät endgültig außer Betrieb genommen wird, müssen alle seine Komponenten je nach ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.



WICHTIG: Umweltschädliche Stoffe dürfen nicht in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung im Einklang mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen vornehmen.

ALLGEMEINES**ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER**

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für unterschiedliche Benutzer, d.h. für alle Nutzer des Geräts.

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden.

Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

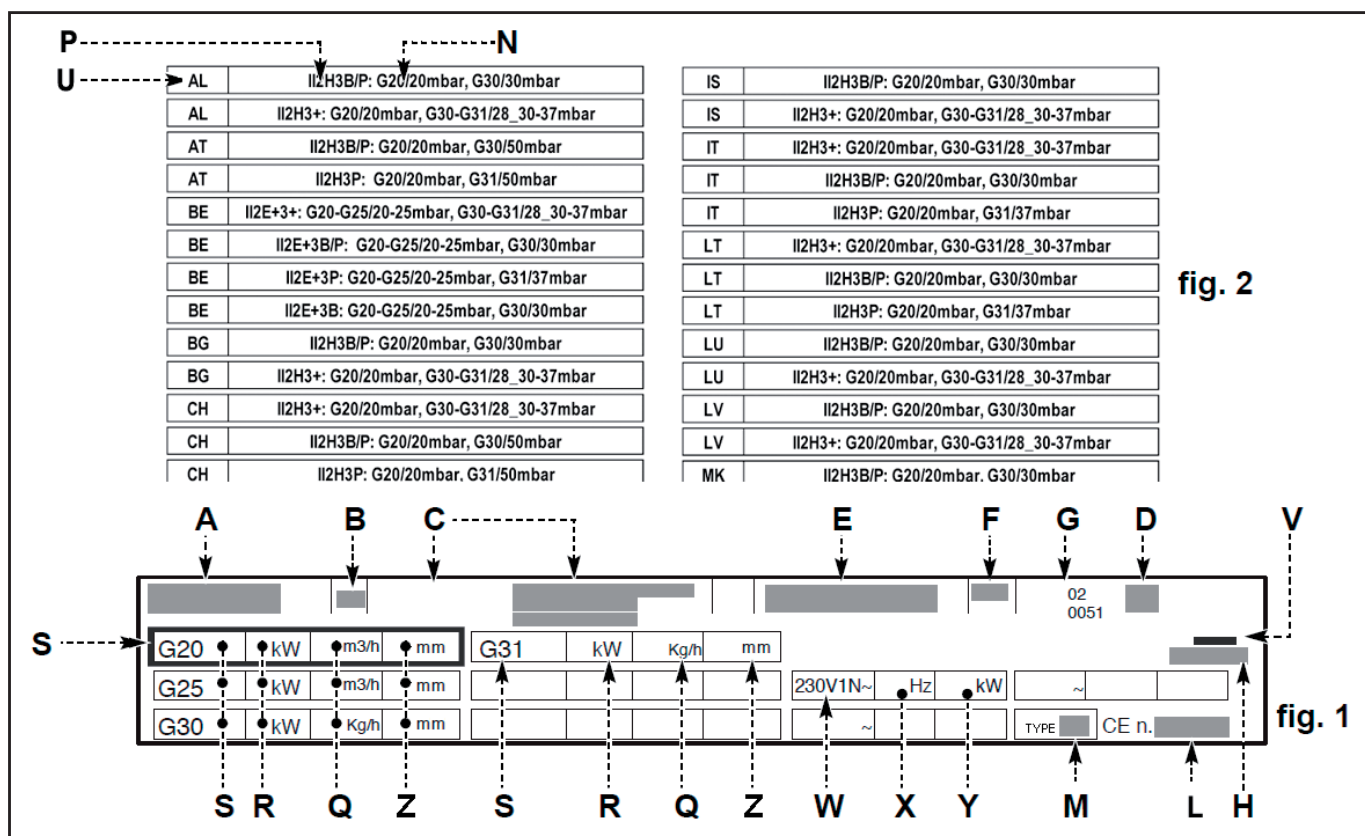
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

Ein Schild (Abb.1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezüge und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

- A)** Gerätemodell
- B)** Art der Anpassung
- C)** Bezeichnung Hersteller
- D)** Gasabzugstyp
- E)** Seriennummer
- F)** Schutzart
- G)** CE-Zeichen für Konformität
- H)** Bezugsnormen

- L)** Kennzahl der CE-Zertifizierung
- M)** Produktfamilie
- N)** Gasdruck
- P)** Gerätekategorie
- Q)** Gasverbrauch
- R)** Angabe der Leistung (kW)
- S)** Gastyp
- U)** Kürzel des Bestimmungslands
- V)** Baujahr
- W)** Spannung (V)
- X)** Frequenz (Hz)
- Y)** Angabe der Leistung (kW)
- Z)** Durchmesser der Einspritzdüse



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“ zu finden.

Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

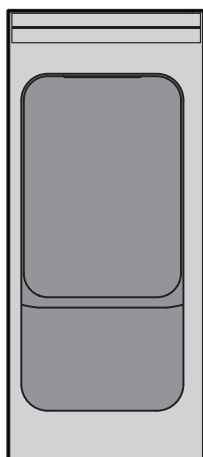
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

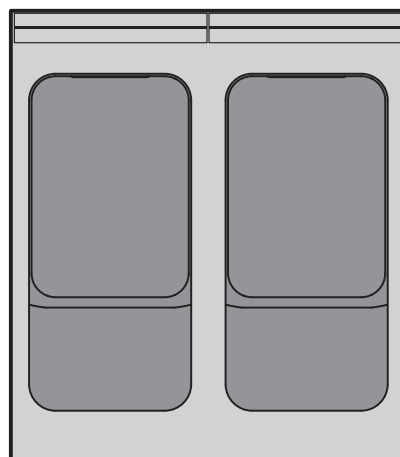
Die Fritteuse, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in gewerblichen Großküchen zum Frittieren von Speisen projektiert und konstruiert (zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Geschäften wie Bäckereien, Fleischereien usw.). Sie darf nicht zur Massenproduktion von Nahrungsmitteln benutzt und muss von qualifiziertem und geschultem Personal betrieben werden. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

en, Fleischereien usw.). Sie darf nicht zur Massenproduktion von Nahrungsmitteln benutzt und muss von qualifiziertem und geschultem Personal betrieben werden. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

0N1FR1ID (22 lt) - 0N1FR7ID (23 lt)
0T1FR1ID (22 lt) - 0T1FR7ID (23 lt)

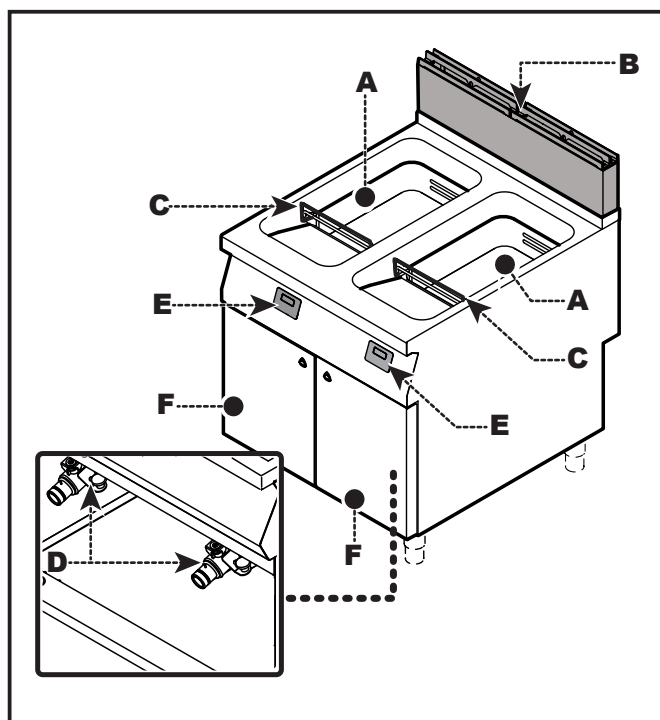


1N1FR2ID (22 lt + 22 lt)
1T1FR2ID (22 lt + 22 lt)



Hauptorgane

- A) Frittierbecken:** aus Edelstahl.
- B) Rauchabzug (Typ A):** zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase.
- C) Tragrahmen für Behälter:** zum Abstellen des Korbs beim Abtropfen der Speisen.
- D) Ablasshahn:** zum Ablassen des im Becken enthaltenen Öls.
- E) Kontrolltafel:** um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten.
- F) Öffnungsklappe:** um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.



OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

- Der Hersteller hat bei der Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, darstellen könnten.
 - Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen.
 - Es wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen.
 - Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
 - Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
 - Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.
 - Auch nach angemessener Zurkenntnisnahme der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probehandgriffe zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und ihren wichtigsten Funktionen, insbesondere Ein- und Ausschalten, vertraut zu machen.
 - Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann die Sicherheit und Gesundheit von Personen gefährden sowie an Gegenständen, die sich in der Nähe befinden, wirtschaftliche Schäden verursachen.
 - Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.
-  **GEFAHR: An dem Gerät dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.**

GEBRAUCH UND BETRIEB

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB



ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen während des Gebrauchs“ auf Seite 8 genannten Gefahren.



ACHTUNG: Die Nutzer müssen nicht nur befugt und angemessen informiert, ausgebildet und geschult sein, sondern ggf. auch beim ersten Einsatz des Gerätes bestimmte Handgriffe simulieren, um sich mit seinen Bedienelementen und Hauptfunktionen vertraut zu machen.



HINWEIS: Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke und nehmen Sie keine Änderungen an den Vorrichtungen zur Erzielung von nicht vorgesehenen Leistungen vor.



ACHTUNG: Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind.



ACHTUNG: Neben der Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Nutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.



HINWEIS: Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



HINWEIS: Den Abzug nicht verstellen, damit es nicht zu einem übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus kommt.



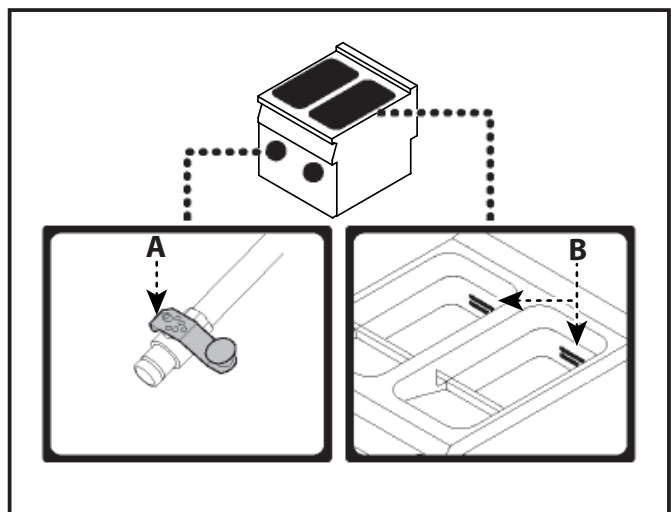
WICHTIG: Die maximale Befüllung pro Wanne beträgt 5 kg (0N1FR1ID - 0T1FR1ID - 1N1FR2ID - 1T1FR2ID).



WICHTIG: Die maximale Befüllung pro Wanne beträgt 4,5 kg (0N1FR7ID - 0T1FR7ID).

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden.

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Setzen Sie die Körbe auf angemessene Weise ein;
- Vor dem Füllen des Beckens sicherstellen, dass der Ablasshahn (A) geschlossen ist;
- Sicherstellen, dass der Ölstand nie unter die angezeigte Mindestmarke (B) sinkt;



- Man sollte reine, aus einer Samensorte stammende Pflanzenöle oder spezielle Mischöle für Friteusen benutzen;
- Zum Schmelzen von Hartfett ein separates Gefäß verwenden, um das Gerät nicht zu beschädigen;
- Vor Benutzung des Geräts warten, bis das Öl die richtige Temperatur erreicht hat;
- Den Korb langsam eintauchen, um eine Schaumbildung zu vermeiden;
- Das Frittieröl oft filtern, um die Frittierrückstände zu beseitigen;



HINWEIS: Das Frittieröl im Kühlen und im Dunkeln aufbewahren und häufig filtern, um den Zersetzungsprozess zu verlangsamen. Die Verwendung von zersetztem Öl zum Frittieren ist gesundheitsschädlich.

- Das Gerät nicht verwenden, wenn kein Öl im Becken ist, da sonst Schäden an der Gerätestruktur entstehen können;
- Das Korbaufhängergestell zum Abtropfen des Frittierguts benutzen;
- Wird die Benutzung des Geräts für kurze Zeit unterbrochen, die Öltemperatur niedriger schalten oder das Gerät ausschalten, um unnützen Energieverbrauch und die Alterung des Öls zu vermeiden;
- Das Öl auswechseln, wenn es zwischen 160 - 180 °C Rauch produziert oder wenn es eine dunkle Farbe annimmt;

- Regelmäßig mit einem Polarimeter den Anteil an polaren Bindungen prüfen.

i WICHTIG: Die maximal empfohlene Befüllung pro Wanne beträgt 2 kg (0N1FR1ID-0T1FR1ID-1N1FR2ID-1T1FR2ID);

i WICHTIG: Die maximal empfohlene Befüllung pro Wanne beträgt 1,8 Kg (0N1FR7ID-0T1FR7ID);

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Digitales Display: Zeigt die Betriebsparameter und Nummern der Fehlermeldungen an.

B) Ein-Aus-Taste: Dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

- Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet
- Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet.

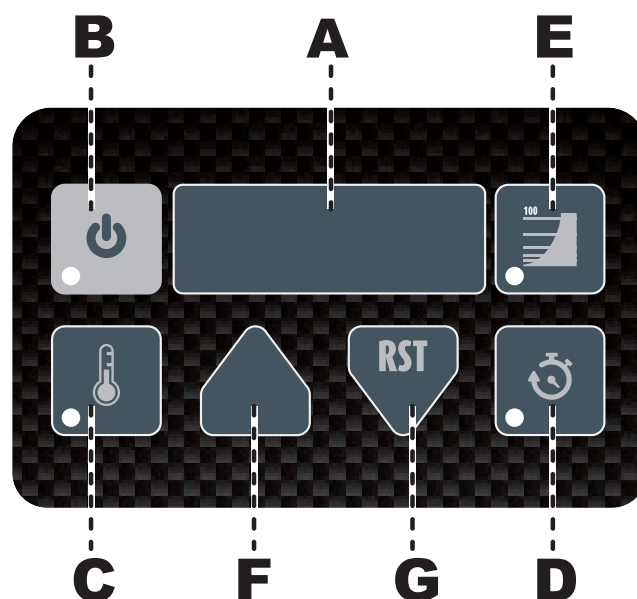
C) Temperaturwahltaste: Dient zum Einstellen der Gartemperatur und zum Ein-/Ausschalten der Temperaturregelung.

D) Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 21).

E) Taste Vorheizung: Dient zum Ein-/Ausschalten der Funktion für die Beibehaltung der Temperatur auf 100°C (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion).

F) Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

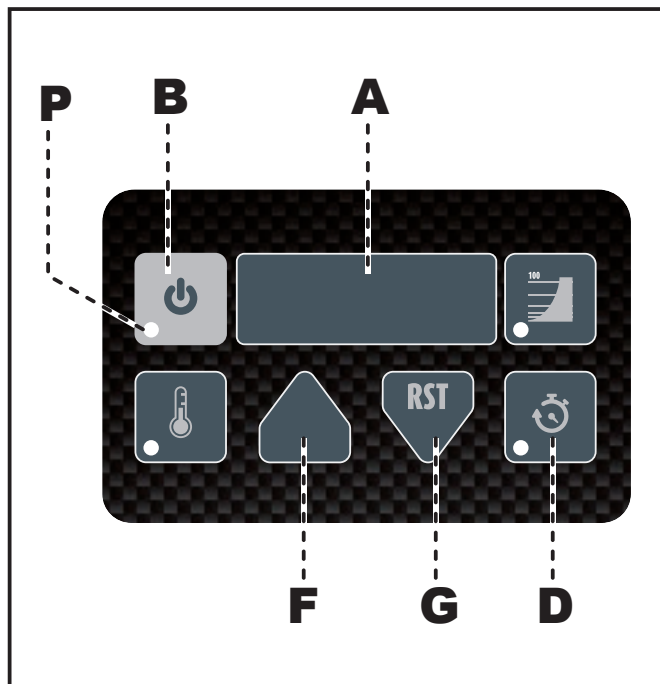
G) Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Dient zur Quittierung eines Fehlerzustands.



EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(P)** leuchtet auf.
- 2) Die Taste **(D)** drücken. Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.
- 3) Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.
- 4) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.
- 5) Eine der Tasten **(F-G)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird..
- 6) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

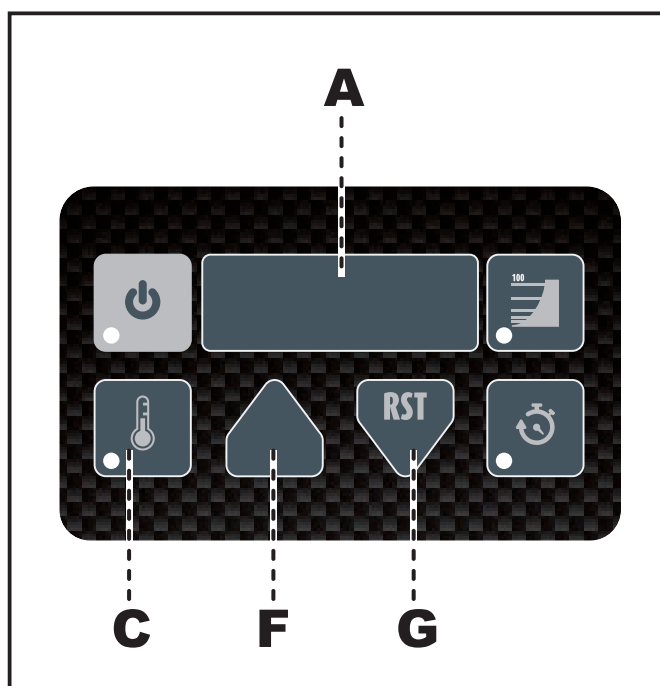
Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(C)** drücken, um die Phase der Ölerhitzung einzuschalten und auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.
- 2) Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display (30÷190°C) angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
- 3) Ca. 4 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.
- 4) Gleichzeitig die Tasten **(F-G)** drücken, um auf dem Display **(A)** die Temperatur des Öls im Becken anzuzeigen.



ANMERKUNG: Während des Garzyklus blinkt der auf dem Display **(A)** angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Öls im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen anhaltend angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.

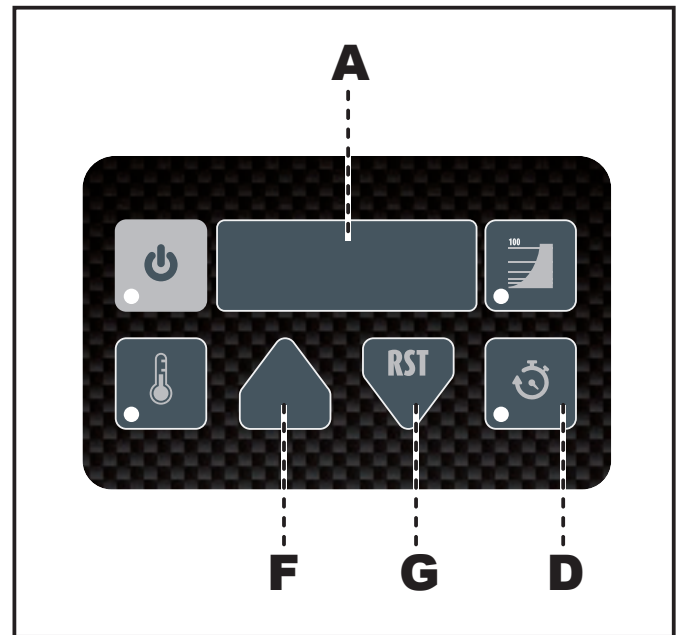


EINSTELLUNG DER GARZEIT

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(D)** drücken. Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
- 2) Mit den Tasten **(F-G)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(F-G)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
- 3) Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Frittierzyklus zu starten.
 - Von diesem Moment an und solange der Timer aktiviert ist, zeigt das Display (A) nicht mehr die eingestellte Temperatur an, sondern die Zeit, die bis zum Ende des Countdowns bleibt.
 - Wenn man nach gestartetem Frittiervorgang die Taste **(D)** am Display drückt, wird für 4 Sekunden die eingestellte Frittierdauer angezeigt.



- 4) Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, stößt der Signaltonger 3 Töne aus und das Display (A) kehrt zur Anzeige der eingestellten Frittiertemperatur zurück.

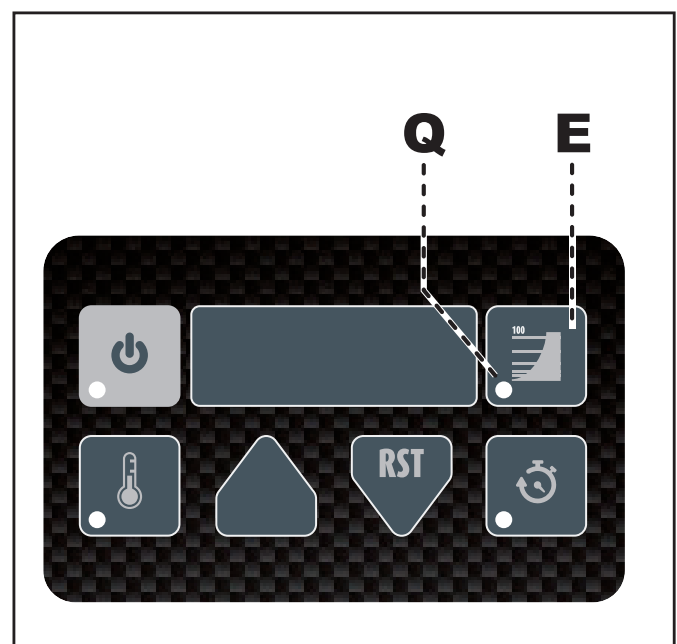
EIN-/AUSSCHALTEN DER TEMPERATURHALTEFUNKTION (FETTSCHMELZ- UND TEMPERATURHALTEFUNKTION)

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) einzuschalten. Die Kontrollleuchte **(Q)** leuchtet auf.
- 2) Die Taste **(E)** drücken, um die Temperaturhaltephase (Fettschmelz- und Temperaturhaltefunktion) auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(Q)** erlischt.



ANMERKUNG: Die Temperaturhaltefunktion wird in jedem Fall immer dann aktiviert, wenn eine Erhitzung mit tatsächlicher Temperatur im Becken unter 90 °C eingestellt wird.



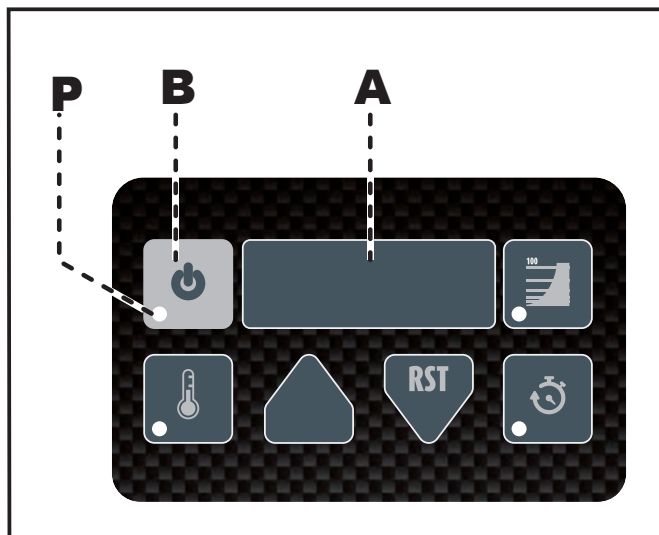
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr (**P**) schaltet sich ein.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Taste (**B**) drücken, um das Gerät auf Bereitschaft („Stand-by“) zu schalten. Die Kontrollleuchte Strom ein (**P**) erlischt, und auf dem Display (**A**) erscheint das dargestellte Bild.
- 4) Taste (**B**) drücken, um das Gerät einzuschalten und den Garzyklus zu starten. Auf dem Display (**A**) wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt (in Rot).

Abschaltung

- 1) Taste (**B**) ca. 6 Sekunden lang gedrückt halten, um den Garzyklus zu stoppen und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr (**P**) schaltet sich ein.
- 2) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 3) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

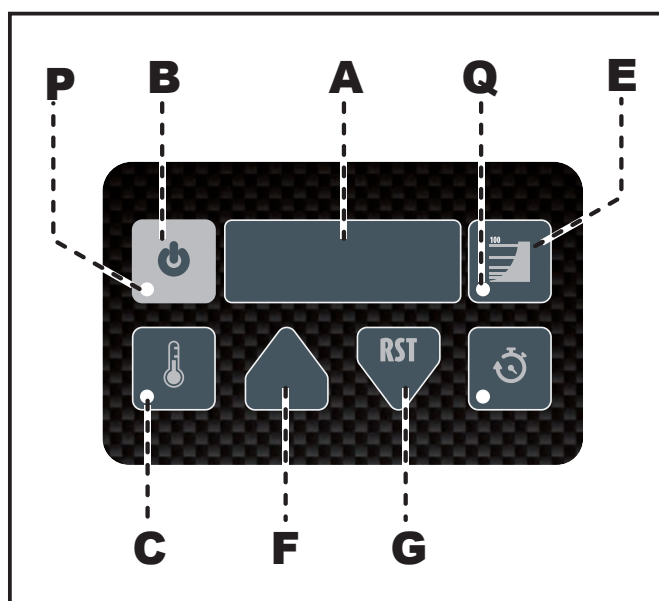


STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS

Für das Starten und Stoppen auf die angegebene Weise vorgehen.

Starten

- 1) Das Gerät einschalten (siehe S.22).
- 2) Die Taste (**B**) und dann die Taste (**E**) drücken, um die „Melting“-Phase für das Öl vorzunehmen. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht wird, schaltet sich das akustische Signal ein.
- 3) Die Taste (**E**) drücken, um die „Melting“-Phase zu deaktivieren. Diese Temperatur wird bis zum Kochbeginn bei 90°C gehalten.
- 4) Die Taste (**C**) drücken, um die Temperatureinschaltung zu aktivieren.
- 5) Die Tasten (**F-G**) drücken, um die Kochtemperatur einzugeben. Die am Bedienfeld eingestellten Daten bleiben gespeichert, bis die Stromversorgung ausgeschaltet wird.
- 6) Die Taste (**E**) drücken, um die Temperaturhaltephase zu unterbrechen.
- 7) Die Taste (**B**) drücken, um den Garzyklus zu starten. Die Kontrolllampen (**P-Q**) blinken bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchten dann ständig.
- 8) Für die Anzeige der eingegebenen Temperatur während des Garens die Taste (**C**) drücken.



Stoppen

- 1) Die Taste (**B**) drücken, um den Garzyklus zu stoppen.

i WICHTIG: Wird die Stromversorgung für weniger als 20-40 Sekunden unterbrochen, startet der Garzyklus automatisch wieder. Bei einer Unterbrechung von mehr als 40 Sekunden, muss man die Taste (**B**) drücken, um den Garzyklus wieder zu starten.

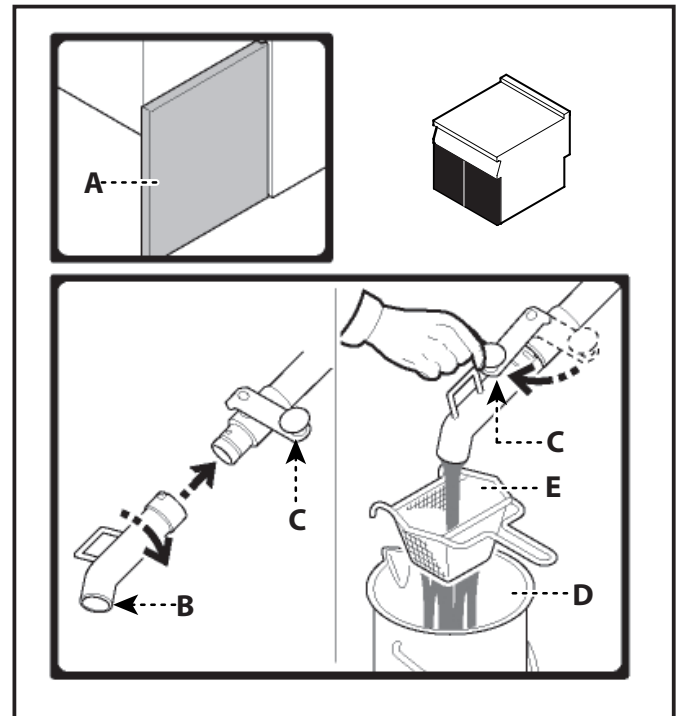
ÖLFILTERUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

WICHTIG: Vor Ausführen dieses Vorgangs das Öl auf Zimmertemperatur bringen oder das Gerät ca. 15 min. abkühlen lassen, damit das Öl eine Temperatur zwischen 50 und 120 °C erreicht, und entsprechende PSA verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.

- 1) Öffnen Sie die Klappe (A).
- 2) Die Verlängerung (B) in den Hahn (C) stecken.
- 3) Das auf Anfrage erhältliche Sonderzubehör Behälter (D) und Filter (E) unter der Verlängerung (B) anordnen.
- 4) Den Hahn (C) aufdrehen, um das Becken zu leeren.
- 5) Nach beendetem Vorgang den Hahn (C) wieder zudrehen.
- 6) Schließen Sie die Klappe (A).

! HINWEIS: Das Öl nicht einfach weg gießen, sondern entsprechend der im Land des Gebrauchs geltenden Gesetzgebung entsorgen.



RÜCKSETZEN DES GERÄTS

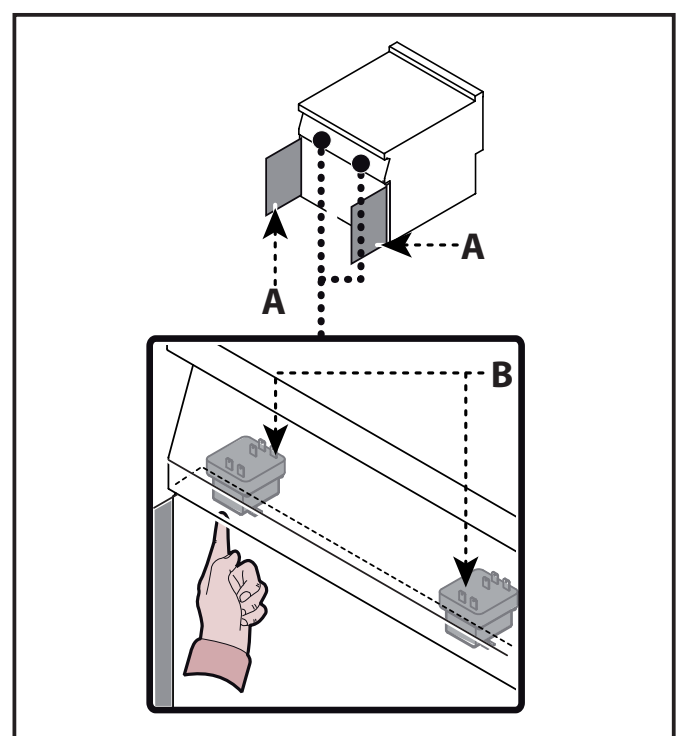
Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

- 1) Das Öl um 30-40°C abkühlen lassen.
- 2) Öffnen Sie die Klappe (A).
- 3) Den Taster (B) des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.



ANMERKUNG: Zur Ermittlung des ausgelösten Thermostats kontrollieren, welcher Brenner sich ausgeschaltet hat, und die entsprechende Taste drücken.

- 4) Schließen Sie die Klappe (A).



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll.

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 3) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

4) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlf Flächen auf.

- 5) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 6) Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG



ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen während der Wartung“ auf Seite 10 genannten Gefahren.

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



HINWEIS: Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.

Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

Außerdem muss garantiert sein, dass während der Wartungseingriffe der Bediener immer in der Lage ist, sicherzustellen, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.

Folgende Elemente sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- Das Becken.
- die Zubehöerteile (siehe S. 26).
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S 25).

Nach jeweils 1250 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs.
- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe Seite) und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren

REINIGUNG DES GERÄTS

genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs“ auf Seite 8 genannten Gefahren.

- Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form von Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sowie die umliegenden Bereiche akkurat gereinigt werden.
- Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind unbedingt zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird, sowie nach jeder Verwendung.
- Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).
- Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht in Standby ist und dass die Stromzufuhr getrennt ist.
- Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher innerer und äußerer Geräteteile sowie der umliegenden Bereiche erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.
- Beim Reinigen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.
- Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Öffnung oder in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

! HINWEIS: Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeit stets den Gashahn schließen, die Stromversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.

! HINWEIS: Die geltenden Sicherheitsbestimmungen schreiben vor, dass bei der Verwendung von Reinigungsmitteln Gummihandschuhe, Atemschutzmaske und Schutzbrille zu tragen sind.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- Auf die Reinigung der Bereiche achten, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen (Bekken, Körbe und Bodengitter). Wenn möglich, empfiehlt sich die Reinigung im Geschirrspüler.

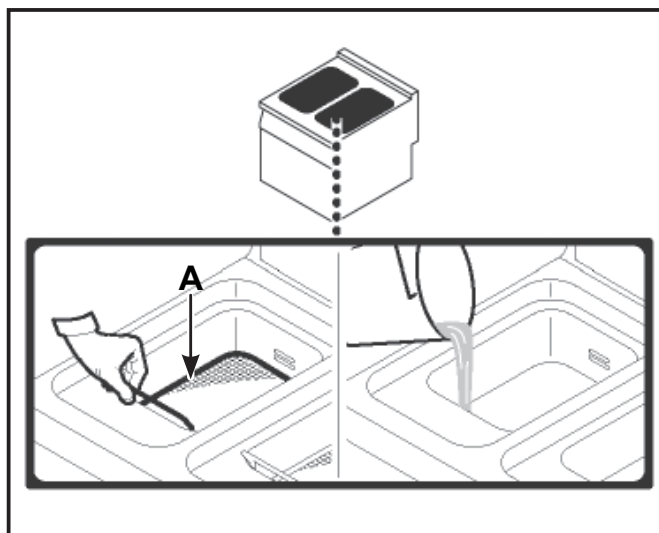
! HINWEIS: Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

- Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG DES BECKENS, DES KORBGESTELLS UND DES ZUBEHÖRS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Das Öl ablassen und filtrieren (siehe Seite 23)
- 4) Die Körbe und das Korbaufhängergestell (A) herausnehmen und reinigen.
- 5) Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 6) Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren.
- 7) Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser- Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 8) Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.
- 9) Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



! HINWEIS: Wenn zur regelmäßigen Reinigung Wasser verwendet wird, stellen Sie sicher, dass sich keine Wasserspuren mehr im Becken, am Zubehör oder in der Ablassleitung befinden, bevor Sie erneut Öl in das Becken geben.

DEFEKTE

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich

von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

! ANMERKUNG: Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po; die entsprechenden Kontaktdaten finden Sie auf der Webseite <http://www.angelopo.com> unter „Kontakt“.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Bei Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	! ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät heizt nicht.		Den Zustand des Thermostaten prüfen und die eventuelle Freigabevorrichtung aktivieren.
	TFernschalter ohne Strom oder defekt.	Die Fernschalterspule prüfen oder ersetzen.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein.	Leiterplatte ohne Stromversorgung	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen.

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E00	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden. Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen. Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.
E01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E.01	Defekt Sonde in Becken (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E02	Defekt Sonde in Becken (rechte Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E.02	Defekt Sonde in Becken (rechte Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlermeldung	Ursache	Lösung
E12	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte (linke Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E13	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte (rechte Wanne).	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E18	Trockenbetrieb des Geräts.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E19	Beckenheizung schaltet sich nicht ein.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E21	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
GAS	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Resettaste einige Sekunden lang gedrückt halten (dieser Vorgang muss eventuell mehrmals wiederholt werden). Sollte das Problem danach immer noch vorliegen, den Kundendienst kontaktieren.

INDEX

SÉCURITÉ	3
SIGNAL DE DANGER.....	3
AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT	3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	4
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT.....	5
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION.....	8
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN	10
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL	12
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	13
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	13
INFORMATIONS GENERALES.....	14
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	14
BUT DU MANUEL.....	14
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	15
DEMANDE D'ASSISTANCE	15
INFORMATIONS TECHNIQUES	16
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	16
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	17
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	17
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	18
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	18
DESCRIPTION DES COMMANDES.....	19
RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE	20
SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	20

FRANÇAIS

SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON	21
ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)	21
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	22
MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON	22
FILTRAGE DE L'HUILE	23
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL	23
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL	24
ENTRETIEN	24
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	24
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	25
NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES	26
PANNES	26
DÉPANNAGE	26
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES	27

SECURITE

SIGNAL DE DANGER

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

Signal de danger	Signification
	Pour signaler le danger potentiel de lésions. Respecter toutes les mises en garde indiquées par ce symbole pour éviter la possibilité de lésions voire de mort.

AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

Les signaux d'avertissement sont classés selon le niveau de danger. Le non-respect comporte le niveau de gravité correspondant et la probabilité que l'événement puisse se produire.

Niveau de danger	Niveau de gravité	Probabilité
 DANGER	Mort/lésions graves (irréversibles)	Très haute
 AVERTISSEMENT	Lésions graves (irréversibles)	Haute
 ATTENTION	Lésions légères (réversibles)	Haute
 IMPORTANT	Domages des appareils	Moyenne
 NOTE	Indique des informations d'une grande importance à ne pas négliger.	

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'équipement comprend tous les dispositifs de sécurité, en phase d'installation et de branchement ils devront, si nécessaire, être intégrés avec des autres dispositifs dans le respect des lois en vigueur à ce propos.

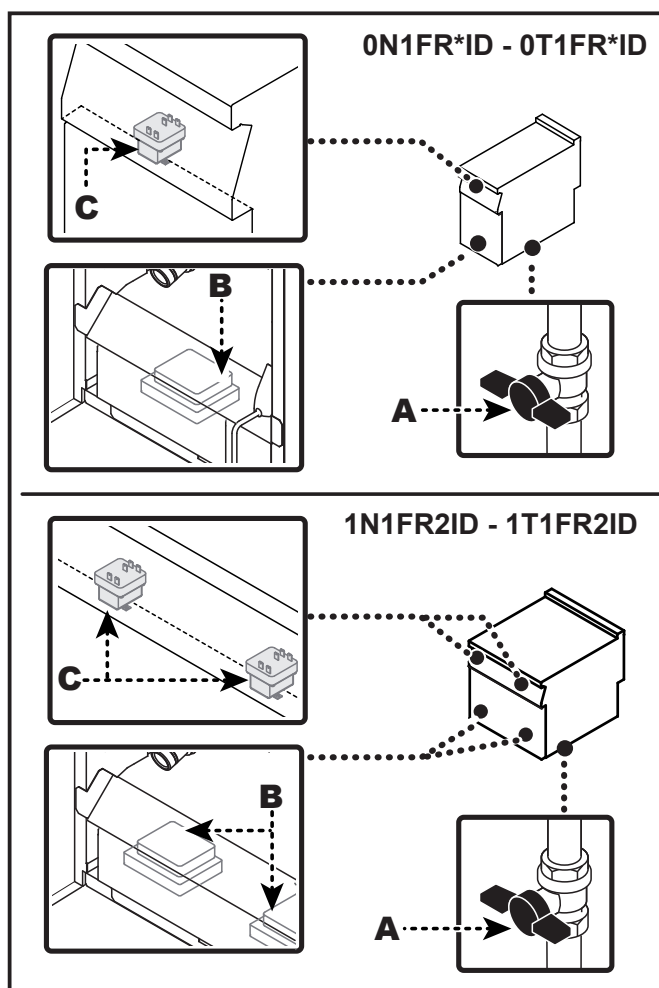
L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Robinet d'alimentation du gaz: pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz.

B) Centrale de contrôle de la combustion: pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

C) Thermostat de sécurité: pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas de surchauffe.

! AVERTISSEMENT: Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

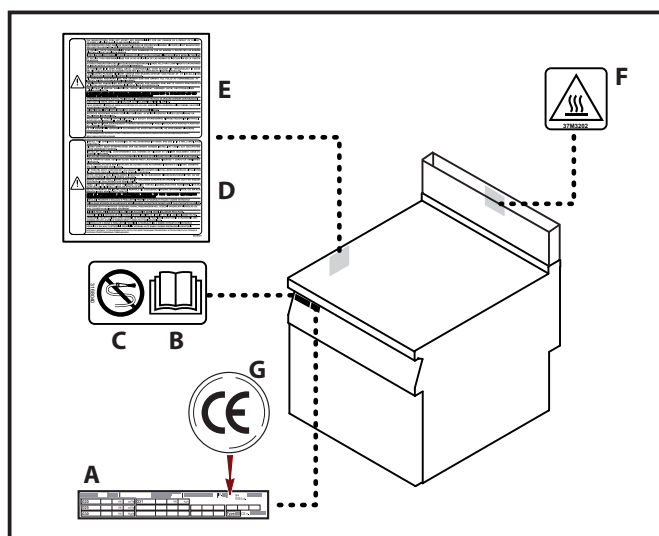
A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

B) ! AVERTISSEMENT: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

C) ! AVERTISSEMENT: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

D) ! AVERTISSEMENT: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

E) ! AVERTISSEMENT: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



F) ! AVERTISSEMENT: attention aux surfaces chaudes.

G) Marquage CE : indique que l'équipement est conforme à toutes les dispositions législatives pertinentes pour les produits applicables.

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT

Pendant le transport de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de levage approprié - Respecter les valeurs limites de levage et transport - Porter les dispositifs de protection individuelle	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de transport approprié - Prêter attention au barycentre - Éviter les chocs	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE

Pendant le montage de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de levage approprié pour positionner l'appareil sur le banc de travail, sur l'embase - Ajuster le positionnement seulement en présence d'un nombre suffisant de personnes et, en ce cas, respecter les valeurs limites de levage et transport - Respecter les normes en vigueur en matière de prévention des accidents pour le lieu d'installation - Porter les dispositifs de protection individuelle	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES

Pendant l'installation, la mise en service, le réglage et le remplacement de pièces de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites.

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	Avec le levage l'appareil	- Prêter attention au barycentre - Éviter les chocs	Aucun
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	- Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité - Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de renversement ou chute de l'appareil	En cas de sols déconnectés ou inclinés	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 10 du manuel d'installation.	Aucun

► **Source de danger : Environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation et/ou au réglage non corrects du système du gaz	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe dispositifs de sécurité à la page 4
Augmentation de la température de travail des composants.	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe dispositifs de sécurité à la page 4
Concentration d'émissions de gaz brûlés dû à l'installation non correcte	En cas d'aération insuffisante des locaux ; défaut d'injection d'air	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe dispositifs de sécurité à la page 4
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation non correcte	• Installation erronée • Fuite du robinet du gaz	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe dispositifs de sécurité à la page 4



NOTE : À considérer uniquement en cas d'appareil avec alimentation électrique.

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections • Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'installations d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

Pendant l'utilisation de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Nature thermique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Matériel inflammable sur l'évacuation	En cas de bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	Aucun
Contact avec les surfaces de travail chaudes	Contact accidentel	• Formation du personnel et présence de la plaque d'avertissement sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation	Aucun
Brûlure due à des liquides chauds	Manipulation du bac ou du tiroir de collecte des graisses	• Formation du personnel	Aucun

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Contamination d'aliments	Nettoyage et entretien non appropriés	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Cession de métaux ou d'autres substances dans les aliments	Plaque avec revêtement au chrome	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Formation du personnel • Entretien	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz	• Les opérations de réglage du système du gaz peuvent être exécutées uniquement par des experts d'un service d'assistance autorisé. • Procédure spécialisée	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	
Le fonctionnement à sec ou en dessous du niveau minimum indiqué dans la cuve est interdit.	Manque d'observance des prescriptions reportées dans les instructions	• Formation du personnel	Voir le paragraphe dispositifs de sécurité à la page 4

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques et gaz	• Formation du personnel et entretien	Aucun
Infiltration d'eau dans l'enveloppe	• Lavage avec un jet inapproprié, prélèvement	• Formation du personnel et entretien	

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN

Pendant l'**entretien** de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	• Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité • Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz, injecteur et/ou réglage de l'air primaire erronés	• Entretien périodique de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques et gaz	• Entretien périodique du système du gaz et de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	Aucun



NOTE : À considérer uniquement en cas d'appareil avec alimentation électrique.

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation • Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections • Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'instructions d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL

Pendant le **démantèlement** de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur le câble d'alimentation • Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Désactiver l'alimentation avant de démonter les couvertures • Sécuriser contre la réactivation • Vérifier que la tension soit coupée	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	• Utiliser un moyen de levage approprié • Respecter les valeurs limites de levage et transport • Porter les dispositifs de protection individuelle	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions dangereuses de gaz imbrûlés dû à un démantèlement incorrect de l'appareil	Pendant la phase de démantèlement de l'appareil	Les opérations de démantèlement doivent être effectuées par un personnel qualifié	Aucun

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

► **Transport et installation**

Pendant le transport et le positionnement de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Instruments utilisés	Dispositifs de protection
• Transport à l'intérieur de l'entreprise • Positionnement de l'appareil	Moyen de levage approprié	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Installation, mise en service, utilisation et démantèlement**

Pendant l'installation, la mise en service, l'utilisation et la coupure de l'appareil porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Dispositifs de protection
• Installation et démontage du raccordement électrique et du gaz • Installation et démontage du raccordement de l'eau • Mise en marche de l'appareil • Utilisation de l'appareil • Coupure de l'appareil	Vêtements de travail et dispositifs de protection individuelle selon l'activité nécessaire conforme aux normes spécifiques du pays.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement. Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

- Émissions dans l'atmosphère
- Évacuations des liquides
- Gestion des déchets
- Contamination du sol
- Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
- Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental

Pour cela le fabricant fournit quelques indications qui devront être considérées par tous ceux autorisés à interagir avec l'appareil au cours de sa vie prévue, pour prévenir l'impact environnemental.

- Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de déverser dans l'atmosphère des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et effectuer la collecte différenciée des déchets en fonction de la composition des différentes pièces et en respectant les lois en vigueur en la matière.
- Si l'on veut supprimer l'appareil, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques et effectuer la collecte différenciée.



IMPORTANT : Ne pas évacuer les matières polluantes dans l'atmosphère. Effectuer l'élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

INFORMATIONS GENERALES**INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR**

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.

Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Les plaques d'identification montrées, sont appliquées directement sur l'appareil.

Dans l'une (fig. 1) sont reportés les références et toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement, dans l'autre (fig. 2) les informations relatives aux gaz pour chaque pays d'utilisation.

- A) Modèle de l'appareil
- B) Type de personnalisation
- C) Identification du fabricant
- D) Type d'évacuation des fumées
- E) Numéro de série
- F) Degré de protection
- G) Marquage CE de conformité

- H) Norme de référence
- L) Numéro certificat CE
- M) Type de famille de produit
- N) Pression du gaz
- P) Catégorie de l'appareil
- Q) Consommation de gaz
- R) Puissance déclarée (kW)
- S) Type de gaz
- U) Sigle de la nation de destination
- V) Date de fabrication
- W) Tension (V)
- X) Fréquence (Hz)
- Y) Puissance déclarée (kW)
- Z) Diamètre injecteur

P U			N		
	AL	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar		IS	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
	AL	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar		IS	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
	AT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/50mbar		IT	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
	AT	II2H3P: G20/20mbar, G31/50mbar		IT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
	BE	II2E+3+: G20-G25/20-25mbar, G30-G31/28_30-37mbar		IT	II2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
	BE	II2E+3B/P: G20-G25/20-25mbar, G30/30mbar		LT	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
	BE	II2E+3P: G20-G25/20-25mbar, G31/37mbar		LT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
	BE	II2E+3B: G20-G25/20-25mbar, G30/30mbar		LT	II2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
	BG	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar		LU	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
	BG	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar		LU	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
	CH	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar		LV	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
	CH	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/50mbar		LV	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
	CH	II2H3P: G20/20mbar, G31/50mbar		MK	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar

fig. 2

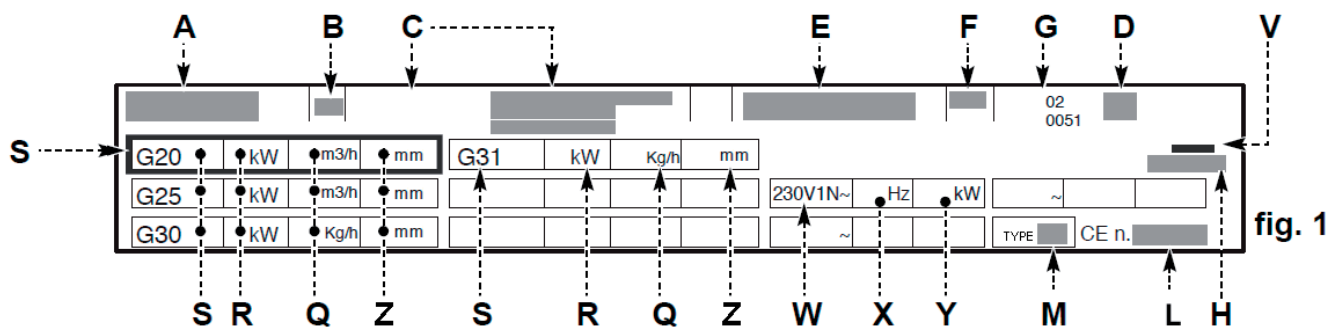


fig. 1

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

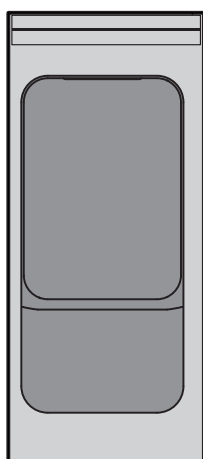
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

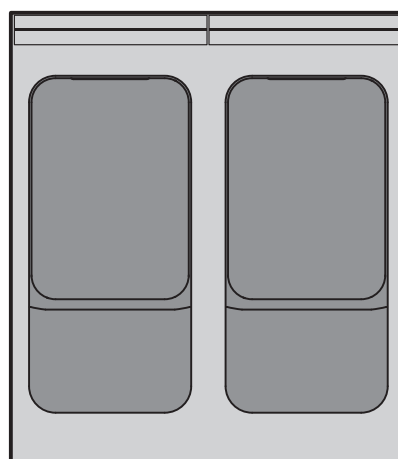
La friteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la friture d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle (par exemple : dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et les activités commerciales comme boulangeries,

boucheries, etc...) ne doit pas être utilisée pour la production de masse d'aliments et doit être utilisée uniquement par le personnel qualifié et expérimenté. En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

0N1FR1ID (22 lt) - 0N1FR7ID (23 lt)
0T1FR1ID (22 lt) - 0T1FR7ID (23 lt)

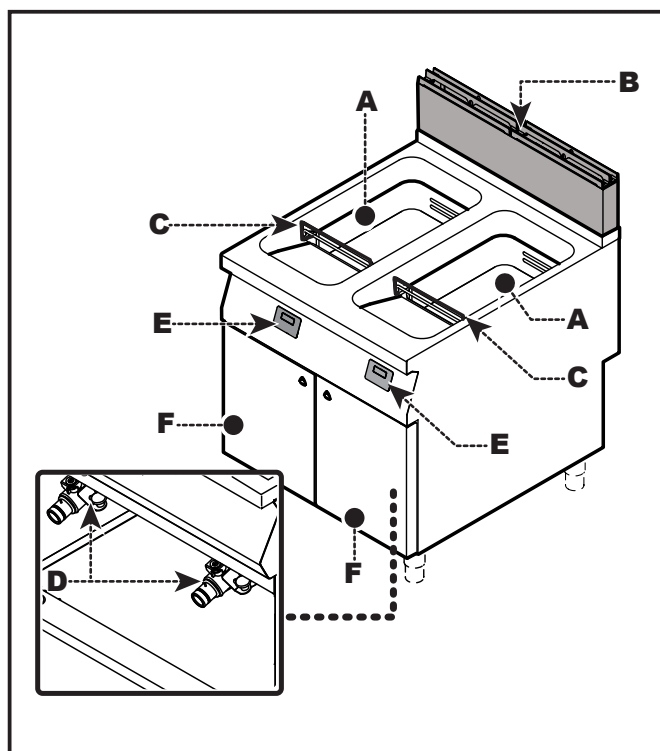


1N1FR2ID (22 lt + 22 lt)
1T1FR2ID (22 lt + 22 lt)



Organes principaux

- A) Cuve de friture:** en acier inox.
- B) Évacuation des fumées (Type A):** pour évacuer les fumées générées par le brûleur.
- C) Support porte-panier:** pour poser le panier pendant l'égouttement des aliments.
- D) Robinet de vidage:** pour évacuer l'huile contenue dans la cuve.
- E) Panneau de contrôle:** pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.
- F) Porte:** pour accéder à la zone interne de l'appareil.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf sous la supervision d'autres personnes ou après avoir reçu une formation.
- Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque.
- Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.
- Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.
- Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'appareil ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offerte par le fabricant.
- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil de manière inappropriée peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.
- Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



DANGER : Ne pas modifier l'appareil en aucune façon.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

 **NOTE** : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 8.

 **ATTENTION** : Les utilisateurs, en plus d'être autorisés et documentés de façon appropriée, formés et entraînés, si nécessaire, lors de la première utilisation, devront simuler certaines manœuvres pour identifier les commandes et les fonctions principales.

 **AVERTISSEMENT** : Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues.

 **ATTENTION** : Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

 **ATTENTION** : Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

 **AVERTISSEMENT** : Le sol, à proximité de l'appareil, pourrait être glissant.

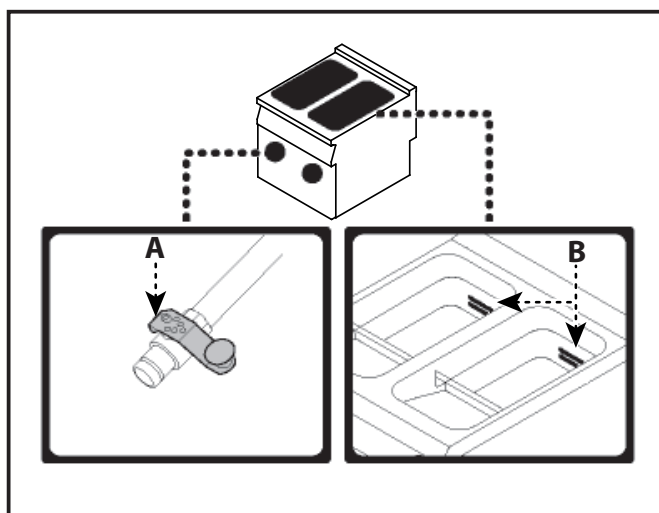
 **AVERTISSEMENT** : Ne pas obstruer la cheminée pour éviter l'augmentation excessive de la température des composants et produits de combustion supérieurs aux limites admises.

 **IMPORTANT** : La charge maximale admissible, par cuve, est de 5 kg (0N1FR1ID - 0T1FR1ID - 1N1FR2ID - 1T1FR2ID).

 **IMPORTANT** : La charge maximale admissible, par cuve, est de 4,5 Kg (0N1FR7ID - 0T1FR7ID).

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;
- Utiliser les paniers de façon appropriée;
- Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange **(A)** soit fermé;
- Vérifier que le niveau de l'huile ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**;



- Utiliser des huiles monograines ou des mélanges d'huiles spécifiques pour friteuses;
- Utiliser un récipient à part pour fondre les graisses solides afin de ne pas endommager l'appareil;
- Avant d'utiliser l'appareil attendre que l'huile ait atteint la température;
- Plonger le panier lentement pour éviter la formation d'écume;
- Filtrer souvent l'huile de friture pour éliminer les résidus;

 **AVERTISSEMENT** : Conserver l'huile de friture dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. La filtrer souvent pour réduire sa vitesse de dégradation. L'utilisation d'huile usagée pour la friture est dangereuse pour la santé.

⚠️ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser l'appareil sans huile à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil;

- Utiliser le support porte-panier pour égoutter la friture;
- Quand on interrompt l'utilisation de l'appareil pour une brève période, réduire la température de l'huile au minimum ou éteindre pour éviter des consommations inutiles et le vieillissement de l'huile;

- Remplacer l'huile si elle produit de la fumée entre 160 et 180 ° C ou lorsqu'elle devient foncée;
- Mesurer régulièrement le pourcentage de composés polaires avec un polarimètre;

i IMPORTANT: La charge maximale recommandée, par cuve, est de 2 Kg (0N1FR1ID-0T1FR1ID-1N1FR2ID-1T1FR2ID).

i IMPORTANT: La charge maximale recommandée, par cuve, est de 1,8 Kg (0N1FR7ID-0T1FR7ID).

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Afficheur numérique: il affiche les paramètres de travail et les sigles des alarmes.

B) Touche d'allumage/extinction: pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

- Voyant vert allumé: appareil désactivé
- Voyant vert éteint: appareil activé.

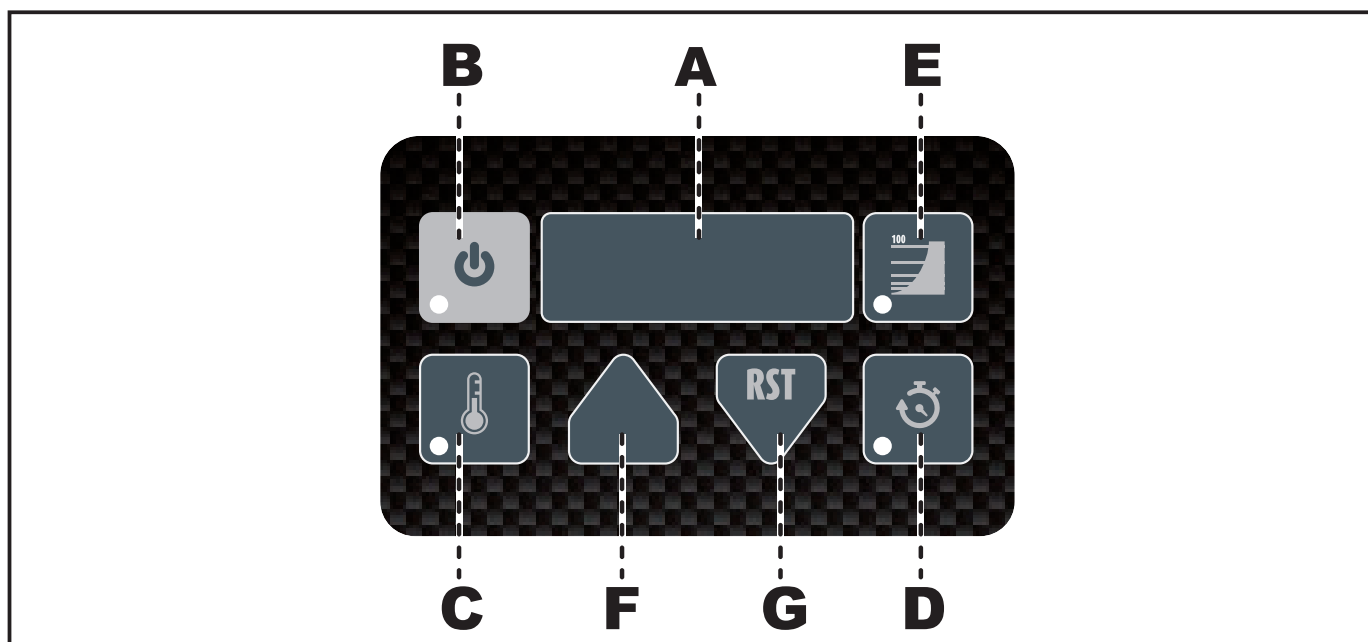
C) Touche de sélection de la température: pour sélectionner la température de cuisson et faire partir et/ou interrompre la thermorégulation.

D) Touche de sélection du temps: elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 21).

E) Touche préchauffage: pour activer et désactiver la fonction de maintien de la température à 100°C (melting).

F) Touche d'augmentation des valeurs: elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

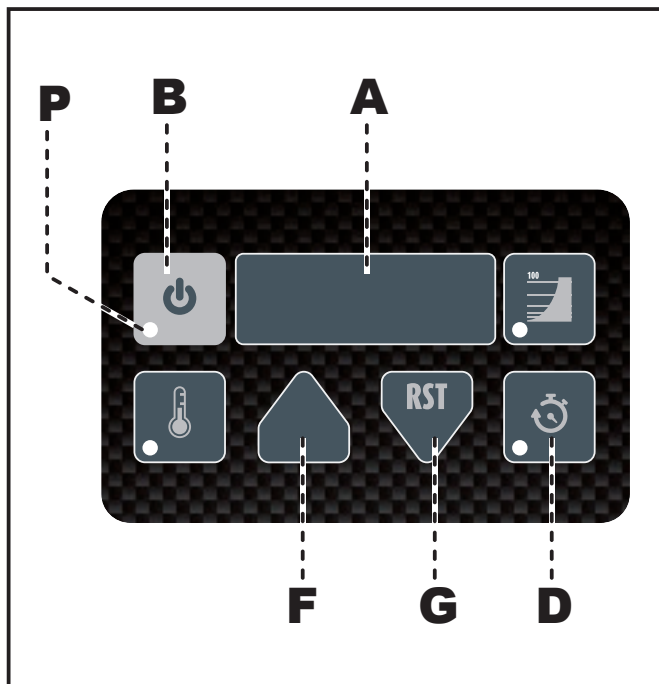
G) Touche de diminution des valeurs: elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme en cours à zéro.



RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil. Le voyant **(P)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(D)**. L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 3) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 4) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 5) Presser une des touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 6) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

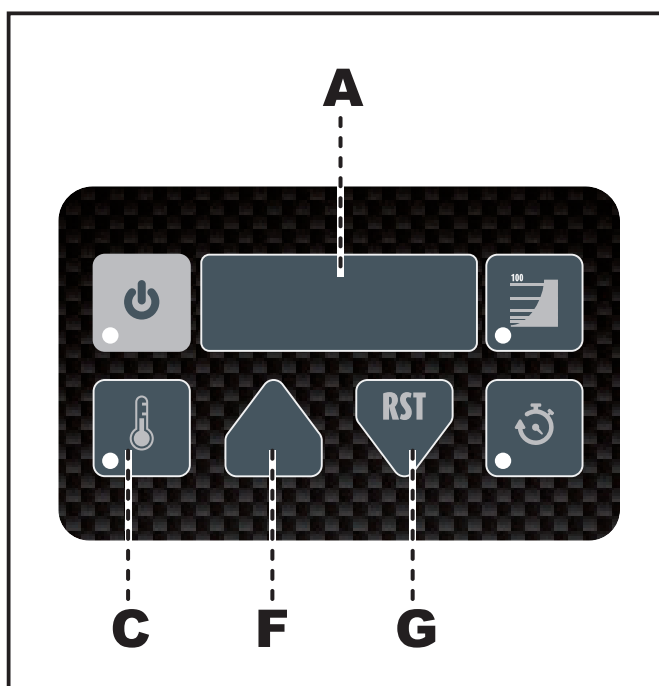
Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit.

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(C)** pour faire partir la phase de chauffage de l'huile et afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur (30÷190°C).
- 3) Attendre environ **4** secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.
- 4) Presser simultanément les touches **(F-G)** pour afficher sur l'afficheur **(A)** la température de l'huile dans la cuve de cuisson.



NOTE : Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur **(A)** si la température de l'huile dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.

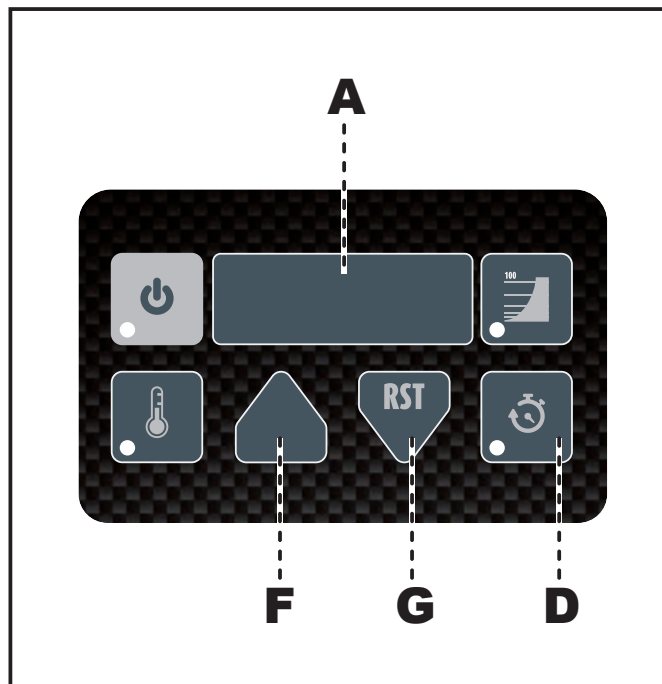


SÉLECTION DU TEMPS DE CUISSON

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(D)**. Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.
- 2) Agir sur les touches **(F-G)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(F-G)**.
- 3) Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.
 - À partir de ce moment et jusqu'à ce que la minuterie est activée, l'afficheur **(A)** n'affiche plus la température réglée, mais le temps restant avant la fin du compte à rebours.
 - Si, lorsque le cycle de cuisson a commencé, on presse la touche **(D)** le temps de cuisson sélectionné s'affiche sur l'afficheur pendant 4 secondes.
- 4) Quand le temps réglé arrive à la fin, le vibreur de la fiche retentit 3 fois et l'afficheur **(A)** recommence à afficher la température de cuisson réglée.



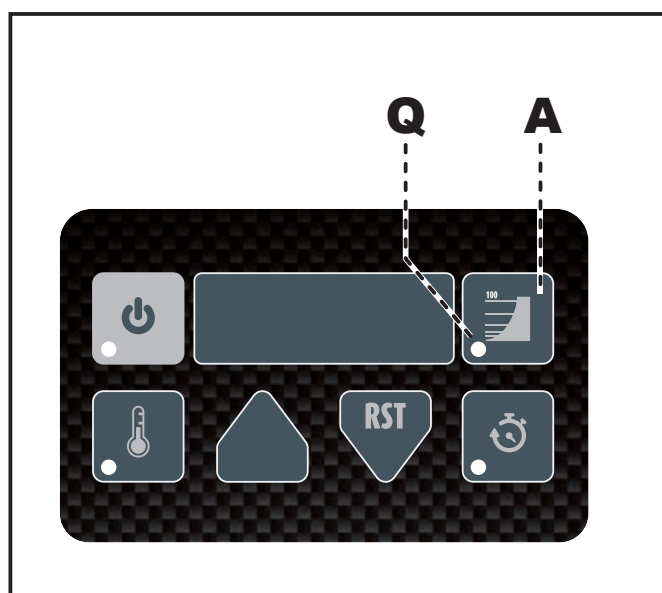
ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE (MELTING)

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(E)** pour activer la phase de maintien de la température (melting). Le voyant **(Q)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(E)** pour désactiver la phase de maintien de la température (melting). Le voyant **(Q)** s'éteint.



NOTE : La fonction de maintien de la température est activée à chaque fois que l'on active un réchauffement avec une température réelle dans la cuve inférieure à 90 °C.



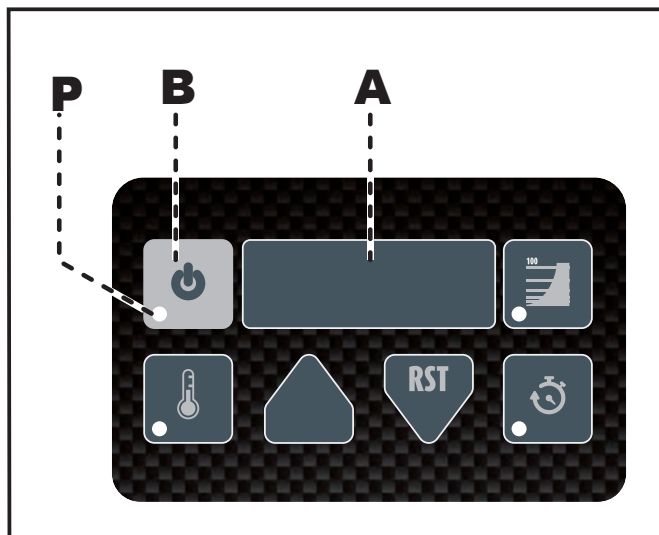
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale. Le voyant de réseau (**P**) s'allume.
- 2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Presser la touche (**B**) pour porter l'appareil en « stand-by ». Le voyant de réseau (**P**) s'éteint et l'afficheur (**A**) affiche ce qui est représenté ci-dessous.
- 4) Presser la touche (**B**) pour allumer l'appareil et faire partir le cycle de cuisson. L'afficheur (**A**) affiche la température de cuisson sélectionnée (couleur rouge).

Extinction

- 1) Tenir pressée la touche (**B**) pendant environ 6 secondes pour arrêter le cycle de cuisson et éteindre l'appareil. Le voyant de réseau (**P**) s'allume.



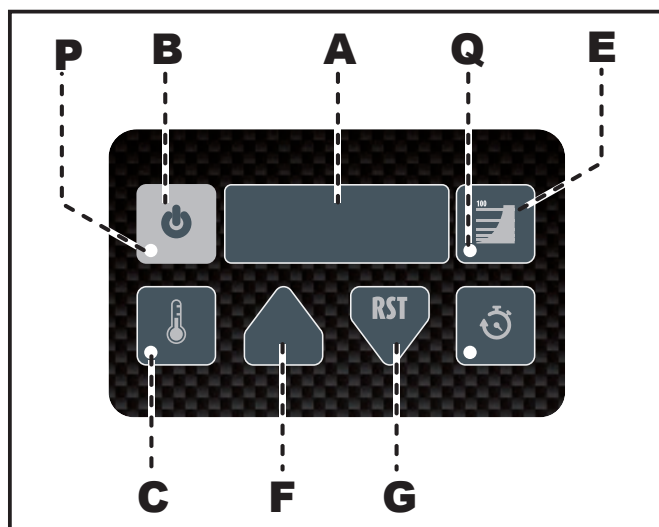
- 2) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON

Pour la mise en marche et l'arrêt, procéder comme indiqué.

Mise en marche

- 1) Allumer l'appareil (voir page 22).
- 2) Presser la touche (**B**) puis la touche (**E**) pour effectuer la phase de "melting" de l'huile. Quand la température de préchauffage est atteinte, le signal sonore se met en marche.
- 3) Presser la touche (**E**) pour désactiver la phase de "melting". Cette température est maintenue à 90°C jusqu'au début de la cuisson.
- 4) Presser la touche (**C**) pour activer le mode d'introduction de la température.
- 5) Presser les touches (**F-G**) pour sélectionner la température de cuisson. Les données introduites dans le panneau de contrôle restent mémorisées tant que l'alimentation électrique n'est pas désactivée.
- 6) Presser la touche (**E**) pour interrompre la phase de maintien de la température.
- 7) Presser la touche (**B**) pour faire partir le cycle de cuisson. Les voyants (**P-Q**) clignotent jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte puis ils restent allumés fixes.



- 8) Pour afficher la température sélectionnée, pendant la cuisson, presser la touche (**C**).

Arrêt

- 1) Presser la touche (**B**) pour arrêter le cycle de cuisson.

i IMPORTANT : En cas d'interruption de l'alimentation électrique pendant moins de 20- 40 secondes, le cycle de cuisson repart automatiquement. Si l'interruption est supérieure à 40 secondes, presser la touche (**B**) pour reprendre le cycle de cuisson.

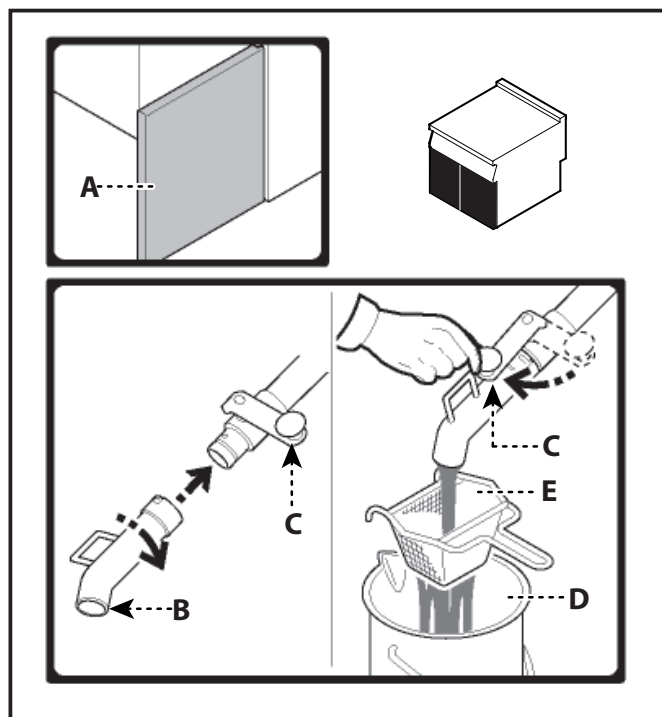
FILTRAGE DE L'HUILE

Pour cette opération, procéder comme suit.

i IMPORTANT : Avant d'effectuer cette opération, porter l'huile à la température ambiante ou laisser refroidir l'appareil pendant 15 minutes environ, de manière que l'huile arrive à une température comprise entre 50 et 120 et utiliser des DPI appropriés pour éviter d'éventuelles brûlures.

- 1) Ouvrir la porte (A).
- 2) Introduire la rallonge (B) dans le robinet (C).
- 3) Positionner sous la rallonge (B) le récipient (D) et le filtre (E), tous deux fournis sur demande.
- 4) Ouvrir le robinet (C) pour vider la cuve.
- 5) L'opération étant terminée, fermer le robinet (C).
- 6) Refermer la porte (A).

! AVERTISSEMENT: Ne pas écouler l'huile dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



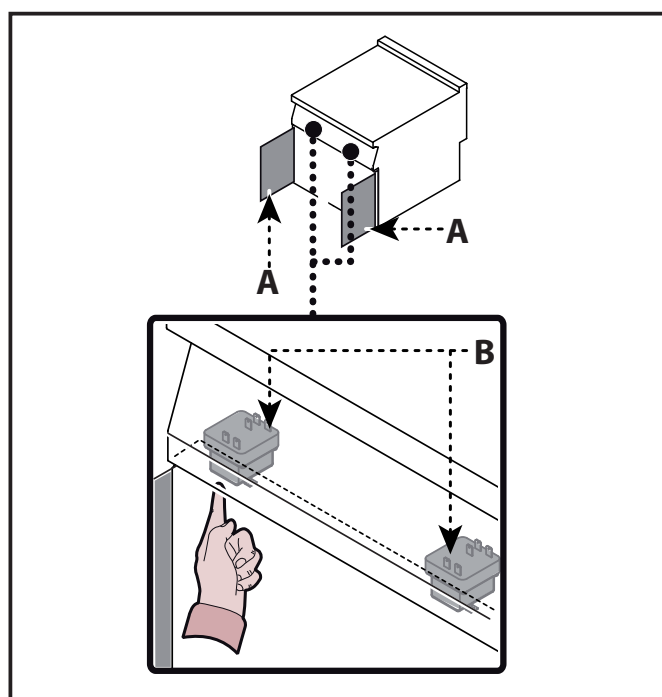
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

- 1) Laisser refroidir l'huile de 30-40°C.
- 2) Ouvrir la porte (A).
- 3) Appuyer sur le bouton (B) du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation du gaz.

NOTE : Pour identifier le thermostat qui est intervenu, voir quel brûleur s'est éteint et agir sur le bouton correspondant.

- 4) Refermer la porte (A).



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.

- 4) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 5) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 6) Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN



NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'entretien » à la page 10.

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



AVERTISSEMENT : Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.

En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendues en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

S'assurer, en outre, que, pendant l'intervention d'entretien, l'opérateur soit toujours en mesure de pouvoir contrôler que la fiche soit débranchée de la prise de courant.

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

- La cuve de cuisson.
- Les accessoires (voir page 26).
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 25).

Tous les **1250 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel.
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.
- Vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage (et éventuel remplacement) et du bon état des câbles d'alimentation.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 8.

- Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments contre tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones environnantes.
- Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.
- Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.
- À la fin de chaque utilisation, s'assurer que l'appareil est éteint et non en stand-by et les lignes d'alimentation débranchées.
- En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.
- Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sur les pièces intérieures.
- Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.



AVERTISSEMENT : Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur-sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.



AVERTISSEMENT : Lorsqu'on utilise des détergents, il est obligatoire de porter des gants en caoutchouc, un masque de protection respiratoire et des lunettes de protection conformément aux normes de sécurité en vigueur.

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



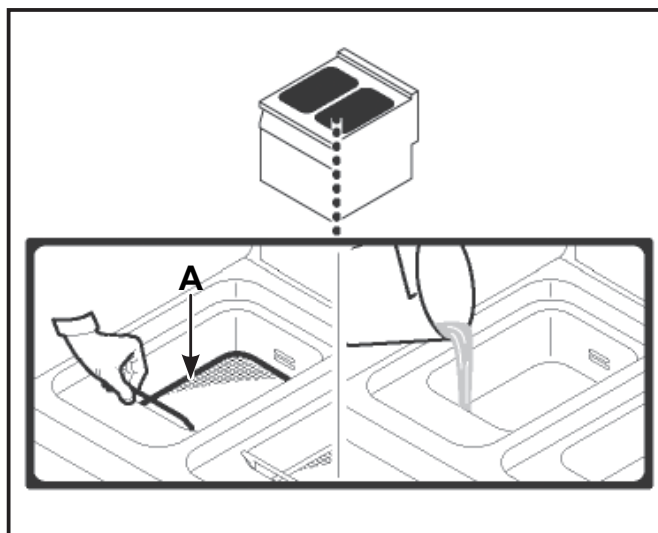
AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc...).

- De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CUVE, DU SUPPORT DES PANIERS ET DES ACCESSOIRES

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 3) Vider et filtrer l'huile (voir page 23).
- 4) Enlever et nettoyer les paniers et la structure de support des paniers **(A)**.
- 5) Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 6) Rincer avec de l'eau potable et vider le bac.
- 7) Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 8) Rincer, vider et essuyer la cuve.
- 9) Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



⚠ AVERTISSEMENT: Après le lavage périodique à l'eau, s'assurer qu'il n'y a plus de traces d'eau dans la cuve, sur les accessoires et dans le conduit d'évacuation avant de remettre l'huile.

PANNES

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation.

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés

exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

 **NOTE :** Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège central Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet <http://www.angelopo.com>.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 NOTE : Contacter le service d'assistance.

Inconvénients	Causes	Solutions
L'appareil ne chauffe pas		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage.
	Télerupteur non alimenté ou endommagé.	Contrôler ou remplacer la bobine du télerupteur.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Carte électronique non alimentée électriquement.	Vérifier ou inverser le branchement des phases.

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Alarme	Causes	Solutions
E00	Sonde thermostat de sécurité en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson. Réenclencher le thermostat de sécurité, si le problème persiste, contacter le service assistance.
E01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E.01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve gauche).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E02	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E.02	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson (cuve droite).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E05	La carte électronique est en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E06	La carte électronique est en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E07	La carte électronique est en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.

Alarme	Causes	Solutions
E12	La carte électronique est en panne (cuve gauche).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E13	La carte électronique est en panne (cuve droite).	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E16	La carte électronique est en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques.	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E18	Fonctionnement à sec de l'appareil.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E19	Le chauffage de la cuve ne s'active pas.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E20	La carte électronique est en panne.	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E21	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques.	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
GAS	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme.	Appuyer sur la touche RAZ pendant quelques secondes (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter cette opération plusieurs fois), si le problème persiste, contacter le service assistance.

INDICE

SEGURIDAD.....	3
SEÑAL DE PELIGRO.....	3
VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA.....	3
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	4
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE.....	5
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE	6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS.....	6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO.....	8
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO	10
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO	12
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL	13
INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	14
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	14
OBJETIVO DEL MANUAL.....	14
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	15
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	15
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	16
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	16
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	17
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	17
USO Y FUNCIONAMIENTO	18
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	18
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	19
PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE.....	20
PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN	20
PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	21
ACTIVACIÓN/DEACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING).....	21

ESPAÑOL

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO 22

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN..... 22

FILTRACIÓN ACEITE 23

REACTIVACIÓN APARATO..... 23

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO 24

MANTENIMIENTO 24

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO..... 24

LIMPIEZA APARATO 25

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS..... 26

AVERÍAS 26

BÚSQUEDA DE AVERÍAS..... 26

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS..... 27

SEGURIDAD

SEÑAL DE PELIGRO

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.

Señal de peligro	Significado
	Advierte del peligro potencial de lesiones. Respete todas las advertencias indicadas por este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA

Las señales de advertencia se clasifican según el nivel de peligro, su inobservancia implica el consiguiente nivel de gravedad y probabilidad de que el evento ocurra.

Nivel de peligro	Nivel de gravedad	Probabilidad
 PELIGRO	Muerte/graves lesiones (irreversibles)	Muy elevada
 ADVERTENCIA	Graves lesiones (irreversibles)	Elevada
 CUIDADO	Lesiones leves (reversibles)	Elevada
 IMPORTANTE	Daños a los aparatos	Media
 NOTA	Indicación de información técnica de particular importancia que no puede pasarse por alto.	

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo esté provisto de todos los dispositivos de seguridad, en fase de instalación y conexión estos deberán, si fuera necesario, completarse con otros dispositivos, para respetar las leyes vigentes en la materia.

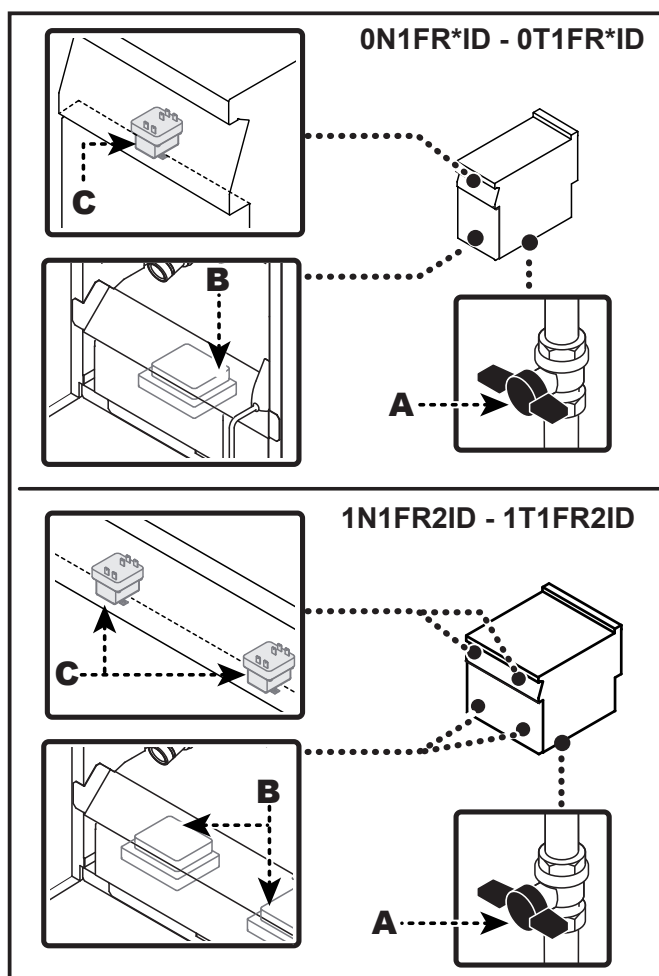
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.

B) Centralita de control combustión: bloque la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.

C) Termostato de seguridad: para interrumpir la alimentación del gas en caso de recalentamiento.

! ADVERTENCIA: Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

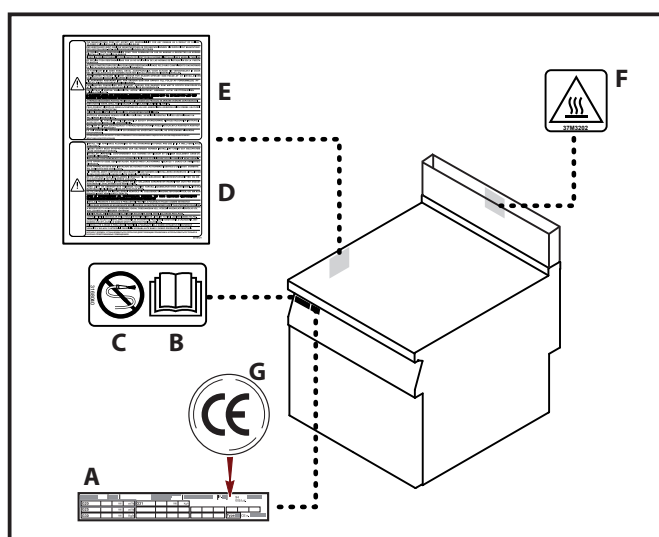
A) Placa de identificación fabricante y aparato.

B) ! ADVERTENCIA: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

C) ! ADVERTENCIA: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D) ! ADVERTENCIA: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

E) ! ADVERTENCIA: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".



F) ! ADVERTENCIA: prestar atención a las superficies calientes.

G) Marcado CE: indica que el aparato es conforme con todas las disposiciones legislativas pertinentes de producto aplicables.

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE

Durante el transporte del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	• Con el movimiento del aparato	• Utilice un elevador adecuado • Respete los valores límite de elevación y transporte • Utilice los dispositivos de protección personal	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► **Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de caída del aparato	• Con el movimiento del aparato	• Utilice un medio de transporte adecuado • Preste atención al centro de gravedad • Evite las colisiones	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE

Durante el montaje del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	Con el movimiento del aparato	- Utilice un elevador adecuado para colocar el aparato en la superficie de trabajo, en el zócalo - Ajuste la ubicación solo si hay un número adecuado de personas, en ese caso deben respetarse los valores límites para la elevación y el transporte - Respete las normas vigentes en materia de prevención de accidentes para el lugar de instalación - Utilice los dispositivos de protección personal	- Guantes de protección - Calzado de protección - Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Durante la instalación, puesta en servicio, regulación y sustitución de piezas del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas.

► **Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de caída del aparato	Con la elevación del aparato	- Preste atención al centro de gravedad - Evite las colisiones	No hay
Peligro por lesiones de corte debidas a bordes afilados	En caso de manejo de las partes de chapa	- Tenga mucho cuidado durante esta actividad - Utilice los dispositivos de protección personal con arreglo a las normas de seguridad	No hay
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de vuelco o caída del aparato	En caso de suelos irregulares o inclinados	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 10 del manual para el instalador	No hay

► **Fuente de peligro: Entorno en que se usa el aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación y/o regulación incorrecta del sistema de gas	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase el apartado «Dispositivos de seguridad» a pág. 4
Aumento de la temperatura de trabajo de los componentes	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase el apartado «Dispositivos de seguridad» a pág. 4
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación incorrecta	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de entrada de aire	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase el apartado «Dispositivos de seguridad» a pág. 4
Concentración de emisiones de gases sin quemar debidas a una instalación incorrecta	• Instalación incorrecta • Pérdida de la válvula de gas	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase el apartado «Dispositivos de seguridad» a pág. 4



NOTA: Para tener en cuenta solo en caso de aparatos con alimentación eléctrica.

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» del manual para el instalador.	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Desactive la alimentación eléctrica antes de retirar las protecciones • Evite que el aparato pueda ser puesto bajo tensión accidentalmente • Compruebe que no hay tensión • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas no estén dañadas • Utilice un cable de alimentación con las características indicadas en el apartado «Conexión eléctrica» del manual de instrucciones para el instalador. • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien fijadas	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación
Peligro de choque eléctrico causado por piezas bajo tensión	• En el aparato y en las partes de metal adyacentes • En el aparato y en los accesorios de metal adyacentes	• Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que el aparato, junto con los accesorios de metal, estén conectados a un sistema para la conexión equipotencial	Sistema para la conexión equipotencial

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

Durante el uso del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: naturaleza térmica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Material inflamable ubicado en la evacuación	En caso de obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	No hay
Contacto con superficies de trabajo calientes	Contacto accidental	• Formación del personal y presencia de la placa de advertencia en el aparato y en el manual de uso	No hay
Quemadura producida por contacto con líquidos calientes	Manipulación de la cubeta o de la bandeja de recogida de las grasas	• Formación del personal	No hay

► **Fuente de peligro: Peligro generado por materiales/substancias**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Contaminación de alimentos	Limpieza y mantenimiento inadecuados	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Cesión de metales u otras sustancias a los alimentos	Plancha cromada	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Escape de gas sin quemar	Pérdida de la válvula de gas	• Formación del personal • Mantenimiento	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Regulación incorrecta del sistema de gas	• Las operaciones de regulación del Sistema de gas pueden llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado • Procedimiento reservado a un especialista	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	
Está prohibido el funcionamiento en seco o por debajo del mínimo indicado en la cuba.	Incumplimiento de las disposiciones del manual de instrucciones	• Formación del personal	Véase el apartado «Dispositivos de seguridad» a pág. 4

► **Fuente de peligro: Peligros asociados al entorno en que se usa el aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Presencia de vapor saturado	Condensación y caída de gotas en partes eléctricas y de la instalación de gas	• Formación del personal y mantenimiento	No hay
Infiltración de agua en la envoltura de protección	• Lavado con chorro inadecuado, goteo	• Formación del personal y mantenimiento	

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO

Durante el **mantenimiento** del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► Fuente de peligro: Mecánica del aparato

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro por lesiones de corte debidas a bordes afilados	En caso de manejo de las partes de chapa	- Tenga mucho cuidado durante esta actividad - Utilice los dispositivos de protección personal con arreglo a las normas de seguridad	No hay

► Fuente de peligro: Peligro generado por materiales/substancias

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Escape de gas sin quemar	Pérdida de la válvula de gas	Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Regulación incorrecta del sistema de gas, inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Obstrucción de la chimenea	Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	

► Fuente de peligro: Peligros asociados al entorno en que se usa el aparato

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Presencia de vapor saturado	Condensación y caída de gotas en partes eléctricas y de la instalación de gas	Mantenimiento periódico de la instalación de gas y eléctrica del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	No hay



NOTA: Para tener en cuenta solo en caso de aparatos con alimentación eléctrica.

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» del manual para el instalador. • Desactive la alimentación eléctrica antes de retirar las protecciones • Evite que el aparato pueda ser puesto bajo tensión accidentalmente • Compruebe que no hay tensión • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas no estén dañadas • Utilice un cable de alimentación con las características indicadas en el apartado «Conexión eléctrica» del manual de instrucciones para el instalador. • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien fijadas	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación
Peligro de choque eléctrico causado por piezas bajo tensión	• En el aparato y en las partes de metal adyacentes • En el aparato y en los accesorios de metal adyacentes	• Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que el aparato, junto con los accesorios de metal, estén conectados a un sistema para la conexión equipotencial	Sistema para la conexión equipotencial

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO

Durante el **desguace** del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• En el cable de alimentación • Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Desactive la alimentación antes de retirar las coberturas • Asegure el aparato para que la alimentación eléctrica no pueda volver a activarse • Compruebe que no hay tensión	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación

► Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	Con el movimiento del aparato	• Utilice un elevador adecuado • Respete los valores límite de elevación y transporte • Utilice los dispositivos de protección personal	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► Fuente de peligro: Peligro generado por materiales/substancias

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Concentración de emisiones peligrosas de gases sin quemar debidas a un desguace incorrecto del aparato	Durante el desguace del aparato	Las operaciones de desguace deben llevarse a cabo por personal cualificado	No hay

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

► **Transporte e instalación**

Durante el transporte y el posicionamiento del aparato, use los siguientes dispositivos de protección personal:

Actividad	Herramienta utilizada	Dispositivos de protección
• Transporte en el interior de la empresa • Posicionamiento del aparato	Elevador adecuado	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► **Instalación, puesta en servicio, uso y desguace**

Durante la instalación, la puesta en servicio, el uso y la interrupción de servicio del aparato, use los siguientes dispositivos de protección personal:

Actividad	Dispositivos de protección
• Instalación y desmontaje de la conexión eléctrica y de gas • Instalación y desmontaje de la conexión hídrica • Puesta en servicio del aparato • Uso del aparato • Interrupción de servicio del aparato	Prenda de trabajo y dispositivos de protección personal en función de la actividad necesaria de acuerdo con las normas específicas del país.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización es responsable de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente. Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el medioambiente, deben considerar los factores indicados a continuación.

- Emisiones en la atmósfera
- Descargas de líquidos
- Gestión de residuos
- Contaminación del suelo
- Uso de materias primas y de recursos naturales
- Problemáticas locales relativas al impacto ambiental

Es por ello que, con el fin de prevenir el impacto ambiental, el fabricante entrega algunas instrucciones que deberán ser respetadas por todas las personas autorizadas para interactuar con el aparato a lo largo de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país de utilización.
- Durante el uso y mantenimiento, no abandone en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccione todos los componentes en función de sus características y proceda con su eliminación por categorías.



IMPORTANTE: No abandone material contaminante en el medio ambiente. Su eliminación debe efectuarse en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL**INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR**

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual incluye toda la información necesaria para los destinatarios heterogéneos, es decir, para los usuarios del equipo.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Esta información es proporcionada por el Fabricante en su idioma original (italiano) y está traducida en los demás idiomas para satisfacer necesidades comerciales y/o requisitos establecidos en la Ley.

La lectura de esta información permitirá evitar riesgos a la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

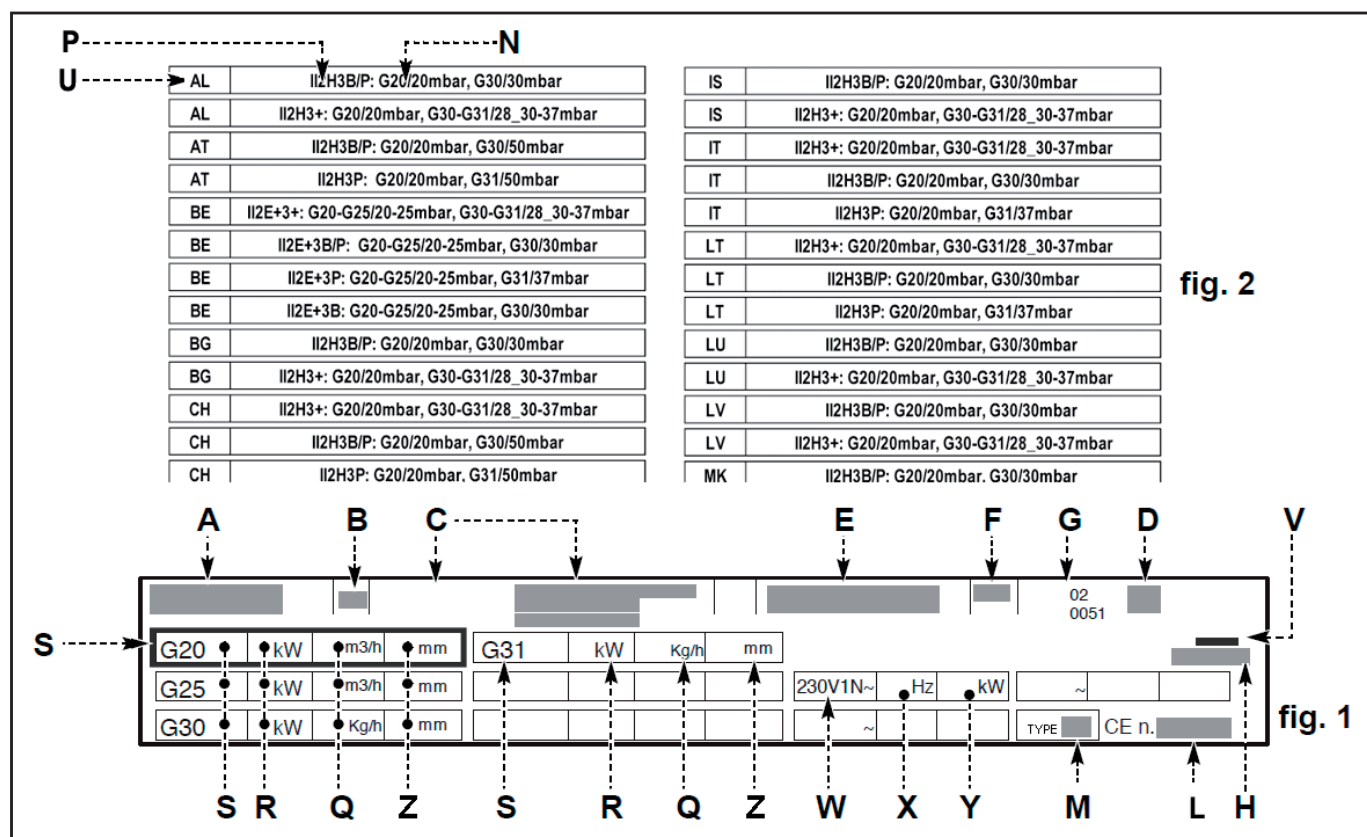
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

Las placas de identificación ilustradas en este manual están aplicadas directamente en el aparato.

La primera (fig.1) contiene todos los datos y las indicaciones necesarias para la seguridad de servicio, la segunda (fig.2) las informaciones relativas a los distintos tipos de gas a emplear para cada país de utilización.

- A) Modelo del aparato
- B) Tipo de personalización
- C) Identificación del Fabricante
- D) Tipo de salida de humos
- E) Número de matrícula
- F) Grado de protección
- G) Aprobación CE de conformidad

- H) Norma de referencia
- L) Número certificado CE
- M) Tipo de familia del producto
- N) Presión del gas
- P) Categoría del aparato
- Q) Consumo de gas
- R) Potencia declarada (kW)
- S) Tipo de gas
- U) Sigla del país de destino
- V) Fecha de fabricación
- W) Tensión (V)
- X) Frecuencia (Hz)
- Y) Potencia declarada (kW)
- Z) Diámetro del inyector



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.angelopo.com>.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

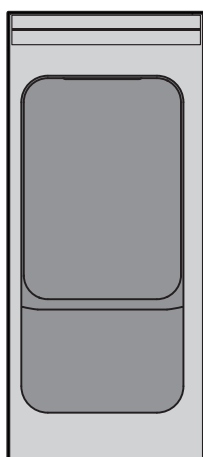
INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

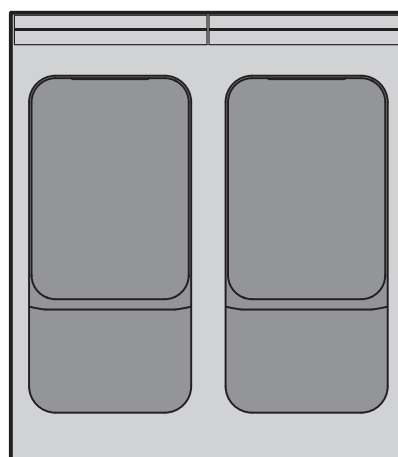
La freidora, en adelante denominada «aparato», ha sido diseñada y fabricada para el freído de los alimentos, en el sector de la cocina profesional (por ejemplo en las cocinas de los restaurantes, comedores, hospitales, y en actividades comerciales como panaderías, carnicerías, etc...); no

debe usarse para la producción en masa de alimentos y solo debe usarse por personal cualificado y formado. El aparato se fabrica en varias versiones según las necesidades específicas de uso (véase figura).

0N1FR1ID (22 lt) - 0N1FR7ID (23 lt)
0T1FR1ID (22 lt) - 0T1FR7ID (23 lt)

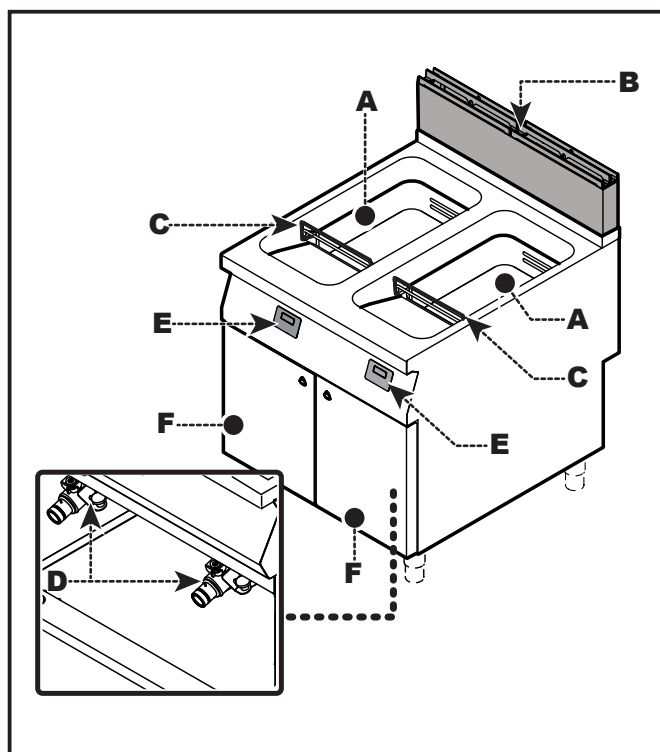


1N1FR2ID (22 lt + 22 lt)
1T1FR2ID (22 lt + 22 lt)



Órganos principales

- A) Cuba de freído:** fabricada en acero inox.
- B) Salida de humos (Tipo A):** para evacuar los humos generados por el quemador.
- C) Soporte enganche para cesto:** para colocar el cesto durante la fase de coladura de los alimentos.
- D) Grifo de descarga:** para descargar el aceite presente en el interior de la cuba.
- E) Panel de control:** para gestionar las funciones operativas del aparato.
- F) Portezuela:** para acceder a la zona interior del equipo.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican ("vea el catálogo general").

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- Durante las fases de diseño y producción, el Fabricante ha prestado una atención especial a los factores que pueden provocar riesgos a la seguridad y salud de las personas que interactúan con el aparato.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o personas con reducidas habilidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan recibido formación.
- Además respetar las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las «reglas de la buena técnica de fabricación». El objetivo de esta información es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgo.
- De todas maneras, la prudencia es insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el aparato.
- Lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado y aquellas que están expuestas directamente; en especial observe aquellas relativas a la seguridad.
- Está absolutamente prohibido manipular, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de este requisito puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del aparato o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.
- En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos con sus funciones principales, especialmente aquellos relativos al encendido y al apagado.
- El aparato debe utilizarse solo para los usos previstos por el Fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.
- Todas las operaciones de mantenimiento que requieren una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley, tienen que llevarse a cabo exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado, y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.



PELIGRO: No modifique de ninguna manera el aparato.

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el uso» en la página 8.



CAUIDADO: Los usuarios, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y preparados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para localizar los mandos y las funciones principales.



ADVERTENCIA: Lleve a cabo solo las operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No manipule ningún dispositivo con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.



CAUIDADO: Antes de usar el aparato, compruebe que los dispositivos de seguridad estén correctamente instalados y en condiciones de servicio.



CAUIDADO: Además de comprometerse a cumplir con estos requisitos, los usuarios deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y la puesta en servicio.



ADVERTENCIA: Cerca del aparato, el suelo podría ser resbaladizo.



ADVERTENCIA: No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión, más allá de los límites admitidos.



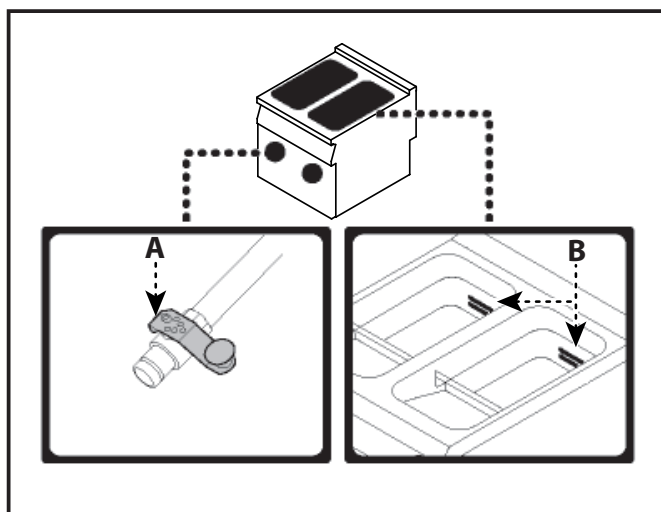
IMPORTANTE: La carga máxima admisible es de 5 Kg (0N1FR1ID - 0T1FR1ID - 1N1FR2ID - 1T1FR2ID).



IMPORTANTE: La carga máxima admisible es de 5 kg por cuba 4,5 Kg (0N1FR7ID - 0T1FR7ID).

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante;
- Utilizar adecuadamente los cestos;
- Antes de llenar la cuba, controlar que el grifo de descarga (A) esté cerrado;
- Verificar que el nivel del aceite no se reduzca nunca a menos del mínimo indicado (B);



- Usar aceites monosemilla o mezclas de aceites específicos para freidoras;
- A fin de no dañar el aparato, utilizar un recipiente separado para fundir las grasas sólidas;
- Esperar que el aceite alcance la temperatura requerida antes de utilizar el aparato;
- Sumergir el cesto lentamente a fin de evitar la formación de espuma;
- Filtrar frecuentemente el aceite de freído para eliminar los residuos de freidura;



ADVERTENCIA: Conservar el aceite de freído en frío y en la obscuridad y filtrarlo frecuentemente a fin de retardar su paulatina degradación. Freír utilizando aceite degradado es dañino para la salud de las personas.

- No utilizar el aparato sin aceite en el interior de la cuba a fin de impedir que se dañe la estructura del aparato mismo;
- Utilizar el soporte del enganche cesto para colar la fritura;
- Al interrumpir el uso del aparato durante un breve período reducir al mínimo la temperatura del aceite o bien apagar el aparato para evitar inútiles consumos y envejecimiento del aceite mismo;
- Sustituir el aceite cuando produzca humo entre 160-180 °C, o bien cuando adquiera un color oscuro.

- Usar periódicamente un polarímetro para medir el porcentaje de compuestos polares.

i IMPORTANTE: La carga máxima aconsejada, por cuba, es de 2 Kg (0N1FR1ID-0T1FR1ID-1N1FR2ID-1T1FR2ID).

i IMPORTANTE: La carga máxima aconsejada, por cuba, es de 1,8 Kg (0N1FR7ID-0T1FR7ID).

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Display digital: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas.

B) Tecla de encendido/apagado: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.

- Piloto verde encendido: aparato desactivado
- Piloto verde apagado: aparato en función

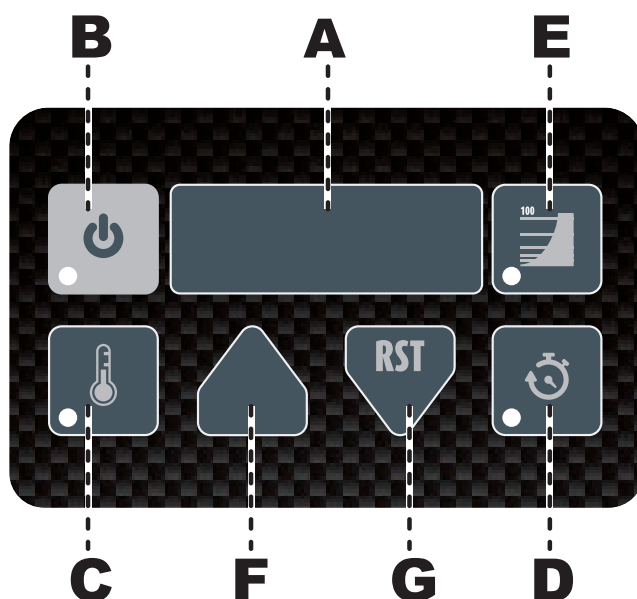
C) Tecla de programación de la temperatura: sirve para programar la temperatura de cocción y activar y/o interrumpir la termorregulación.

D) Tecla de programación del tiempo: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 21).

E) Tecla de precalentamiento: sirve para activar y desactivar la función de mantenimiento de la temperatura a 100°C (melting).

F) Tecla de incremento valores: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

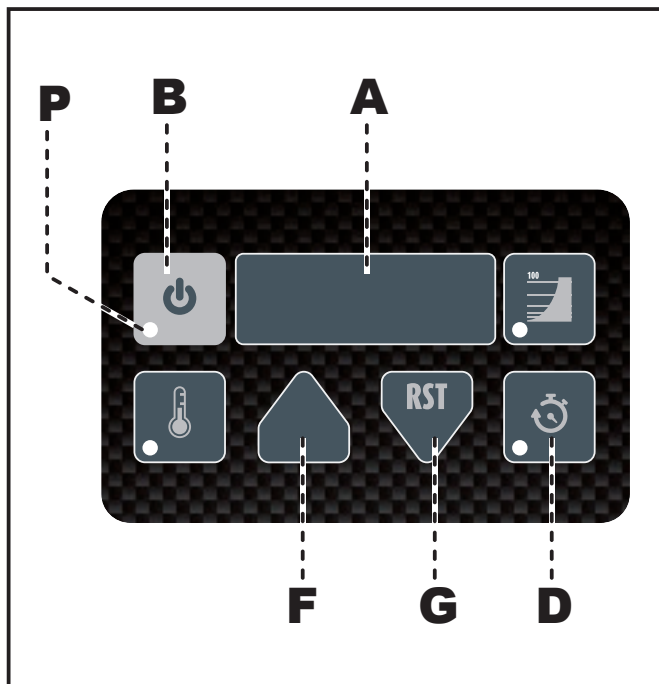
G) Tecla de reducción valores: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En condiciones de alarma sirve para resetear la alarma en curso.



PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(P)**.
- 2) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.
- 3) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 4) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. En el display (A) el valor de los minutos comienza a parpadear.
- 5) Presionar una de las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 6) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

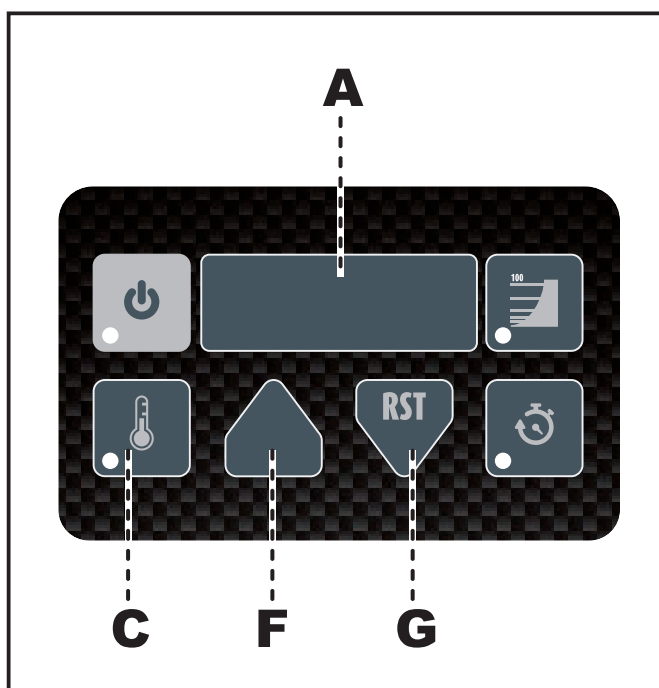
Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(C)** para activar la fase de calentamiento del aceite y visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.
- 2) Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display (30÷190°C).
- 3) Esperar más o menos 4 segundos la memorización del nuevo valore programado.
- 4) Presionar simultáneamente las teclas (F-G) para visualizar en el display (A) la temperatura del aceite en la cuba de cocción.



NOTA: Durante el ciclo de cocción el valor visualizado en el display **(A)** parpadea si la temperatura del aceite en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada.

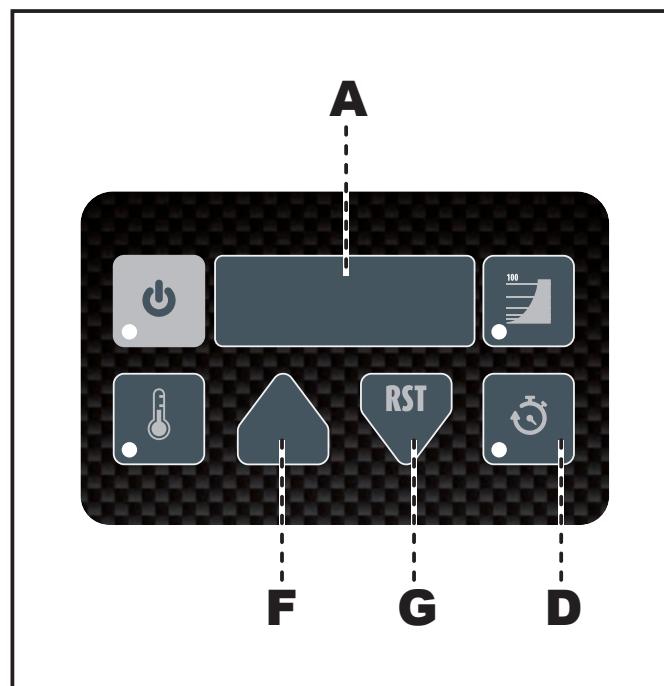


PROGRAMACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** aparece el último valor programado.
- 2) Operar con las teclas **(F-G)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(F-G)**.
- 3) Presione la tecla **(D)** otra vez para iniciar el ciclo de cocción.
 - A partir de ahora y mientras el temporizador está activado, la pantalla (A) ya no muestra la temperatura configurada, sino que el tiempo que queda al final de la cuenta atrás.
 - Al presionar la tecla **(D)** mientras que el ciclo de cocción ha iniciado, en la pantalla aparece durante 4 segundos el tiempo de cocción configurado.
- 4) Al final del tiempo configurado, el zumbador de la tarjeta produce 3 sonidos y la pantalla (A) vuelve a visualizar la temperatura de cocción configurada.

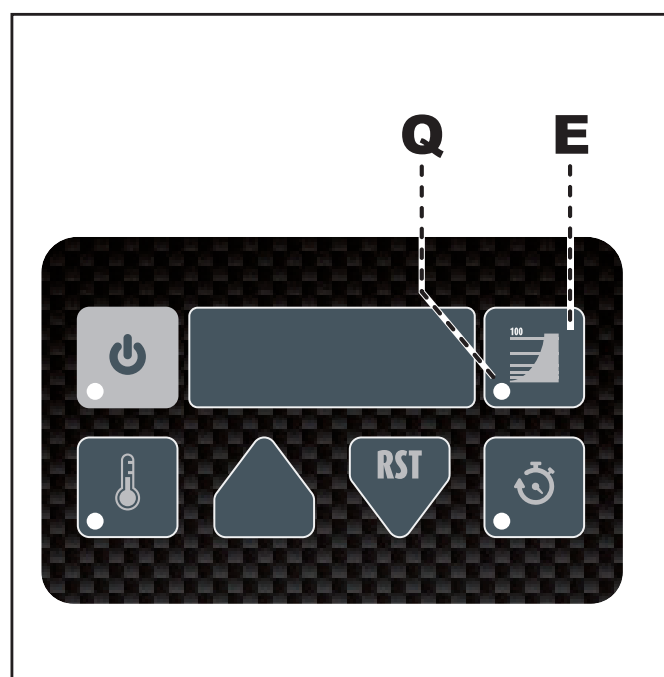
**ACTIVACIÓN/DESACTIVACIÓN MANTENIMIENTO TEMPERATURA (MELTING)**

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(E)** para activar la fase de mantenimiento temperatura (melting). Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.
- 2) Presionar la tecla **(E)** para desactivar la fase de mantenimiento temperatura (melting). Se apaga el testigo luminoso **(Q)**.



NOTA: De todas maneras, la función de mantenimiento de la temperatura se activa cada vez que se activa un calentamiento con temperatura real en la cuba inferior a 90°C.



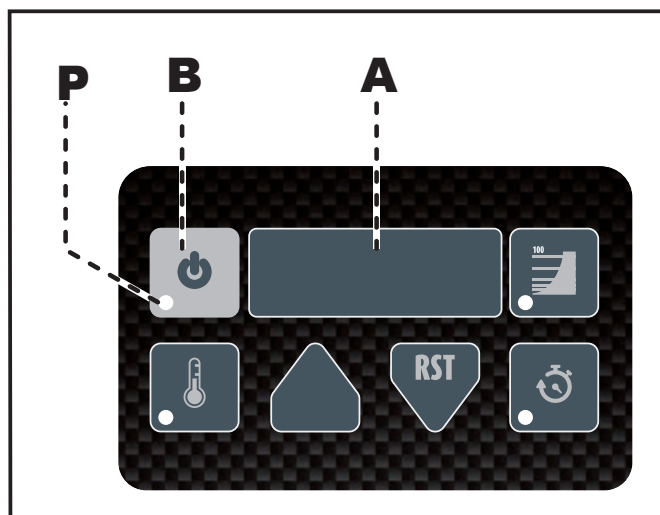
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

- 1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal. Se enciende el testigo de red (**P**).
- 2) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 3) Presionar la tecla (**B**) para disponer en "standby" el aparato. El testigo de red (**P**) se apaga y en el display (**A**) aparece la pantalla representada.
- 4) Presionar nuevamente la tecla (**B**) para encender el aparato y activar el ciclo de cocción. El display (**A**) muestra la temperatura de cocción programada (color rojo).

Apagado

- 1) Mantener presionada la tecla (**B**) por unos 6 segundos para interrumpir el ciclo de cocción y apagar el aparato. Se enciende el testigo de red (**P**).



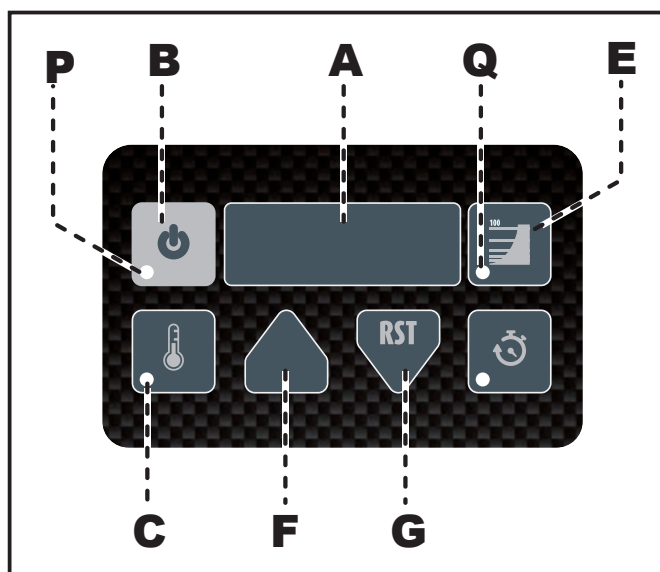
- 2) Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 3) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN

Para la puesta en marcha y detención proceda de la manera que a continuación se indica.

Puesta en marcha

- 1) Encender el aparato (véase pág. 22).
- 2) Presione la tecla (**B**) y a continuación la tecla (**E**) para activar la fase de "melting" del aceite. Al alcanzarse la temperatura de precalentamiento se activa el aviso sonoro.
- 3) Presione la tecla (**E**) para desactivar la fase de "melting". Esta temperatura es mantenida a 90°C hasta comenzar el ciclo de cocción.
- 4) Presione la tecla (**C**) para activar la modalidad de conexión temperatura.
- 5) Presione las teclas (**F-G**) para programar la temperatura de cocción. Los datos programados en el panel de control permanecen memorizados mientras no se desconecte la alimentación eléctrica.
- 6) Presione la tecla (**E**) para interrumpir la fase de mantenimiento temperatura.
- 7) Presionar el botón (**B**) para activar el ciclo de cocción. Los testigos (**P-Q**) centellean hasta alcanzarse la temperatura programada y a continuación permanecen encendidos con luz fija.
- 8) Para visualizar, durante la fase de cocción, la temperatura programada presione la tecla (**C**).

**Detención**

- 1) Presione la tecla (**B**) para interrumpir el ciclo de cocción.

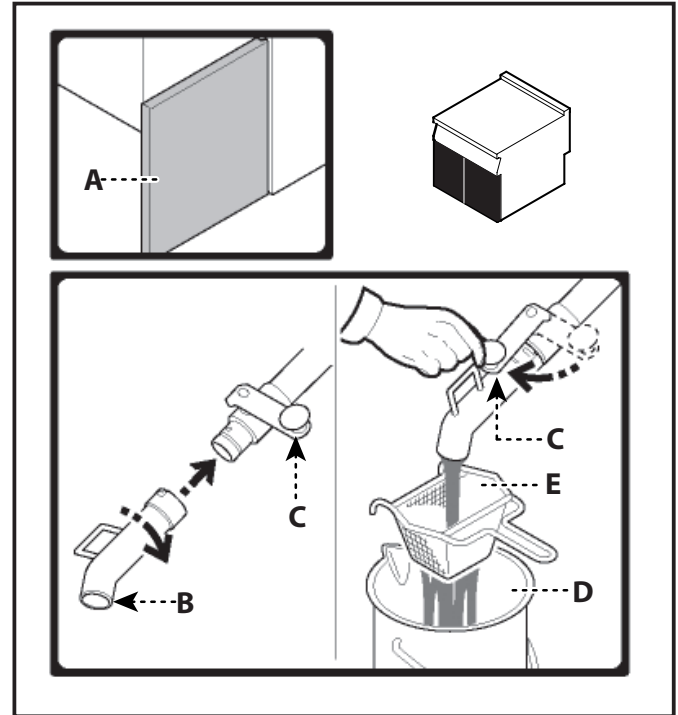
¡IMPORTANTE: En caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante un lapso inferior a 20-40 segundos, el ciclo de cocción se reanuda de manera automática. En caso de interrupción superior 40 segundos, deberá presionarse la tecla (B) para reanudar el ciclo de cocción.

FILTRACIÓN ACEITE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

i IMPORTANTE: Antes de ejecutar esta operación, deje enfriar el aceite a la temperatura ambiente o el aparato durante unos 15 min. para obtener que el aceite reduzca su temperatura a un valor comprendido entre 50÷120. Use EPP adecuados para prevenir quemaduras.

- 1) Abrir la portezuela (A).
- 2) Conecte el alargador (B) en el grifo (C).
- 3) Posicione bajo el alargador (B) el recipiente (D) y el filtro (E), ambos suministrados bajo pedido.
- 4) Abrir el grifo (C) para vaciar la cuba.
- 5) Para concluir, cerrar el grifo (C).
- 6) Cerrar la portezuela (A).



! ADVERTENCIA: No derrame el aceite en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.

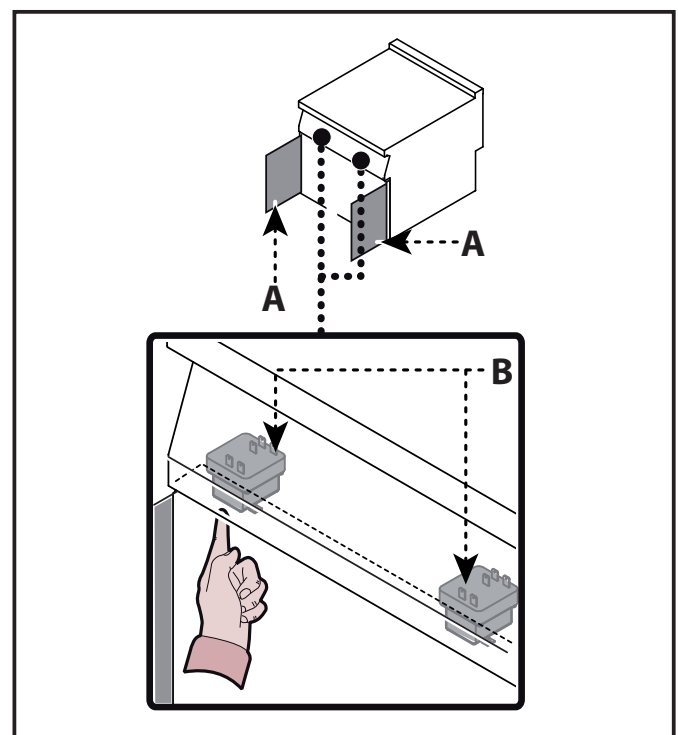
REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica.

- 1) Dejar enfriar el aceite en la medida de 30-40°C.
- 2) Abrir la portezuela (A).
- 3) Presionar el botón (B) del termostato de seguridad que ha intervenido a fin de restablecer la alimentación del gas.

📖 NOTA: Para identificar cuál es el termostato que ha intervenido, se debe controlar cuál es el quemador que se ha apagado e intervenir en el respectivo botón.

- 4) Cerrar la portezuela (A).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 3) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

- 4) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 5) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 6) Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO



NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el mantenimiento» en la página 10.

Mantenga el aparato en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, una mayor duración de servicio y el cumplimiento constante con los requisitos de seguridad.



ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En particular, cierre el grifo de alimentación del gas e impida el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado causando daños a la seguridad y a la salud de las personas.

Además, debe asegurarse de que durante el mantenimiento, el operador pueda controlar en todo momento que el enchufe esté desconectado de la toma de corriente.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La cuba de cocción
- Los accesorios (véase pág. 26)
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 25).

Cada **1250 horas de servicio**, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza.
- Control de la eficiencia del termostato de seguridad.
- Controlar la eficiencia del sistema eléctrico.

Todos **los años** asigne a operadores expertos y autorizados, la realización de las siguientes operaciones:

- Control eficiencia bujías de encendido (y eventual sustitución) e integridad cables de alimentación.

LIMPIEZA APARATO



NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el uso» en la página 8.

- Para mantener la higiene y proteger los alimentos procesados de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y todas las zonas contiguas.
- Lleve a cabo estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario y evite absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada uso.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán usarse los dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.
- Al final de cada uso, controle que el aparato esté apagado y no en stand-by, y que las líneas de alimentación estén desconectadas.
- En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del entorno, de acuerdo con las indicaciones suministradas por el Fabricante y con las leyes vigentes en materia.
- Durante el lavado del aparato, no dirija chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- No deje objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.

Atendida la circunstancia de que el aparato es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el aparato como su entorno.



ADVERTENCIA: Antes de empezar cualquier operación de limpieza, cierre siempre el grifo de alimentación del gas, desconecte la alimentación eléctrica actuando en el interruptor-seccionador y deje que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



ADVERTENCIA: Al aplicar los detergentes es obligatorio usar guantes de caucho, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes en materia de seguridad.

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
- Prestar particular atención a la limpieza de las zonas alimentarias (cuba, cestos y rejillas de cestos). De ser posible, se aconseja lavar en lavavajillas.



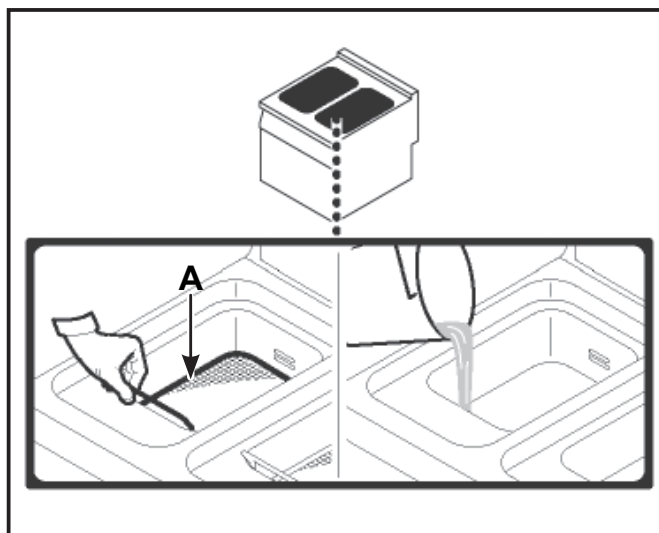
ADVERTENCIA: No use productos que contienen sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, gasolina, etc.).

- Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE CUBA, SOPORTE CESTOS Y ACCESORIOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Descargar y filtrar el aceite (véase pág. 23).
- 4) Retirar y limpiar los cestos y el soporte del enganche cestos (A).
- 5) Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
- 6) Enjuagar con agua potable y vaciar la cuba.
- 7) Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 8) Enjuagar, vaciar y secar la cuba.
- 9) Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



! ADVERTENCIA: En caso de utilizar agua para efectuar la limpieza periódica, antes de reintroducir el aceite controle la ausencia de rastros de agua en la cuba, en los accesorios y en el conducto de evacuación.

AVERIAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas

capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

NOTA: Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuya información se encuentra en la sección de contactos de la página web <http://www.angelopo.com>.

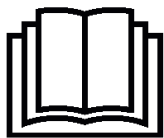
Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.

Inconvenientes	Causas	Remedios
El aparato no calienta		Controle el estado del termostato y active el eventual dispositivo que habilita el encendido.
	Telerruptor no alimentado o averiado.	Controle o sustituya la bobina del telerruptor.
La tarjeta electrónica no se enciende.	Conexión eléctrica errónea	Controle o invierta la conexión de las fases.

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Alarma	Causas	Remedios
E00	Avería en la sonda del termostato de seguridad	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción. Reinicializar el termostato de seguridad; en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E.01	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E02	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E.02	Avería sonda en la cuba de cocción (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E06	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.

Alarma	Causas	Remedios
E12	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba izquierda)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E13	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica (cuba derecha)	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E18	Funcionamiento en seco del aparato	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E19	El calentamiento de la cuba no se activa	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E21	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
GAS	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Mantener presionado el botón de reset por algunos segundos (podría ser necesario repetir varias veces la operación); si el problema persiste, sírvase contactar con el servicio de asistencia



Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.

Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.



Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.

In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.

Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.

Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.

La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FRIGGITRICE GAS

GAS FRYER

0N1FR1ID - 0T1FR1ID

0N1FR7ID - 0T1FR7ID

1N1FR2ID - 1T1FR2ID

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.3 03/2024



3269870

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO.....	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA.....	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI.....	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE.....	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA.....	4
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE.....	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE.....	4
INFORMAZIONI GENERALI.....	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	4
SCOPO DEL MANUALE	4
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	5
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	5
INFORMAZIONI TECNICHE	6
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	6
ACCESSORI A RICHIESTA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	6
CONTROLLO PRESSIONE GAS	7
GUASTI	7
RICERCA GUASTI.....	7

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 8

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	8
IMBALLO E DISIMBALLO	8
TRASPORTO	8
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	9
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA.....	9
VENTILAZIONE LOCALE	10
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	10
LIVELLAMENTO	11
ALLACCIAMENTO GAS	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	12
ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI	12
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS.....	13
COLLAUDO APPARECCHIATURA	14

REGOLAZIONI 14

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI	14
REGOLAZIONE ELETTROVALVOLA GAS.....	15
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE (0*1FR1ID -1*1FR2ID)	15

SOSTITUZIONI PARTI..... 16

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI.....	16
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE (0*1FR1ID -1*1FR2ID).....	16
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE (0*1FR7ID).....	17
SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE (0*1FR1ID- 1*1FR2ID).....	17
SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE (0*1FR7ID)	18
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	18

ALLEGATI..... I ÷ XIII

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

Vedi paragrafo "SEGNALE DI PERICOLO" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

Vedi paragrafo "VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo "DISPOSITIVI DI SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo "SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

Vedi paragrafo "EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

Queste informazioni sono fornite dal Fabbricante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

- L)** Numero certificato CE
- M)** Tipo famiglia prodotto
- N)** Pressione gas
- P)** Categoria apparecchiatura
- Q)** Consumo gas
- R)** Potenza dichiarata (kW)
- S)** Tipo di gas
- U)** Sigla della nazione di destinazione
- V)** Data di costruzione
- W)** Tensione (V)
- X)** Frequenza (Hz)
- Y)** Potenza dichiarata (kW)
- Z)** Diametro iniettore

fig. 2



Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo "DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo "ACCESSORI A RICHIESTA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel paragrafo "Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la manutenzione" del manuale "Istruzioni per l'utilizzatore".

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal Fabbricante. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Assicurarsi, inoltre, che, durante l'intervento di manutenzione, l'operatore sia sempre in grado di poter controllare che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.

Ogni 1250 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia.
- Verifica efficienza termostato di sicurezza.
- Verificare efficienza impianto elettrico.

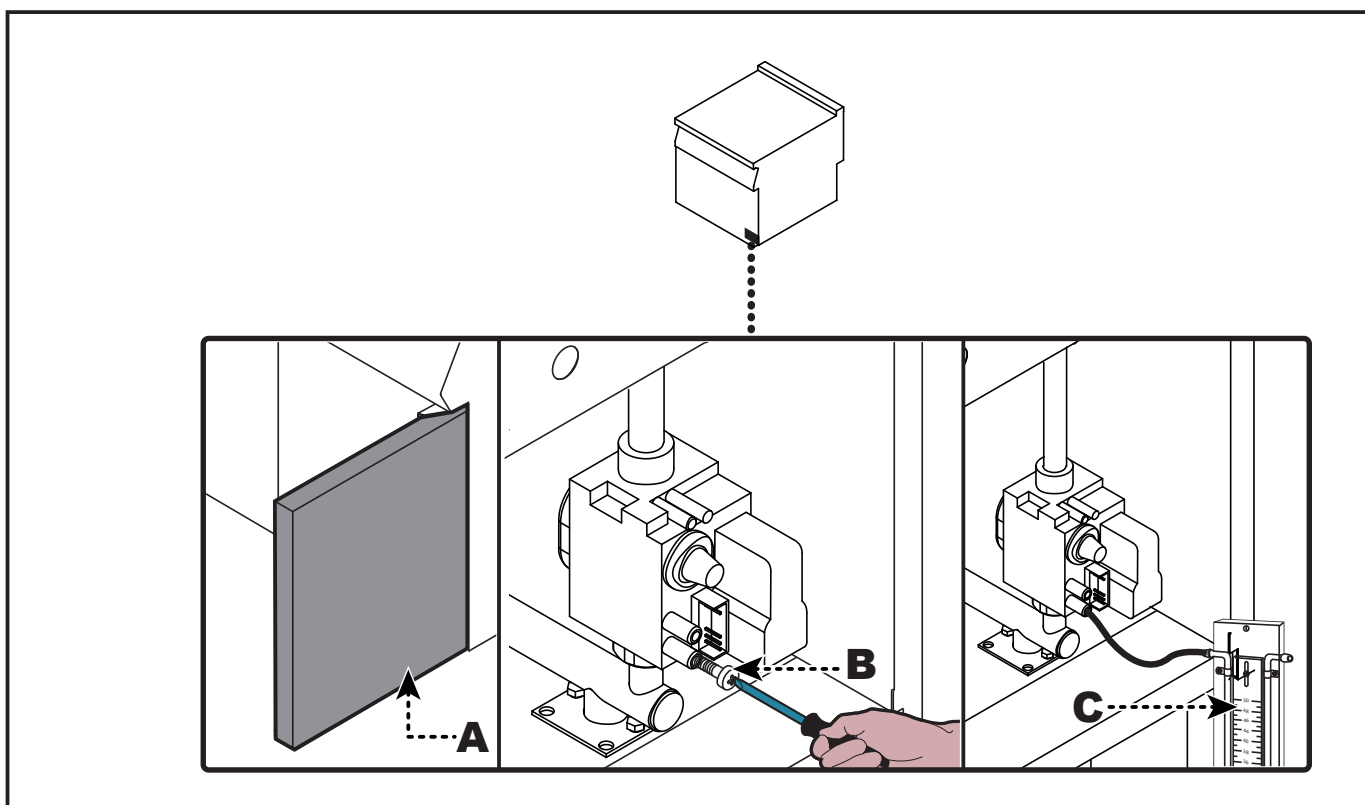
Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verifica efficienza candele di accensione (ed eventuale sostituzione vedi pag. 17-18) e integrità cavi di alimentazione.

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello **(A)**.
- 3) Svitare la vite **(B)** della presa di pressione.
- 4) Collegare il manometro **(C)** alla presa di pressione.
- 5) Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 6) Accendere l'apparecchiatura.
- 7) Eseguire un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.
- 8) Spegner l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas, scollegare il manometro **(C)** e riavvitare la vite **(B)**.
- 9) Richiudere il portello **(A)** ad operazione ultimata.



GUASTI

RICERCA GUASTI

Vedi paragrafo "RICERCA GUASTI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di movimentazione ed installazione leggere attentamente i seguenti paragrafi del "Manuale istruzioni per l'utilizzatore":

- Pericoli e disposizioni di sicurezza durante il trasporto.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di montaggio.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di installazione e messa in servizio, regolazione e sostituzione parti.

AVVERTENZA: Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

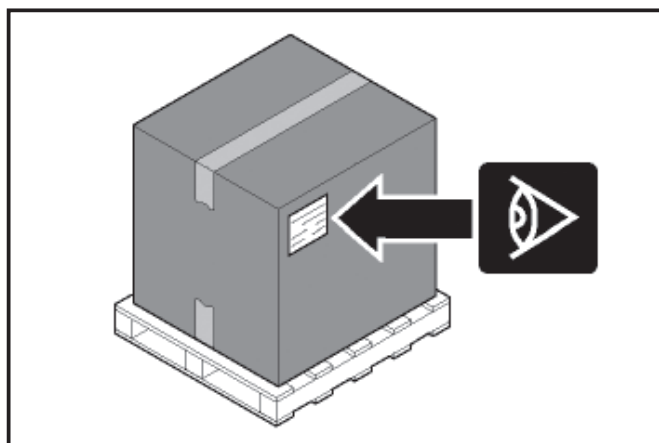
AVVERTENZA: I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico. In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

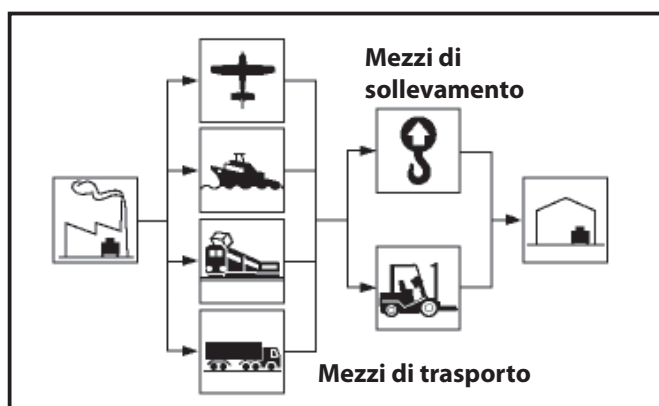
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti improvvisi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

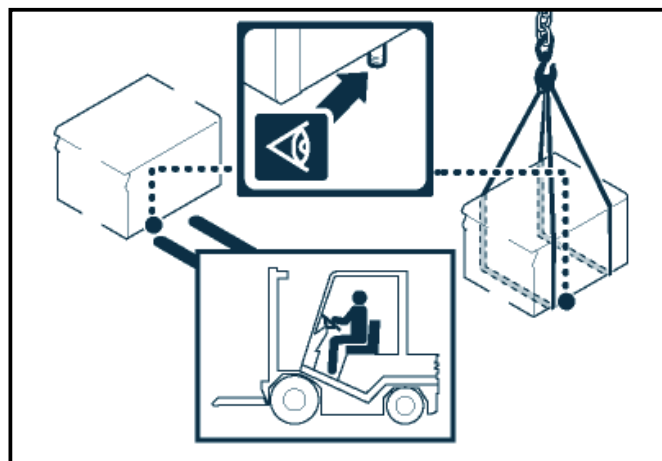


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



IMPORTANTE: Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

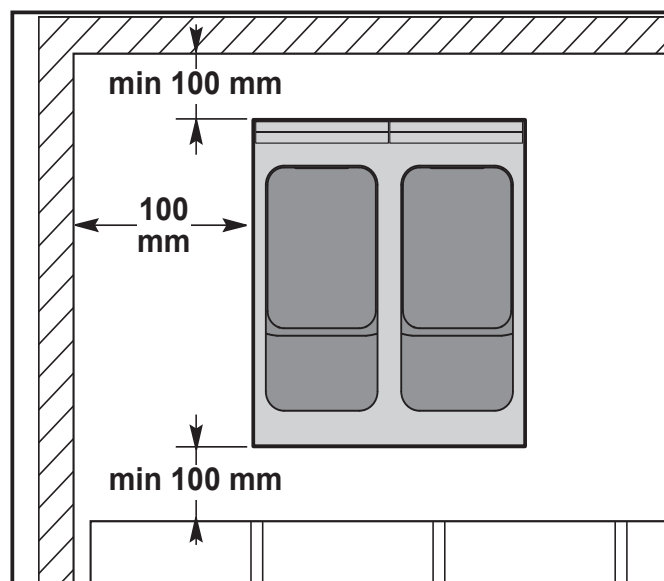
Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente (vedi figura esemplificativa).



IMPORTANTE: L'apparecchiatura non è adatta per installazioni ad incasso.



AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.



AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura su pavimenti sconnessi, cedevoli o inclinati.



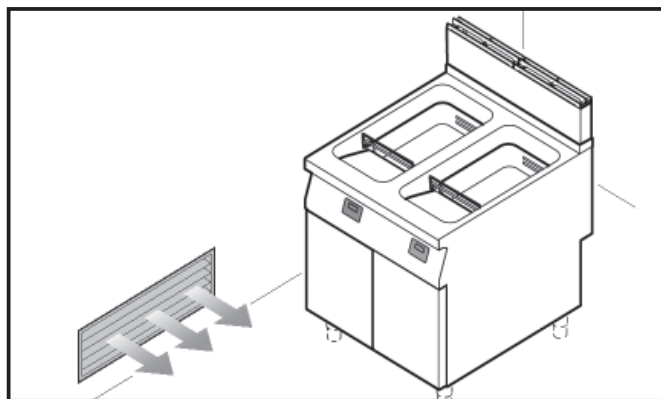
AVVERTENZA: Effettuare l'installazione a una distanza dalle pareti (posteriore e/o adiacenti) non inferiore a 100 mm.

Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo.

VENTILAZIONE LOCALE

! AVVERTENZA: Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

! AVVERTENZA: Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

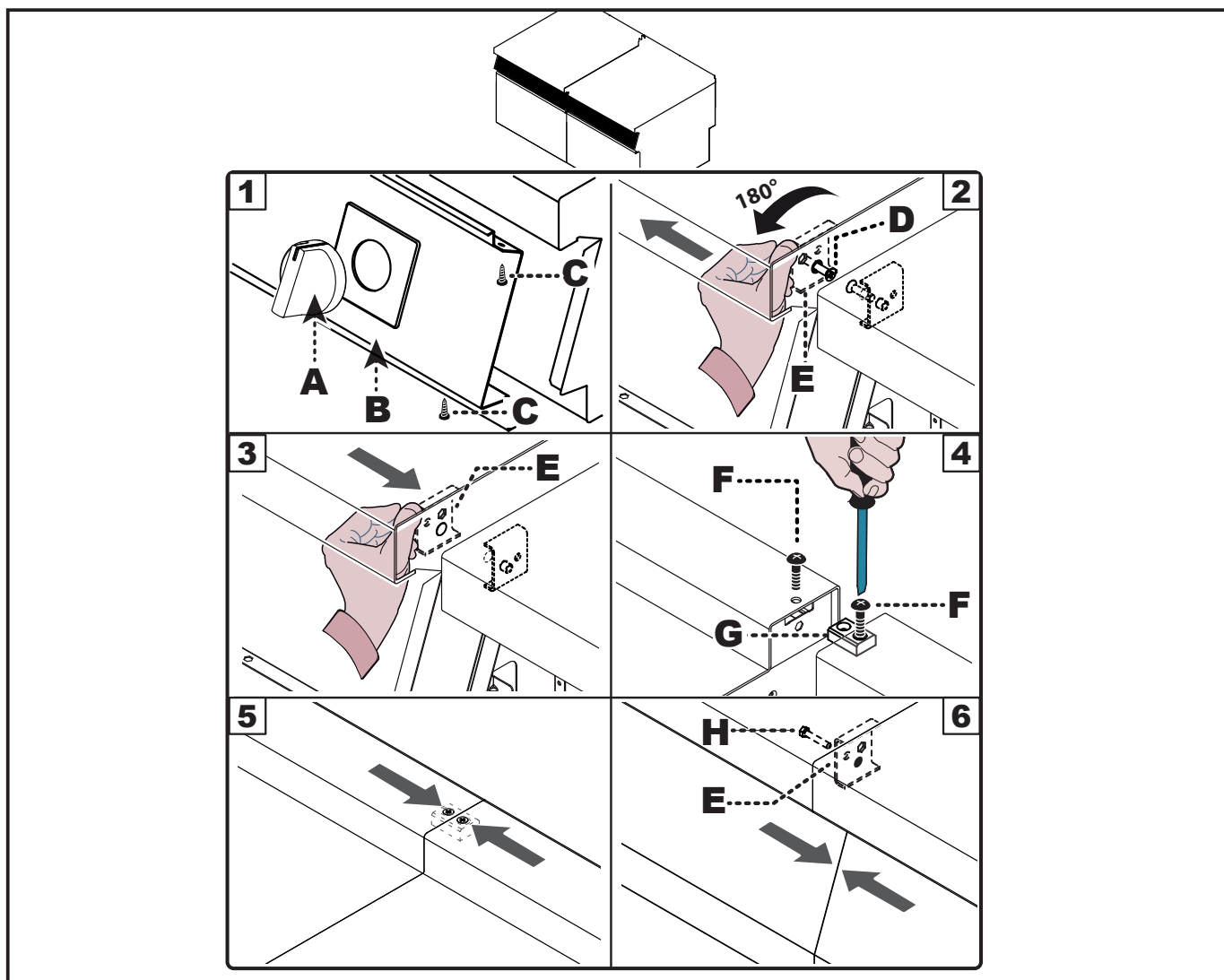
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1) Sfilare le manopole (A) (fig.1).
- 2) Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B) (fig.1).
- 3) Svitare la vite (D) e ruotare la staffa (E) di 180° in senso antiorario (fig.2-3).
- 4) Collegare le apparecchiature con le viti (F) e la staffa (G) (parte posteriore) (fig.4-5).

- 5) Collegare le apparecchiature con la vite (H) (fornita a corredo) e la staffa (E) (parte anteriore) (fig.6).

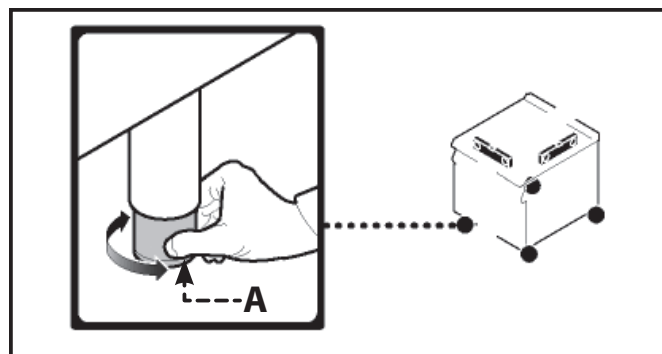
- 6) Rimontare i cruscotti (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata (fig.1).

Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento (vedi "catalogo generale").



LIVELLAMENTO

Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



ALLACCIAMENTO GAS

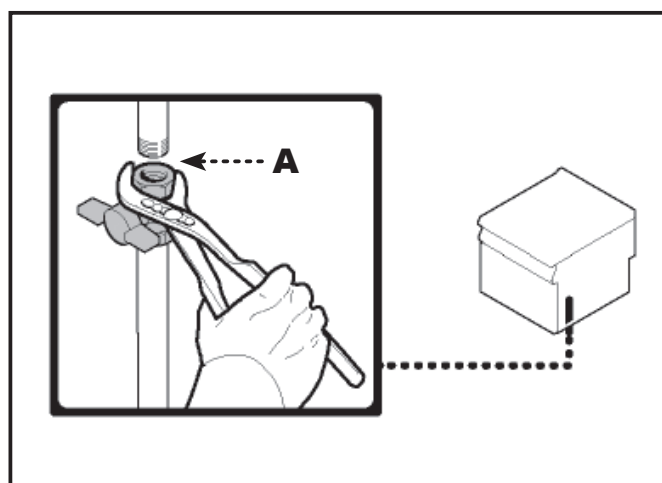
! AVVERTENZA: Chi è autorizzato ad effettuare le operazioni di allacciamento deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente nel paese di installazione dell'apparecchio.

L'allacciamento deve essere eseguito a regola d'arte e deve tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi previsti.

Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.

! AVVERTENZA: Il rubinetto **(A)**, che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere possibile individuare immediatamente il suo stato (aperto o chiuso).



i IMPORTANTE: Il tubo di alimentazione del gas deve essere conforme ai requisiti nazionali in vigore e deve essere periodicamente controllato e sostituito se necessario.

! PERICOLO: Non collegare l'apparecchiatura alla rete di distribuzione del gas che contiene monossido di carbonio o altri componenti tossici.

! AVVERTENZA: Il tubo di alimentazione gas non deve superare 2 metri di lunghezza.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



NOTA: L'apparecchiatura è già provvista di cavo per l'allacciamento all'interruttore sezionatore. Nel caso si ravvisi la necessità di sostituire il cavo procedere come descritto di seguito.



AVVERTENZA: L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50Hz, oppure su richiesta a 220V/1N 60Hz.

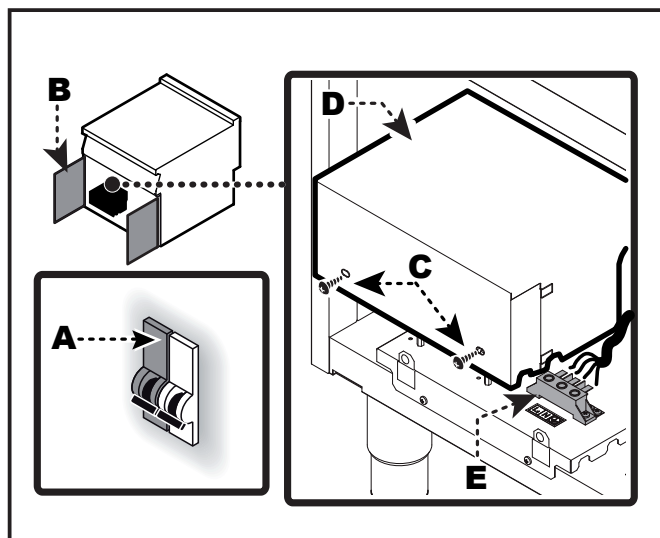
Per il collegamento diretto alla rete è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione.



PERICOLO: Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).
 - Interruttore magnetico curva B o C (IEC 60898).
 - Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.



- 2) Aprire il portello (B).
- 3) Svitare le viti (C) per smontare il coperchio (D).
- 4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale, e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:
 - Peso: $\geq$ del tipo H07RN-F (designazione 245 IEC 57)
 - Temperatura di utilizzo: $\geq 80^{\circ}$



AVVERTENZA: In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

- 5) Rimontare il coperchio (D) e fissarlo con le viti (C) ad operazione ultimata.
- 6) Richiudere il portello (B).

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI



AVVERTENZA: Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

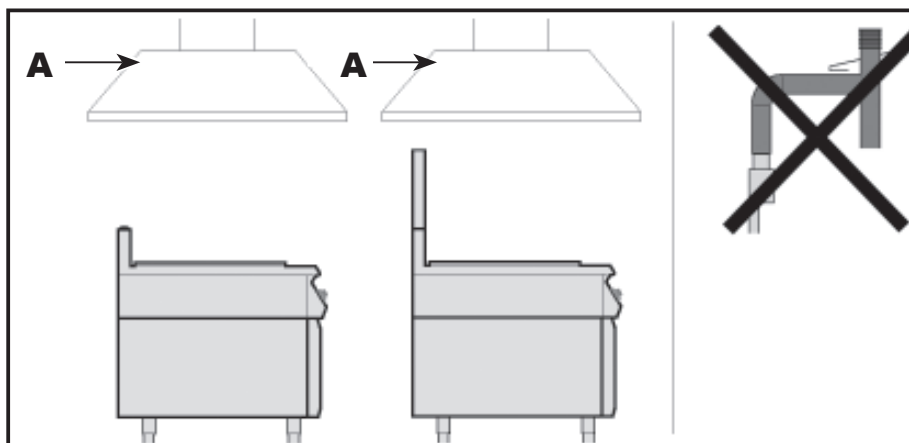
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa (A) (vedi figura).



AVVERTENZA:

L'accensione del ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata deve comportare l'apertura automatica del rubinetto di alimentazione gas.



TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS



PERICOLO: Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

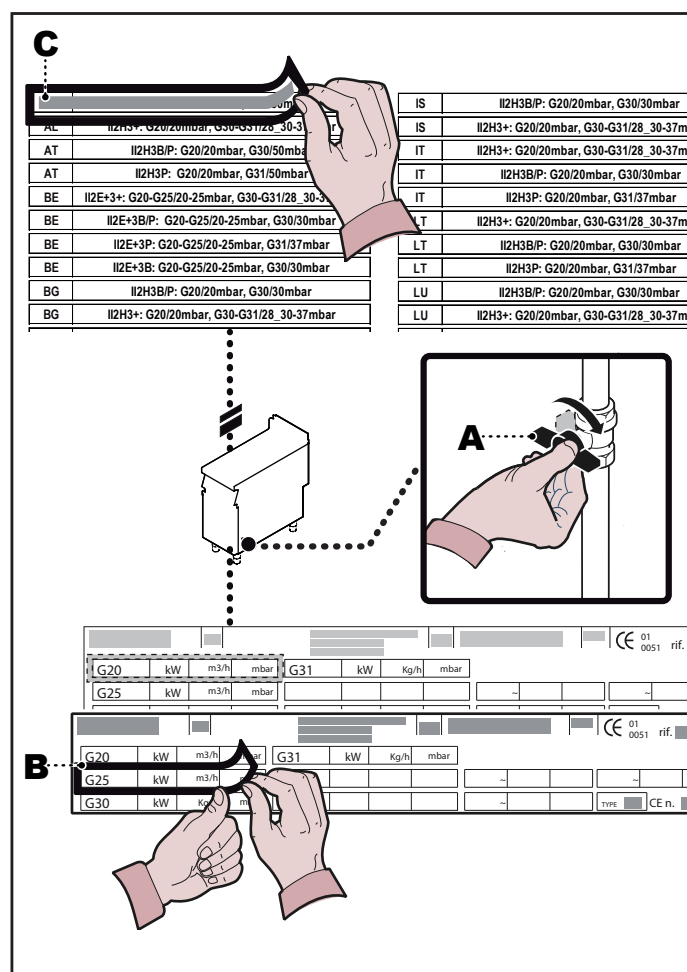
L'apparecchiatura è stata collaudata dal Fabbriante con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 16-17).
- 3) Regolare l'elettrovalvola del gas (vedi pag. 15).
- 4) Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta (B) e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.
- 5) Rimuovere l'adesivo applicato sull'apparecchiatura ed applicare quello nuovo (C) che riporta la categoria del paese di installazione.



NOTA: Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

! AVVERTENZA: Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 2) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag.13).

- 3) Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore .
- 4) Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 7).
- 5) Verificare che non vi siano perdite di gas.
- 6) Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI**ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI**

! AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

In particolare chiudere i rubinetti alimentazione gas e acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

 **NOTA:** Queste regolazioni si effettuano solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. pag. 13).

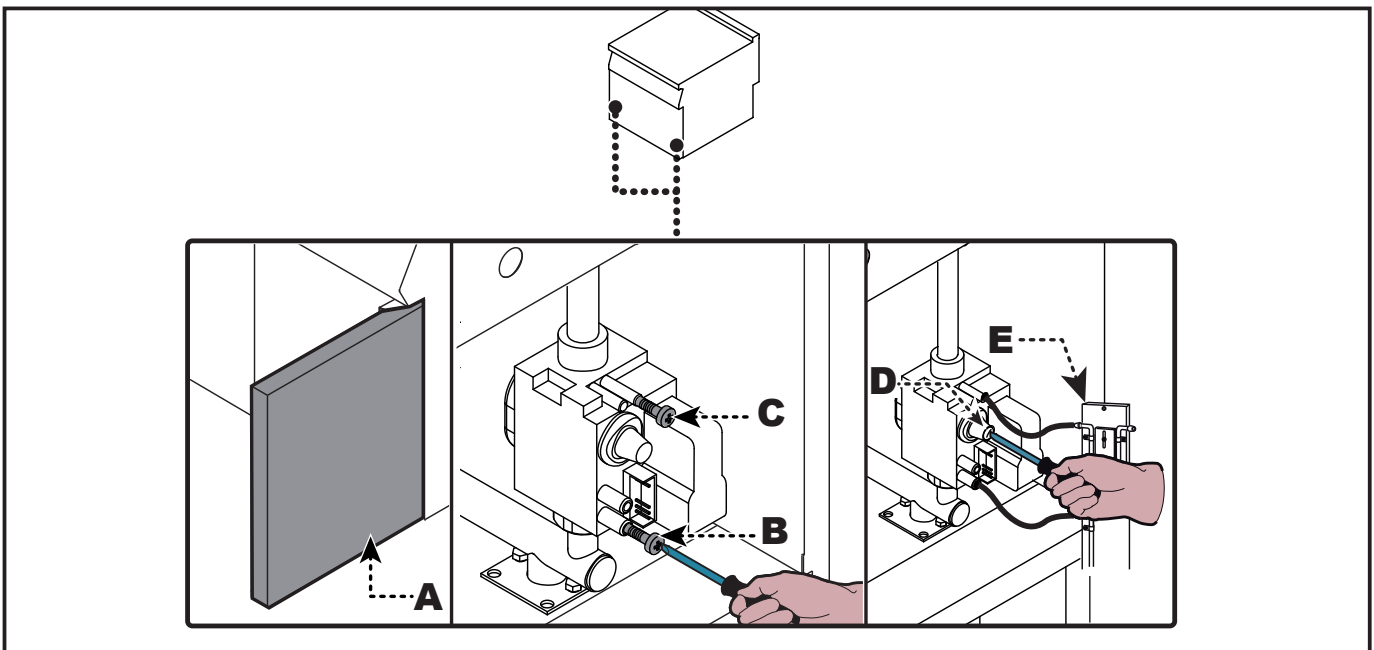
! AVVERTENZA: Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

REGOLAZIONE ELETTROVALVOLA GAS

 **NOTA:** Eseguire questa operazione su entrambe le elettrovalvole gas.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

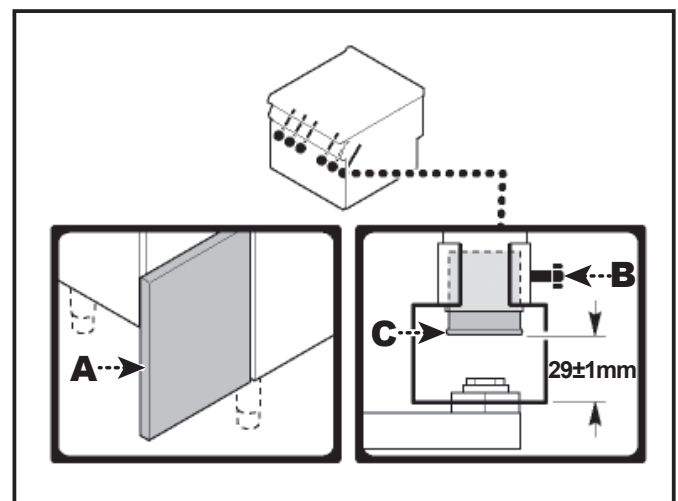
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare la vite (B) della presa di pressione (pressione di ingresso) e la vite (C) della presa di pressione (pressione di uscita).
- 4) Collegare il manometro (E) alle prese di pressione.
- 5) Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 6) Accendere l'apparecchiatura ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura.
- 7) Agire sulla vite (D) e verificare che la pressione indicata sul manometro (E) sia conforme ai valori (vedi tabella in fondo al manuale).
- 8) Spegner l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro (E).
- 9) Riavvitare le viti (B-C).
- 10) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE (0*1FR1ID -1*1FR2ID)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Allentare la vite di bloccaggio (B).
- 4) Regolare la posizione della boccola (C) alla distanza riportata in figura.
- 5) Stringere la vite (B). Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
- 6) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI



NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di sostituzione parti leggere attentamente il seguente paragrafo del manuale istruzioni per l'utente:

- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di installazione e messa in servizio, regolazione e sostituzione parti.



AVVERTENZA: Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze.

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

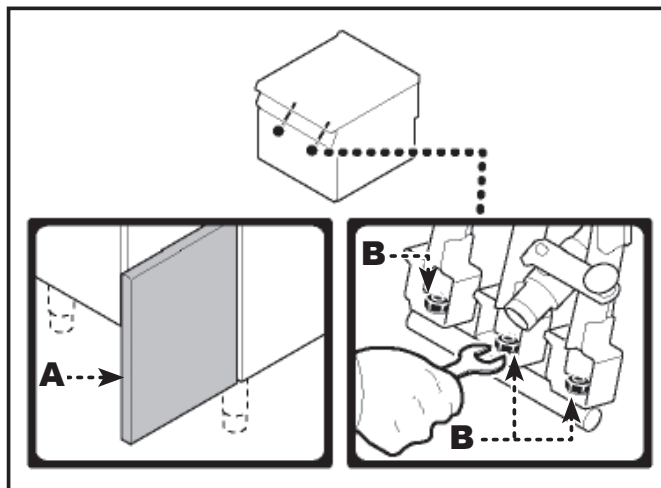
Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del Fabbricante.

Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE (0*1FR1ID -1*1FR2ID)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare l'ugello (B) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 4) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.

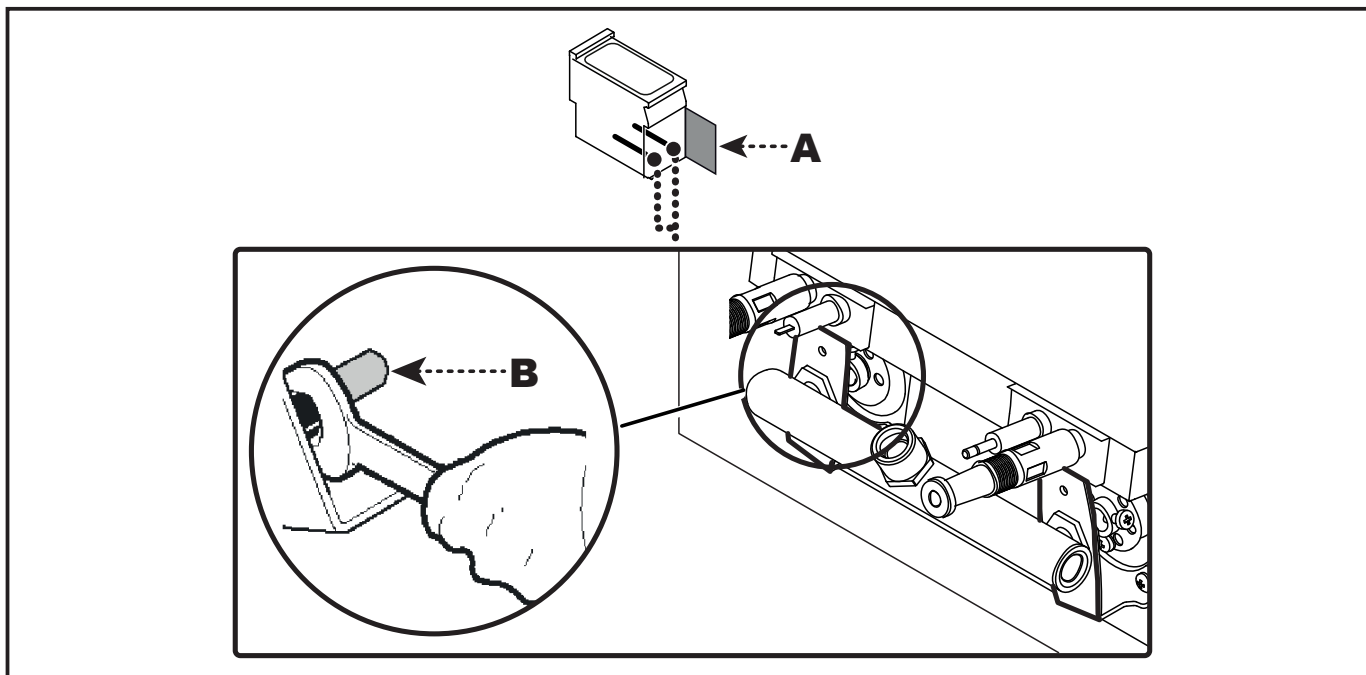


SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE (0*1FR7ID)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).

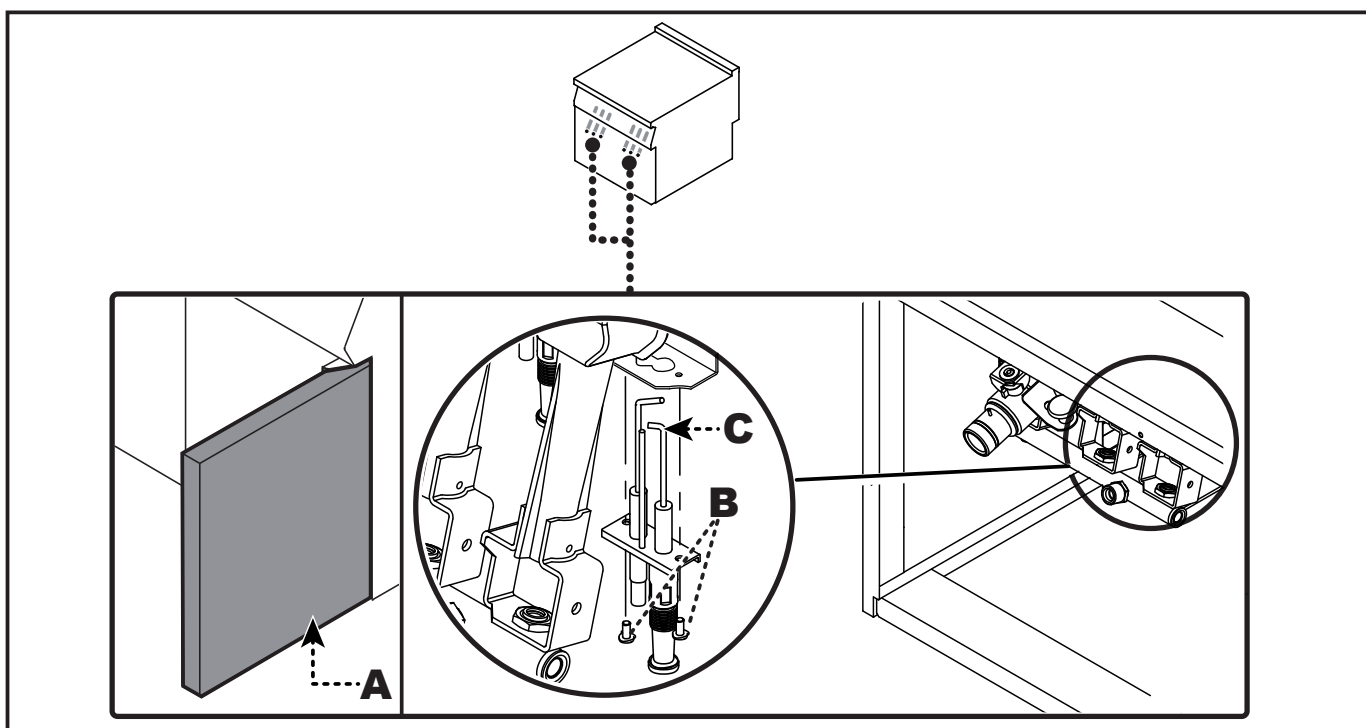
- 3) Svitare l'ugello (B) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 4) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.

**SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE (0*1FR1ID- 1*1FR2ID)**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).

- 3) Svitare le viti (B) e sostituire il gruppo accensione (C).
- 4) Richiudere il portello (A).

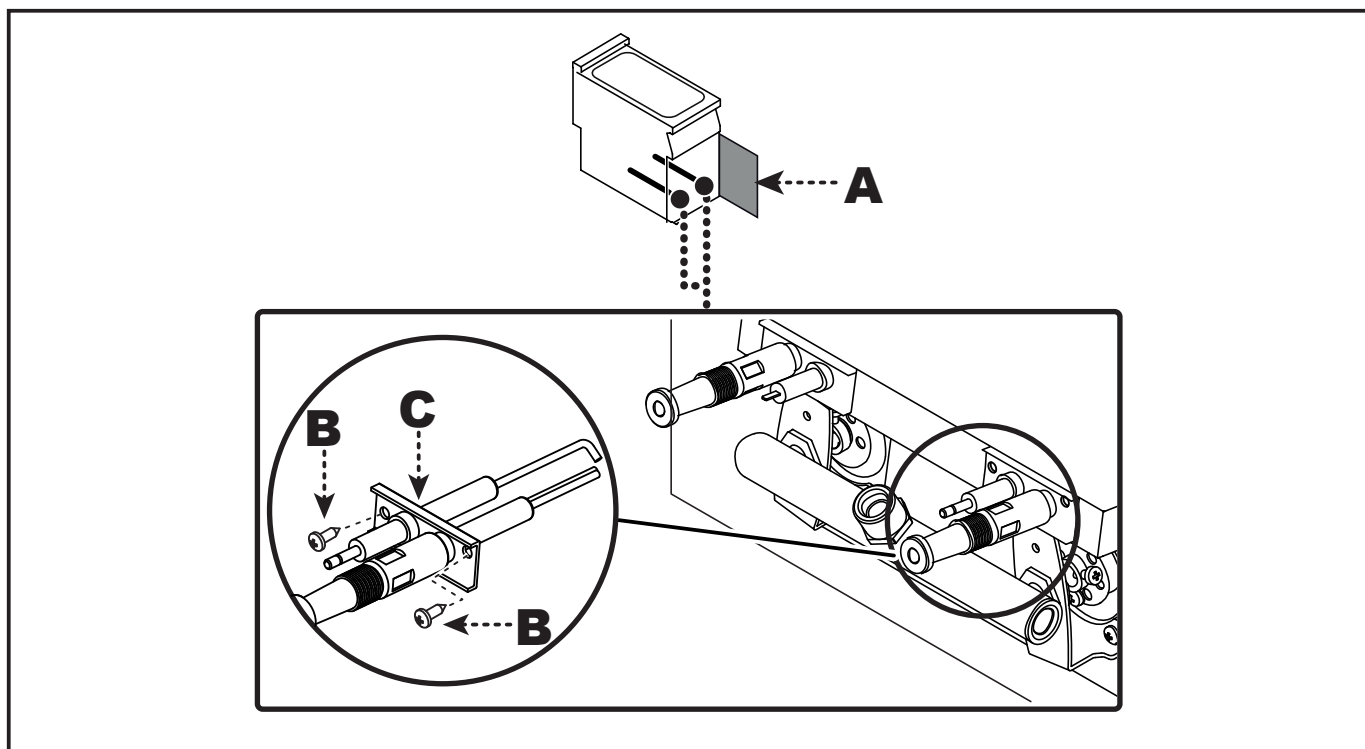


SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE (0*1FR7ID)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).

- 3) Svitare le viti (B) e sostituire il gruppo accensione (C).
- 4) Richiudere il portello (A).

**DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA**

NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di sostituzione parti leggere attentamente il seguente paragrafo del manuale istruzioni per l'utilizzatore:

- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di dismissione.

In fase di dismissione, è necessario effettuare una serie di interventi per fare in modo che l'apparecchiatura ed i suoi componenti non costituiscano un intralcio e non siano facilmente accessibili.

Per evitare che l'apparecchiatura possa costituire pericoli per le persone e l'ambiente, è necessario scollegare e rendere inutilizzabili tutte le fonti di alimentazione (elettrica, ecc.) e scaricare tutti i liquidi eventualmente presenti (lubrificanti, oli, ecc.).

Depositare l'apparecchiatura in una zona adatta, non facilmente accessibile ed opportunamente delimitata per evitare l'accesso da parte di chiunque.

In fase di demolizione, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche chimiche e provvedere allo smaltimento differenziato nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



IMPORTANTE: Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES.....	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	4
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT.....	4
GENERAL INFORMATION	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	4
PURPOSE OF THE MANUAL	4
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	5
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	5
TECHNICAL INFORMATION	6
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	6
OPTIONAL ACCESSORIES	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	6
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION	6
CHECKING GAS PRESSURE	7
FAULT	7
TROUBLESHOOTING	7

HANDLING AND INSTALLATION..... 8

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION 8

PACKAGING AND UNPACKING 8

TRANSPORT 8

HANDLING AND LIFTING..... 9

INSTALLATION OF THE APPLIANCE..... 9

ROOM VENTILATION 10

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS 10

LEVELLING..... 11

GAS CONNECTION..... 11

ELECTRICAL CONNECTION..... 12

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT 12

CONVERSION OF GAS SUPPLY..... 13

TESTING OF THE APPLIANCE 14

ADJUSTMENTS..... 14

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR ADJUSTMENTS..... 14

ADJUSTING GAS SOLENOID VALVE..... 15

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR (0*1FR1ID -1*1FR2ID) 15

REPLACING PARTS 16

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR REPLACING PARTS 16

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE (0*1FR1ID -1*1FR2ID).....16

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE (0N1FR7ID-0T1FR7ID)17

REPLACEMENT IGNITION UNIT (0*1FR1ID - 1*1FR2ID)17

REPLACEMENT IGNITION UNIT (0*1FR7ID).....18

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL..... 18

ANNEXES I ÷ XIII

SAFETY**HAZARD SIGN**

See section "HAZARD SIGN" of the User instruction manual.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

See section "DISPLAY OF WARNING SIGNS" of the User instruction manual.

SAFETY DEVICES

See section "SAFETY DEVICES" of the User instruction manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See section "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING" of the User instruction manual.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

See section "PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT" of the User instruction manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT

See section "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instruction manual.

GENERAL INFORMATION**INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER**

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. operators that are expert and authorised to handle, ship, install, service, repair and demolish the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.

This information is provided by the manufacturer in the original language (Italian) and is translated into other languages to meet legal and/or business requirements.

Reading this information will avoid health and safety risks to people and financial losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

One (fig.1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig.2) provides gas information for each country of use.

- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Manufacturer's nameplate
- D) Type of fume exhaust vent
- E) Serial number
- F) Protection rating
- G) CE marking of conformity
- H) Reference standard

- L) CE marking
- M) Product family type
- N) Gas pressure
- P) Appliance category
- Q) Gas consumption
- R) Rated power (kW)
- S) Gas type
- U) Code of country of destination
- V) Date of construction
- W) Voltage (V)
- X) Frequency (Hz)
- Y) Rated power (kW)
- Z) Injector diameter

P -----	N
U -----	
AL	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
AL	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
AT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/50mbar
AT	II2H3P: G20/20mbar, G31/50mbar
BE	II2E+3+: G20-G25/20-25mbar, G30-G31/28_30-37mbar
BE	II2E+3B/P: G20-G25/20-25mbar, G30/30mbar
BE	II2E+3P: G20-G25/20-25mbar, G31/37mbar
BE	II2E+3B: G20-G25/20-25mbar, G30/30mbar
BG	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
BG	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
CH	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
CH	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/50mbar
CH	II2H3P: G20/20mbar, G31/50mbar
IS	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
IS	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
IT	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
IT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
IT	II2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
LT	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
LT	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
LT	II2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
LU	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
LU	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
LV	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar
LV	II2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28_30-37mbar
MK	II2H3B/P: G20/20mbar, G30/30mbar

fig. 2

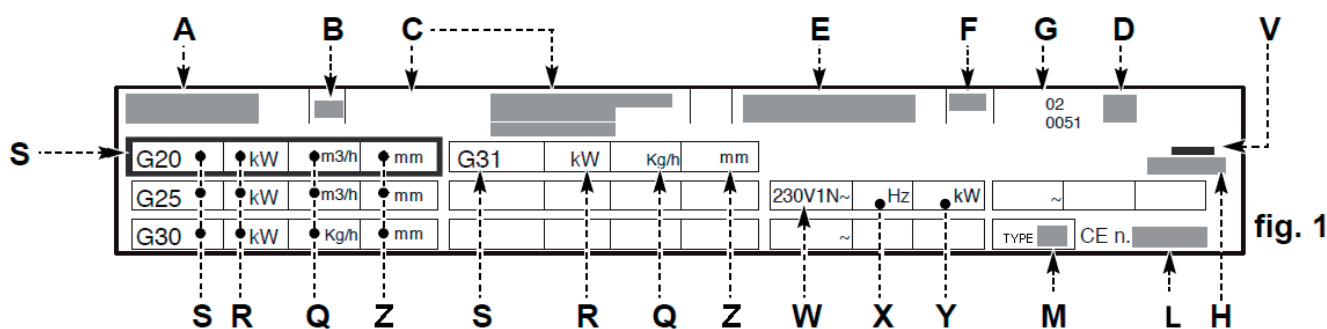


fig. 1

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

For all requirements contact the agents or the headquarters of Angelo Po which can be found in the contacts section of the website <http://www.angelopo.com>.

When requesting service, state the data provided on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

See paragraph "GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE" of the User instructions manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

See paragraph "OPTIONAL ACCESSORIES" of the User instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

See paragraph "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS" of the User instructions manual.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" of the "user instruction manual".

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the Manufacturer. Proper servicing will ensure the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



WARNING: Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

Also make sure that during the maintenance procedure, that the operator is always able to check whether the plug is disconnected from the power outlet.

Every **1250 working** hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary.
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

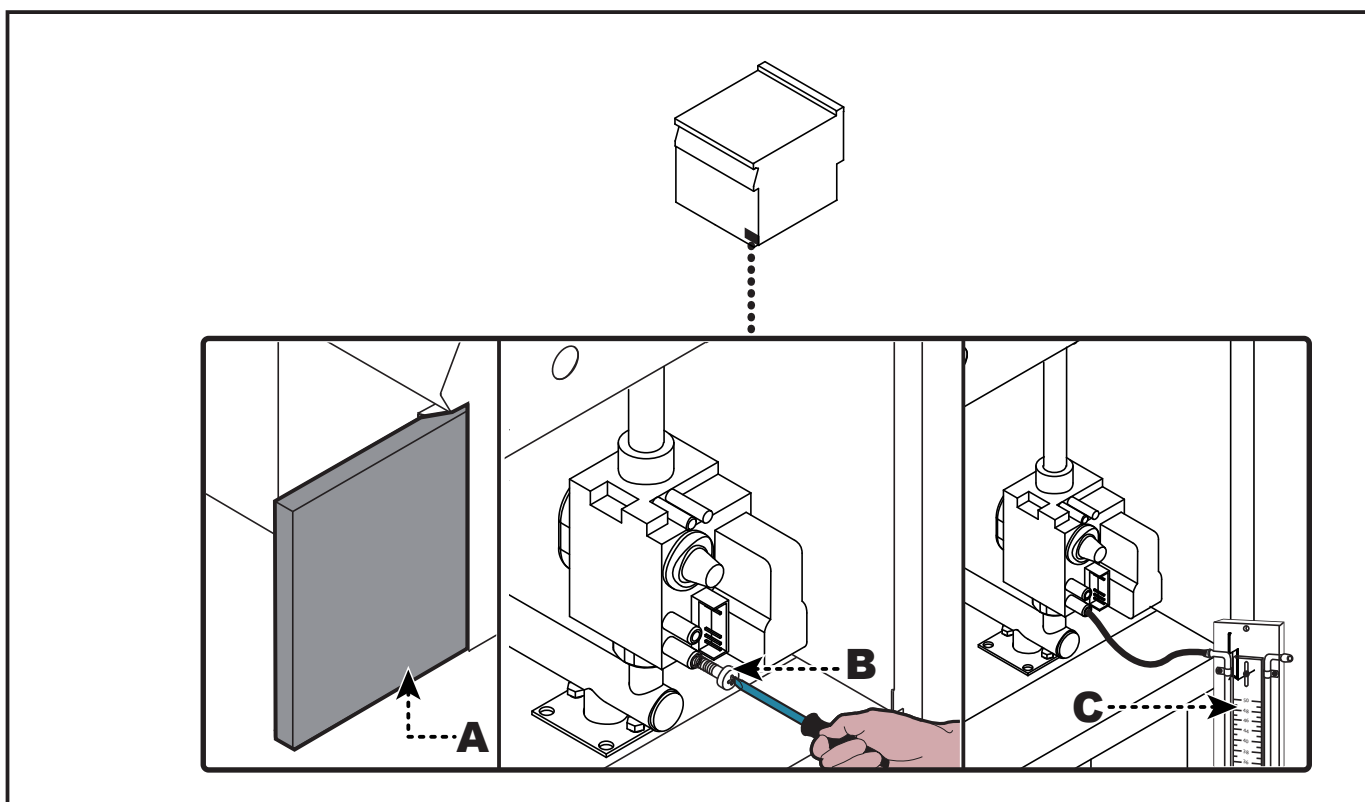
Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, see pag. 17-18) and that the power supply cable is intact.

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screw (B) of the pressure connection.
- 4) Connect the pressure gauge (C) to the pressure test point.
- 5) Turn the gas supply tap back on.
- 6) Switch on the appliance.
- 7) Perform a cooking cycle without food at the maximum temperature then check that the pressure reading complies with the values provided in the table at the back of the manual.
- 8) Switch off the appliance, turn off the gas supply tap, and disconnect the pressure gauge (C) and retighten the screw (B).
- 9) Close the door (A) when the operation is complete.



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

NOTE: Read the following sections carefully before performing any handling and installation operations; read the following sections of the "User instruction manual":

- Hazards and safety provisions during transport.
- Hazards and safety provisions during assembly.
- Hazards and safety provisions during installation and commissioning, adjustments and part replacement.

! WARNING: All handling and installation operations shall be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work. If necessary, the person authorised to carry out these operations should organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

! WARNING: The required connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably qualified staff, in accordance with local requirements.

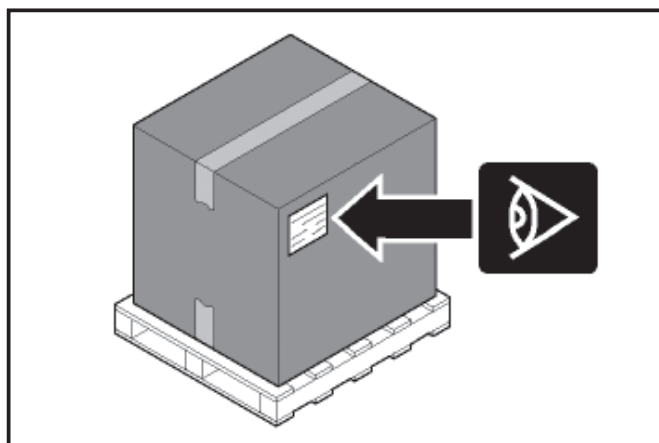
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.

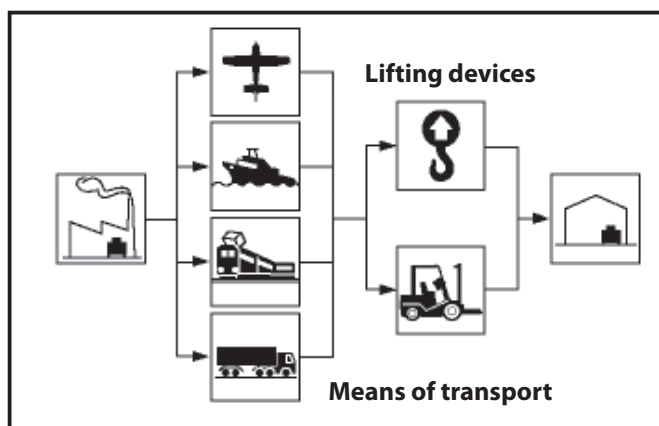


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

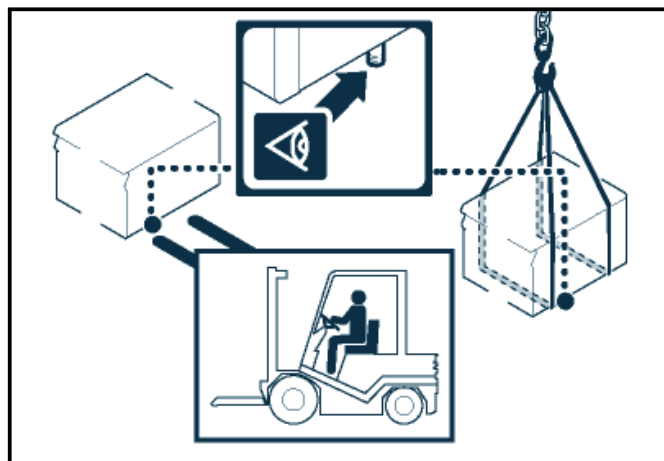
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

IMPORTANT: When engaging the lifting device, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout.

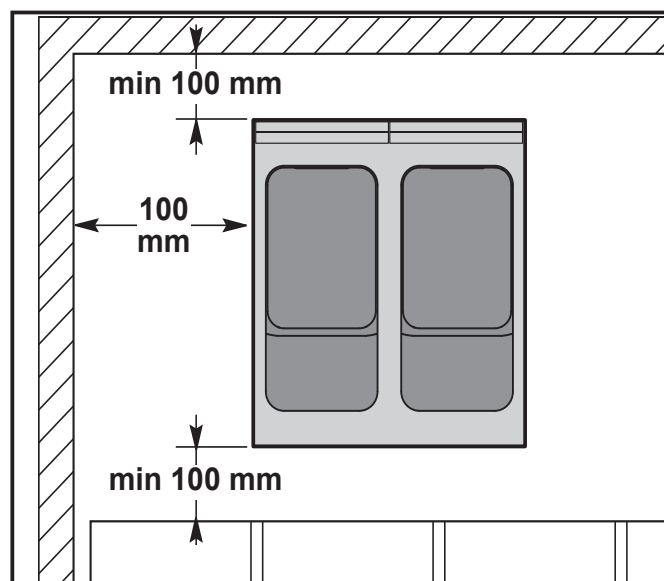
Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

IMPORTANT: The unit is not suitable for built-in installation.

WARNING: Do not install the unit next to walls made of flammable material.



WARNING: Do not install the unit on uneven, soft or sloped floors.

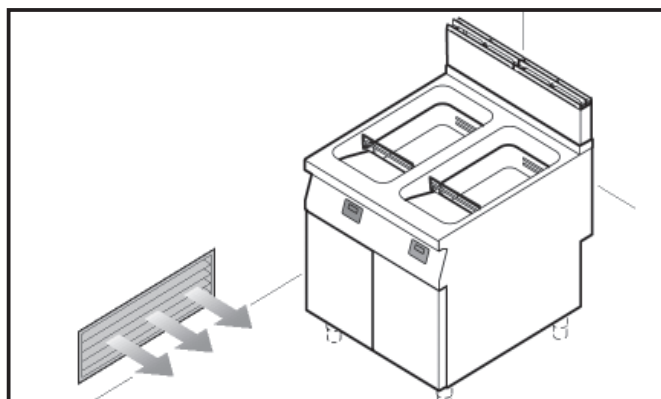
WARNING: Install at a distance of not less than 100 mm from the walls (rear and/or adjacent).

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

ROOM VENTILATION

⚠ WARNING: Air inlets are required in the room where the appliance is installed to ensure a proper operation of the appliance and to exchange the air in the room.

⚠ WARNING: The air inlets should be of appropriate size, protected by gratings, and placed so that they cannot be obstructed.



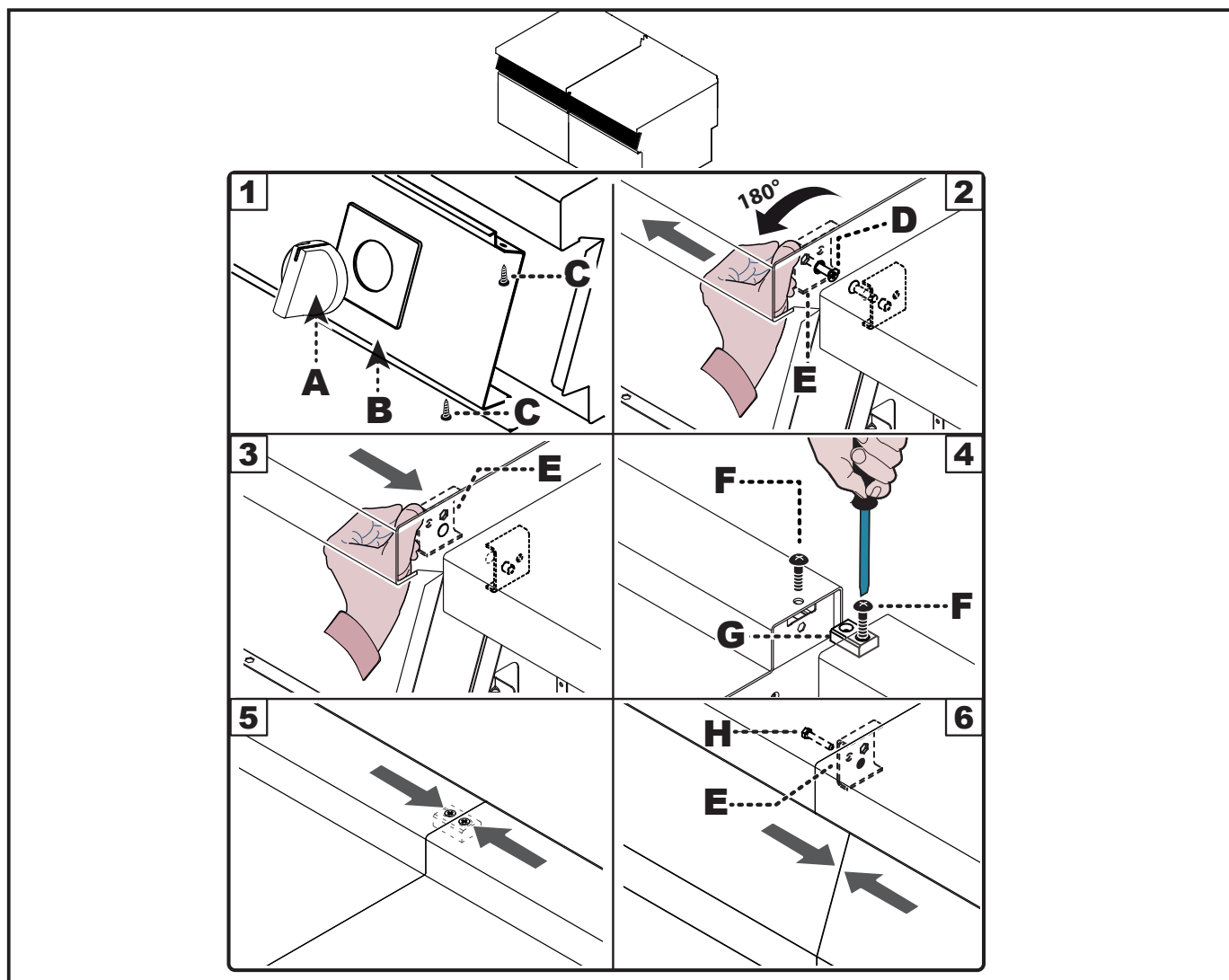
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1) Pull off the knob (A) (fig.1).
- 2) Undo the screws (C) and remove the control panels (B) (fig.1).
- 3) Undo the screw (D) and turn the bracket (E) 180° anti-clockwise (fig.2-3).
- 4) Connect the appliance using the screws (F) and the bracket (G) (rear part of the appliance) (fig.4-5).

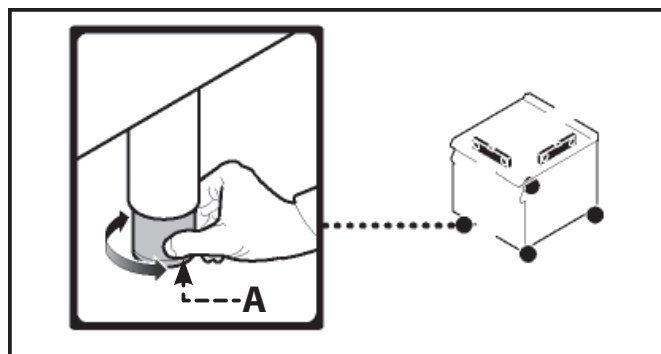
- 5) Connect the appliance using the screws (H) (supplied) and the bracket (E) (front part of the appliance) (fig.6).
- 6) Replace the control panels (B) and the knobs (A) on completion of the operation (fig.1).

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



GAS CONNECTION

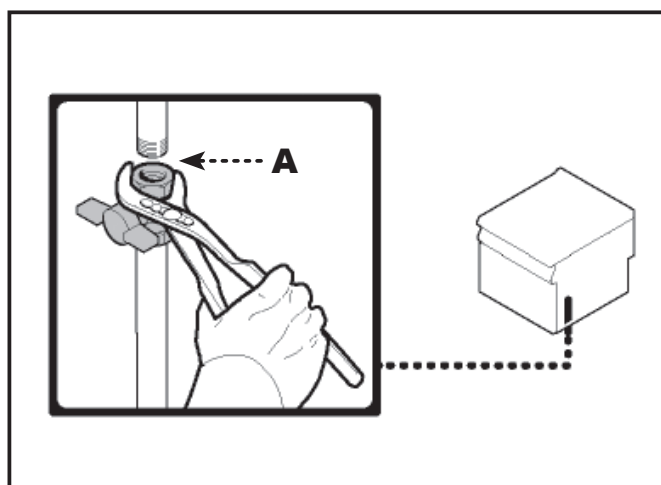
! WARNING: The connection operations must be carried out by qualified personnel with an acknowledged experience in the specific field, in accordance with the applicable legislation in the country where the appliance is installed.

The connection must be carried out with due care and must comply with all applicable regulatory and legal requirements.

When the connection is complete and before the appliance is put into operation, a general check for any gas leaks is required.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap, to allow the gas supply to be cut off when necessary. **(A)**, to allow the gas supply to be cut off when necessary.

! WARNING: The tap **(A)**, which is not supplied with the appliance, should be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be identifiable at a glance.



i IMPORTANT: The gas supply pipe must comply with the national requirements in force and must be periodically checked and replaced if necessary.

! HAZARD: Do not connect the appliance to the gas distribution system containing carbon monoxide or other toxic components.

! WARNING: The gas feed pipe must not be longer than 2 metres.

ELECTRICAL CONNECTION



NOTE: The equipment comes with a cable to connect it to the outlet of the disconnecting switch. If it is necessary to change the cable, proceed as described below.



WARNING: The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N 50Hz (220V/1N 60Hz available on request).

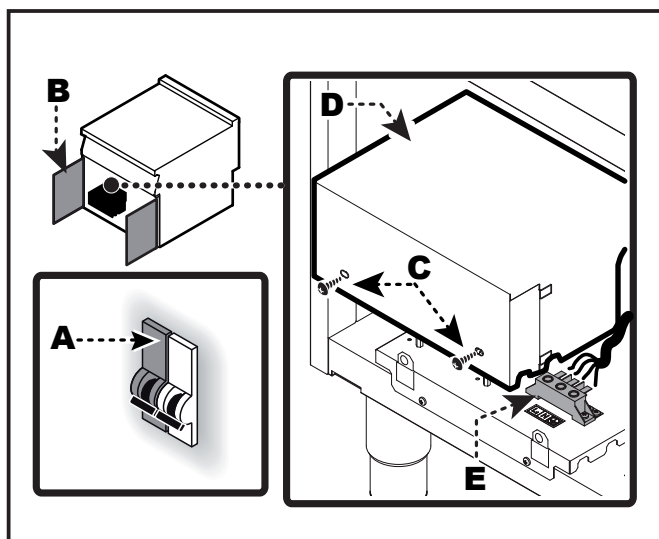
For direct connection to the mains one must envisage a device that ensures disconnection from the mains, with a contacts opening distance that ensures complete disconnection in the conditions of category III over-tension, in compliance with the installation rules.



HAZARD: Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1) If not already present, install an automatic circuit-breaker (A) close to the appliance, with the following characteristics:
 - Thermal breaker device (to adjust see Annexes).
 - Magnetic circuit breaker B or C (IEC 60898).
 - Residual current protection set a 30 mA.
- 2) Open the hatch (B).
- 3) Undo the screws (C) to remove the lid (D).



- 4) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal boards (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual and use a cable with at least type H07RN-F characteristics:

- Weight: $\geq$ than H07RN-F type (designation 245 IEC 57)
- Temperature of use: $\geq 80^{\circ}$



WARNING: When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

- 5) Replace the lid (D) and fix it with the screws (C) on completion of the operation.
- 6) Close the hatch (B).

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT



IMPORTANT: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

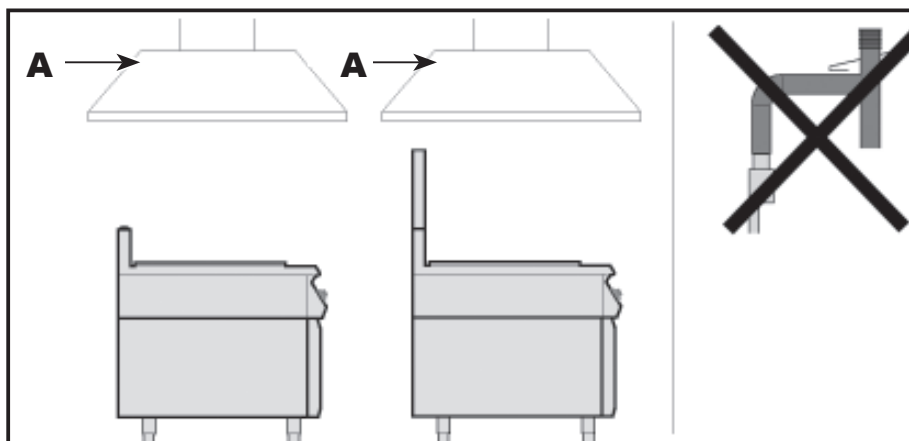
Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Position the appliance underneath the hood (A) as shown in the diagram.

**WARNING:**

The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.

**CONVERSION OF GAS SUPPLY**

HAZARD: Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

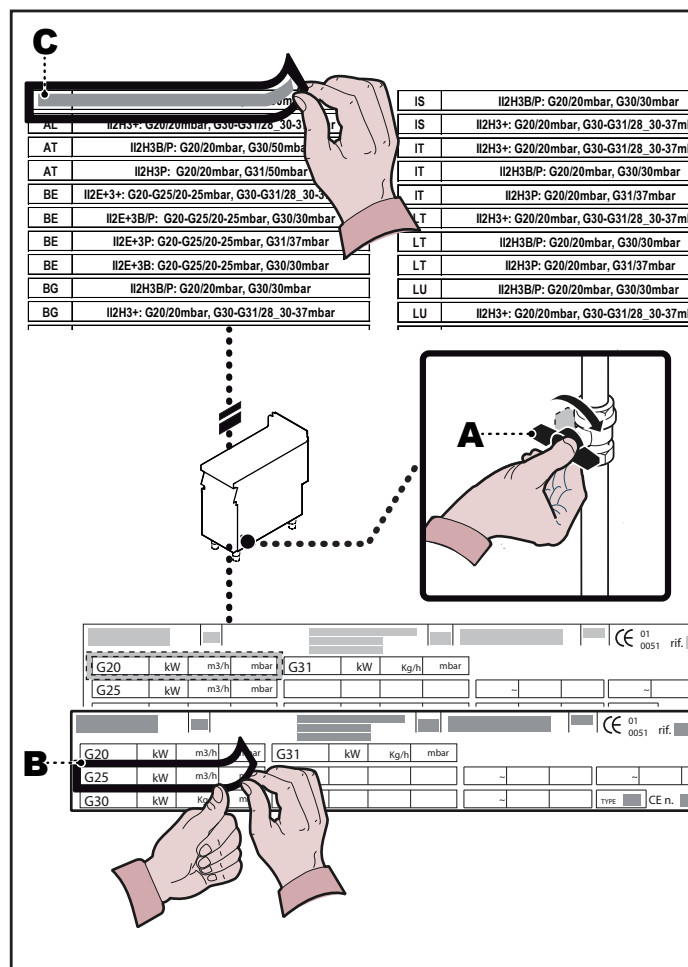
The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap (A).
- 2) Change the burner nozzle (see page 16-17).
- 3) Adjust the gas solenoid valve (see page 15).
- 4) Remove the testing gas sticker from the dataplate (B) and apply the new one to identify the gas being used.
- 5) Remove the sticker from the appliance and apply the new one (C) with the category of the country of installation.



NOTE: On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE

! WARNING: Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

- 1) Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.
- 2) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 13).

- 3) Check that the burner is switching on correctly and its combustion.
- 4) Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 7).
- 5) Check that there are no gas leaks.
- 6) Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR ADJUSTMENTS

! WARNING: Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

NOTE: This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 13).

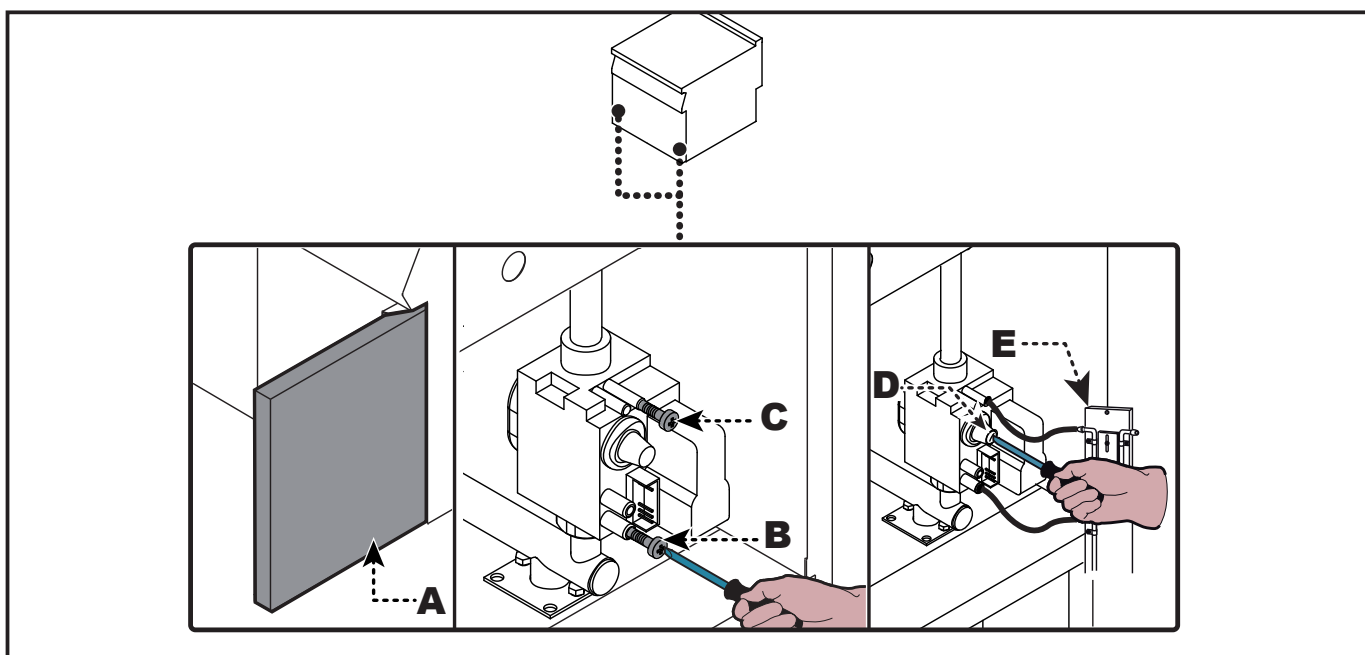
! WARNING: Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

ADJUSTING GAS SOLENOID VALVE

 **NOTE:** Carry out this operation on both the gas solenoid valves.

To carry out this operation, proceed as follows.

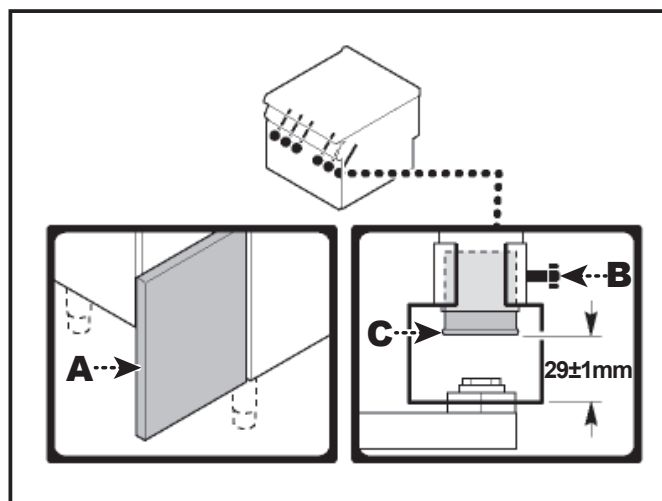
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screw (B) of the pressure measurement point (intake pressure) and the screw (C) of the pressure measurement point (output pressure).
- 4) Connect the pressure gauge (E) to the pressure measurement point.
- 5) Turn the gas supply tap back on.
- 6) Switch on the appliance and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.
- 7) Turn the screw (D) and check that the pressure gauge (E) reading complies with the values (see table at back of manual).
- 8) Switch off the appliance, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge (E).
- 9) Retighten the screws (B-C).
- 10) Close the hatch (A) when the operation is complete.



ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR (0*1FR1ID -1*1FR2ID)

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the locking screw (B).
- 4) Set the bush (C) at the distance as shown in the figure.
- 5) Tighten the screw (B). After making the setting, seal the screw with paint.
- 6) Close the hatch (A) when the operation is complete.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR REPLACING PARTS



NOTE: Read the following section of the “user instruction manual” carefully before replacing any part:

- Hazards and safety provisions during installation and commissioning, adjustments and part replacement.



WARNING: Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.

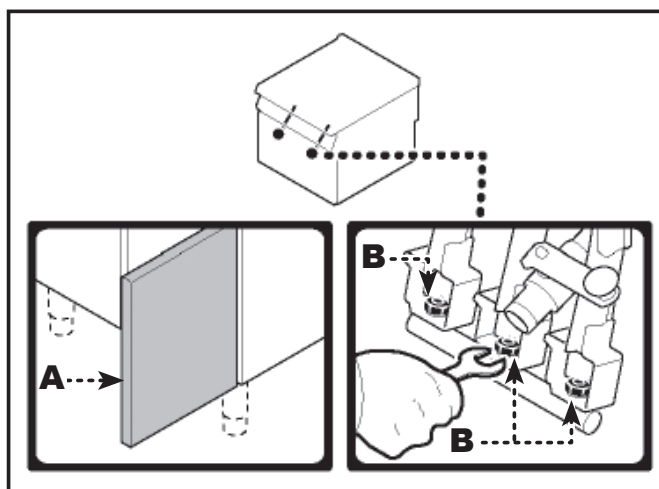
The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation.

When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE (0*1FR1ID -1*1FR2ID)

To carry out this operation, proceed as follows.

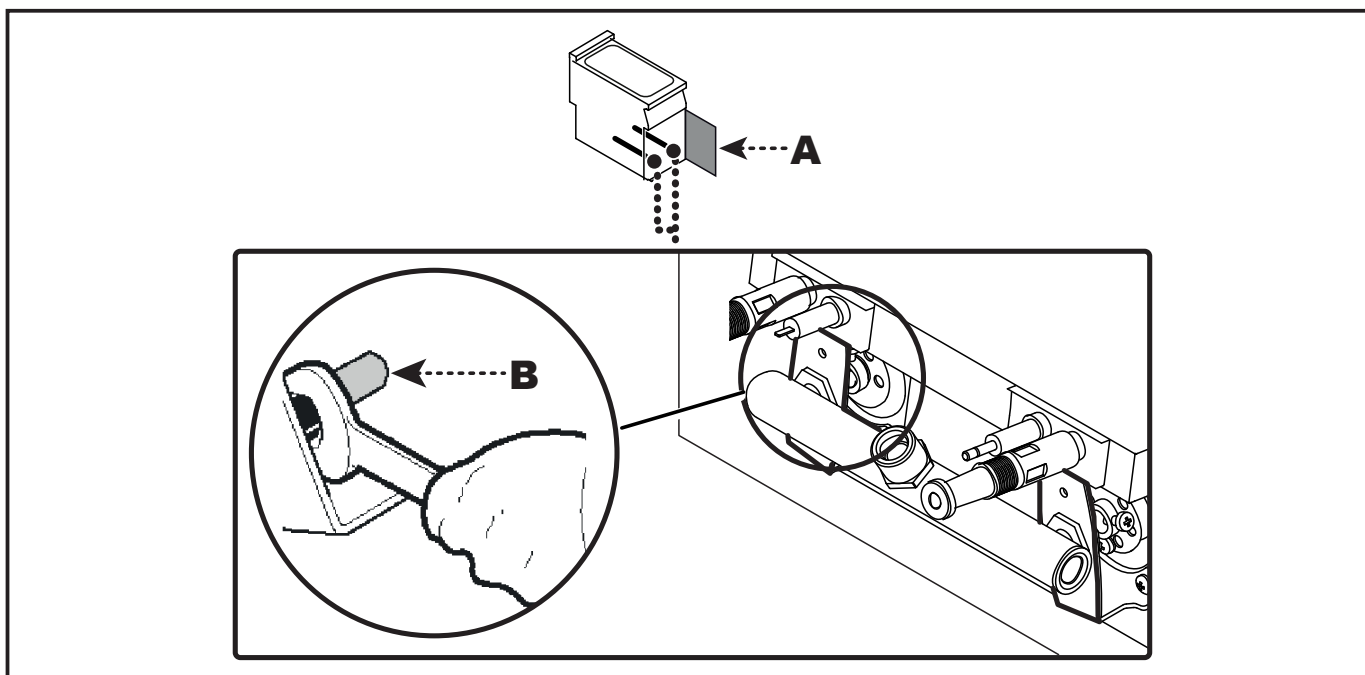
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Unscrew the nozzle (B) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 4) Close the hatch (A).



REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE (0N1FR7ID-0T1FR7ID)

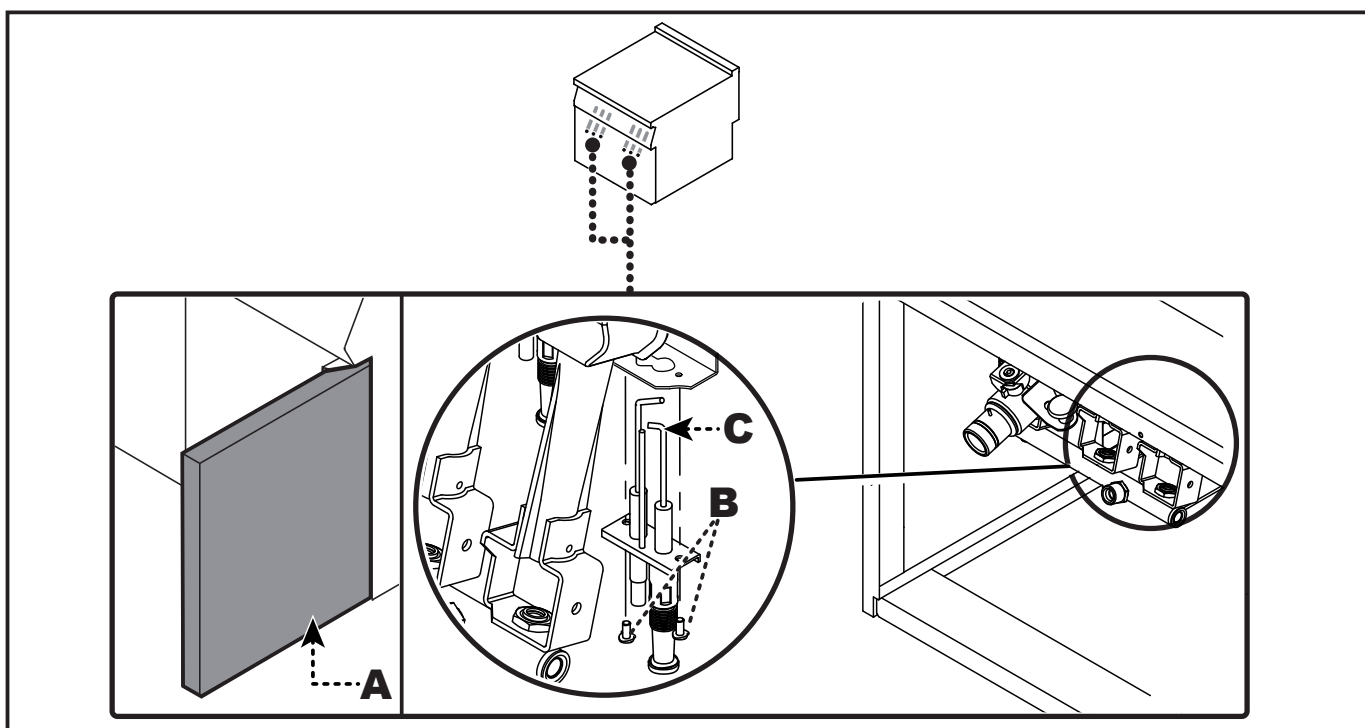
To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Unscrew the nozzle (B) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 4) Close the hatch (A).

**REPLACEMENT IGNITION UNIT (0*1FR1ID - 1*1FR2ID)**

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) and replace the ignition unit (C).
- 4) Close the hatch (A).



REPLACEMENT IGNITION UNIT (0*1FR7ID)

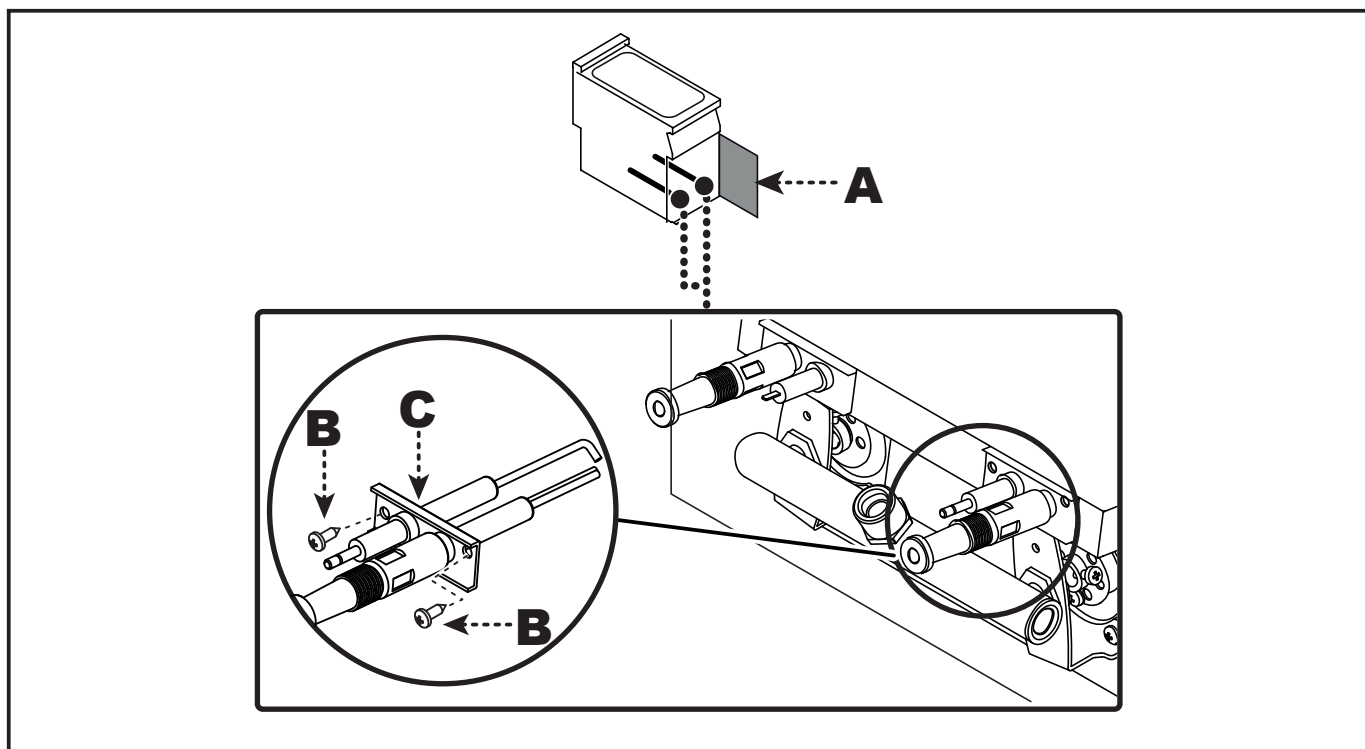
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Turn off the gas supply tap.

2) Open the hatch (A).

3) Undo the screws (B) and replace the ignition unit (C).

4) Close the hatch (A).



EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL



NOTE: Read the following section of the “user instruction manual” carefully before replacing any part:

- Hazards and safety provisions during decommissioning.

When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.

IMPORTANT: Do not dump non-bio-degradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

ALLEGATI - ANNEXES**MODELLO 0*1FR1ID - MODEL 0*1FR1ID**

Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	21	21	21	21	21	21
Portata massima (m ³ /h) - Gas rate (m ³ /h)	2,22	2,58	2,58	2,53	0,65	0,86
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	1,50	1,94	2,19	1,87	1,66	1,63
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (m ³ /h) - Reduced gas rate (m ³ /h)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	-	-	-	-	-	-

- Bruciatori N°1 - burners N°1
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 70 kg - Net Weight= 70 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W
- Allacciamento elettrico: 0,30 KW/230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,30 KW/230 V~1N 50/60 Hz

MODELLO 1*1FR2ID - MODEL 1*1FR2ID

Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	42	42	42	42	42	42
Portata massima (m ³ /h) - Gas rate (m ³ /h)	4,44	5,17	5,17	5,05	1,30	1,72
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	2,99	3,88	4,38	3,74	3,31	3,26
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (m ³ /h) - Reduced gas rate (m ³ /h)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	-	-	-	-	-	-

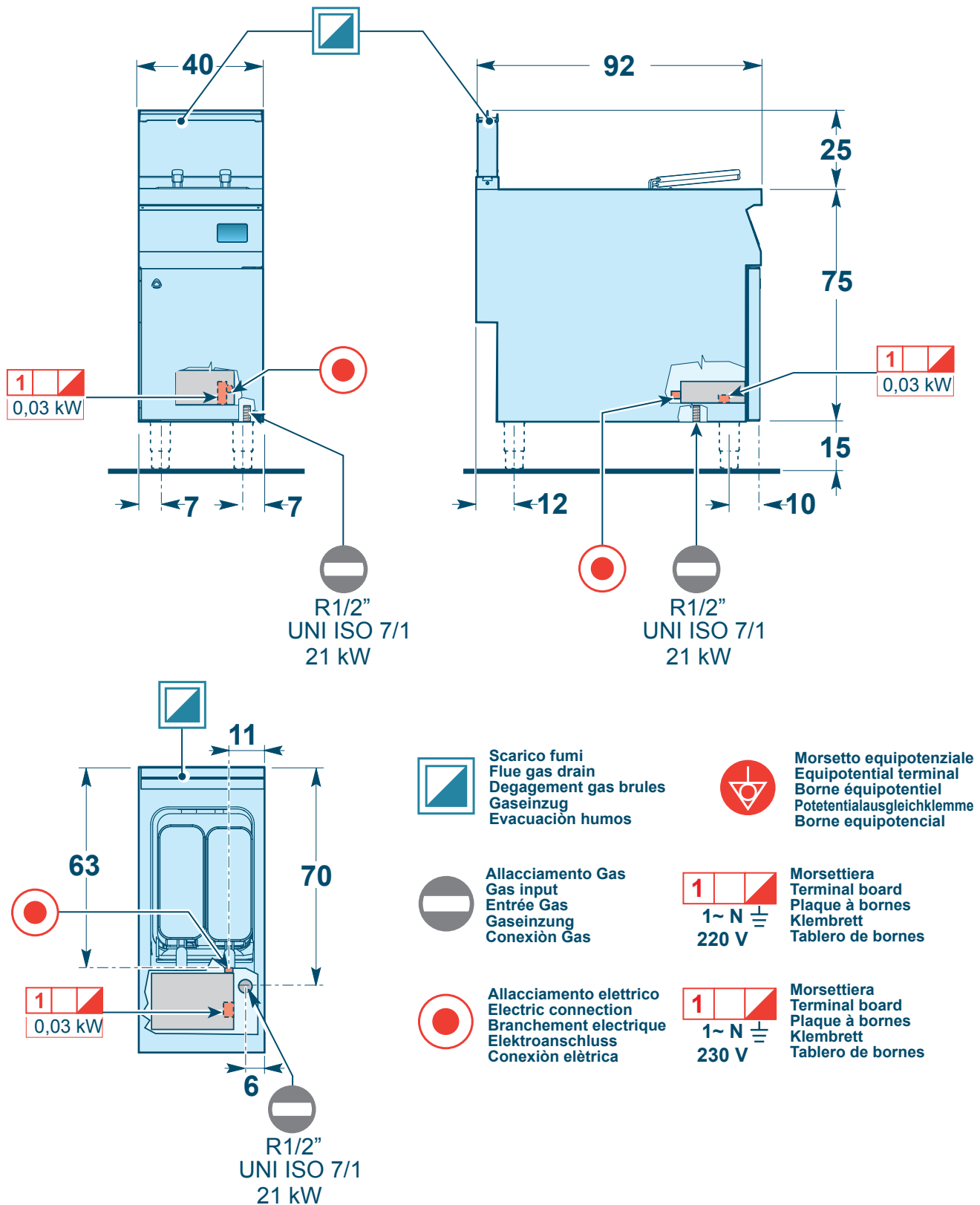
- Bruciatori N°2 - burners N°2
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 110 kg - Net Weight=11070 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W
- Allacciamento elettrico: 0,60 KW/230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,60 KW/230 V~1N 50/60 Hz

MODELLO 0*1FR7ID - MODEL 0*1FR7ID

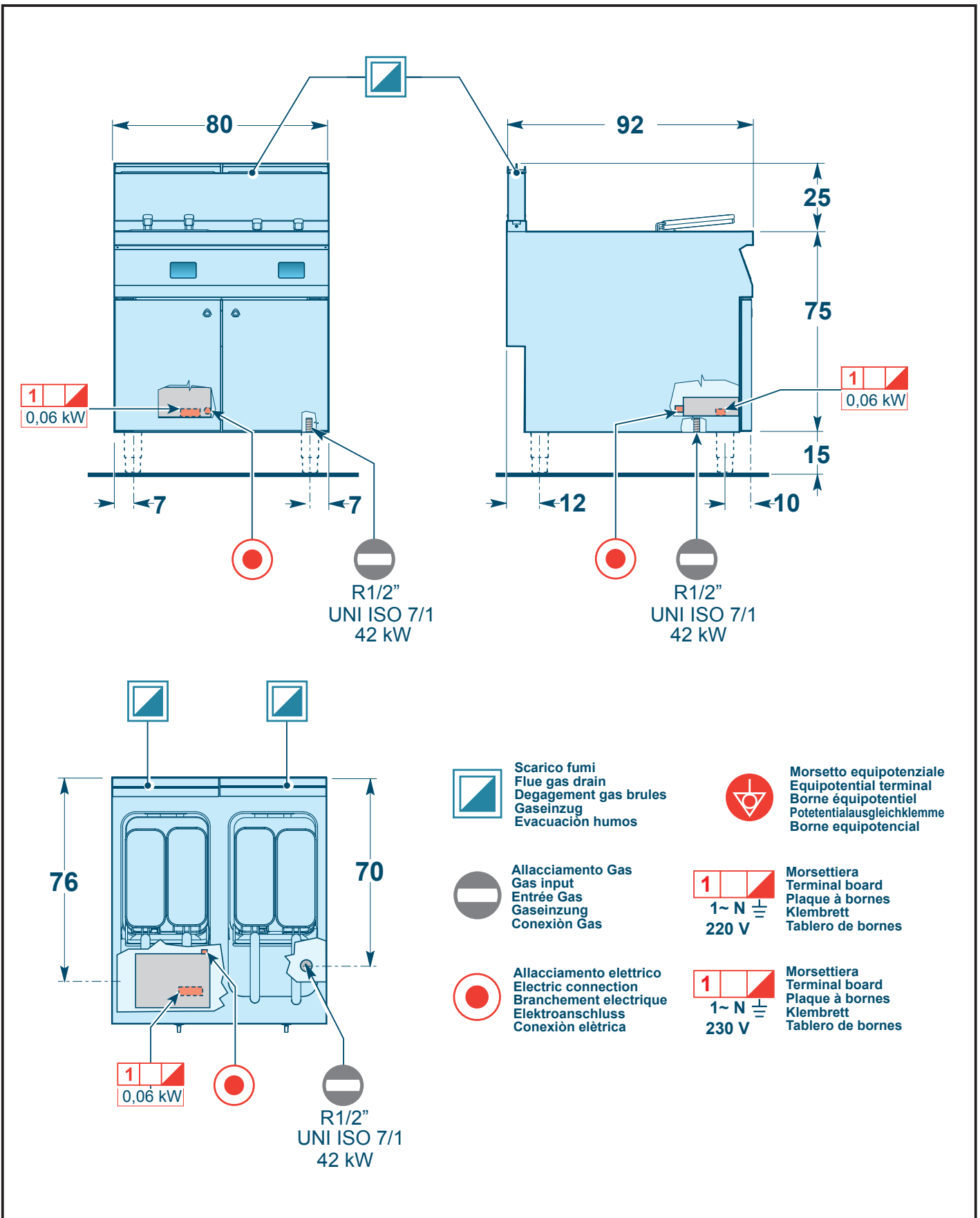
Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	23	23	23	23	25	25
Portata massima (m ³ /h) - Gas rate (m ³ /h)	2,22	2,58	2,58	2,53	0,65	0,86
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	1,50	1,94	2,19	1,87	1,66	1,63
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (m ³ /h) - Reduced gas rate (m ³ /h)	-	-	-	-	-	-
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	-	-	-	-	-	-

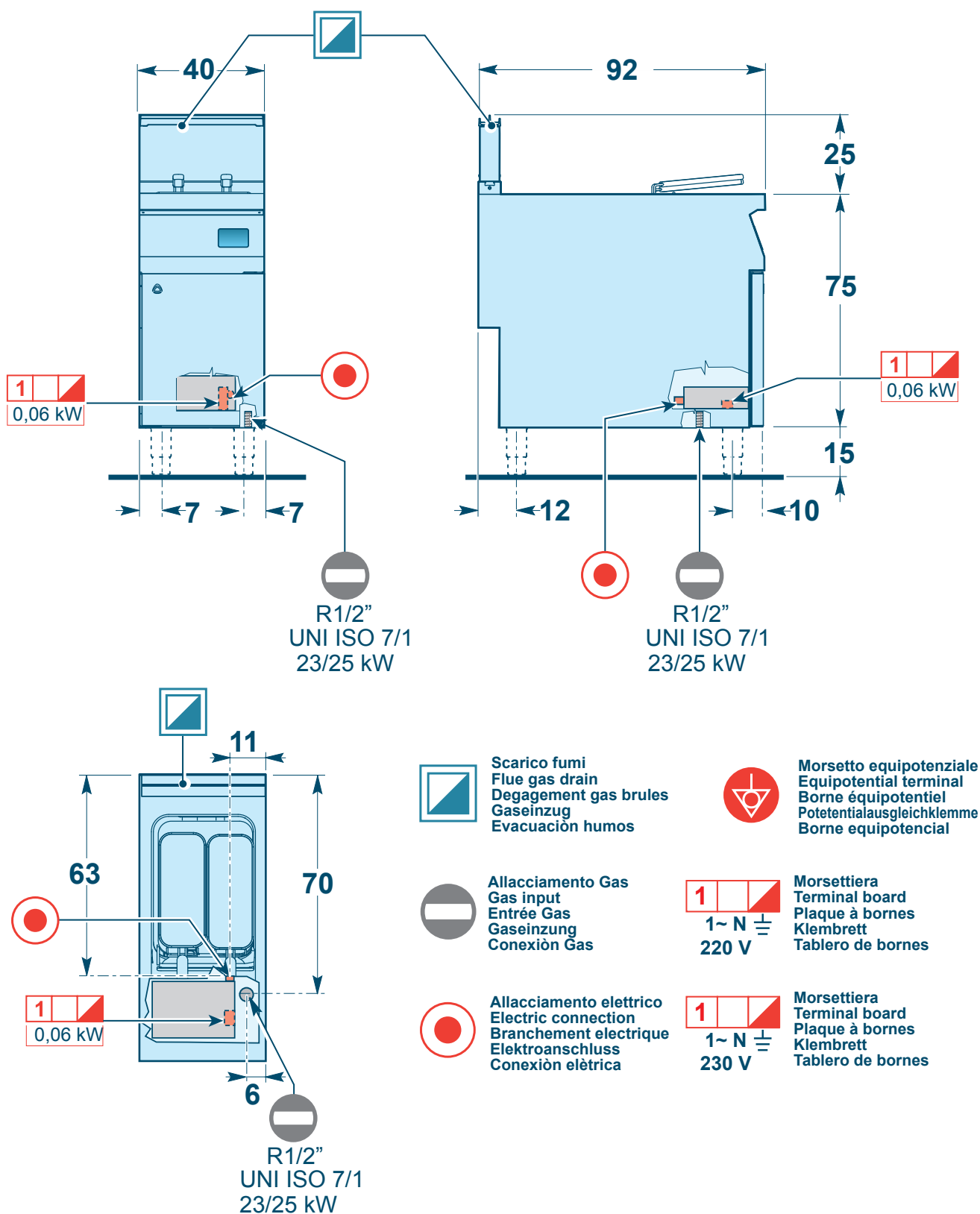
- Bruciatori N°1 - burners N°1
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 70 kg - Net Weight= 70 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W
- Allacciamento elettrico: 0,30 KW/230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,30 KW/230 V~1N 50/60 Hz

SCHEDA ALLACCIAMENTO 0*1FR1ID - CONNECTION CARD 0*1FR1ID

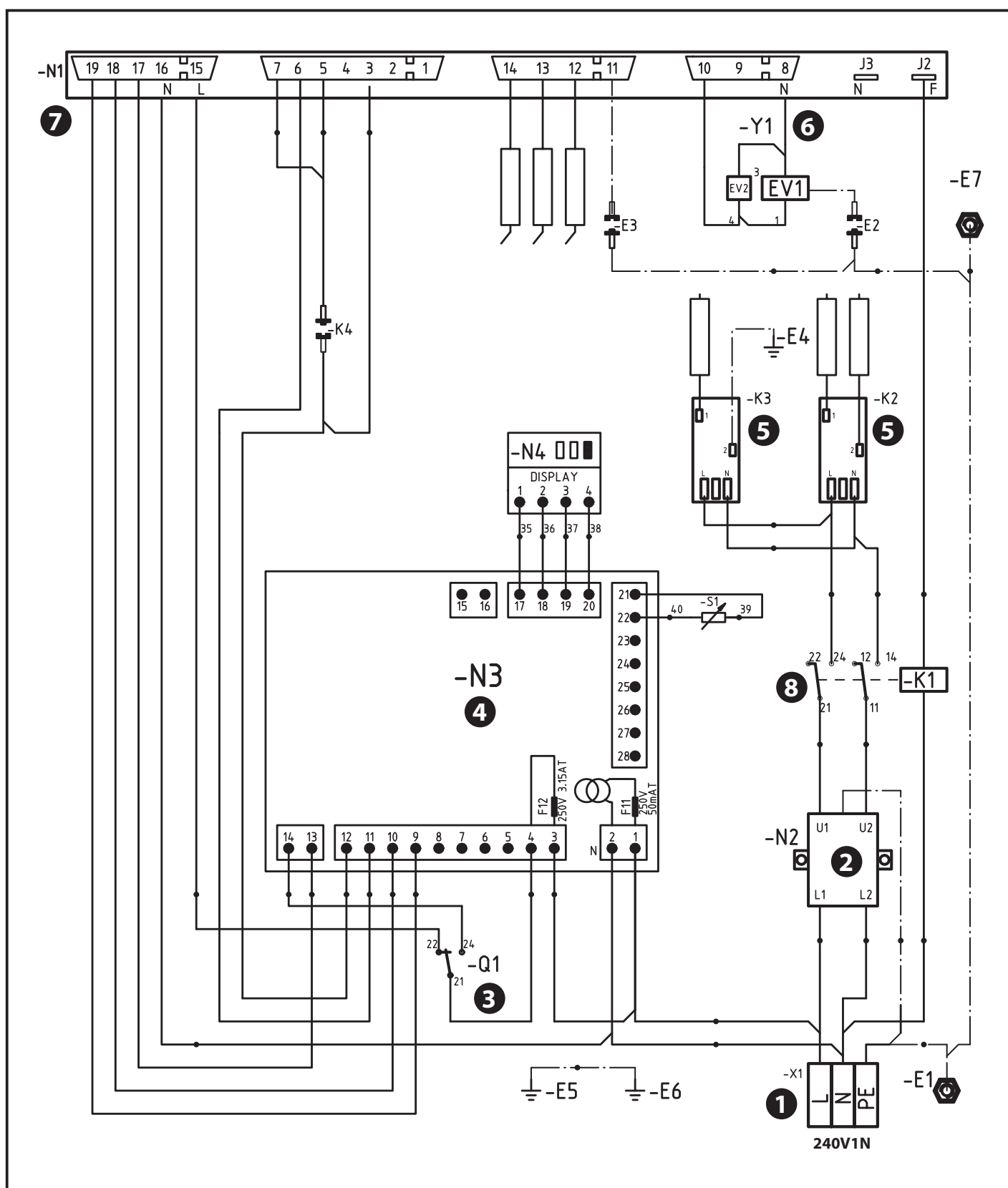


SCHEDA ALLACCIAMENTO 1*1FR2ID - CONNECTION CARD 1*1FR2ID



SCHEDA ALLACCIAMENTO 0*1FR7ID - CONNECTION CARD 0*1FR7ID


SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM (0N1FR1ID - 0T1FR1ID))



1) Morsettiera - Terminal board .

2) Filtro LC - LC Filter.

3) Termostato di sicurezza - Safety thermostat.

4) Scheda elettronica - Electronic card.

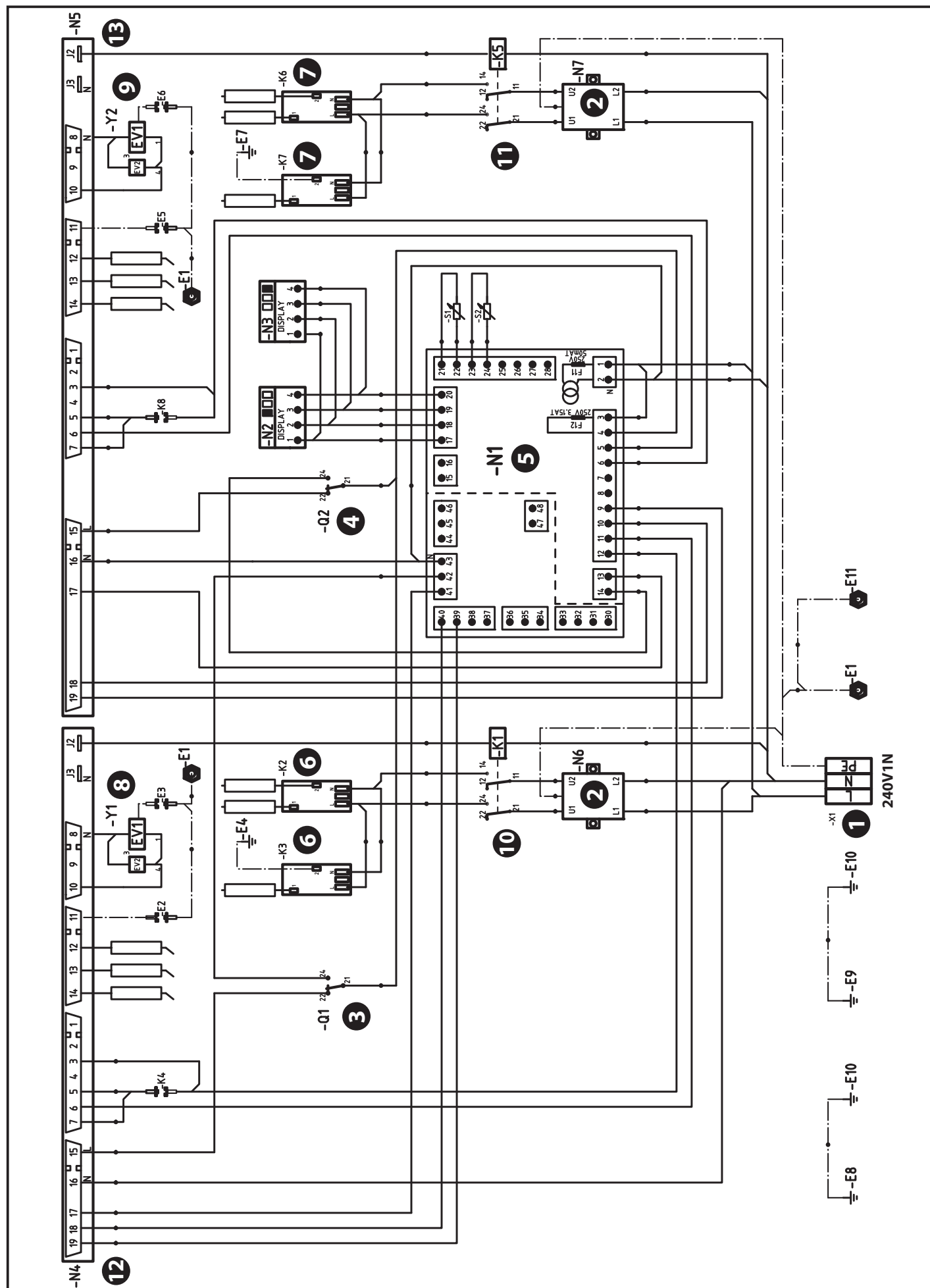
5) Gruppo accensione - Ignition unit

6) Valvola gas - Gas valve

7) Controllo combustione - Burner control board

8) Relè - Relay

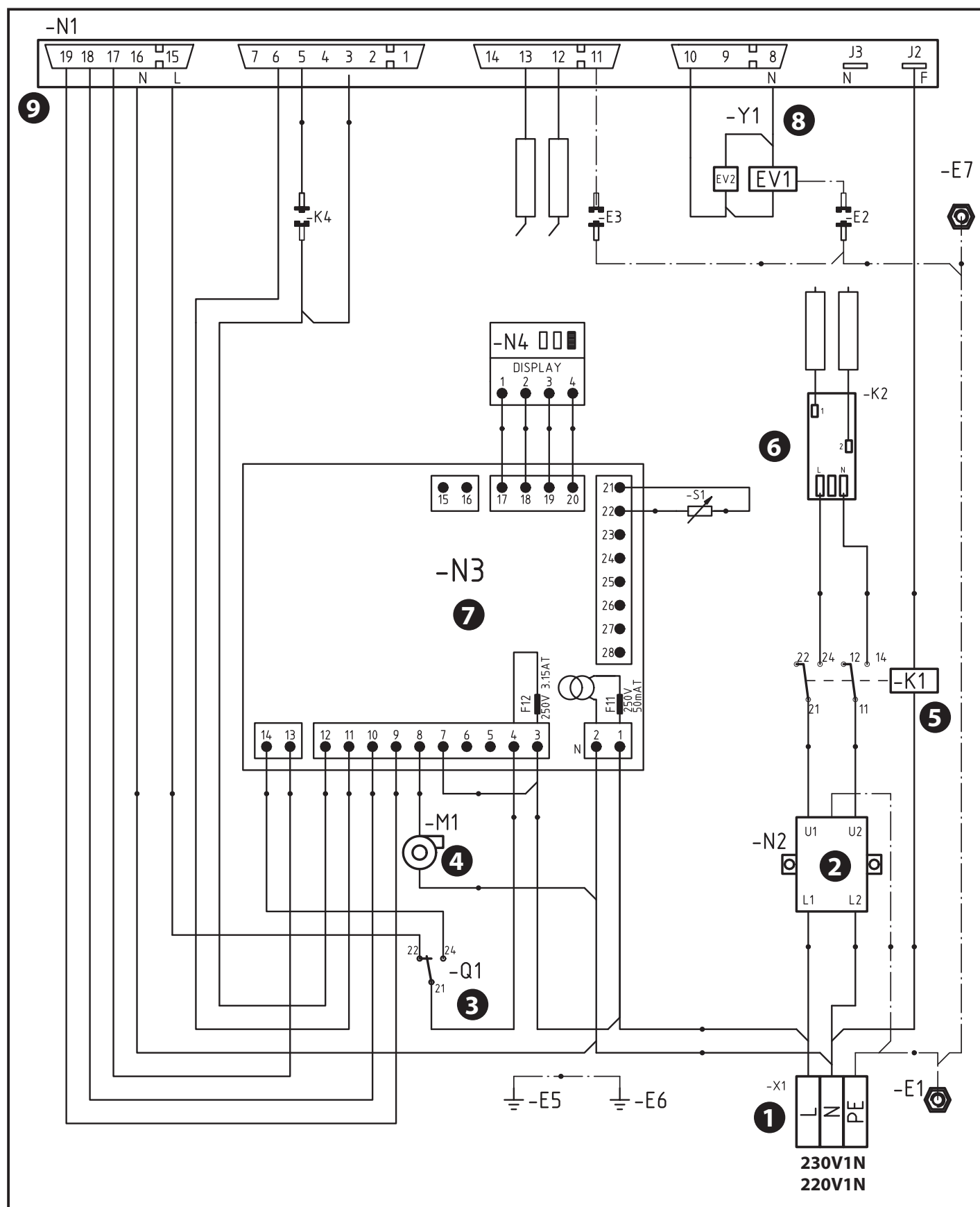
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM (1N1FR2ID - 1T1FR2ID)



SCHEMA ELETTRICO (1N1FR2ID) - ELECTRIC DIAGRAM (1N1FR2ID)

- 1) Morsettiera - Terminal block
- 2) Filtro LC - LC Filter
- 3) Termostato di sicurezza (vasca sinistra) - Safety thermostat (left well)
- 4) Termostato di sicurezza (vasca destra) - Safety thermostat (right well)
- 5) Scheda elettronica - Electronic card - Leiterplatte
- 6) Gruppo accensione (vasca sinistra) - Ignition unit (left well)
- 7) Gruppo accensione (vasca destra) - Ignition unit (right well)
- 8) Valvola gas (vasca sinistra) - Gas valve (left well)
- 9) Valvola gas (vasca destra) - Gas valve (right well)
- 10) Relè (vasca sinistra) - Relay (left well)
- 11) Relè (vasca destra) - Relay (right well)
- 12) Controllo combustione (vasca sinistra) - Burner control board (left well)
- 13) Controllo combustione (vasca destra) - Burner control board (right well)

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM (0N1FR7ID - 0T1FR7ID))



1) Morsettiera - Terminal board .

2) Filtro LC - LC Filter.

3) Termostato di sicurezza - Safety thermostat.

4) Ventilatore - Fan

5) Relè - Relay

VIII

6) Gruppo accensione - Ignition unit

7) Scheda elettronica - Electronic card

8) Valvola gas - Gas valve

9) Controllo combustione - Burner control board

Tabella iniettori bruciatore (0*1FR1ID-1*1FR2ID) - Burner injector table (0*1FR1ID-1*1FR2ID)

Paese Country	Categoria Category	Tipo di Gas Gas type	Pressione normale Rated pressure mbar	p (1) mbar	Ø (2) mm/100	Ø (3) mm/100	Boccola aria Bushing Ø mm	p (4) mbar	Ø (5)
AL - BG - IS - LU - LV - MK MT - TR	II2H3+	G30/G31	30/37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
BE - FR	II2E+3P	G31	37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
		G25	25	-	205	-	-	-	-
CH	II2H3B/P	G30/G31	50	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
	II2H3P	G31	37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
CY - DK - EE ES - NO - SE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
FI - HR - GR - IT - LT SI - SK	II2H3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
	II2H3P	G31	37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
		G25	20	-	230	-	-	-	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	25	-	190	-	-	-	-
		G25.1	25	-	215	-	-	-	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G25	25	-	215	-	-	-	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
		G25.3	25	-	205	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (0*1FR1ID-1*1FR2ID) - Burner injector table (0*1FR1ID-1*1FR2ID)									
Paese Country	Categoria Category	Tipo di Gas Gas type	Pressione normale Rated pressure mbar	p (1) mbar	Ø (2) mm/100	Ø (3) mm/100	Boccola aria Bushing Ø mm	p (4) mbar	Ø (5)
GB - IE PT	II2H3P	G30/G31	30/37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
PL - CZ	II2H3P	G31	37	24	150	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
		G20	20	-	205	-	-	-	-
RO	II2H3B/P II2E3B/P	G30	30	24	140	-	-	-	-
		G31	37	24	150	-	-	-	-
	II2H3P	G20	20	-	205	-	-	-	-
		G31	37	24	150	-	-	-	-
	II2L3P	G25	20	-	230	-	-	-	-
		G30/G31	30	24	140	-	-	-	-
	II2L3B/P	G25	20	-	230	-	-	-	-
		G30/G31	30	24	140	-	-	-	-

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella iniettori bruciatore (0*1FR7ID) - Burner injector table (0*1FR7ID)									
Paese Country	Categoria Category	Tipo di Gas Gas type	Pressione normale Rated pressure mbar	p (1) mbar	Ø (2) mm/100	Ø (3) mm/100	Boccola aria Bushing Ø mm	p (4) mbar	Ø (5)
AL - BG - IS - LU - LV - MK MT - TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
BE - FR	II2E+3P	G31	37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
		G25	25	15	285	-	-	-	-
CH	II2H3B/P	G30/G31	50	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
	II2H3P	G31	37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
CY - DK - EE ES - NO - SE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
FI - HR - GR - IT - LT SI - SK	II2H3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
	II2H3P	G31	37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
		G25	20	15	305	-	-	-	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G20	25	15	305	-	-	-	-
		G25.1	25	15	305	-	-	-	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G25	25	15	305	-	-	-	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
		G25.3	25	15	305	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore (0*1FR7ID) - Burner injector table (0*1FR7ID)									
Paese Country	Categoria Category	Tipo di Gas Gas type	Pressione normale Rated pressure mbar	p (1) mbar	Ø (2) mm/100	Ø (3) mm/100	Boccola aria Bushing Ø mm	p (4) mbar	Ø (5)
GB - IE PT	II2H3P	G30/G31	30/37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
PL - CZ	II2H3P	G31	37	24	195	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30/37	24	180	-	-	-	-
		G20	20	15	285	-	-	-	-
RO	II2H3B/P II2E3B/P	G30	30	24	180	-	-	-	-
		G31	37	24	195	-	-	-	-
	II2H3P	G20	20	15	285	-	-	-	-
		G31	37	24	195	-	-	-	-
	II2L3P	G25	20	15	305	-	-	-	-
		G30/G31	30	24	180	-	-	-	-
	II2L3B/P	G25	20	15	305	-	-	-	-
		G30/G31	30	24	180	-	-	-	-

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics						
Famiglia Group	Tipo di gas Gas type	Indice Wobbe (MJ/m ³) Wobbe index (MJ/m ³)	Potere calorifico inferiore (Hi) Net calorific value (Hi)			
			Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/Kg	Mj/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
	G25.3	38,49	7147	29,92	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures												
Paese Country	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar G25.3 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
AL-BG-IT-GB- IE-PT-CH GR- ES-CZ-MK-IS	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45
FR-BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5
AT-CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	50	42,5
DK-SE-FI-CZ SI- LV-LT-EE- SK - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50

- 1) Pressione nominale - Rated pressure .
 2) Pressione minima - Minimum pressure.
 3) Pressione massima - Maximum pressure.



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.