



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.

BAGNOMARIA "GAS"

"GAS" BAIN-MARIE

GAS-BAINMARIE

BAIN MARIE "GAZ"

BAÑOMARÍA "GAS"

0N0BM1G - 0T0BM1G

1N0BM2G - 1T0BM2G

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.2 10/2020



3301290



Importante

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.



Importante

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



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



Importante

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.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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.



Importante

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.



Importante

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.



Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI.....	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE	2
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	3
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	3
INFORMAZIONI TECNICHE.....	4
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	4
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	5
ACCESSORI A RICHIESTA	6
SICUREZZA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	7
USO E FUNZIONAMENTO	8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	8
DESCRIZIONE COMANDI	8
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA.....	9
SVUOTAMENTO VASCA.....	9
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	10
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	10
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO.....	10
MANUTENZIONE	11
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	11
PULIZIA APPARECCHIATURA	11
PULIZIA VASCA.....	12
PULIZIA BACINELLE	12
GUASTI	13
RICERCA GUASTI	13

IT

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 eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'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.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa complementare

- a₁)** Paese di utilizzo
 - a₂)** Categoria apparecchiatura
 - a₃)** Tipo di gas
 - a₄)** Pressione gas
 - a₅)** Tipo di scarico fumi
- ### B) Targa di identificazione
- b₁)** Modello apparecchiatura
 - b₂)** Tipo di personalizzazione
 - b₃)** Identificazione Fabbricante
 - b₄)** Numero di matricola
 - b₅)** Indice di protezione
 - b₆)** Marcatura CE di conformità
 - b₇)** Norma di riferimento
 - b₈)** Numero certificato CE
 - b₉)** Tipo famiglia prodotto
 - b₁₀)** Tipo di gas

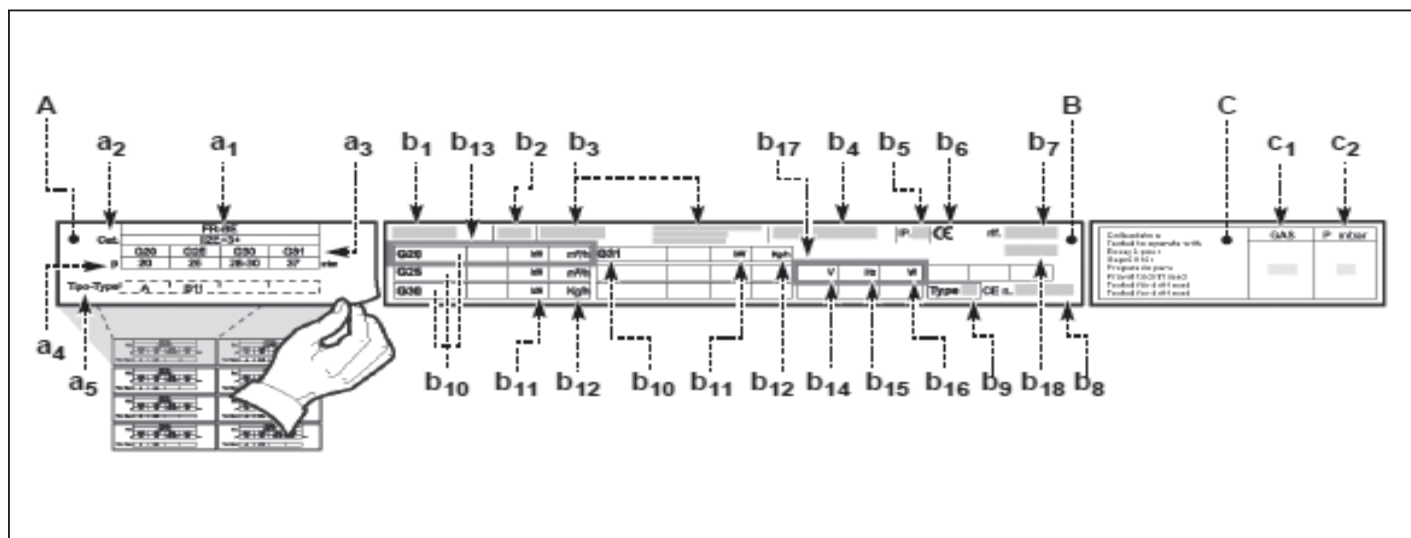
- b₁₁)** Potenza dichiarata (kW)
- b₁₂)** Consumo gas
- b₁₃)** Indicatore gas collaudo
- b₁₄)** Tensione (V)
- b₁₅)** Frequenza (Hz)
- b₁₆)** Potenza elettrica assorbita (W)
- b₁₇)** Indicatore tensione collaudo
- b₁₈)** Data di costruzione

C) Targa gas collaudo

- c₁)** Tipo di gas
- c₂)** Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal Fabbricante per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b₁₃)** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.

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

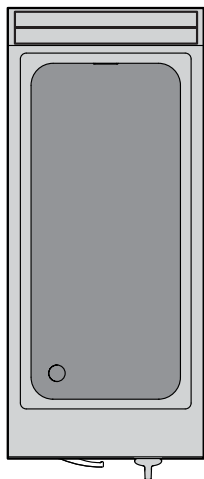
INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

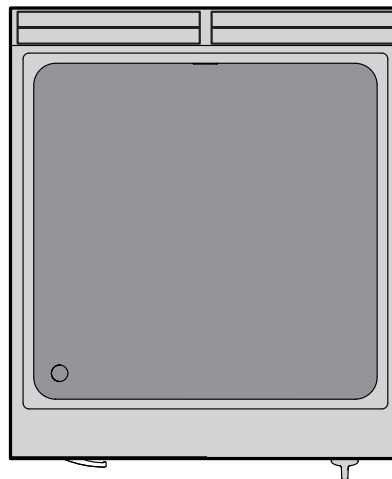
L'apparecchiatura BAGNOMARIA è stata progettata e costruita per la ristorazione professionale e serve per riscaldare gli alimenti a bagnomaria.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

0N0BM1G - 0T0BM1G



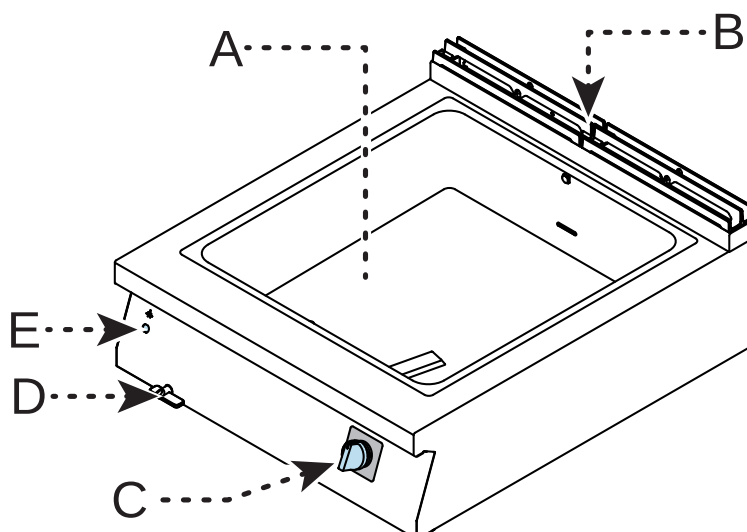
1N0BM2G - 1T0BM2G



Organi principali

- IT** A) **Vasca:** è realizzata in acciaio inox.
- B) **Scarico fumi:** per evacuare i fumi generati dal bruciatore.
- C) **Manopola comando bruciatore:** per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore.

- D) **Leva scarico acqua:** per scaricare l'acqua contenuta nella vasca.
- E) **Pulsante accensione:** per accendere il bruciatore.

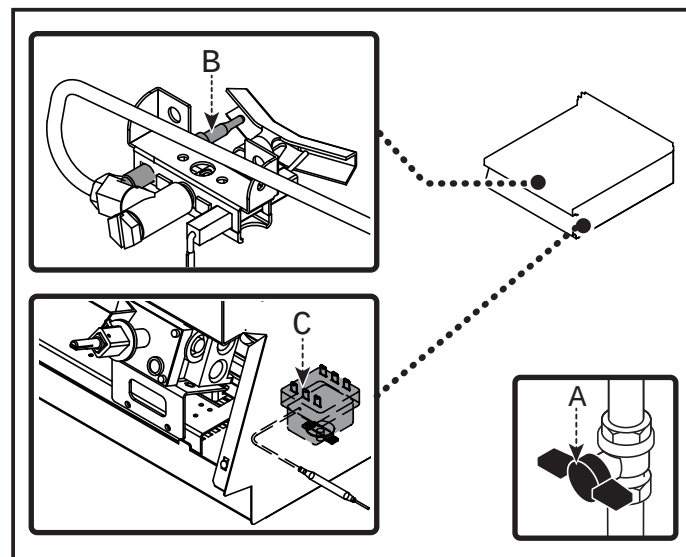


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri dispositivi nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

- A) Rubinetto alimentazione gas:** serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.
- B) Termocoppia di sicurezza:** blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.
- C) Termostato di sicurezza:** per bloccare l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento.



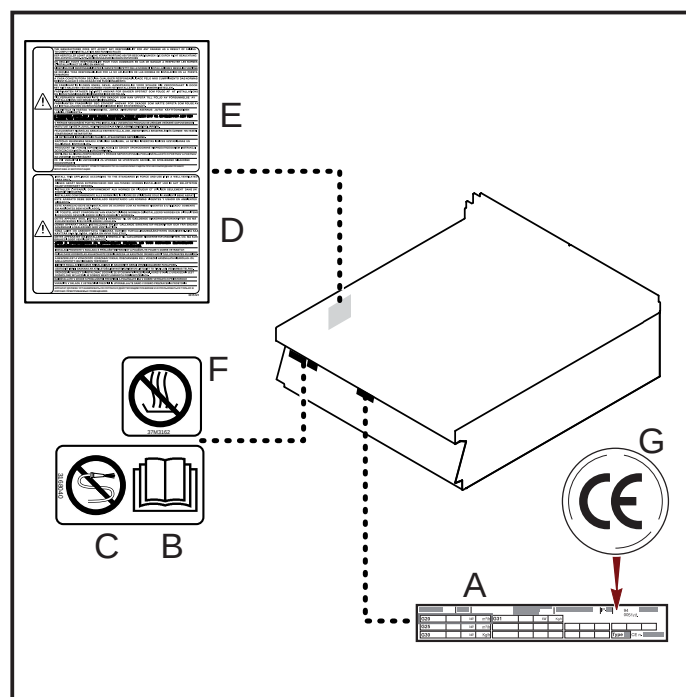
Importante

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

- A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura.**
- B) Pericolo generico:** prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.
- C) Pericolo generico:** durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.
- D) Pericolo generico:** richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".
- E) Pericolo generico:** richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".
- F) Pericolo generico:** è vietato il funzionamento a secco.



- G) Marcatura CE:** indica che l'apparecchiatura è conforme a tutte le pertinenti disposizioni legislative di prodotto applicabili.

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi "catalogo generale").

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Il Fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio.

La prudenza è comunque insostituibile.

La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.



Importante

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbricante.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la

sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e non in stand-by e che le linee di alimentazione siano scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal Fabbricante e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile all'interno del vano o in prossimità dell'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

La pavimentazione, in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivolosa.



Importante

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



Cautela - Avvertenza

Non ostruire il camino per evitare l'aumento eccessivo della temperatura dei componenti e prodotti di combustione superiori ai limiti ammessi.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente. Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- Emissioni nell'atmosfera
- Scarichi dei liquidi
- Gestione dei rifiuti
- Contaminazione del suolo
- Uso delle materie prime e delle risorse naturali
- Problematiche locali relative all'impatto ambientale

A tale scopo, il Fabbricante fornisce alcune indicazioni che dovranno essere considerate da tutti coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista, per prevenire l'impatto ambientale.

- Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.
- In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

USO E FUNZIONAMENTO

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO



Importante

Gli utilizzatori, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, formati ed addestrati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali.

Attuare solo gli usi previsti dal fabbricante e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.

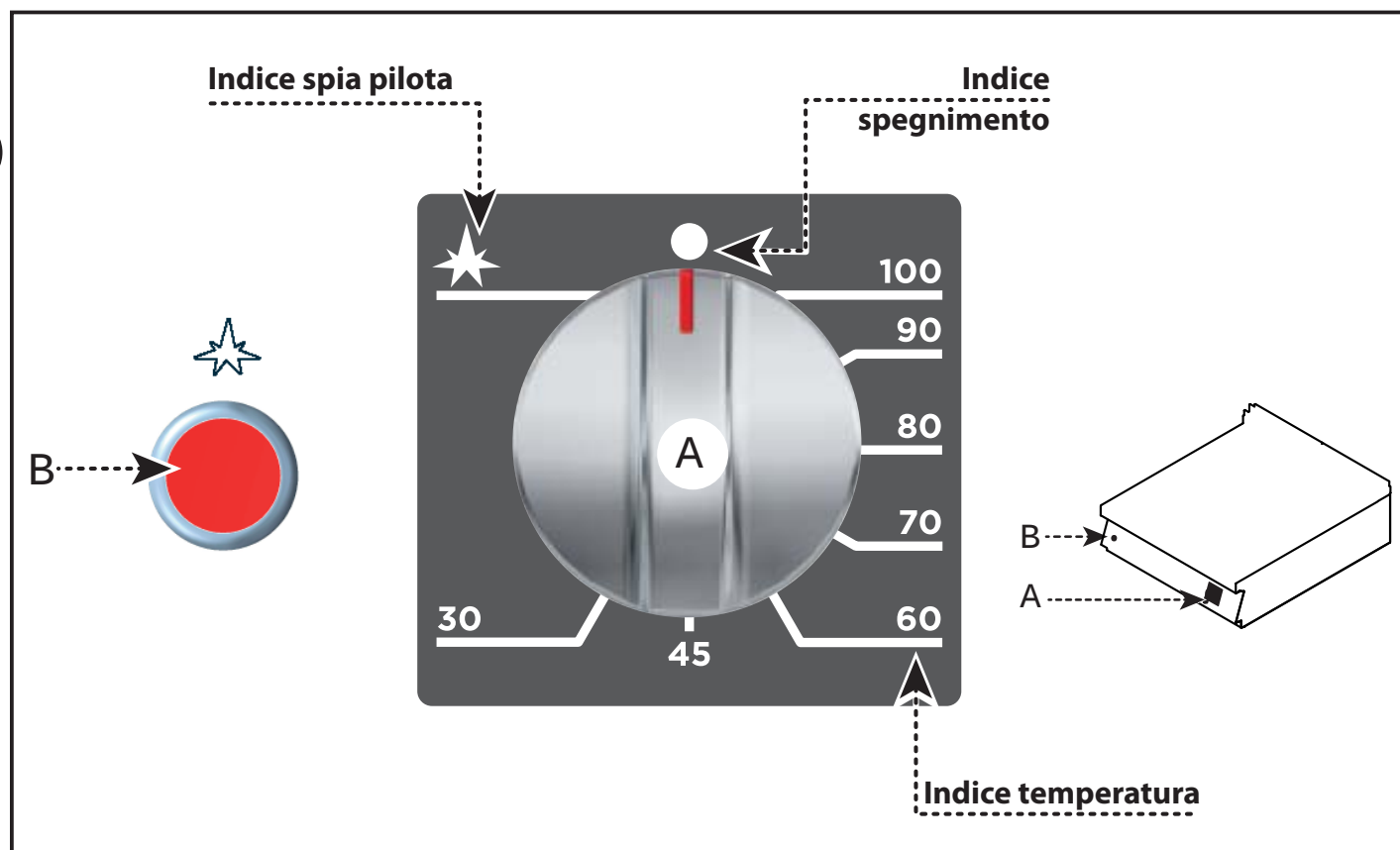
Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.

Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

A) Manopola comando bruciatore: per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota.

B) Pulsante accensione: per accendere la spia pilota del bruciatore.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

- 1) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos.1) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante **(B)** per accendere la spia pilota.
- 3) Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec. per consentire l'intervento della termocoppia.
- 4) Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos.2) per accendere il bruciatore.

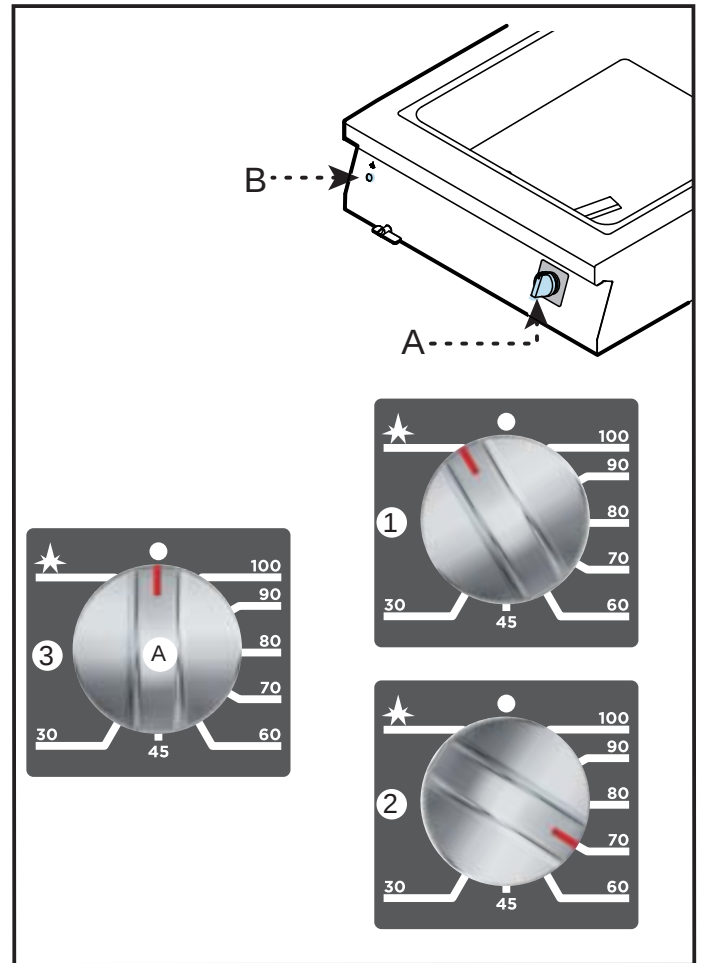


Importante

La temperatura impostata deve sempre essere superiore a 65°C per evitare il rischio di proliferazione batterica all'interno delle bacinelle.

Spegnimento

- 1) Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. 1) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 2) Ruotare la manopola in senso orario (pos. 3) per spegnere la spia pilota.
- 3) Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

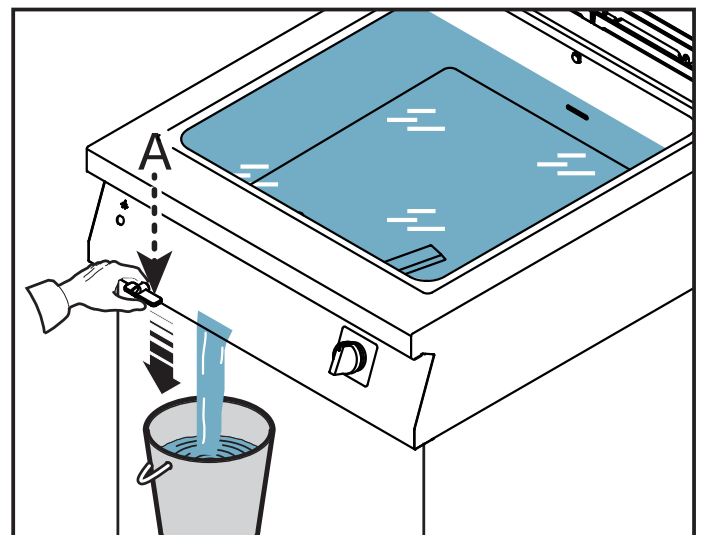


IT

SVUOTAMENTO VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

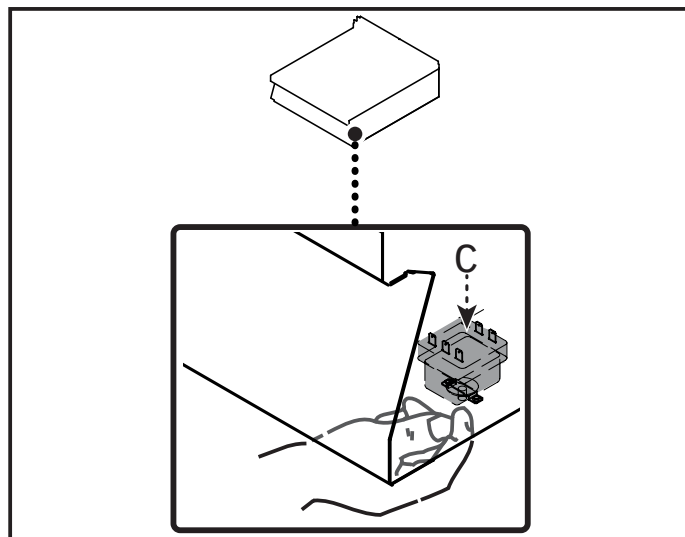
- 1) Posizionare un recipiente, di dimensioni adeguate, in corrispondenza del tubo di scarico.
- 2) Agire sulla leva **(A)** per aprire il rubinetto e svuotare la vasca.
- 3) Agire sulla leva **(A)** per chiudere il rubinetto ad operazione ultimata.



RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

- 1) Premere il pulsante **(C)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione del gas.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale
- 2) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

- 4) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 5) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 6) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO

IT

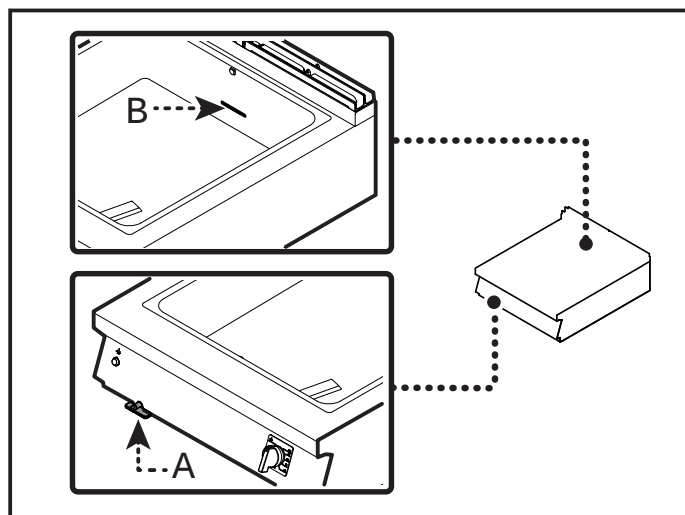
Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.
- Prima di riempire la vasca, verificare tramite la leva **(A)** che il rubinetto di scarico sia chiuso.
- Verificare che il livello dell'acqua non scenda mai al di sotto del minimo indicato **(B)**.
- Svuotare completamente la vasca dopo l'uso e pulirla.



Cautela - Avvertenza

Non utilizzare l'apparecchiatura senza acqua all'interno della vasca, per non provocare danni alla struttura dell'apparecchiatura stessa.



Importante

La temperatura impostata deve sempre essere superiore a 65°C per evitare il rischio di proliferazione batterica all'interno delle bacinelle.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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.



Importante

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, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore 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 messe in servizio.

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.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità pulire:

- La vasca (vedi pag. 12).
- Gli accessori.
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 11).

Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verifica efficienza termostato di sicurezza.
- Verifica efficienza impianto elettrico.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

Durante l'utilizzo di detergenti è obbligatorio utilizzare guanti in gomma, maschera anti inalazione ed occhiali di protezione secondo le norme di sicurezza vigenti.

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.

- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA VASCA

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.

- 4) Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca (vedi pag. 9).
- 5) Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 6) Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.

IT

PULIZIA BACINELLE

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1) Cospargere l'interno della bacinella con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 2) Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della bacinella.

- 3) Cospargere la bacinella con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 4) Risciacquare, svuotare ed asciugare la bacinella.

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti

esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet [http:// www.angelopo.com](http://www.angelopo.com).

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas	Fuga occasionale dovuta a spegnimento della fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale
La spia pilota non si accende	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. Importante Contattare il servizio assistenza.
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	Importante Contattare il servizio assistenza.
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	Importante Contattare il servizio assistenza.
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente	Intervento del termostato di sicurezza	Ripristinare il termostato di sicurezza (vedi pag. 10), se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
	Malfunzionamento della termocoppia	Importante Contattare il servizio assistenza.
	Malfunzionamento del termostato di sicurezza	Importante Contattare il servizio assistenza.



Important

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



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements.



Important

Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with the relevant laws.



Important

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.



Important

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.



Important

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



Important

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).



Important

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.



Important

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.



Important

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.



Important

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.



Caution - Warning

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.



Caution - Warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	2
PURPOSE OF THE MANUAL.....	2
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	3
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	3
TECHNICAL INFORMATION	4
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	4
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES.....	6
SAFETY	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT.....	7
USE AND OPERATION	8
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	8
DESCRIPTION OF CONTROLS	8
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF.....	9
EMPTYING THE WELL.....	9
RESETTING THE APPLIANCE	10
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	10
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	10
SERVICING.....	11
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	11
CLEANING INSTRUCTIONS	11
CLEANING THE WELL.....	12
CLEANING THE PANS.....	12
FAULT	13
TROUBLESHOOTING	13

GB

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.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - Warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

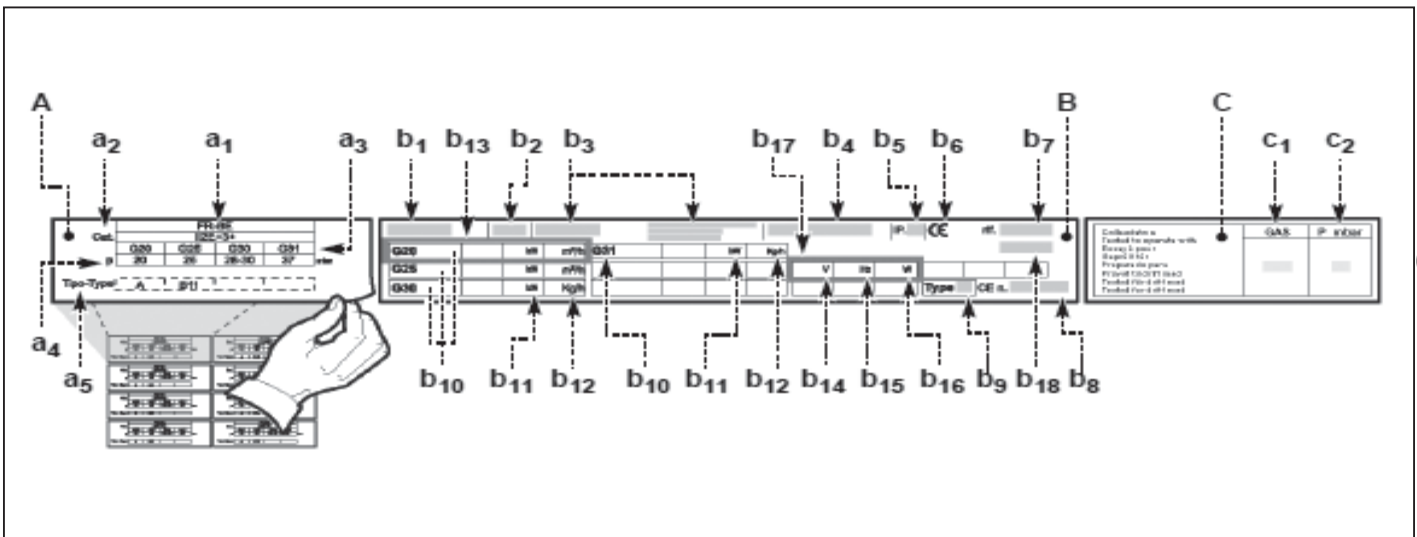
A) Extra nameplate

- a₁)** Country of use
 - a₂)** Appliance category
 - a₃)** Type of gas
 - a₄)** Gas pressure
 - a₅)** Type of fume exhaust vent
- ### B) Nameplate
- b₁)** Appliance model
 - b₂)** Type of customisation
 - b₃)** Manufacturer identification
 - b₄)** Serial number
 - b₅)** Protection class
 - b₆)** EC conformity mark
 - b₇)** Reference standard
 - b₈)** EC certificate number
 - b₉)** Product family type
 - b₁₀)** Type of gas

- b₁₁)** Rated power (kW)
 - b₁₂)** Gas consumption
 - b₁₃)** Testing gas indicator frame
 - b₁₄)** Voltage (V)
 - b₁₅)** Frequency (Hz)
 - b₁₆)** Electricity power consumption (W)
 - b₁₇)** Test voltage indicator
 - b₁₈)** Date of construction
- ### C) Testing gas plate
- c₁)** Type of gas
 - c₂)** Gas pressure

The installer must select the plate **(A)**, and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the manufacturer for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b₁₃)** against the data of the gas for use on the nameplate.



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.

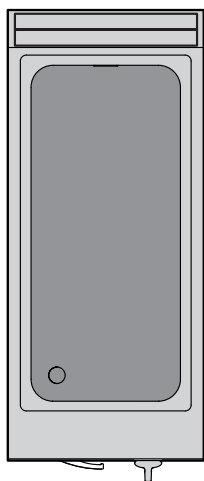
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

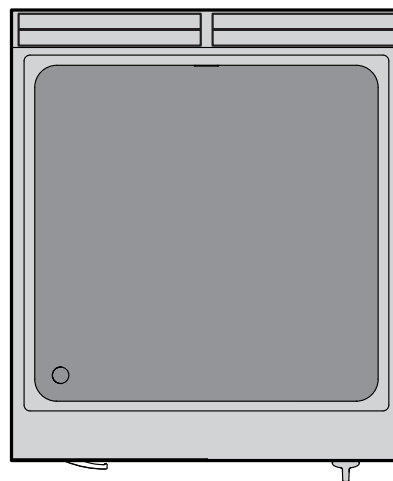
The BAIN-MARIE appliance is designed and constructed for the professional catering sector and is intended for heating food by the bain-marie method.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).

0N0BM1G - 0T0BM1G



1N0BM2G - 1T0BM2G



Main Parts

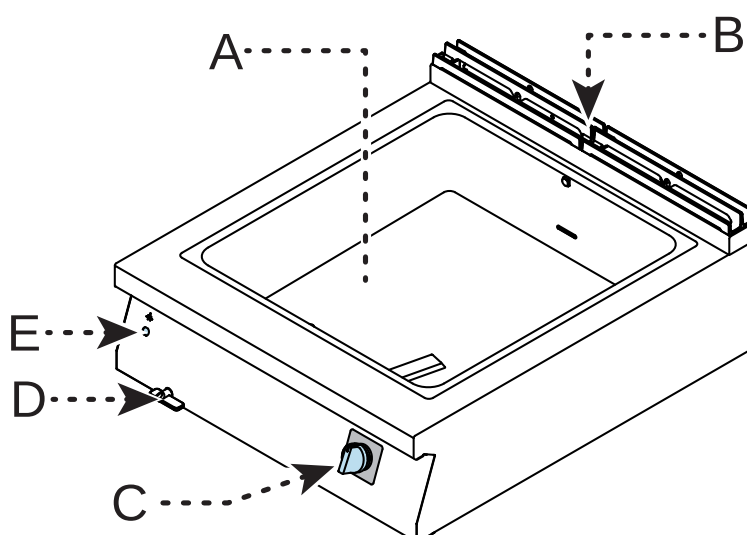
A) Well: in stainless steel.

B) Fume exhaust vent: for removal of the fumes generated by the burner.

C) Burner control knob: controls the supply of gas to the burner.

D) Water drain lever: for drain the water from the well.

E) Ignition button: switches the burner on.



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.

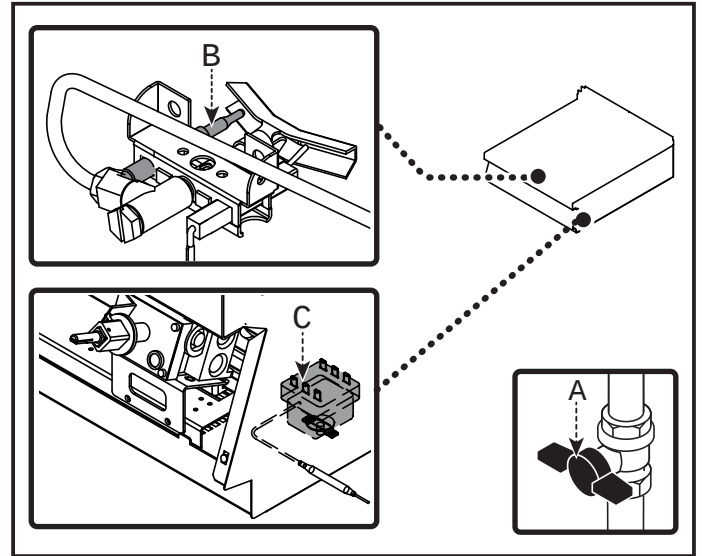
The illustration shows the position of the devices.

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



Important

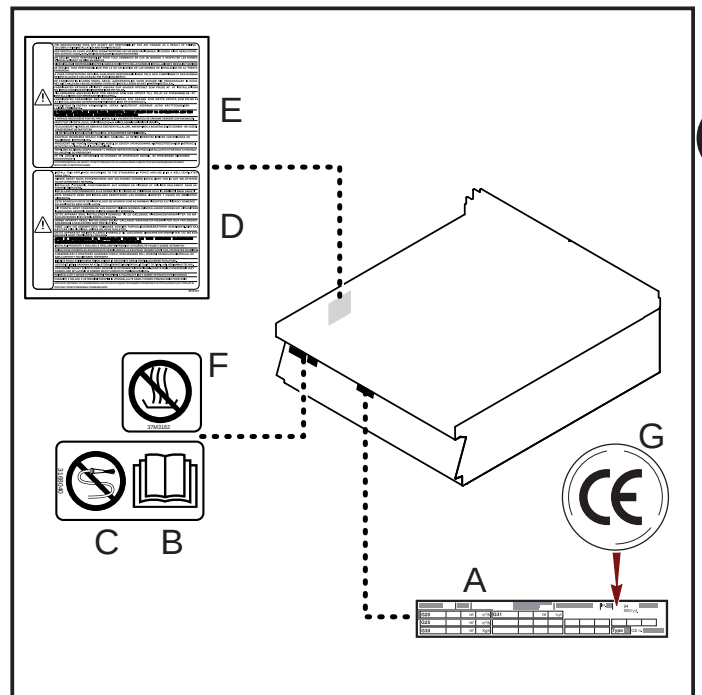
Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

- A) Nameplate with manufacturer and appliance data.**
- B) General hazard:** read the manual carefully before carrying out any procedure.
- C) General hazard:** when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.
- D) General hazard:** all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
- E) General hazard:** all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
- F) General hazard:** dry operation is forbidden.
- G) CE marking:** this indicates that the equipment is compliant with all relevant laws applicable to the product.



GB

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

SAFETY

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

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. As well as complying with the relative legal requirements, he 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. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied directly to the appliance with care, and comply with safe instructions in particular.



Important

Do not modify the equipment in any way.

GB

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety. Any change and/or tampering with the equipment 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, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the health and safety of people, damage to nearby goods and financial losses.

All maintenance work that requires precise, technical expertise or particular skills or qualifications for legal reasons, should be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience gained in the specific field of intervention.

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 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 relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the appliance are off and not in stand-by and the power supply lines 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 legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

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.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

The necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably specialised staff, in accordance with local requirements



Caution - Warning

Do not obstruct the flue to avoid the temperature of the combustion components and products from increasing excessively over the admissible limits.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply 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 manufacture supplies 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 maintenance, 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 the relevant laws.

GB

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

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

Use only as intended by the manufacturer and do not tamper with any devices to obtain operations other than those intended.

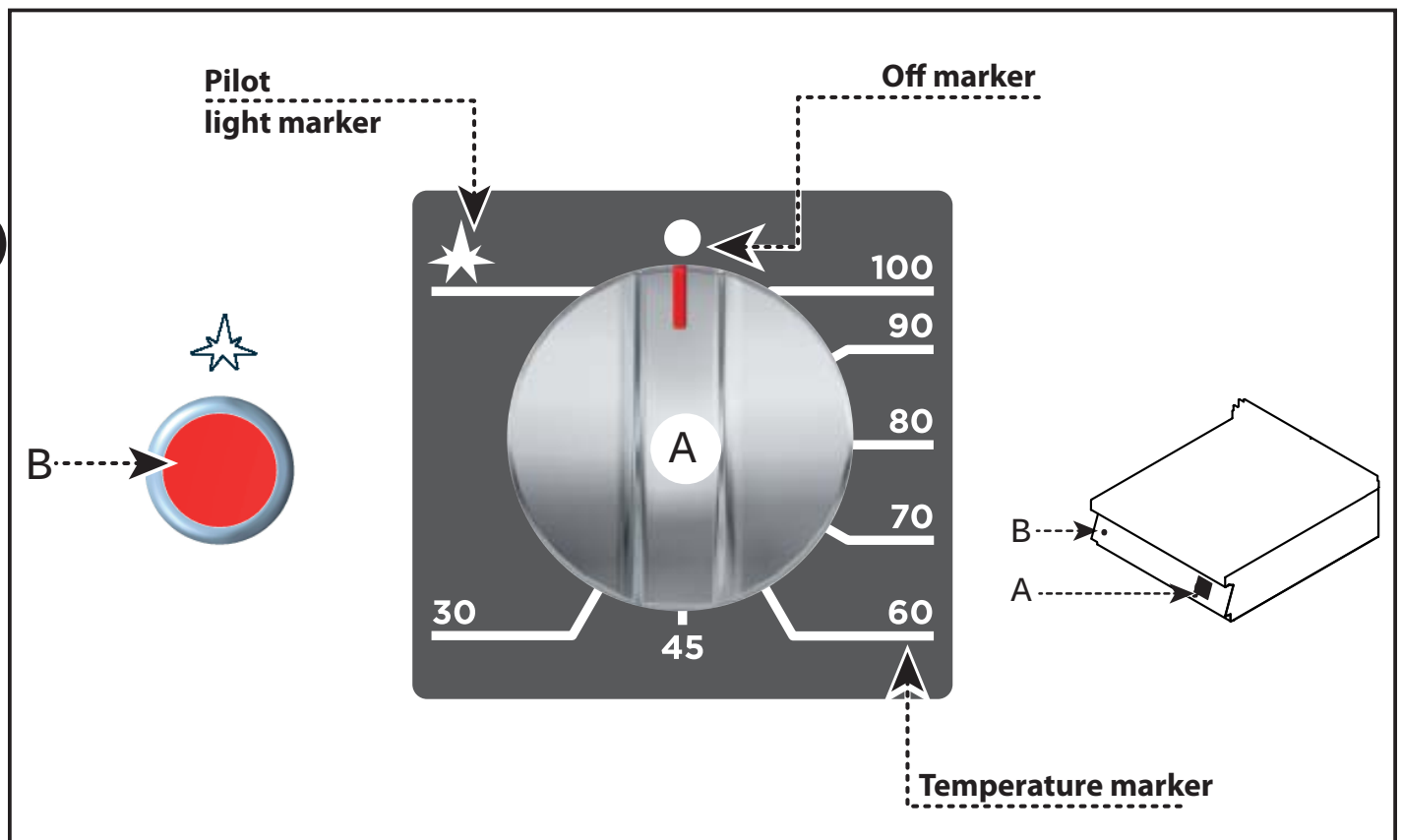
Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order.

As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

A) Burner control knob: for lighting, turning off and regulating the relative burner and pilot light.

B) Ignition button: lights the burner pilot light.



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

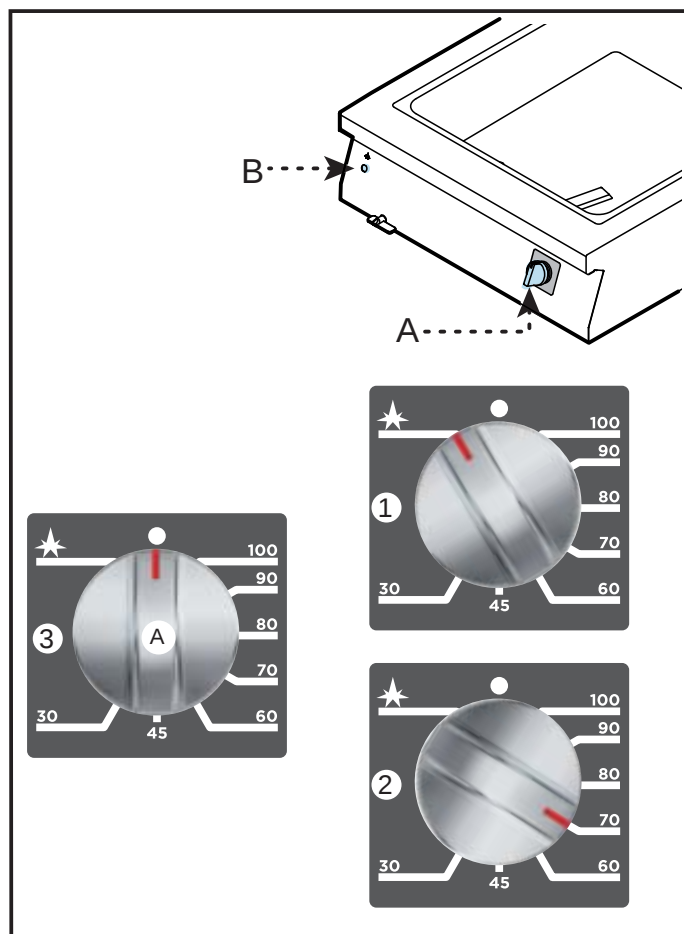
- 1) Turn on the gas supply tap.
- 2) Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**), while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.
- 3) Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
- 4) Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **2**) to light the burner.

Important

The temperature set must always be over 65°C to prevent the risk of bacteria proliferation inside the pans.

Turning off

- 1) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **3**) to turn off the pilot light.
- 3) Turn off the knob to ensure safety.

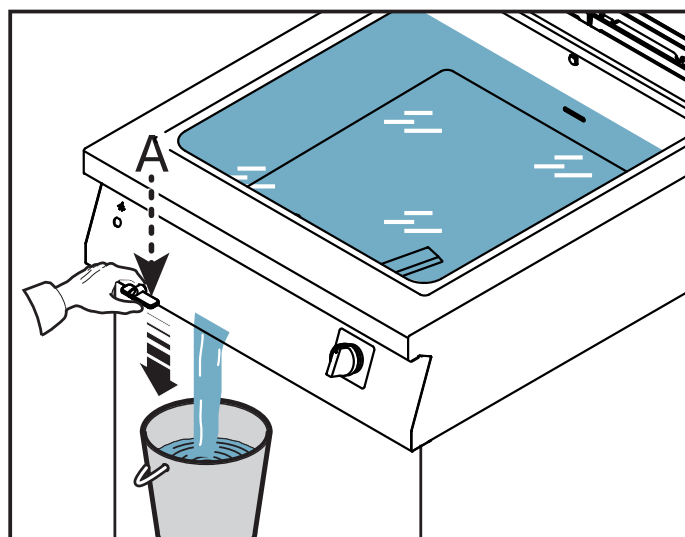


GB

EMPTYING THE WELL

To carry out this operation, proceed as follows.

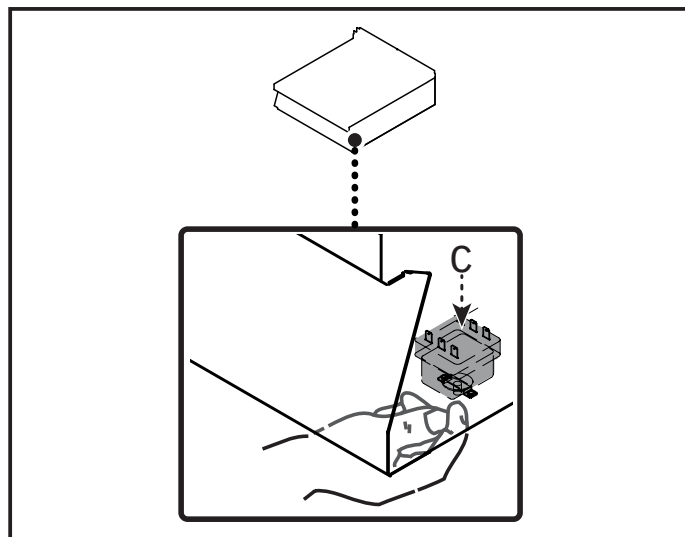
- 1) Place a container of suitable size underneath the drain pipe.
- 2) Use the lever **(A)** to turn on the tap and empty the well.
- 3) Use the lever **(A)** to turn off the tap when the procedure is complete.



RESETTING THE APPLIANCE

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

- 1) Press the button **(C)** of the safety thermostat to restore the gas supply.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

- 1) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
- 2) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 3) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4) Carry out all the servicing procedures.
- 5) Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

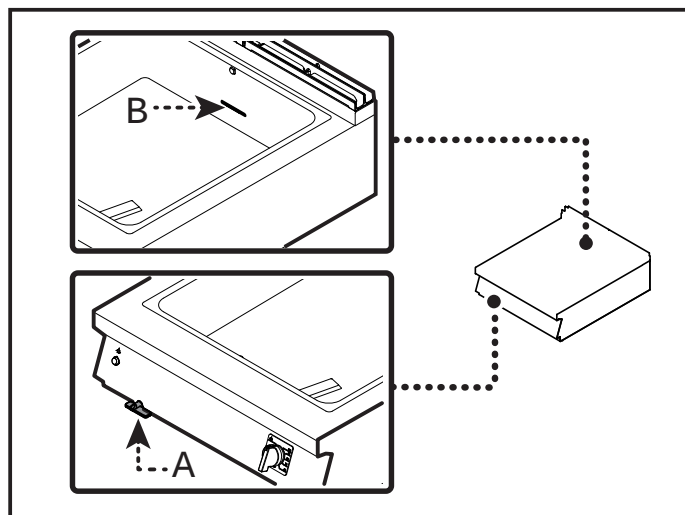
To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Before filling the well, use the lever **(A)** to check that the drain tap is turned off.
- Check that the water level never drops below the minimum level marked **(B)**.
- Drain the well completely after use and clean it.



Caution - Warning

Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.



Important

The temperature set must always be over 65°C to prevent the risk of bacteria proliferation inside the pans.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



Important

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 (see pag. 12).
- Accessories.
- The appliance and the surrounding environment (see pag. 11).

Every 100 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 safety thermocouple.
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

CLEANING INSTRUCTIONS

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.



Important

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.



Important

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 nonabrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Important

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, 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

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) Apply a food-grade detergent to the inside of the well.

- 4) Rinse the well with drinking water and drain (see page 9).
- 5) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 6) Rinse, empty and dry the well.

GB

CLEANING THE PANS

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Apply a food-approved detergent to the inside of the pan.
- 2) Rinse the pan with drinking water and drain.

- 3) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the pan to remove the detergent residues.
- 4) Rinse, empty and dry the pan.

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.



Important

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>.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light.  Important Contact the after-sales service.
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	 Important Contact the after-sales service.
Burner control knob is stiff.	Gas control valve malfunction.	 Important Contact the after-sales service.
The burner does not light or goes out suddenly.	Safety thermostat tripped	Reset the safety thermostat (see page 10); if the problem persists, call the after-sales service.
	Thermocouple malfunction.	 Important Contact the after-sales service.
	Safety thermostat malfunction.	 Important Contact the after-sales service.

GB



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.



Wichtig

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



Wichtig

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.



Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.



Wichtig

Vor Ausführung einer beliebigen Einstellung alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.



Wichtig

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils 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.



Vorsicht - Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.



Vorsicht - Achtung

Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	3
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	5
OPTIONALES ZUBEHÖR	6
SICHERHEIT.....	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	6
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	7
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	8
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB	8
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	8
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	9
ENTLEERUNG DES BECKENS.....	9
RÜCKSETZEN DES GERÄTS.....	10
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	10
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	10
WARTUNG	11
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	11
REINIGUNG DES GERÄTS	11
REINIGUNG DES BECKENS.....	12
REINIGUNG DER BEHÄLTER.....	12
DEFEKTE.....	13
FEHLERSUCHE	13

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.

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



Vorsicht - Achtung

Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Ergänzungsschild

- a₁) Benutzerland
- a₂) Gerätekategorie
- a₃) Gastyp
- a₄) Gasdruck
- a₅) Gasabzugstyp

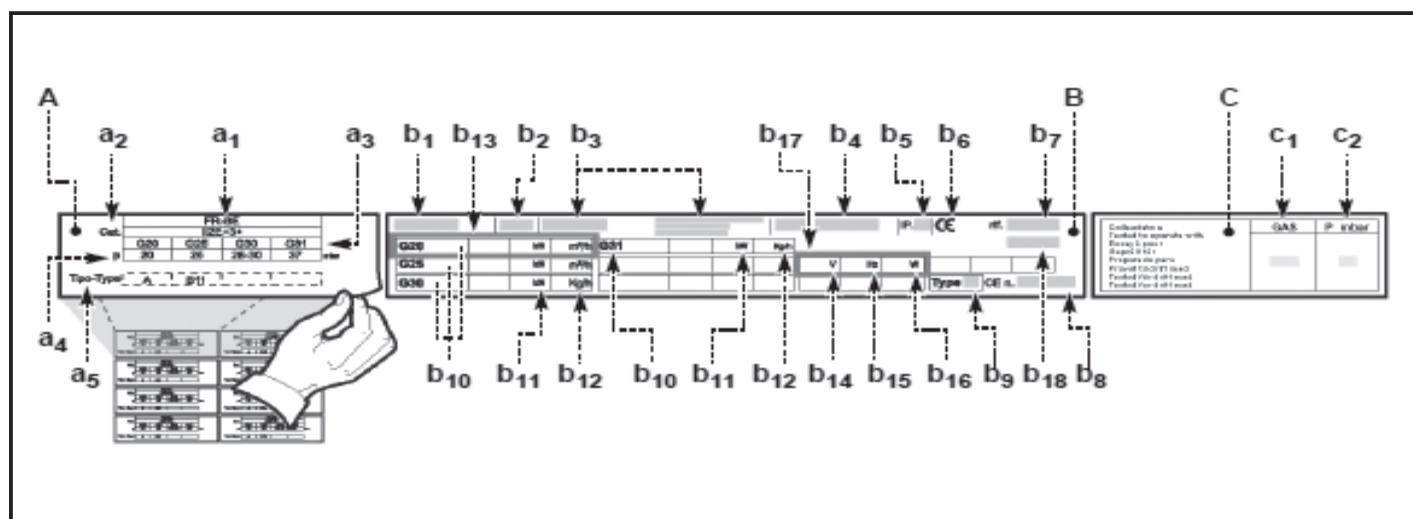
B) Typenschild

- b₁) Gerätemodell
- b₂) Art der Anpassung
- b₃) Angabe des Herstellers
- b₄) Seriennummer
- b₅) Schutzgrad
- b₆) CE-Zeichen für Konformität
- b₇) Bezugsnormen
- b₈) Kennzahl der CE-Zertifizierung
- b₉) Produktfamilie
- b₁₀) Gastyp
- b₁₁) Angabe der Leistung (kW)
- b₁₂) Gasverbrauch
- b₁₃) Testgasanzeige
- b₁₄) Spannung (V)
- b₁₅) Frequenz (Hz)
- b₁₆) Leistungsaufnahme (W)
- b₁₇) Abnahmespannungsanzeige
- b₁₈) Baujahr

- b₁₂) Gasverbrauch
 - b₁₃) Testgasanzeige
 - b₁₄) Spannung (V)
 - b₁₅) Frequenz (Hz)
 - b₁₆) Leistungsaufnahme (W)
 - b₁₇) Abnahmespannungsanzeige
 - b₁₈) Baujahr
- ### C) Testgasschild
- c₁) Gastyp
 - c₂) Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild (A) auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild (C) zu entfernen und die Anzeige (b₁₃) auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.



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.

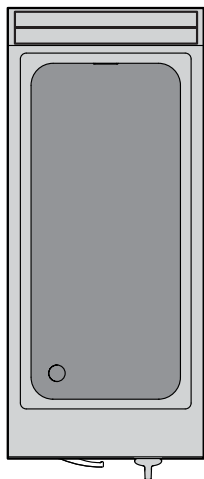
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

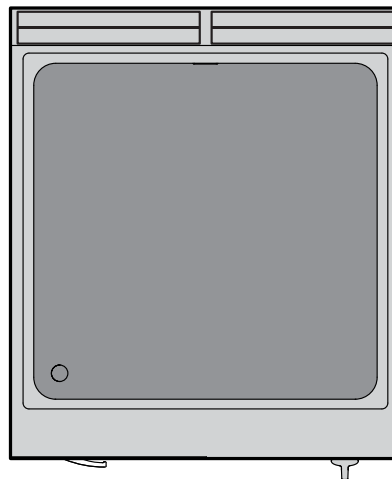
Das Gerät BAINMARIE wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben projiziert und konstruiert und dient zum Erwärmen der Lebensmittel im Wasserbad.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

0N0BM1G - 0T0BM1G



1N0BM2G - 1T0BM2G



Hauptorgane

A) Becken: aus Edelstahl.

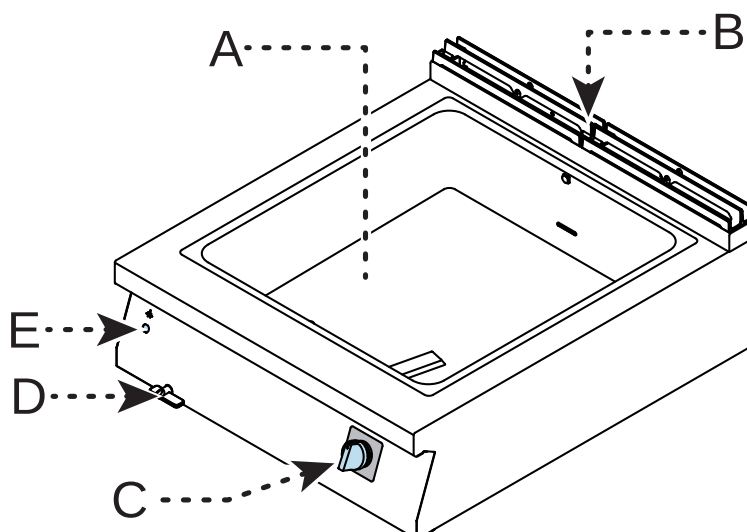
B) Rauchabzug: zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase.

C) Bedienknebel Brenner: um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen.

D) Hebel Wasserablass: zum Ablassen des im Becken enthaltenen Wassers.

E) Taste Zündung: Zum Zünden des Brenners.

DE



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.

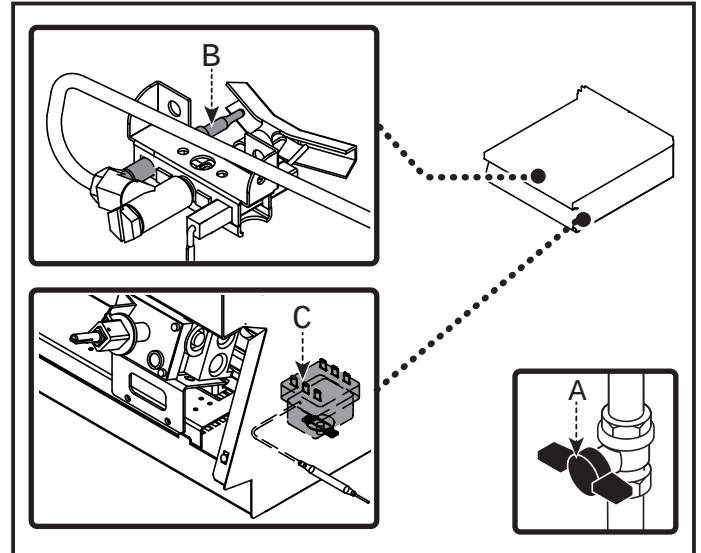
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

- A) Gashahn:** um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren.
- B) Sicherheitsthermoelement:** es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.
- C) Sicherheitsthermostat:** Er unterbricht die Gaszufuhr bei Überhitzung.



Wichtig

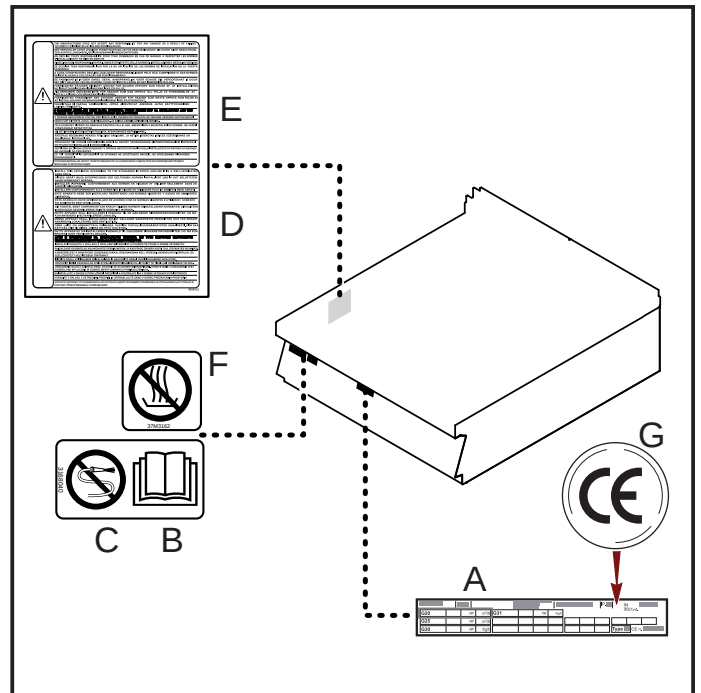
Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

- A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.**
- B) Allgemeine Gefahr:** Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.
- C) Allgemeine Gefahr:** Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.
- D) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“
- E) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“
- F) Allgemeine Gefahr:** Der Trockenbetrieb ist verboten.



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

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

SICHERHEIT

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei 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 ist 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.



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit

der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und 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.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Nach jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht im Standby- und Stromleitungen getrennt sind.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlüssen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

Die erforderlichen Anschlüsse (Wasser, Elektrizität und Gas) dürfen ausschließlich von entsprechendem Fachpersonal gemäß den lokalen Vorschriften ausgeführt werden.



Vorsicht - Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus zu verhindern.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren bestimmen und steuern.

Die Verfahren zur Bestimmung der signifikanten Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen.

- Emissionen in die Atmosphäre
- Abwässer
- Abfallwirtschaft
- Bodenverunreinigung
- UNutzung der Rohstoffe und natürlichen Ressourcen
- Ortsgebundene Probleme in Hinblick auf die Umweltbelastung

Zu diesem Zweck gibt der Hersteller einige Hinweise, die von jedem, der zur Interaktion mit dem Gerät 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 in Abhängigkeit von ihren Eigenschaften getrennt entsorgt werden.



Wichtig

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

DE



Wichtig

Die Häufigkeit von Unfällen aufgrund des Gebrauchs von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer vorhergesehen und beherrscht werden können.

Beispielsweise können Unfälle durch nicht vorhersehbare Umweltfaktoren oder durch das Verhalten der Benutzer verursacht werden.

Die befugten und eingewiesenen Benutzer müssen nötigenfalls beim ersten Gebrauch einige Vorgänge simulieren, um die wichtigsten Bedieneinrichtungen und Funktionen zu identifizieren.

Die Geräte nur zu den vom Hersteller vorgesehenen Zwecken verwenden und keinesfalls irgendwelche Vorrichtungen verändern, um andere als die vorgesehenen Leistungen zu erhalten.

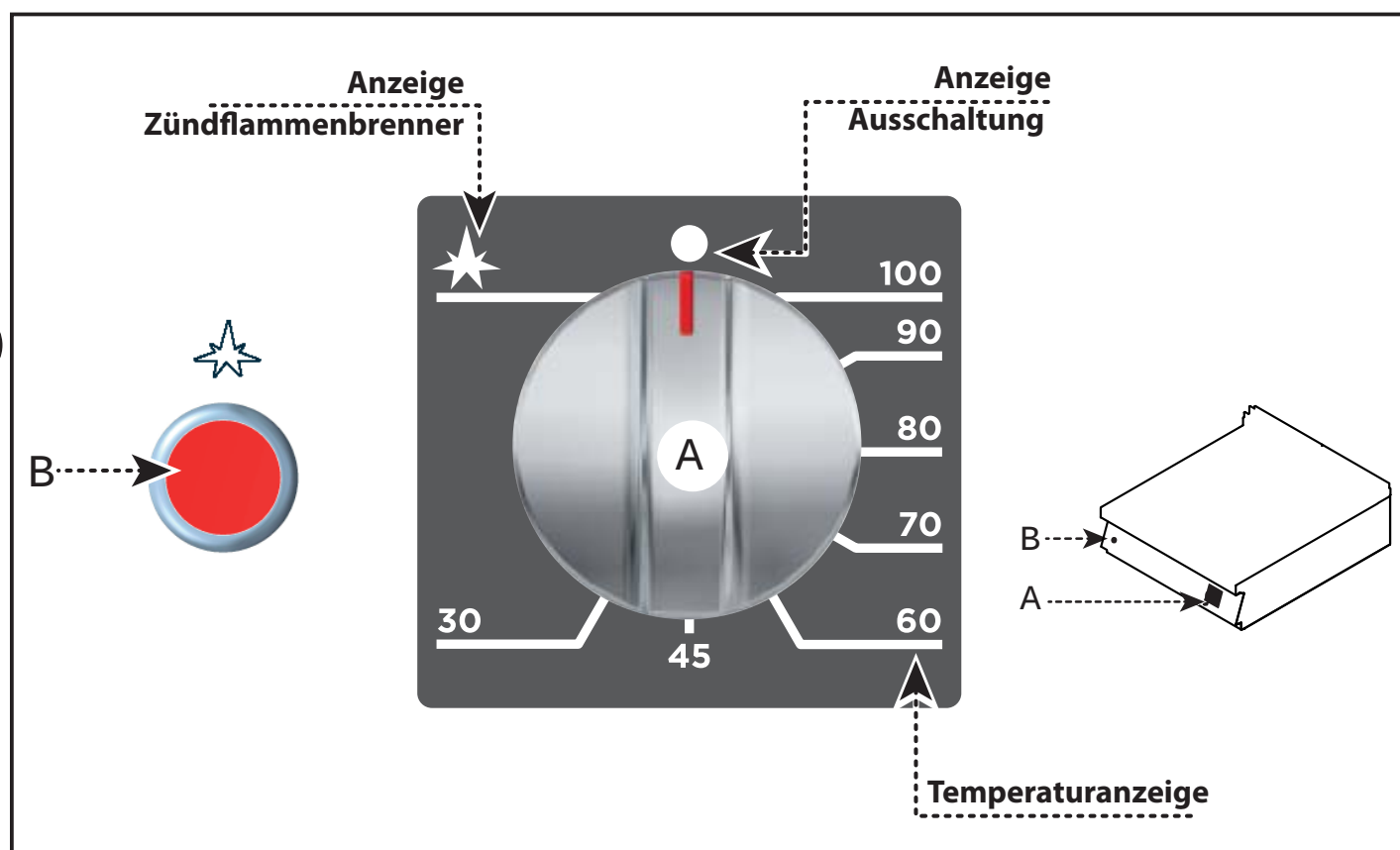
Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind.

Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

A) Bedienknebel Brenner: um den betreffenden Brenner zu zünden und einzustellen und den Zündflammenbrenner zu aktivieren.

B) Taste Zündung: Zum Zünden des Brenners.



Zündung

- 1) Öffnen Sie den Gashahn.
- 2) Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**); gleichzeitig die Taste **(B)** zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.
- 3) Halten Sie den Bedienknebel etwa **15** Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
- 4) Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Gegenuhreigersinn (Pos. **2**), um den Brenner einzuschalten.

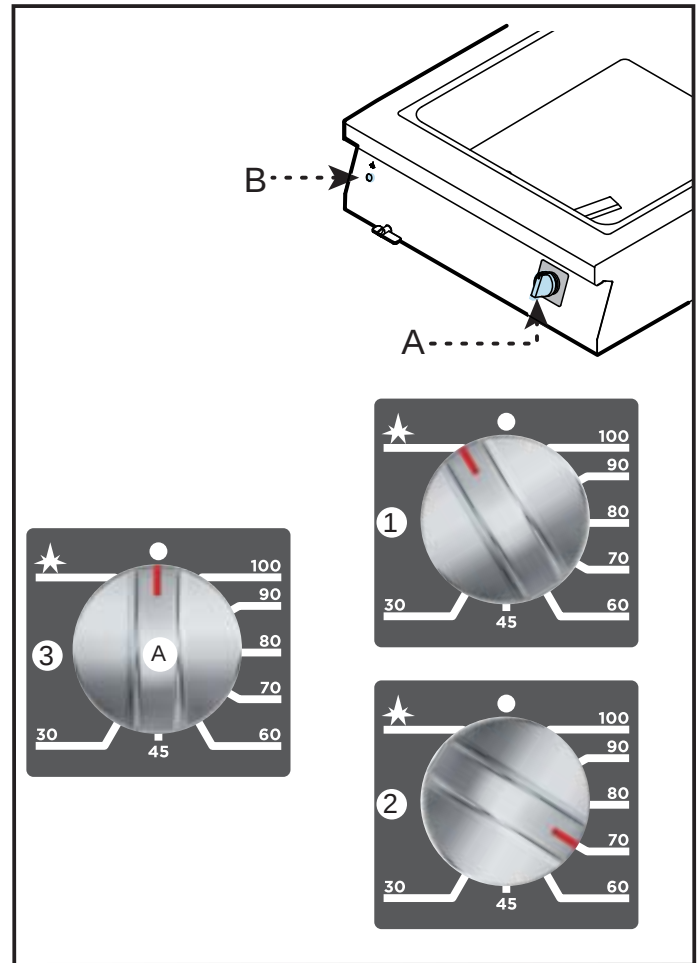


Wichtig

Es muss stets eine Temperatur über 65°C eingestellt werden, um die Proliferation von Bakterien in den Behältern zu verhindern.

Abschaltung

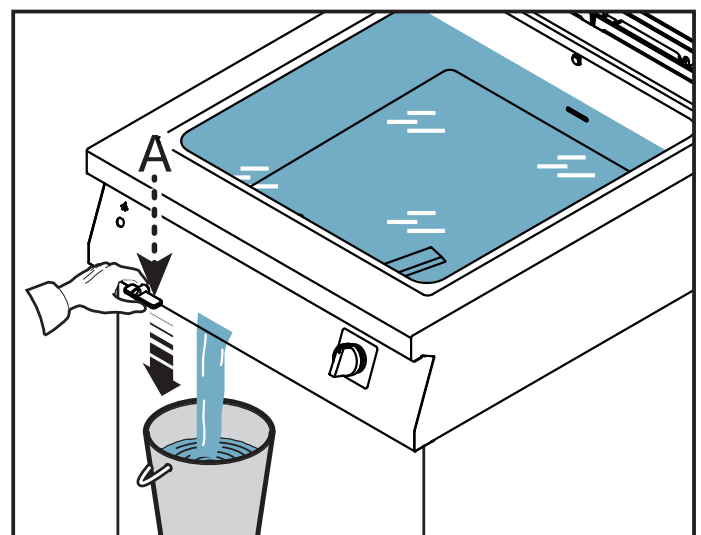
- 1) Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 2) Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. **3**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3) Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



ENTLEERUNG DES BECKENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

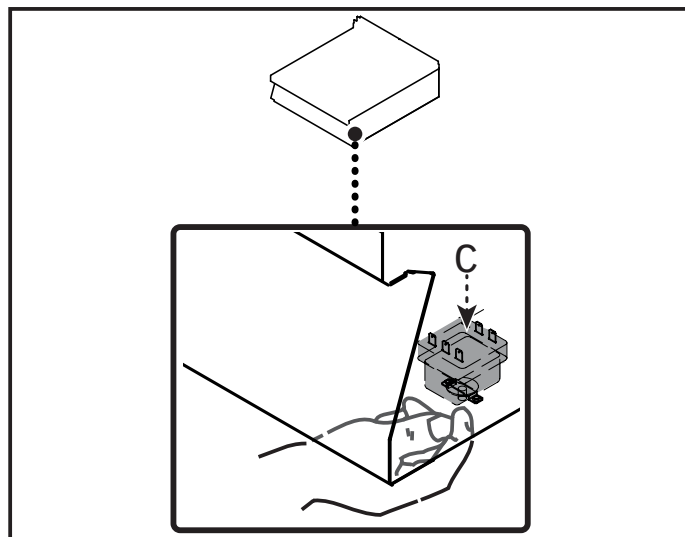
- 1) Ein passend großes Gefäß unter das Abflussrohr stellen.
- 2) Den Hahn mit dem Hebel **(A)** aufdrehen und das Becken entleeren.
- 3) Nach beendetem Vorgang den Hahn mit dem Hebel **(A)** zudrehen.



RÜCKSETZEN DES GERÄTS

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

- 1) Die Taste **(C)** des Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

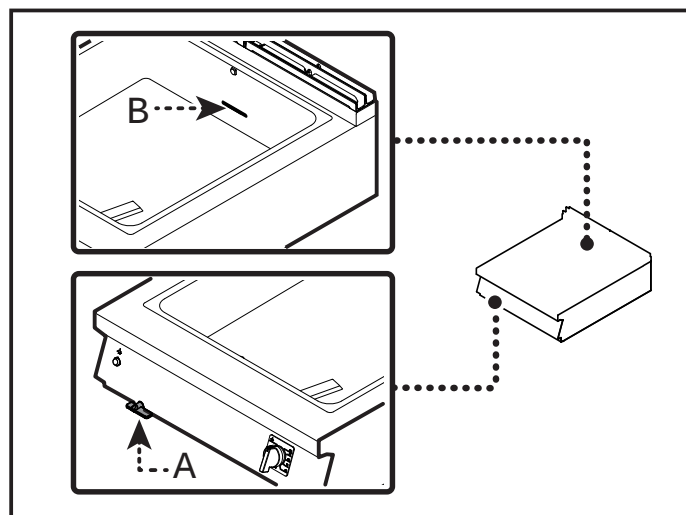
Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 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 Edelstahlflächen auf.
- 5) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 6) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Vor dem Auffüllen des Beckens mit dem Hebel **(A)** sicherstellen, dass der Ablasshahn zuge dreht ist.
- Achten Sie darauf, dass der Wasserstand nie unter den angegebenen Tiefststand **(B)** sinkt.
- Das Becken nach dem Gebrauch vollständig entleeren und reinigen.



DE



Vorsicht - Achtung

Das Gerät nicht verwenden, wenn sich kein Wasser im Behälter befindet, um Schäden am Gerät zu vermeiden.



Wichtig

Es muss stets eine Temperatur über 65°C eingestellt werden, um die Proliferation von Bakterien in den Behältern zu verhindern.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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.



Wichtig

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist.

Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen 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 (siehe S. 12).
- Das Zubehör.
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 11).

Nach jeweils 100 Betriebsstunden müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements.
- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.
- Funktionsprüfung der elektrischen Anlage.

REINIGUNG DES GERÄTS

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.



Wichtig

Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht - Achtung

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.
- Die Zubehöerteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

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

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren:

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 4) Mit Trinkwasser nachspülen und das Becken leeren (siehe S. 9).
- 5) Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 6) Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen..

DE

REINIGUNG DER BEHÄLTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren:

- 1) Ein für Lebensmittelanwendungen geeignetes Reinigungsmittel in den Behälter gießen und gleichmäßig verteilen.
- 2) Mit Trinkwasser ausspülen und den Behälter leeren.
- 3) Danach ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen und gleichmäßig verteilen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 4) Den Behälter ausspülen, leeren und trocknen.

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.



Wichtig

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.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen (siehe Seite 10). Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.
	Fehlfunktion des Thermoelements	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Fehlfunktion des Sicherheitsthermostaten	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.



Important

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



Attention

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



Important

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.



Important

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



Important

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.



Important

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.



Attention

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.



Attention

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



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.



Important

Avant toute intervention de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer le personnel travaillant sur l'appareil et celui à proximité.



Important

Avant d'effectuer tout remplacement, activer les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.



Attention

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



Attention

Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	2
BUT DU MANUEL.....	2
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	3
DEMANDE D'ASSISTANCE	3
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	4
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION	5
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	6
SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE.....	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
DESCRIPTION DES COMMANDES	8
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	9
VIDANGE DE LA CUVE	9
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL.....	10
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	10
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	10
ENTRETIEN	11
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	11
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	11
NETTOYAGE DE LA CUVE	12
NETTOYAGE DES BACS	12
PANNES	13
DÉPANNAGE	13

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.

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.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Plaque complémentaire

- a₁) Pays d'utilisation
- a₂) Catégorie de l'appareil
- a₃) Type de gaz
- a₄) Pression du gaz
- a₅) Type d'évacuation des fumées

B) Plaque d'identification

- b₁) Modèle de l'appareil
- b₂) Type de personnalisation
- b₃) Identification du fabricant
- b₄) Numéro de série
- b₅) Indice de protection
- b₆) Marquage CE de conformité
- b₇) Norme de référence
- b₈) Numéro certifié cat CE
- b₉) Type de famille de produit
- b₁₀) Type de gaz
- b₁₁) Puissance déclarée (kW)
- b₁₂) Consommation de gaz
- b₁₃) Indicateur du gaz d'essai
- b₁₄) Tension (V)
- b₁₅) Fréquence (Hz)
- b₁₆) Puissance électrique absorbée (W)
- b₁₇) Indicateur de tension d'essai
- b₁₈) Date de fabrication

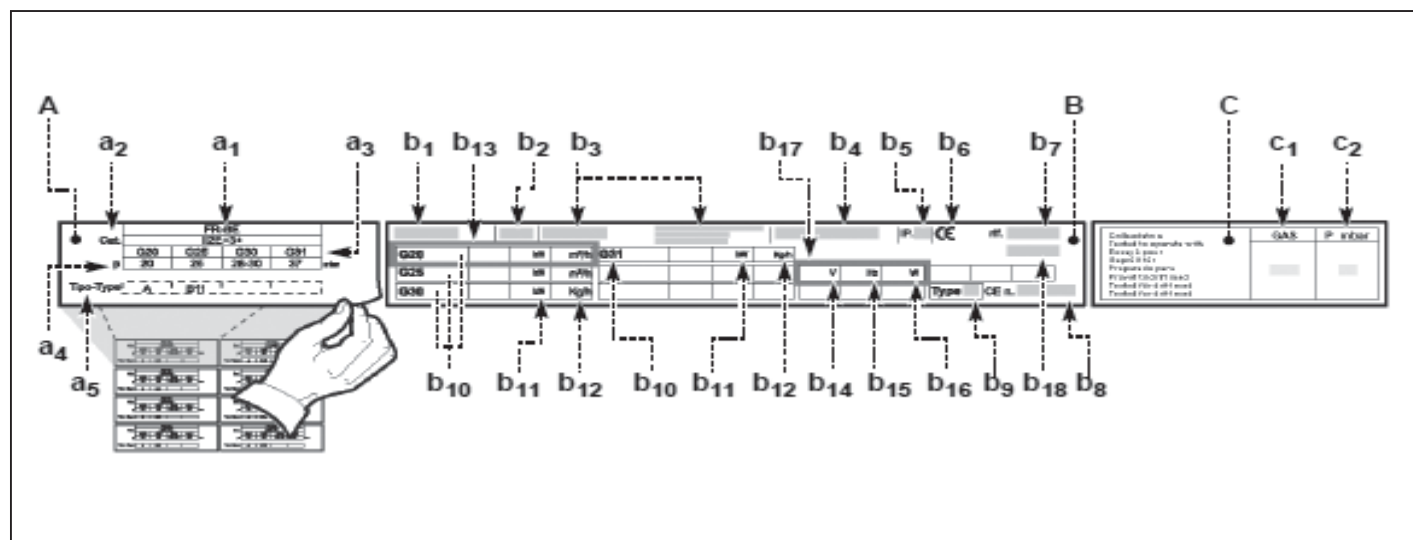
- b₁₁) Puissance déclarée (kW)
- b₁₂) Consommation de gaz
- b₁₃) Indicateur du gaz d'essai
- b₁₄) Tension (V)
- b₁₅) Fréquence (Hz)
- b₁₆) Puissance électrique absorbée (W)
- b₁₇) Indicateur de tension d'essai
- b₁₈) Date de fabrication

C) Targa gas collaudo

- c₁) Type de gaz
- c₂) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque (A), à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque (C) et appliquer l'indicateur (b₁₃) sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



FR

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.

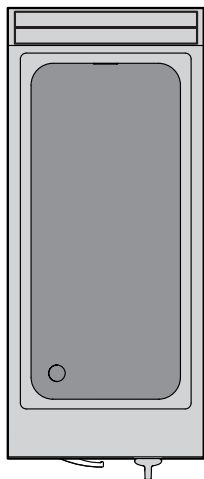
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

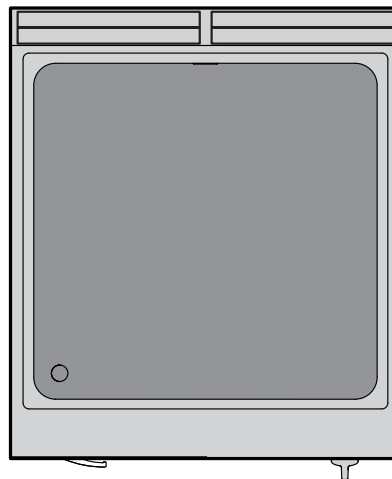
L'appareil BAIN MARIE a été conçu et fabriqué pour la restauration professionnelle et sert pour réchauffer les aliments au bain marie.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

0N0BM1G - 0T0BM1G



1N0BM2G - 1T0BM2G



Organes principaux

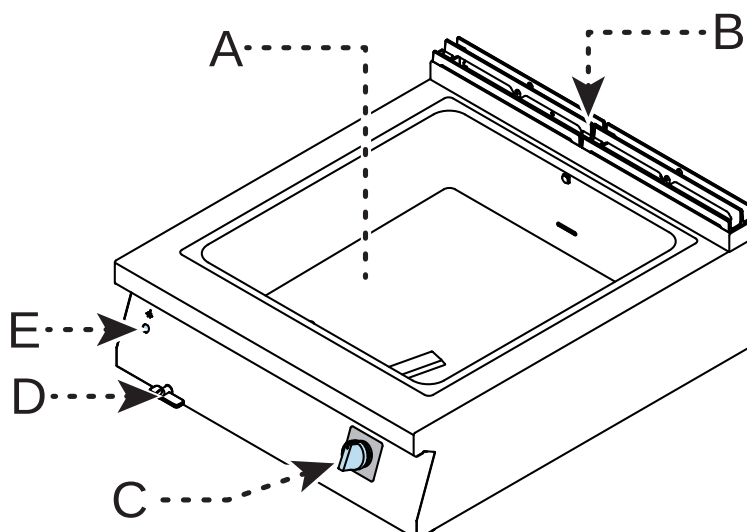
A) Cuve: en acier inox.

B) Évacuation des fumées : pour évacuer les fumées générées par le brûleur.

C) Manette de commande du brûleur: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur.

D) Levier de vidange de l'eau: pour évacuer l'eau contenue dans la cuve.

E) Bouton d'allumage: pour allumer le brûleur.

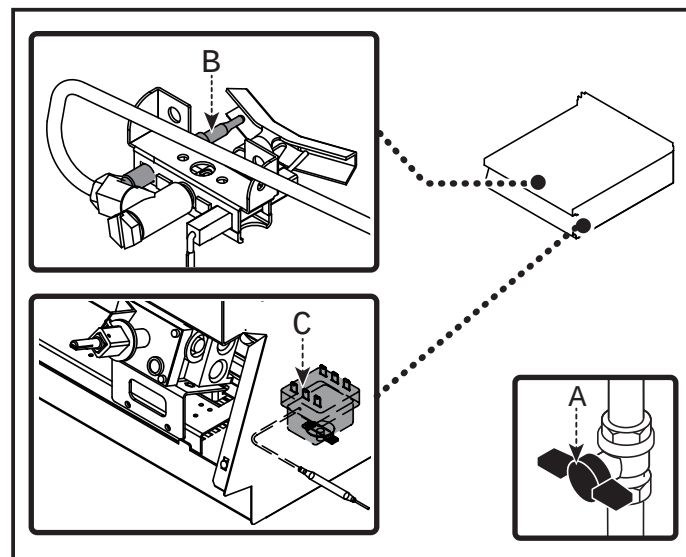


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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) Thermocouple de sécurité:** il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme.
- C) Thermostat de sécurité:** pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas de surchauffe.



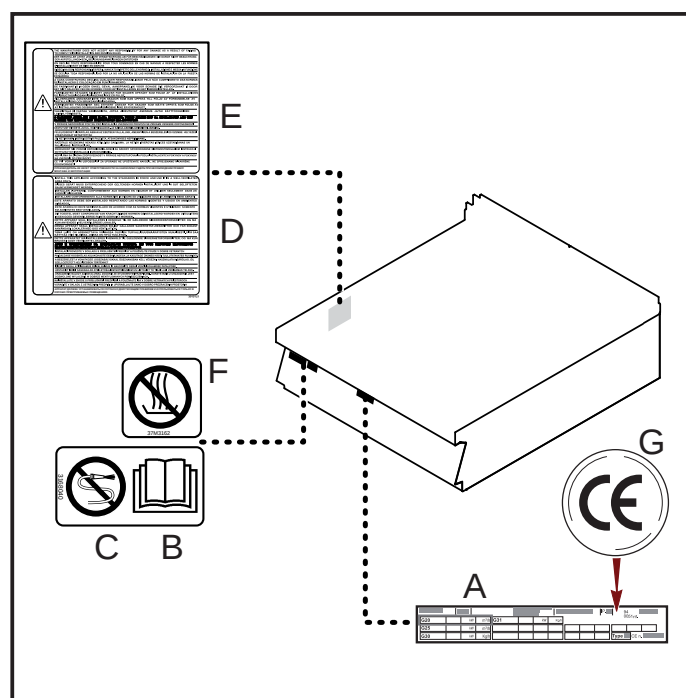
Important

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 sur l'appareil.

- A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.**
- B) Danger générique:** avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.
- C) Danger générique:** Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
- D) Danger générique:** rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».
- E) Danger générique:** 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) Risque générique:** le fonctionnement à sec est interdit.
- G) Marquage CE :** indique que l'équipement est conforme à toutes les dispositions législatives pertinentes pour les produits applicables.



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

SECURITE

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 à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. 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 le manuel fourni et celles appliquées directement sur l'appareil, en particulier respecter celles concernant la sécurité.



Important

Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres 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 pour des utilisations incorrectes 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.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de 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 limitrophes.

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.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matériau inflammable à l'intérieur du compartiment ou à proximité de l'appareil.



Attention

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



Important

Les raccordements nécessaires (eau, électricité et gaz) doivent être effectués exclusivement par du personnel adéquatement spécialisé, conformément aux dispositions locales.



Attention

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

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.

FR

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT



Important

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.

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

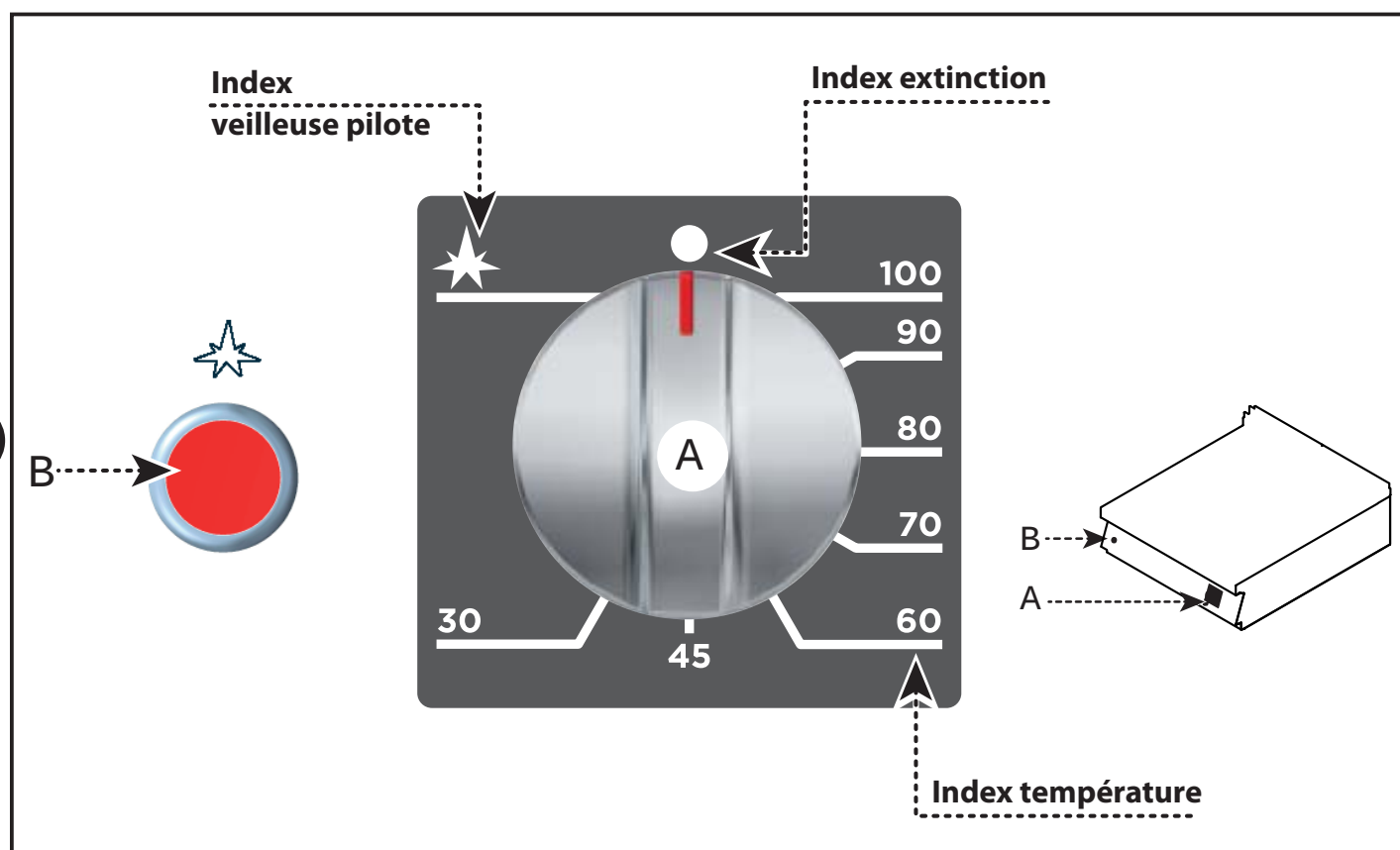
Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces.

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.

DESCRIPTION DES COMMANDES

A) Manette de commande du brûleur: pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.

B) Bouton d'allumage: il sert pour allumer la veilleuse pilote du brûleur.



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

- 1) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 2) Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **1**) et simultanément tenir pressé le bouton **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
- 3) Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
- 4) Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **2**) pour allumer le brûleur.

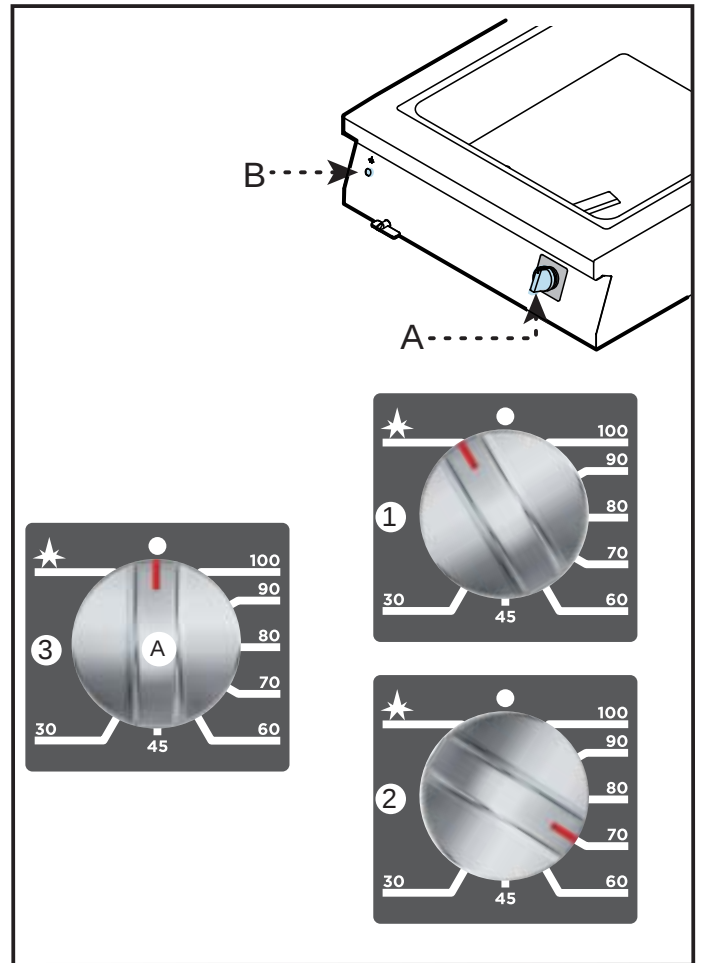


Important

La température programmée doit toujours être supérieure à 65°C pour prévenir le risque de prolifération des bactéries dans les bacs.

Extinction

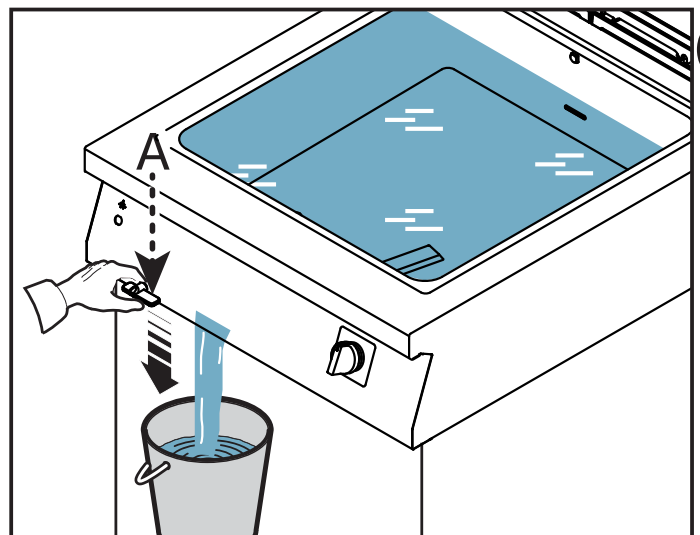
- 1) Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 2) Tourner la manette en sens horaire (pos. **3**) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3) Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.



VIDANGE DE LA CUVE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Placer un récipient, de dimensions appropriées, sous le tuyau de vidange.
- 2) Agir sur le levier **(A)** pour ouvrir le robinet et vider la cuve.
- 3) Agir sur le levier **(A)** pour fermer le robinet lorsque l'opération est terminée.

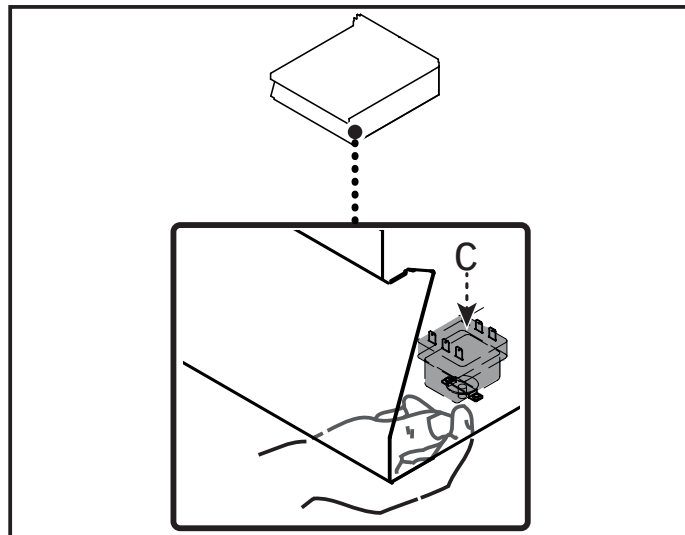


FR

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) Appuyer sur le bouton **(C)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation du gaz.



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) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

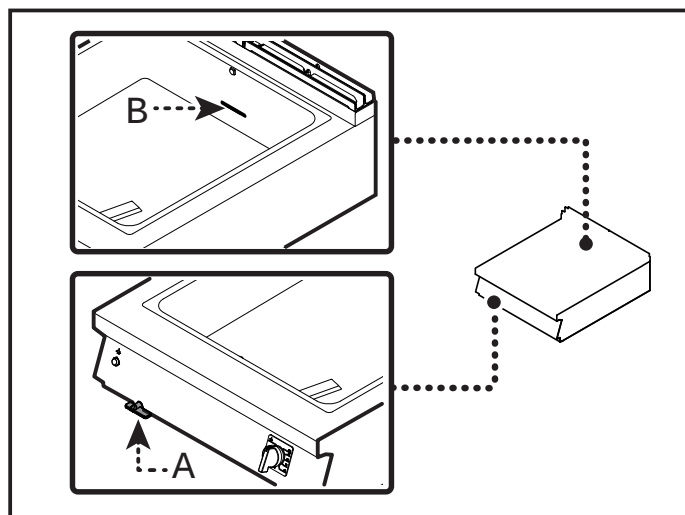
Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Avant de remplir la cuve, vérifier, par le levier **(A)**, que le robinet de vidange est fermé.
- Vérifier que le niveau de l'eau ne descende jamais au-dessous du minimum indiqué **(B)**.
- Vider complètement la cuve après emploi et la nettoyer.



Attention

Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur du récipient pour ne pas provoquer d'endommagements à la structure de l'appareil.



Important

La température programmée doit toujours être supérieure à 65°C pour prévenir le risque de prolifération des bactéries dans les bacs.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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.



Important

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, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et 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 (voir p.12).
- Les accessoires.
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 11).

Tous les 100 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 du thermocouple de sécurité.
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.
- Vérifier le bon fonctionnement de l'installation électrique.

NETTOYAGE 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.



Important

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.



Attention

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



Attention

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

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Éteindre et laisser l'équipement refroidir.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 4) Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve (voir page. 9).
- 5) Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 6) Rincer, vider et essuyer la cuve.

NETTOYAGE DES BACS

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Vaporiser l'intérieur du bac avec un produit détergent approprié pour usage alimentaire.
- 2) Rincer avec de l'eau potable et vider la bac.
- 3) Verser dans le bac un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 4) Rincer, vider et essuyer le bac.

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.



Important

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.angelo-po.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 veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue.  Important Contactez le service assistance.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 Important Contactez le service assistance.
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité.	 Important Contactez le service assistance.
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Intervention du thermostat de sécurité.	Réenclencher le thermostat de sécurité (voir page 10), si le problème persiste, contacter le service assistance.
	Dysfonctionnement du thermocouple.	 Important Contactez le service assistance.
	Dysfonctionnement du thermostat de sécurité.	 Important Contactez le service assistance.



Importante

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



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.



Importante

No abandonar material contaminante en el ambiente. Efectuar su eliminación en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.



Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre seguridad.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.



Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.



Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato.



Importante

Antes de efectuar cualquier operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo.



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.



Precaución - advertencia

No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL.....	2
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	5
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	5
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	6
SEGURIDAD.....	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL	7
USO Y FUNCIONAMIENTO	8
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	8
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	8
ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR	9
VACIADO DE LA CUBA.....	9
REACTIVACIÓN APARATO.....	10
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	10
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO	10
MANTENIMIENTO	11
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	11
LIMPIEZA APARATO	11
LIMPIEZA CUBA	12
LIMPIEZA DE LAS CUBETAS.....	12
AVERÍAS	13
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	13

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltase 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.

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



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Placa complementaria

- a₁) País de uso
 - a₂) Categoría del equipo
 - a₃) Tipo de gas
 - a₄) Presión del gas
 - a₅) Tipo de salida humos
- ### B) Placa de identificación
- b₁) Modelo del aparato
 - b₂) Tipo de personalización
 - b₃) Identificación fabricante
 - b₄) Número de matrícula
 - b₅) Índice de protección
 - b₆) Aprobación CE de conformidad
 - b₇) Norma de referencia
 - b₈) Número certificado CE
 - b₉) Tipo de familia del producto
 - b₁₀) Tipo de gas

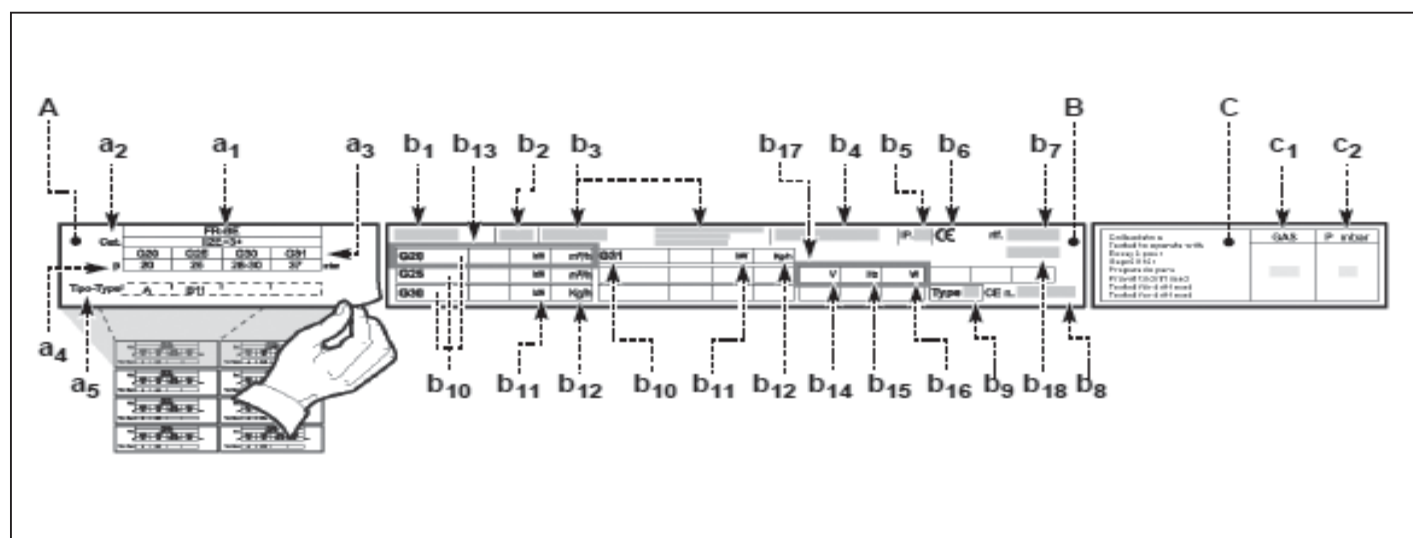
- b₁₁) Potencia declarada (kW)
- b₁₂) Consumo de gas
- b₁₃) Indicador gas prueba de funcionamiento
- b₁₄) Tensión (V)
- b₁₅) Frecuencia (Hz)
- b₁₆) Potencia eléctrica absorbida (W)
- b₁₇) Indicador tensión de prueba
- b₁₈) Fecha de fabricación

C) Placa gas prueba de funcionamiento

- c₁) Tipo de gas
- c₂) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar).

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa **(C)** y fijar el indicador **(b₁₃)** en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.



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.

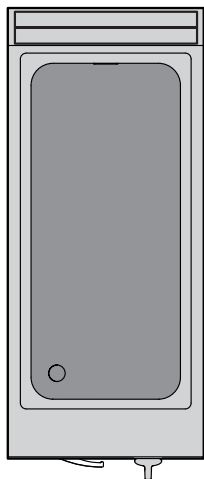
INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

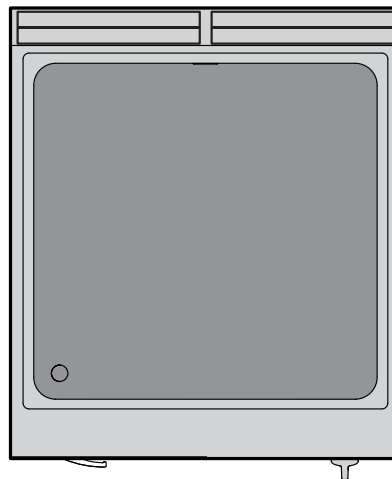
El aparato BAÑOMARÍA ha sido diseñado y fabricado para el sector de la restauración profesional y se utiliza para calentar los alimentos en bañomaría.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

0N0BM1G - 0T0BM1G



1N0BM2G - 1T0BM2G



Órganos principales

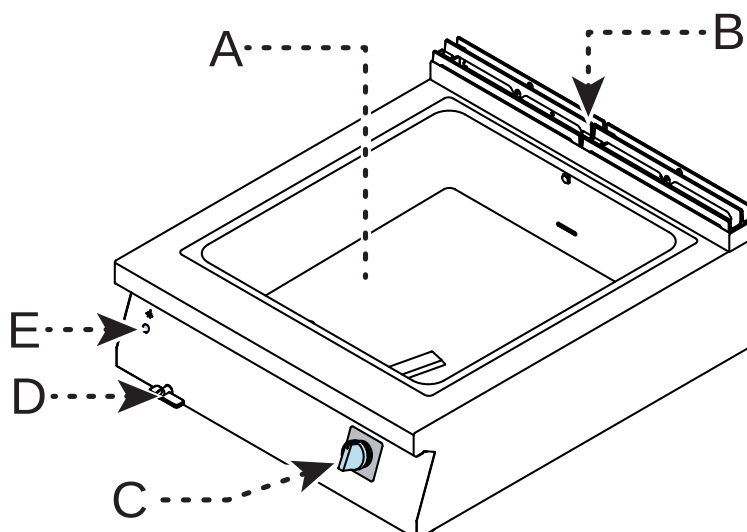
A) Cuba: fabricada en acero inox.

B) Salida de humos: para evacuar los humos generados por el quemador.

C) Mando del quemador: para regular la alimentación de gas al quemador.

D) Palanca de descarga agua: para descargar el agua presente en la cuba.

E) Botón de encendido: para encender el quemador.



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.

L'illustrazione La ilustración indica la posición de los dispositivos.

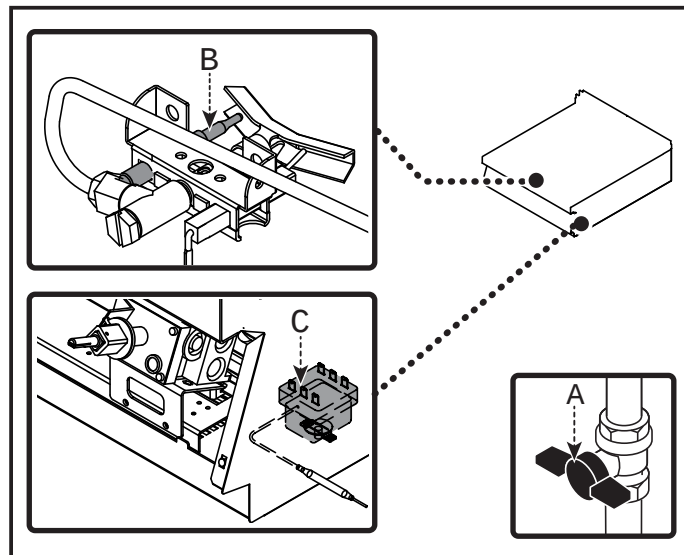
A) Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.

B) Termopar de seguridad: interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.

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

Importante

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.

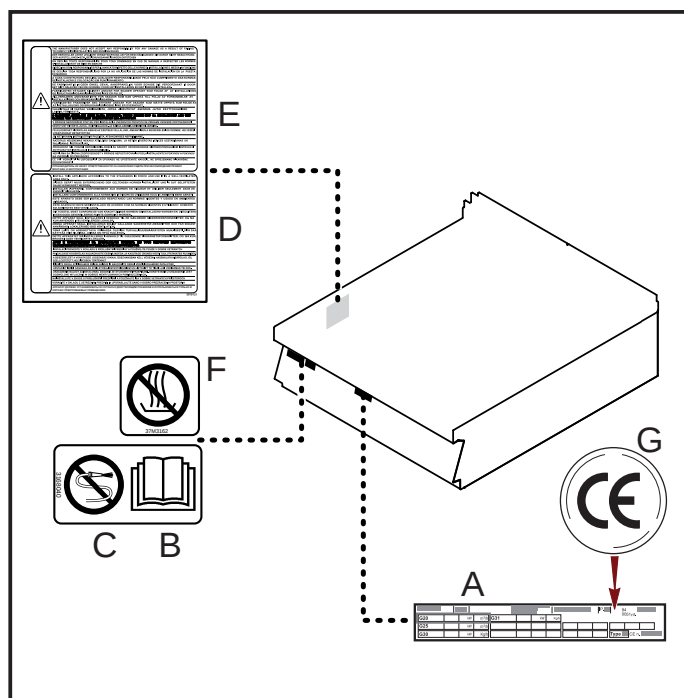
B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

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

D) Peligro genérico: 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) Peligro genérico: Peligro genérico: 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) Peligro genérico: está prohibido el funcionamiento en seco.



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

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

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Léanse atentamente las instrucciones que aparecen en el manual suministrado y aquellas aplicadas directamente en el aparato; en particular, deberán observarse las instrucciones sobre seguridad.



Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

ES

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo 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 requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas.

Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar 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 utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse 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 utilización, controlar que el aparato esté apagado y no stand-by y que las líneas de alimentación 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 ambiente circundante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

Las conexiones necesarias (agua, electricidad y gas) se deben realizar exclusivamente por el personal especializado de manera adecuada y de acuerdo con las disposiciones locales.



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente. Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

- 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 en el arco de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el empaque deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar 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, seleccionar todos los componentes en función de sus características y clasificarlos de modo selectivo, según su grado de posible eliminación o reciclaje.



Importante

Non disperdere materiale inquinante nell'ambiente. Effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

ES

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



Importante

Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

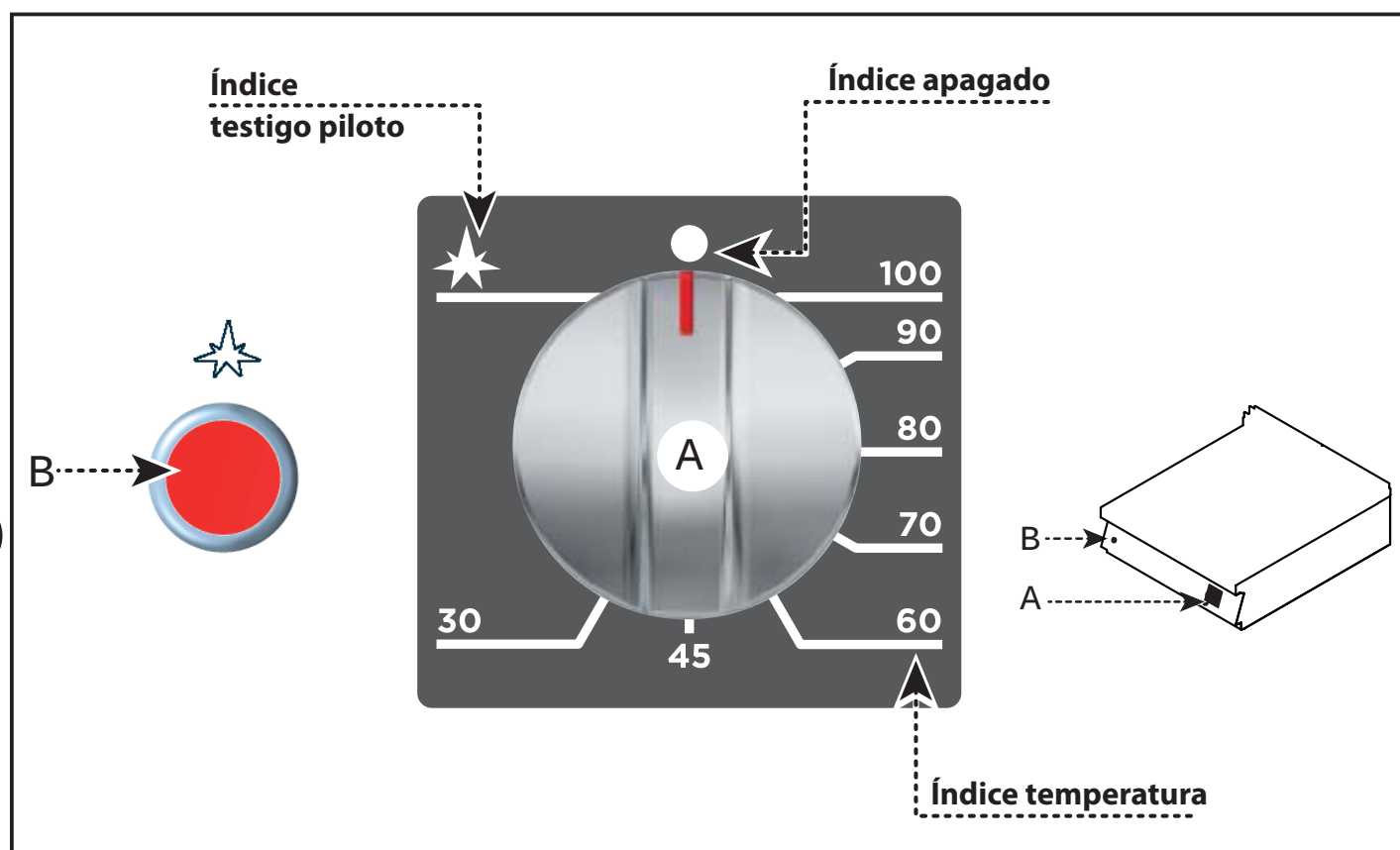
Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz.

Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

A) Mando de control quemador: para encender, apagar y regular el quemador de la plancha.

B) Botón de encendido: para encender el testigo piloto de los quemadores.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

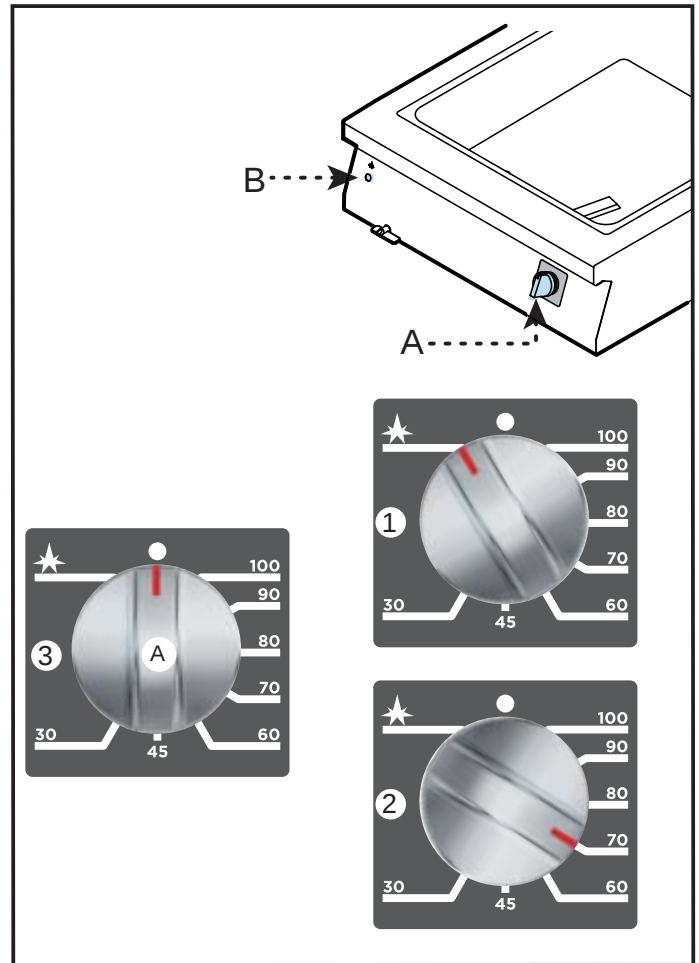
- 1) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 2) Presionar y hacer girar el mando (A) en sentido antihorario (pos. 1) manteniendo simultáneamente presionado el botón (B) para encender el piloto.
- 3) Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar.
- 4) Para encender el quemador, girar el mando (A) en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. 2).

Importante

La temperatura programada debe ser siempre superior a 65 °C para evitar el riesgo de proliferación bacteriana en el interior de las cubetas.

Apagado

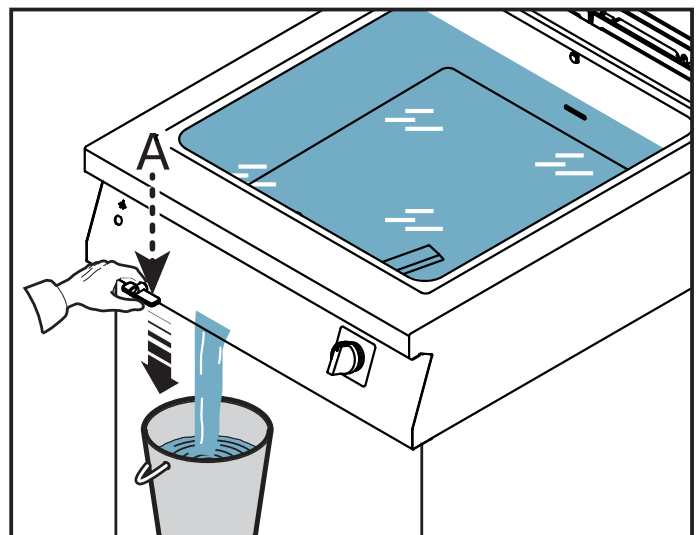
- 1) Para apagar el quemador, girar el mando (A) en el sentido de las agujas del reloj (pos. 1). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2) Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos.3).
- 3) Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.



VACIADO DE LA CUBA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Coloque un recipiente de dimensiones adecuadas en correspondencia del tubo de desagüe.
- 2) Opere con la palanca (A) para abrir el grifo y vaciar la cuba.
- 3) Una vez concluida esta operación accione la palanca (A) a fin de cerrar el grifo.

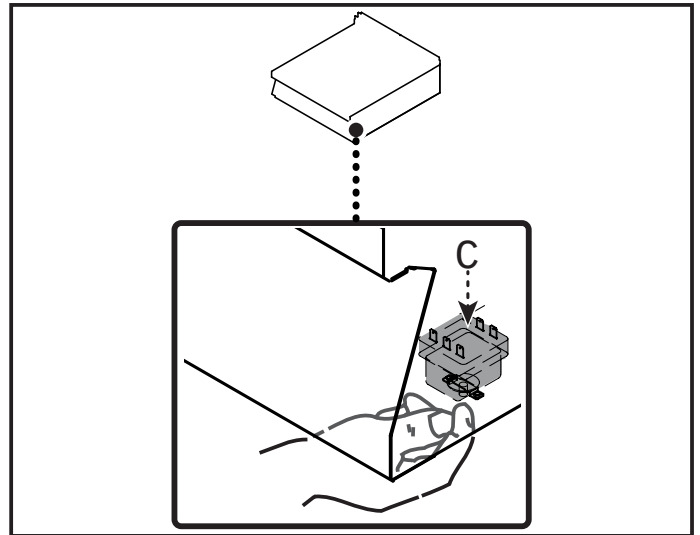


ES

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) Presionar el botón **(C)** del termostato de seguridad para reanudar la alimentación del gas.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

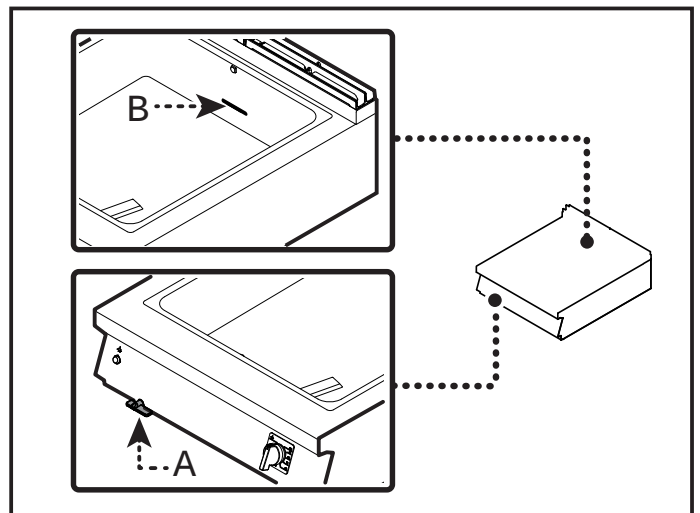
En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 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) Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Antes de llenar la cuba, verifique mediante la palanca **(A)** que el grifo de descarga esté cerrado.
- Controlar que el nivel de agua no descienda jamás a un nivel inferior respecto del mínimo indicado **(B)**.
- Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.



Precaución - advertencia

No utilizar el aparato sin agua en el interior del recipiente para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.



Importante

La temperatura programada debe ser siempre superior a 65 °C para evitar el riesgo de proliferación bacteriana en el interior de las cubetas.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

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



Importante

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto al personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Además debe asegurarse de que durante la intervención de 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 (véase pág. 12).
- Los accesorios.
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 11).

Cada 100 horas de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Controlar la eficacia del termopar de seguridad.
- Control de la eficiencia del termostato de seguridad.
- Controlar la eficiencia del sistema eléctrico.

LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo 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 equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

Al aplicar los detergentes es obligatorio utilizar guantes en goma, mascarilla contra inhalaciones y gafas de protección, en conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes sobre 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.
- Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, 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 CUBA

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) Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.

- 4) Enjuague con agua potable y vacíe la cuba (véase pág. 9).
- 5) Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 6) Enjuagar, vaciar y secar la cuba.

LIMPIEZA DE LAS CUBETAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Rociar el interior de la cubeta con un producto detergente apropiado para uso alimentario.
- 2) Enjuagar con agua potable y vaciar la cubeta.

- 3) Rociar la cubeta con un producto específico o con una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 4) Enjuagar, vaciar y secar la cubeta.

ES

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 re-sueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser re-

sueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.



Importante

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>.

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
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido Encender manualmente con la llama libre. Importante Contactar el servicio de asistencia.
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	Importante Contactar el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas	Importante Contactar el servicio de asistencia.
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente	Intervención del termostato de seguridad	Reinicializar el termostato de seguridad (véase pág. 10); en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia.
	Malfuncionamiento del termopar	Importante Contactar el servicio de asistencia.
	Malfuncionamiento del termostato de seguridad	Importante Contactar 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.

BAGNOMARIA "GAS"

"GAS" BAIN-MARIE

0N0BM1G - 0T0BM1G

1N0BM2G - 1T0BM2G

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.2 10/2020



3301290

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	3
SCOPO DEL MANUALE.....	3
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE...	5
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	6
CONTROLLO PRESSIONE GAS	6
GUASTI	7
RICERCA GUASTI.....	7
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
IMBALLO E DISIMBALLO	7
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA.....	8
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	9
VENTILAZIONE LOCALE.....	10
ALLACCIAMENTO GAS	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO (1*0BM2G).....	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO (0*0BM1G).....	12
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS.....	13
COLLAUDO APPARECCHIATURA	13

REGOLAZIONI	14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI	14
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS	14
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (1*0BM2G)	14
SOSTITUZIONI PARTI	15
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI.....	15
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE	15
SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE (1*0BM2G)	15
SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA.....	16
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	16
ALLEGATI - ANNEXES.....	I ÷ X

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 costruttore 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 Fabbri-
cante 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 costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Targa Targa complementare

a₁) Paese di utilizzo

a₂) Categoria apparecchiatura

a₃) Tipo di gas

a₄) Pressione gas

a₅) Tipo di scarico fumi

B) Targa di identificazione

b₁) Modello apparecchiatura

b₂) Tipo di personalizzazione

b₃) Identificazione Fabbricante

b₄) Numero di matricola

b₅) Indice di protezione

b₆) Marcatura CE di conformità

b₇) Norma di riferimento

b₈) Numero certificato CE

b₉) Tipo famiglia prodotto

b₁₀) Tipo di gas

b₁₁) Potenza dichiarata (kW)

b₁₂) Consumo gas

b₁₃) Indicatore gas collaudo

b₁₄) Tensione (V)

b₁₅) Frequenza (Hz)

b₁₆) Potenza elettrica assorbita (W)

b₁₇) Indicatore tensione collaudo

b₁₈) Data di costruzione

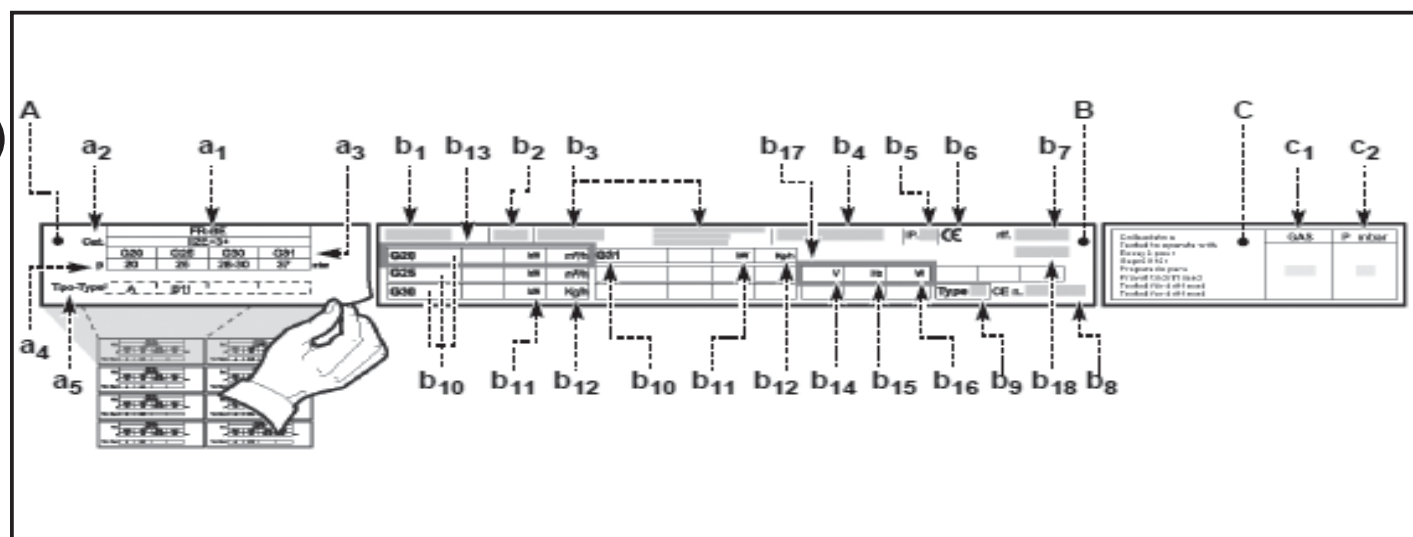
C) Targa gas collaudo

c₁) Tipo di gas

c₂) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta **(A)**, a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta **(C)** e applicare l'indicatore **(b₁₃)** sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet <http://www.angelopo.com>.

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.

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.

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA" 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.

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO

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



Importante

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, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore 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 messe in servizio.

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

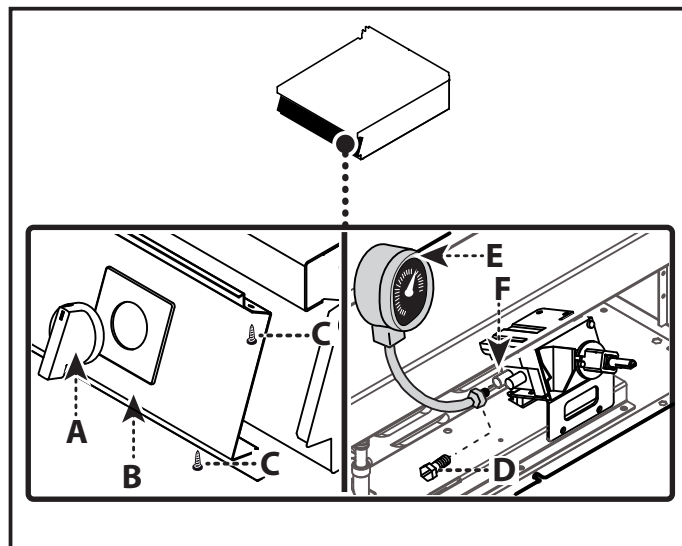
- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verifica efficienza termostato di sicurezza.
- Verifica efficienza impianto elettrico.

IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Svitare la vite (D) della presa di pressione.
- 5) Collegare il manometro (E) alla presa di pressione (F).
- 6) Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 7) Accendere il bruciatore, ruotare le manopole sulla posizione di fiamma massima e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
- 8) Spegner il bruciatore, scollegare il manometro.
- 9) Ripristinare le condizioni iniziali 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



Importante

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.

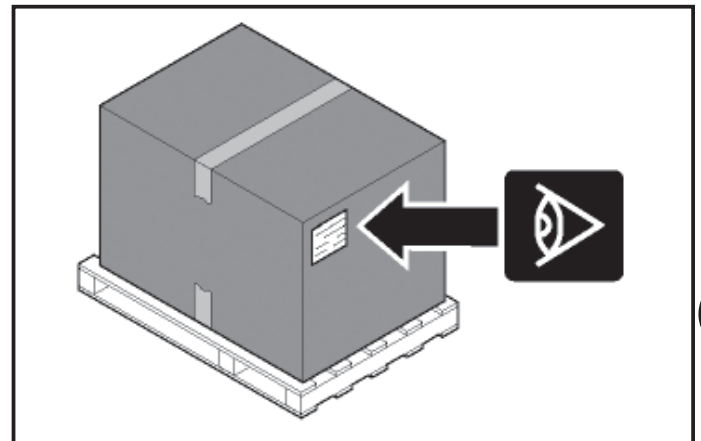
IMBALLO E DISIMBALLO

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.

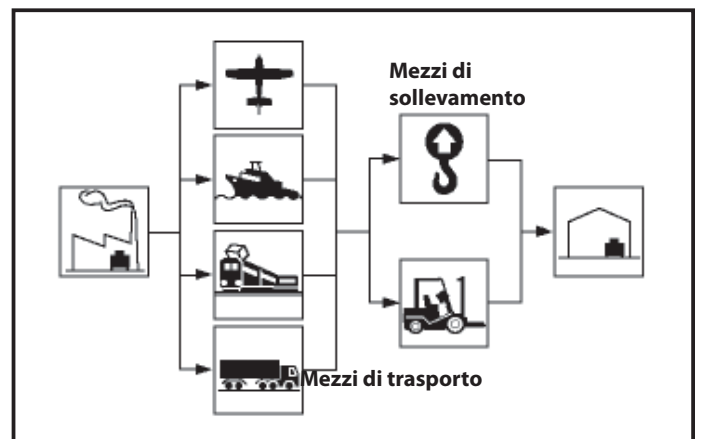
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IT

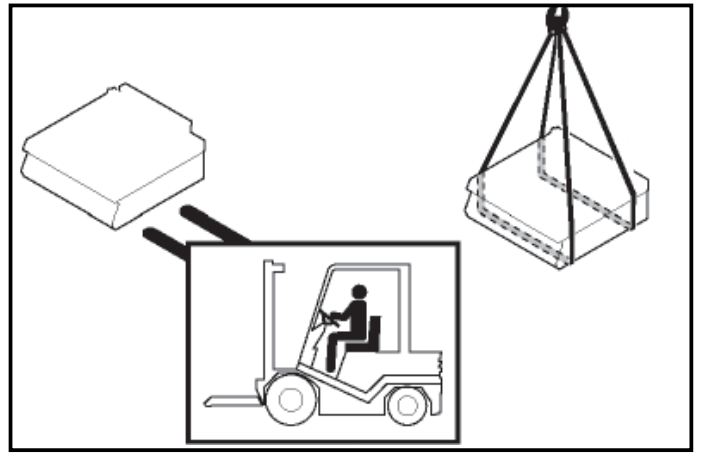
TRASPORTO

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 impestivi, 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

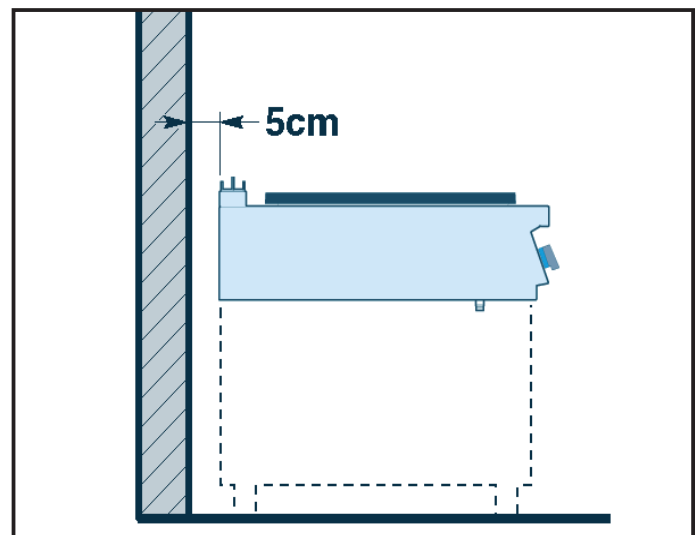
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

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).

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



IT

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

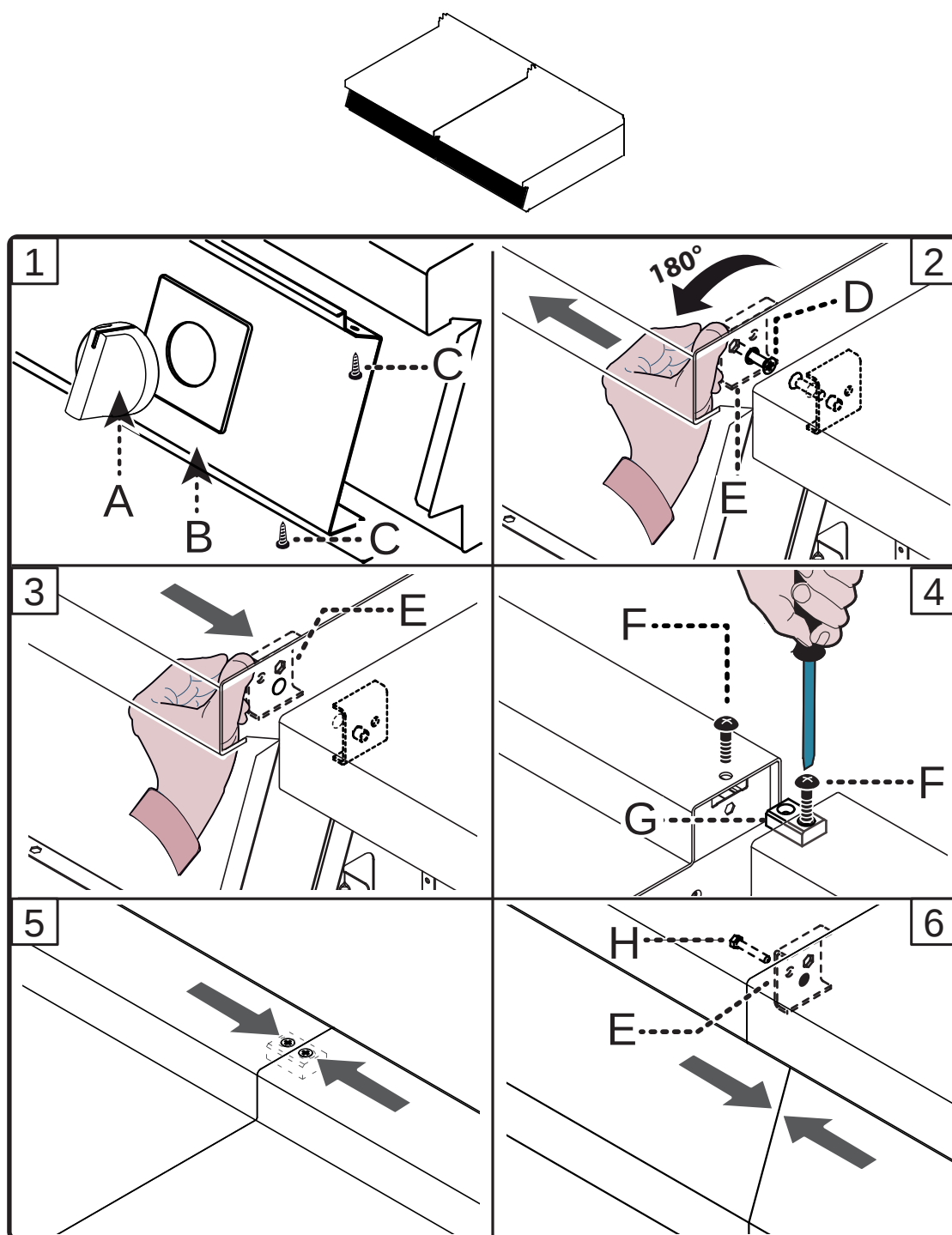
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

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

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



IT

VENTILAZIONE LOCALE



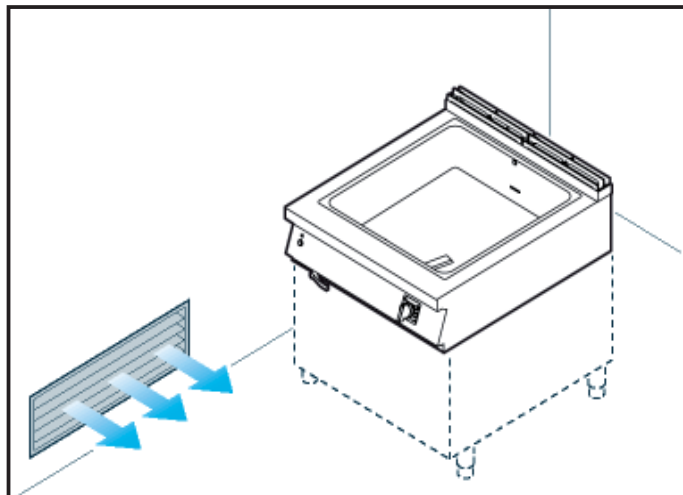
Importante

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.



Importante

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



ALLACCIAMENTO GAS



Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi.

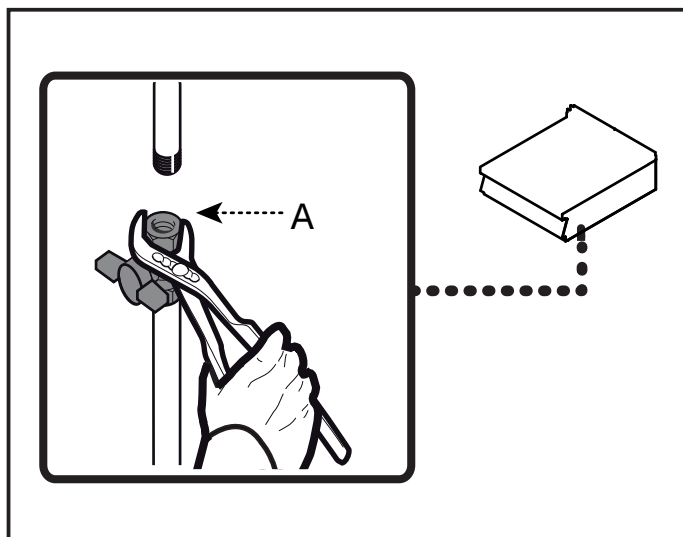
Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

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.



Importante

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).



Importante

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



Importante

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.



Importante

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 230V1~N 50 Hz.



Cautela - Avvertenza

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 (A) vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).

- Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.

2) Sfilare le manopole (B).

3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D) per accedere alla scatola elettrica (E).

4) Svitare la vite (F) per smontare il coperchio (G).

5) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (H) come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:

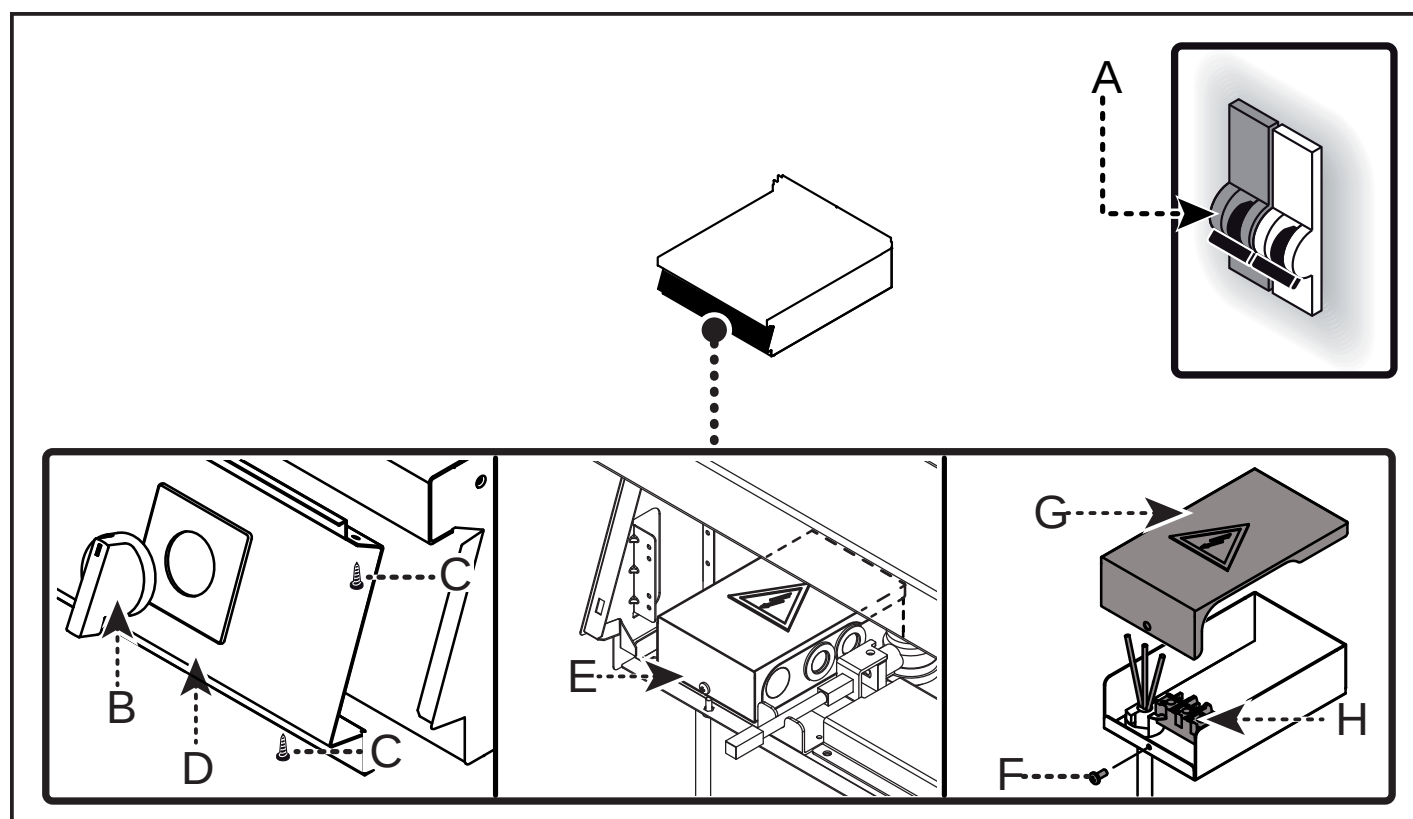
- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
- Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e terra.

6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.





Importante

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.



Importante

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 230V1~N 50 Hz.



Cautela - Avvertenza

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 (A) vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).

- Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.

2) Sfilare le manopole (B).

3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D) per accedere alla scatola elettrica.

4) Svitare le viti (E) per smontare il supporto valvola gas (F) e spostarlo lateralmente.

5) Svitare la vite (G) per smontare la scatola elettrica (H) ed estrarla.

6) Svitare la vite (L) per smontare il coperchio (M).

7) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (N) come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:

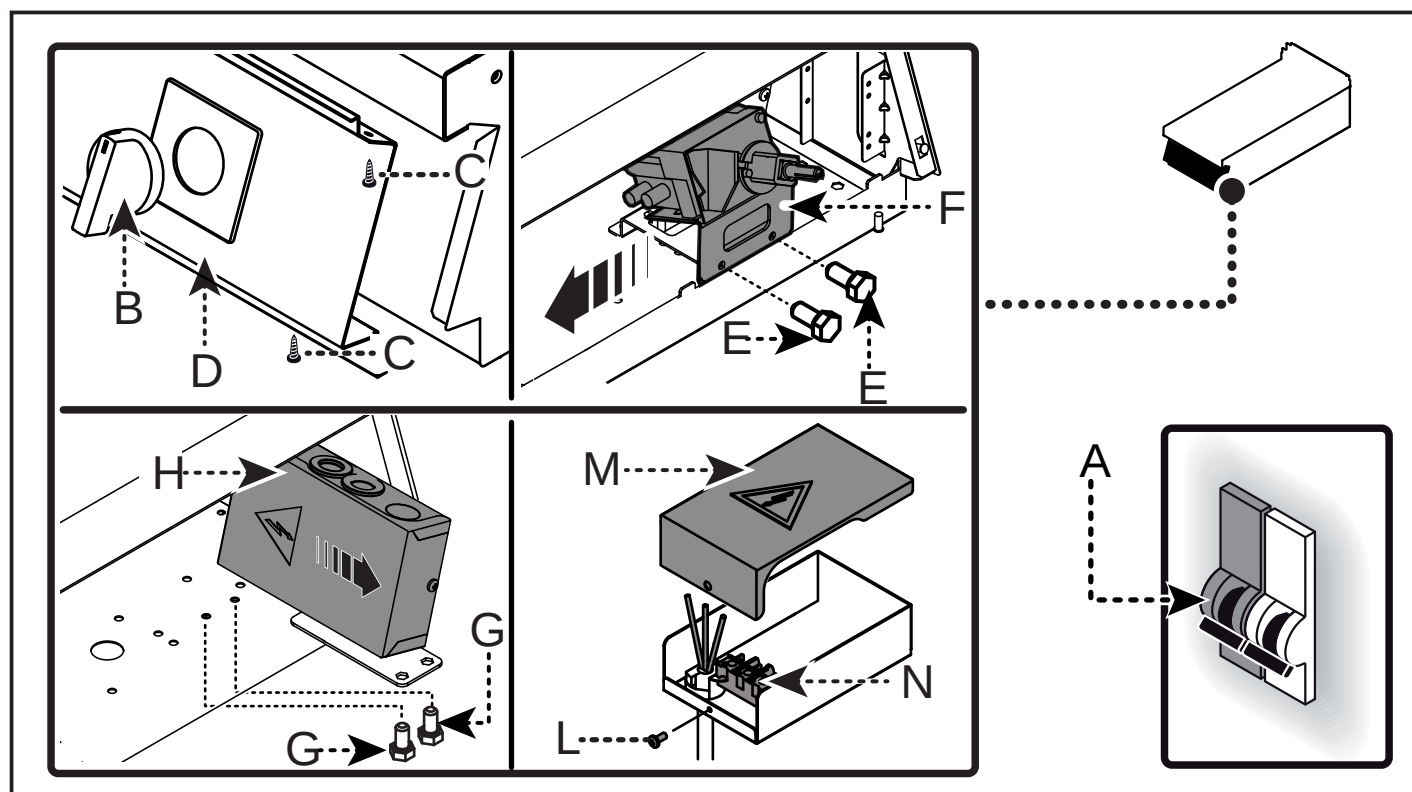
- Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
- Temperatura di utilizzo: ≥ 70°C.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e terra.

8) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.





Cautela - Avvertenza

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

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

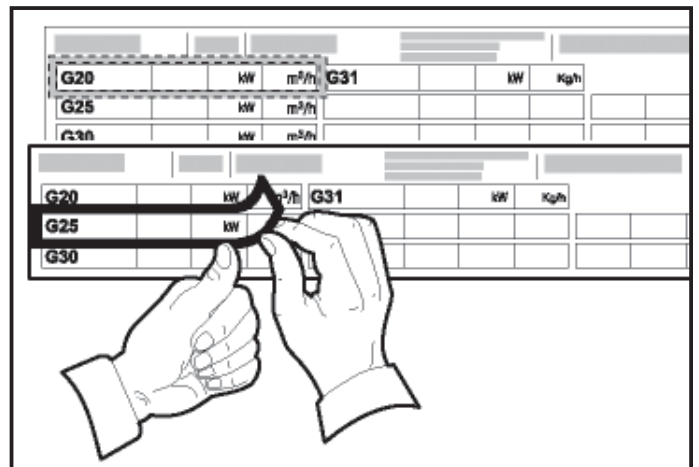
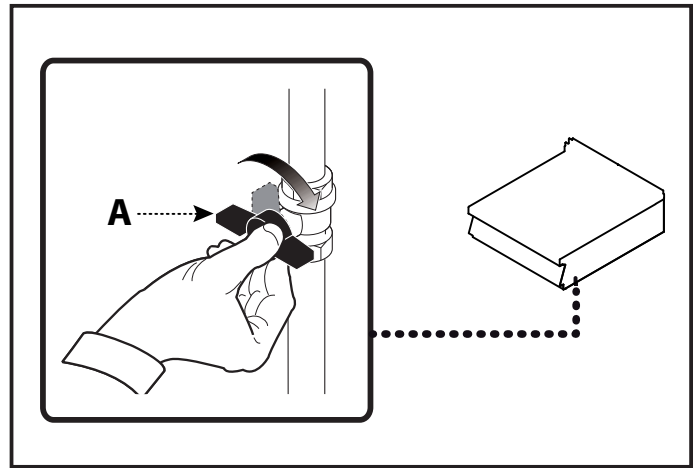
Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 14).
- 3) Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 15)
- 4) Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas (vedi pag. 13).
- 5) Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



Importante

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



COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

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.12).

- 3) Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore;
- 4) Verificare il corretto funzionamento del termostato di sicurezza;
- 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



Importante

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 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.



Cautela - Avvertenza

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

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS

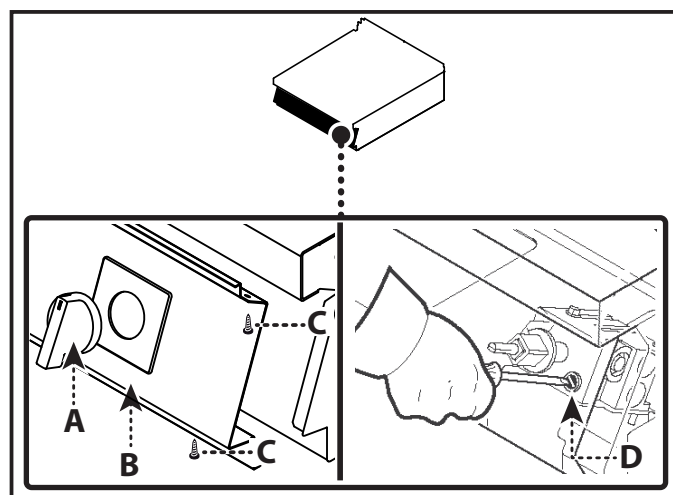


Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 13).

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

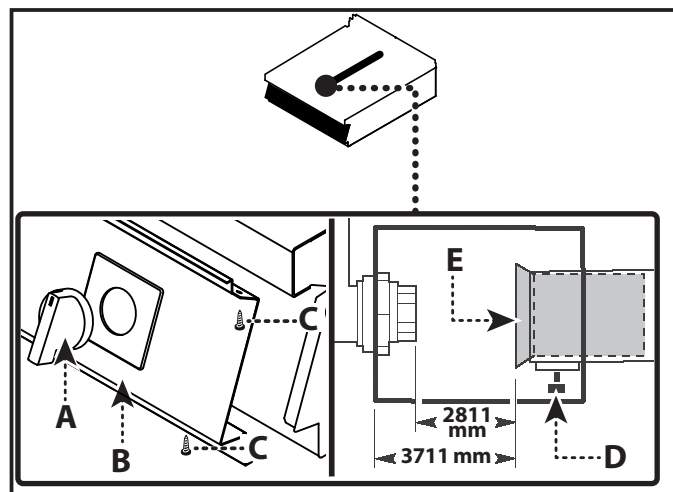
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare la manopola (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Estrarre l'iniettore (D) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Avvitare a fondo l'iniettore.
- 6) Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
- 7) Rimontare il cruscotto (B) e la manopola (A) ad operazione ultimata



REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (1*0BM2G)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare la manopola (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Allentare la vite di bloccaggio (D).
- 5) Posizionare la boccola (E) in battuta, alla distanza riportata in figura.
- 6) Stringere la vite (D).
- 7) Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
- 8) Rimontare il cruscotto (B) e la manopola (A) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI



Importante

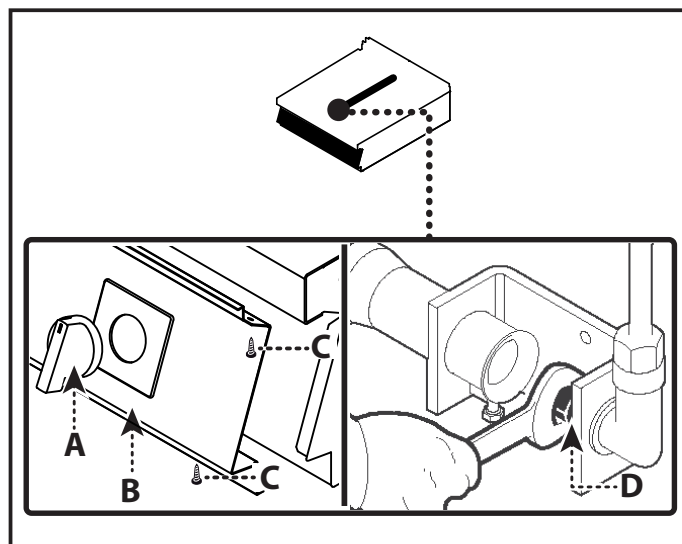
Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore 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 costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Svitare l'ugello (D) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Rimontare il cruscotto (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.

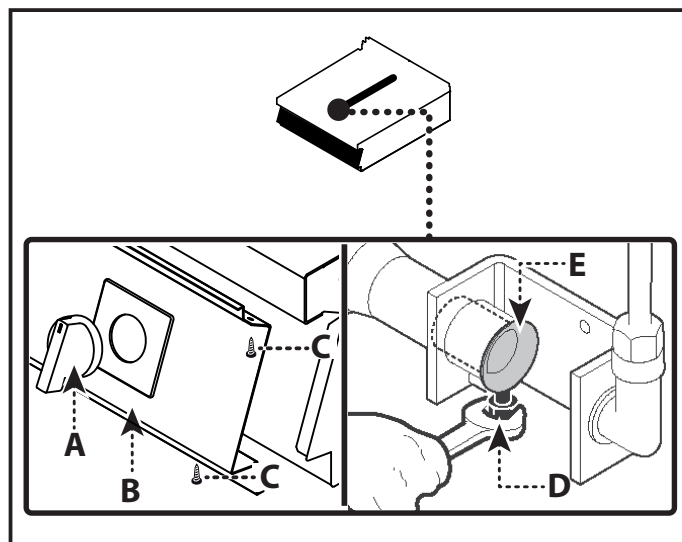


IT

SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE (1*0BM2G)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

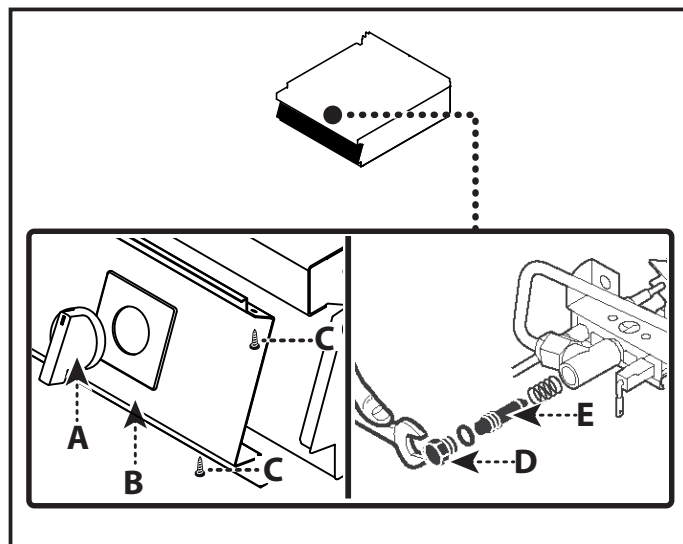
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Allentare la vite (D).
- 5) Estrarre la boccola (E) e sostituirla con quella adatta al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6) Serrare la vite (D).
- 7) Rimontare il cruscotto (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole **(A)**.
- 3) Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
- 4) Svitare il raccordo **(D)**.
- 5) Estrarre l'ugello **(E)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6) Riavvitare il raccordo **(D)**.
- 7) Rimontare il cruscotto **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

IT 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

GENERAL INFORMATION	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	3
PURPOSE OF THE MANUAL	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	4
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	5
SAFETY DEVICES.....	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES	5
SAFETY	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS.....	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT.....	5
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING.....	6
CHECKING GAS PRESSURE	6
FAULT	7
TROUBLESHOOTING	7
HANDLING AND INSTALLATION.....	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION.....	7
PACKAGING AND UNPACKING	7
TRANSPORT	7
HANDLING AND LIFTING.....	8
INSTALLATION OF THE APPLIANCE.....	8
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS	9
ROOM VENTILATION	10
GAS CONNECTION.....	10
ELECTRICAL CONNECTION (1*0BM2G)	11
ELECTRICAL CONNECTION (0*0BM1G)	12
CONVERSION OF GAS SUPPLY.....	13
TESTING OF THE APPLIANCE	13

GB

ADJUSTMENTS..... 14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....14
ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING14
ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (1*0BM2G).....14

REPLACING PARTS 15
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS.....15
REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE.....15
REPLACING THE BURNER AIR BUSHING (1*0BM2G)15
REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR16
EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....16

ALLEGATI - ANNEXES.....I ÷ X



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.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - Warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Extra nameplate

a1) Country of use

a2) Appliance category

a3) Type of gas

a4) Gas pressure

a5) Type of fume exhaust vent

B) Nameplate

b1) Appliance model

b2) Type of customisation

b3) Manufacturer identification

b4) Serial number

b5) Protection class

b6) EC conformity mark

b7) Reference standard

b8) EC certificate number

b9) Product family type

b10) Type of gas

b11) Rated power (kW)

b12) Gas consumption

b13) Testing gas indicator frame

b14) Voltage (V)

b15) Frequency (Hz)

b16) Electricity power consumption (W)

b17) Test voltage indicator

b18) Date of construction

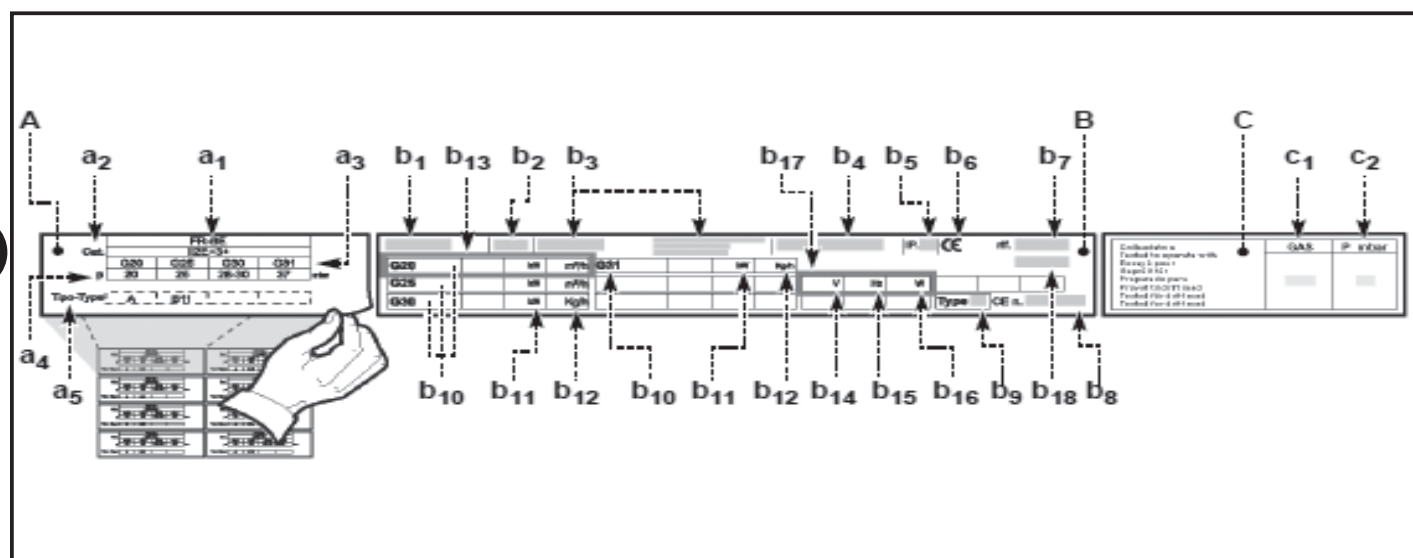
C) Testing gas plate

c1) Type of gas

c2) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the manufacturer for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b13)** against the data of the gas for use on the nameplate.



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

See paragraph "GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE" of the User instructions manual.

SAFETY DEVICES

See paragraph "SAFETY DEVICES" of the User instructions manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See paragraph "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the User instructions manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

See paragraph "OPTIONAL ACCESSORIES" of the User instructions manual.

SAFETY

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

See paragraph "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS" of the User instructions manual.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instructions manual.

GB

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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

Important

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.

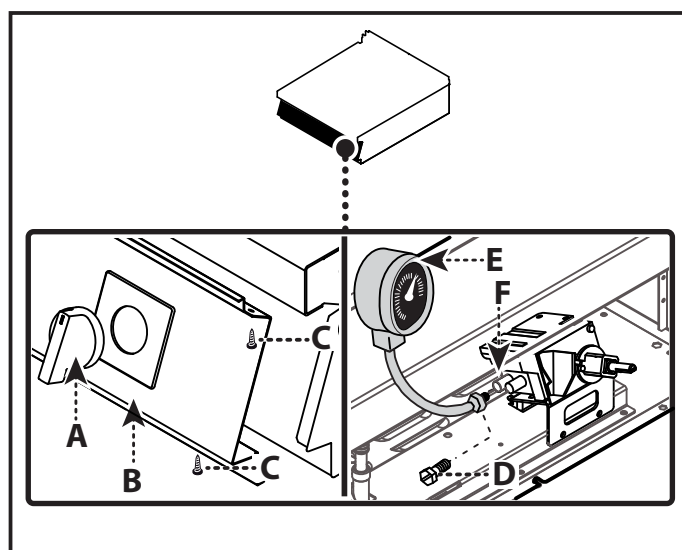
Every 100 working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the safety thermocouple.
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Undo the screw (D) of the pressure connection.
- 5) Connect the pressure gauge (E) to the pressure test point (F).
- 6) Turn the gas supply tap back on.
- 7) Light the burner and turn the knob to the full flame setting, then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
- 8) Turn off the burner, disconnect the pressure gauge.
- 9) Restore the initial conditions after completing the operation.



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.

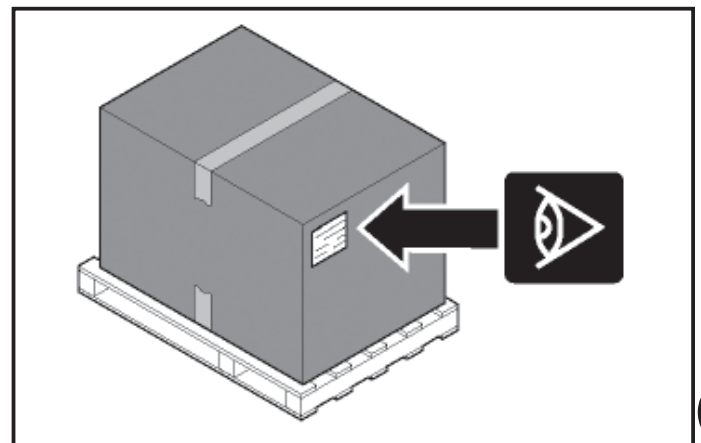
PACKAGING AND UNPACKING

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.

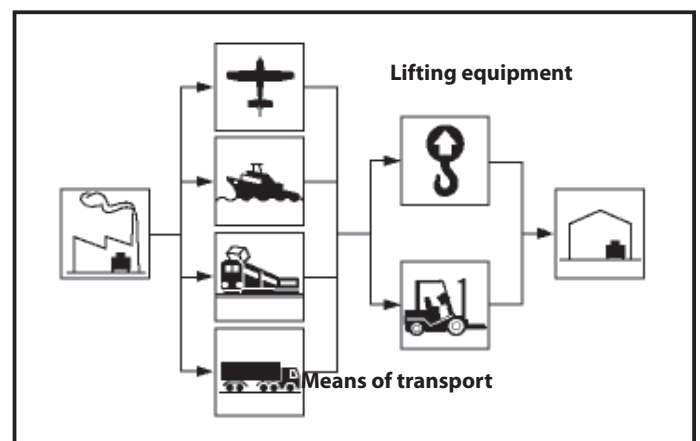


GB

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.



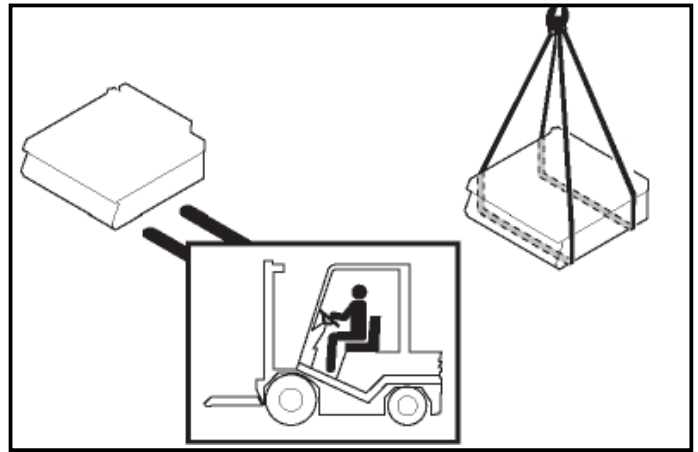
HANDLING AND LIFTING

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 with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

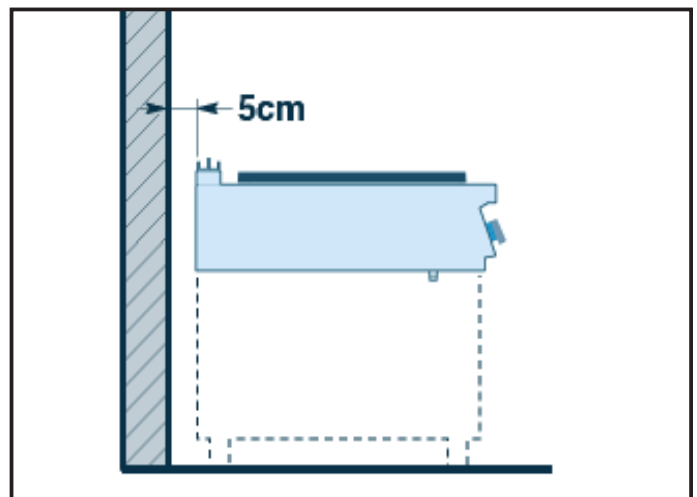
GB Installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

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).

Appliances must be at some distance from the wall at least 5 cm scm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 90°C.

Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

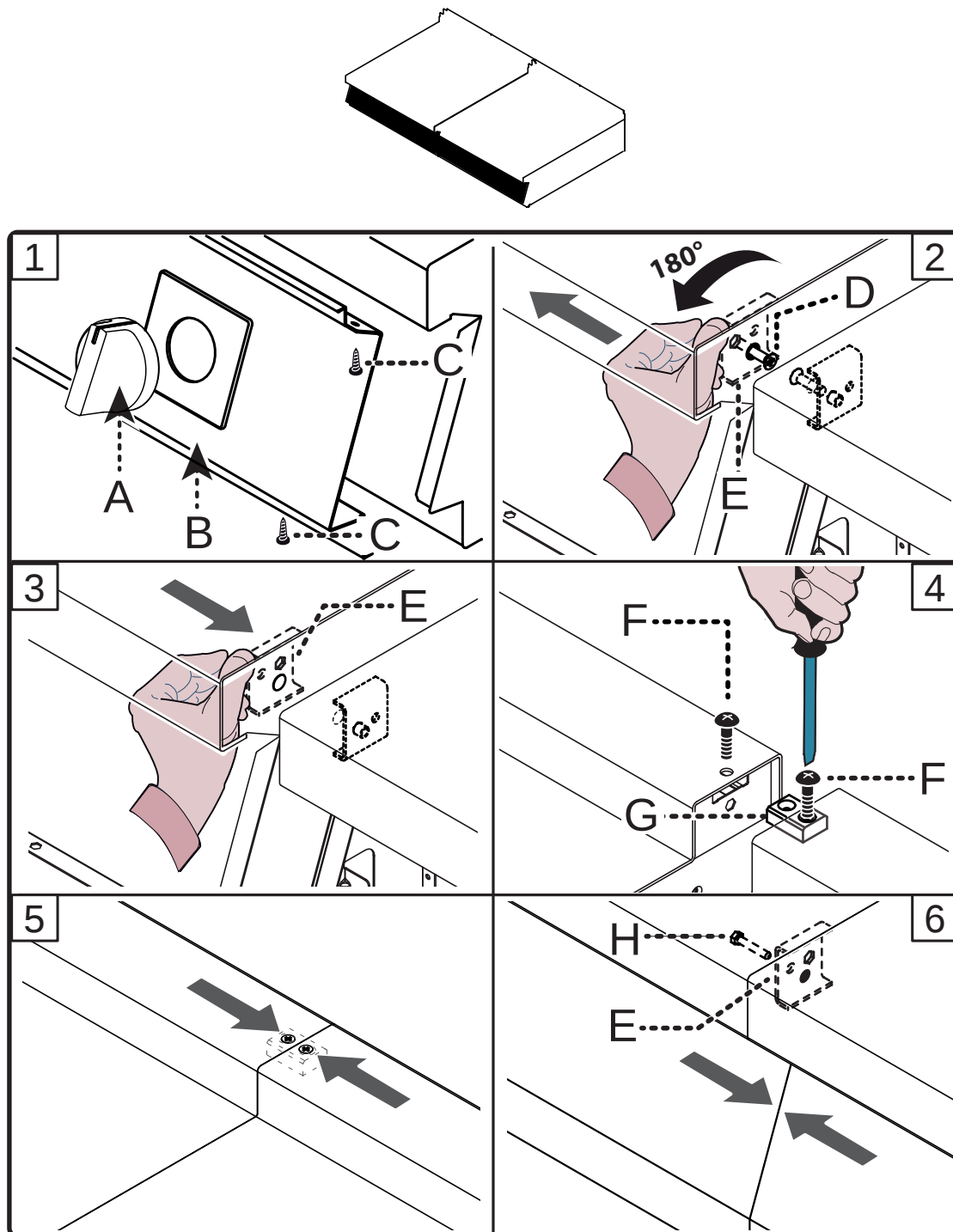
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1) Pull off the knob **(A)**.
- 2) Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
- 3) Undo the screw **(D)** and turn the bracket **(E)** 180° anti-clockwise.
- 4) Connect the appliance using the screws **(F)** and the bracket **(G)** (rear part of the appliance).

5) Connect the appliance using the screws **(H)** (supplied) and the bracket **(E)** (front part of the appliance).

- 6) Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



GB

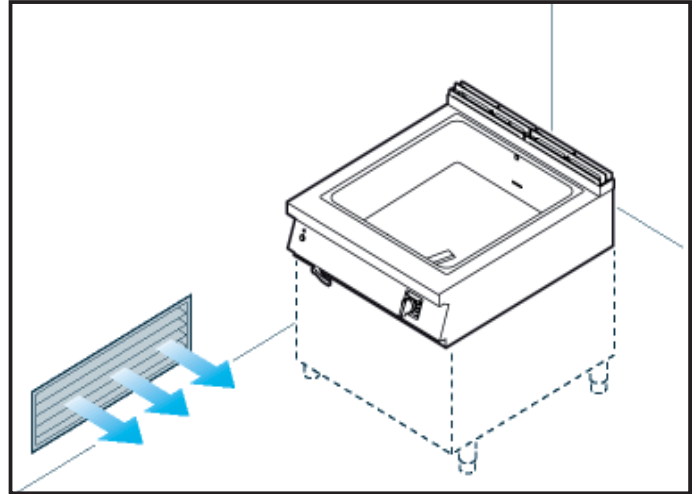
ROOM VENTILATION

Important

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

Important

The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



GAS CONNECTION

Important

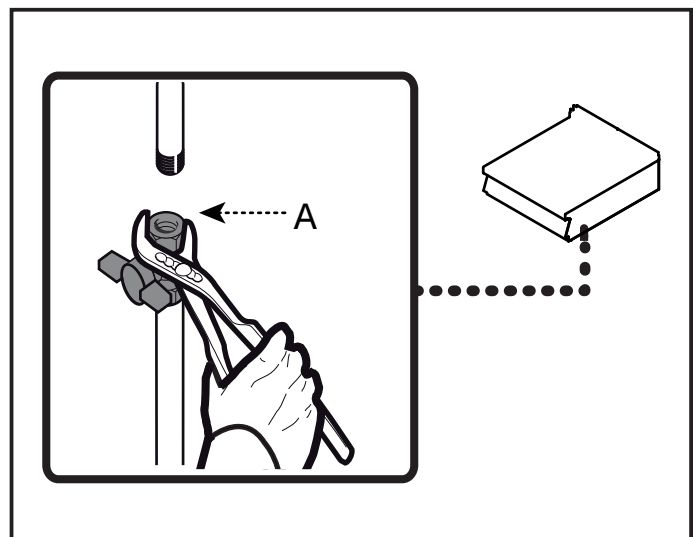
GB Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation.

Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tape (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.

Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



Important

The gas supply pipe must comply with the national requirements in force and must be periodically examined and replaced if necessary.

ELECTRICAL CONNECTION (1*0BM2G)



Important

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.



Important

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 230V1~N 50 Hz.



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador (A) que presente las siguientes características.
 - Thermal breaker device (to adjust see table Annexes).

- Magnetic circuit breaker curve B (IEC 60898-1).
- Residual current protection set at a 30 mA.

2) Pull off the knobs (B).

3) Take out the screws (C) and take down the dashboard (D) to access the electric box (E).

4) Undo the screws (F) to remove the lid (G).

5) Connect the automatic circuit-breaker (A) to the appliance's terminal board (H) and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics:

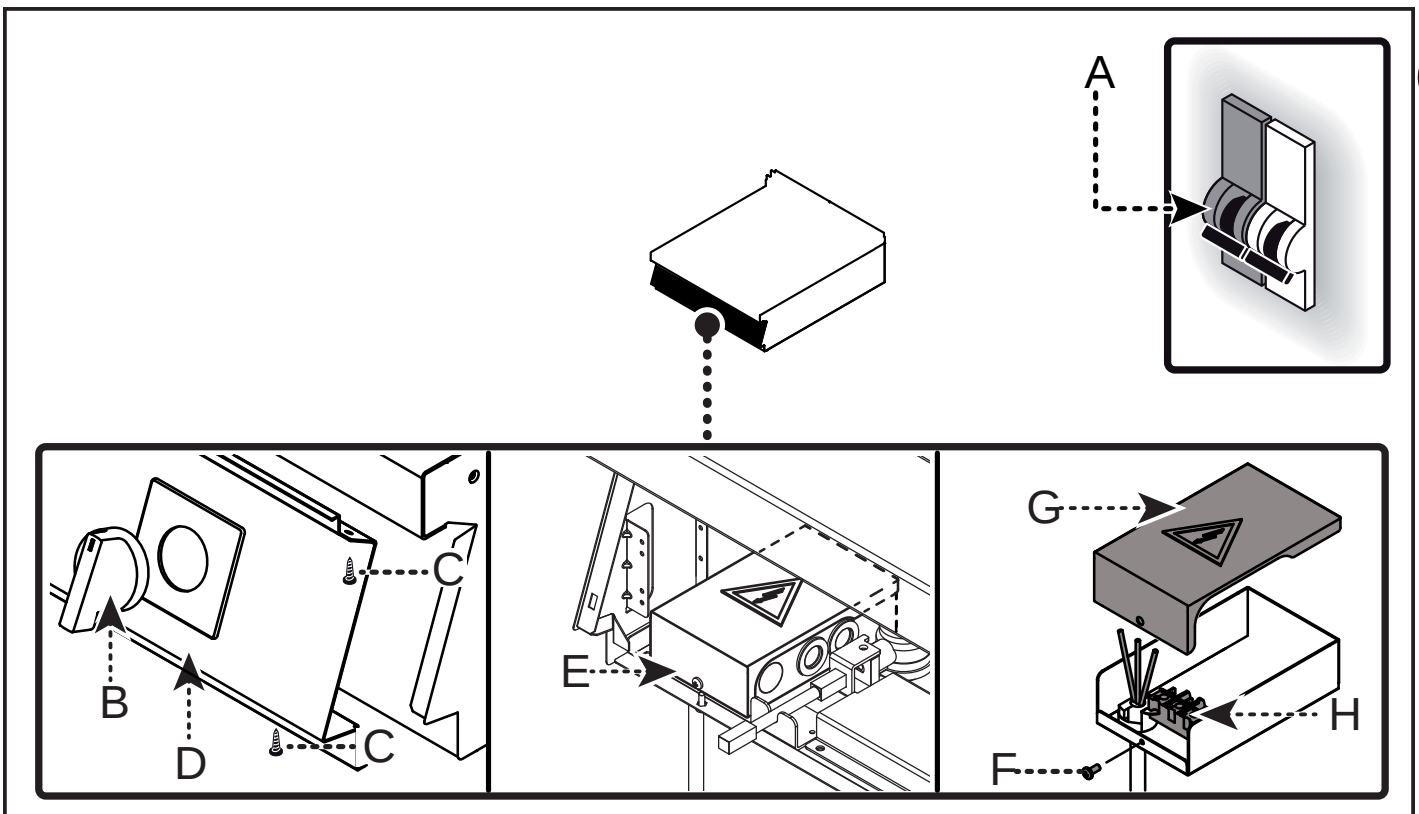
- Weight: $\geq$ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57).
- Temperature of use: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

6) Replace all when the operation is complete.





Important

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.



Important

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 230V1~N 50 Hz.



Caution - Warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) De no estar presente, instalar cerca del aparato un interruptor automático aislador (A) que presente las siguientes características.
 - Thermal breaker device (to adjust see table Anexes).

- Magnetic circuit breaker curve B (IEC 60898-1).
- Residual current protection set at a 30 mA.

- 2) Pull off the knobs (B).
- 3) Undo the screws (C) and take down the dashboard (D) to access the electric box.
- 4) Undo the screws (E) to remove the Gas valve support (F) and move it laterally.
- 5) Undo the screws (G) to remove the electrical equipment box (H).
- 6) Undo the screw (L) to remove the lid (M).
- 7) Connect the automatic circuit-breaker (A) to the appliance's terminal board (N) and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics:

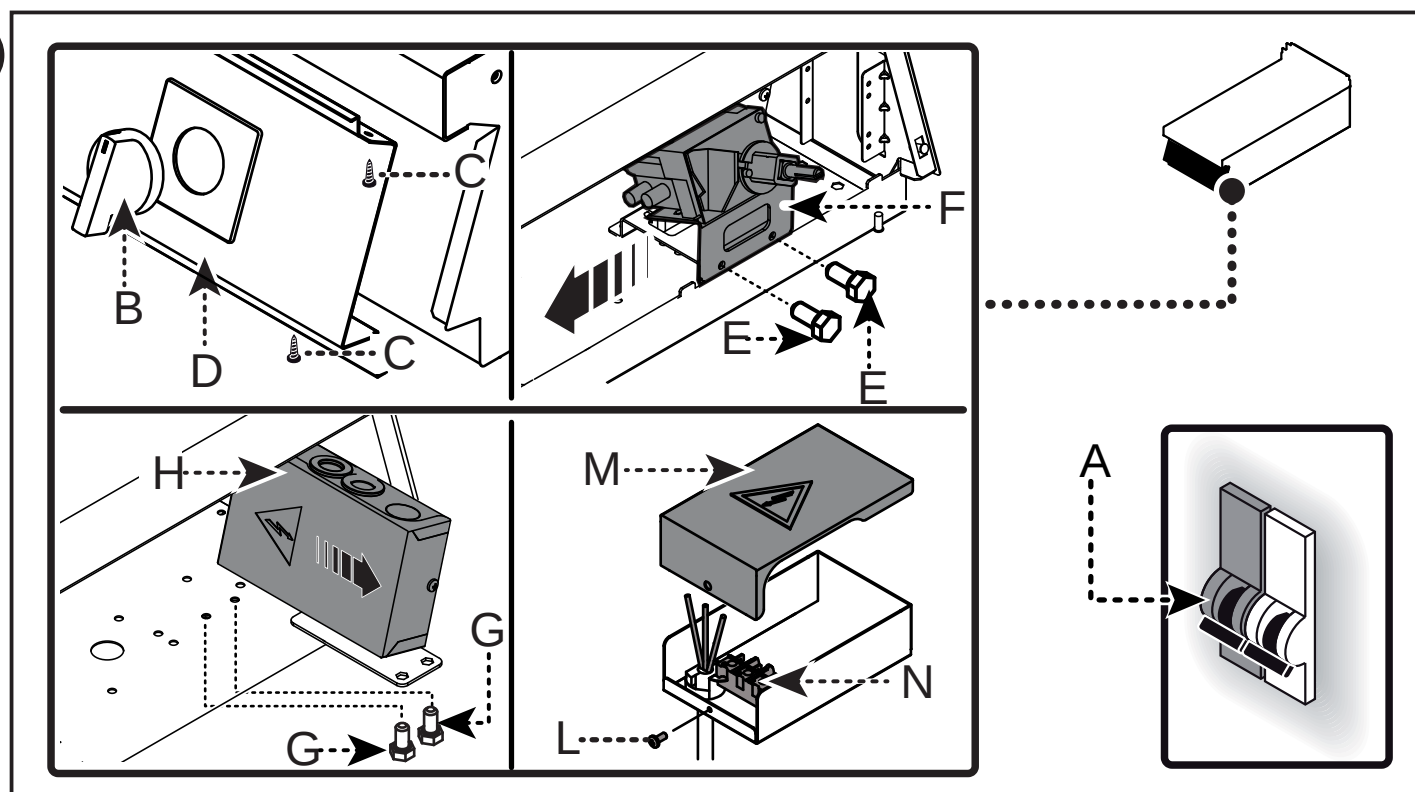
- Weight: ≥ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57).
- Temperature of use: ≥ 70°C.



Important

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.

- 8) Replace all when the operation is complete.



CONVERSION OF GAS SUPPLY



Caution - Warning

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.

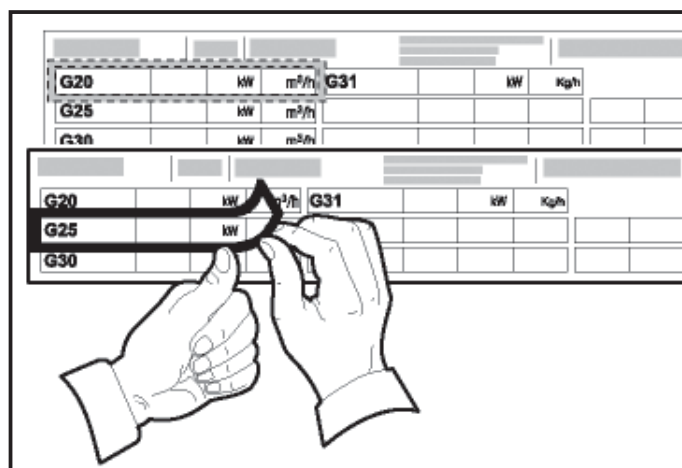
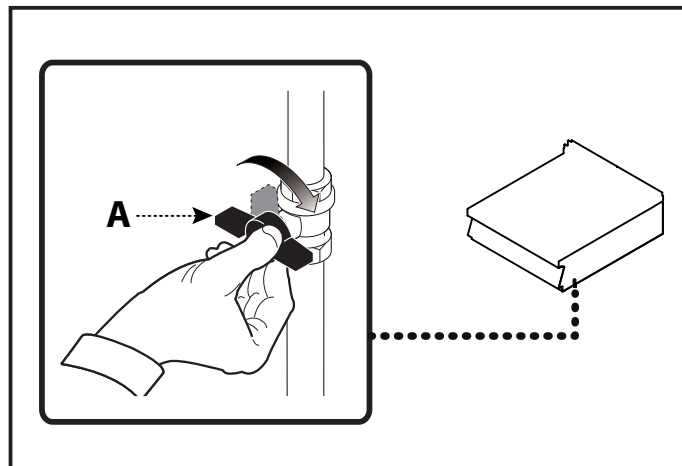
If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap **(A)**.
- 2) Change the burner nozzle (see page 14).
- 3) Change the pilot light nozzle (see page 15)
- 4) Adjust the minimum setting on the gas control valve (see page 13).
- 5) Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



Important

On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.



TESTING OF THE APPLIANCE



Important

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) Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 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 12).

- 3) Check that the burner is switching on correctly and its combustion.
- 4) Check that the safety device is working correctly.
- 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.

GB

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS



Important

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 ma-

ster switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.



Caution - Warning

Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING



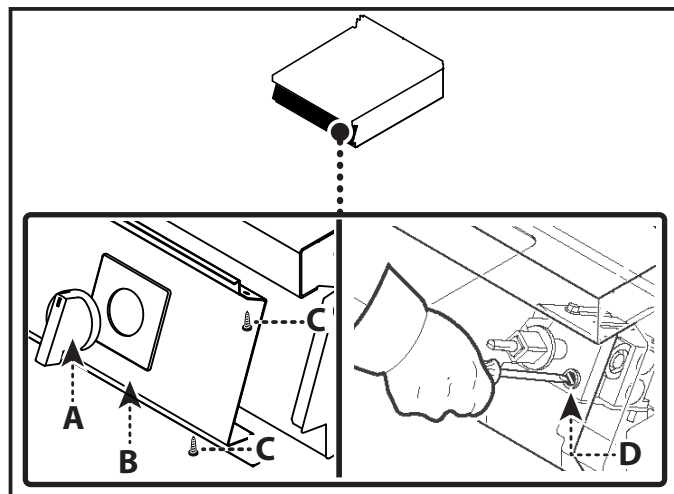
Important

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).

Before making this adjustment, check that the gas supply pressure is the same as the rated pressure for the type of gas in use (see table at the back of the manual).

To carry out this operation, proceed as follows.

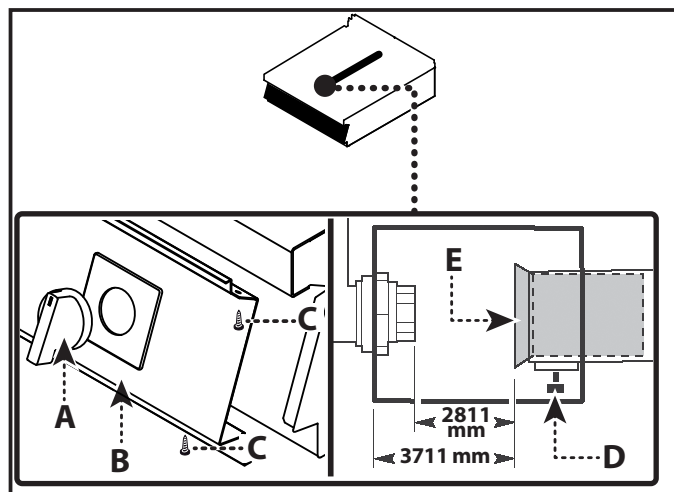
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Remove the injector (D) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Fully screw the injector.
- 6) After making the setting, seal the screw with paint.
- 7) Replace the control panel (B) and the knob (A) on completion of the operation.



ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (1*0BM2G)

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Undo the locking screw (D).
- 5) Set the bush (E) in contact at the distance shown in the figure.
- 6) Tighten the screw (D).
- 7) After making the setting, seal the screw with paint.
- 8) Replace the control panel (B) and the knob (A) on completion of the operation.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS



Important

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 and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

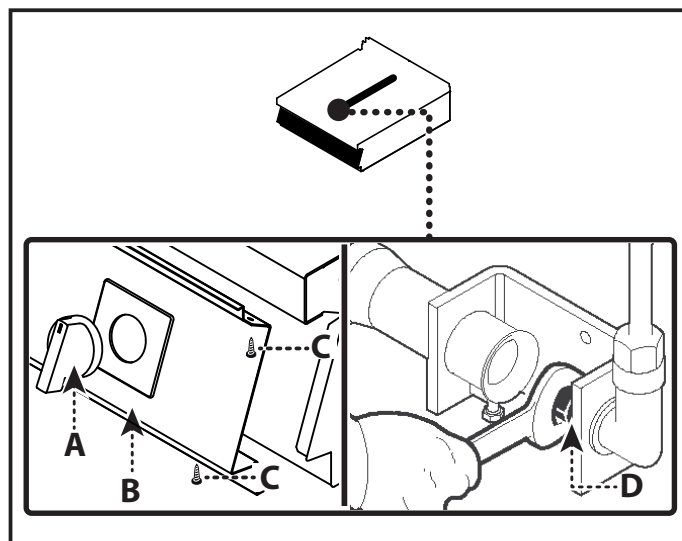
The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

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.

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Unscrew the nozzle (D) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Replace the control panel (B) and the knob (A) on completion of the operation.

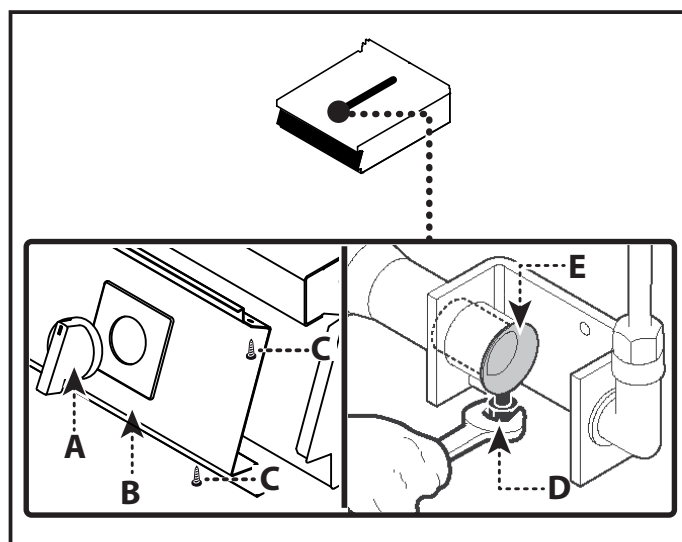


GB

REPLACING THE BURNER AIR BUSHING (1*0BM2G)

To carry out this operation, proceed as follows.

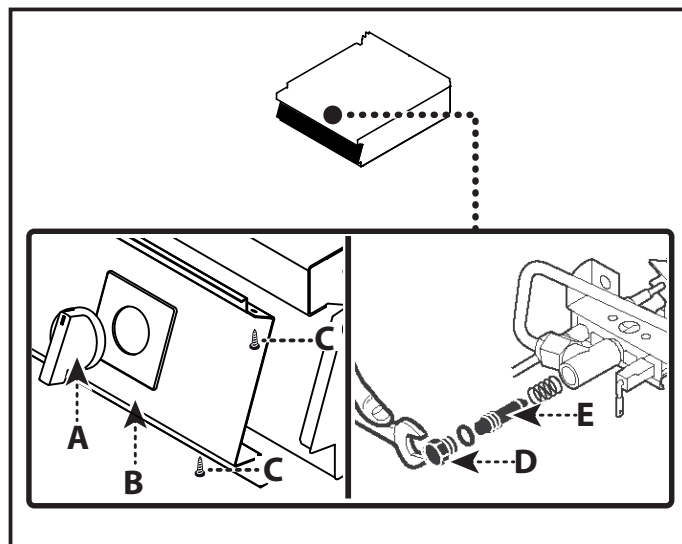
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Undo the screw (D).
- 5) Extract the bushing (E) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6) Tighten the screw (D).
- 7) Replace the control panel (B) and the knob (A) on completion of the operation.



REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Unscrew the union **(D)**.
- 5) Remove the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6) Retighten the union **(D)**.
- 7) Replace the control panel **(B)** and the knob **(A)** on completion of the operation.



EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

GB 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-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

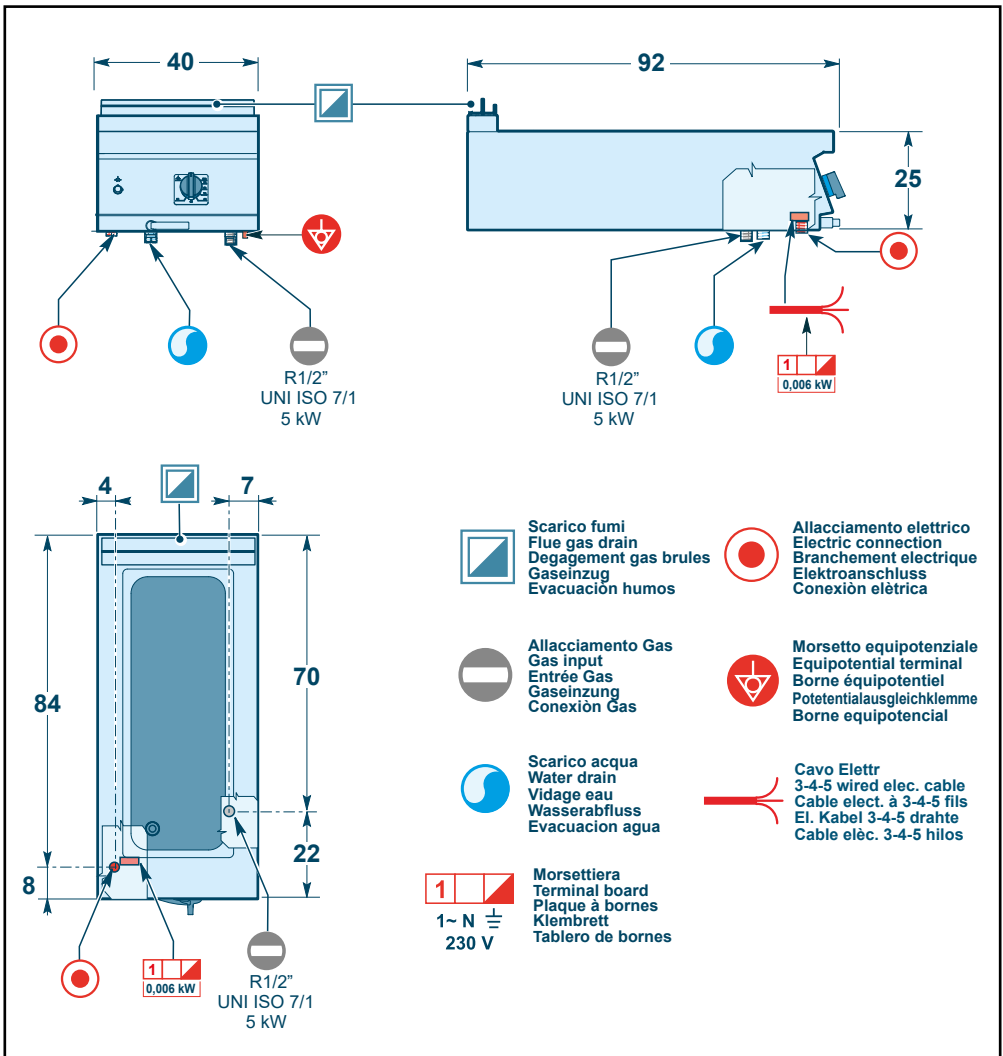
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Bruciatore Burner	Consumo gas - Gas consumption				Allacciamento elettrico Electrical connection
	5 kW (Min. 2,75 kW)	G20	G25 G25.1 G25.3	G30	G31	
0*0BM1G	N°1	0,53 m³/h	0,62 m³/h	0,39 kg/h	0,39 kg/h	0,6 W/230V1~N /50-60 Hz

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 18 Kg.
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 18 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

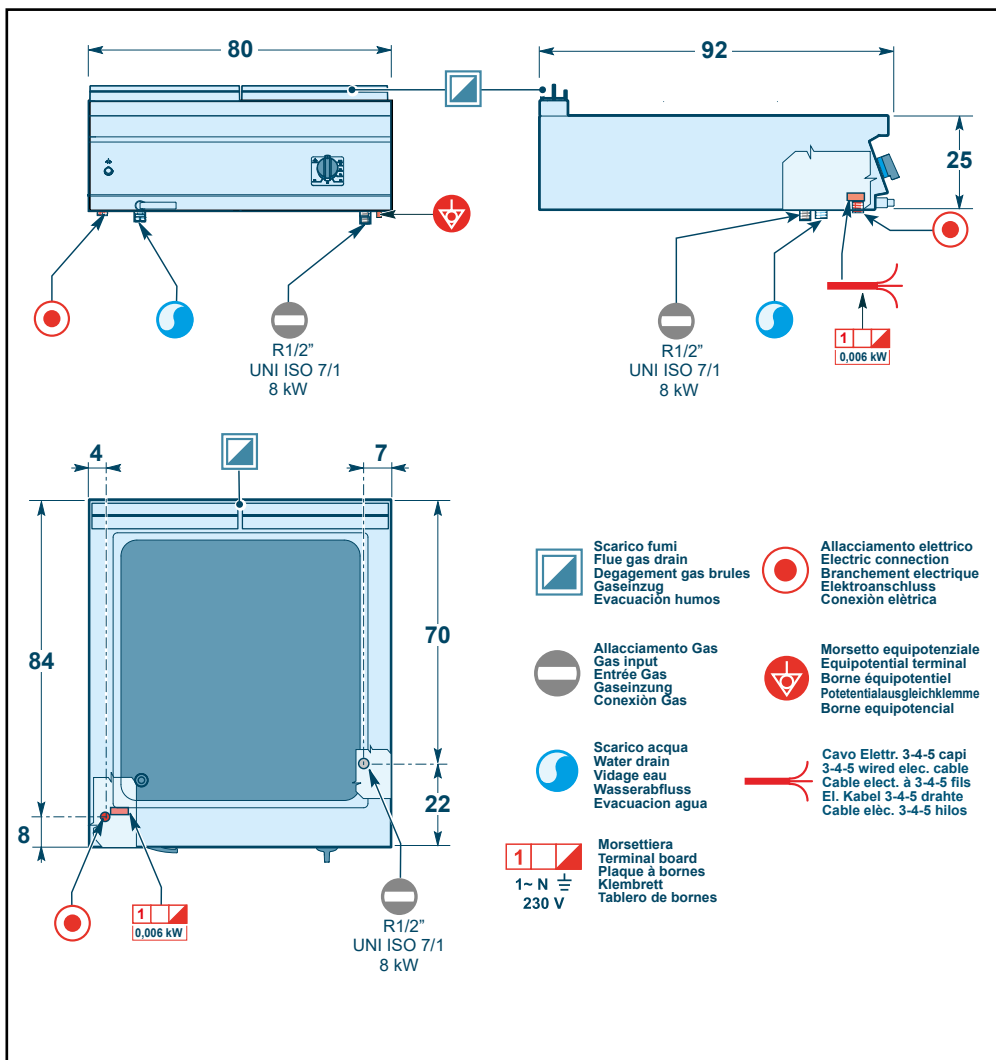


Modello Model	Bruciatore Burner	Consumo gas - Gas consumption				Allacciamento elettrico Electrical connection
	8 kW (Min. 4 kW)	G20	G25 G25.1 G25.3	G30	G31	
1*0BM2G	N°1	0,85 m³/h	0,98 m³/h	0,63 kg/h	0,62 kg/h	0,6 W/230V1~N /50-60 Hz

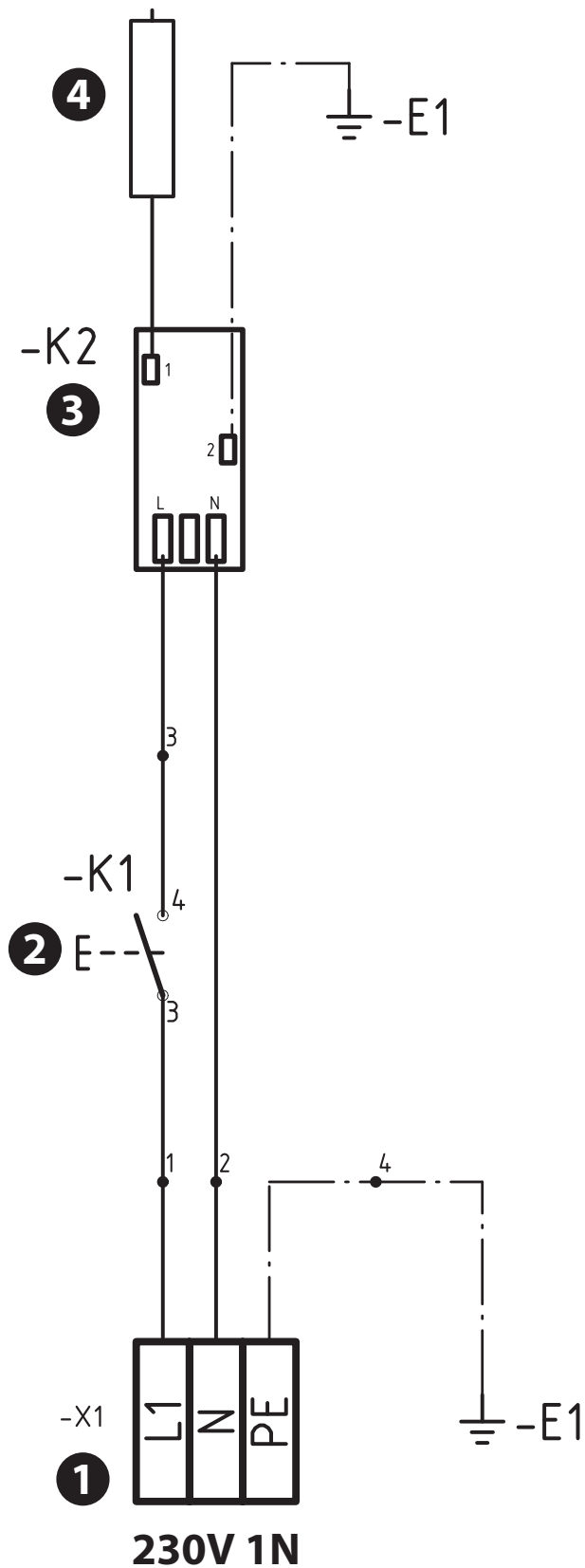
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 35 Kg.
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 35 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Pulsante accensione - Ignition button
- 3) Gruppo accensione - Ignition unit
- 4) Candeletta piastra - Plate plug

Tabella iniettori bruciatore (0*0BM1G) - Burner injector table (0*0BM1G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II 2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
AT	II 2H3B/P	G30/G31	50	5	-	95	25	-	2,75	-	75
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
		G25	25	5	-	170	40	-	2,75	-	140
BG	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II 2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	50	5	-	95	25	-	2,75	-	95
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	5	-	95	25	-	2,75	-	75
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
		G25	20	5	-	185	40	-	2,75	-	155
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140

Tabella iniettori bruciatore (0*0BM1G) - Burner injector table (0*0BM1G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
		G25	25	5	-	170	40	-	2,75	-	140
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	25	5	-	160	40	-	2,75	-	140
		G25.1	25	5	-	175	40	-	2,75	-	145
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140

Tabella iniettori bruciatore (0*0BM1G) - Burner injector table (0*0BM1G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
NL	II2ELB/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G25	25	5	-	175	40	-	2,75	-	145
	II2EK3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
		G25.3	25	5	-	170	40	-	2,75	-	140
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	5	-	100	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
	II2L3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G25	20	5	-	185	40	-	2,75	-	155
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	140
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	5	-	110	25	-	2,75	-	90
		G20	20	5	-	170	40	-	2,75	-	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 (1*0BM2G) - Burner injector table (1*0BM2G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	8	-	125	25	-	4,5	-	105
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
		G25	25	8	-	215	40	-	4,5	-	190
BG	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	50	8	-	125	25	-	4,5	-	105
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	8	-	125	25	-	4,5	-	105
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
		G25	20	8	-	240	40	-	4,5	-	215
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
EE	II2H3B/P	G30	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190

Tabella iniettori bruciatore (1*0BM2G) - Burner injector table (1*0BM2G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
		G25	25	8	-	215	40	-	4,5	-	190
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	25	8	-	205	40	-	4,5	-	190
		G25.1	25	8	-	225	40	-	4,5	-	195
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	190
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190

Tabella iniettori bruciatore (1*0BM2G) - Burner injector table (1*0BM2G)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (8)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G25	25	8	-	225	40	-	4,5	-	195
	II2EK3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
		G25.3	25	8	-	215	40	-	4,5	-	190
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
PL	II2E3B/P	G30/G31	37	8	-	130	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2E3B/P	G30/G31	30	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
	II2L3B/P	G30/G31	30	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G25	20	8	-	240	40	-	4,5	-	215
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	8	-	140	25	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	8	-	140	28	-	4,5	-	120
		G20	20	8	-	215	40	-	4,5	-	190

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/m3) Wobbe index (MJ/m3)	Potere calorifico inferiore (Hi) Net calorific value (Hi)			
			Kcal/m3	MJ/m3	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.