



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.

BRASIERA FISSA ELETTRICA

FIXED ELECTRIC BRATT PAN

FESTSTEHENDE ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE

SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE

SARTÉN FIJA ELÉCTRICA

1N1BR3EF

1T1BR3EF

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.1 09/2017



3301350



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

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.



Cautela - Avvertenza

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



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, 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.

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

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 Fabbrikante 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 Fabbrikante 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 Fabbrikante 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

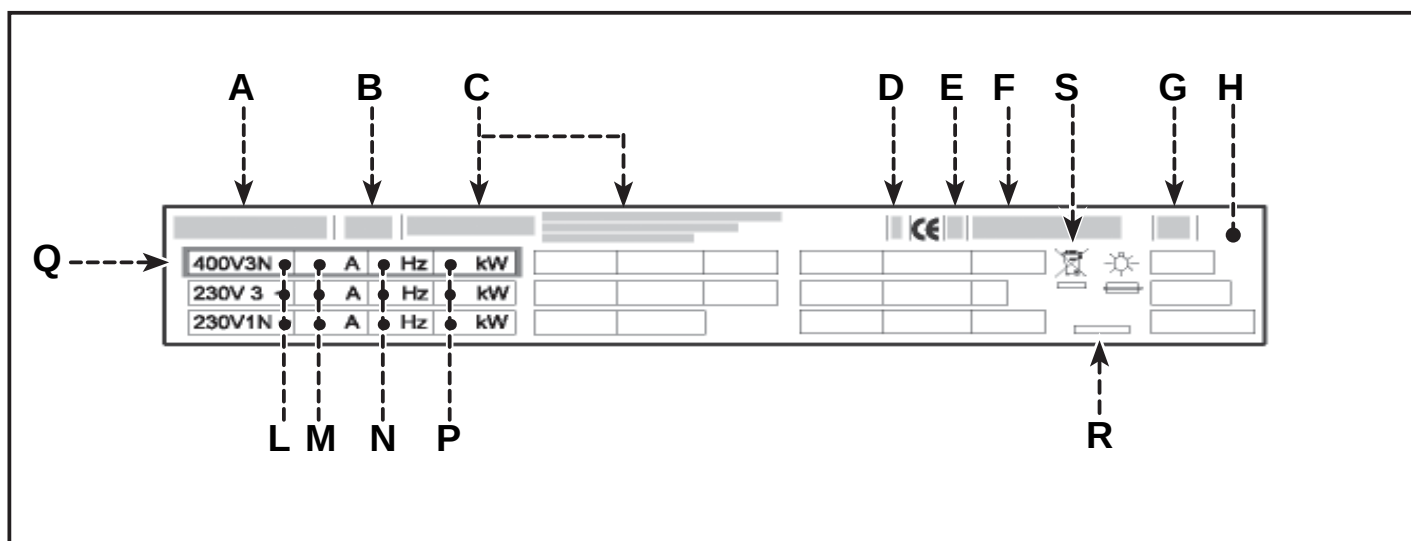
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

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)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione
- F)** Numero di matricola

- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



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>.

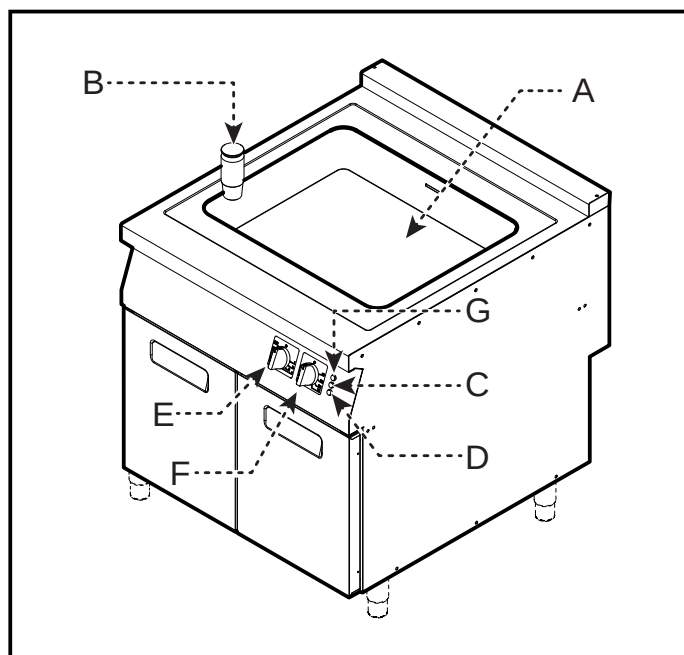
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

Organi principali

- A) Vasca di cottura:** è realizzata in acciaio inox.
- B) Tappo di scarico:** per scaricare l'acqua nella bacinella di raccolta.
- C) Spia rete:** per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
- D) Spia temperatura acqua:** per segnalare la fase di riscaldamento dell'acqua contenuta nella vasca.
- E) Manopola regolazione resistenze:** per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.
- F) Manopola comando resistenze:** per regolare la potenza di riscaldamento.
- G) Spia termostato:** per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.



IT

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 in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

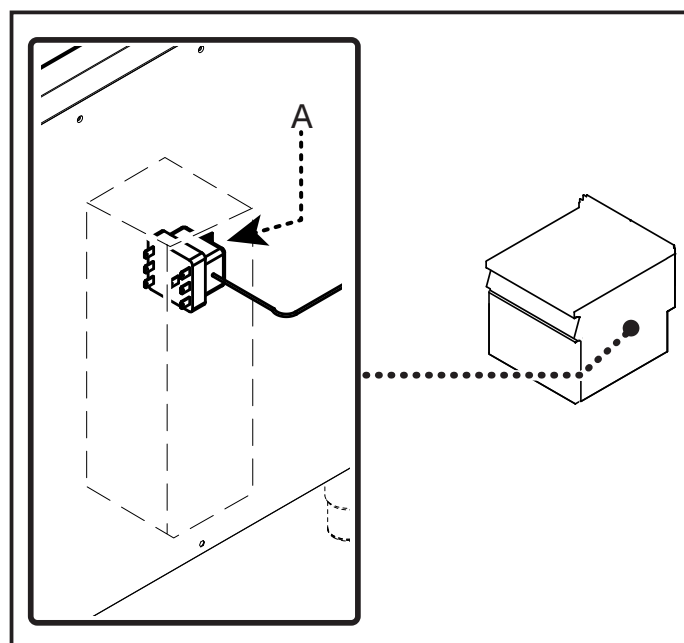
L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

- A) Termostato di sicurezza:** blocca l'alimentazione elettrica 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.

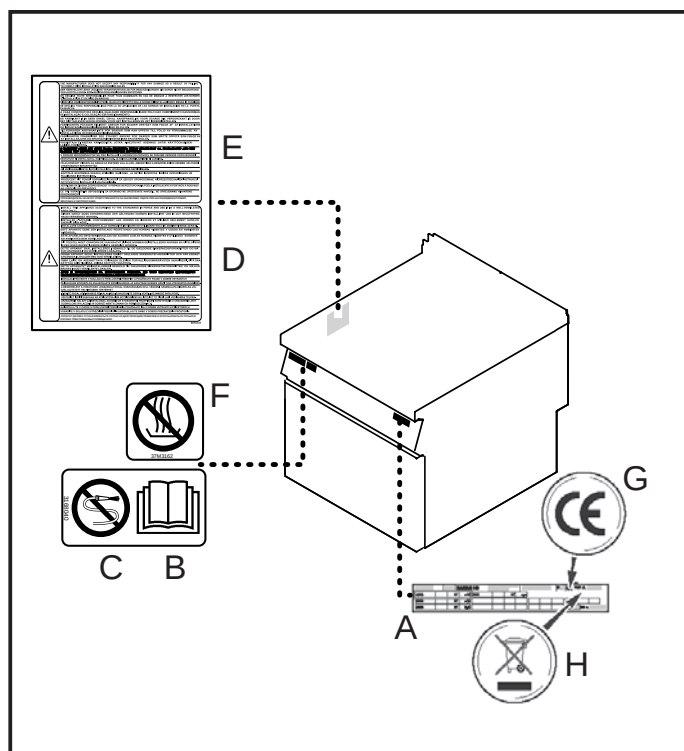
D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

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.

H) Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.



IT

ACCESSORI A RICHIESTA

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

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 parti-

colari 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.



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.

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.

In riferimento alla direttiva RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 5).



Importante

Lo smaltimento abusivo dei Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

I Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche possono contenere sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e sulla salute delle persone. Si raccomanda di effettuare lo smaltimento in modo corretto.

IT

RACCOMANDAZIONI 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

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Manopola comando resistenze: per regolare la potenza di riscaldamento.

B) Manopola regolazione resistenze: per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.

- pos. 1÷8: tempi di intervento gradatamente crescenti (pos.1 tempi brevi – pos.8 tempi lunghi);

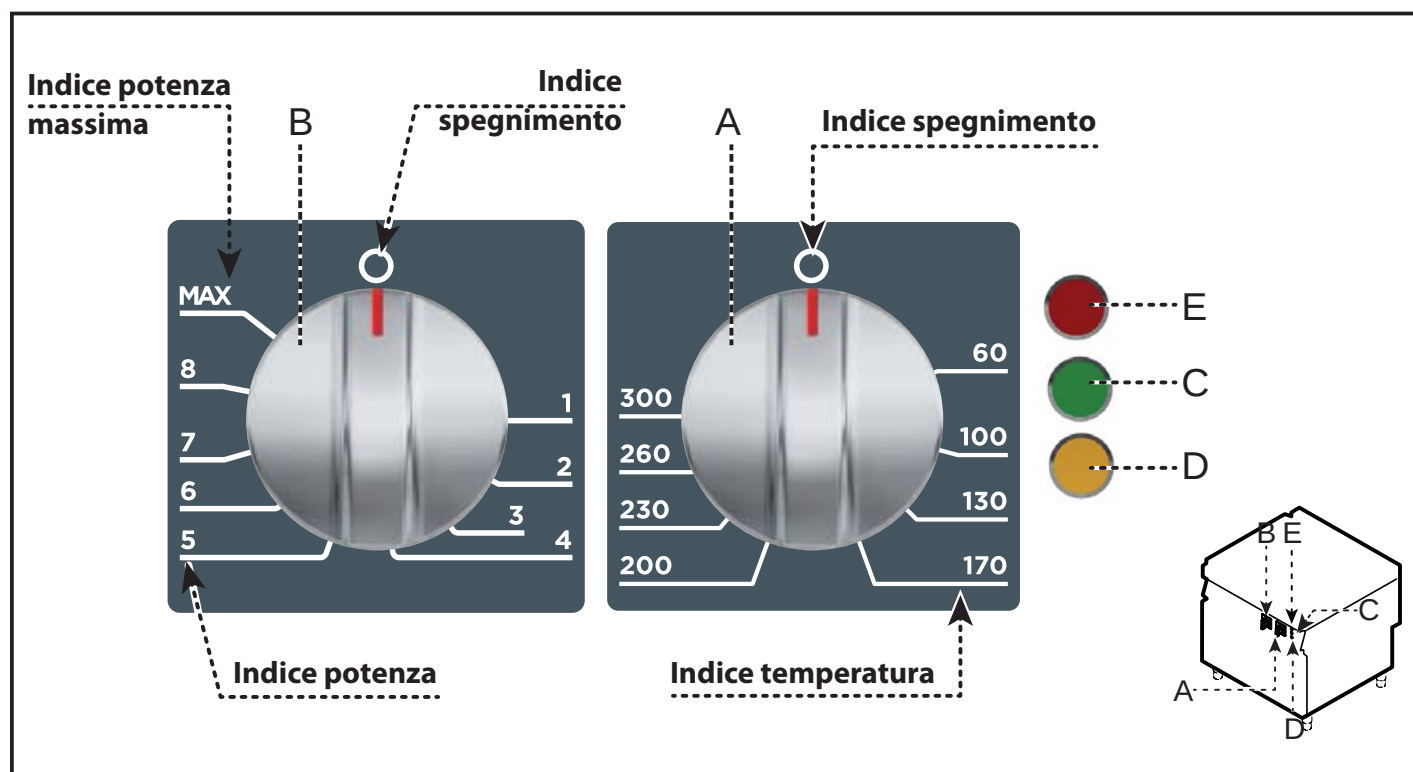
- pos. MAX: funzionamento continuo.

C) Spia rete: accesa segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D) Spia temperatura: accesa segnala che l'acqua non ha raggiunto la temperatura impostata, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

E) Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.

IT



Accensione

- 1) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(C)** si accende.
- 3) Ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. **3**) per attivare le resistenze di riscaldamento e impostare i tempi di funzionamento delle resistenze in modo da mantenere costante la temperatura di cottura. La spia temperatura **(D)** si accende. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

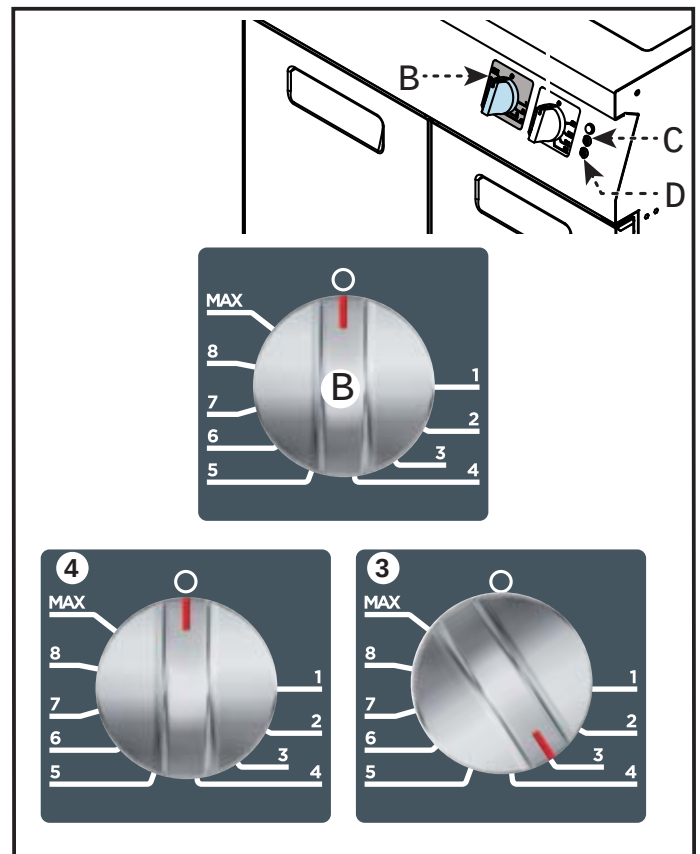
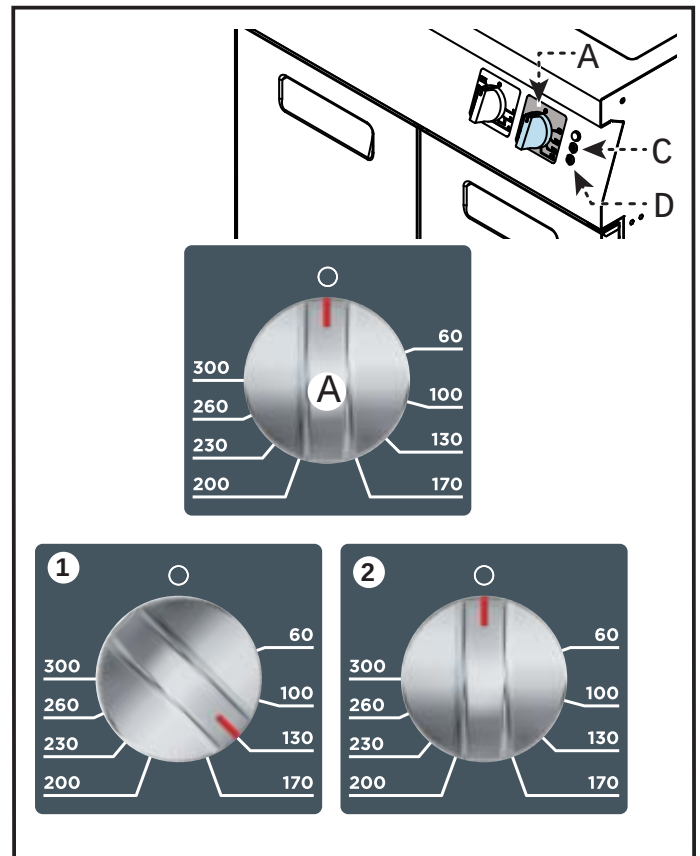
Importante

Con la manopola (B) in posizione (MAX), le resistenze hanno un funzionamento continuo.

Con la manopola (B) in una delle altre posizioni (da 1 a 8), le resistenze hanno dei tempi di funzionamento direttamente proporzionali all'indice di potenza selezionato.

Spegnimento

- 1) Ruotare entrambe le manopole **(A-B)** in senso antiorario (pos. **2-4**) per spegnere l'apparecchiatura. La spia di rete **(C)** si spegne.
- 2) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



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) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

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

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO

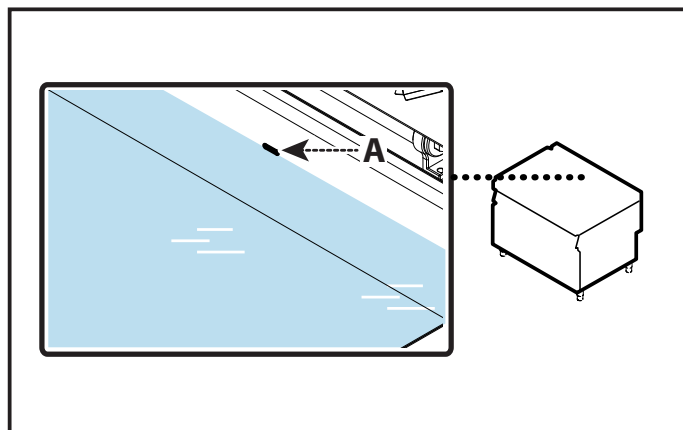


Importante

Utilizzare l'apparecchiatura per effettuare cotture in umido (brasati, carni al sugo, intingoli, ecc.); ogni altro uso è considerato improprio.

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

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.
- Verificare che il livello dell'acqua non superi il limite indicato (A).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.



MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO

IT

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 acqua, 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:

- Il mantello esterno
- La vasca di cottura (vedi pag. 11)
- 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:

- Verifica efficienza impianto elettrico.
- Verificare efficienza termostato di sicurezza.

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 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.



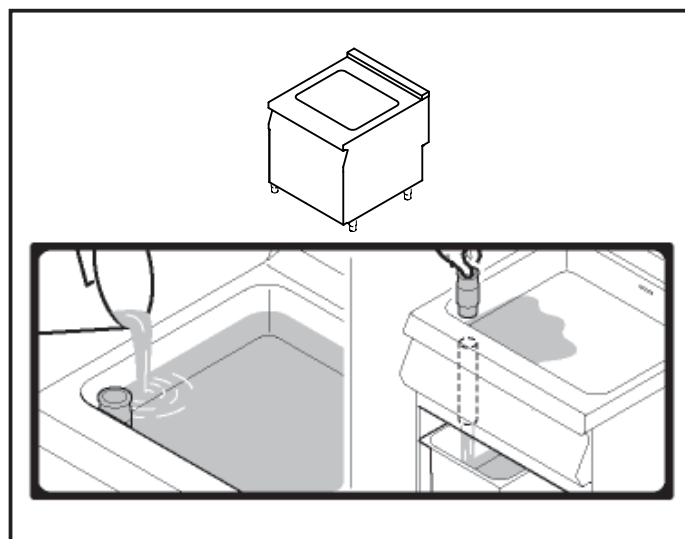
Cautela - Avvertenza

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

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Chiudere il foro di scarico con tappo.
- 4) Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 5) Risciacquare con acqua potabile e rimuovere il tappo per eseguire lo svuotamento della vasca.
- 6) Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 7) Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.



GUASTI

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
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici Contattare il servizio assistenza.
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore 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

Drain the well completely after use.



Caution - Warning

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



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 procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.



Caution - Warning

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



Caution - Warning

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



Caution - Warning

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.

SUMMARY

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

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

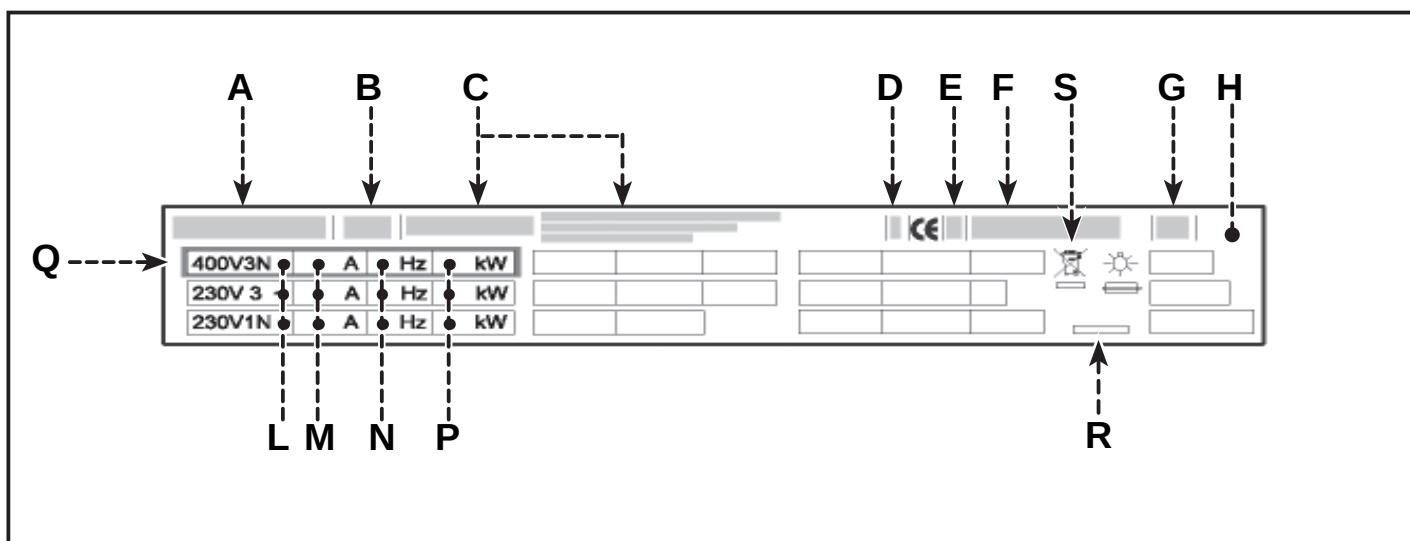
Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

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)** Appliance model
- B)** Type of customisation
- C)** Manufacturer identification
- D)** Insulation class
- E)** Year of construction
- F)** Serial number

- G)** Protection rating
- H)** Country of destination
- L)** Voltage (V)
- M)** Absorption (A)
- N)** Frequency (Hz)
- P)** Rated power (kW)
- Q)** Test voltage indicator
- R)** Date of construction
- S)** WEEE Symbol



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.

GB

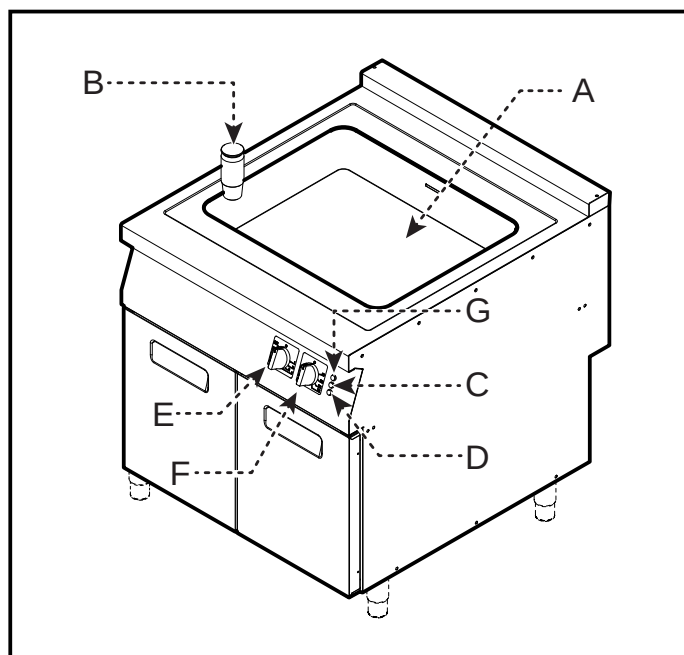
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

Main Parts

- A) Cooking well:** in stainless steel
- B) Drain plug:** for draining the water from the drip tray.
- C) Mains light:** indicates that the appliance is receiving electrical power.
- D) Water temperature light:** indicates that heating of the water in the well is in progress.
- E) Heating element regulator knob:** for regulating the heating element operating times.
- F) Heating element control knob:** for setting the heating power.
- G) Thermostat light:** indicates that the safety thermostat has tripped.



GB

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

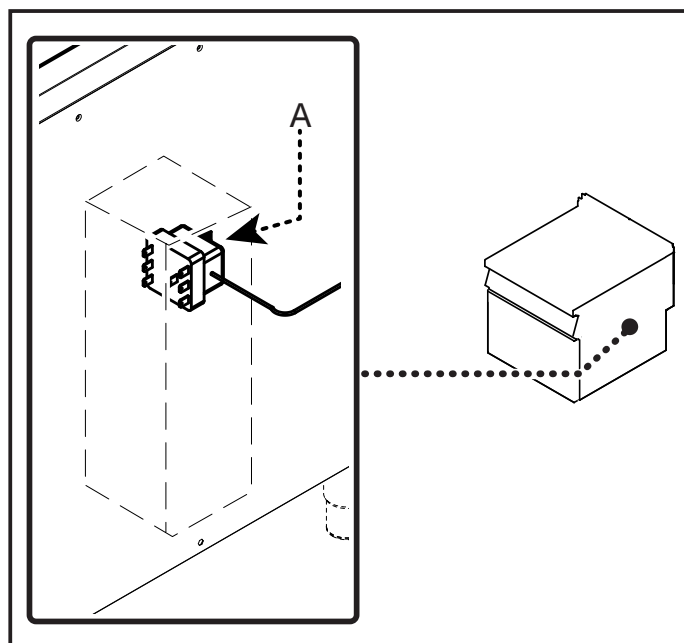
The illustration shows the position of the devices.

- A) Safety thermostat:** cuts off the electricity supply in case of overheating.



Important

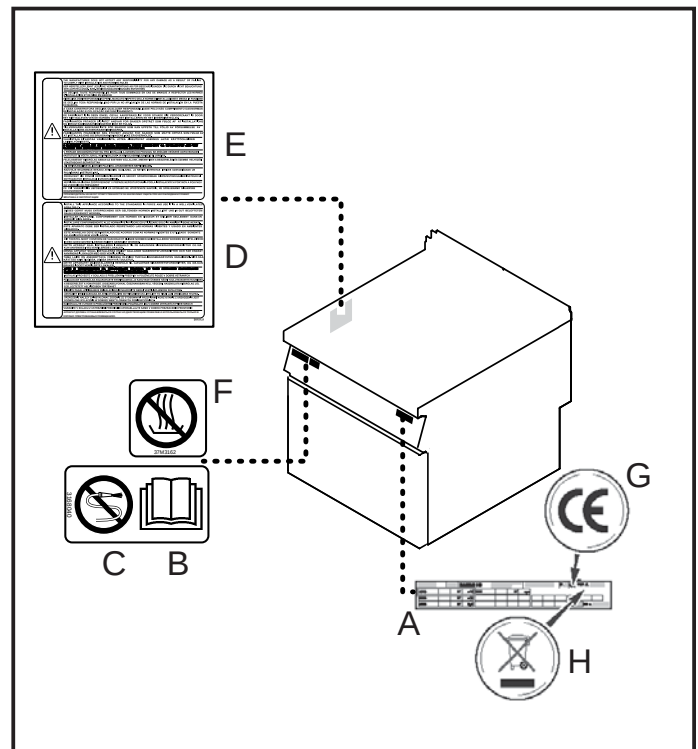
Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.



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. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".
- 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.
- H) WEEE symbol:** indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.



GB

OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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 to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.



Important

Do not modify the equipment in any way.

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.

GB

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, and their main functions.

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 experienced 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.



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.

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.

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive is marked with a special symbol (see page 5).



Important

The improper disposal of Waste Electrical and Electronic Equipment is liable to punishment under the relevant laws in the countries where the offence is committed.

Waste electrical and Electronic Equipment may contain hazardous substances with potential harmful effects on the environment and human health. You are urged to dispose of them properly.

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE



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 never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

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

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

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

A) Heating element control knob: for setting the heating power.

B) Heating element regulator knob: for regulating the heating element operating times.

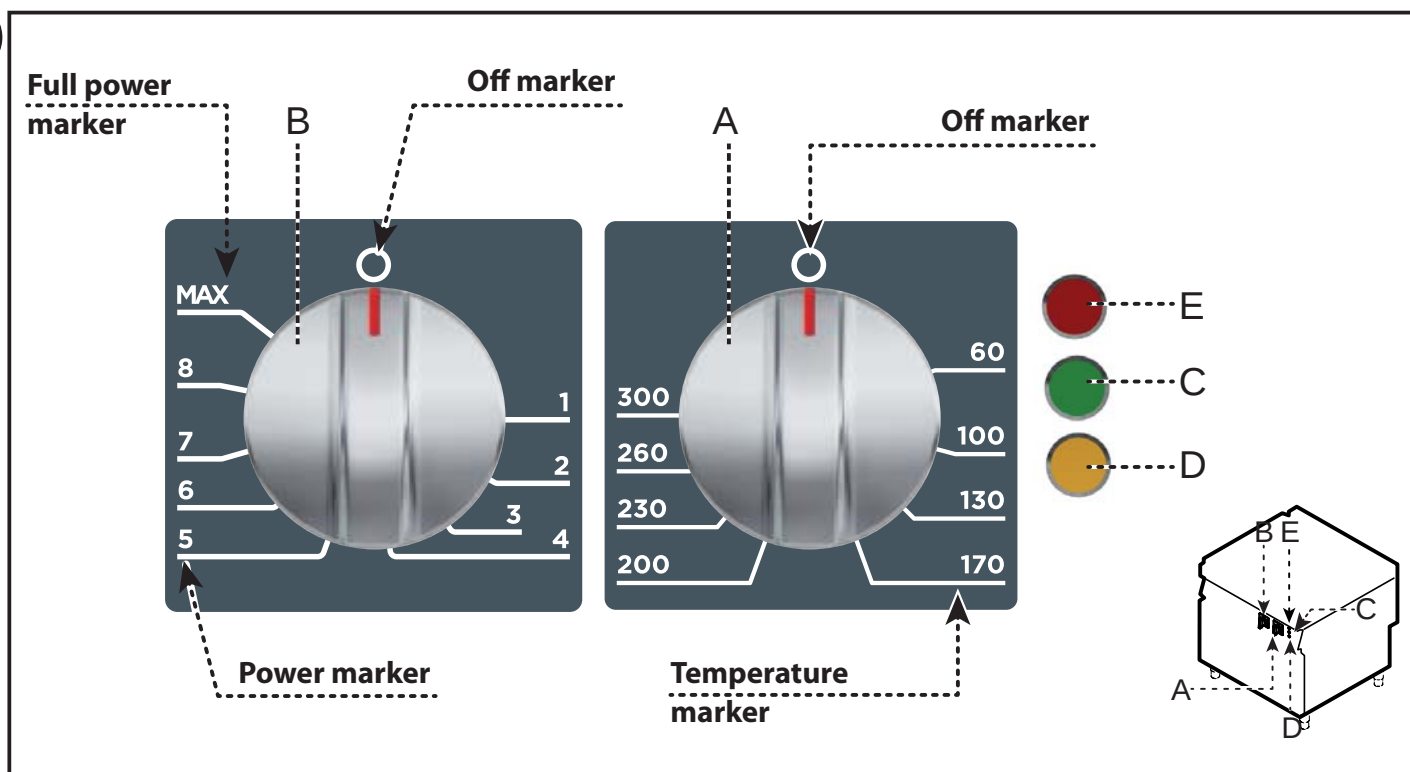
- setting 1-8: gradually increasing operating times (1 short times - 8 long times);
- MAX setting: continuous operation.

C) Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

D) Temperature light: comes on to warn that the water is not yet at the preset temperature; the light goes out when the temperature is reached.

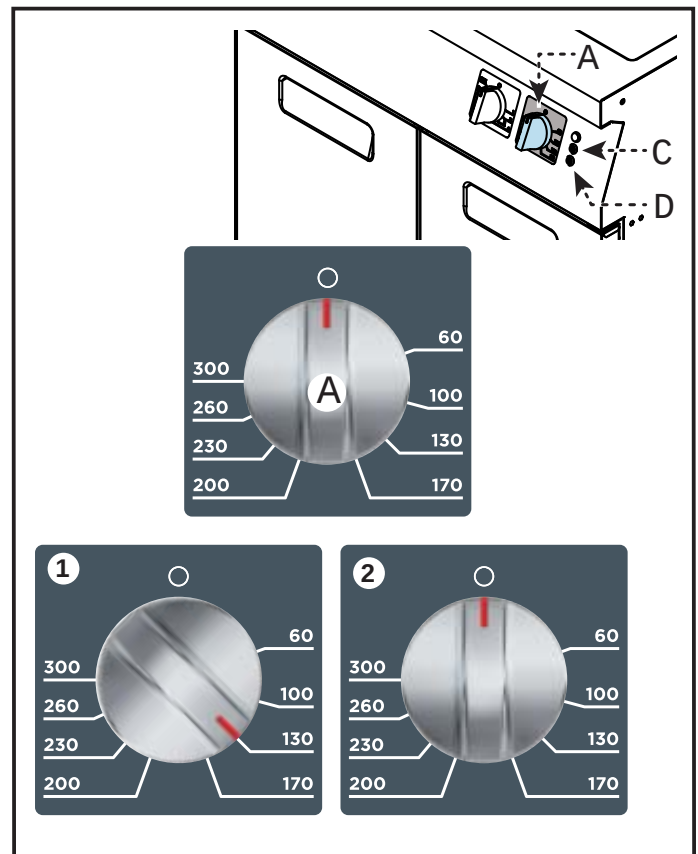
E) Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped.

GB



Lighting

- 1) Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to the temperature required to turn on the electricity supply.
The mains light **(C)** comes on.
- 3) Turn the knob **(B)** clockwise (pos. **3**) to turn on the heating elements and operating times in order to keep the cooking temperature constant.
The temperature light **(D)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.



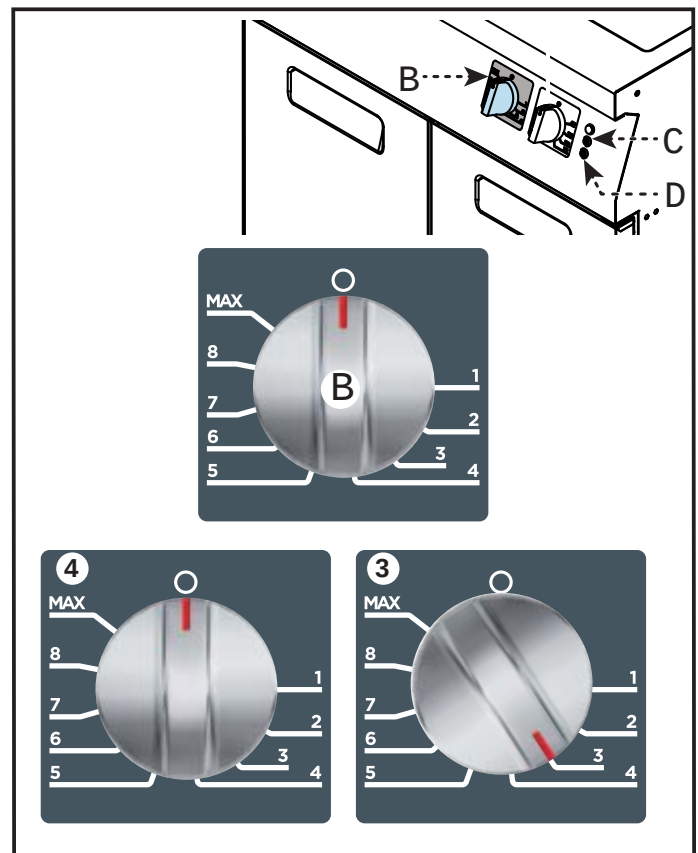
Important

With the knob (B) to MAX position the heating elements operate continuously.

With the knob (B) turned to other position (from 1 to 8) the heating element operating times are directly proportional to the power setting selected.

Turning off

- 1) Turn both the knobs **(A-B)** anti-clockwise (pos. **2-4**) to turn off the appliance.
The mains light **(C)** goes out.
- 2) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

- 1) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 2) 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

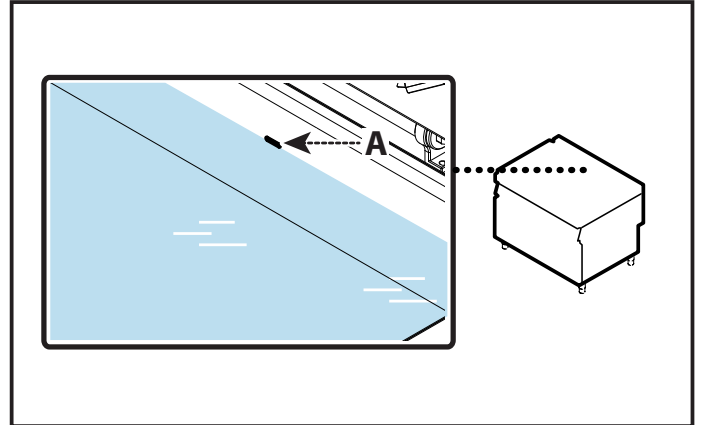


Important

Use the appliance only for slow cooking (braising, stewing, sauces, etc.); all other uses are improper.

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

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Check that the water level never exceeds the marked level **(A)**.
- Never use the appliance for frying.



SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

GB

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 water 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 outer casing
- The cooking well (see page 11)
- The accessories.
- The appliance and the surrounding environment (see page 11).

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

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

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 procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.



Caution - Warning

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

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

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



Caution - Warning

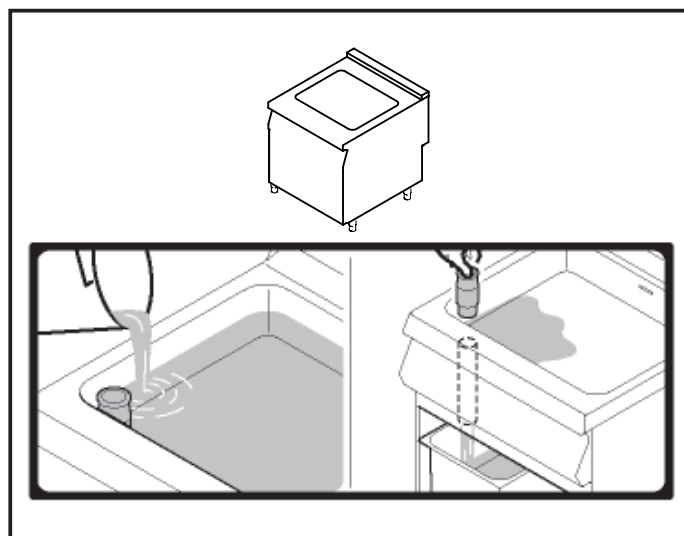
Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- 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) Plug the drain hole.
- 4) Apply a food-grade detergent to the inside of the well.
- 5) Rinse with drinking water and remove the plug to drain the well.
- 6) Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
- 7) Rinse, empty and dry the well.



GB

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
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires Contact the after-sales service.
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset
	Switch faulty	Replace the switch Contact the after-sales service.



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

Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.



Vorsicht - Achtung

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



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 von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr 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 (Löse-mittel, 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.

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

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

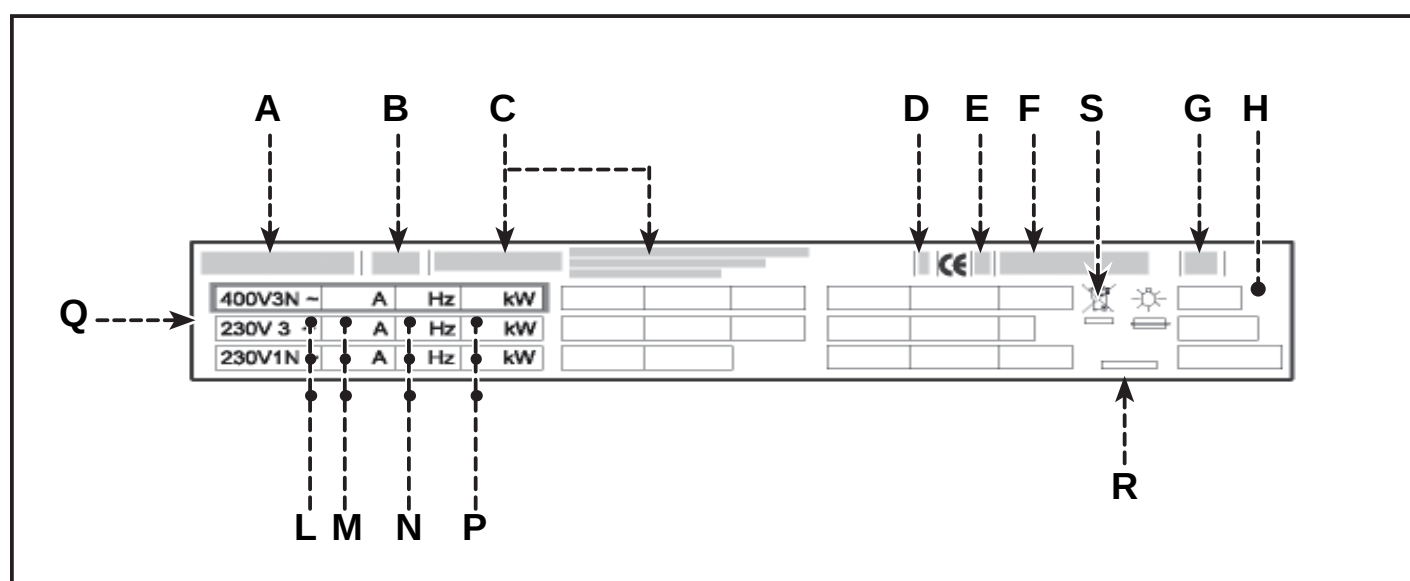
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

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) Gerätemodell
- B) Art der Anpassung
- C) Angabe des Herstellers
- D) Isolierstoffklasse
- E) Baujahr
- F) Seriennummer

- G) Schutzart
- H) Bestimmungsland
- L) Tensione (V)
- M) Stromaufnahme (A)
- N) Frequenz (Hz)
- P) Angabe der Leistung (kW)
- Q) Abnahmespannungsanzeige
- R) Baujahr
- S) WEEE-Symbol



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.

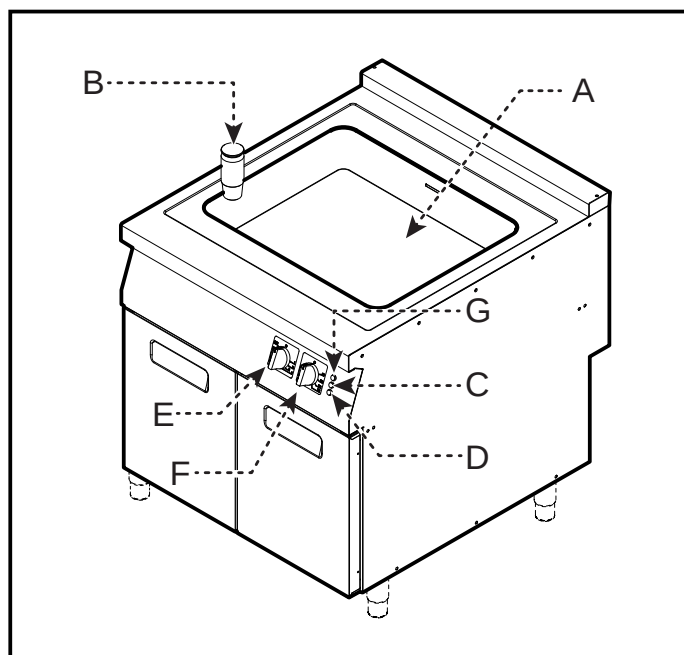
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

Hauptorgane

- A) Bratpfanne:** Sie besteht aus Edelstahl.
- B) Ablassverschluss:** zum Ablassen des Wassers in den Auffangbehälter leiten.
- C) Kontrollleuchte Netz:** zur Anzeige der Stromzufuhr.
- D) Kontrollleuchte Wassertemperatur:** zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Wassers an.
- E) Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände:** zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.
- F) Schalter Heizwiderstände:** zum Einstellen der Heizleistung.
- G) Thermostat-Kontrollleuchte:** Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.



SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

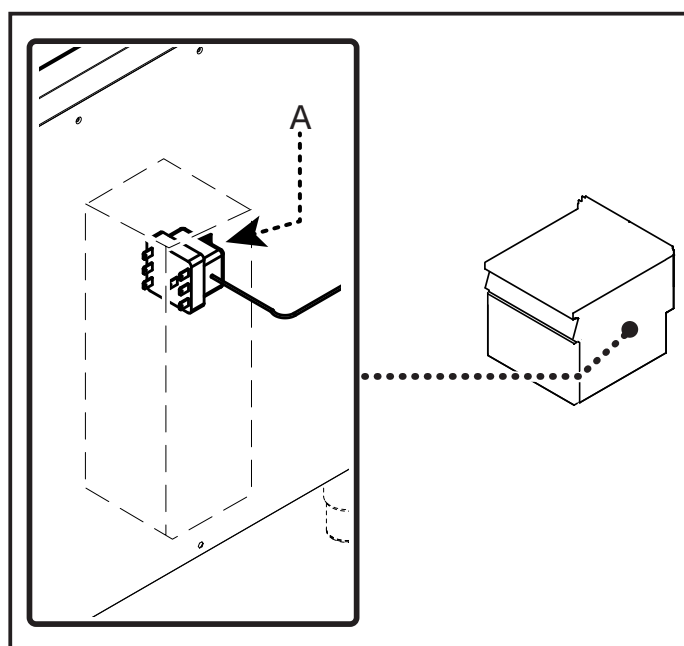
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

- A) Sicherheitsthermostat:** unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.



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 Gerätekennndaten.

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.

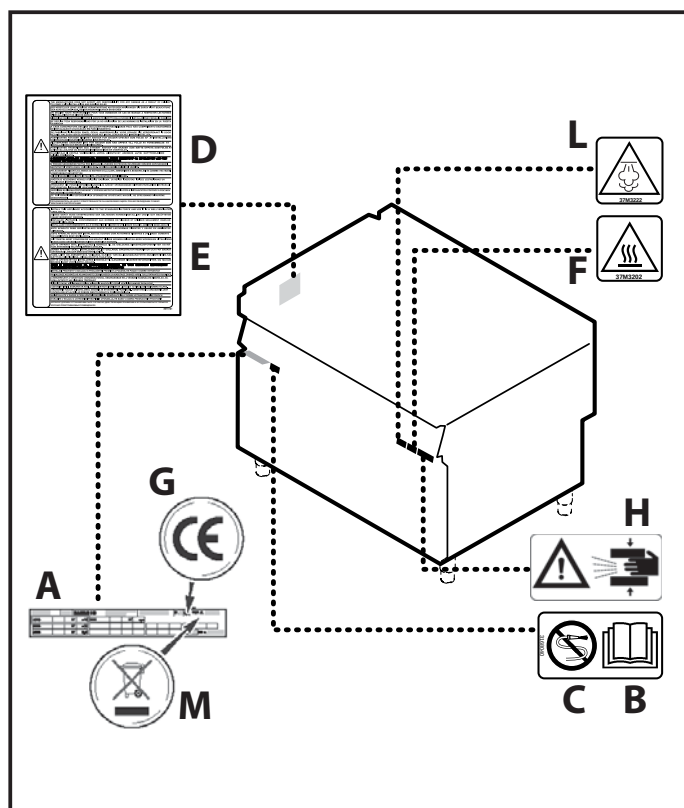
D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

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.

H) WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.



OPTIONALES ZUBEHÖR

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

DE

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 Bedienerpersonen, 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.

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.

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 Anschlussleitungen 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.



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.

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
- Nutzung 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.

Gemäß der WEEE-Richtlinie (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unzerlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 5).



Wichtig

Die gesetzwidrige Beseitigung von Elektround Elektronik-Altgeräten zieht Sanktionen nach Maßgabe der gesetzlichen Bestimmungen in dem Mitgliedstaat nach sich, in dem die Zuwiderhandlung begangen wurde.

Elektro- und Elektronik-Altgeräte können gefährliche Stoffe enthalten, die schädlich für die Gesundheit der Personen und für die Umwelt sein können. Daher müssen sie unbedingt vorschriftsmäßig entsorgt werden.



Wichtig

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

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

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

A) Schalter Heizwiderstände: zum Einstellen der Heizleistung.

B) Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände: zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.

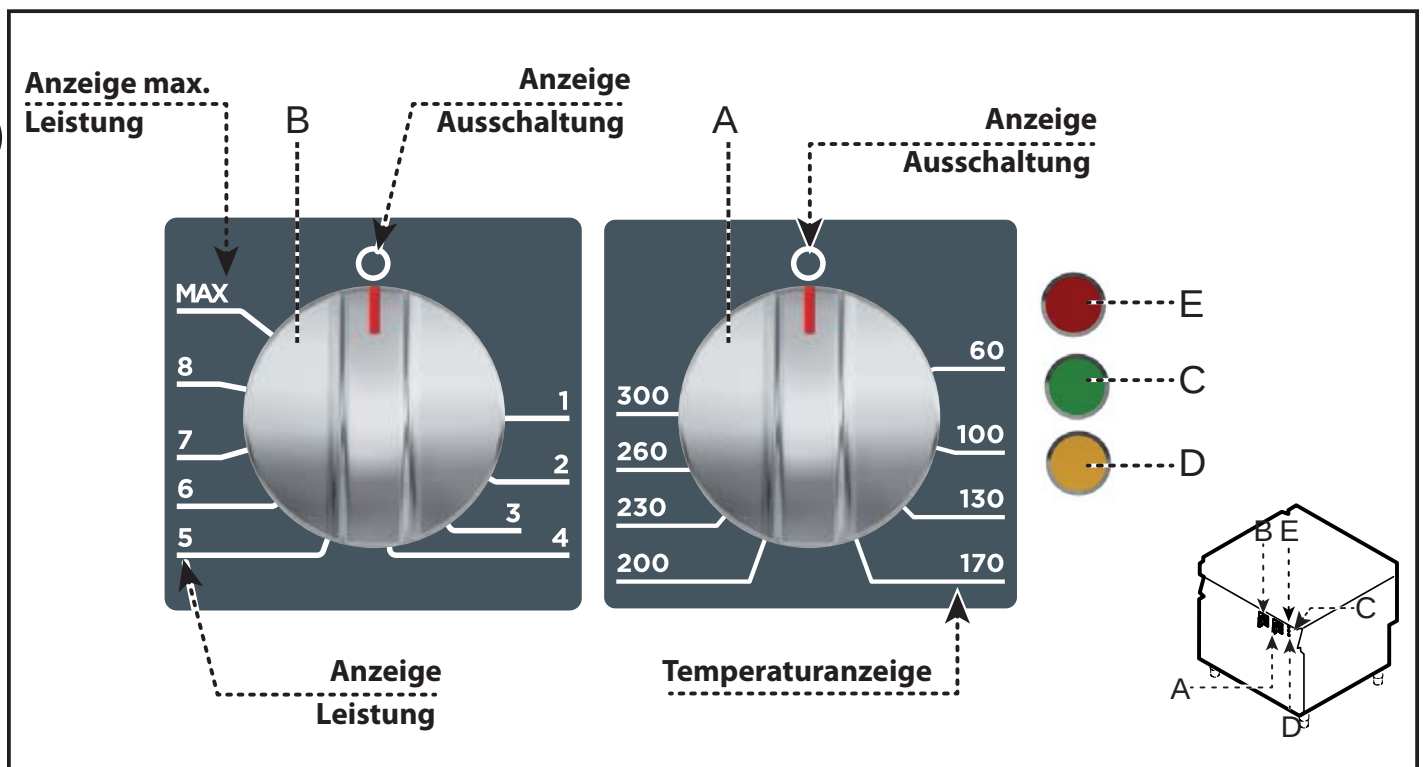
– Pos. 1÷8: stufenweise zunehmende Auslösezeiten (Pos. 1 kurze Zeiten - Pos. 8 lange Zeiten);

– Pos. MAX: kontinuierlicher Betrieb.

C) Kontrollleuchte Stromzufuhr: Das Leuchten zeigt die Stromzufuhr an.

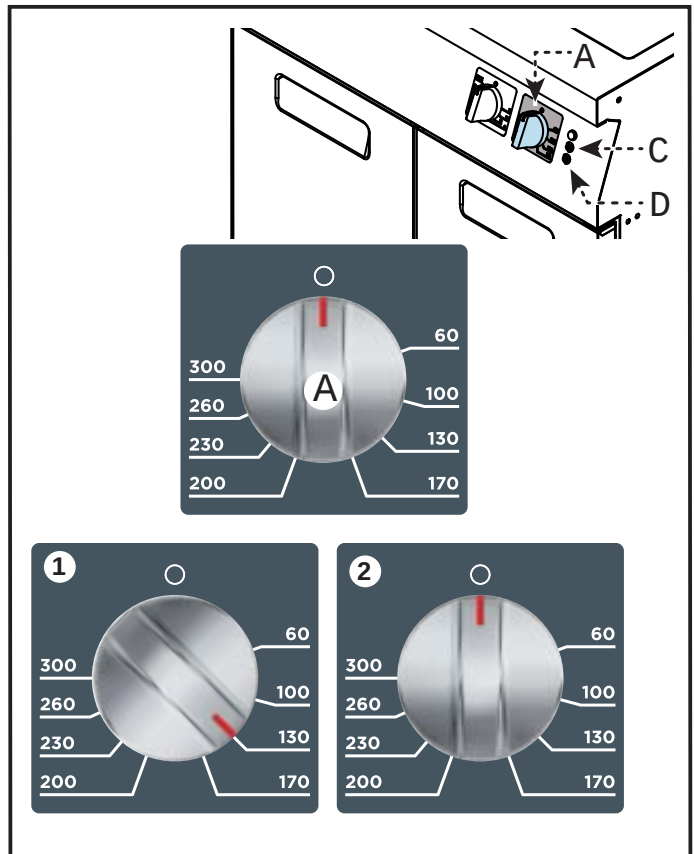
D) Kontrollleuchte Temperatur: Das Leuchten zeigt an, dass das Wasser nicht die Einstelltemperatur hat; bei erreichter Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

E) Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.



Zündung

- 1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2) Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos.1) auf die gewünschte Temperatur drehen, um die Stromversorgung einzuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr **(C)** schaltet sich ein.
- 3) Den Schalter **(B)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. 3), um die Heizkörper einzuschalten und die Einschaltzeiten der Heizwiderstände so einzustellen, dass die Gartemperatur konstant gehalten wird. Die Temperatur-Kontrollleuchte **(D)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.



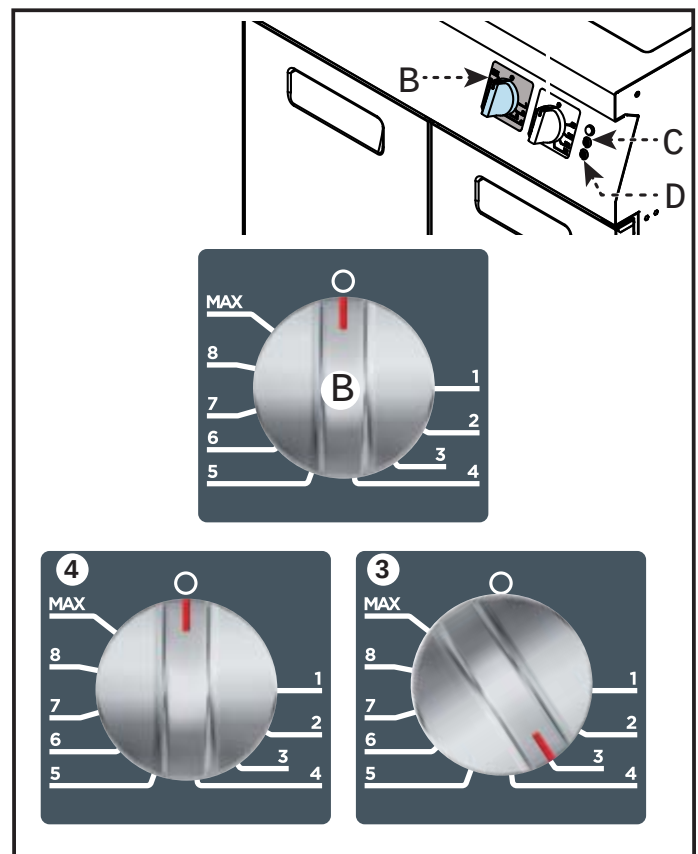
Wichtig

Befindet sich der Schalter (B) in Schaltstellung MAX, arbeiten die Heizwiderstände im Dauerbetrieb.

Befindet sich der Schalter (B) in den Schaltstellungen (1-8), sind die Einschaltzeiten der Heizwiderstände direkt proportional zur gewählten Leistungsstufe..

Abschaltung

- 1) Beide Schalter **(A-B)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 2-4), um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(C)** erlischt.
- 2) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



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) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

- 3) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 4) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

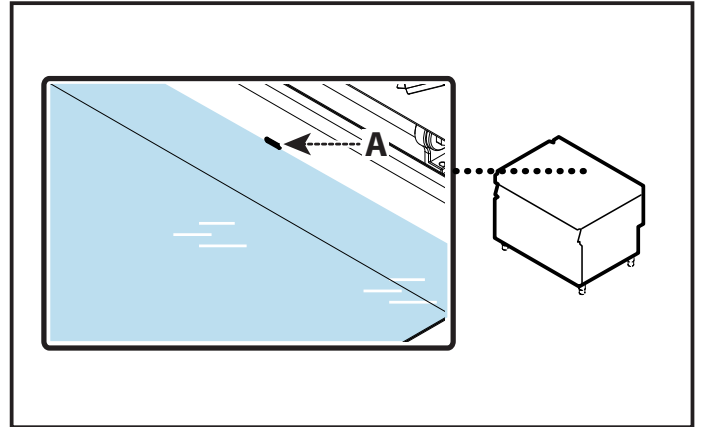


Wichtig

Das Gerät dient zum Schmoren (Schmorbraten, Fleisch in Soße, Tunken usw.). Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke (**A**) übersteigt.
- Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



WARTUNG

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 Wasserhahn schließen, die Dampfzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und 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:

- Der Außenmantel.
- Das Becken ((siehe Seite 11).
- Die Zubehöerteile.
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 11).

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

- Funktionsprüfung der elektrischen Anlage .
- Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.

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 von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr 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.



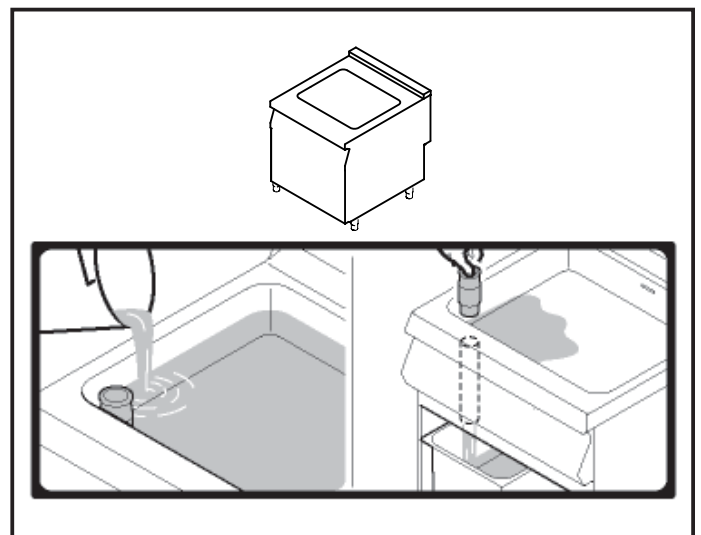
Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösungsmittel, 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

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Die Ablassöffnung mit dem Verschluss verschließen.
- 4) Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.
- 5) Mit Trinkwasser spülen und den Verschluss entfernen, um das Becken zu entleeren.
- 6) Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
- 7) Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.



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
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln 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

Vider complètement la cuve après emploi.



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

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, 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 d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité.



Important

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	2
BUT DU MANUEL.....	2
DEMANDE D'ASSISTANCE	3
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	3
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	4
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	4
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	5
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	5
SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	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
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	10
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	10
ENTRETIEN	10
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	10
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	11
NETTOYAGE DE LA CUVE	11
PANNES	12
DÉPANNAGE	12

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) Modèle de l'appareil

B) Type de personnalisation

C) Identification du fabricant

D) Classe d'isolation

E) Année de fabrication

F) Numéro de série

G) Degré de protection

H) Pays de destination

L) Tension (V)

M) Absorption (A)

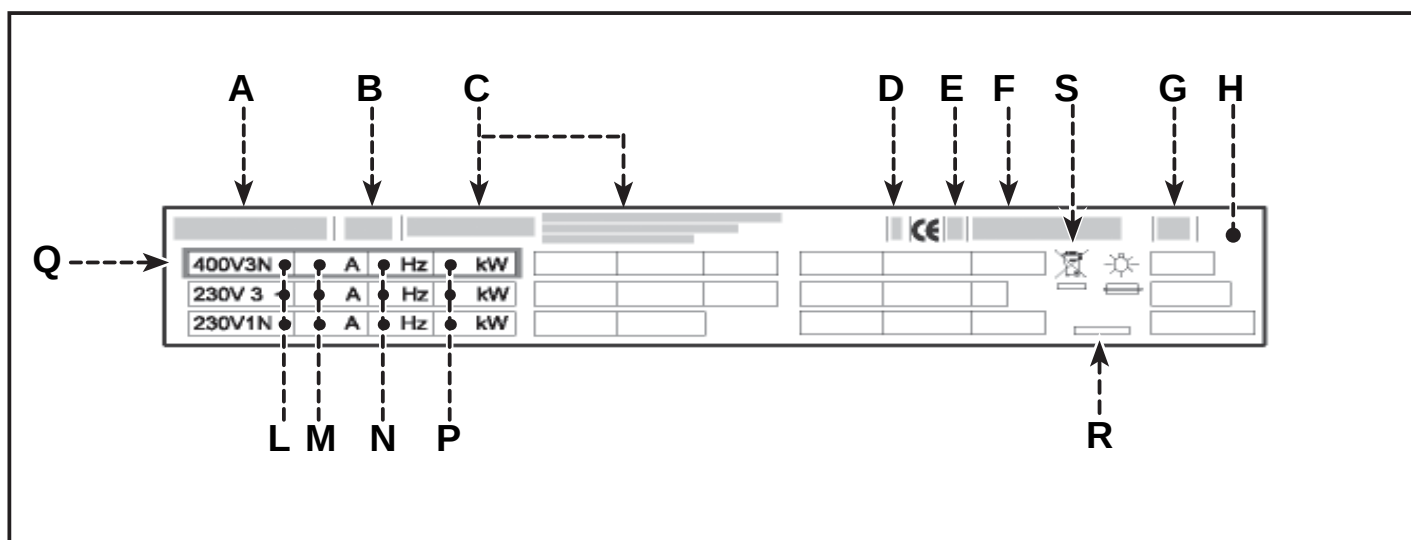
N) Fréquence (Hz)

P) Puissance déclarée (kW)

Q) Indicateur de tension d'essai

R) Date de fabrication

S) Symbole DEEE



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.

FR

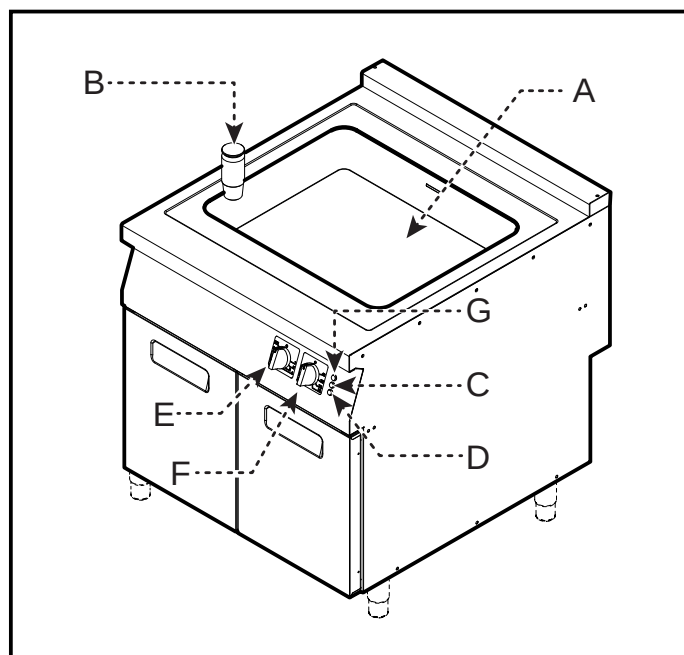
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

Organes principaux

- A) Cuve de cuisson:** elle est en acier inox.
- B) Bouchon de vidange :** pour évacuer l'eau dans le bac de récolte.
- C) Voyant de réseau:** pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.
- D) Voyant de la température de l'eau:** pour signaler la phase de réchauffement de l'eau contenue dans la cuve.
- E) Manette de réglage des résistances:** pour régler les temps de fonctionnement des résistances.
- F) Manette de commande des résistances:** pour régler la puissance de chauffe.
- L) Voyant du thermostat:** pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité.



DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

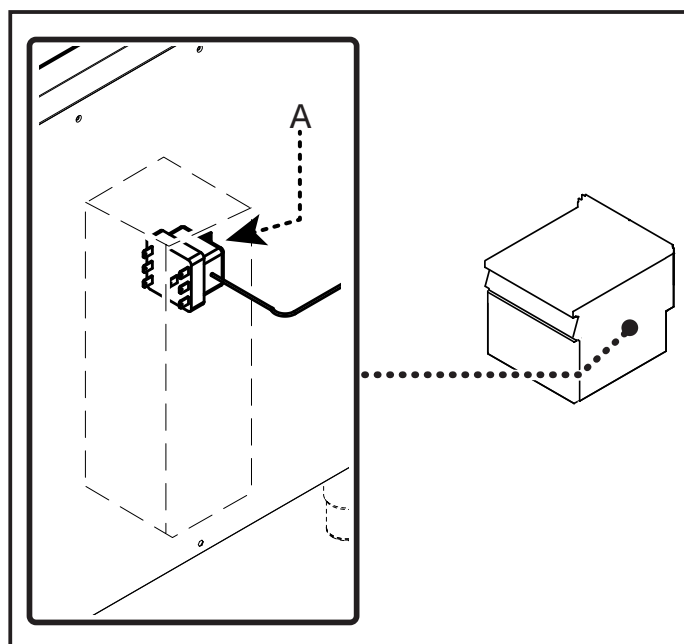
L'illustration indique la position des dispositifs.

- A) Thermostat de sécurité:** bloque l'alimentation électrique 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.

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.

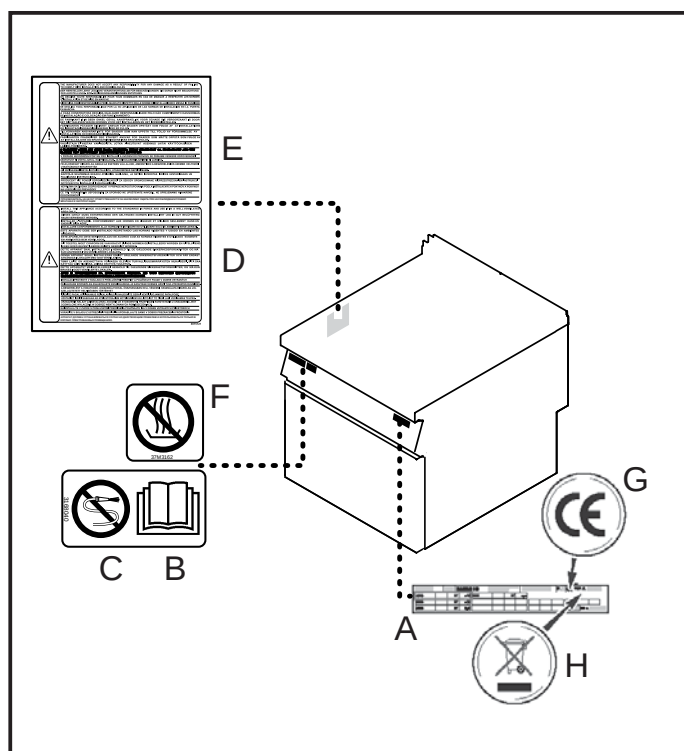
D) Danger générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

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.

H) Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l'objet d'une collecte sélective.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

FR

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 ce manuel et celles appliquées directement, 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 manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil 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.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande soient désactivées 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.



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.

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

Chaque organisation a pour but d'appliquer des procédures pour trouver et contrôler l'influence des propres activités (produits, services, etc.) sur l'environnement.

Les procédures pour évaluer les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs suivants.

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

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

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



Important

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

En référence à la Directive DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE, sont marqués d'un symbole spécial (voir p. 5).



Important

L'évacuation abusive des déchets d'équipements électriques et électroniques est passible de sanctions conformément aux lois en vigueur dans le territoire où l'infraction a été commise.

Les déchets des équipements électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses avec des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et sur la santé des personnes. L'évacuation et l'élimination doivent être faites de façon correcte.

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

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

A) Manette de commande des résistances: pour régler la puissance de chauffe.

B) Manette de réglage des résistances : pour régler les temps de fonctionnement des résistances.

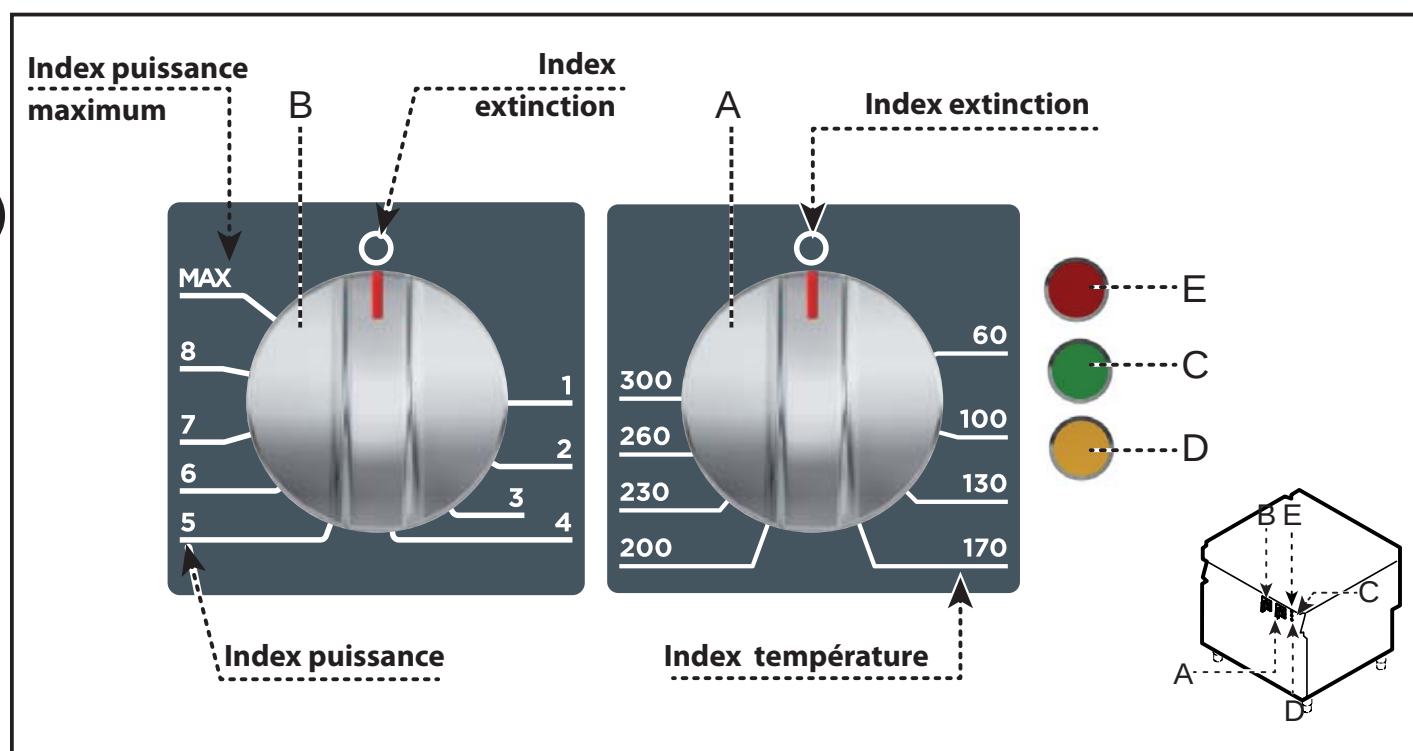
– pos. 1÷8: temps d'intervention graduellement croissants (pos.1 temps brefs – pos. 8 temps longs);

– pos. MAX: fonctionnement continu

C) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

D) Voyant de la température: si allumé, il signale que l'eau n'a pas atteint la température programmée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

E) Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité.



Allumage

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) en correspondance de la température désirée, pour activer l'alimentation électrique.
Le voyant de réseau **(C)** s'allume.
- 3) Tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. **3**) pour activer les résistances de chauffe et sélectionner les temps de fonctionnement des résistances afin de maintenir constante la température de cuisson.
Le voyant de la température **(D)** s'allume.
Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

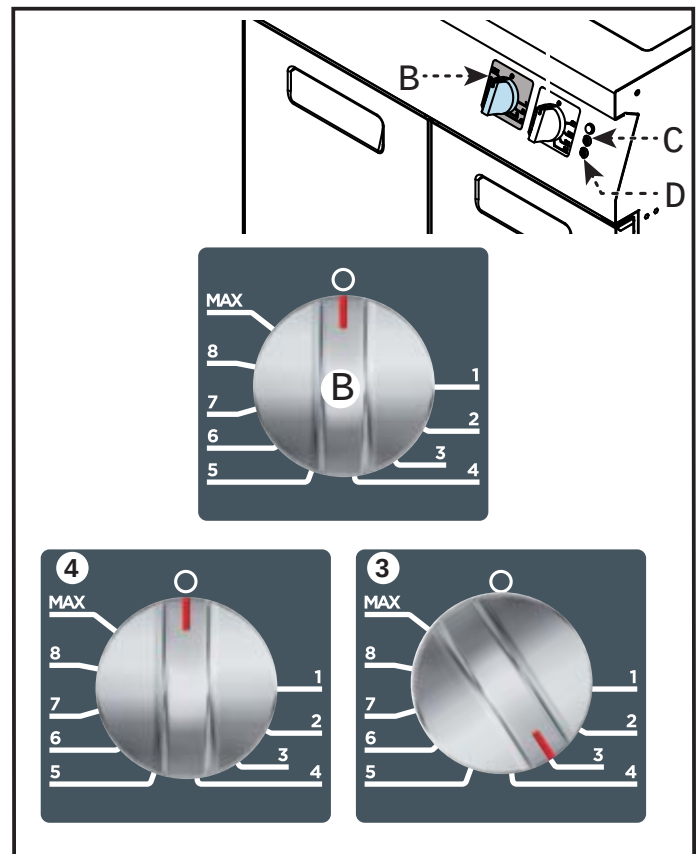
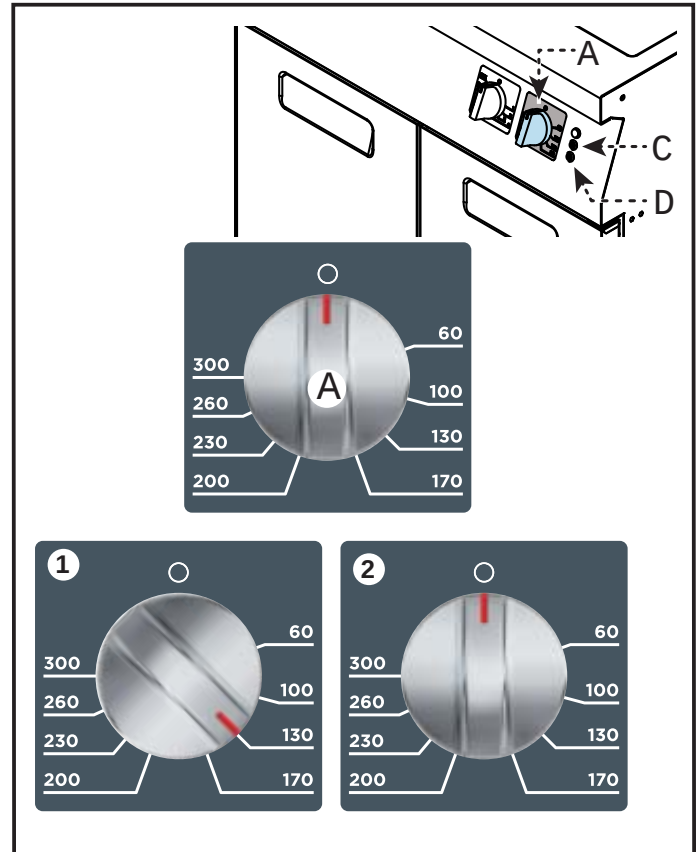
Important

Avec la manette (B) sur la position (MAX), les résistances ont un fonctionnement continu.

Avec la manette (B) sur les positions (da 1 a 8), les résistances ont des temps de fonctionnement directement proportionnels à la puissance sélectionnée.

Extinction

- 1) Tourner les deux manettes **(A-B)** en sens anti-horaire (pos. **2-4**) pour éteindre l'appareil.
Le voyant de réseau **(C)** s'éteint.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



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) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.

- 3) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

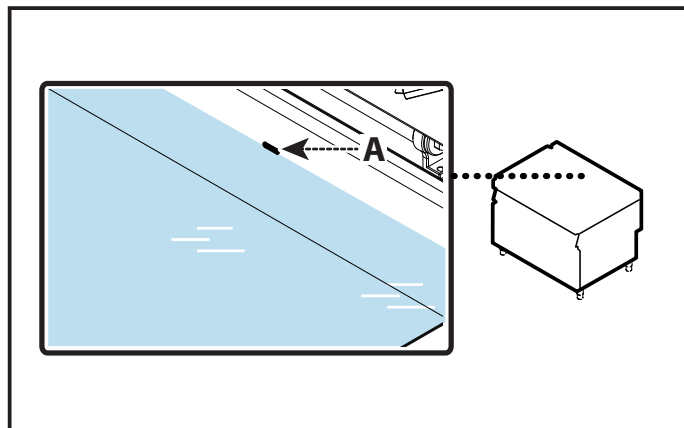


Important

Utiliser l'appareil pour la cuisson de viandes en sauce (viandes braisées, ragoûts, etc.) ; toute autre utilisation est considérée impropre.

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée **(A)**.
- Ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.



ENTRETIEN

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.

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 carcasse extérieure
- La cuve de cuisson
- Les accessoires
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 11)

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- vérifier l'efficacité de l'installation électrique
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.

FR



Important

Avant chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité. En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Etant 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, 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.



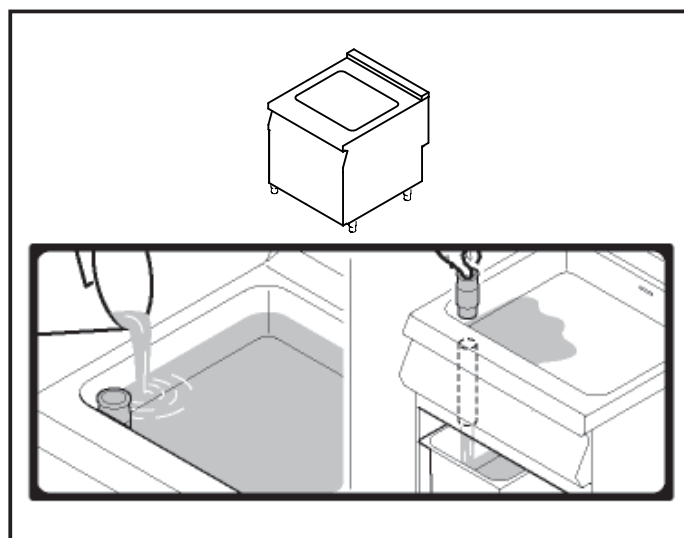
Attention

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

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 3) Fermer le trou de vidange avec le bouchon.
- 4) Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
- 5) Rincer avec de l'eau potable et vider la cuve.
- 6) Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
- 7) Rincer, vider et essuyer la cuve.



FR

PANNES

DÉPANNAGE

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

Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



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.angelopo.com>.

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques Contactez le service assistance.
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur 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

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

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 desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar 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.

INDICE

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL.....	2
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	4
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	5
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	5
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 APARATO	9
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	10
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO	10
MANTENIMIENTO	10
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	10
LIMPIEZA APARATO	11
LIMPIEZA CUBA	11
AVERÍAS	12
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	12

ES

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) Modelo del aparato

B) Tipo de personalización

C) Identificación fabricante

D) Clase de aislamiento

E) Año de fabricación

F) Número de matrícula

G) Grado de protección

H) País de destino

L) Tensión (V)

M) Consumo (A)

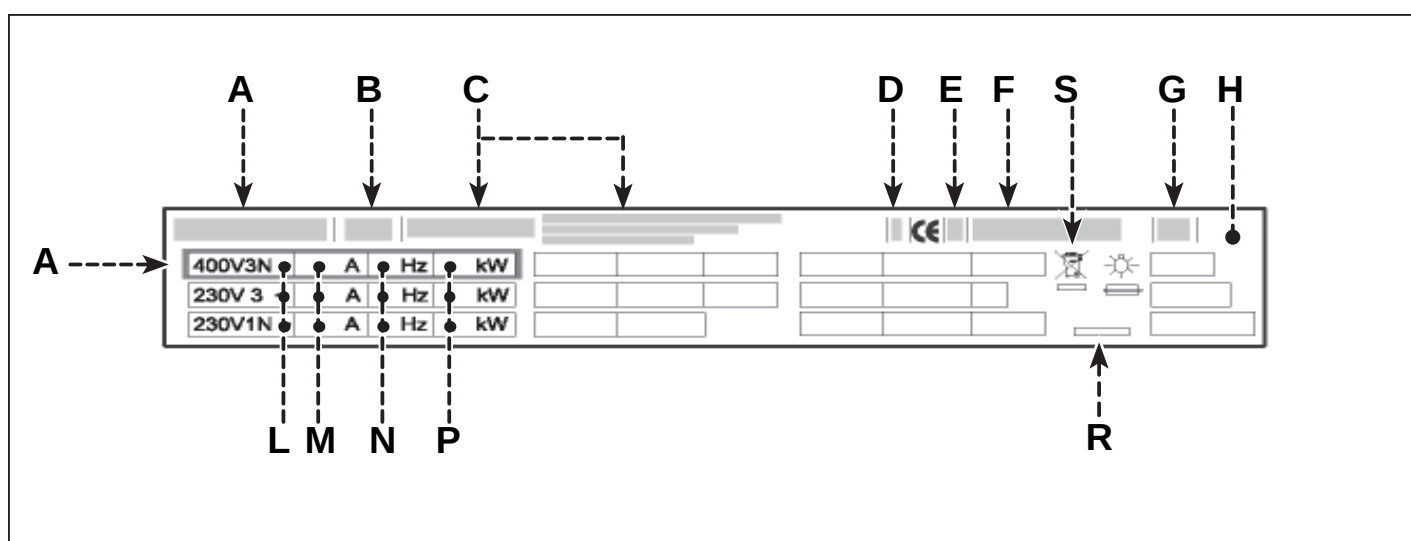
N) Frecuencia (Hz)

P) Potencia declarada (kW)

Q) Indicador tensión de prueba

R) Fecha de fabricación

S) Símbolo RAEE



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.

ES

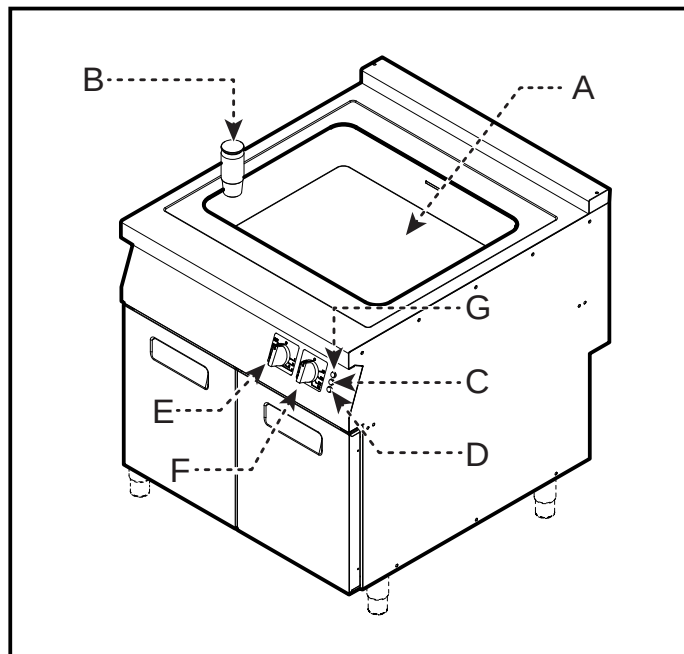
INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

Órganos principales

- A) Cuba de cocción:** es realizada en acero inox.
- B) Tapón de descarga:** para descargar el agua a la cubeta de recogida.
- C) Testigo red:** para señalar la activación de la alimentación eléctrica.
- D) Testigo temperatura agua:** para señalar la fase de calentamiento del agua presente en la cuba.
- E) Mando de regulación resistencias :** para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.
- F) Mando de las resistencias:** para regular la potencia de calentamiento.
- L) Testigo termostato:** señala la intervención del termostato de seguridad.



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

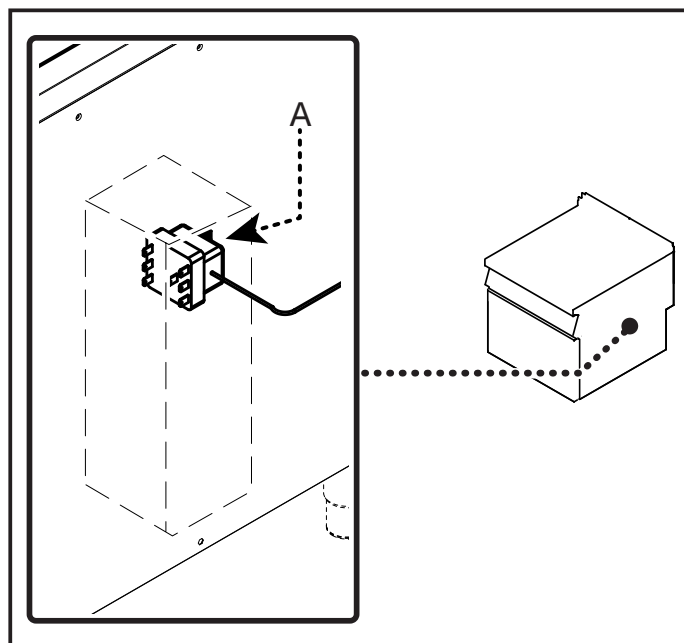
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

- A) Termostato de seguridad:** interrumpe la alimentación eléctrica 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.

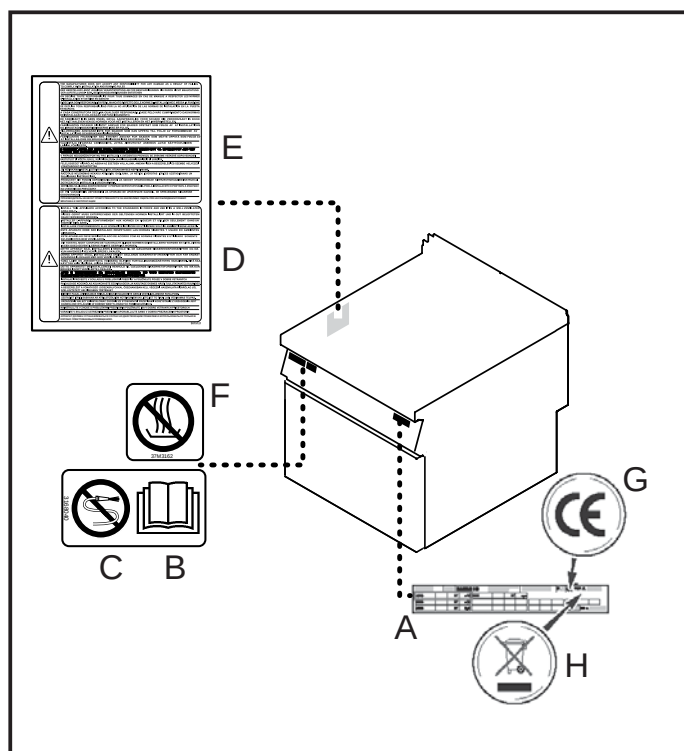
D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

E) Peligro genérico: 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) Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.

H) Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo.



ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado 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.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de 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.

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.

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 los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y 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 o material inflamable en el interior del compartimiento ni 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.

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.

Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el ambiente- deben considerar los factores que a continuación se indican.

- 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

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

Conforme con la Directiva RAEE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 5).



Importante

La eliminación abusiva de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos será sancionada en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el territorio en que se ha cometido la infracción.

Los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos no sólo para el ambiente, sino también para la salud de las personas. Se aconseja efectuar su eliminación de modo correcto.

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

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

A) Mando de las resistencias: para regular la potencia de calentamiento.

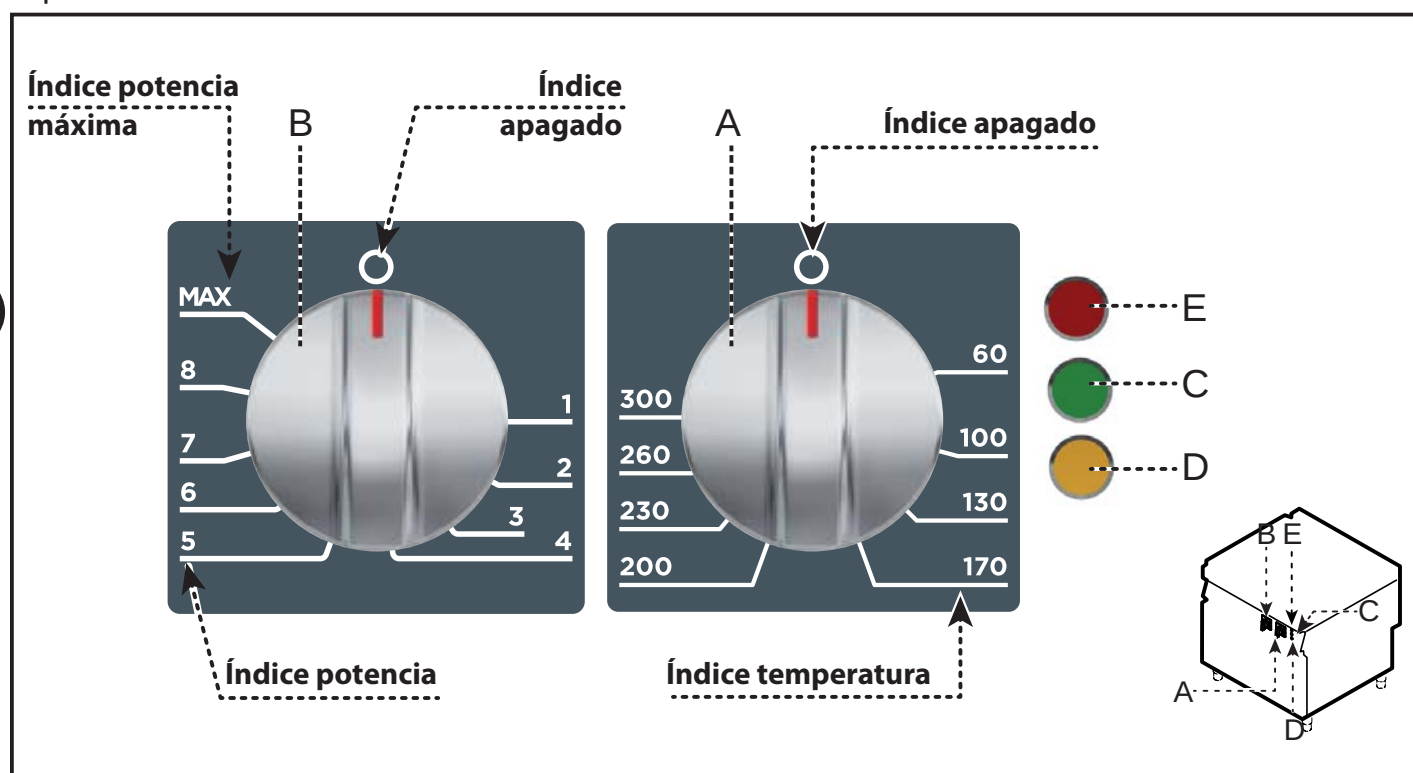
B) Mando de regulación resistencias : para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.

- Pos. 1÷8: tiempos de intervención en gradual incremento (pos. 1 tiempos breves - pos. 8 tiempos largos);
- pos. MAX: funcionamiento continuo.

C) Testigo red: para señalar la activación de la alimentación eléctrica.

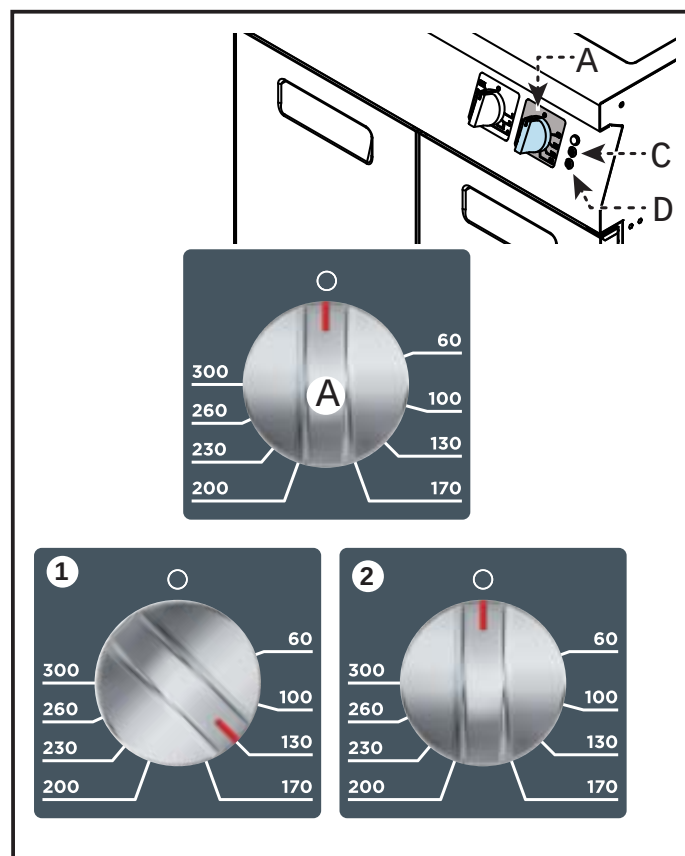
D) Testigo temperatura: encendido indica que el agua no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

E) Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.



Encendido

- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**), hasta situarlo en correspondencia con la temperatura requerida para conectar la alimentación eléctrica. Se enciende el testigo de red **(C)**.
- 3) Girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. **3**) para activar las resistencias de calentamiento y programar el lapso de funcionamiento de las resistencias a fin de mantener constante la temperatura de cocción. Se enciende el testigo de temperatura **(D)**. Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.



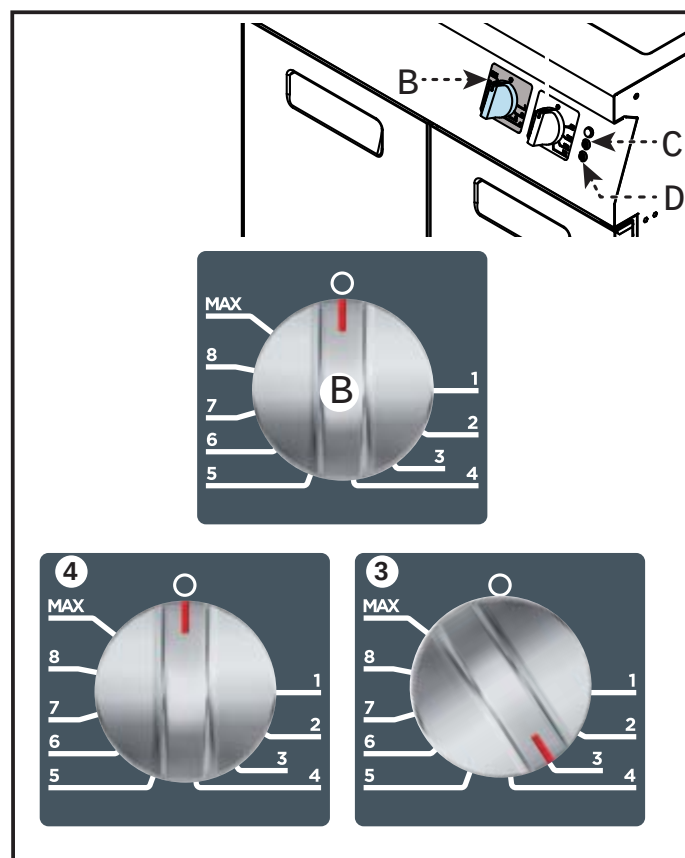
i Importante

Con el mando (B) en posición (MAX), las resistencias funcionan de modo continuo.

Con el mando (B) en las posiciones (1-8), las resistencias funcionarán durante períodos cuya duración será directamente proporcional al índice de potencia seleccionado.

Apagado

- 1) Girar ambos mandos **(A-B)** en sentido antihorario (pos. **2-4**) para apagar el aparato. Se apaga el testigo de red **(C)**.
- 2) Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



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) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

- 3) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 4) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5) Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

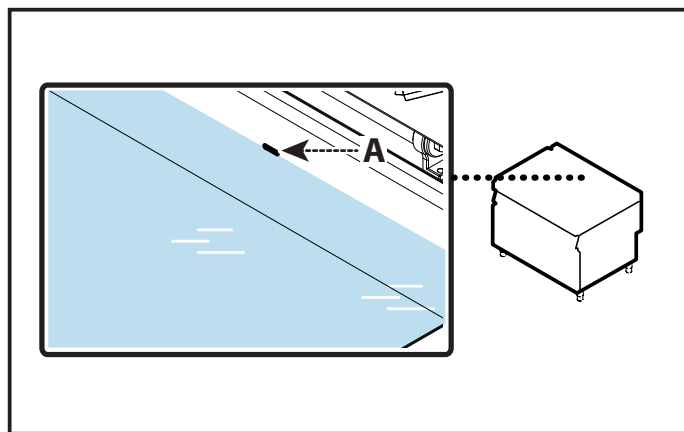


Importante

Utilizar el aparato para guisar (braseados, estofados, carnes en salsa, etc.); todo otro uso será considerado como impropio.

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado (A).
- No utilizar el aparato para freír alimentos.



MANTENIMIENTO

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 efectuar cualquier intervención de mantenimiento se deberán activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar adecuadamente al personal operativo y a aquél que se encuentra en las proximidades. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado para la seguridad y la incolumidad 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 superficie exterior
- La cuba de cocción (véase pág.11)
- 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 de la eficiencia del sistema eléctrico.
- Controlar la eficiencia del termostato de seguridad.

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.



Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y esperar 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.



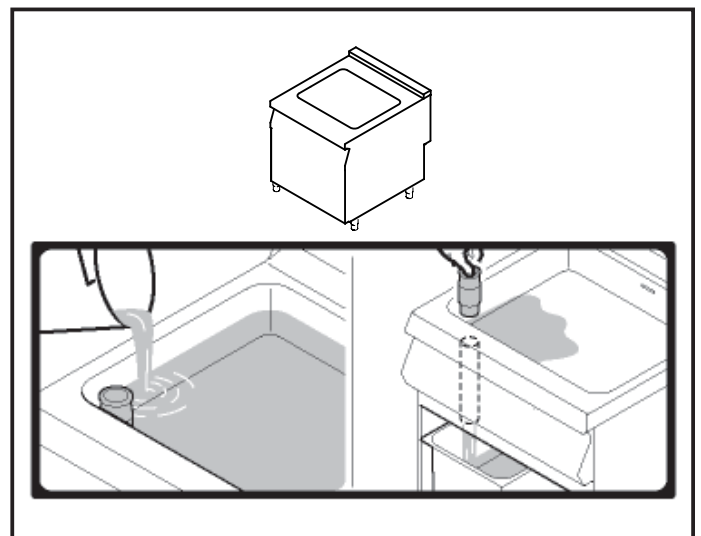
Precaución - advertencia

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

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 3) Cerrar el orificio de descarga mediante el tapón.
- 4) Aplicar en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.
- 5) Enjuagar con agua potable y retirar el tapón para obtener el vaciado de la cuba.
- 6) Aplicar en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.
- 7) Enjuagar, vaciar y secar la cubeta.



ES

AVERIAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

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

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

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.



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
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos Contactar el servicio de asistencia.
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador 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.

BRASIERA FISSA ELETTRICA

FIXED ELECTRIC BRATT PAN

1N1BR3EF

1T1BR3EF

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 09/2017



3301350

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	3
SCOPO DEL MANUALE	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
DATI TECNICI.....	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
GUASTI	5
RICERCA GUASTI	5
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	6
USO E FUNZIONAMENTO	6
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	6
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
IMBALLO E DISIMBALLO.....	7
TRASPORTO.....	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	7
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	8
VENTILAZIONE LOCALE	8
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	9
LIVELLAMENTO	10

ALLACCIAMENTO ELETTRICO	10
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA	11
COLLAUDO APPARECCHIATURA.....	11
REGOLAZIONI	12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI.....	12
SOSTITUZIONI PARTI.....	12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI	12
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA...	12
ALLEGATI - ANNEXES.....	I - III

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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.

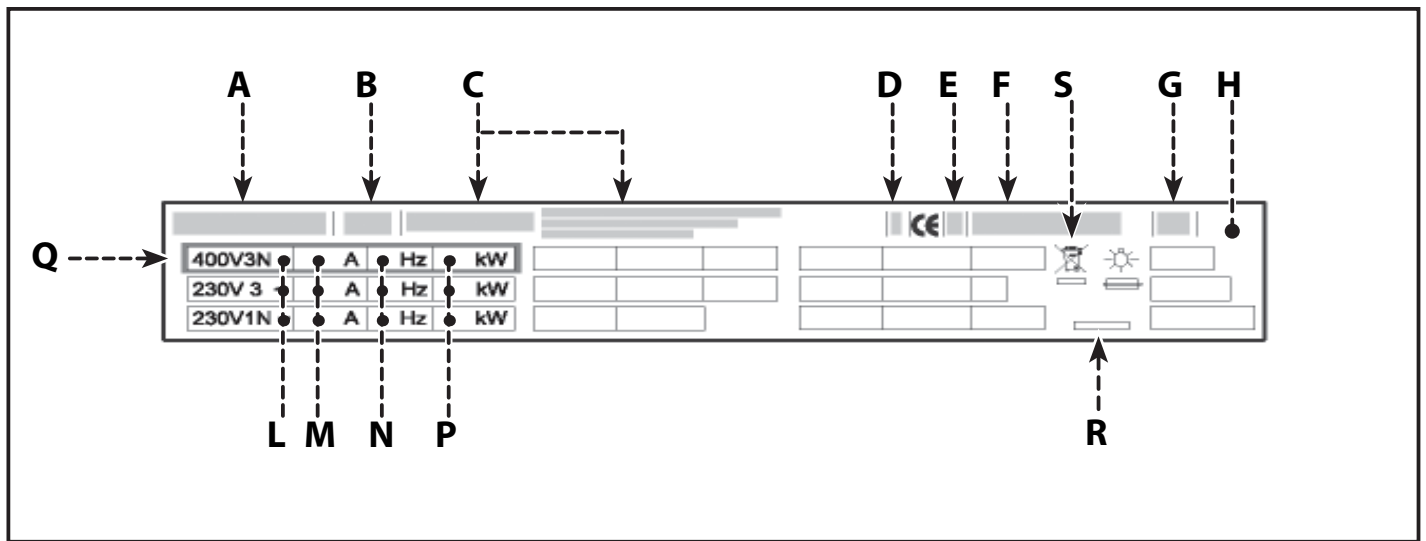
IT

IDENTIFICAZIONE 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)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione
- F)** Numero di matricola

- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



IT

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

DATI TECNICI

Vedi tabella e "SCHEMA ALLACCIAMENTI" in fondo al manuale.

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

IT

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.

GUASTI

RICERCA GUASTI

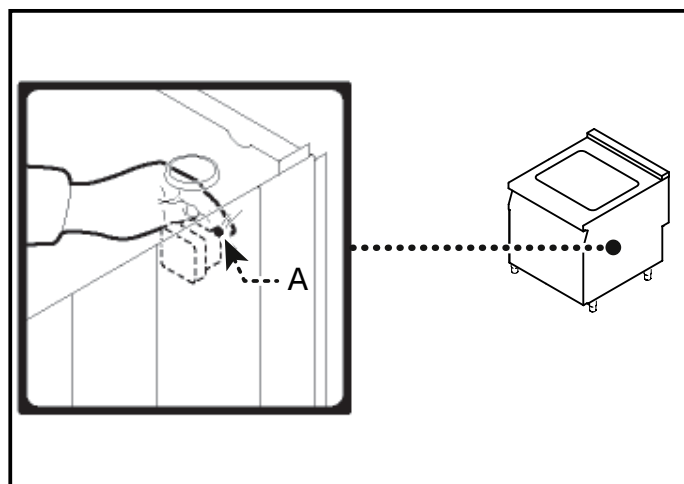
Vedi paragrafo "RICERCA GUASTI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

USO E FUNZIONAMENTO

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 **(A)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.



MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

IT 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 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.

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:

- Verifica efficienza impianto elettrico.
- Verificare efficienza termostato di sicurezza.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



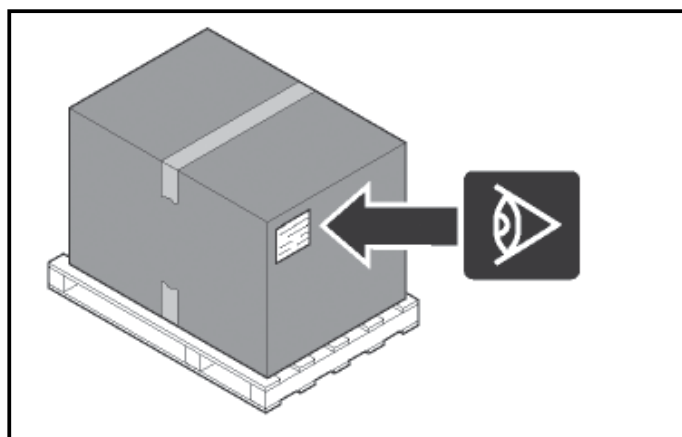
Importante

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.

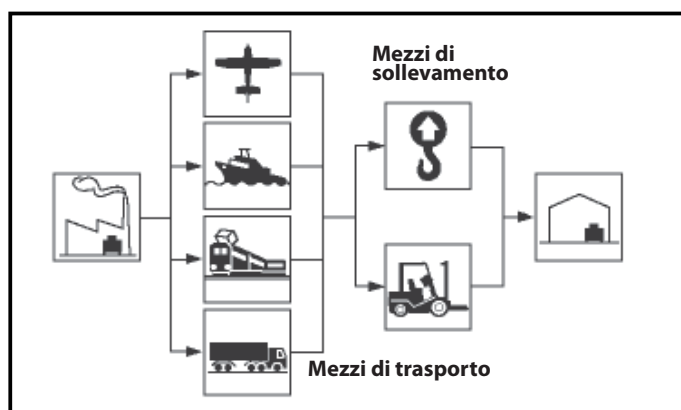
IMBALLO E DISIMBALLO

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.



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 intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IT

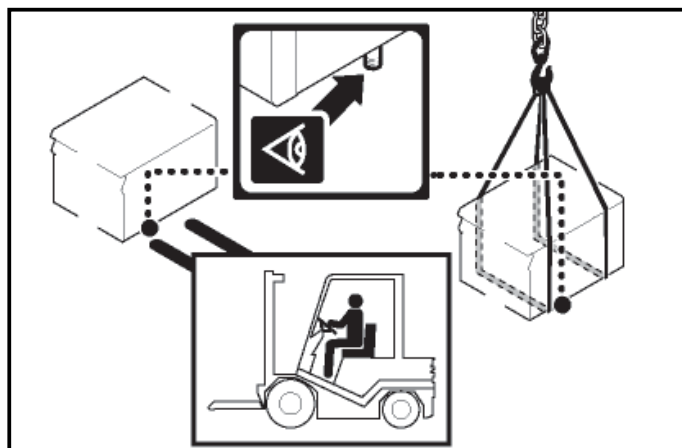
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

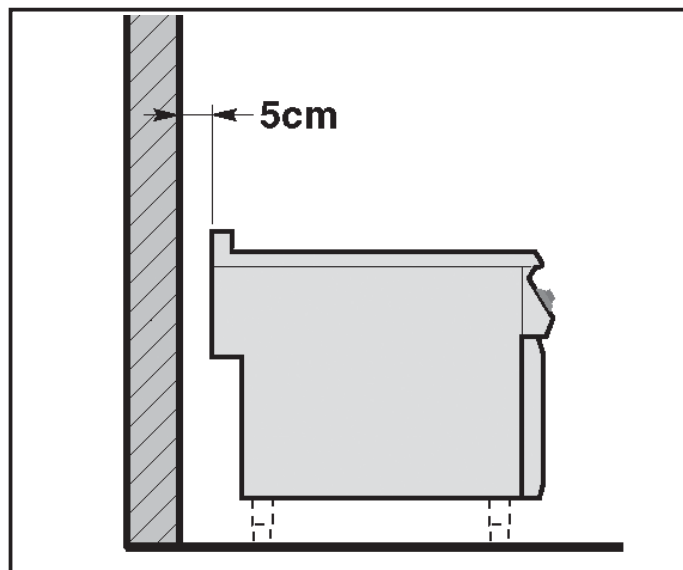
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

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 (Decreto ministeriale n°74 del 12/04/96 e UNICIG 87/23).



IT

VENTILAZIONE LOCALE



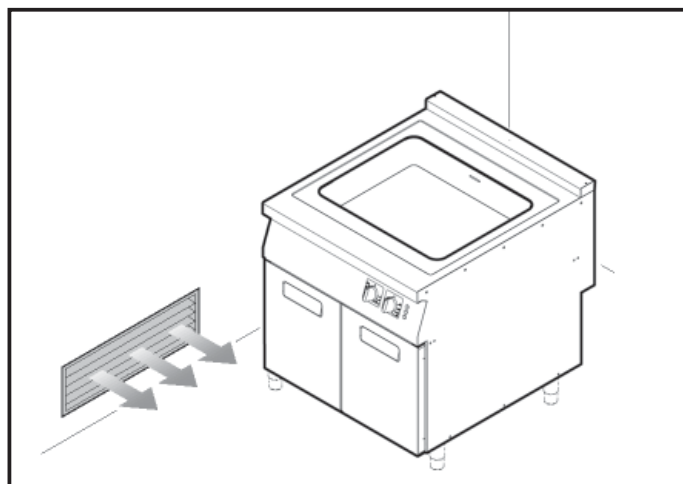
Importante

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.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

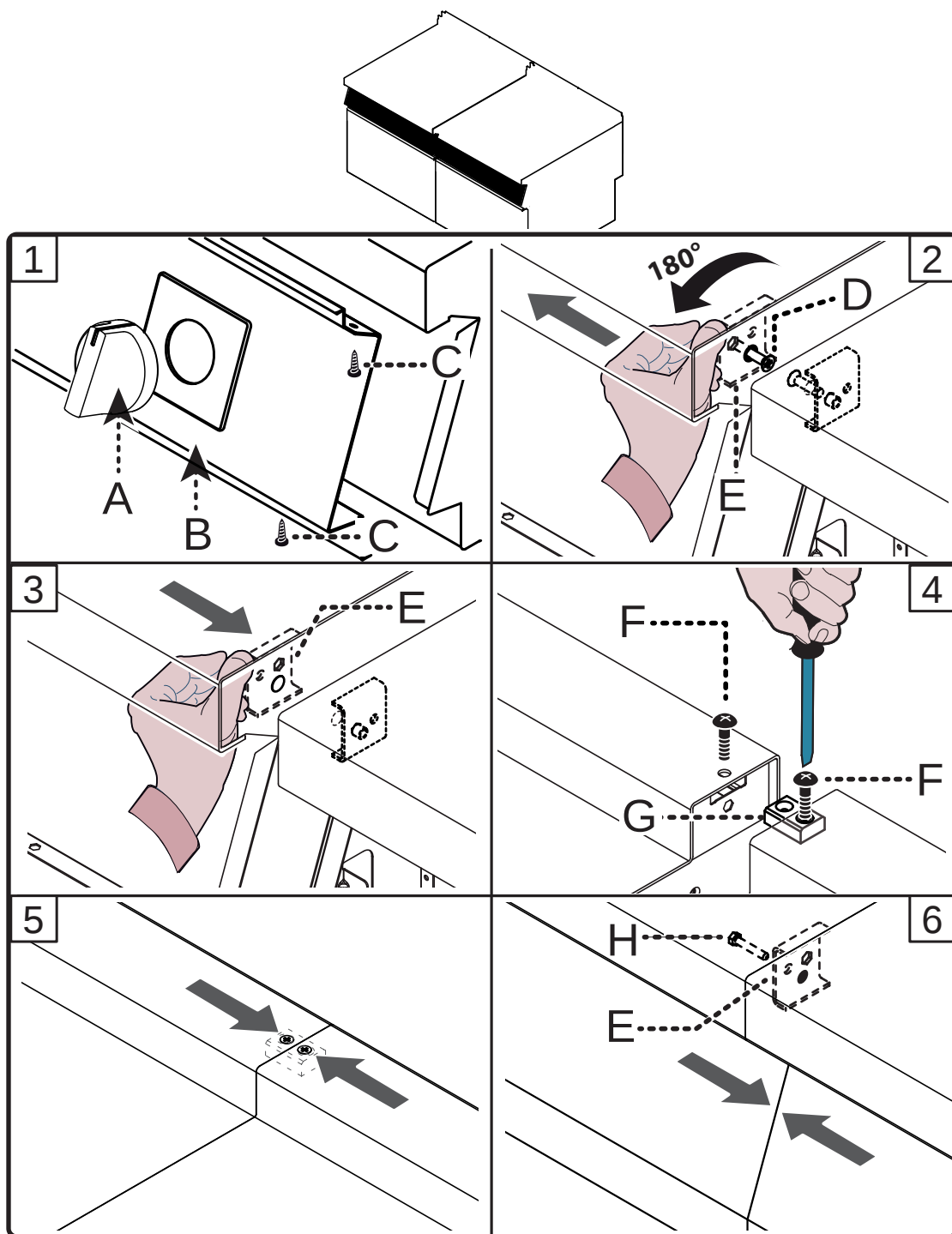
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

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

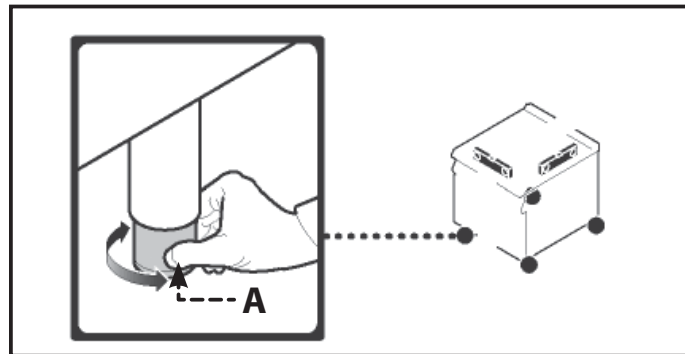
Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento (vedi "catalogo generale").



IT

LIVELLAMENTO

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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO



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 400V/3N, commutabile a 230V/3.



Cautela - Avvertenza

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

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

- IT** 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore automatico **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale:

- 2) Aprire il portello **(B)**.

- 3) Svitare le viti **(C)** e smontare il carter **(D)**.

- 4) Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(E)** dell'apparecchiatura come indicato nello schema elettrico in fondo al manuale.

Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°C.

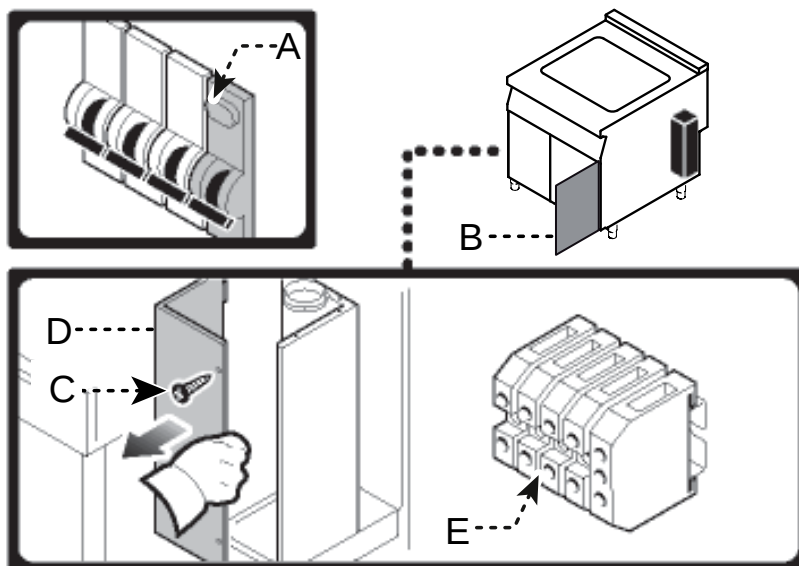


Importante

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

- 5) Rimontare il tutto ad operazione ultimata

- 6) Richiudere il portello **(B)**.



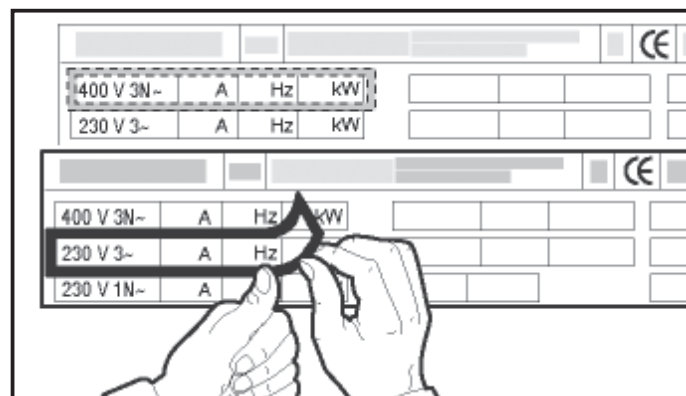
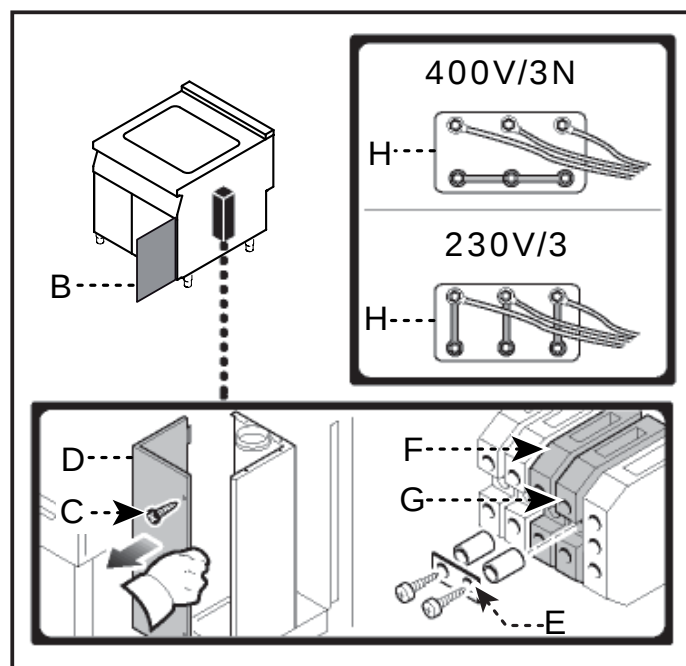
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



Cautela - Avvertenza

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

- 1) Aprire il portello (B).
- 2) Svitare le viti (C) e smontare il carter (D).
- 3) Inserire il ponte (E) per collegare elettricamente i morsetti (F - G).
- 4) Modificare i collegamenti alla morsettiera (H) come indicato in figura.
- 5) Rimontare il carter (D).
- 6) Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.



Importante

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

IT

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) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.

- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

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 ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

IT

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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
TECHNICAL DATA	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES.....	5
SAFETY	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS.....	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	5
FAULT	5
TROUBLESHOOTING	5
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	6
USE AND OPERATION	6
RESETTING THE APPLIANCE	6
HANDLING AND INSTALLATION.....	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION .	7
PACKAGING AND UNPACKING.....	7
TRANSPORT.....	7
HANDLING AND LIFTING.....	7
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	8
ROOM VENTILATION	8
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS.....	9
LEVELLING.....	10

GB

ELECTRICAL CONNECTION 10

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY 11

TESTING OF THE APPLIANCE 11

ADJUSTMENTS.....12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS..... 12

REPLACING PARTS12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS .. 12

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL..... 12

ALLEGATI - ANNEXES..... I - III



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) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

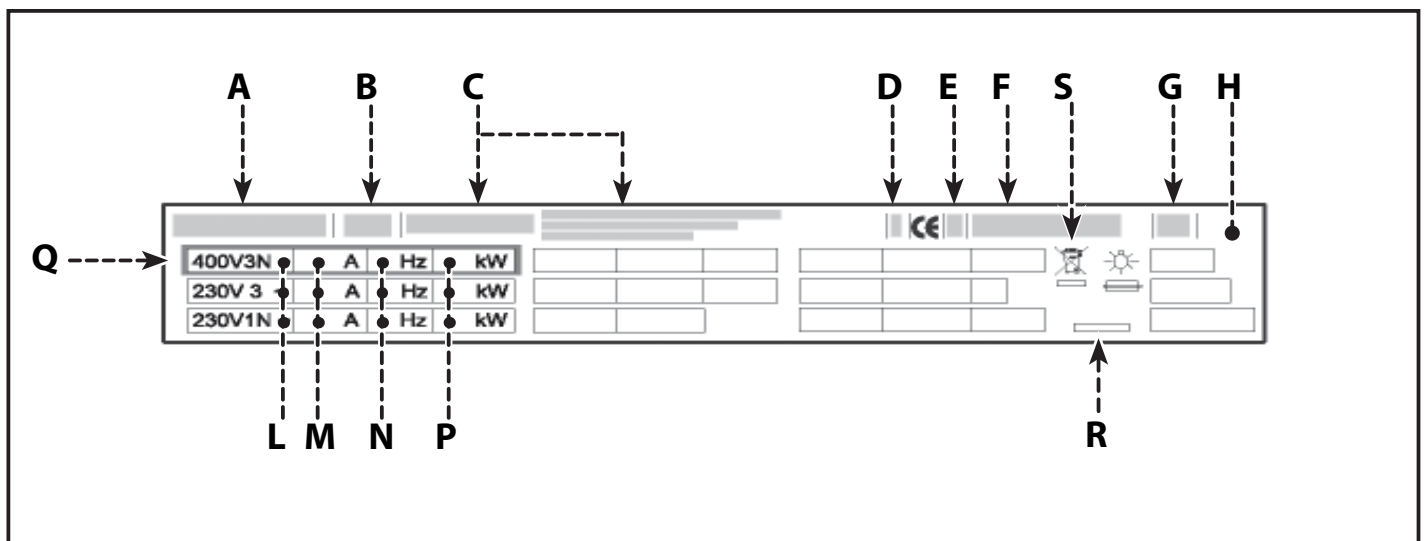
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



GB

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.

TECHNICAL DATA

See tables and "CONNECTION CHART" at the back of the 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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

See paragraph "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS" 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.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

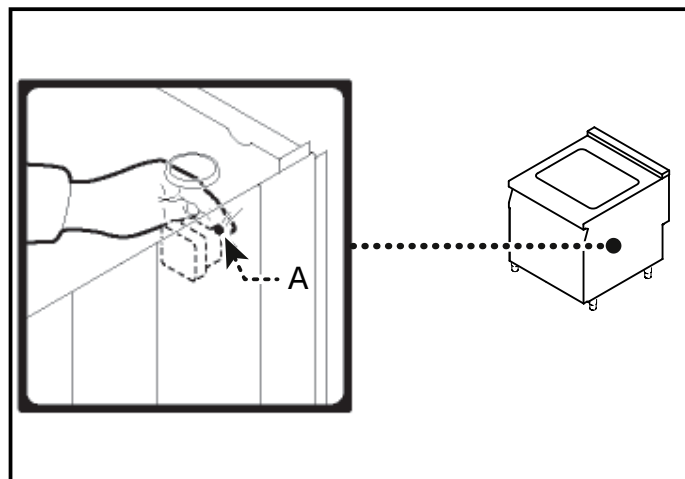
GB

USE AND OPERATION

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 **(A)** of the safety thermostat to restore the electricity supply.



SERVICING

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 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:

- check that the electrical system is in good working order.
- Check that the safety thermostat is working correctly

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



Important

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

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a “safety plan” to protect the people directly involved.

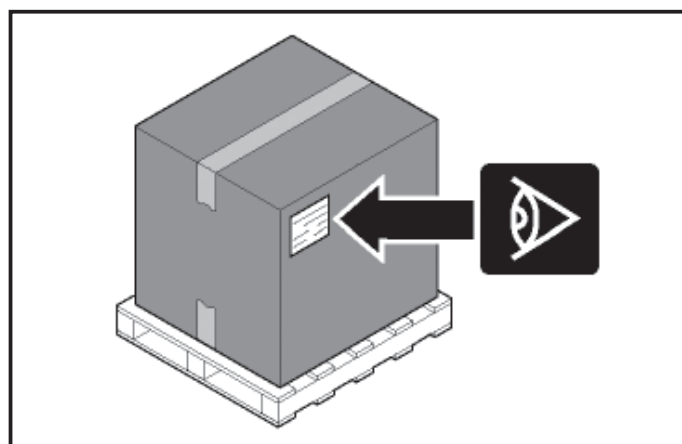
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.

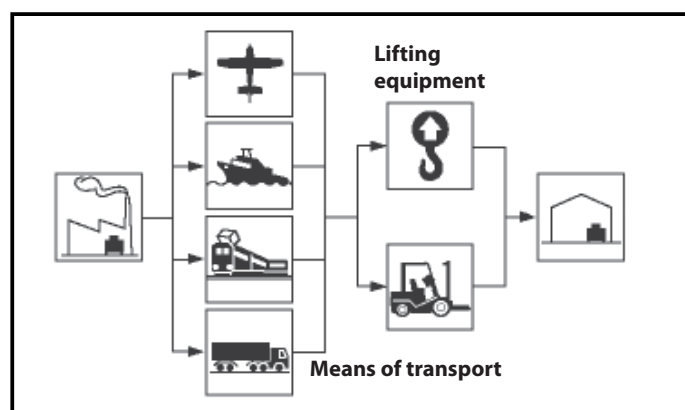


TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



GB

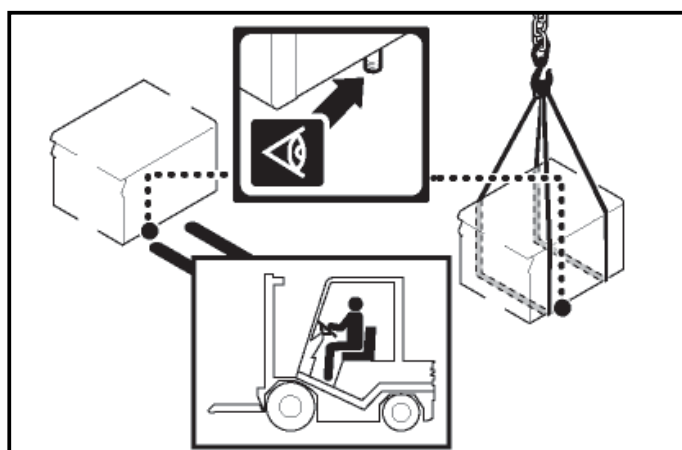
HANDLING AND LIFTING

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.



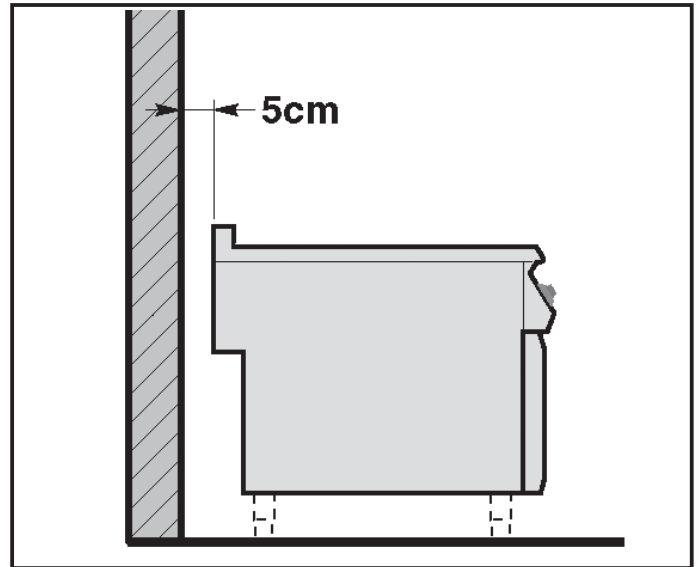
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

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



GB

ROOM VENTILATION



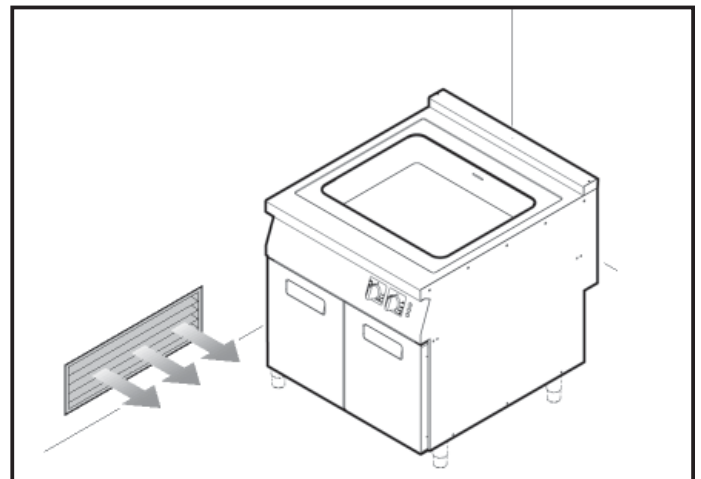
Important

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.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

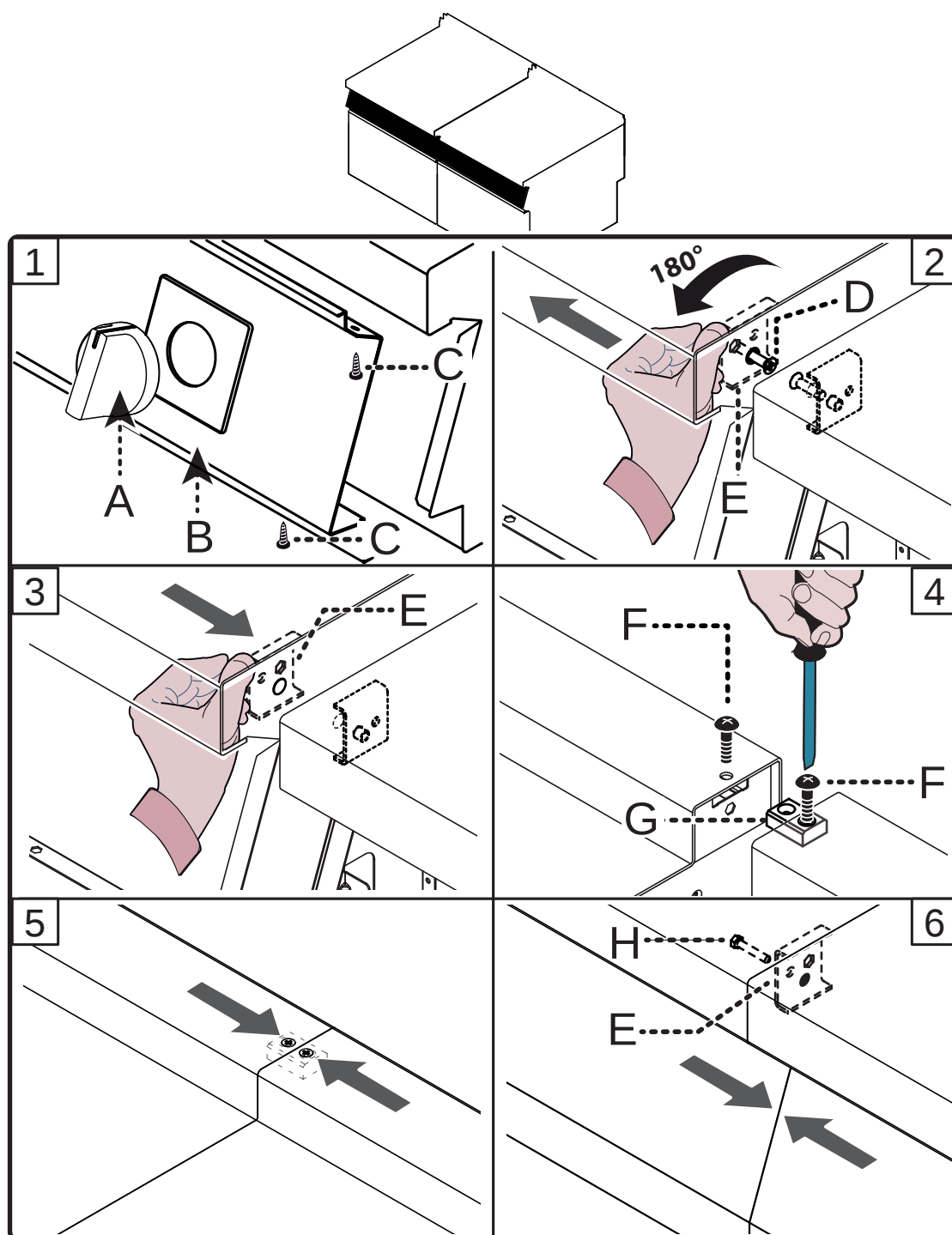
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1) Pull off the knob **(A)** (fig.1).
- 2) Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)** (fig.1).
- 3) Undo the screw **(D)** and turn the bracket **(E)** 180° anti-clockwise (fig.2-3).
- 4) Connect the appliance using the screws **(F)** and the bracket **(G)** (rear part of the appliance) (fig.4-5).

5) Connect the appliance using the screws **(H)** (supplied) and the bracket **(E)** (front part of the appliance) (fig.6).

- 6) Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation (fig.1).

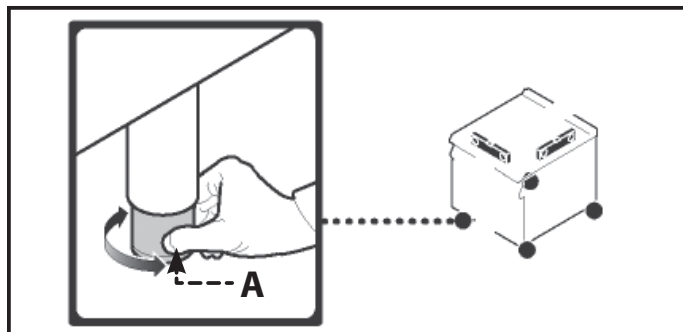
A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



GB

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ELECTRICAL CONNECTION



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 of 400V/3N, which can be switched to 230V/3.



Caution - Warning

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) If not already present, install a circuit-breaker **(A)** with overload cutout and residual current safety breaker close to the appliance:

- 2) Open the hatch **(B)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the casing **(E)**.
- 4) Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(E)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.

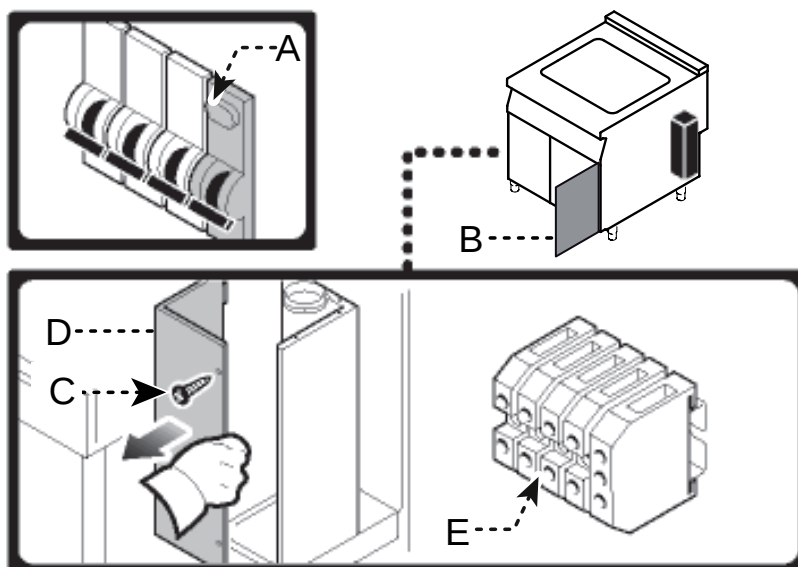


Important

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

- 5) Replace all when the operation is complete
- 6) Close the hatch **(B)**.

GB



CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

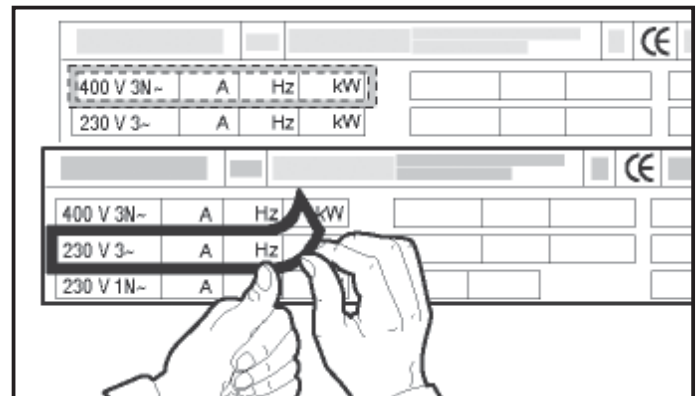
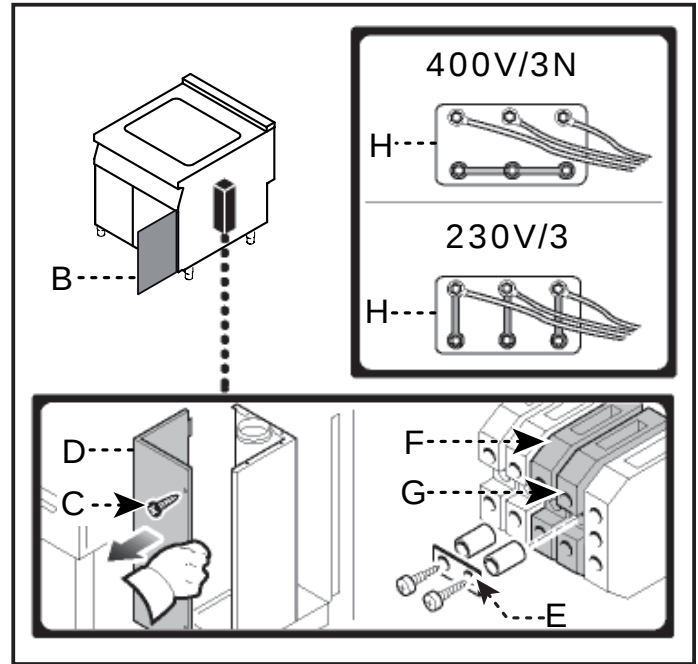
The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.



Caution - Warning

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

- 1) Open the hatch (B).
- 2) Undo the screws (C) and remove the casing (D).
- 3) Fit the jumper (E) to make the electrical connection of the terminals (F-G).
- 4) Change the connections to the motor terminal board (H) as shown in the figure.
- 5) Replace the casing (D).
- 6) Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.



Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.

GB

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) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.

- 2) Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.

- 3) Check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

GB

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

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.

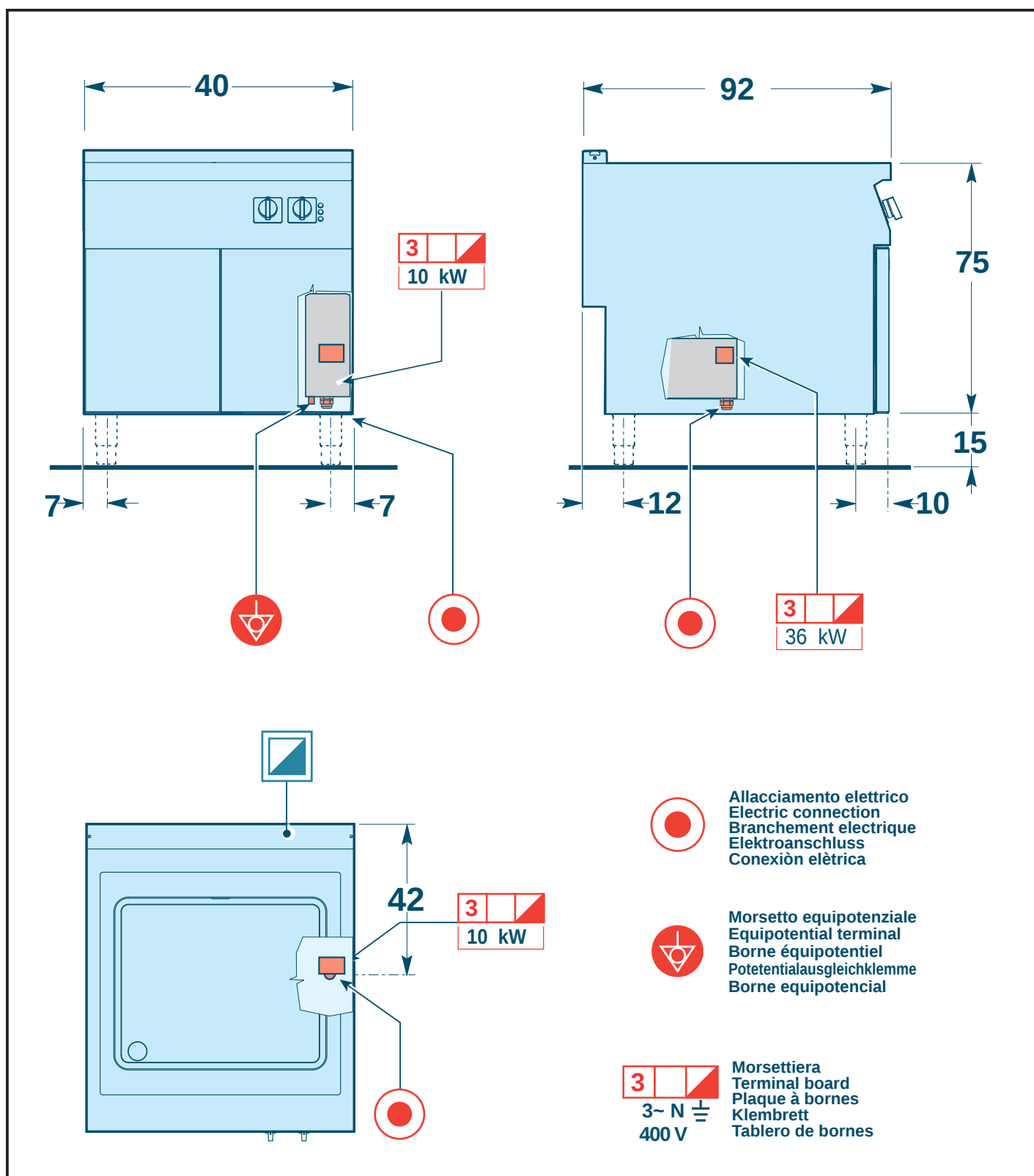
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1*1BR3EF	N.1 (20 lt.)	10 kW	400V3~N 230V3~	50/60Hz	14,4 A (400V) 25 A (230V)

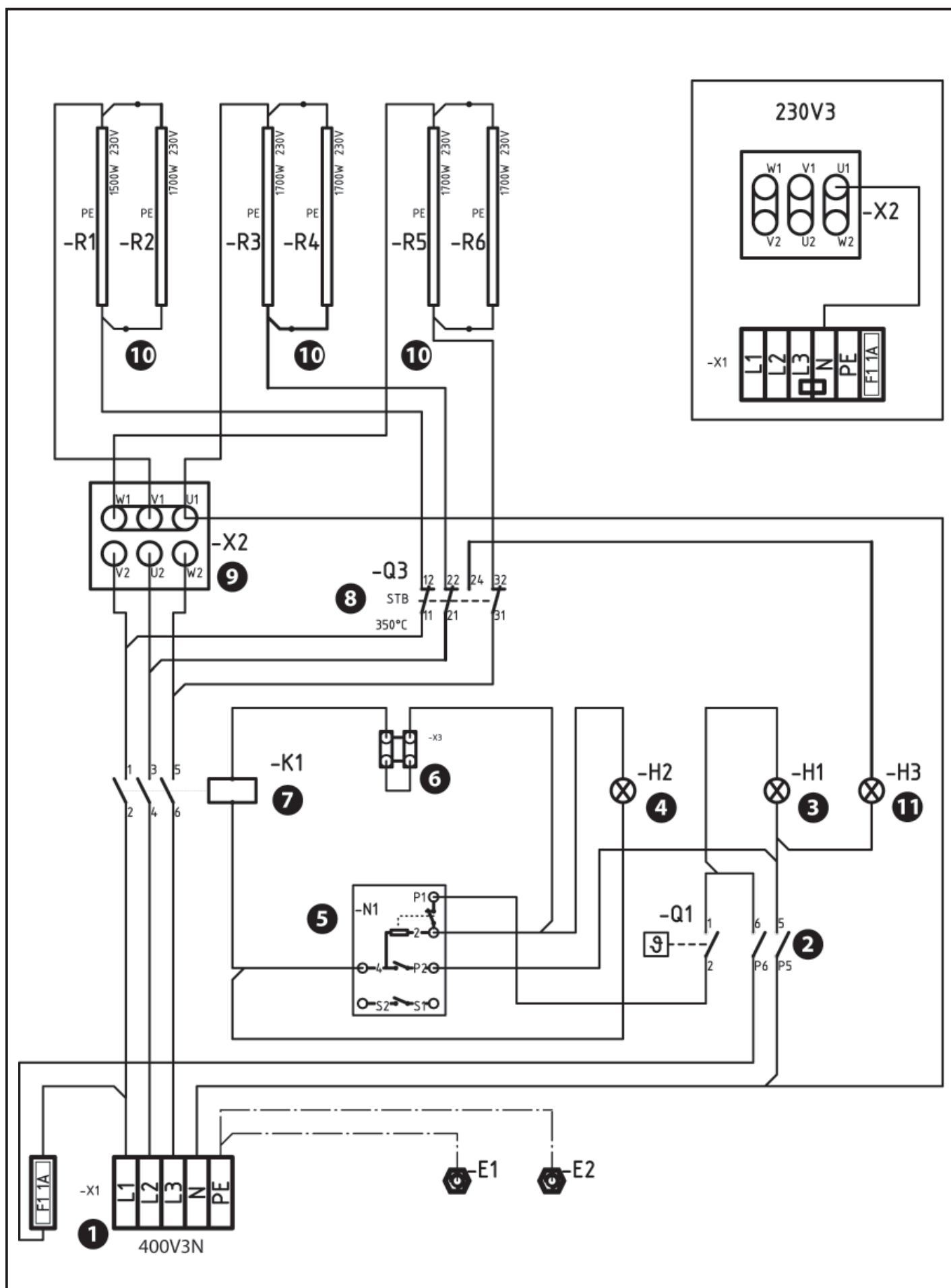
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 140 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 140 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM



SCHEMA ELETTRICO (1*1BR3EF) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1BR3EF)



SCHEMA ELETTRICO (1*1BR3EF) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1BR3EF)

- 1) Morsettiera con fusibile (1A) - Terminal block with fuse holder (1A)
- 2) Commutatore con termostato coassiale - Switch with coaxial thermostat
- 3) Spia apparecchio in funzione - Mains power indicator lamp
- 4) Spia comando resistenze - Heating indicator lamp
- 5) Regolatore di potenza - Energy regulator
- 6) Morsetto taglio potenza - Power control terminal
- 7) Contattore lavoro - Heating contactor
- 8) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
- 9) Morsettiera resistenze - Terminal board for heating elements
- 10) Resistenze - Heating elements
- 11) Spia termostato di sicurezza - Safety thermostat light



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.