



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.

GRIGLIA CERAMICA GAS

GAS CHARGRILL

GAS-BRATPLATTE MIT KERAMIKEINSÄTZEN

GRILLADE GAZ À PIERRES CÉRAMIQUES

PARRILLA GAS EN PIEDRA CERÁMICA

0N0GRG - 0T0GRG

1N0GRG - 1T0GRG

2N0GRG - 2T0GRG

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 07/2017



3320070



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.

SCOPO DEL MANUALE

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

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal Fabbri-
cante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

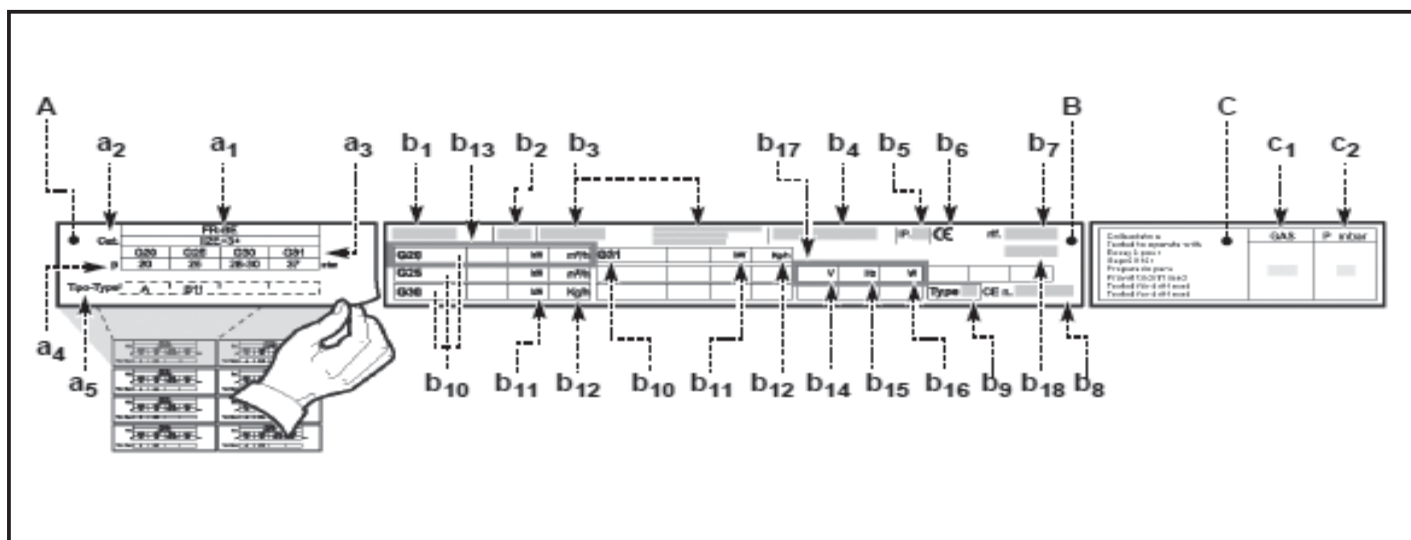
A) Targa complementare

- a₁) Paese di utilizzo
 - a₂) Categoria apparecchiatura
 - a₃) Tipo di gas
 - a₄) Pressione gas
 - a₅) Tipo di scarico fumi
- ### B) Targa di identificazione
- b₁) Modello apparecchiatura
 - b₂) Tipo di personalizzazione
 - b₃) Identificazione fabbricante
 - b₄) Numero di matricola
 - b₅) Indice di protezione
 - b₆) Marcatura CE di conformità
 - b₇) Norma di riferimento
 - b₈) Numero certificato CE
 - b₉) Tipo famiglia prodotto
 - b₁₀) Tipo di gas
 - b₁₁) Potenza dichiarata (kW)

- b₁₂) Consumo gas
 - b₁₃) Indicatore gas collaudo
 - b₁₄) Tensione (V)
 - b₁₅) Frequenza (Hz)
 - b₁₆) Potenza elettrica assorbita (W)
 - b₁₇) Indicatore tensione collaudo
 - b₁₈) Data di costruzione
- ### C) Targa gas collaudo
- c₁) Tipo di gas
 - c₂) Pressione gas

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

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



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

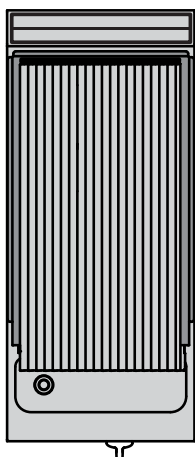
INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

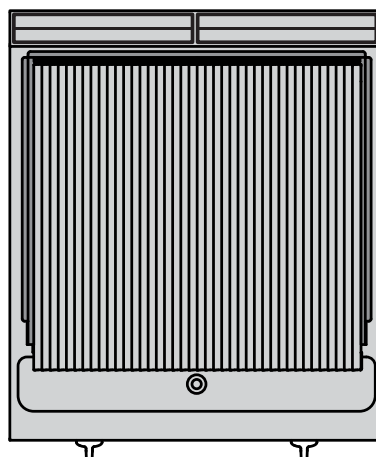
La griglia ceramica, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura dei cibi a diretto contatto con la griglia, nell'ambito della ristorazione professionale.

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

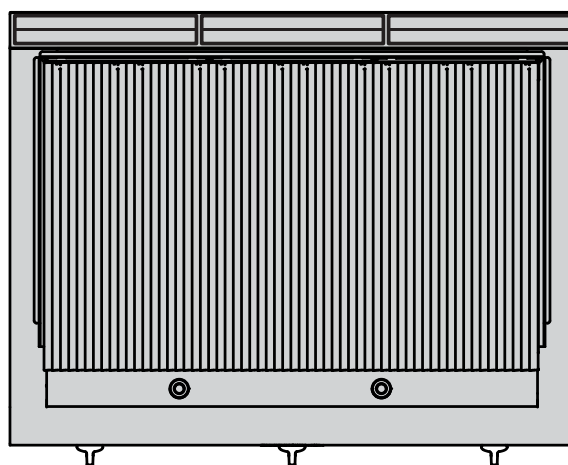
0N0GRG - 0T0GRG



1N0GRG - 1T0GRG

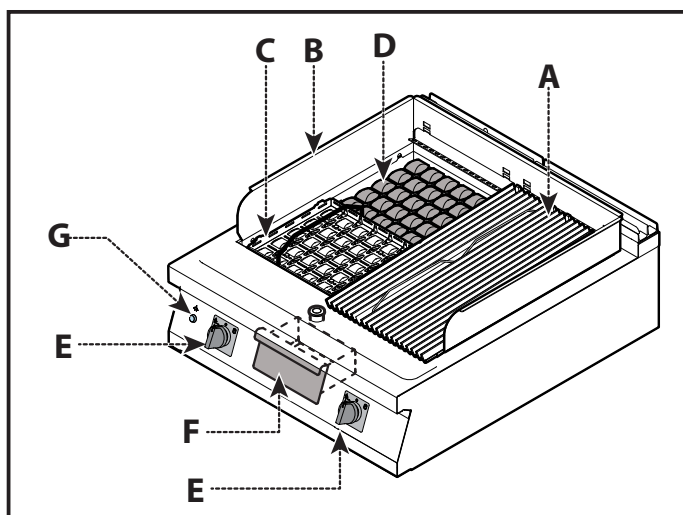


2N0GRG - 2T0GRG



Organi principali

- A) **Griglia di cottura:** è realizzata in ghisa.
- B) **Telaio paraspruzzi:** per riparare dagli spruzzi provocati dalla cottura.
- C) **Griglia focolaio:** per sostenere le mattonelle.
- D) **Mattonelle:** sono realizzate in pietra ceramica.
- E) **Manopola comando bruciatore:** per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore.
- F) **Bacinella di raccolta:** per raccogliere i residui prodotti dalla cottura.
- G) **Pulsante accensione:** per accendere il bruciatore.

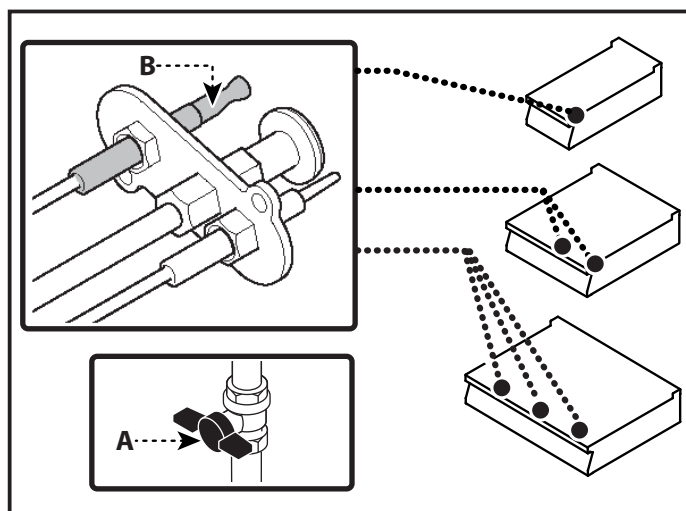


DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

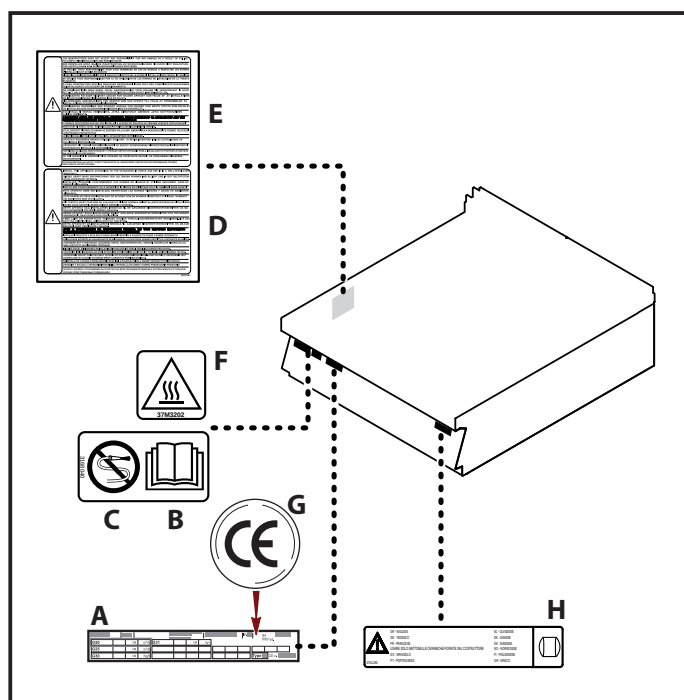
- A) Rubinetto alimentazione gas:** serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.
- B) Termocoppia di sicurezza:** blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.



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



- H) Pericolo generico:** utilizzare solo mattonelle ceramiche fornite dal fabbricante.

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 particolari capacità o qualifiche previste dalla legge

devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

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

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente.

Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

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

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

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



Importante

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

IT

USO E FUNZIONAMENTO

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO



Importante

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

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

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

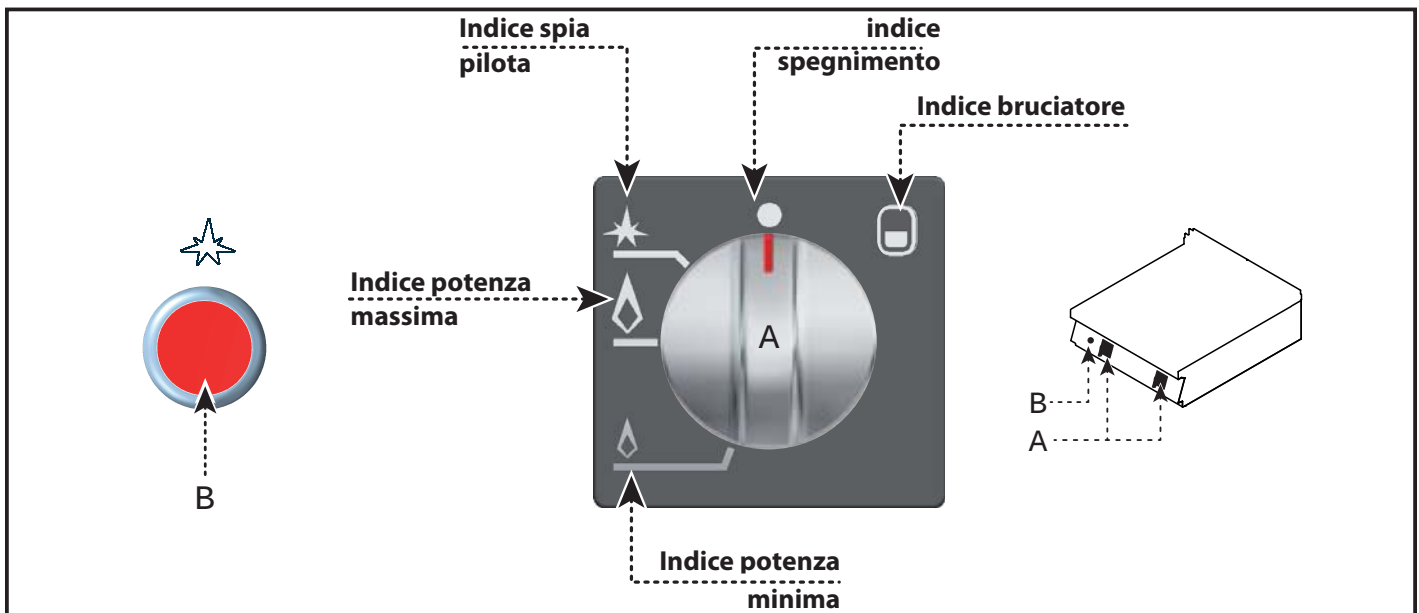
Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

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

B) Pulsante accensione: serve per accendere la spia pilota dei bruciatori.

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



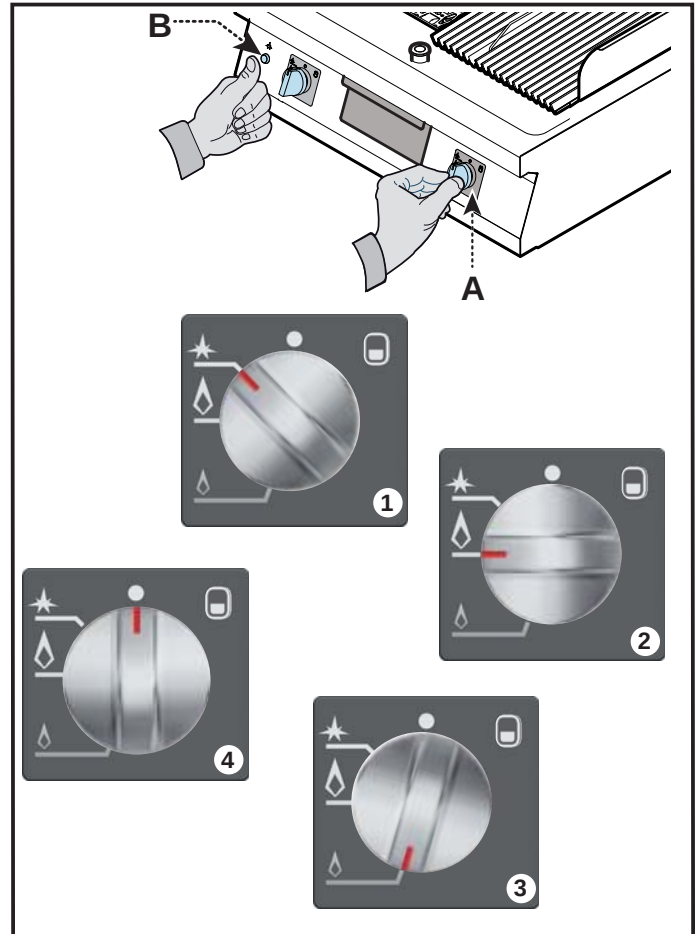
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

Accensione

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

Spegnimento

- 6) Ruotare la manopola (A) in senso orario (pos. 1) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 7) Ruotare la manopola (A) in senso orario (pos. 4) per spegnere la spia pilota.
- 8) Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 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 E AVVERTENZE PER L'USO

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

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal fabbricante.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per la cottura dei cibi a diretto contatto con la griglia.
- Durante l'uso impostare l'inclinazione più adeguata della griglia, per agevolare lo scolo dei residui di cottura verso la bacinella di raccolta.
- Durante l'uso riempire leggermente d'acqua la bacinella di raccolta, per agevolare le operazioni di pulizia della bacinella stessa.

- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.



Importante

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

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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

Importante

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

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas 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.

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

- La griglia (vedi pag. 10).
- Il bruciatore (vedi pag. 12).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 10).

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

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas.
- Pulizia bruciatore (vedi pag. 12).

IT

PULIZIA APPARECCHIATURA

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



Importante

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

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

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.

- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

Non eseguire il lavaggio in lavastoviglie per i particolari in ghisa quali bruciatori, spartifiamma e griglie.



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.

IT

PULIZIA GRIGLIA



Cautela - Avvertenza

Effettuare la pulizia della griglia in modo appropriato tramite l'attrezzatura disponibile a richiesta.

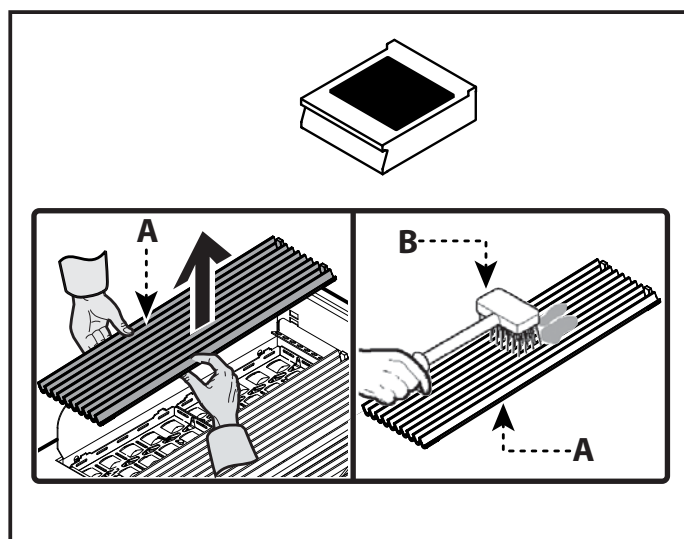


Importante

Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

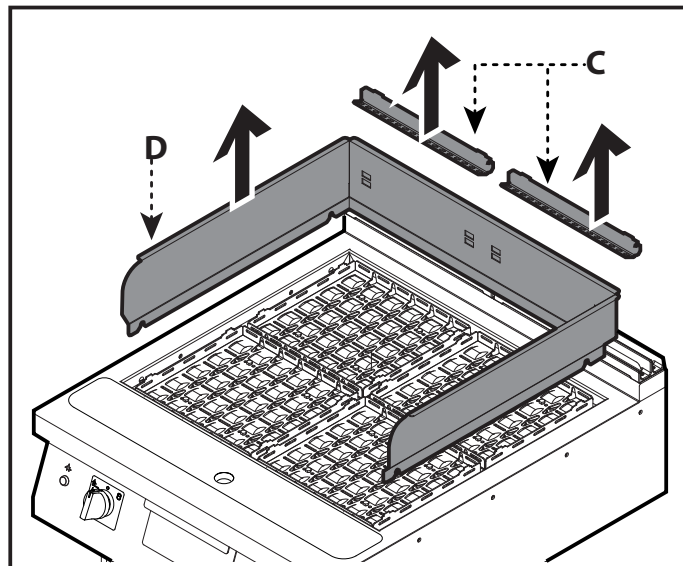
Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Asportare la griglia (A).
- 3) Utilizzare la spazzola (B) in dotazione, per rimuovere i residui di cottura dalla griglia (A).



- 4) Cospargere la griglia (A) con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.

- 5) Pulire accuratamente la griglia con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.
- 6) Smontare il supporto griglia (C).
- 7) Smontare il telaio paraspruzzi (D) e pulirlo.



- 8) Servirsi della maniglia (E), fornita a corredo, per sollevare e capovolgere la griglia focolaio (F).

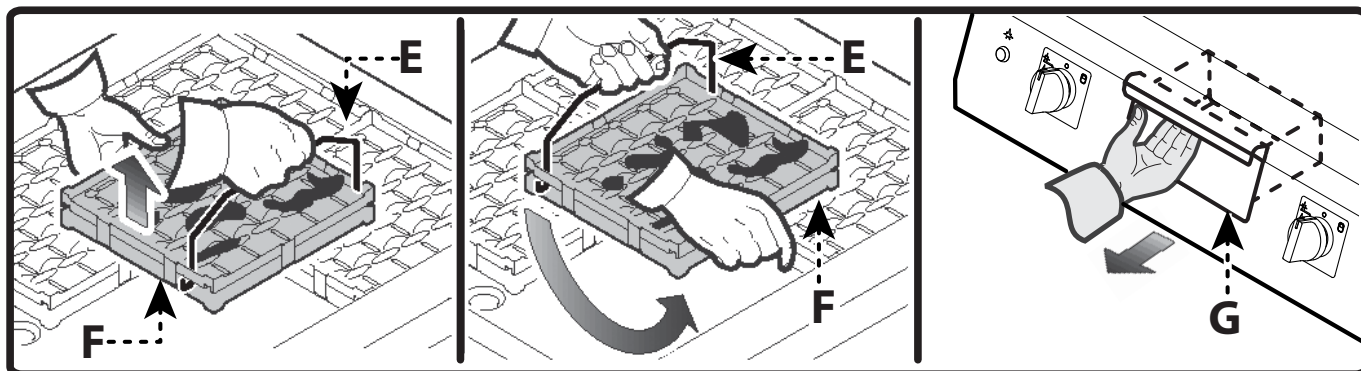
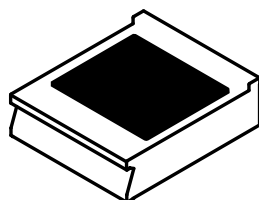
Effettuare questa operazione giornalmente, per consentire la pulizia delle mattonelle da eventuali incrostazioni tramite le fiamme dei bruciatori.

- 9) Togliere la bacinella di raccolta (G), svuotarla e pulirla.



Importante

Non disperdere il contenuto della bacinella nell'ambiente, bensì effettuare lo smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti nel paese di utilizzo.



IT

PULIZIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Asportare la griglia, il telaio paraspruzzi e la griglia focolaio (vedi pag. 10-11).
- 2) Sollevare ed estrarre il bruciatore (A).
- 3) Pulire accuratamente il bruciatore (A) e verificare che i suoi fori non siano ostruiti.



Cautela - Avvertenza

Pulire i fori del bruciatore senza allargarli e senza ostruirli, per non provocare il malfunzionamento del bruciatore stesso.

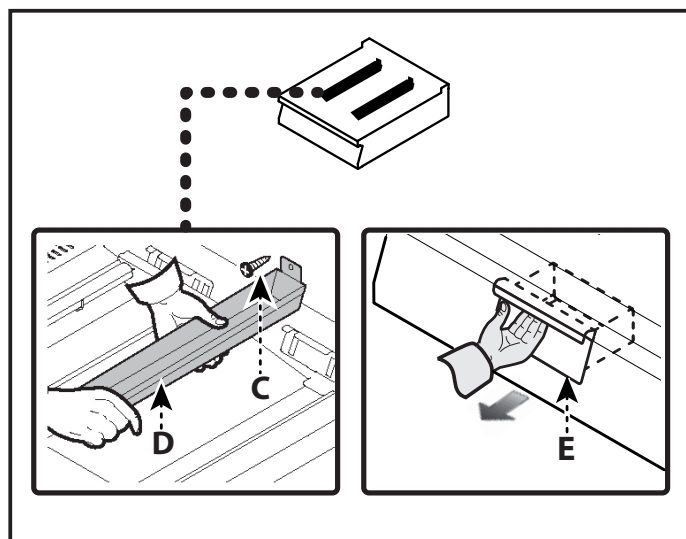
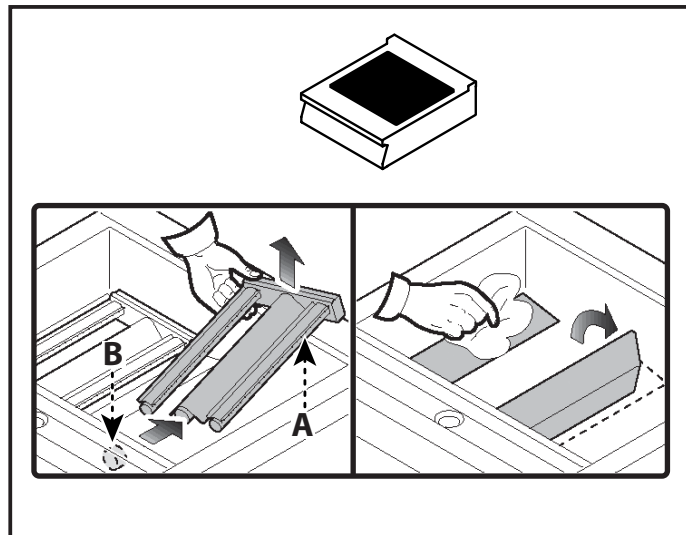
- 4) Pulire le parti interne dell'apparecchiatura e convogliare le impurità nella bacinella di raccolta.



Cautela - Avvertenza

Verificare che la boccola (B) per l'innesto del bruciatore (A) non sia ostruita.

- 5) Svitare le viti (C), smontare la bacinella (E), svuotarla e pulirla.
- 6) Togliere la bacinella di raccolta (D), svuotarla e pulirla.
- 7) Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



IT

MONTAGGIO PROLUNGA SCARICO

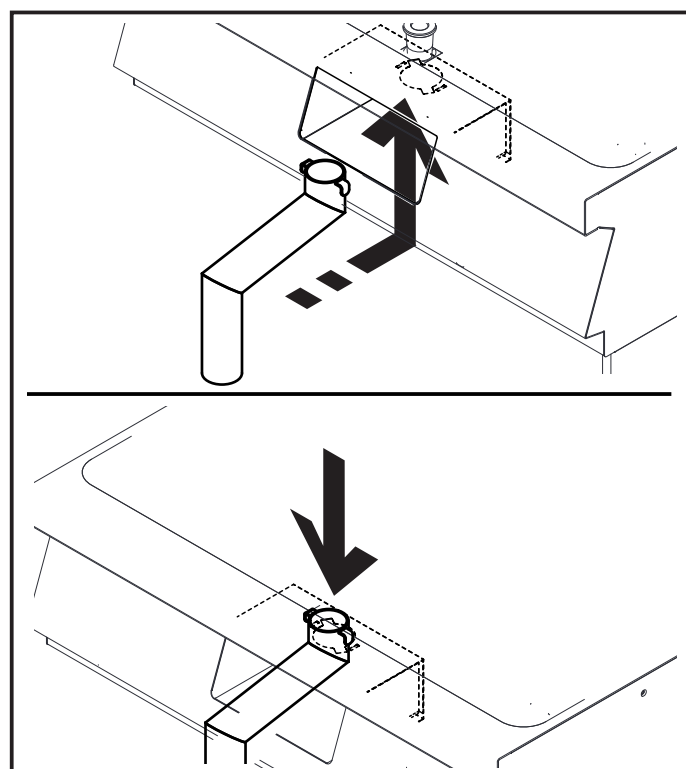


Importante

L'accessorio "Prolunga scarico" permette di scaricare direttamente in un contenitore più grande o in un sifone grigliato.

Per il montaggio dell'accessorio procedere nel modo indicato:

- 1) Togliere la bacinella di raccolta.
- 2) Montare la prolunga come raffigurato nell'immagine di fianco.



RICERCA GUASTI

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

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.



Importante

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

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



Important

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



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

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



Important

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



Important

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.



Important

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



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.



Caution - Warning

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

SUMMARY

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



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.

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

A) Extra nameplate

- a₁) Country of use
- a₂) Appliance category
- a₃) Type of gas
- a₄) Gas pressure
- a₅) Type of fume exhaust vent

B) Nameplate

- b₁) Appliance model
- b₂) Type of customisation
- b₃) Manufacturer identification
- b₄) Serial number
- b₅) Protection class
- b₆) EC conformity mark
- b₇) Reference standard
- b₈) EC certificate number
- b₉) Product family type
- b₁₀) Type of gas
- b₁₁) Rated power (kW)
- b₁₂) Gas consumption

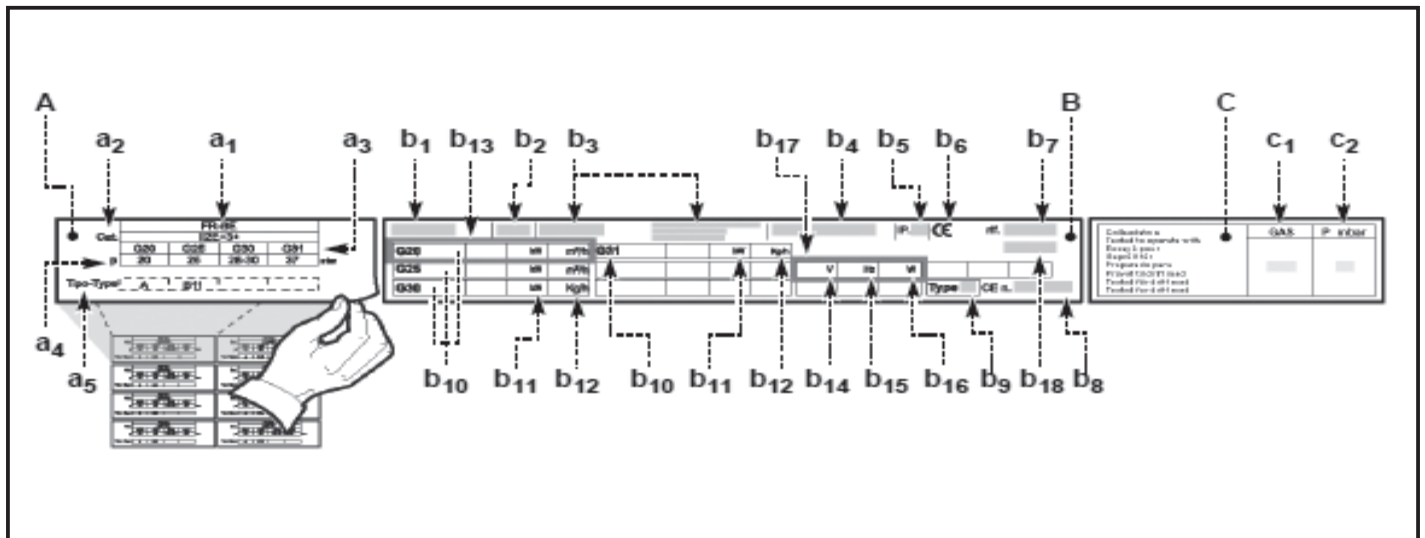
- b₁₃) Testing gas indicator frame
- b₁₄) Voltage (V)
- b₁₅) Frequency (Hz)
- b₁₆) Electricity power consumption (W)
- b₁₇) Test voltage indicator
- b₁₈) Date of construction

C) Testing gas plate

- c₁) Type of gas
- c₂) Gas pressure

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

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



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

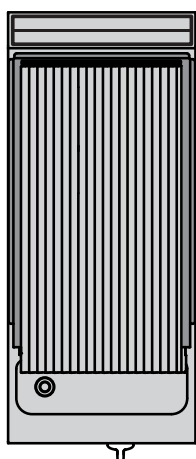
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

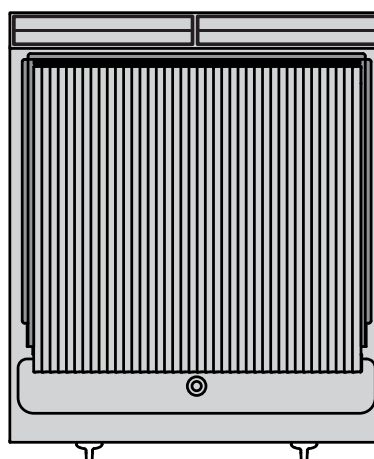
The gas chargrill, referred to from now on as the appliance, is designed and produced for cooking foods in direct contact with the griddle in the professional catering sector.

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

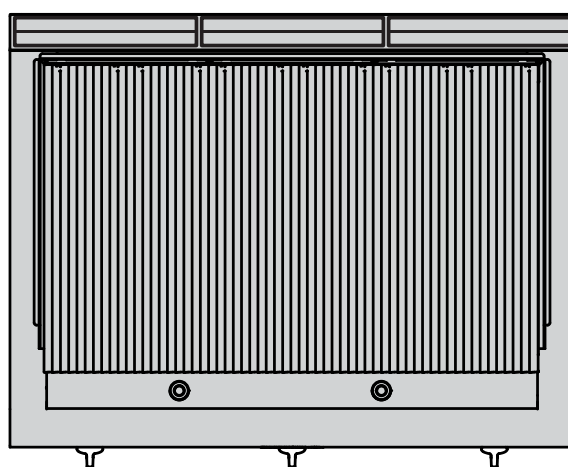
0N0GRG - 0T0GRG



1N0GRG - 1T0GRG

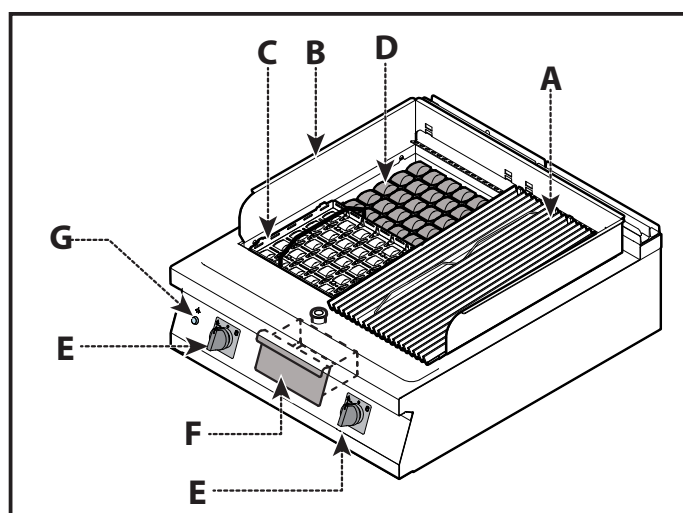


2N0GRG - 2T0GRG



Main Parts

- A) Cooking plate:** in cast iron.
- B) Splashguard frame:** shields against splashes when cooking.
- C) Grid clearance reduction:** holds the ceramic bricks.
- D) Heating stones:** in ceramic material.
- E) Burner control knob:** controls the supply of gas to the burner.
- F) Drip tray:** collects the cooking residues.
- G) Ignition button:** switches the burner on.

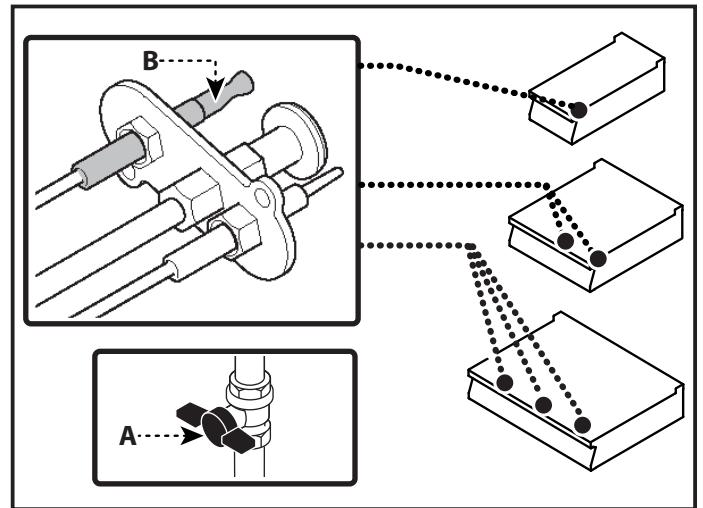


SAFETY DEVICES

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

The illustration shows the position of the devices.

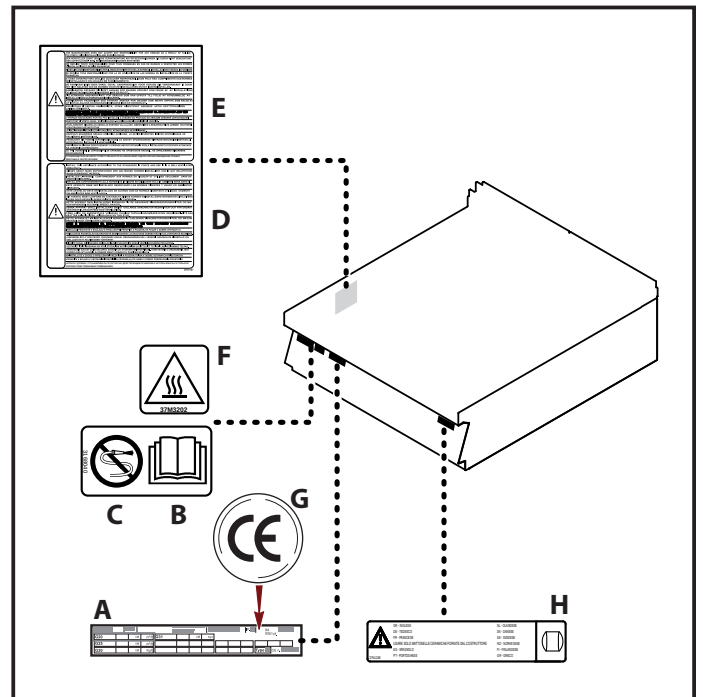
- A) Gas supply tap:** for turning the connection to the gas supply line on and off.
- B) Safety thermocouple:** cuts out the gas supply if the flame goes out.



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



- H) General hazard:** use only ceramic heating stones supplied by the manufacturer.

GB

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied 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

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

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

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

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.

For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

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

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the manufacturer's instructions and the relevant legal requirements.

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

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials inside or close to the appliance.



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

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



Caution - Warning

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is obliged to apply procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment.

The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

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

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

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



Important

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

GB

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

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

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

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

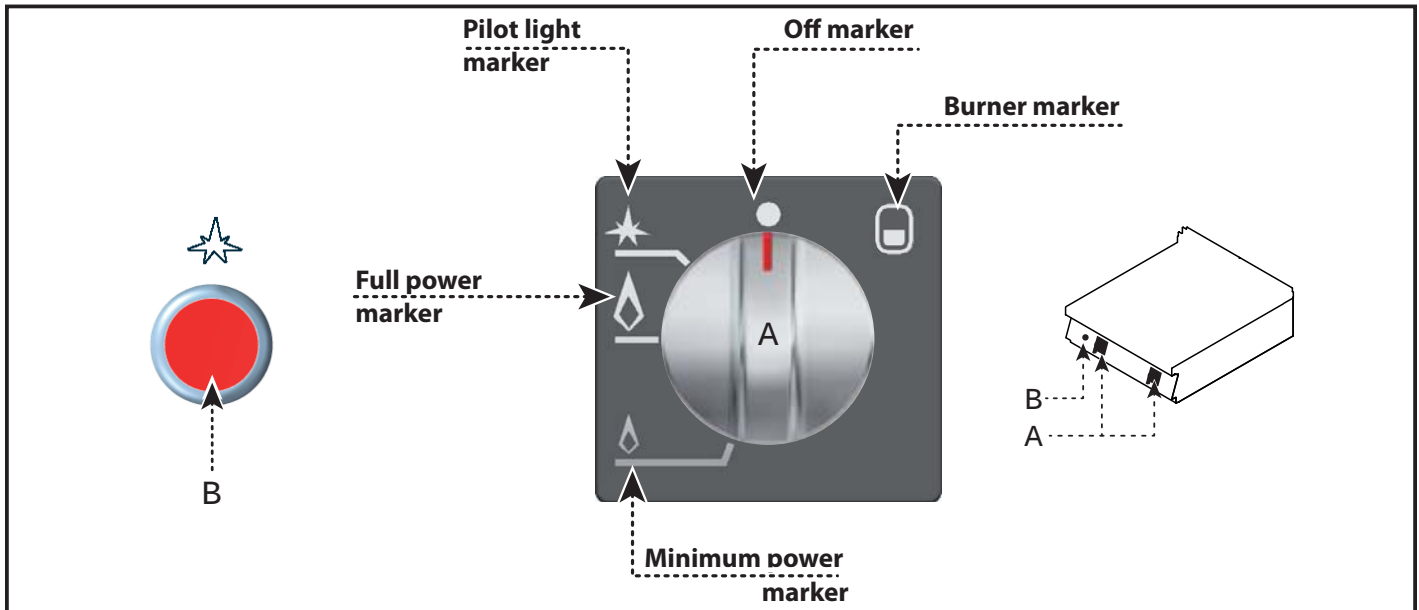
As well as undertaking to comply with these requirements, users must apply all safety regulations and read the description of the controls and the start-up instructions carefully.

DESCRIPTION OF CONTROLS

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

B) Ignition button: lights the burner pilot light.

A) Burner control knob: turns on and off and regulates the plate burner.



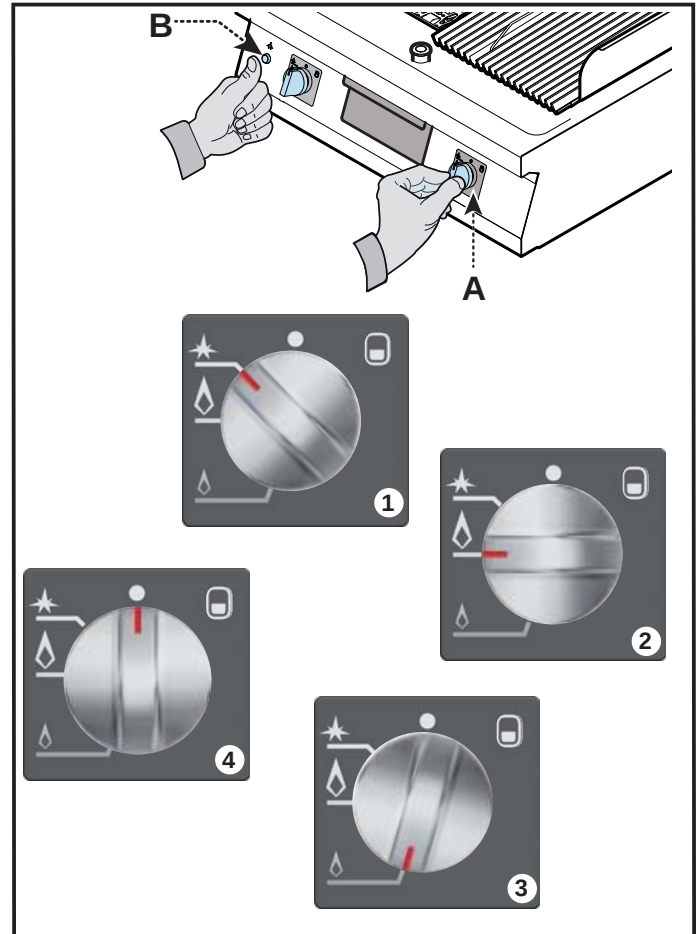
SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

Lighting

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

Turning off

- 6) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 7) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **4**) to turn off the pilot light.
- 8) Turn off the knob to ensure safety.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 3) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

- 4) Carry out all the servicing procedures.
- 5) Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

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

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Only use the device for cooking with the food in direct contact with the cooking plate.
- Set the plate to the most suitable angle for cooking to enable residue to flow towards the drip tray.
- Fill the drip tray with a small amount of water to facilitate cleaning after use.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.

- When cleaning, use only food-approved detergents.



Important

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

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, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which 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:

- Cooking plate (see page 10).
- The burner (see page 12).
- The appliance and the surrounding environment (see page 10).

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

- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the safety thermocouple.
- Greasing of the gas tap.
- Cleaning the burner (see page 12).

GB

CLEANING INSTRUCTIONS

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



Important

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

The precautions which follow are also important.



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

Do not wash cast iron parts such as the burners, burner caps and grills in a 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 COOKING PLATE

GB



Caution - Warning

Clean the plate appropriately, using the optional equipment available.

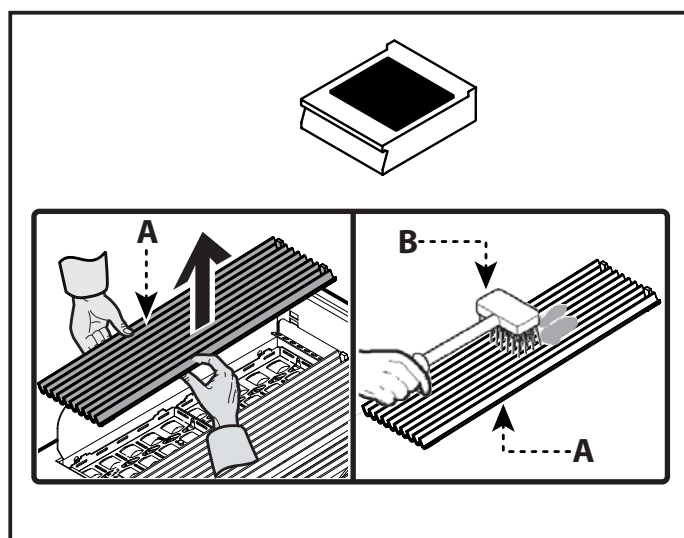


Important

When cleaning, use only food-approved detergents.

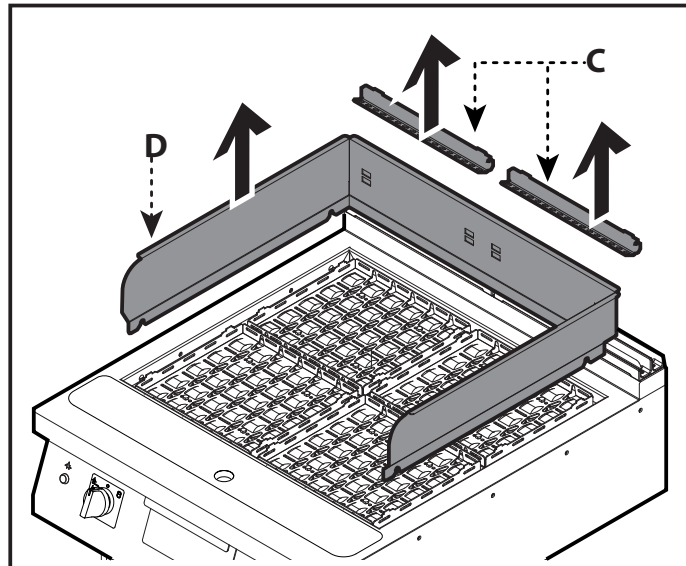
To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Remove the grid (A).
- 3) Use the brush (B) provided to remove cooking residues from the plate (A).
- 4) Spread a suitable degreaser on the plate (A) and leave it to act for a few minutes.



- 5) Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.

- 6) Remove the grill support (C).
- 7) Remove the splash guard frame (D) and clean it.

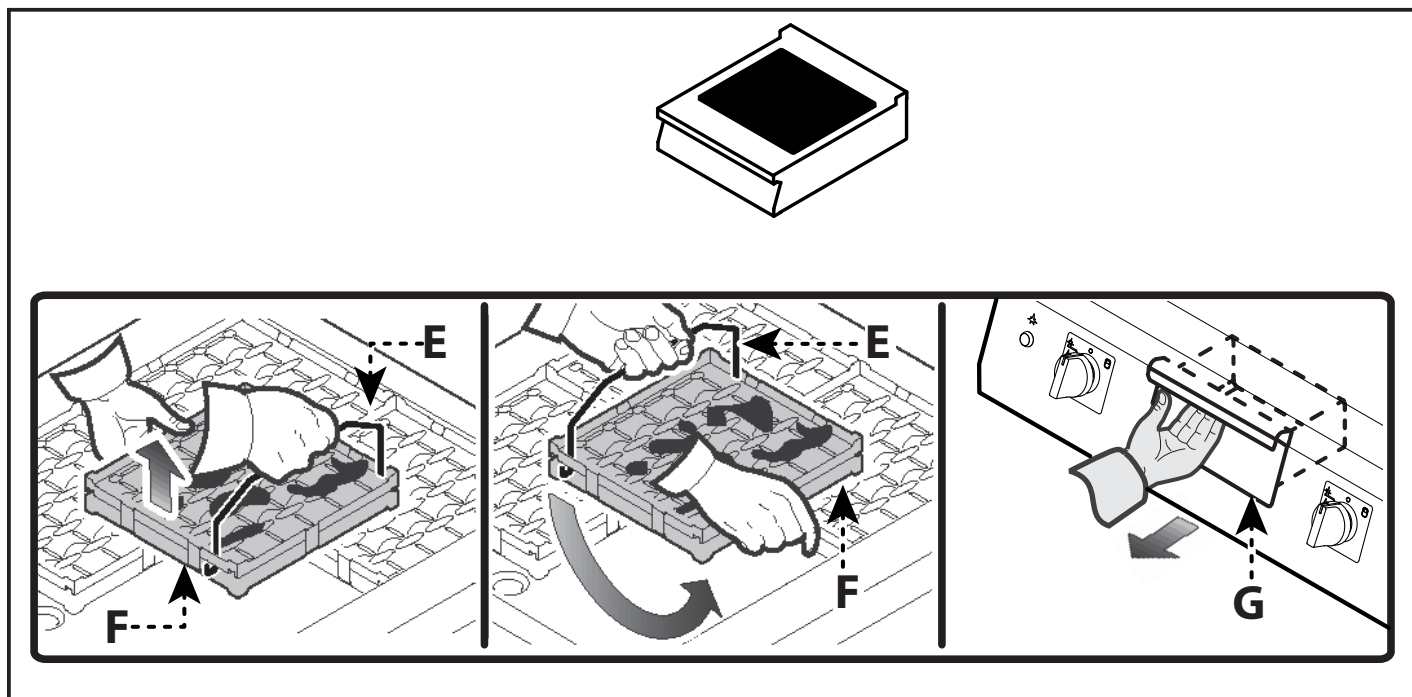


- 8) Use the handle (E), supplied to raise and overturn the stone frame (F). Do this every day to allow residue to be burnt off the ceramic bricks.
- 9) Remove the drip tray (G), drain it and clean it.



Important

Do not dump the contents of the drip tray in the environment; dispose of it in accordance with the laws in force in the country of use.



GB

CLEANING THE BURNER

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Remove the plate, the splashguard frame and the grid clearance reduction (see pages 10-11).
- 2) Lift and remove the burner (A).
- 3) Clean the burner (A) and check that its holes are not blocked.



Caution - Warning

Take care never to pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction.

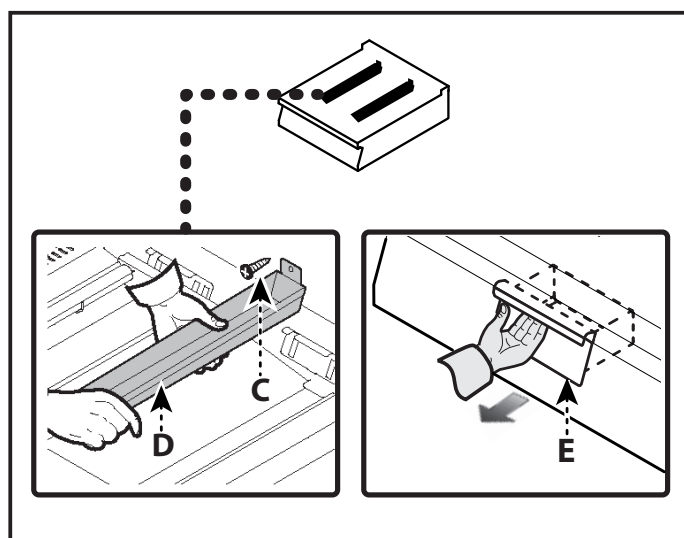
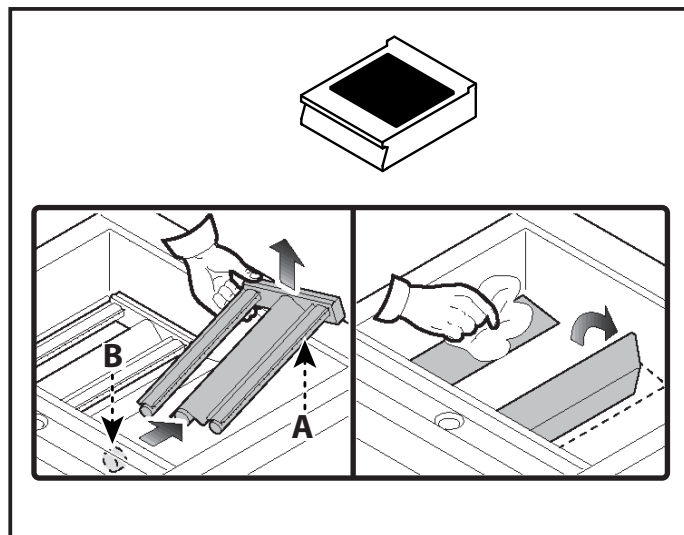
- 4) Clean the interior of the device and drain all residue into the drip tray.



Caution - Warning

Check that the burner (B) bushing (A) is not blocked.

- 5) Undo the screws (C), remove the drip tray (E), empty it and clean it.
- 6) Remove the drip tray (D), drain it and clean it.
- 7) Restore the initial conditions after completing the operation.



DRAIN EXTENSION INSTALLATION

GB

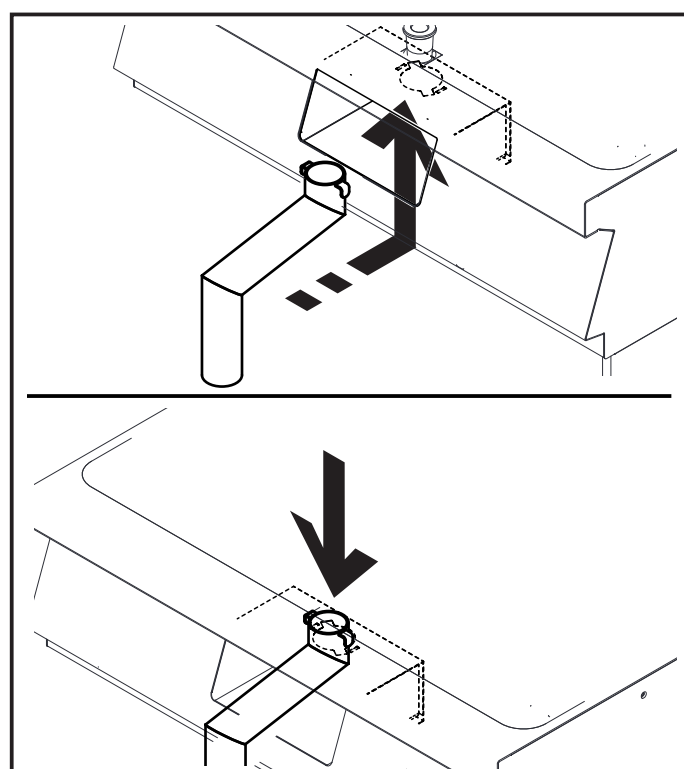


Important

The "Drain extension" accessory is used to drain directly into a larger container or siphon with grille.

To install the accessory proceed as follows:

- 1) Remove the collection basin.
- 2) Install the extension as shown in the image here on the side.



FAULT

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



Important

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

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

GB



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

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

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	3
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
OPTIONALES ZUBEHÖR	5
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	5
SICHERHEIT.....	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG	7
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	7
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB	7
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	8
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS	8
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	9
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	9
WARTUNG	9
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	9
REINIGUNG DES GERÄTS	10
REINIGUNG DER BRATPLATTE	10
REINIGUNG DES BRENNERS	12
MONTAGE VERLÄNGERUNG AUSLASS	12
DEFEKTE.....	13
FEHLERSUCHE	13

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

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

ZWECK DES HANDBUCHS

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

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

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

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

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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



Wichtig

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

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

A) Ergänzungsschild

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

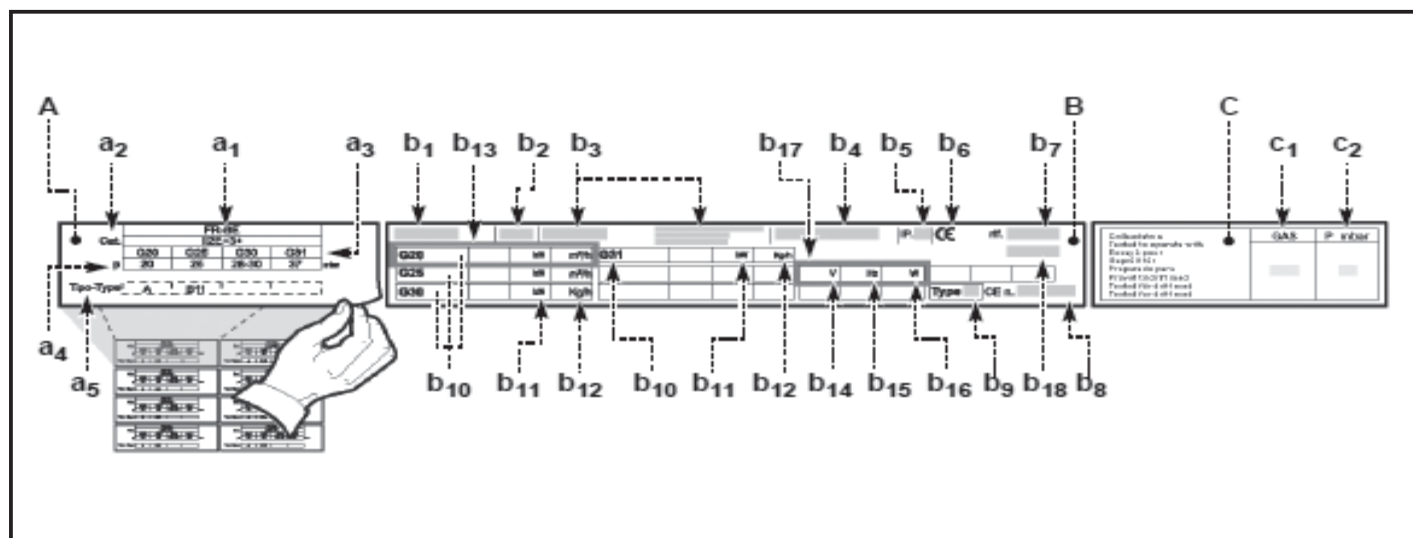
B) Typenschild

- b₁) Gerätemodell
- b₂) Art der Anpassung
- b₃) Angabe des Herstellers
- b₄) Seriennummer
- b₅) Schutzgrad
- b₆) CE-Zeichen für Konformität
- b₇) Bezugsnormen
- b₈) Kennzahl der CE-Zertifizierung
- b₉) Produktfamilie
- b₁₀) Gastyp
- b₁₁) Angabe der Leistung (Kw)
- b₁₂) Gasverbrauch

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

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

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



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

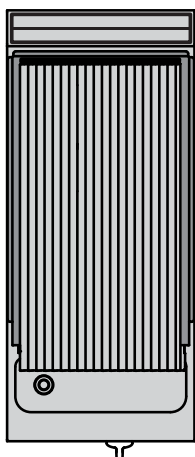
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

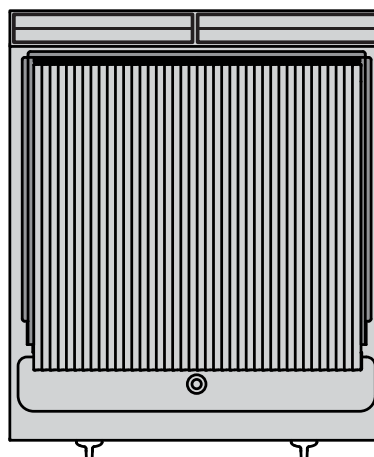
Die Bratplatte mit Keramikeinsätzen, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum Braten von Speisen direkt auf der Platte projiziert und konstruiert.

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

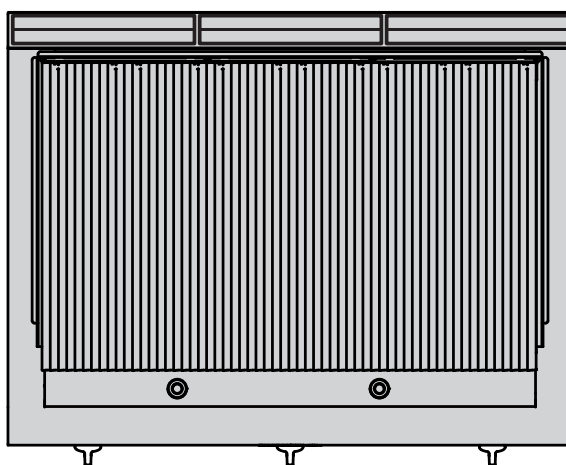
0N0GRG - 0T0GRG



1N0GRG - 1T0GRG

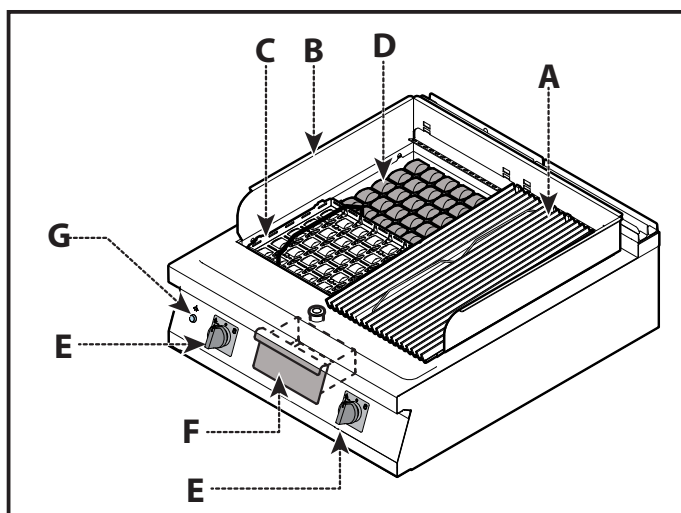


2N0GRG - 2T0GRG



Hauptorgane

- A) Bratplatte:** aus Gusseisen.
- B) Spritzschutzrahmen:** zum Schutz gegen die beim Braten entstehenden Spritzer.
- C) Geräterost:** für die Halterung der Keramikeinsätze.
- D) Keramikeinsätze:** aus Keramik-Werkstoff gefertigt.
- E) Bedienknebel Brenner:** um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen.
- F) Auffangbehälter:** zum Auffangen der Bratrückstände.
- G) Taste Zündung:** Zum Zünden des Brenners.

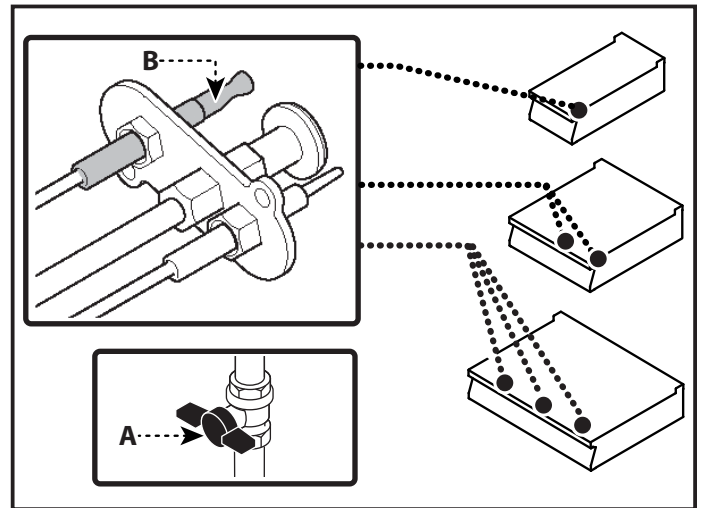


SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

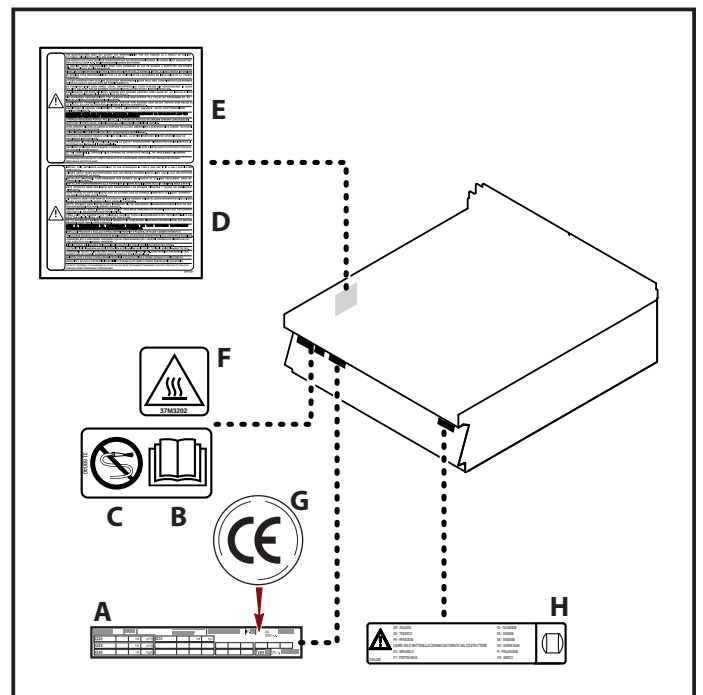
- A) Gashahn:** um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren
- B) Sicherheits-Thermoelement:** stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

- A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.**
- B) Allgemeine Gefahr:** Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.
- C) Allgemeine Gefahr:** Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.
- D) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“
- E) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“
- F) Allgemeine Gefahr:** Vorsicht vor heißen Flächen.
- G) CE-Kennzeichen:** Es weist darauf hin, dass das Gerät alle für das Produkt anwendbaren, einschlägigen gesetzlichen Vorschriften erfüllt.



- H) Allgemeine Gefahr:** Ausschließlich die vom Hersteller gelieferten Keramikfliesen verwenden.

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

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

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

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Gerätes kann sowohl die Sicherheit als auch die Gesundheit der Personen gefährden, Gegenstände, die sich in seiner Nähe befinden, beschädigen und wirtschaftliche Schäden verursachen.

Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.

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

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

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

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen 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.

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

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.



Vorsicht - Achtung

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



Wichtig

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

- 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.

GEBRAUCH UND BETRIEB

DE

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB



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.

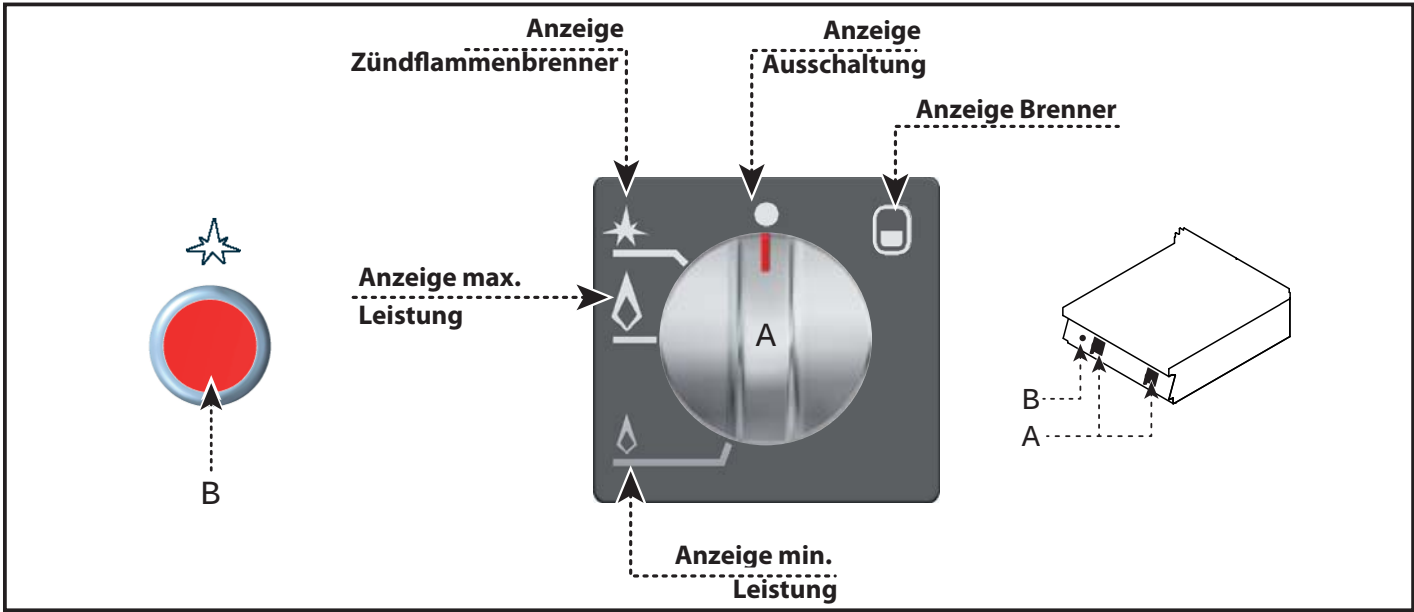
Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

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

B) Taste Zündung: Sie dient zum Zünden der Zündflamme der Brenner.

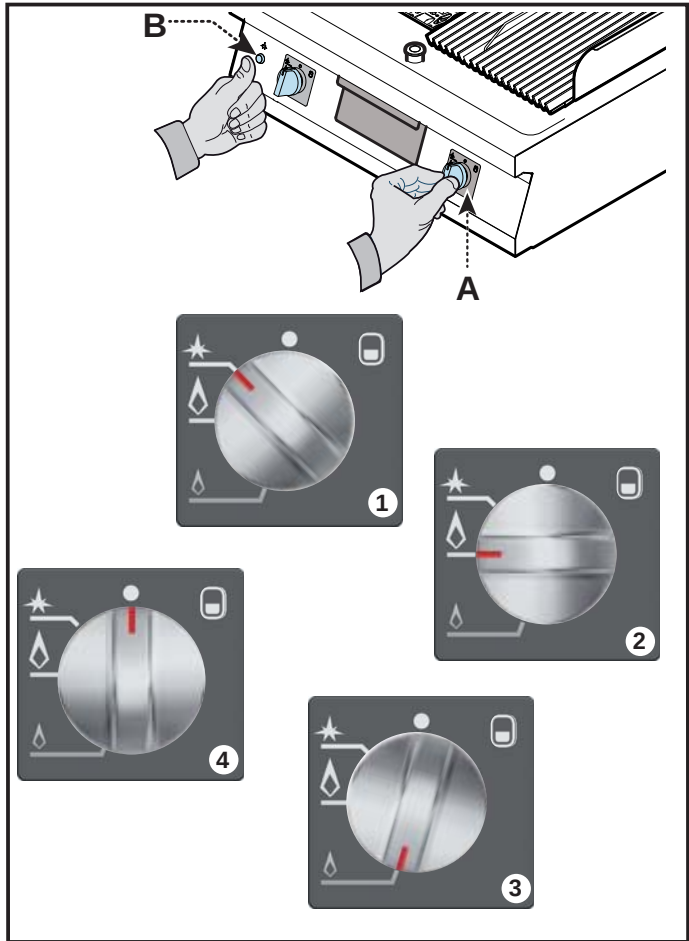
A) Bedienknebel Brenner: ein- und ausschaltet und regelt des Bratplattenbrenners.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Zündung

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



Abschaltung

- 6)** Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 7)** Drehen Sie den Bedienknebel **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos **4**), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 8)** Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

- 1) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 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

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Das Gerät nur zum Braten von Speisen direkt auf der Platte verwenden.
- Für den Gebrauch ist die Bratplatte auf den geeigneten Neigungswinkel einzustellen, um das Abtropfen der beim Braten entstehenden Rückstände in den Auffangbehälter zu begünstigen.

- Während des Gebrauchs den Auffangbehälter ein wenig mit Wasser füllen, um die anschließende Reinigung des Behälters zu erleichtern.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.



Wichtig

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

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 Gasabsperrhahn schließen 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:

- Die Bratplatte (siehe S. 10).
- Der Brenner (siehe S. 12).
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 10).

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

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements.
- Schmierung des Gashahns.
- Reinigung des Brenners (siehe S. 12).

DE

REINIGUNG DES GERÄTS

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



Wichtig

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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.



Vorsicht - Achtung

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

- Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen.

Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



Vorsicht - Achtung

Einzelteile aus Gusseisen wie z. B. die Brenner, die Brennerdeckel und die Roste dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.



Vorsicht - Achtung

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

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

REINIGUNG DER BRATPLATTE



Vorsicht - Achtung

Die Reinigung der Platte mit dem auf Anfrage erhältlichen Werkzeug fachgerecht ausführen.

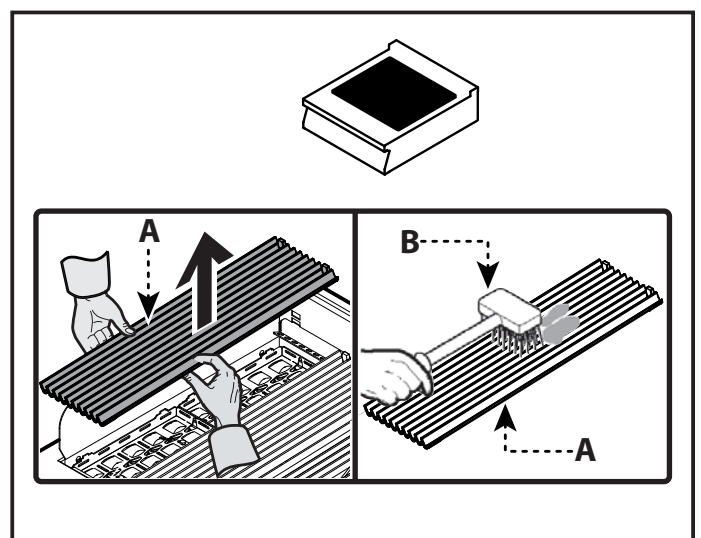


Wichtig

Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiner verwenden.

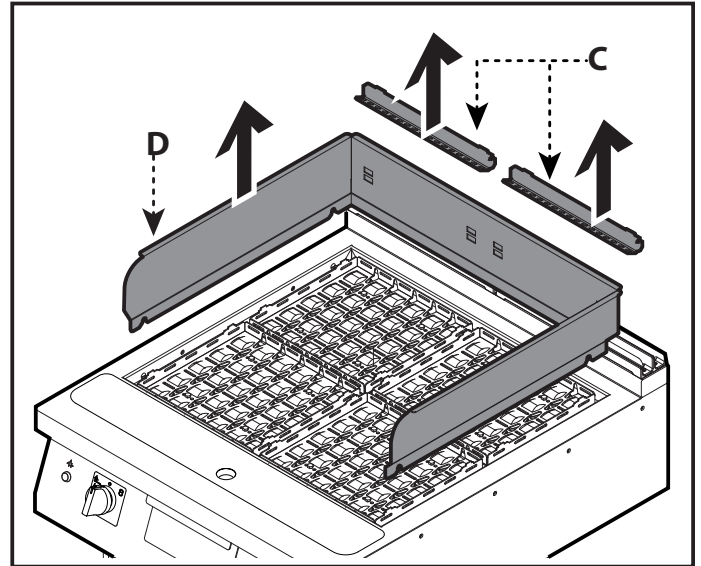
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Den Topfträgerrost (A) entfernen.
- 3) Zur Reinigung der Platte (A) von den Bratrückständen die mitgelieferte Bürste (B) verwenden.



- 4) Die Platte (A) mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.

- 5) Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, reichlich nachspülen und trocknen.
- 6) Die Bratplatten-Halterung (C) entnehmen.
- 7) Den Spritzschutzrahmen (D) abmontieren und reinigen.

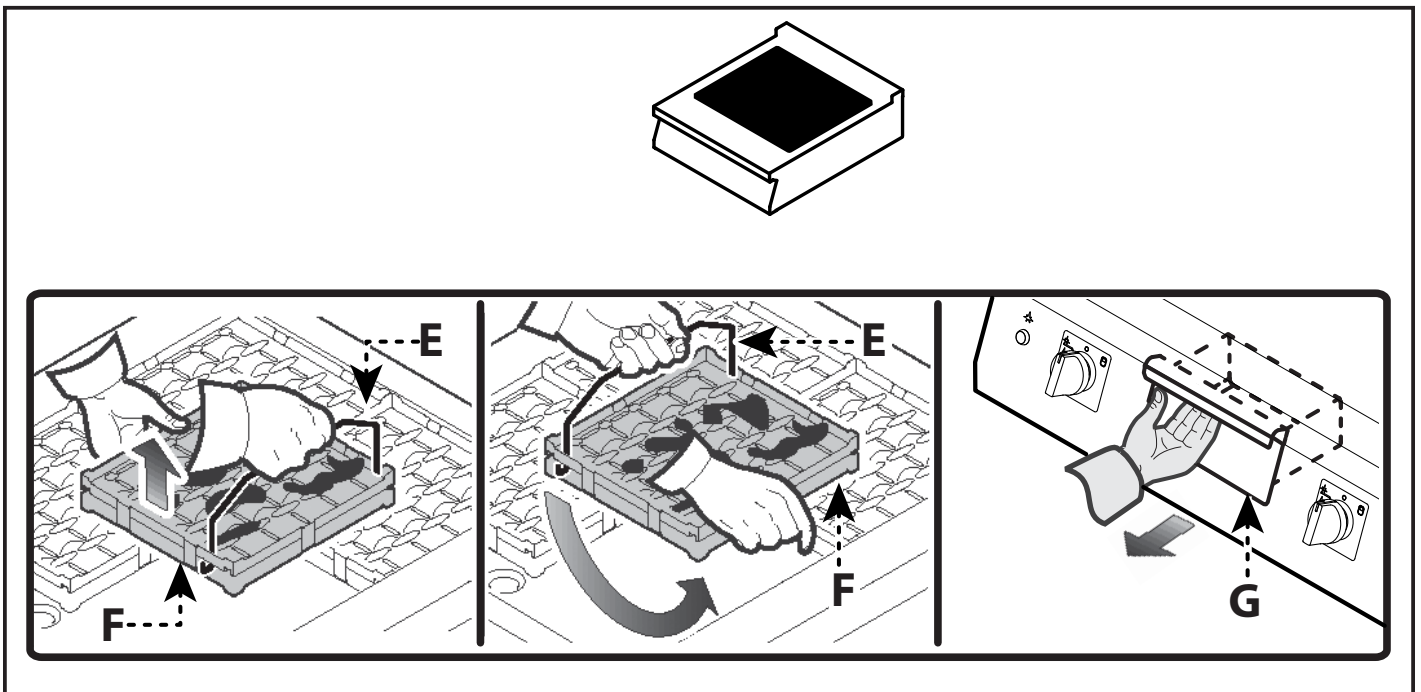


- 8) Den mitgelieferten Hebegriff (E) verwenden, um die Bratplatte (F) anzuheben und umzudrehen.
Diesen Vorgang täglich ausführen, um die Reinigung der Keramikeinsätze von eventuellen Verkrustungen infolge Einwirkung der Brennerflammen zu ermöglichen.
- 9) Den Auffangbehälter (G) entnehmen, entleeren und reinigen.



Wichtig

Den Inhalt des Auffangbehälters vorschriftsmäßig entsprechend den im Benutzungsland geltenden Bestimmungen entsorgen.



DE

REINIGUNG DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Die Bratplatte, den Spritzschutzrahmen und den Geräterost entfernen (siehe S. 10-11).
- 2) Den Brenner (A) anheben und herausziehen.
- 3) Den Brenner (A) gründlich reinigen und sicherstellen, dass dessen Löcher nicht verstopft sind.



Vorsicht - Achtung

Die Löcher des Brenners reinigen, ohne sie auszuweiten oder zu verstopfen, sodass der einwandfreie Betrieb des Brenners stets gewährleistet wird.

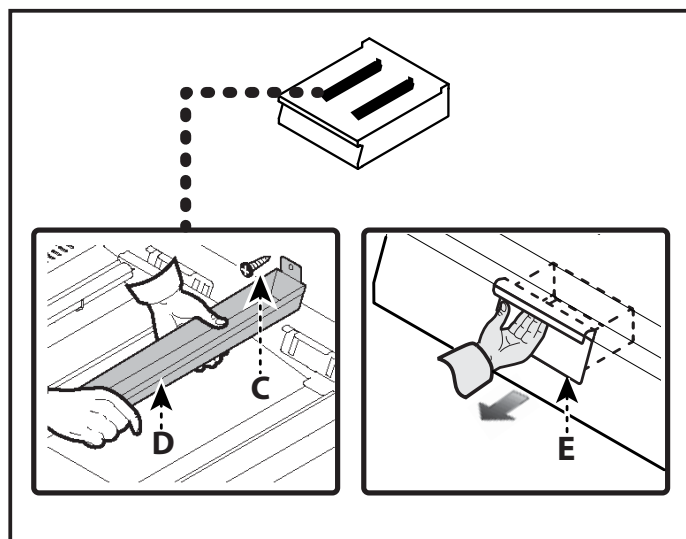
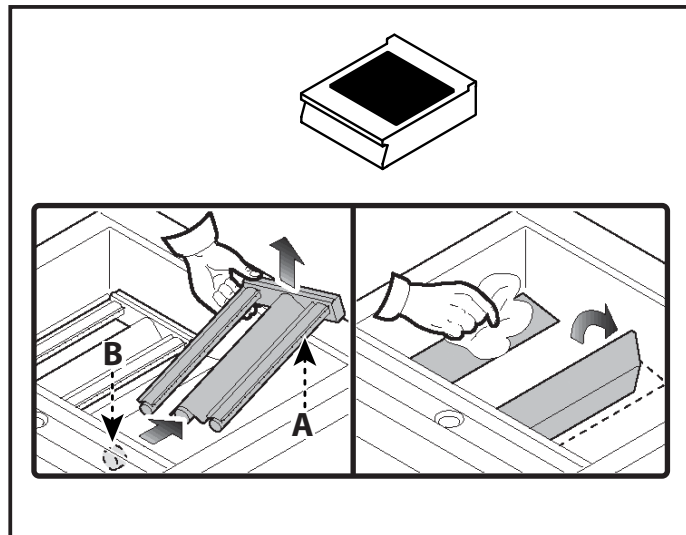
- 4) Die Innenteile des Geräts reinigen und die Verunreinigungen in den Auffangbehälter leiten



Vorsicht - Achtung

Überprüfen, ob die Öffnung (B) für die Positionierung des Brenners (A) nicht verstopft ist.

- 5) Die Schrauben (C) ausdrehen, den Auffangbehälter (E) entnehmen, entleeren und reinigen.
- 6) Den Auffangbehälter (D) entnehmen, entleeren und reinigen.
- 7) Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.



MONTAGE VERLÄNGERUNG AUSLASS

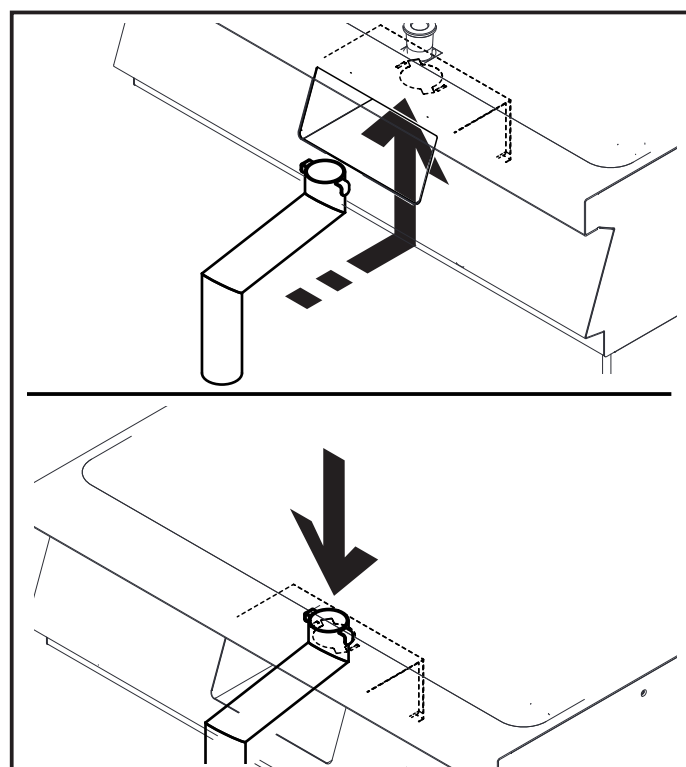


Wichtig

Das Zubehör "Auslassverlängerung" ermöglicht den direkten Auslass in einen größeren Behälter oder in ein Siphon mit Gitter.

Für die Montage des Zubehörs wie folgt vorgehen:

- 1) Die Sammelwanne entfernen.
- 2) Die Verlängerung montieren, siehe dazu nebenstehende Abbildung.



Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



Wichtig

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils.	Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.



Important

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



Attention

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



Important

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



Important

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



Important

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



Important

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



Attention

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



Attention

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



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

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



Important

Avant 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 les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité.



Attention

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

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

INFORMATIONS GENERALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

BUT DU MANUEL

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

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

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

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

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

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



Attention

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



Important

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

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

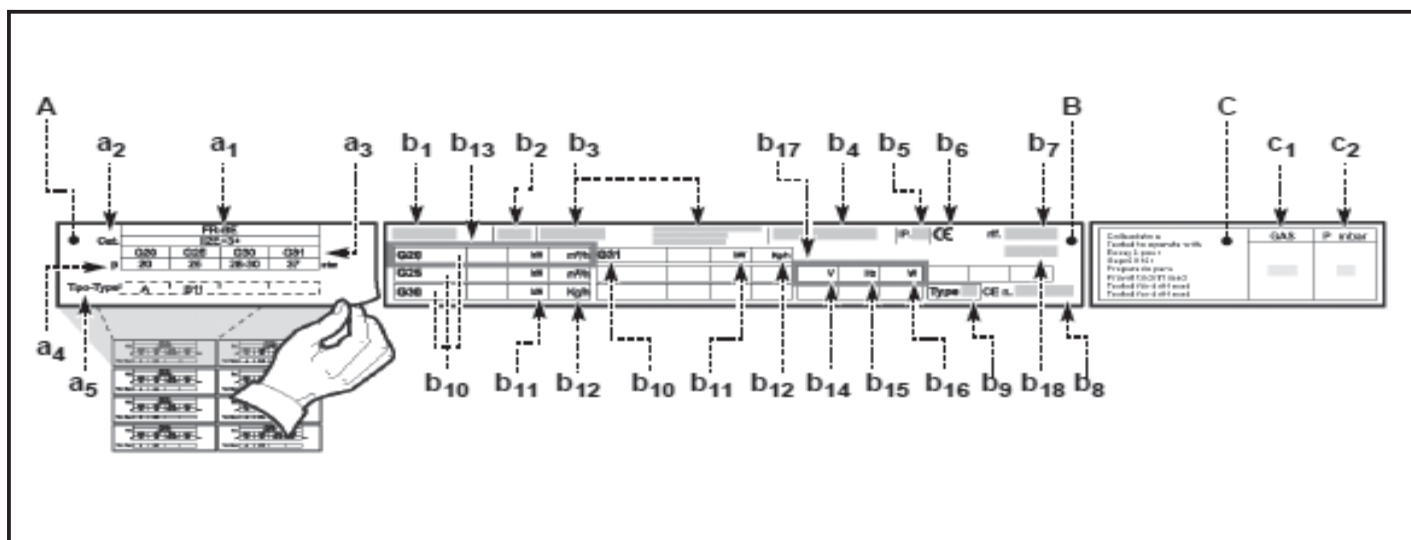
A) Plaque complémentaire

- a₁) Pays d'utilisation
 - a₂) Catégorie de l'appareil
 - a₃) Type de gaz
 - a₄) Pression du gaz
 - a₅) Type d'évacuation des fumées
- ### B) Plaque d'identification
- b₁) Modèle de l'appareil
 - b₂) Type de personnalisation
 - b₃) Identification du fabricant
 - b₄) Numéro de série
 - b₅) Indice de protection
 - b₆) Marquage CE de conformité
 - b₇) Norme de référence
 - b₈) Numéro certificat CE
 - b₉) Type de famille de produit
 - b₁₀) Type de gaz
 - b₁₁) Puissance déclarée (kW)

- b₁₂) Consommation de gaz
 - b₁₃) Indicateur du gaz d'essai
 - b₁₄) Tension (V)
 - b₁₅) Fréquence (Hz)
 - b₁₆) Puissance électrique absorbée (W)
 - b₁₇) Indicateur de tension d'essai
 - b₁₈) Date de fabrication
- ### C) Plaque du gaz d'essai
- c₁) Type de gaz
 - c₂) Pression du gaz

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

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



FR

DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

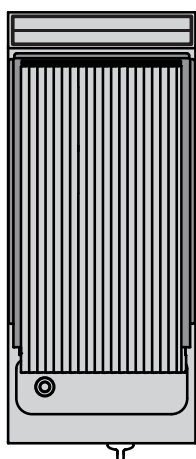
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

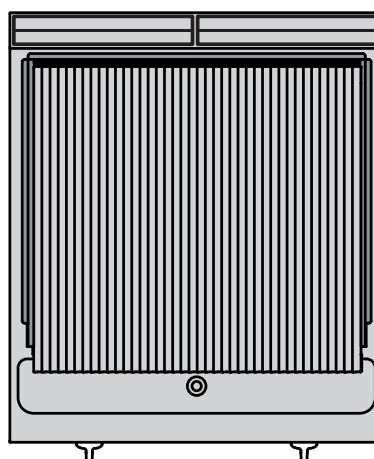
La grillade, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque de cuisson, dans le domaine de la restauration professionnelle.

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

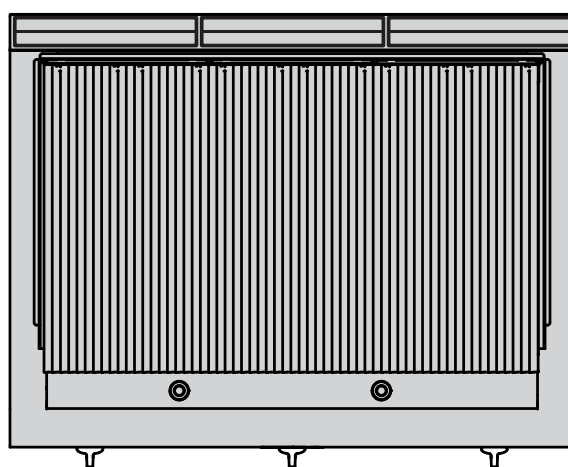
0N0GRG - 0T0GRG



1N0GRG - 1T0GRG



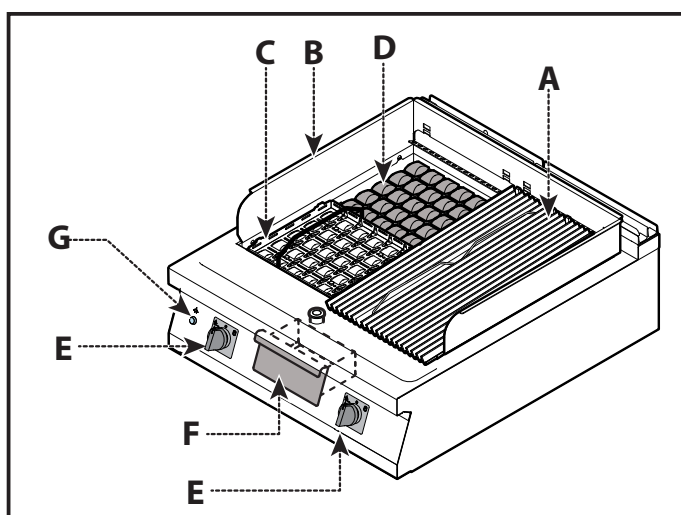
2N0GRG - 2T0GRG



FR

Organes principaux

- A) **Plaque de cuisson:** en fonte.
- B) **Pare-éclaboussures:** pour protéger des éclaboussures de cuisson.
- C) **Grille de réduction:** pour soutenir les pierres.
- D) **Pierres:** en céramique.
- E) **Manette de commande du brûleur:** pour régler l'alimentation du gaz au brûleur.
- F) **Bac de récolte:** pour recueillir les résidus de cuisson.
- G) **Bouton d'allumage:** pour allumer le brûleur.

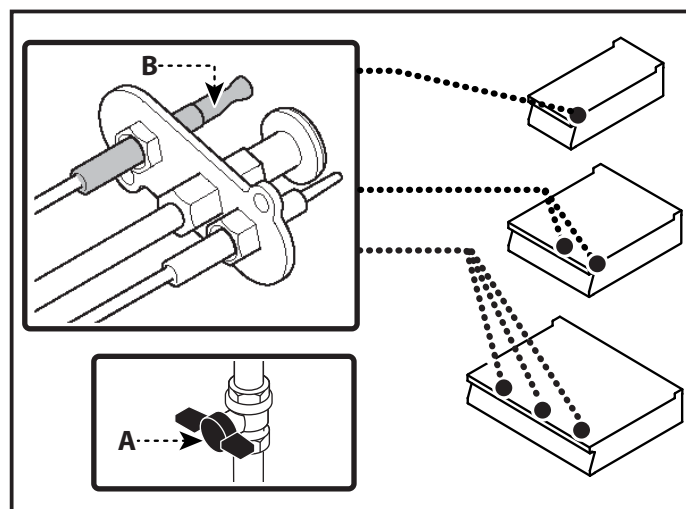


DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

L'illustration indique la position des dispositifs.

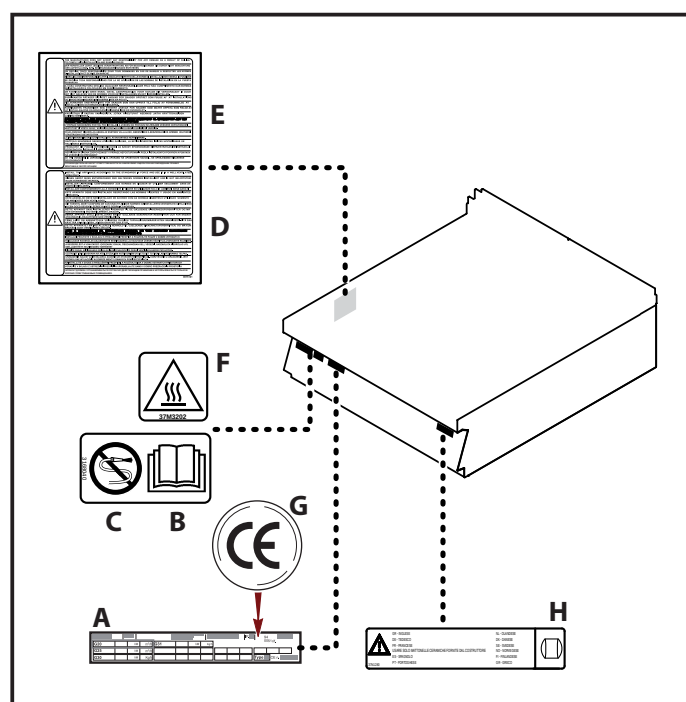
- A) Robinet d'alimentation du gaz:** pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz
- B) Thermocouple de sécurité:** il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

- A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.**
- B) Risque générique:** avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.
- C) Risque générique:** pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
- D) Risque 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) Risque 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:** attention aux surfaces chaudes.
- G) Marquage CE :** indique que l'équipement est conforme à toutes les dispositions législatives pertinentes pour les produits applicables.



- H) Risque générique:** attention aux surfaces chaudes. n'utiliser que des pierres en céramique fournies par le fabricant.

FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques 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 manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une

expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes.

Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que l'appareil est éteint et non en stand-by et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

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

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

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



Attention

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



Important

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



Attention

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

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

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

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

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

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



Important

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

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.

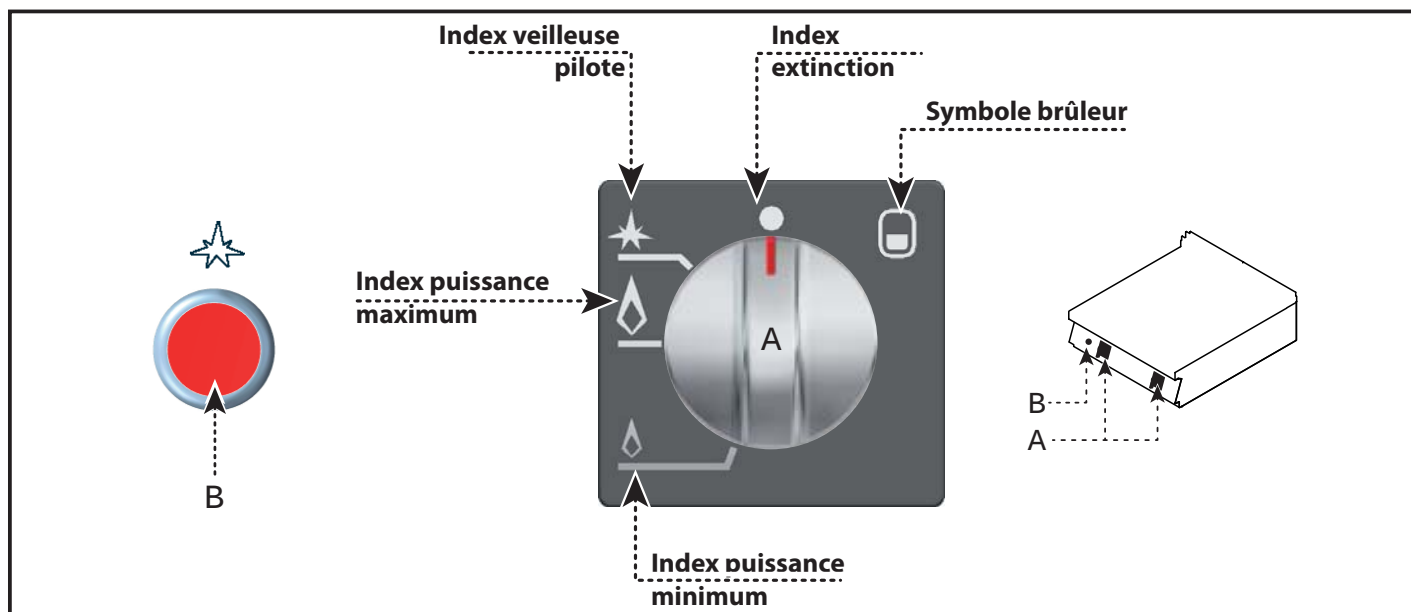
Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

DESCRIPTION DES COMMANDES

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

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

B) Bouton d'allumage: pour allumer la veilleuse pilote des brûleurs.



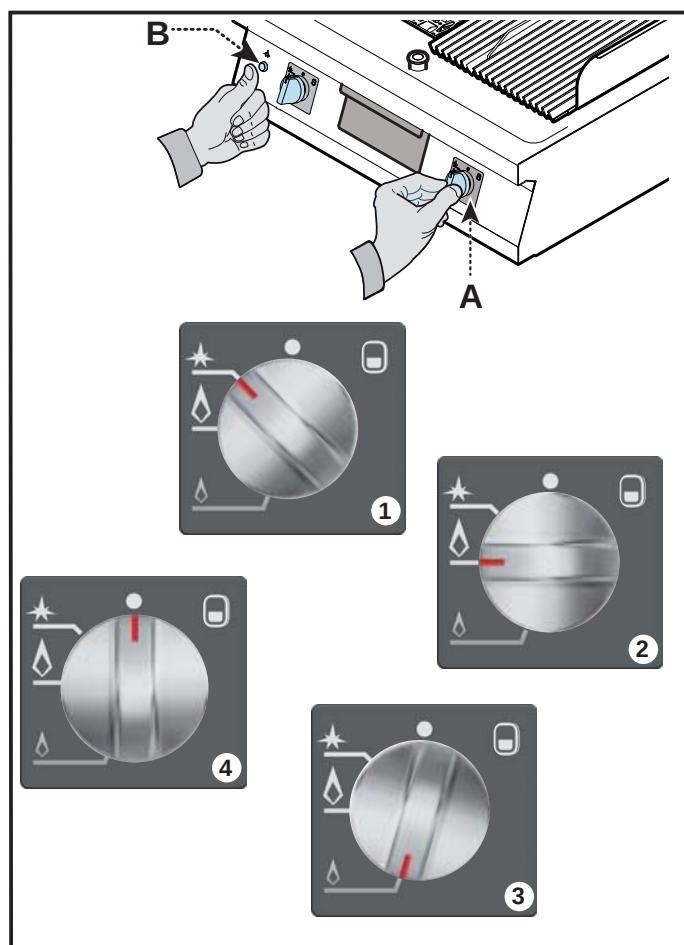
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR

Allumage

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

Extinction

- 6) Tourner la manette (A) en sens horaire (pos. 1) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 7) Tourner la manette (A) en sens horaire (pos. 4) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 8) Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

- 1) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 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

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Utiliser l'appareil uniquement pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque.
- Pendant l'utilisation choisir pour la plaque l'inclinaison la plus appropriée afin de faciliter l'écoulement des résidus de cuisson vers le bac de récolte.
- Pendant l'utilisation remplir légèrement d'eau le bac de récolte afin de faciliter les opérations de nettoyage du bac.

- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.



Important

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

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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



Important

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

En particulier, fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils étaient activés, provoquer des conditions de danger inattendu et de risque pour la sécurité et la santé des personnes.

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

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

- La plaque (voir p. 10).
- Le brûleur (voir p. 12).
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 10).

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

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité.
- Le graissage du robinet du gaz.
- Nettoyage du brûleur (voir p. 12).

FR

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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



Important

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

Il est également recommandé.



Attention

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

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

Ne pas effectuer le lavage en lave-vaisselle pour les éléments en fonte tels que brûleurs, couvercles et grilles.



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 GRILLE



Attention

Nettoyer la plaque de façon appropriée en utilisant les outils fournis sur demande.

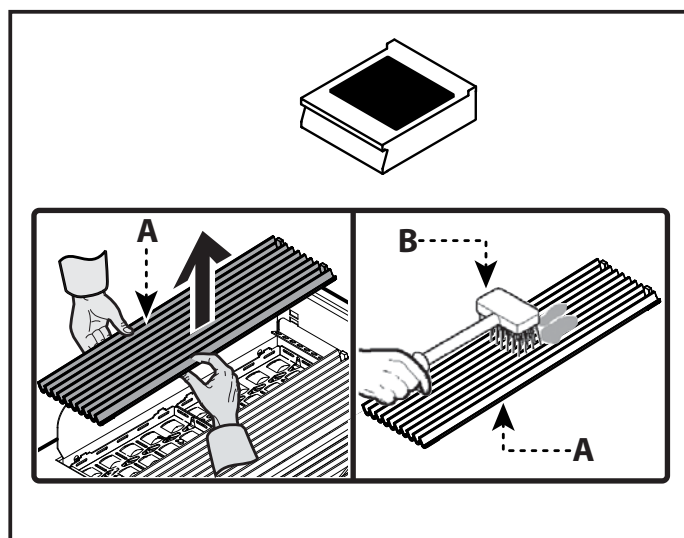


Important

Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

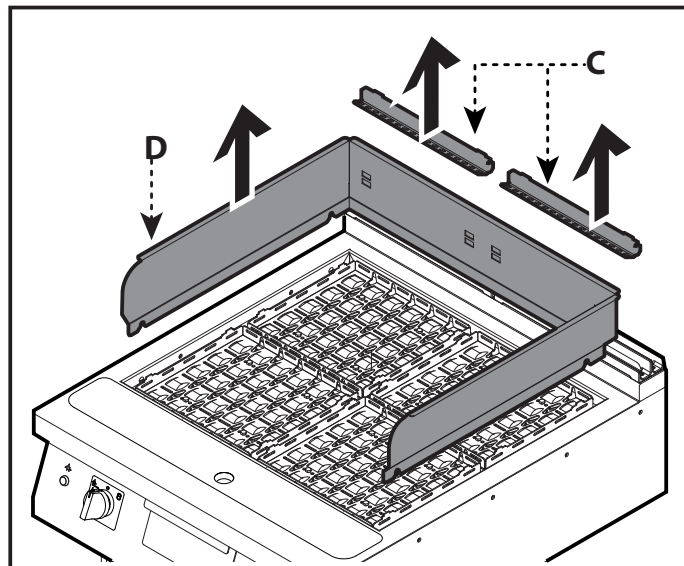
Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Enlever la grille (A).
- 3) Utiliser la brosse (B) fournie en équipement pour enlever les résidus de cuisson de la grille (A).



- 4) Étaler sur la plaque (A) un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.

- 5) Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.
- 6) Démonter le support de la grille (C).
- 7) Démonter les pare-éclaboussures (D) et les nettoyer.

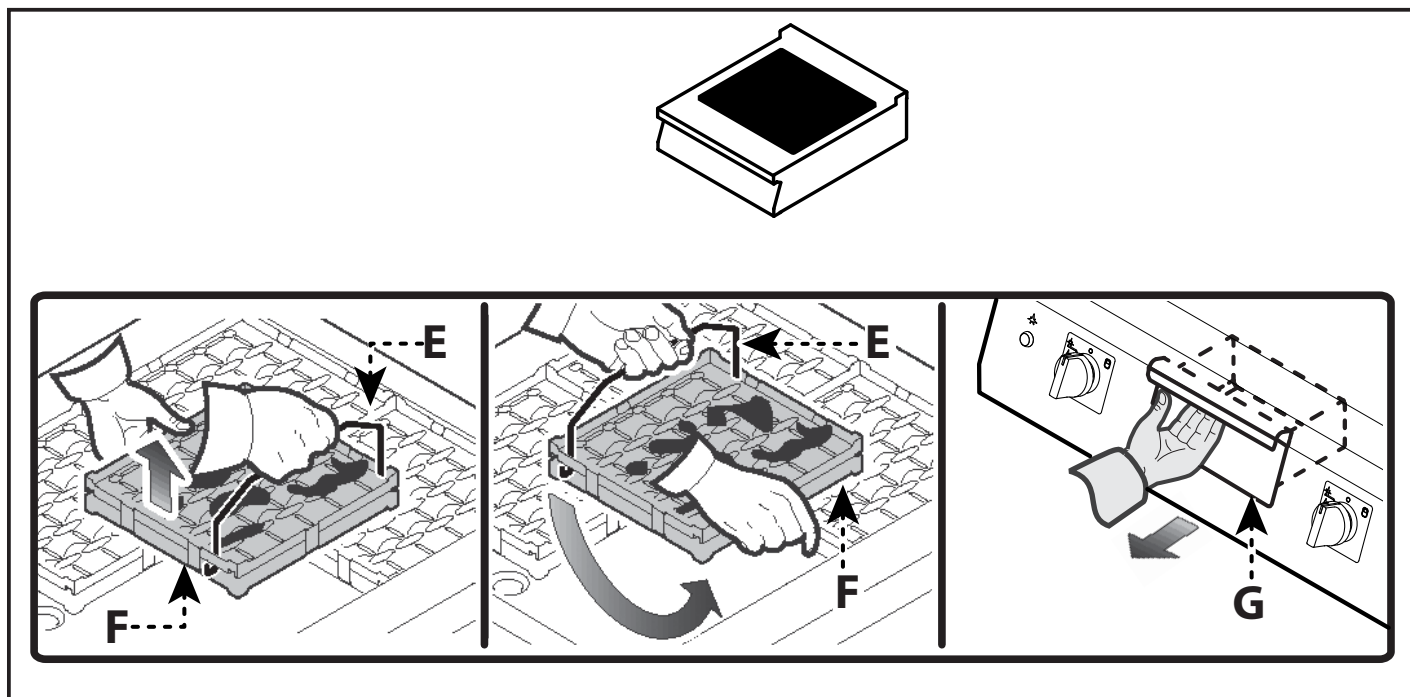


- 8) Se servir de la poignée (E), fournie en équipement, pour lever et retourner la grille du foyer (F). Effectuer cette opération tous les jours, pour permettre le nettoyage des pierres d'éventuelles incrustations par les flammes des brûleurs.
- 9) Enlever le bac de récolte (G), le vider et le nettoyer.



Important

Ne pas écouler le contenu du bac dans l'atmosphère, mais effectuer son élimination conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.



FR

NETTOYAGE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Retirer la plaque, les pare-éclaboussures et la grille de réduction (voir p. 10-11).
- 2) Lever et extraire le brûleur (A).
- 3) Nettoyer soigneusement le brûleur (A) et vérifier que ses trous ne soient pas obstrués.



Attention

Nettoyer les trous du brûleur sans les élargir et sans les boucher pour ne pas provoquer le mauvais fonctionnement du brûleur même.

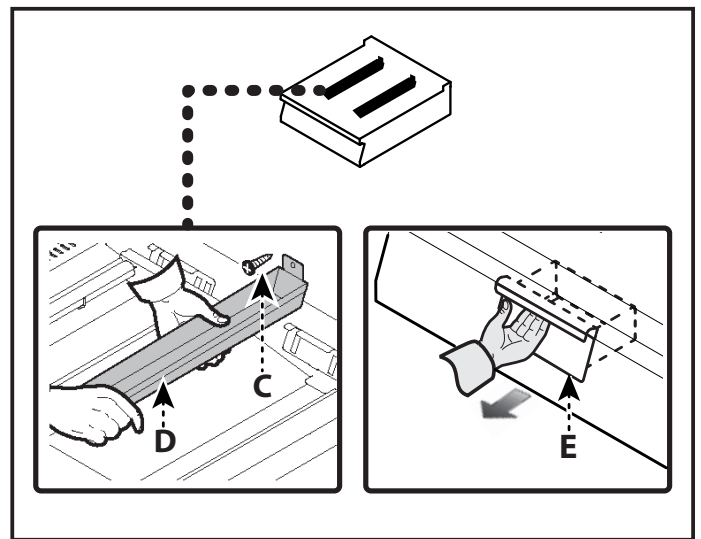
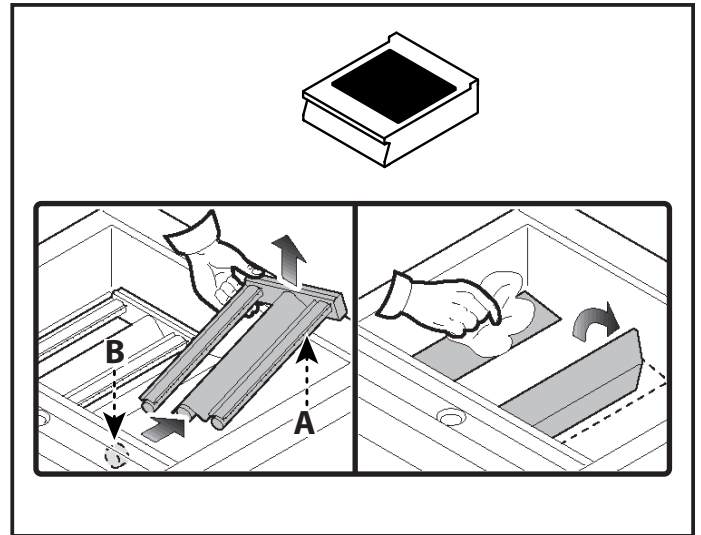
- 4) Nettoyer l'intérieur de l'appareil et acheminer les impuretés dans le bac de récolte.



Attention

Vérifier que la douille (B) du brûleur (A) ne soit pas obstruée.

- 5) Dévisser les vis (C), démonter le bac (E), le vider et le nettoyer.
- 6) Enlever le bac (D), le vider et le nettoyer.
- 7) Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



MONTAGE DE LA RALLONGE DU DÉCHARGEMENT

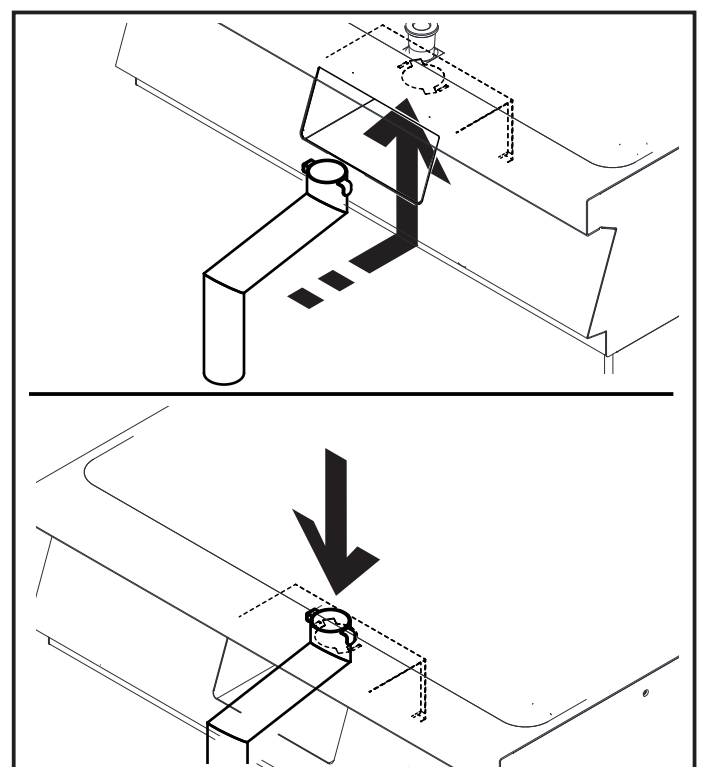


Important

L'accessoire « Rallonge du déchargement » permet de décharger directement dans un conteneur plus grand ou dans un siphon à grille.

Pour le montage de l'accessoire, procéder de la façon indiquée:

- 1) Enlever le bac de récupération.
- 2) Monter la rallonge comme représenté sur l'image à côté.



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
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue.  Important Contactez le service assistance.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 Important Contactez le service assistance.
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur.	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité.	 Important Contactez le service assistance.



Importante

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



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Importante

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



Importante

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, será necesario habilitar todos los dispositivos de seguridad previstos, evaluando la necesidad de informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan en proximidad del aparato.



Importante

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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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



Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan en proximidad del aparato.



Importante

Antes de cambiar eventuales piezas del aparato, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y, de ser necesario, informar oportunamente tanto al personal encargado como a los operadores que trabajan cerca del aparato.



Precaución - advertencia

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

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

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

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

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

OBJETIVO DEL MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

A) Placa complementaria

- a₁) País de uso
- a₂) Categoría del equipo
- a₃) Tipo de gas
- a₄) Presión del gas
- a₅) Tipo de salida humos

B) Placa de identificación

- b₁) Modelo del aparato
- b₂) Tipo de personalización
- b₃) Identificación fabricante
- b₄) Número de matrícula
- b₅) Índice de protección
- b₆) Aprobación CE de conformidad
- b₇) Norma de referencia
- b₈) Número certificado CE
- b₉) Tipo de familia del producto
- b₁₀) Tipo de gas
- b₁₁) Potencia declarada (kW)
- b₁₂) Consumo de gas
- b₁₃) Indicador gas prueba de funcionamiento
- b₁₄) Tensión (V)
- b₁₅) Frecuencia (Hz)
- b₁₆) Potencia eléctrica absorbida (W)
- b₁₇) Indicador tensión de prueba
- b₁₈) Fecha de fabricación

b₁₁) Potencia declarada (kW)

b₁₂) Consumo de gas

b₁₃) Indicador gas prueba de funcionamiento

b₁₄) Tensión (V)

b₁₅) Frecuencia (Hz)

b₁₆) Potencia eléctrica absorbida (W)

b₁₇) Indicador tensión de prueba

b₁₈) Fecha de fabricación

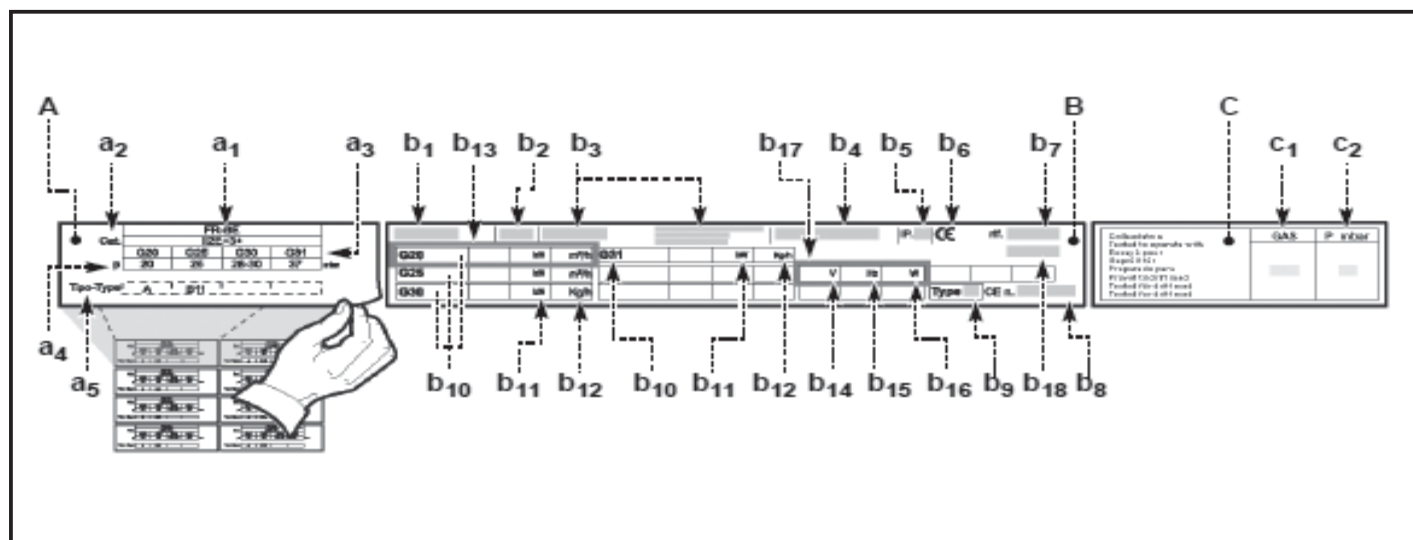
C) Placa gas prueba de funcionamiento

c₁) Tipo de gas

c₂) Presión del gas

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

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



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

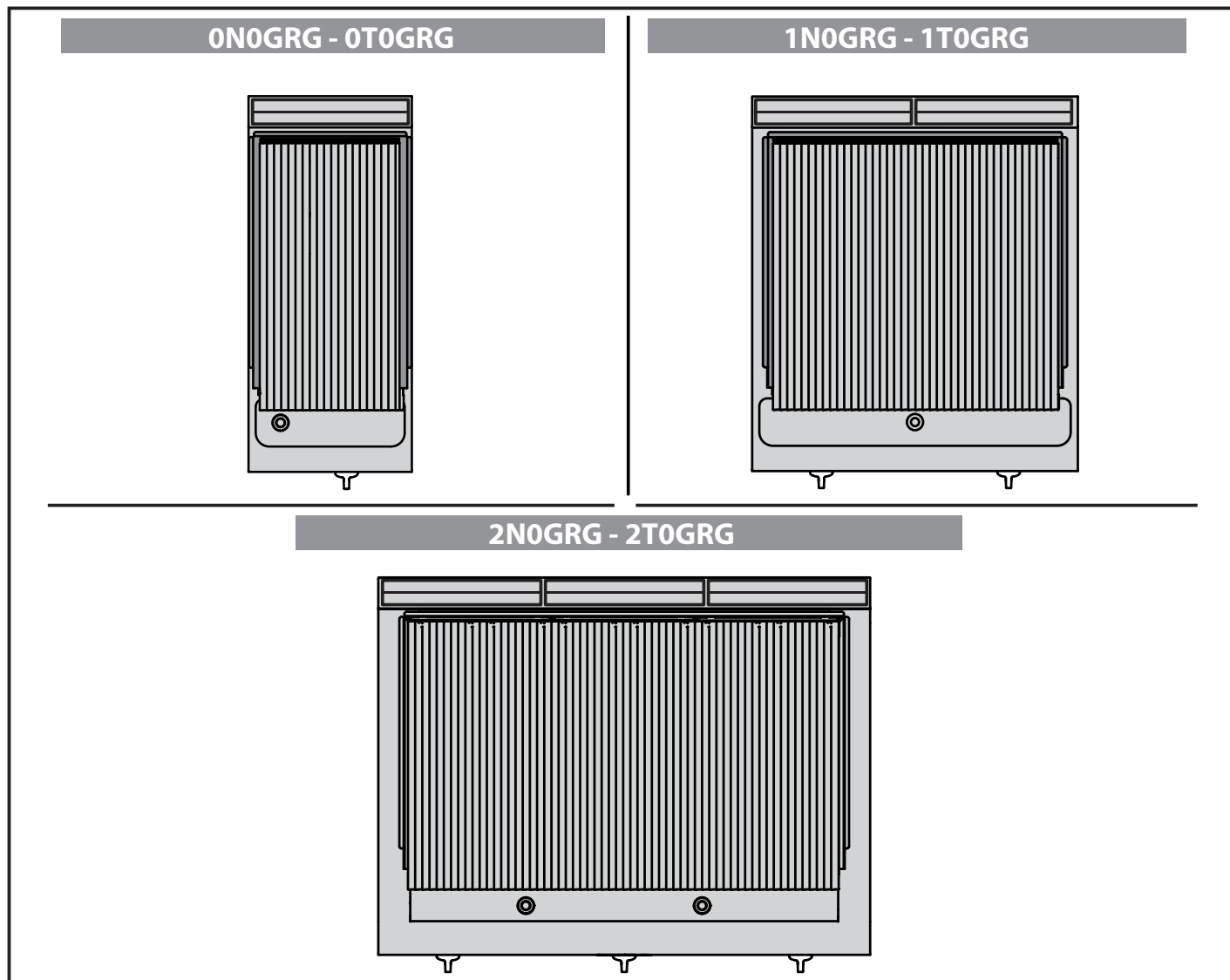
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

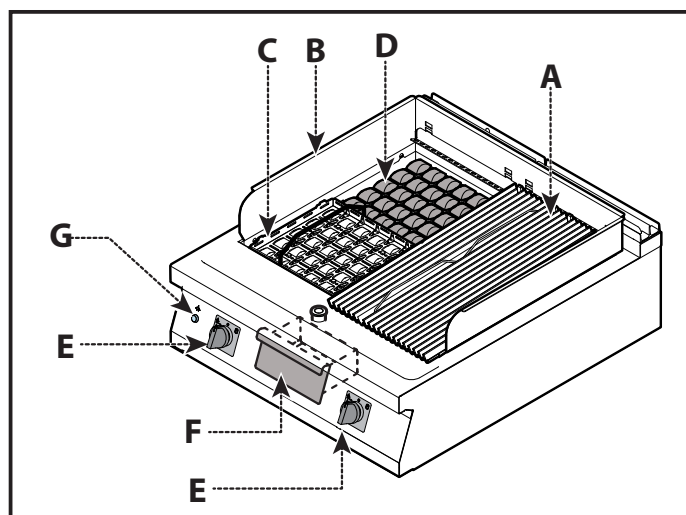
La parrilla cerámica, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para cocer alimentos mediante contacto directo con la parrilla misma, en el sector de la restauración profesional.

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



Organos principales

- A) **Parrilla de cocción:** realizada en fundición.
- B) **Bastidor de protección contra las salpicaduras:** para proteger contra las salpicaduras propias de la cocción.
- C) **Rejilla hogar:** para sostener los azulejos.
- D) **Azulejos:** realizados en piedra cerámica.
- E) **Mando del quemador:** para regular la alimentación de gas al quemador.
- F) **Cubeta de recogida:** en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción.
- G) **Botón de encendido:** para encender el quemador.

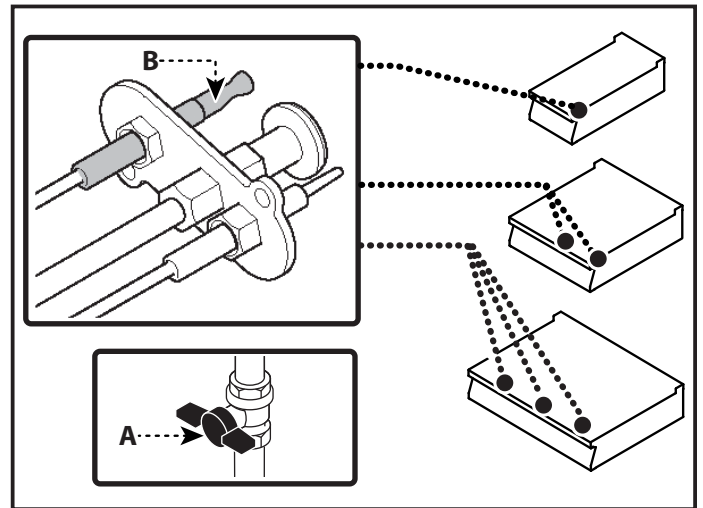


DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

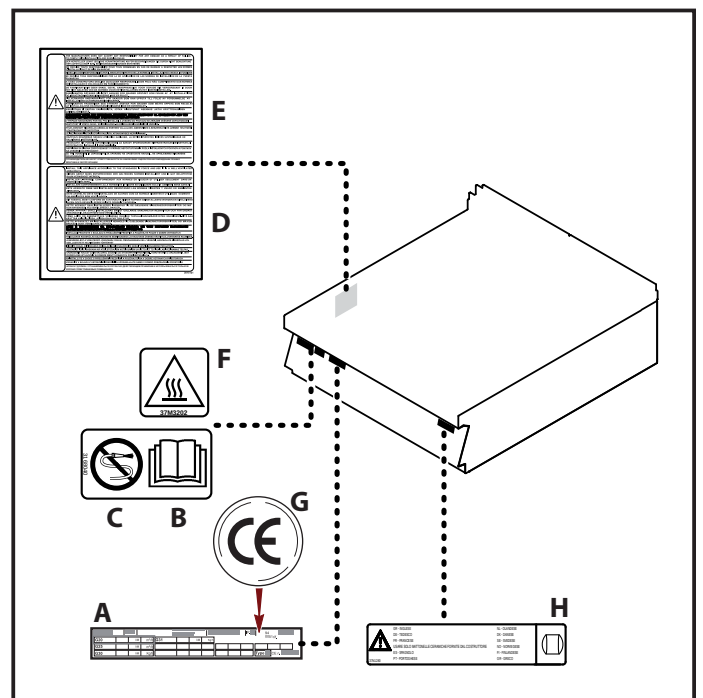
- A) Grifo alimentación gas:** para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.
- B) Termopar de seguridad:** bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama.



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:** prestar atención a las superficies calientes.
- G) Marcado CE:** indica que el aparato es conforme con todas las disposiciones legislativas pertinentes de producto aplicables.



- H) Peligro genérico:** utilizar sólo azulejos cerámicos suministrados por el fabricante.

ES

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.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.

Al final de cada utilización, controlar que 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.



Cautela - Avvertenza

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización tiene el deber de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente.

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.

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



Importante

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

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar

los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

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

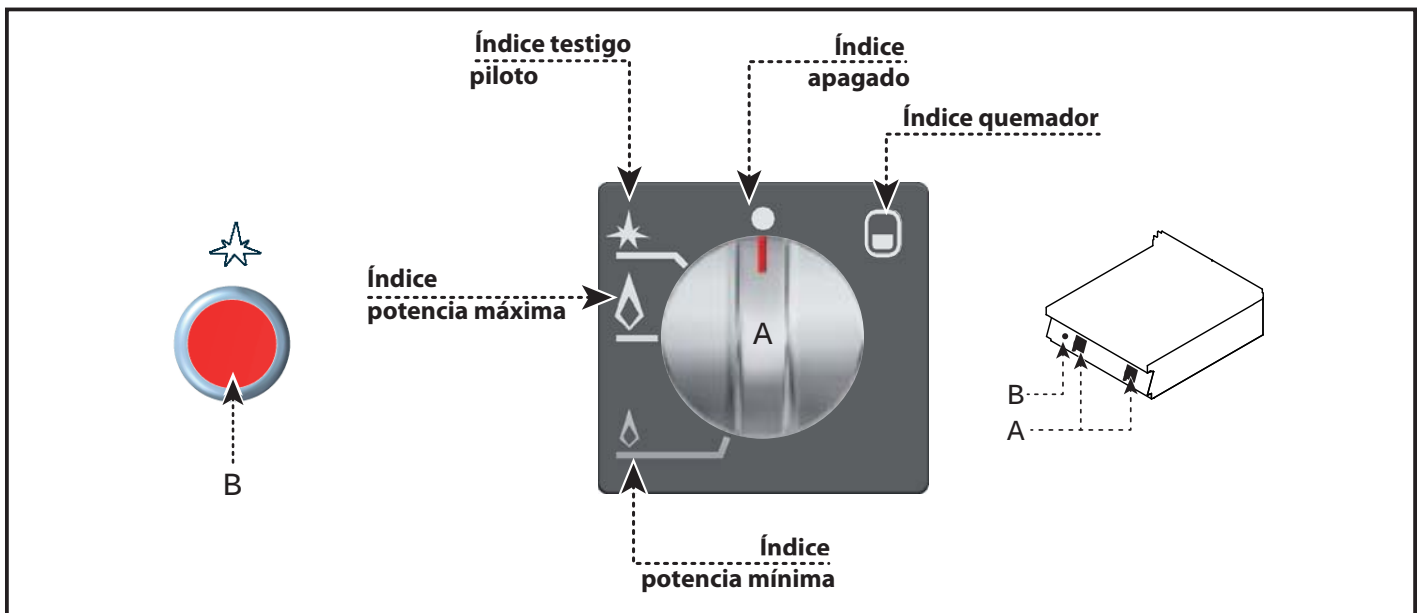
Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

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

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

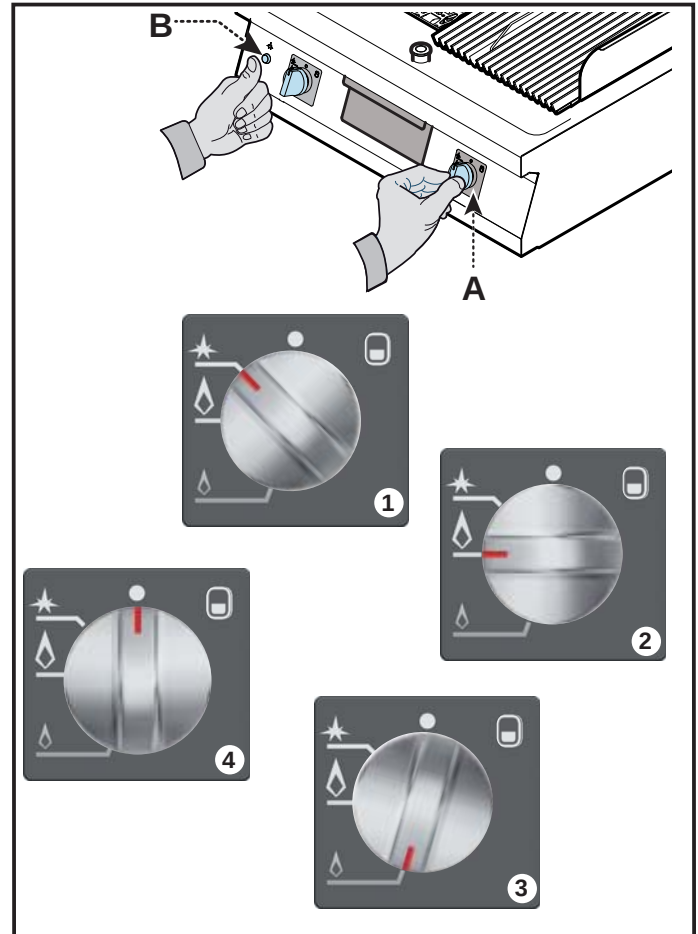
A) Mando de control quemador: para encender, apagar y regular el quemador de la plancha.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Encendido

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



Apagado

- 6) Para apagar el quemador, girar el mando (A) en el sentido de las agujas del reloj (pos. 1). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 7) Para apagar el testigo piloto, girar el mando (A) en el sentido de las agujas del reloj (pos. 4).
- 8) Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

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) Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 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

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilice el aparato sólo para la cocción de alimentos en contacto directo con la parrilla.
- Durante el uso disponga la inclinación más adecuada de la parrilla para facilitar el escurrimiento de los residuos de cocción hacia la cubeta de recogida.
- Durante el uso llene ligeramente con agua la cubeta de recogida a fin de facilitar las sucesivas operaciones de limpieza de la cubeta misma.

- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.



Importante

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

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

En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

Además debe asegurarse de que durante la intervención de mantenimiento, el opera-

dor 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 parrilla (véase pág. 10).
- El quemador (véase pág. 12).
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 10).

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

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Controlar la eficacia del termopar de seguridad.
- Engrasar el grifo del gas.
- Limpieza quemador (véase pág. 12).

ES

LIMPIEZA APARATO

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



Importante

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

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

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

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.

- Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

No realice el lavado en el lavavajillas con los detalles en hierro fundido, como quemadores, difusor y parrillas.



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 PARRILLA



Precaución - advertencia

Efectuar una adecuada limpieza de la parrilla, utilizando para ello el material disponible bajo pedido.

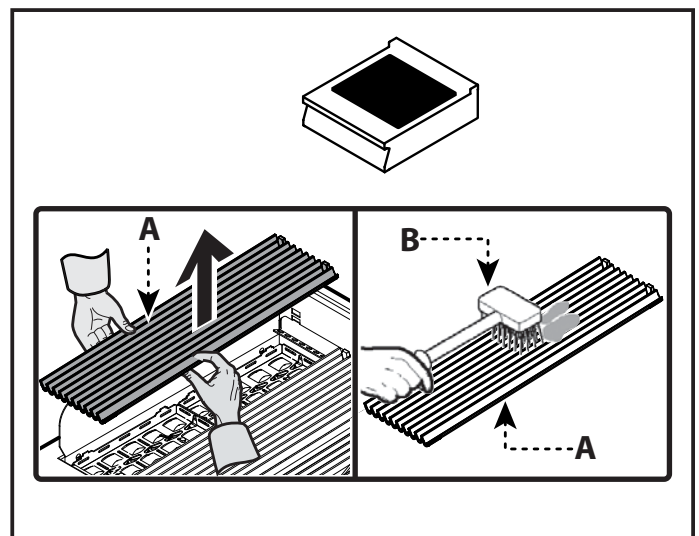


Importante

La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

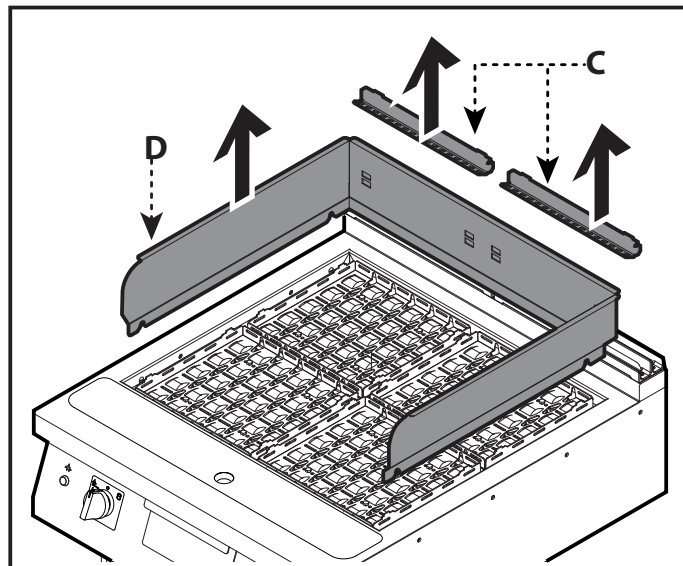
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Retirar la rejilla (A).
- 3) Para retirar los residuos de cocción de la parrilla (A) podrá utilizarse el cepillo (B) que se suministra adjunto.



- 4) Aplicar en la parrilla (A) un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.

- 5) Limpiar cuidadosamente la parrilla con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.
- 6) Desmontar el soporte de la rejilla (C).
- 7) Desmontar y limpiar el bastidor de protección contra salpicaduras (D).

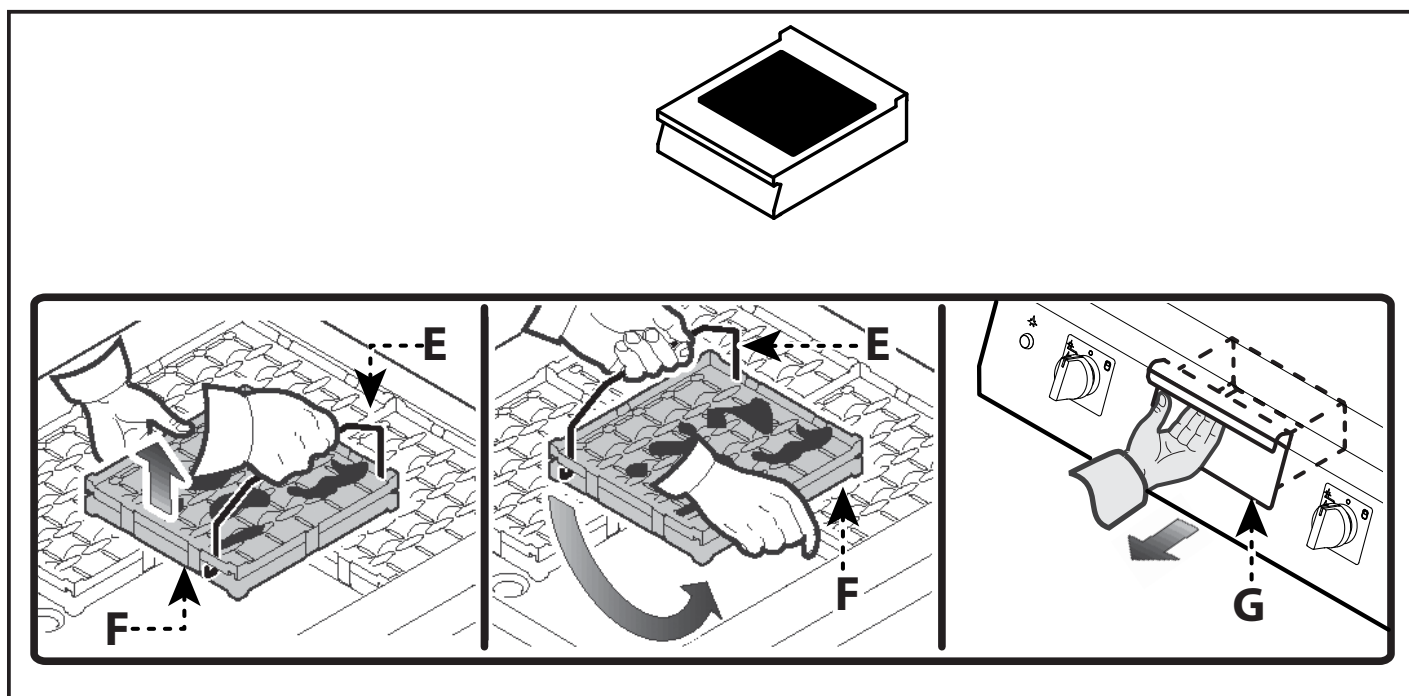


- 8) Utilizar la manija (E), suministrada adjunta, para elevar e invertir la rejilla hogar (F). Esta operación debe efectuarse diariamente a fin de mantener limpios los azulejos, evitando incrustaciones provocadas por las llamas de los quemadores.
- 9) Retirar, vaciar y limpiar la cubeta de recogida (G).



Importante

No derramar el contenido de la cubeta en el ambiente. Su eliminación deberá efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes en el país de uso.



ES

LIMPIEZA QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Retirar la parrilla, el bastidor de protección contra salpicaduras y la rejilla hogar (véase pág. 10-11).
- 2) Levantar y extraiga el quemador (A).
- 3) Limpiar esmeradamente el quemador (A) y verificar que sus agujeros no estén obstruidos.



Precaución - advertencia

Limpiar los agujeros del quemador sin ensancharlos ni obstruirlos, ya que ello provocaría malfuncionamiento del quemador mismo.

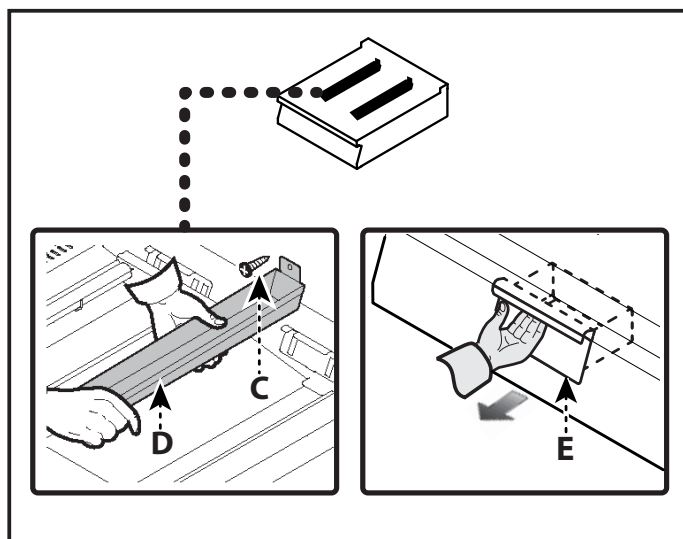
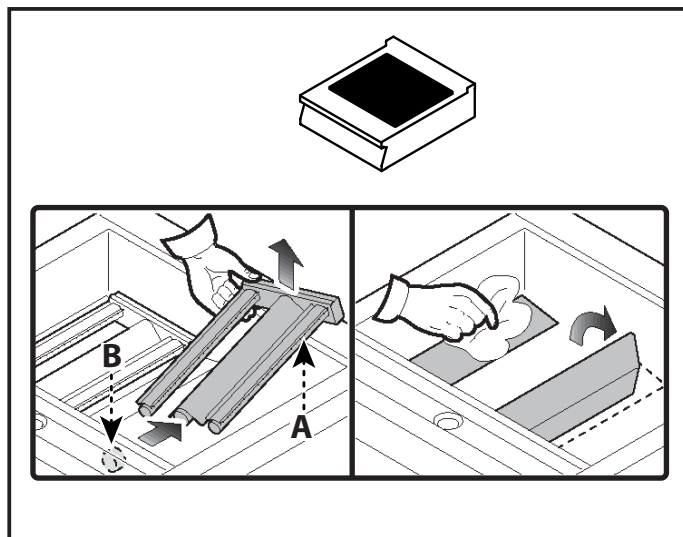
- 4) Limpiar las partes internas del aparato, procediendo de manera que las impurezas sean conducidas a la cubeta de recogida.



Precaución - advertencia

Verificar que el casquillo (B) de acoplamiento del quemador (A) no esté obstruido.

- 5) Desenroscar los tornillos (C), desmontar la cubeta (E) y proceder a vaciarla y limpiarla.
- 6) Retirar, vaciar y limpiar la cubeta (D).
- 7) Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



MONTAJE DE LA PROLONGACIÓN DE LA DESCARGA

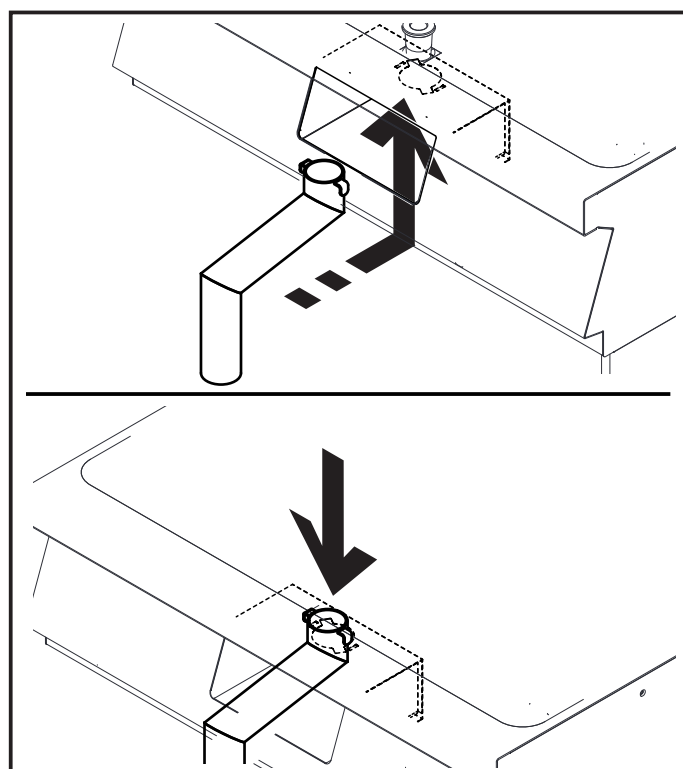


Importante

El accesorio "Prolongación descarga" permite descargar directamente en un recipiente más grande o en una rejilla de sifón.

Para montar el accesorio proceda de la siguiente manera:

- 1) Extraiga la bandeja de recogida.
- 2) Monte la prolongación como se muestra en la imagen de al lado.



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
Olor de gas.	Fuga ocasional debida al apagado de la llama.	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local.
El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. i Importante Contactar el servicio de asistencia.
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad.	Insistir con la operación de encendido.
El testigo piloto no se mantiene encendido.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación.	i Importante Contactar el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador.	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas.	i Importante Contactar el servicio de asistencia.



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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

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

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

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



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

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

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

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

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

GRIGLIA CERAMICA GAS

GAS CHARGRILL

0N0GRG - 0T0GRG

1N0GRG - 1N0GRG

2N0GRG - 2N0GRG

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 07/2017



3320070

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	3
SCOPO DEL MANUALE.....	3
IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE...	5
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	6
CONTROLLO PRESSIONE GAS	6
GUASTI	7
RICERCA GUASTI.....	7
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	7
IMBALLO E DISIMBALLO	7
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA.....	8
VENTILAZIONE LOCALE.....	9
ALLACCIAMENTO GAS	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	10
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS.....	11
COLLAUDO APPARECCHIATURA	11

REGOLAZIONI 12
 ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI12
 REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS12
 INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS13

SOSTITUZIONI PARTI 13
 ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI.....13
 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE13
 SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA.....14
 DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA14

ALLEGATI - ANNEXESI ÷X



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 costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

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

A) Targa complementare

a1) Paese di utilizzo

a2) Categoria apparecchiatura

a3) Tipo di gas

a4) Pressione gas

a5) Tipo di scarico fumi

B) Targa di identificazione

b1) Modello apparecchiatura

b2) Tipo di personalizzazione

b3) Identificazione costruttore

b4) Numero di matricola

b5) Indice di protezione

b6) Marcatura CE di conformità

b7) Norma di riferimento

b8) Numero certificato CE

b9) Tipo famiglia prodotto

b10) Tipo di gas

b11) Potenza dichiarata (kW)

b12) Consumo gas

b13) Indicatore gas collaudo

b12,5) Tensione (V)

b15) Frequenza (Hz)

b16) Potenza elettrica assorbita (W)

b17) Indicatore tensione collaudo

b18) Data di costruzione

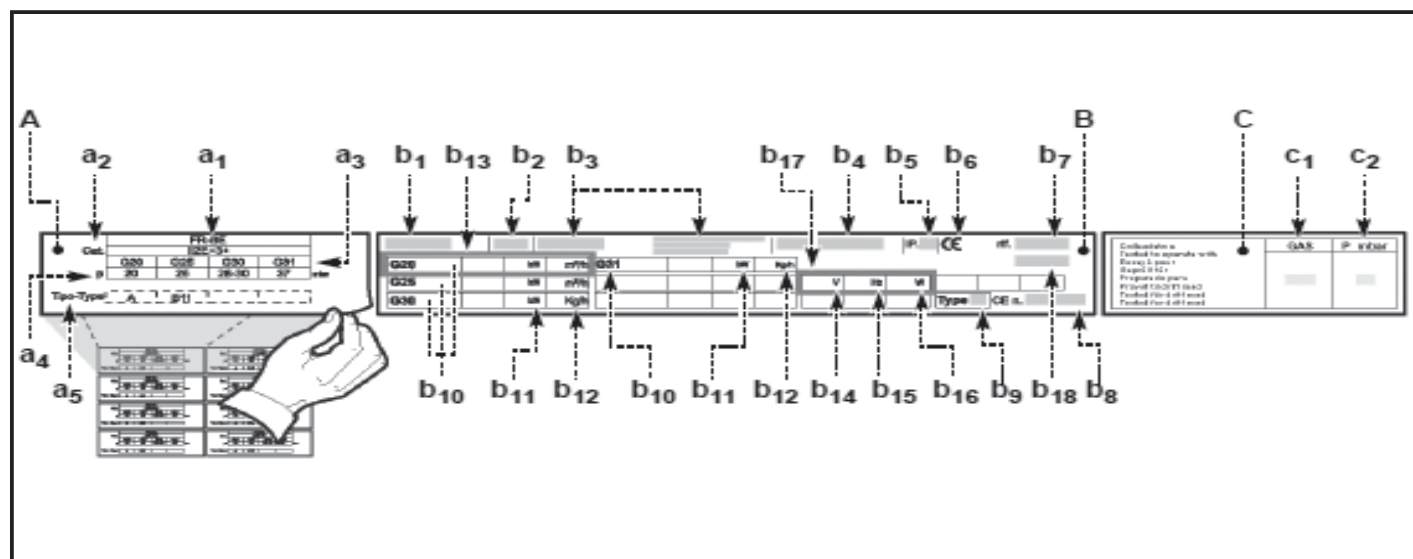
C) Targa gas collaudo

c1) Tipo di gas

c2) Pressione gas

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

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



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Vedi paragrafo “DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA” del manuale Istruzioni per l’utente.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo “DISPOSITIVI DI SICUREZZA” del manuale Istruzioni per l’utente.

DATI TECNICI

Vedi tabella e “scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo “SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE” del manuale Istruzioni per l’utente.

ACCESSORI A RICHIESTA

Vedi paragrafo “ACCESSORI A RICHIESTA” del manuale Istruzioni per l’utente.

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Vedi paragrafo “ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA” del manuale Istruzioni per l’utente.

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’utente.

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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

Importante

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

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas 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 nella messa in servizio.

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

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

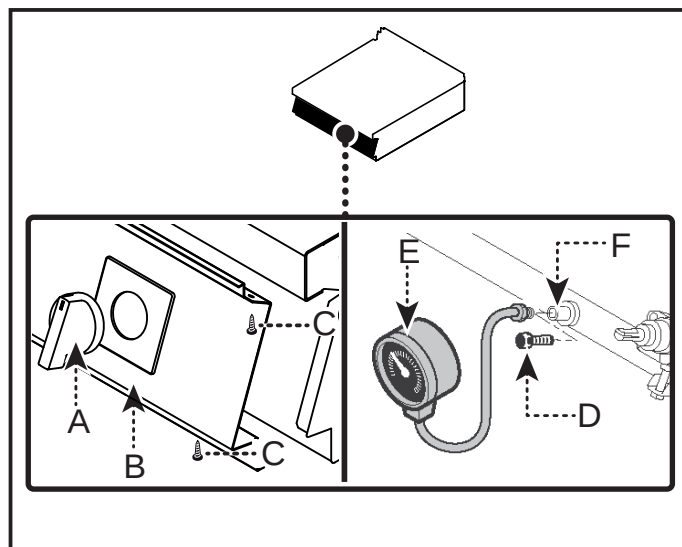
- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verificare efficienza impianto elettrico.

IT

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



GUASTI

RICERCA GUASTI

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

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



Importante

Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

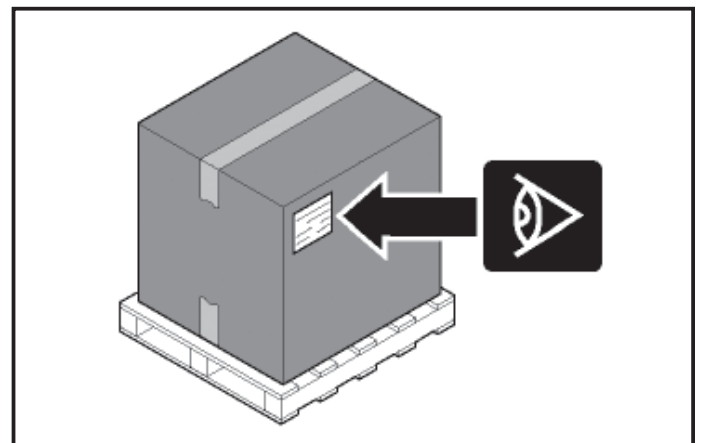
IMBALLO E DISIMBALLO

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

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

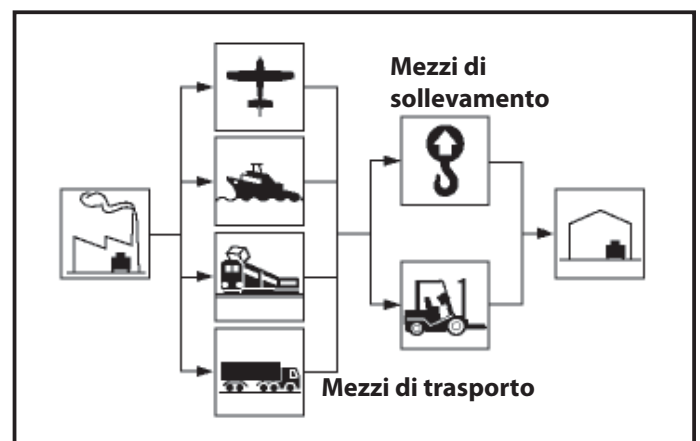
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IT

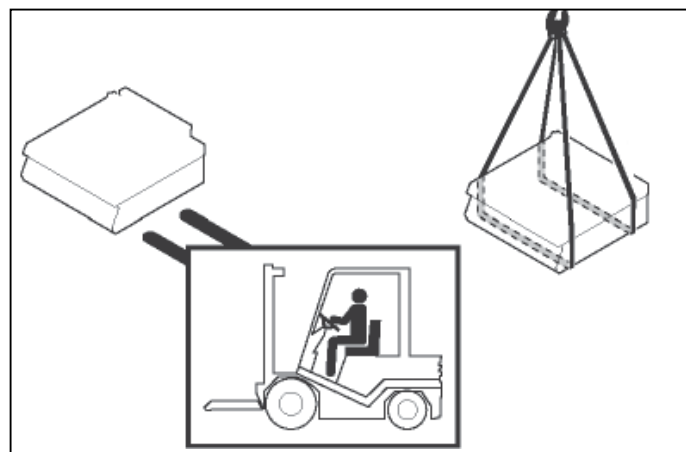
TRASPORTO

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi. Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti impestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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



Importante

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

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

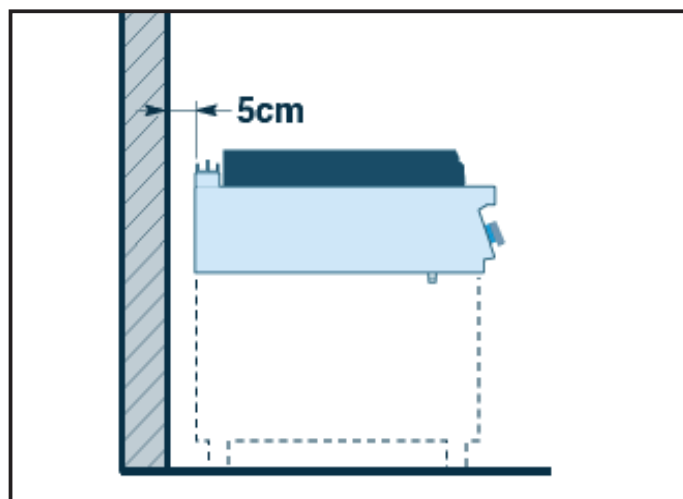
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

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

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

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

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





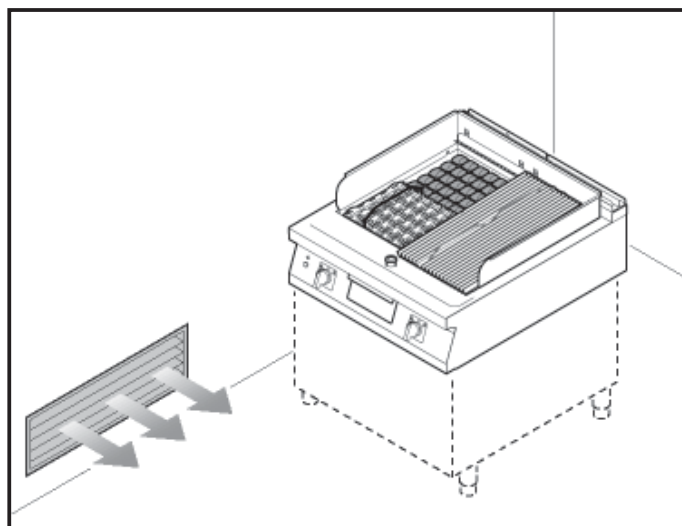
Importante

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



Importante

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



ALLACCIAMENTO GAS



Importante

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

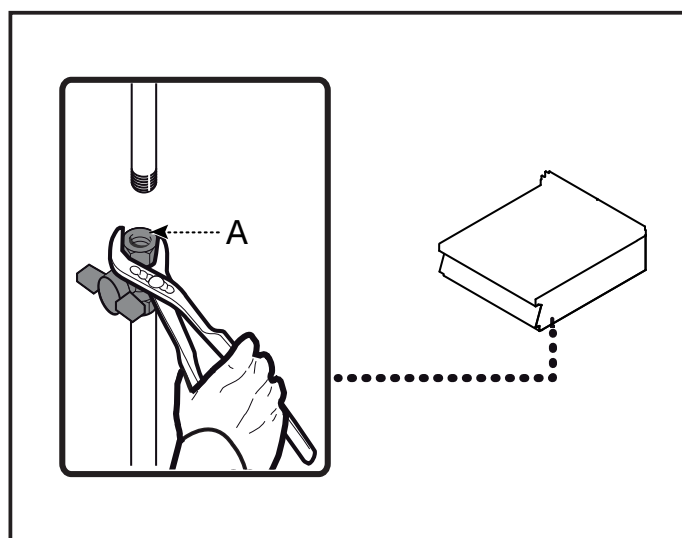
Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

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



Importante

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



Importante

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

IT



Importante

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



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V1~N 50 Hz.

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



Cautela - Avvertenza

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

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

- 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).
 - Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).
 - Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.
- 2) Sfilare le manopole **(B)**.
- 3) Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)** per accedere alla scatola elettrica **(E)**.
- 4) Svitare la vite **(F)** per smontare il coperchio **(G)**.
- 5) Collegare l'interruttore sezionatore **(A)** alla morsettiera **(H)** come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:
 - Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).

Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

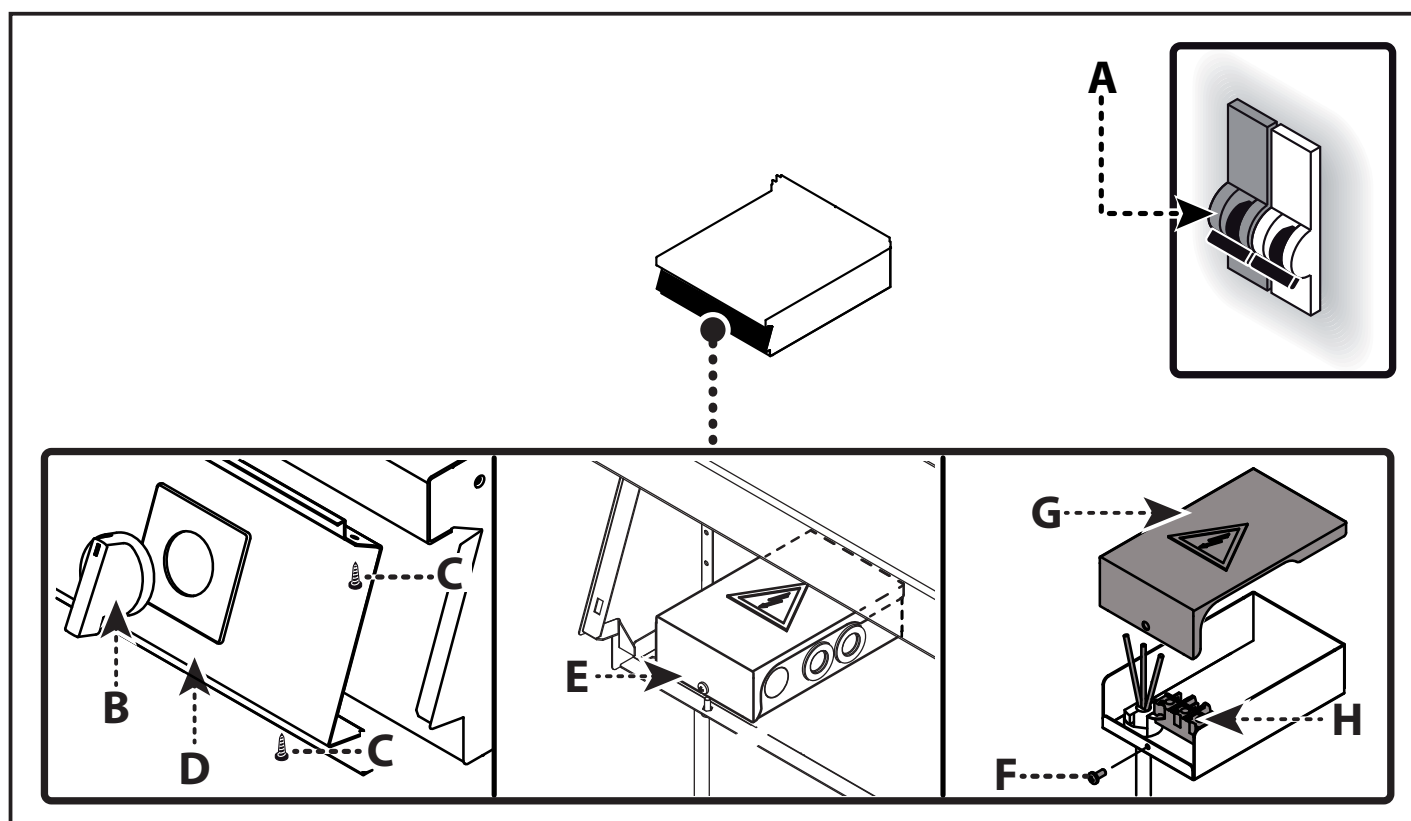


Importante

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

- 6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.

IT





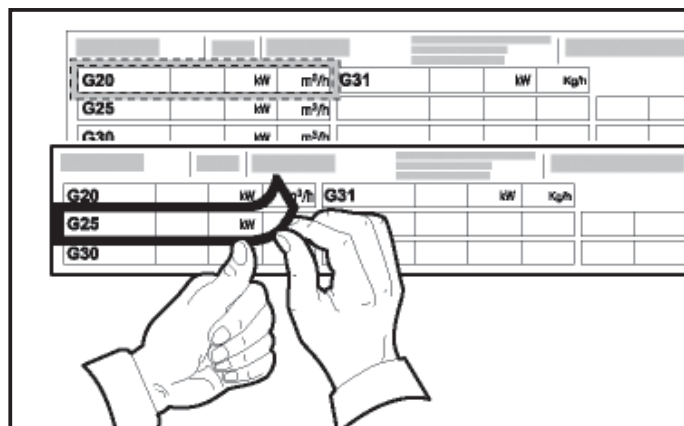
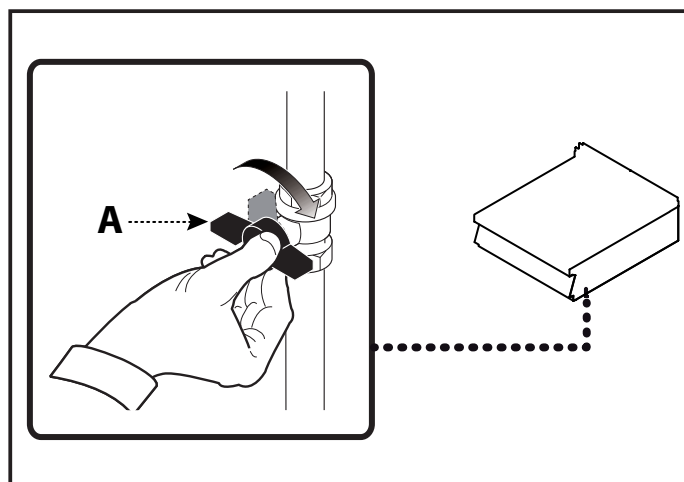
Cautela - Avvertenza

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

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

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

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 13).
- 3) Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 14).
- 4) Regolare il minimo sul rubinetto valvolato gas (vedi pag. 12).
- 5) Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.



Importante

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

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) Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 2) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag.11).

- 3) Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.
- 4) Verificare e, se necessario, verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.
- 5) Verificare che non vi siano perdite di gas.
- 6) Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI



Importante

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

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i di-

positivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.



Cautela - Avvertenza

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

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS



Importante

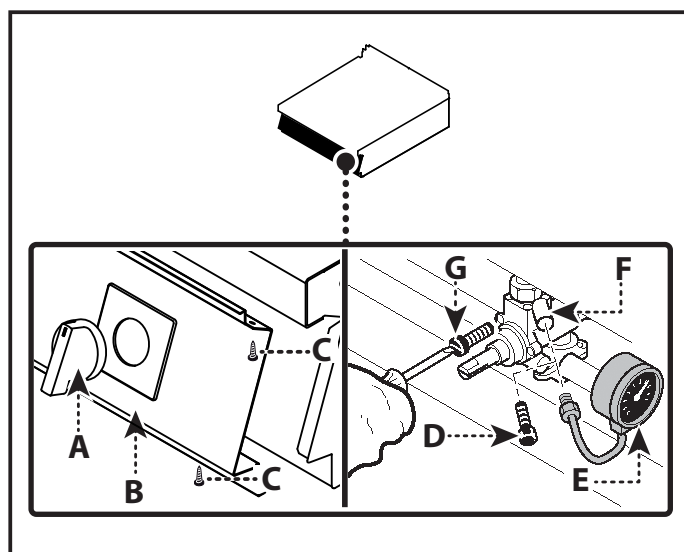
Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 11).

Eseguire questa operazione nel modo indicato su entrambe le elettrovalvole gas.

Metano

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 4) Svitare la vite (D) della presa di pressione.
- 5) Collegare il manometro (E) alla presa di pressione (F).
- 6) Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 7) Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma minima.
- 8) Estrarre l'iniettore del minimo (G), sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitarelo completamente.
- 9) Svitare l'iniettore (G) lentamente fino a che la pressione indicata non è conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
- 10) Verificare la stabilità della fiamma.
- 11) Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.
- 12) Spegnerne il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
- 13) Rimontare il cruscotto (C) e le manopole (A) ad operazione ultimata.

Prima di effettuare questa regolazione è necessario verificare che la pressione del gas di alimentazione sia conforme al valore della pressione nominale relativa allo stesso tipo di gas (vedi tabella in fondo al manuale).

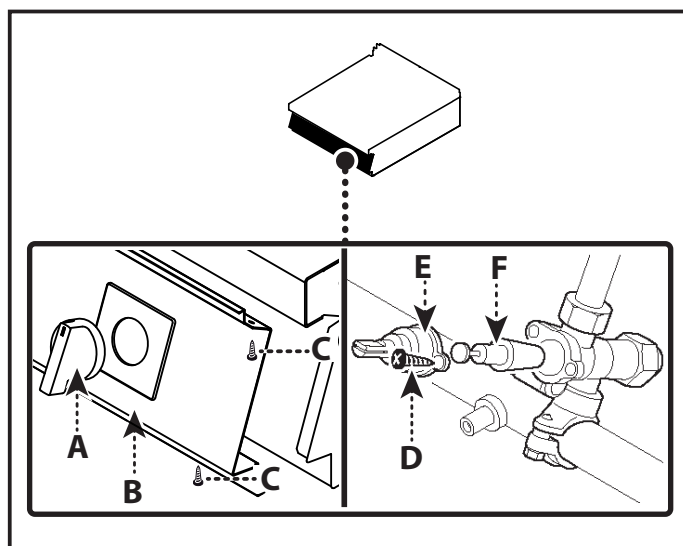


Gas liquido

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 4) Svitare le viti (D) ed estrarre la calotta (E).
- 5) Sfilare il cono (F).
- 6) Pulire il cono (F) e anche la sua sede.
- 7) Cospargere di grasso il cono (F), inserirlo nella sua sede e ruotarlo alcune volte.
- 8) Sfilare il cono (F) per eliminare il grasso in eccedenza.
- 9) Rimontare il cono (F), la calotta (E), il cruscotto (C) e le manopole (A).



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

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

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

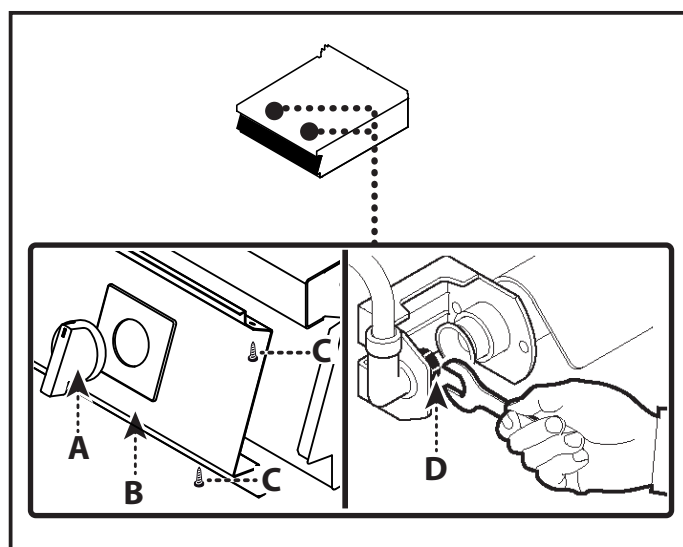
Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

IT

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

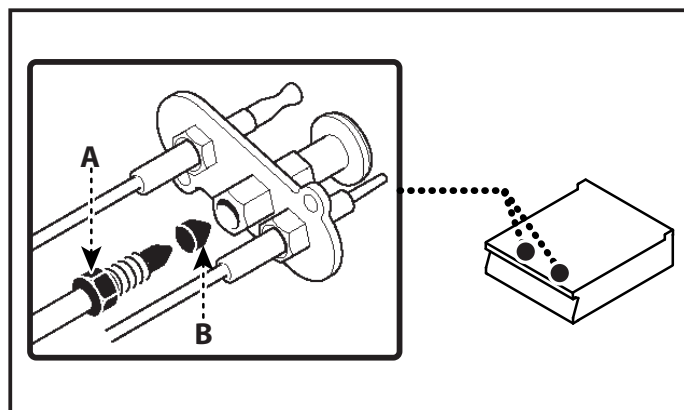
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Accedere alla spia pilota attraverso l'apertura situata sotto l'apparecchiatura.
- 3) Svitare il raccordo **(A)**.
- 4) Estrarre l'ugello **(B)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Riavvitare il raccordo **(A)**.



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
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS.....	5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	5
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING.....	6
CHECKING GAS PRESSURE	6
FAULT	7
TROUBLESHOOTING	7
HANDLING AND INSTALLATION.....	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION.....	7
PACKAGING AND UNPACKING	7
TRANSPORT	7
HANDLING AND LIFTING.....	8
INSTALLATION OF THE APPLIANCE.....	8
ROOM VENTILATION	9
GAS CONNECTION.....	9
ELECTRICAL CONNECTION	10
CONVERSION OF GAS SUPPLY.....	11
TESTING OF THE APPLIANCE	11

GB

ADJUSTMENTS..... 12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....12
ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING12
GREASING THE GAS TAP.....13

REPLACING PARTS 13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS.....13
REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE.....13
REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR14
EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....14

ALLEGATI - ANNEXES.....I ÷X



GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

This manual contains all of the required information for different types of recipients, i.e. operators that are expert and authorised to handle, ship, install, service, repair and demolish the appliance.

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

A) Extra nameplate

a1) Country of use

a2) Appliance category

a3) Type of gas

a4) Gas pressure

a5) Type of fume exhaust vent

B) Nameplate

b1) Appliance model

b2) Type of customisation

b3) Manufacturer identification

b4) Serial number

b5) Protection class

b6) EC conformity mark

b7) Reference standard

b8) EC certificate number

b9) Product family type

b10) Type of gas

b11) Rated power (kW)

b12) Gas consumption

b13) Testing gas indicator frame

b12,5) Voltage (V)

b15) Frequency (Hz)

b16) Electricity power consumption (W)

b17) Test voltage indicator

b18) Date of construction

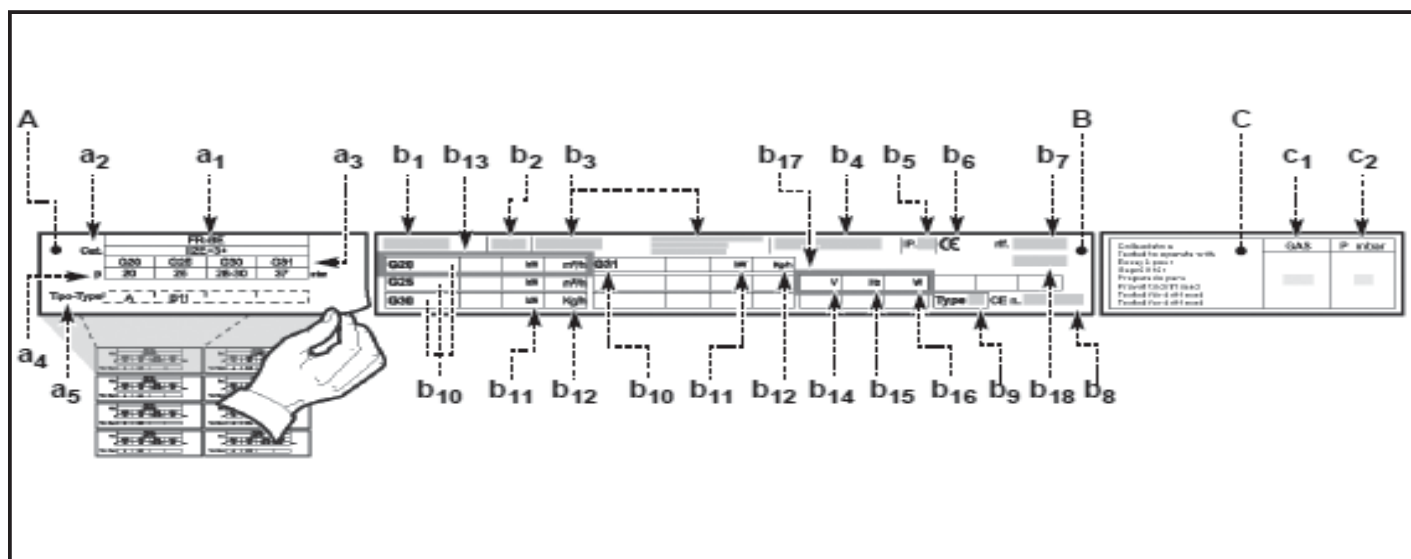
C) Testing gas plate

c1) Type of gas

c2) Gas pressure

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

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



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

SAFETY DEVICES

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

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

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

GB

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, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

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

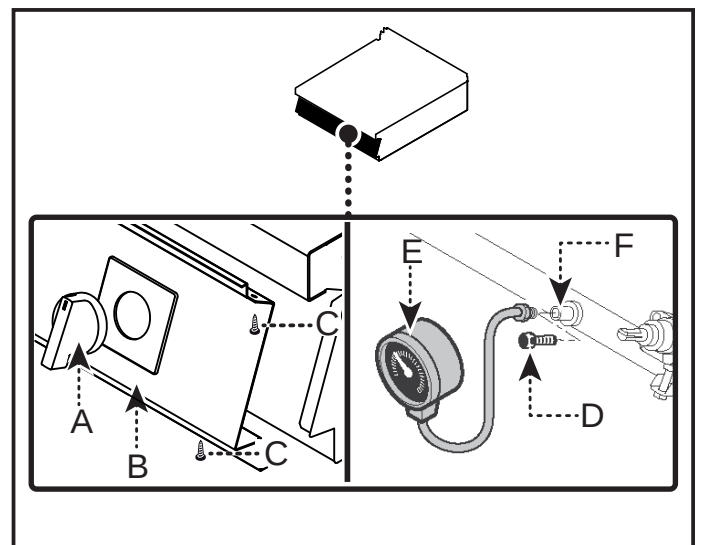
- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the safety thermocouple.
- Check that the electrical system is in good working order.

CHECKING GAS PRESSURE

GB

To carry out this operation, proceed as follows.

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



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOT" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



Important

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

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

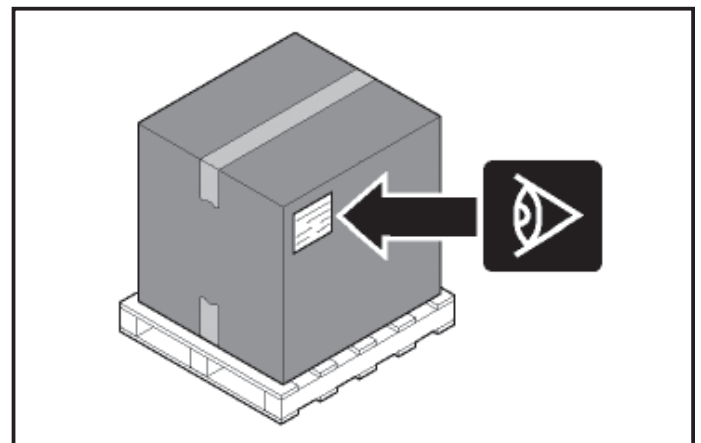
PACKAGING AND UNPACKING

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

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

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

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

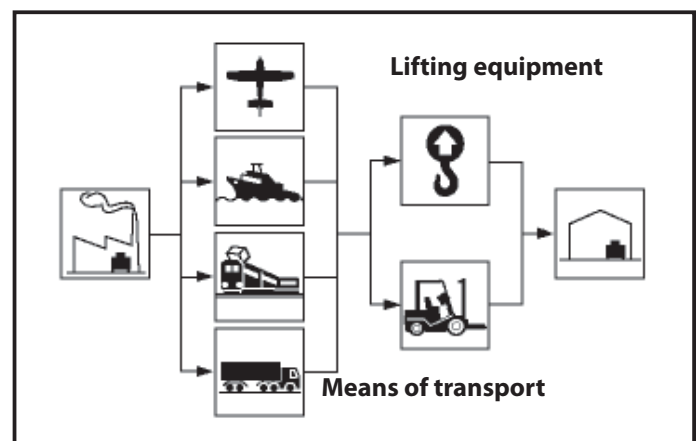


GB

TRANSPORT

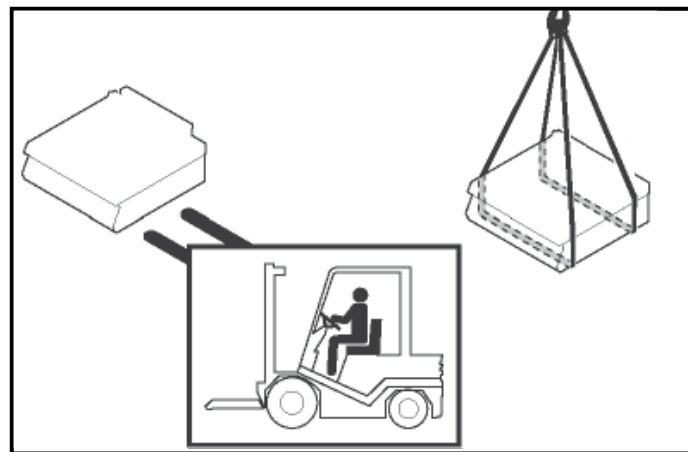
Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives. During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.



Important

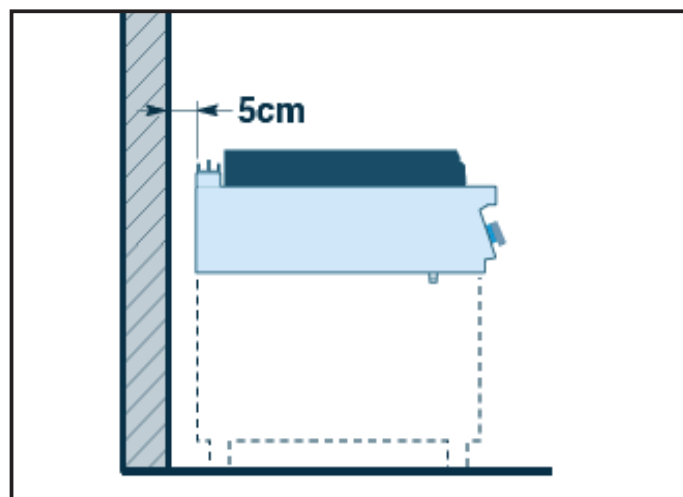
When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

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

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

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



ROOM VENTILATION



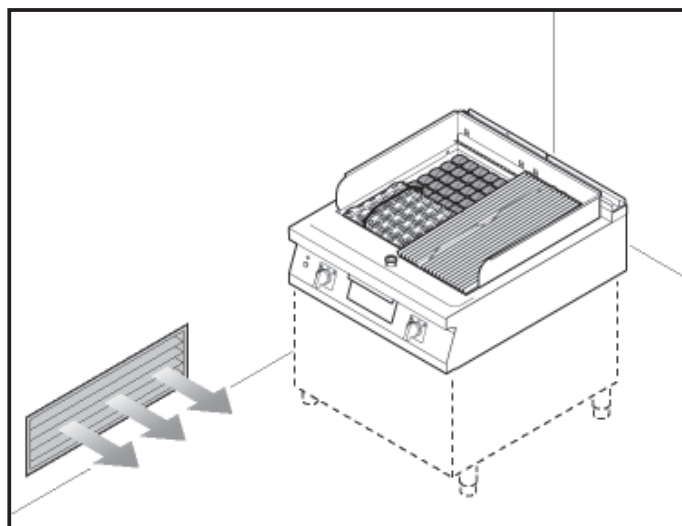
Important

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



Important

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



GAS CONNECTION



Important

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

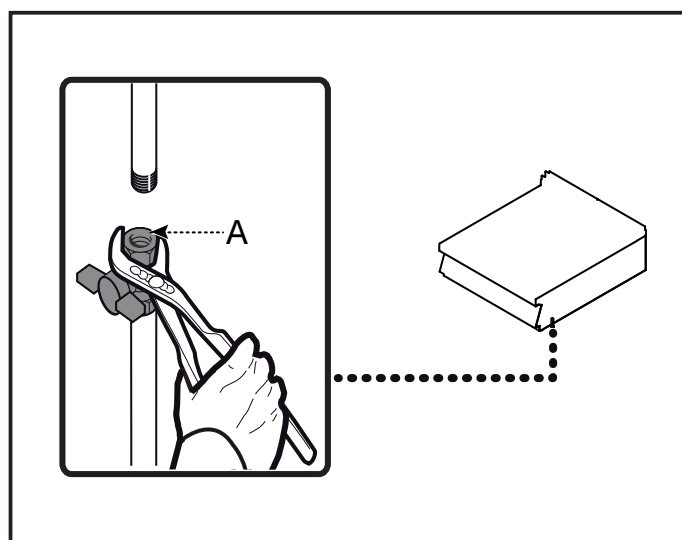
Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

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



Important

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



GB



Important

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

**Important**

The equipment comes with a cable to connect it to the outlet of the disconnecting switch. If it is necessary to change the cable, proceed as described below.

**Important**

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V1~N 50 Hz.

For direct connection to the mains one must envisage a device that ensures disconnection from the mains, with a contacts opening distance that ensures complete disconnection in the conditions of category III over-tension, in compliance with the installation rules.

**Caution - Warning**

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

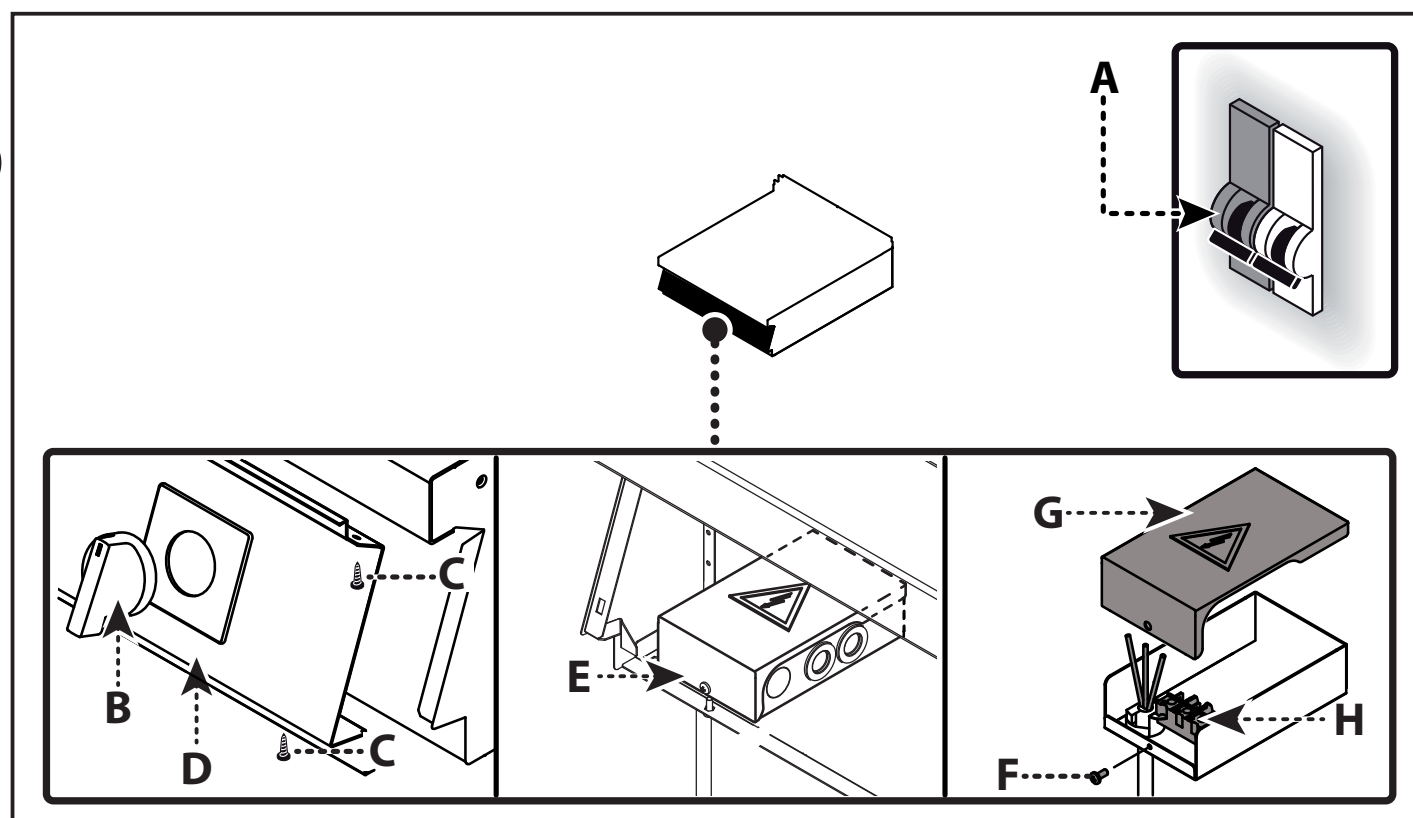
Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) If not already present, install an automatic circuit-breaker (A), close to the appliance, with the following characteristics:
 - Thermal breaker device (to adjust see table Annexes).
 - Magnetic circuit breaker curve B (IEC 60898-1).
 - Residual current protection set at 30 mA.
- 2) Pull off the knob (B).
- 3) Take out the screws (C) and take down the dashboard (D) to access the electric box (E).
- 4) Undo the screw (F) to remove the lid (G).
- 5) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (H) as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual and using a cable with the following:
 - Weight: $\geq$ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57).
 - Temperature of use: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

**Important**

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

- 6) Replace all when the operation is complete.





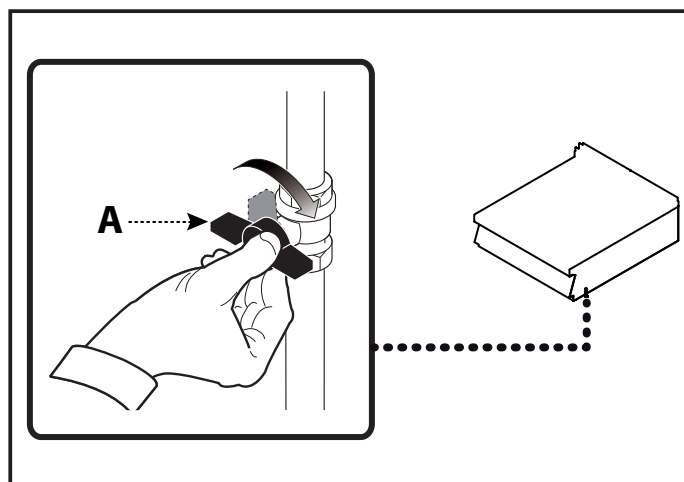
Caution - Warning

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

The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

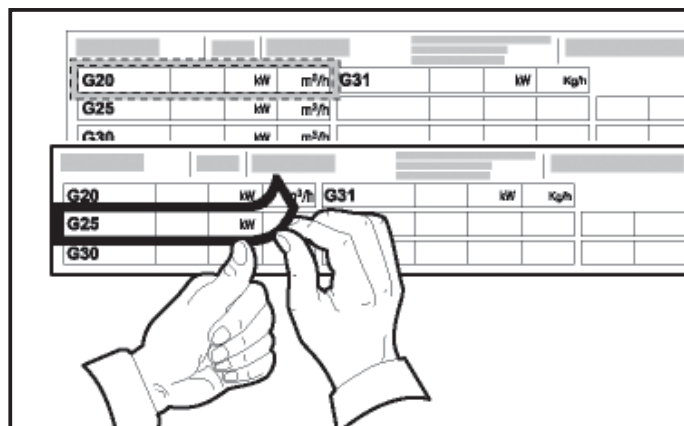
If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap (A).
- 2) Change the burner nozzle (see page 13).
- 3) Change the pilot light nozzle (see page 14).
- 4) Adjust the minimum settings of the gas control valves of the burners (see page 12).
- 5) Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.



Important

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



TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

- 1) Turn on the gas supply tap and check that the connections are right;
- 2) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 11).
- 3) Check that the burner is switching on correctly and its combustion.

- 4) Check that the safety thermocouple is working correctly.
- 5) Check that there are no gas leaks.
- 6) Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

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

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.



Caution - Warning

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

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING



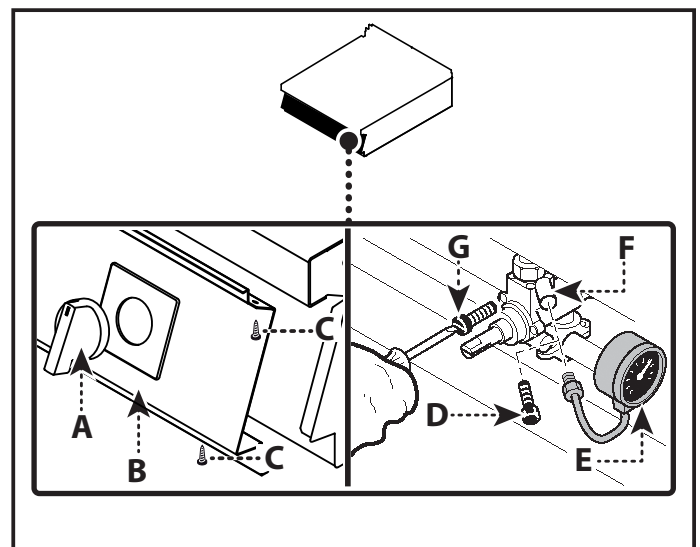
Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 11). Carry out this operation as described on both the gas solenoid valves.

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

Natural gas

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (B) and remove the control panel (C).
- 4) Undo the screw (D) of the pressure connection.
- 5) Connect the pressure gauge (E) to the pressure test point (F).
- 6) Turn the gas supply tap back on.
- 7) Light the burner and turn the knob to the minimum flame setting.
- 8) Remove the minimum flame injector (G), and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
- 9) Slowly unscrew the injector (G) until the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
- 10) Check the stability of the flame.
- 11) After making the setting, seal the screw with paint.
- 12) Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.



- 13) Replace the control panel (C) and the knobs (A) on completion of the operation.

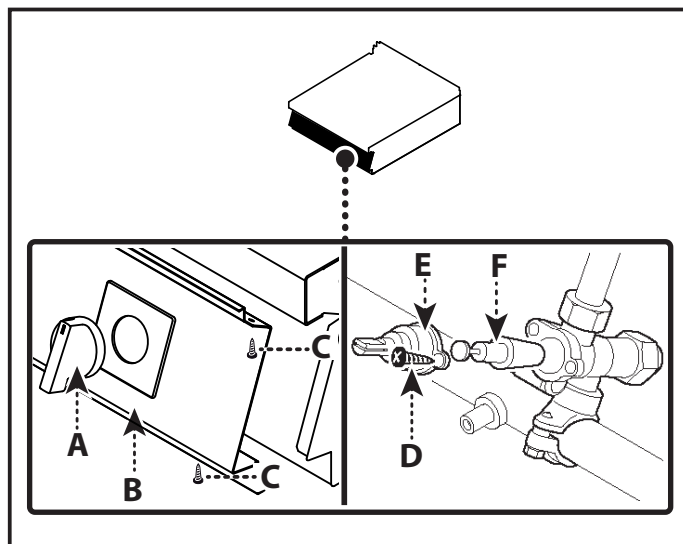
Liquid gas

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Take out the screws (B) and take down the dashboard (C).
- 4) Remove the minimum flame injector (G), and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual), screwing it fully down.
- 5) After making the setting, seal the screw with paint.
- 6) Replace the control panel (C) and the knobs (A) on completion of the operation.

GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Take out the screws (B) and take down the dashboard (C).
- 4) Take out the screws (D) and extract the cap (E).
- 5) Pull off the cone (F).
- 6) Clean the cone (F) and its seat.
- 7) Coat the cone with grease (F), fit it in its seat and turn it a few times.
- 8) Pull off the cone (F) to remove the excess grease.
- 9) Replace the cone (F), the cap (E), the control panel (C) and the knobs (A).



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS



Important

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

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

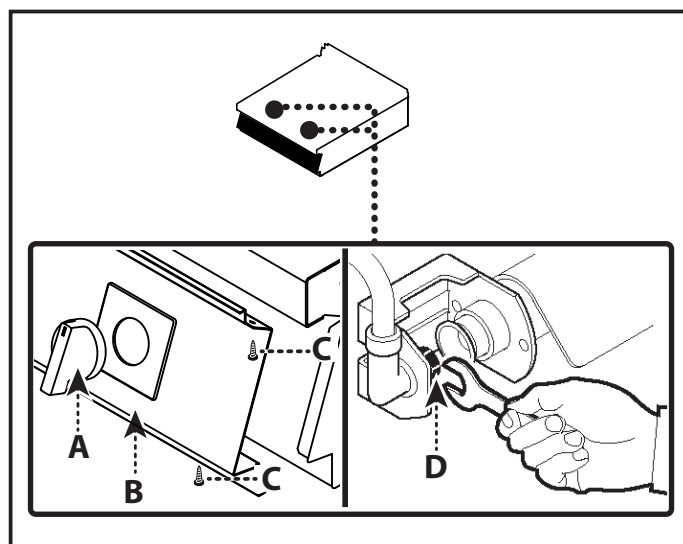
When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

GB

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

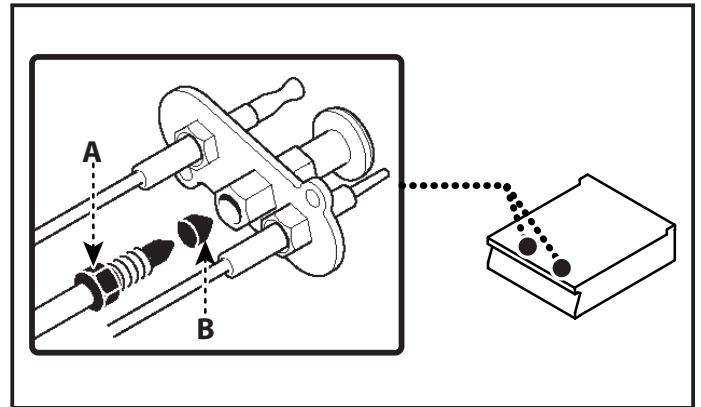
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Take out the screws (B) and take down the dashboard (C).
- 4) Unscrew the nozzle (D) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Replace the control panel (C) and the knobs (A) on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



REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Access the pilot light through the opening provided in the bottom of the appliance.
- 3) Unscrew the union (A).
- 4) Remove the nozzle (B) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Retighten the union (A).



EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

GB When decommissioning the appliance, a series of procedures must be carried out to ensure that the appliance and its components are not a hindrance and are not easily accessible.

To ensure that the appliance cannot constitute hazards for people or the environment, all energy sources (electricity, etc.) must be disconnected and rendered unusable, and any liquids present must be drained (lubricants, fluids, etc.).

Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant legal requirements.



Important

Do not dump non-biodegradable products, lubricating oils, and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in compliance with the relevant laws.

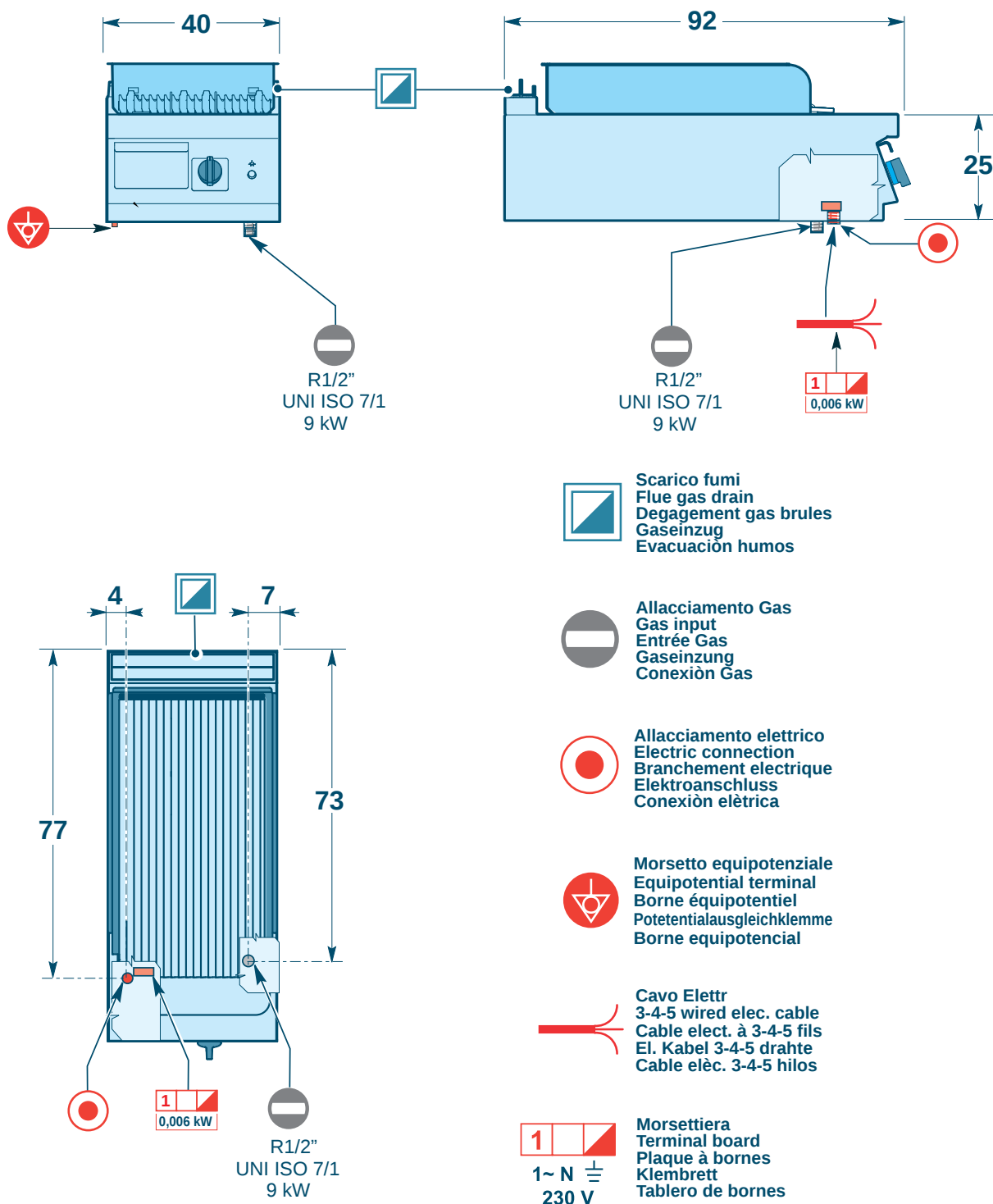
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Bruciatore Burner	Qn kW	Consumo gas Gas consumption				Allacciamento elettrico Electrical connection
	9 kW (min.4,5 kW)		G20	G25 G25.1 G25.3	G30	G31	
0*0GRG	N° 1	9	0,95 m³/h	1,11 m³/h	0,71 kg/h	0,70 kg/h	6W/230V 1~N /50-60 Hz

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 50 Kg.
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 50 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

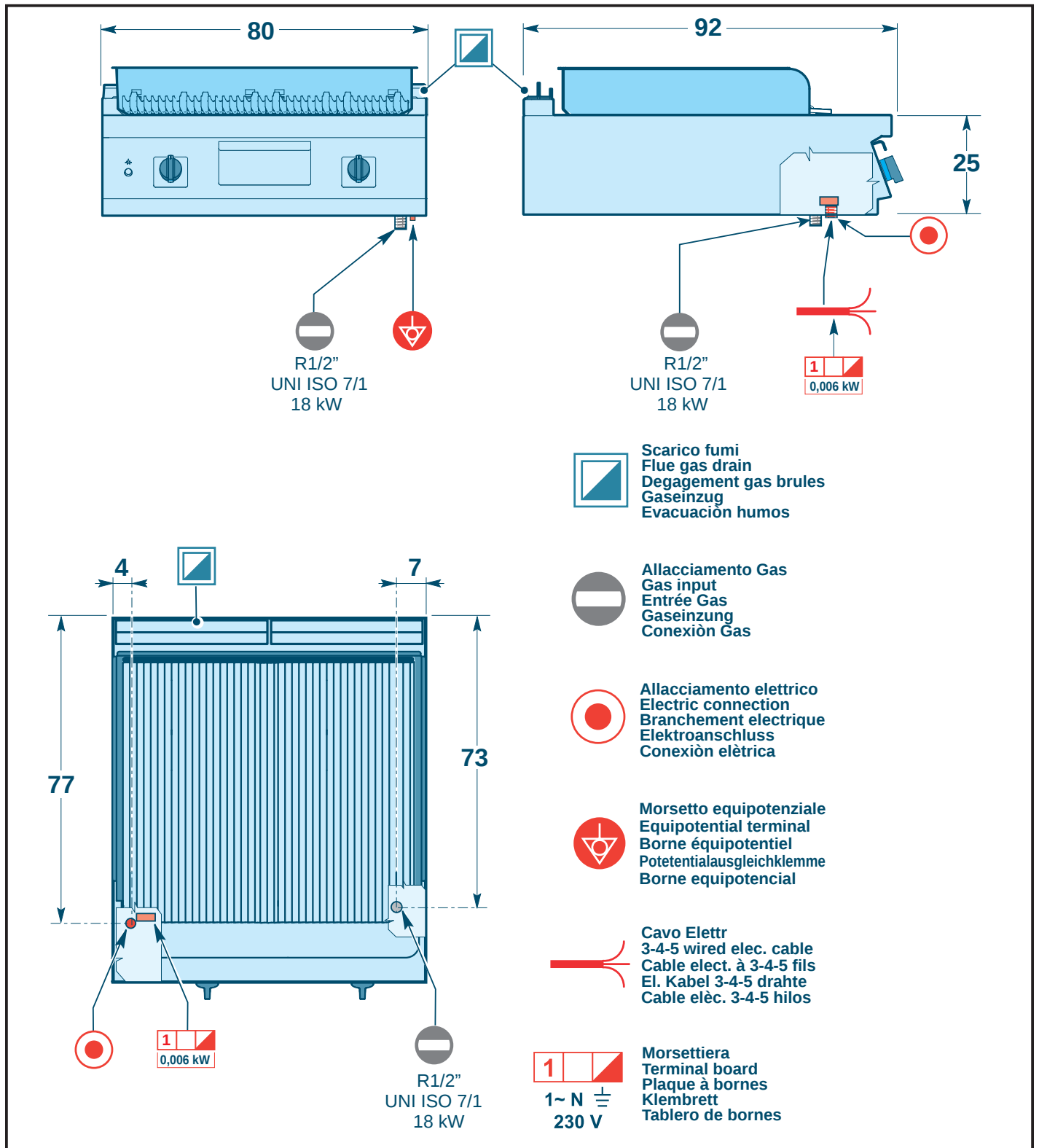


Modello Model	Bruciatore Burner	Qn kW	Consumo gas Gas consumption				Allacciamento elettrico Electrical connection
	9 kW (min.4,5 kW)		G20	G25 G25.1 G25.3	G30	G31	
1*0GRG	N° 2	18	1,90 m³/h	2,22 m³/h	1,42 kg/h	1,40 kg/h	6W/230V 1~N /50-60 Hz

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 100 Kg.
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 100 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

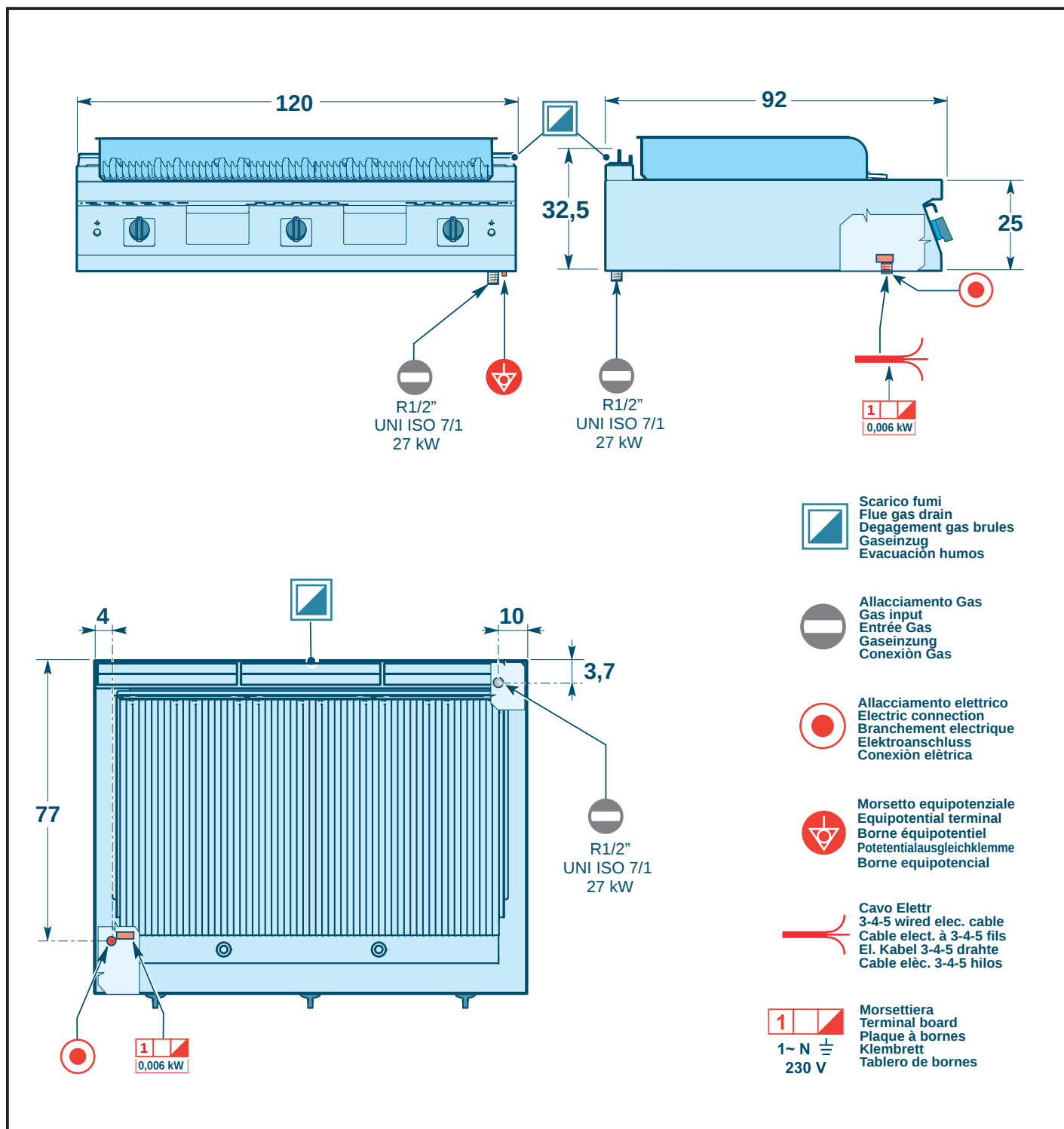


Modello Model	Bruciatore Burner	Qn kW	Consumo gas Gas consumption				Allacciamento elettrico Electrical connection
	9 kW (min.4,5 kW)		G20	G25 G25.1 G25.3	G30	G31	
2*0GRG	N° 3	27	2,86 m³/h	3,32 m³/h	2,13 kg/h	2,10 kg/h	6W/230V 1~N /50-60 Hz

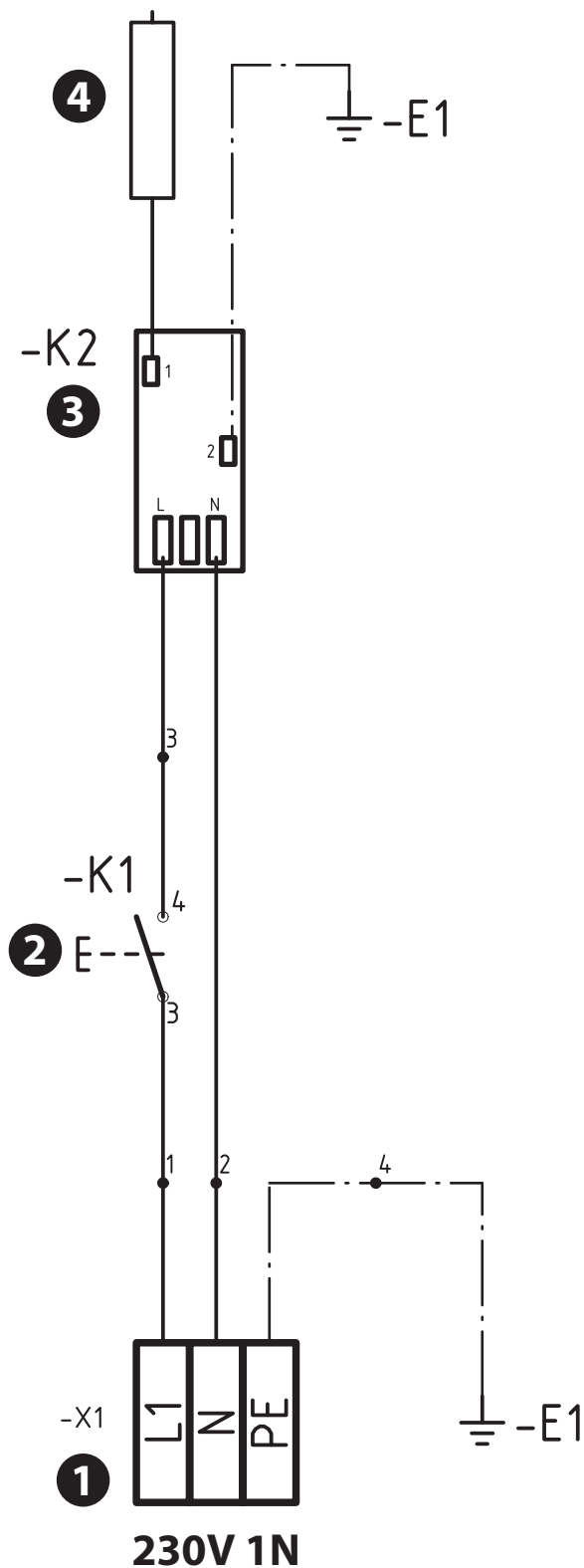
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 150 Kg.
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 150 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

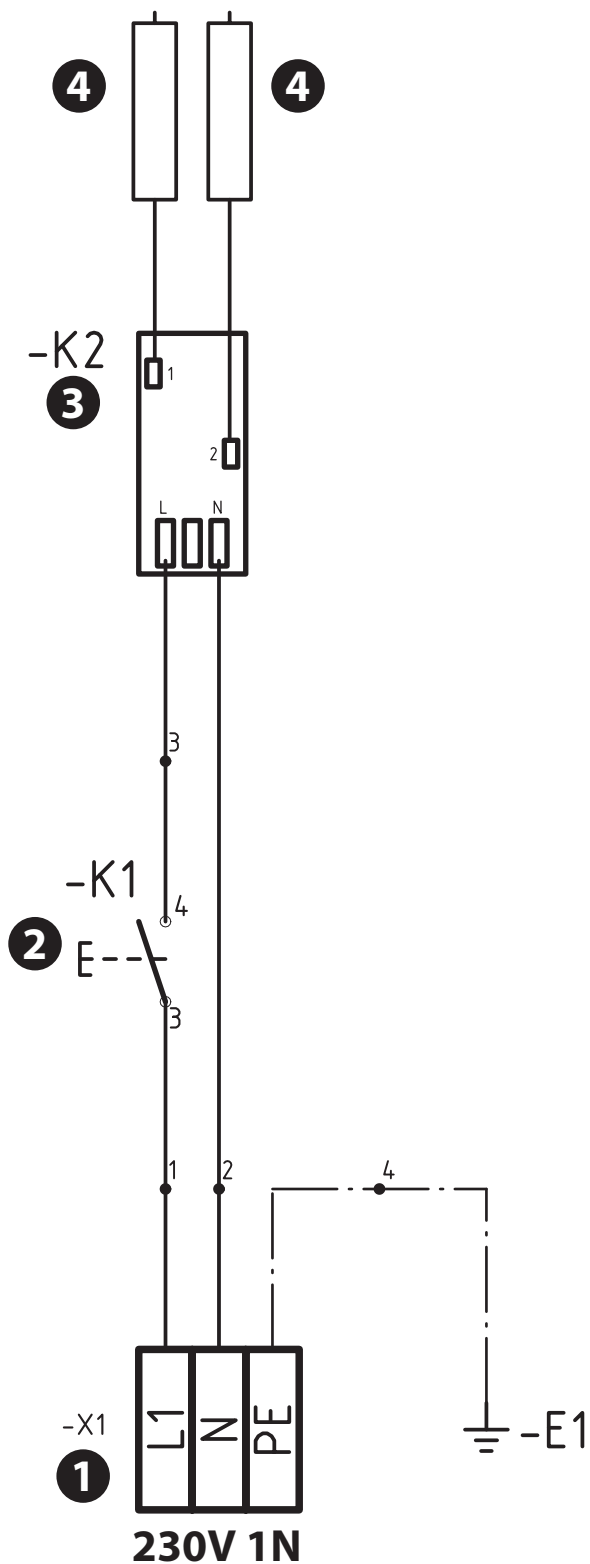


SCHEMA ELETTRICO (0*0GRG) - ELECTRIC DIAGRAM (0*0GRG)



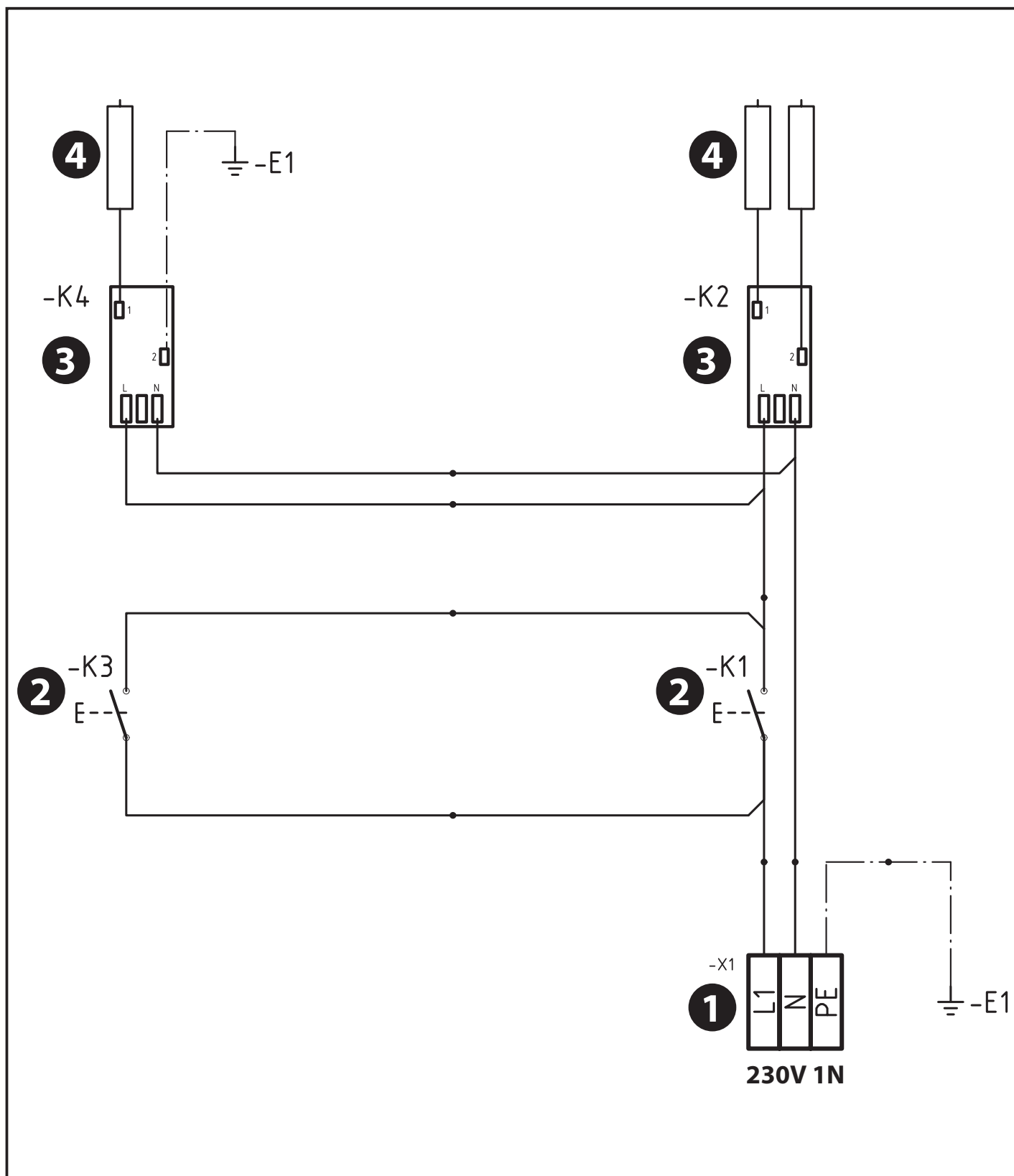
- 1) Morsettiera - Terminal board.
- 2) Pulsante accensione - Ignition button
- 3) Gruppo accensione - Ignition unit.
- 4) Candeletta piastra - Plate plug

SCHEMA ELETTRICO (1*0GRG) - ELECTRIC DIAGRAM (1*0GRG)



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

SCHEMA ELETTRICO (2*0GRG) - ELECTRIC DIAGRAM (2*0GRG)



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

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
		G25	25	9	-	225	51	-	4,5	5	125
BG	II2H3+	G30/G31	30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	9	-	135	30	-	4,5	-	110
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
		G25	20	9	-	250	51	-	4,5	5	110
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
EE	II2H3B/P	G30	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	5	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	5	-	225	51	-	4,5	5	125

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
		G25	25	9	-	225	51	-	4,5	5	125
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	25	9	-	215	51	-	4,5	6	125
		G25.1	25	9	-	235	51	-	4,5	6	125
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G25	25	9	-	235	51	-	4,5	5	125
	II2EK3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
		G25.3	25	9	-	225	51	-	4,5	5	125
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	9	-	145	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
	II2L3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G25	20	9	-	250	51	-	4,5	5	110
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	9	-	155	30	-	4,5	-	125
		G20	20	9	-	225	51	-	4,5	5	125

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics						
Famiglia Group	Tipo di gas Gas type	Indice Wobbe (MJ/m3) Wobbe index (MJ/m3)	Potere calorifico inferiore (Hi) Net calorific value (Hi)			
			Kcal/m3	MJ/m3	Kcal/Kg	Mj/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
	G25.3	38,49	7147	29,92	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures												
Paese Country	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar G25.3 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
AL-BG-IT-GB- IE-PT-CH GR- ES-CZ-MK-IS	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45
FR-BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5
AT-CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	50	42,5
DK-SE-FI-CZ SI- LV-LT-EE- SK - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50

- 1) Pressione nominale - Rated pressure .
2) Pressione minima - Minimum pressure.
3) Pressione massima - Maximum pressure.



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale
s.s. Romana Sud 90/F - 41012
Carpi (Mo) - Italy
Tel: +39 059 639411
Fax: +39 059 642499
www.angelopo.com

IT - È vietata la riproduzione, anche parziale, di questo documento senza il consenso del fabbricante. Egli è impegnato in una politica di continuo miglioramento e si riserva il diritto di modificare questa documentazione senza l'obbligo di preavviso purché ciò non costituisca rischi per la sicurezza.

GB - Even partial reproduction of this document without the constructor's consent is forbidden. The constructor is committed to a policy of continuous improvement, and reserves the right to update this documentation without notice provided this does not involve safety risks.

DE - Die vollständige oder teilweise Reproduktion dieses Dokuments ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten. Der Hersteller behält sich im Rahmen seiner Politik der kontinuierlichen Verbesserung das Recht zu Änderungen an dieser Dokumentation vor, ohne zu einer Benachrichtigung verpflichtet zu sein, sofern hierdurch die Sicherheit nicht beeinträchtigt wird.

FR - La reproduction, même partielle, de ce document est interdite sans le consentement du constructeur. Dans le but d'améliorer son produit, le constructeur se réserve le droit de modifier cette documentation, sans préavis, pourvu que cela ne constitue pas de risques pour la sécurité.

ES - Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.