



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.

PIASTRA DI COTTURA

COOKING PLATE

BRATPLATTEN

PLAQUE DE CUISSON

PLANCHA DE COCCIÓN

1N1TPGV

1T1TPGV

2N1TPBGV

2T1TPBGV

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



3320110



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
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	5
ACCESSORI A RICHIESTA	6
SICUREZZA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	7
USO E FUNZIONAMENTO	8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	8
DESCRIZIONE COMANDI	8
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE PIASTRA	9
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI DI PIANO	10
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO	10
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	11
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	11
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO	11
MANUTENZIONE	12
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	12
PULIZIA APPARECCHIATURA	12
PULIZIA PIANO DI COTTURA, BRUCIATORI E ACCESSORI	13
PULIZIA PIASTRA.....	14
PULIZIA FORNO	14
GUASTI	15
RICERCA GUASTI	15

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

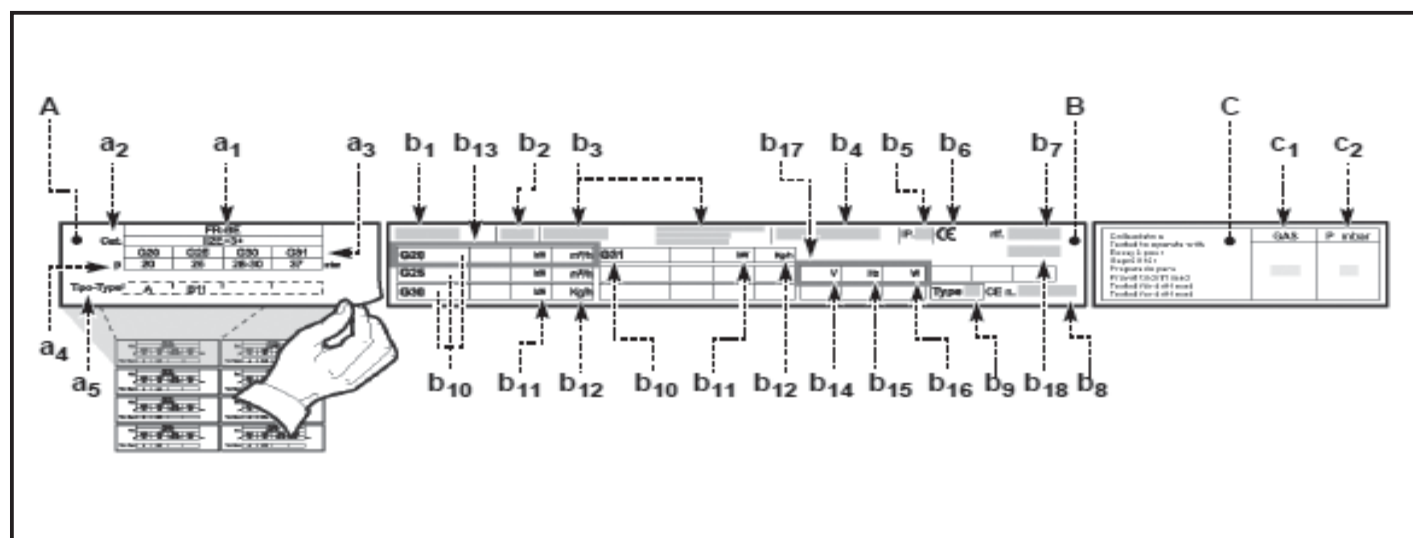
A) Targa complementare

- 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.

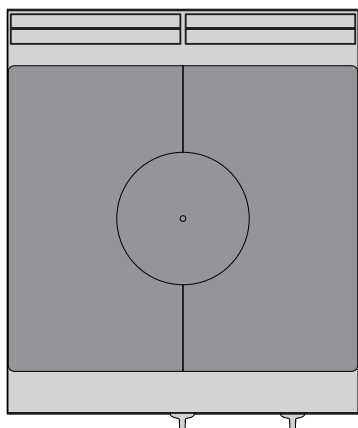
INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

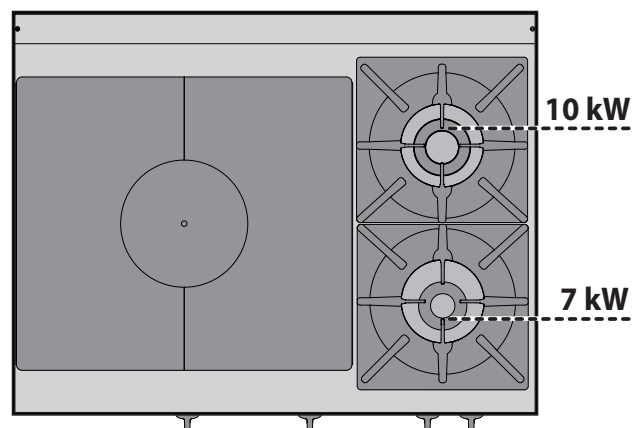
La piastra di cottura, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

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

1N1TPGV - 1T1TPGV



2N1TPBGV - 2T1TPBGV



Organi principali

A) Piano di cottura: realizzato in acciaio inox.

B) Bruciatori di piano: realizzati in ghisa smaltata, possono fornire potenze variabili in funzione della loro dimensione (solo per versione 2*1TPBGV).

C) Scarico fumi: per evacuare i fumi generati dal bruciatore del forno e/o della piastra.

D) Pulsante accensione: per accendere i bruciatori della piastra e del forno.

E) Manopola comando forno: serve per regolare l'alimentazione gas del bruciatore del forno.

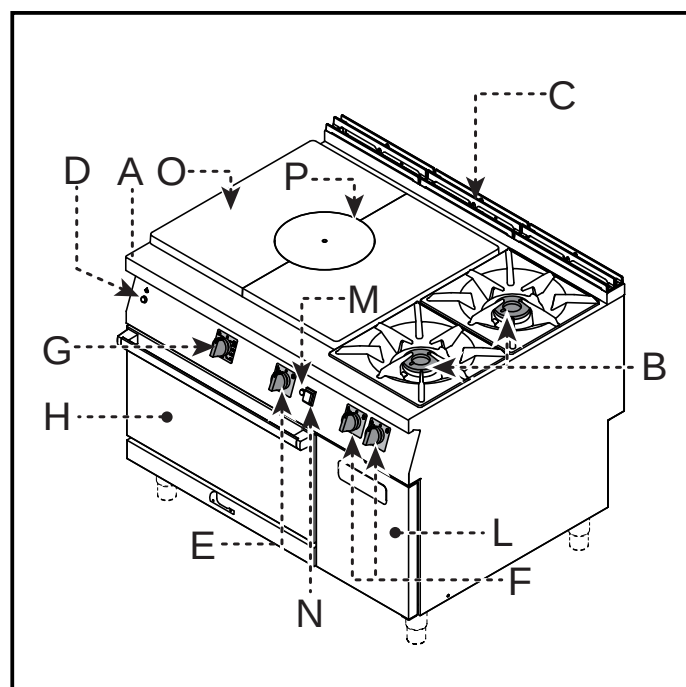
F) Manopole comando bruciatori di piano: servono per regolare l'alimentazione gas dei bruciatori (solo per versione 2*1TPBGV).

G) Manopola comando bruciatore piastra: serve per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore della piastra.

H) Forno termostatico: realizzato in acciaio e completo di porta a tenuta con maniglia atermica.

L) Portello vano: per accedere alla zona interna del vano laterale (solo per versione 2*1TPBGV).

M) Spia verde: accesa indica che il ventilatore del forno è attivo.



N) Interruttore ventilazione forno: per attivare e disattivare la ventilazione del forno.

O) Piastra di cottura: realizzata in ghisa.

P) Portello di ispezione: per accedere alla spia pilota.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Rubinetto alimentazione gas: serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

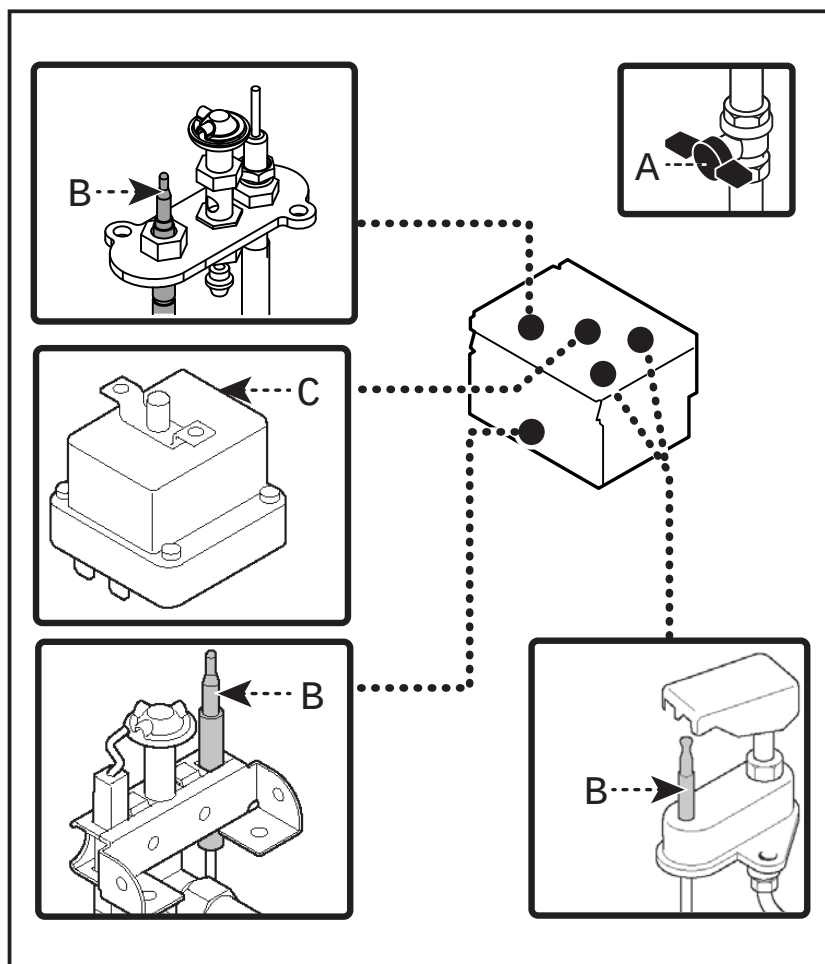
B) Termocoppia di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.

C) Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione del gas del bruciatore del forno in caso di sovratemperatura del forno.



Importante

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



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

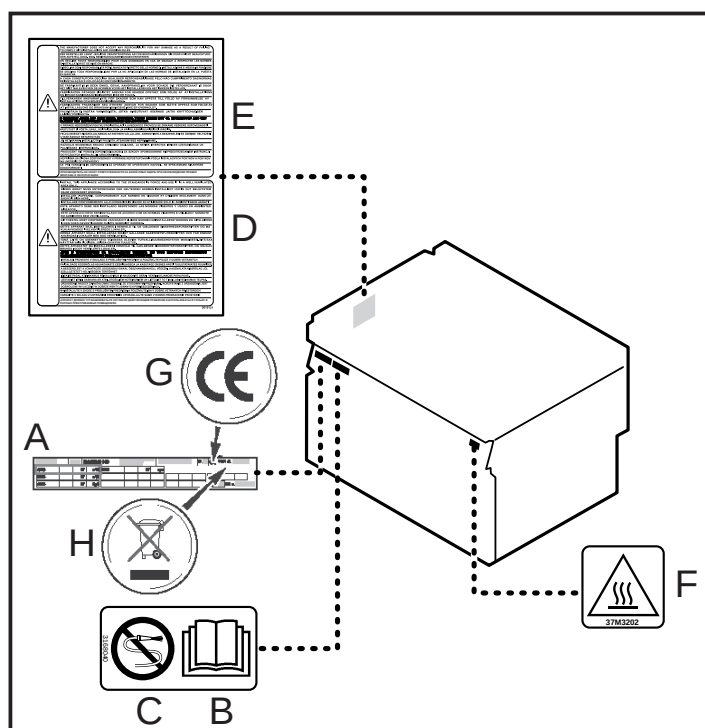
A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura.

B) Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

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

E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



IT

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

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



Importante

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

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

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

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.

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

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

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

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

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

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO

Importante

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

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

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

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

DESCRIZIONE COMANDI

A) Pulsante accensione: serve per accendere la spia pilota del bruciatore della piastra e/o del forno.

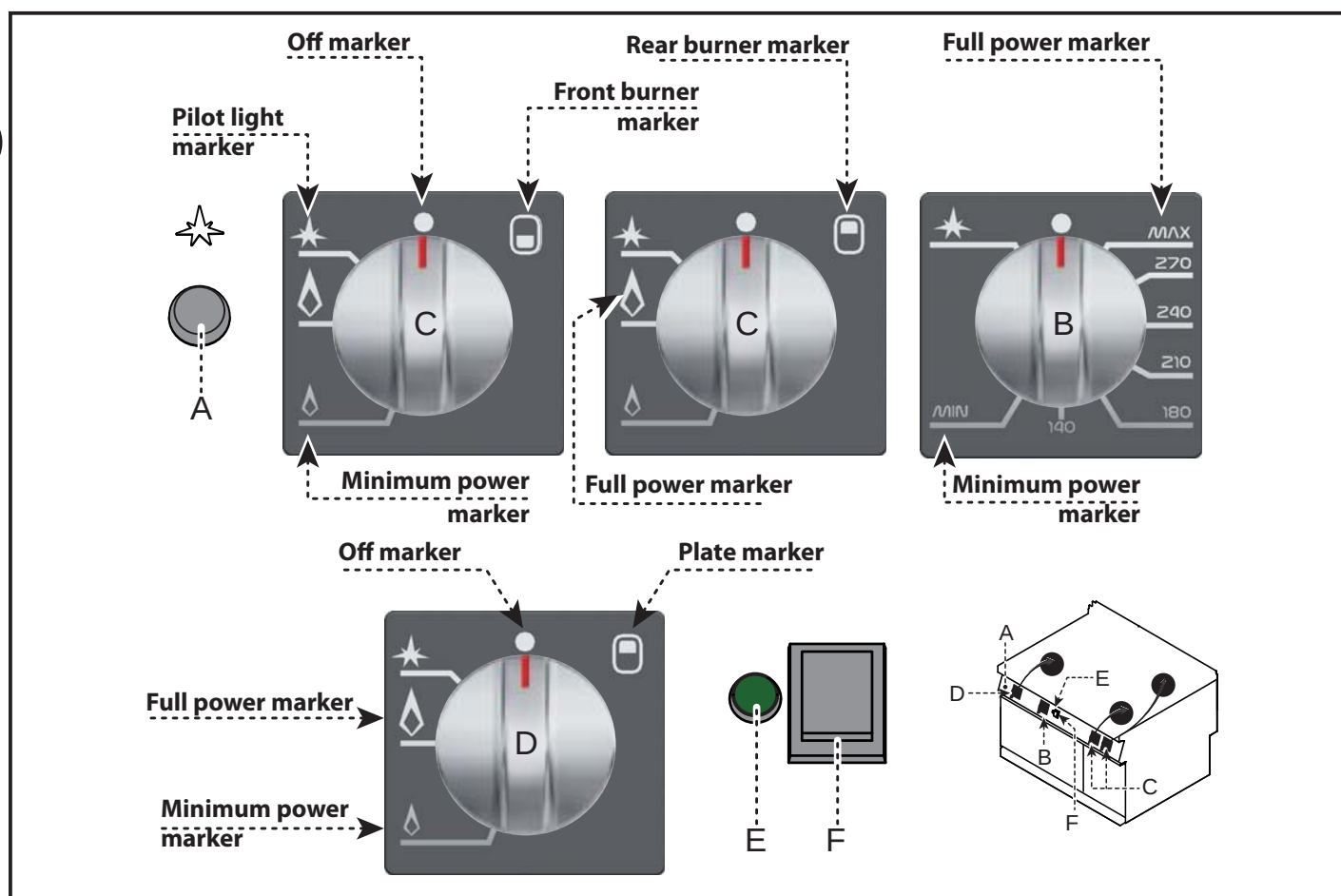
B) Manopola comando forno: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore del forno.

C) Manopola comando bruciatore di piano: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore di piano corrispondente (solo per versione 2*1TPBGV).

D) Manopola comando piastra: serve per accendere, spegnere e regolare il bruciatore e spia pilota.

E) Spia verde: accesa indica che il ventilatore del forno è attivo.

F) Interruttore ventilazione forno: per attivare e disattivare la ventilazione del forno.

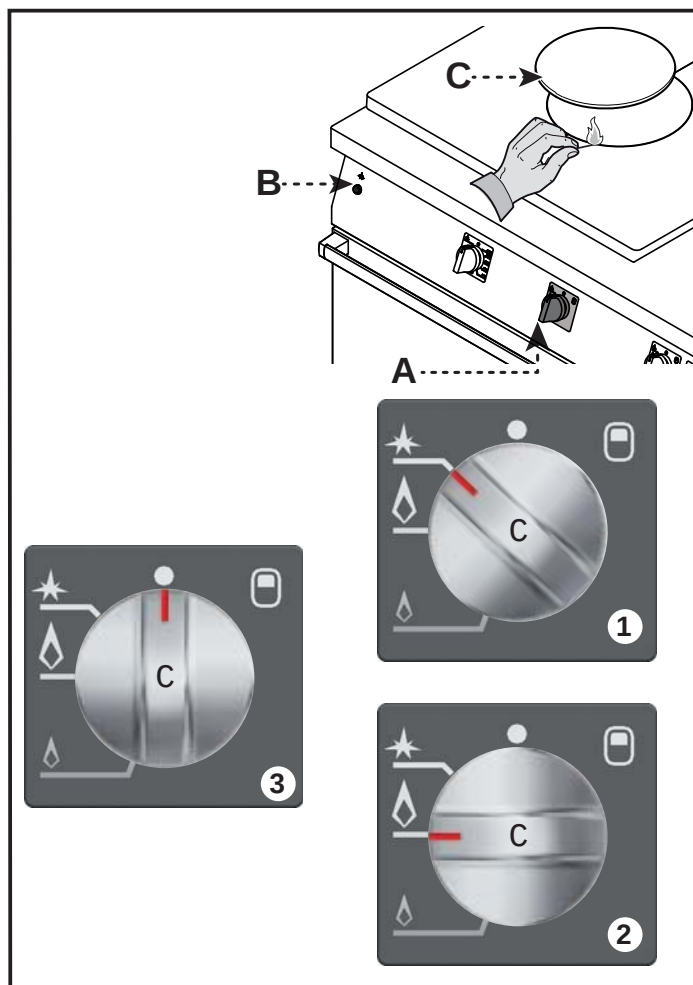


Accensione

Importante

Alla prima accensione lavare la piastra per togliere il grasso protettivo ed ogni eventuale impurità, quindi accendere l'apparecchiatura ed effettuare un preriscaldamento di circa 1 ora alla potenza minima.

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Premere e ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos.1) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante (B) per accendere la spia pilota.
- 4) Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec. per consentire l'intervento della termocoppia.
L'accensione della spia pilota può essere effettuata anche manualmente attraverso il portello (C).
- 5) Premere e ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos.2) per accendere il bruciatore alla potenza massima.



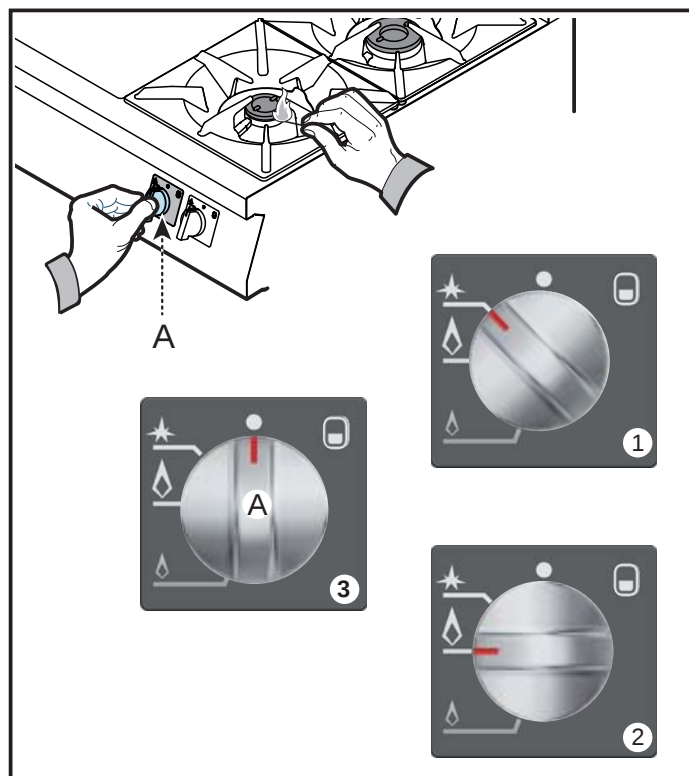
Spegnimento

- 1) Premere e ruotare la manopola (A) in senso orario (pos.1) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 2) Premere e ruotare la manopola (A) in senso orario (pos.3) per spegnere la spia pilota.
- 3) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI DI PIANO

Accensione

- 1) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Premere e ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos.1) ed 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) Premere e ruotare gradualmente la manopola in senso antiorario per regolare la potenza della fiamma fino al valore minimo.



Spegnimento

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

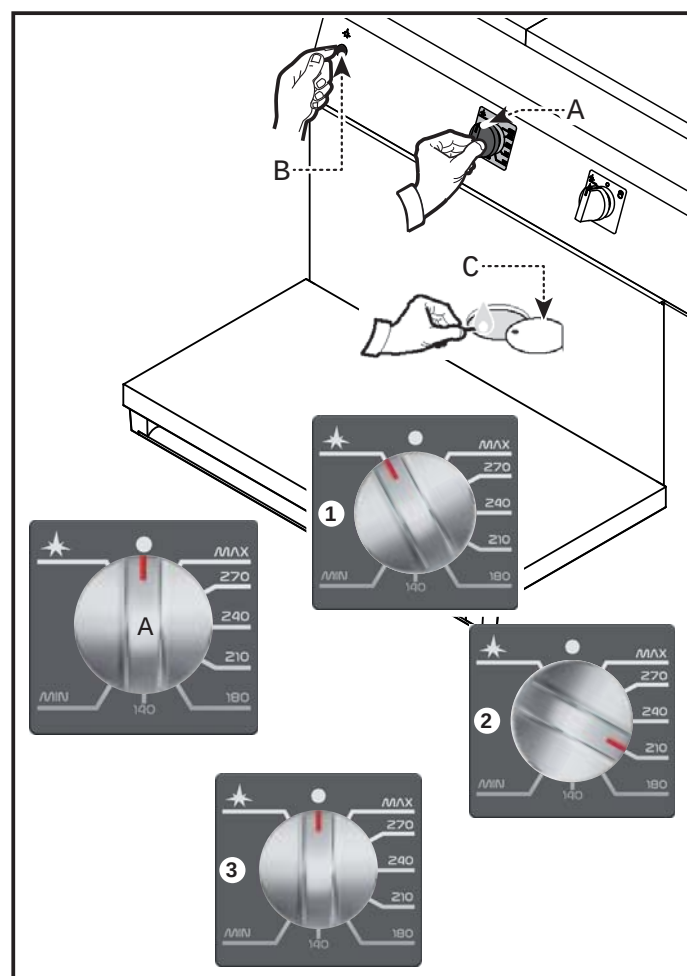
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Accensione

i Importante

Alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento adeguato.

- 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. L'accensione della spia pilota può essere effettuata anche manualmente attraverso il portello **(C)**.
- 4) Premere e ruotare la manopola in senso antiorario (pos.2) fra la temperatura minima e massima e attendere il tempo di preriscaldamento prima di utilizzare il forno (vedi tabella).



	Min						Max
Temperatura °C	100	140	180	210	240	270	300
Tempo in minuti	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'

Spegnimento

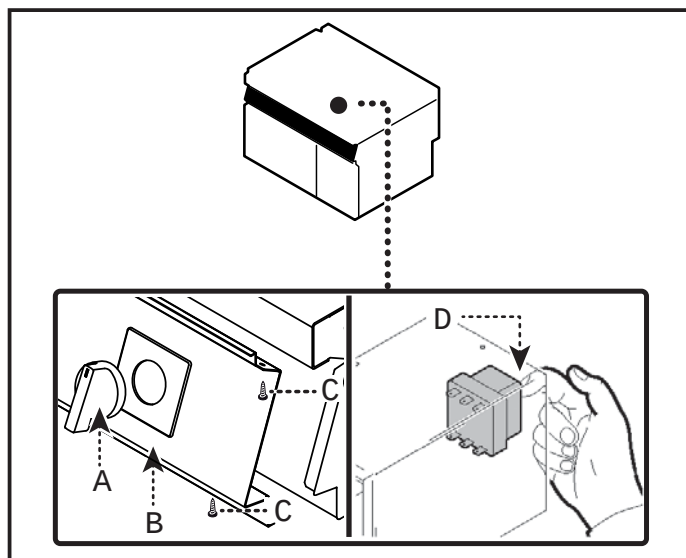
- 1) Ruotare la manopola in senso orario (pos. **1**) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.

- 2) Premere e ruotare la manopola in senso orario (pos. **3**) per spegnere la spia pilota.
- 3) Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

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

- 1) Sfilare le manopole (**A**).
- 2) Svitare le viti (**C**) e smontare il cruscotto (**B**).
- 3) Premere il pulsante (**D**) del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione gas del bruciatore del forno.
- 4) Rimontare il cruscotto (**B**) e le manopole (**A**) ad operazione ultimata.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

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

IT

ISTRUZIONI ED 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 Fabbrikante.
- Evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati.
- Evitare di versare acqua sulla piastra quando è calda, dato che lo sbalzo termico potrebbe danneggiare la superficie della piastra di cottura.
- Verificare il corretto posizionamento della suola del forno.
- Verificare che il portello di ispezione sia chiuso.
- Eseguire una fase di preriscaldamento prima di utilizzare il forno.
- Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.
- Utilizzare, per la cottura nel forno, le guide superiori per le torte e le guide inferiori per gli arrosti.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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



Importante

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo

inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone messe in servizio.

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

- La piastra (vedi pag. 13).
- I bruciatori di piano (vedi pag. 13)
- Il forno (vedi pag. 14)
- Il piano di cottura (vedi pag. 13).
- Gli accessori (vedi pag. 13).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12).

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

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verifica efficienza impianto elettrico.
- Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas.

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.).

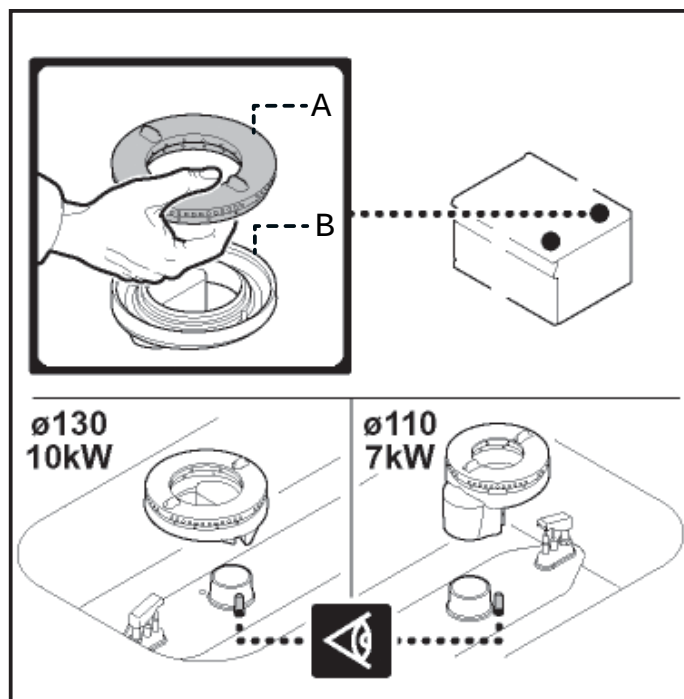
- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

- 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.

PULIZIA PIANO DI COTTURA, BRUCIATORI E ACCESSORI

Evitare che i componenti restino sporchi a lungo e quindi periodicamente, a seconda dell'intensità di lavoro (se necessario quotidianamente) procedere come di seguito indicato:

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Smontare la griglia, lo spartifiamma (A) e il bruciatore (B).
- 3) Mettere i particolari in ammollo con acqua calda e detersivo per piatti.
- 4) Eseguire il lavaggio con spugna normale e se necessario anche abrasiva per rimuovere accuratamente lo sporco.
- 5) Controllare che tutti i fori dello spartifiamma (A) siano sempre completamente liberi per il normale passaggio del gas. Per rimuovere eventuale sporco, inserire nei fori un tondino metallico (filo di ferro) facendolo scorrere sino alla perfetta pulizia.
- 6) Controllare che l'asola (taglio) di accensione del bruciatore (B) sia sempre completamente libera per il normale passaggio del gas. Per rimuovere eventuale sporco, inserire nell'asola una lama tipo cutter facendola scorrere sino alla perfetta pulizia.
- 7) Pulire con cura tutte le parti di accoppiamento tra lo spartifiamma (A) e il bruciatore (B). Se necessario usare una spazzola a fili d'acciaio per meccanici.
- 8) Pulire il piano cottura in ogni sua parte con uno sgrassante idoneo.
- 9) Asciugare le superfici e rimontare i componenti. Per il corretto montaggio del bruciatore (B) e spartifiamma (A), seguire le indicazioni riportate in figura.



- 10) Accendere per qualche minuto i bruciatori per ottenere una perfetta asciugatura onde evitare la formazione di ruggine.



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

Non versare acqua o far cadere sporcizia all'interno del bruciatore, per non provocare il malfunzionamento del bruciatore stesso o l'otturazione dell'ugello.

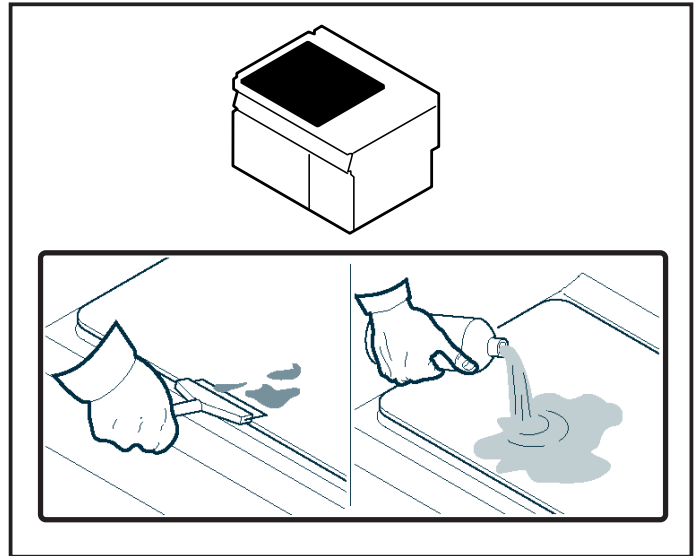
PULIZIA PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Utilizzare una spatola per rimuovere i residui di cottura dalla piastra.
- 3) Cospargere la piastra con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.
- 4) Pulire accuratamente la piastra con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

Importante

Risciacquare accuratamente la piastra di cottura per rimuovere ogni residuo del detergente sgrassante ed evitare la formazione di macchie ed aloni al successivo riutilizzo della piastra.

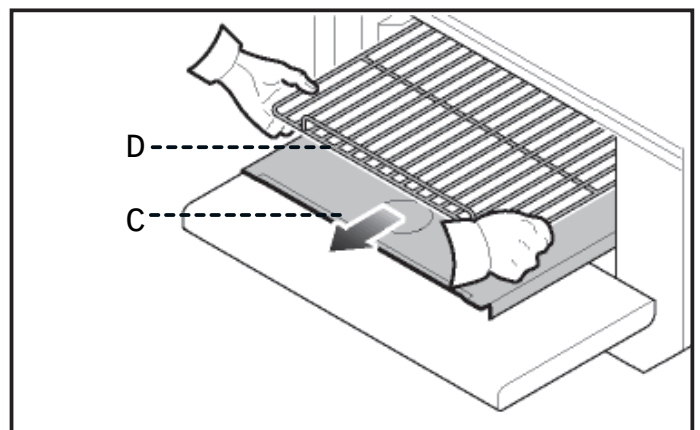


IT

PULIZIA FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Estrarre la suola (C) e la griglia (D) dal forno e pulirle accuratamente.
- 2) Pulire le parti interne del forno da eventuali incrostazioni che possano pregiudicarne il corretto funzionamento.
- 3) Asciugare le superfici e rimontare i componenti.



RICERCA GUASTI

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

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

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



Importante

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas	Fuga occasionale dovuta a spegnimento della fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale
La spia pilota non si accende	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera.  Importante Contattare il servizio assistenza.
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	 Importante Contattare il servizio assistenza.
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	 Importante Contattare il servizio assistenza.
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente	Intervento del termostato di sicurezza del forno.	Ripristinare il termostato di sicurezza (vedi pag. 11), se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
	Malfunzionamento della termocoppia.	 Importante Contattare il servizio assistenza.
	Malfunzionamento del termostato di sicurezza del forno.	 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
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES.....	6
SAFETY	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	7
USE AND OPERATION	8
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	8
DESCRIPTION OF CONTROLS	8
SWITCHING THE PLATE BURNER ON AND OFF	9
SWITCHING THE TOP BURNER ON AND OFF.....	10
SWITCHING THE OVEN ON AND OFF.....	10
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	11
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	11
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	11
SERVICING.....	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	12
CLEANING INSTRUCTIONS	12
CLEANING THE HOB, BURNERS AND ACCESSORIES	13
CLEANING THE PLATE	14
CLEANING OVEN	14
FAULT	15
TROUBLESHOOTING	15

GB

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

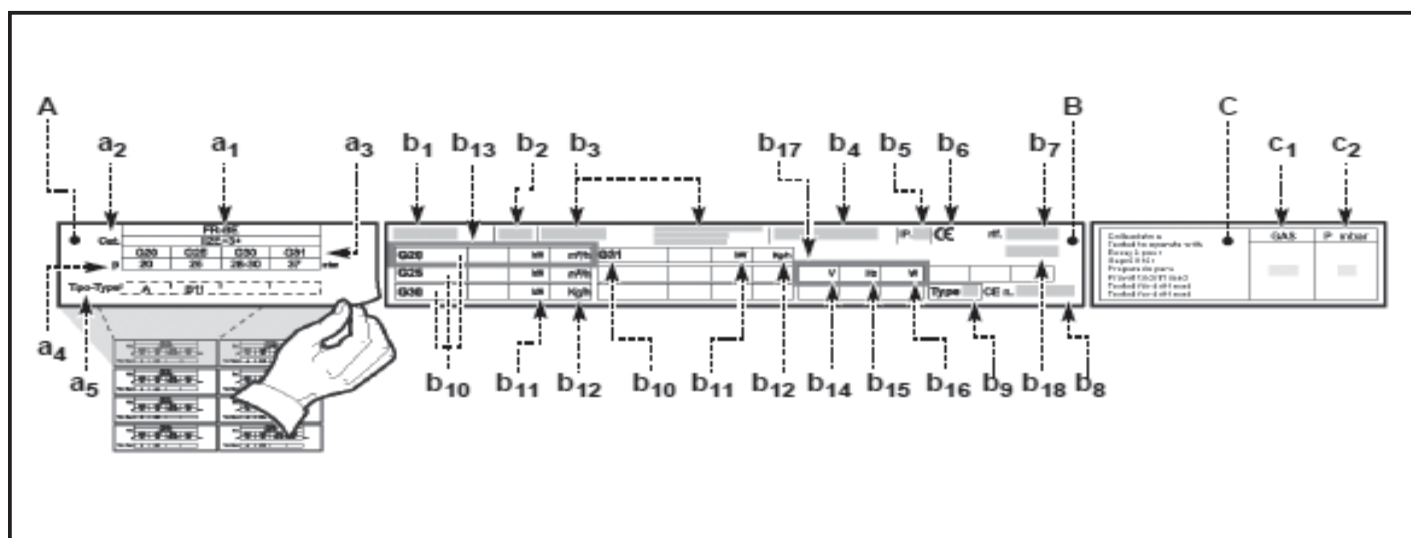
A) Extra nameplate

- a₁)** Country of use
 - a₂)** Appliance category
 - a₃)** Type of gas
 - a₄)** Gas pressure
 - a₅)** Type of fume exhaust vent
- ### B) Nameplate
- b₁)** Appliance model
 - b₂)** Type of customisation
 - b₃)** Manufacturer identification
 - b₄)** Serial number
 - b₅)** Protection class
 - b₆)** EC conformity mark
 - b₇)** Reference standard
 - b₈)** EC certificate number
 - b₉)** Product family type
 - b₁₀)** Type of gas
 - b₁₁)** Rated power (kW)

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

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

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



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

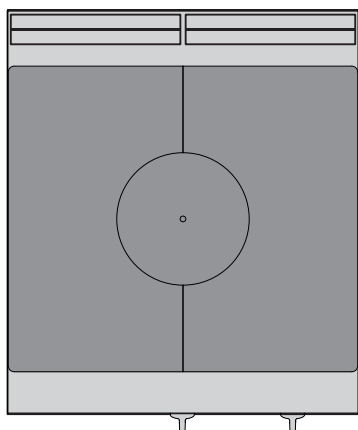
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

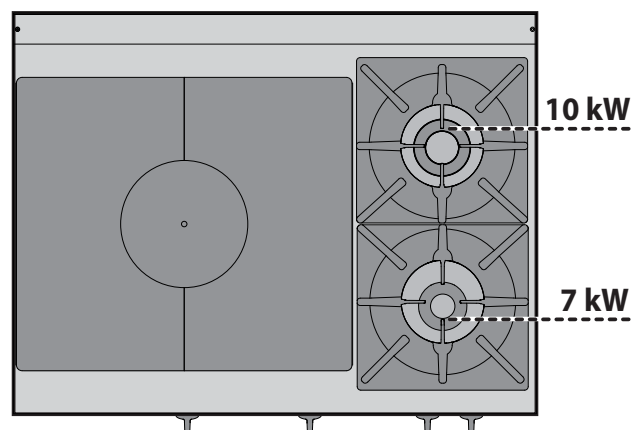
The cooking plate with oven, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

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

1N1TPGV - 1T1TPGV



2N1TPBGV - 2T1TPBGV



Main Parts

A) Hob: in stainless steel.

B) Top burners: in enamelled cast iron, the power they are able to supply varies depending on their size (for version 2*1TPBGV only).

C) Fume exhaust vent: for removal of the fumes generated by the oven and/or plate burner.

GB D) Ignition button: lights the plate and oven burners.

E) Oven control knob: regulates the gas supply to the oven burner.

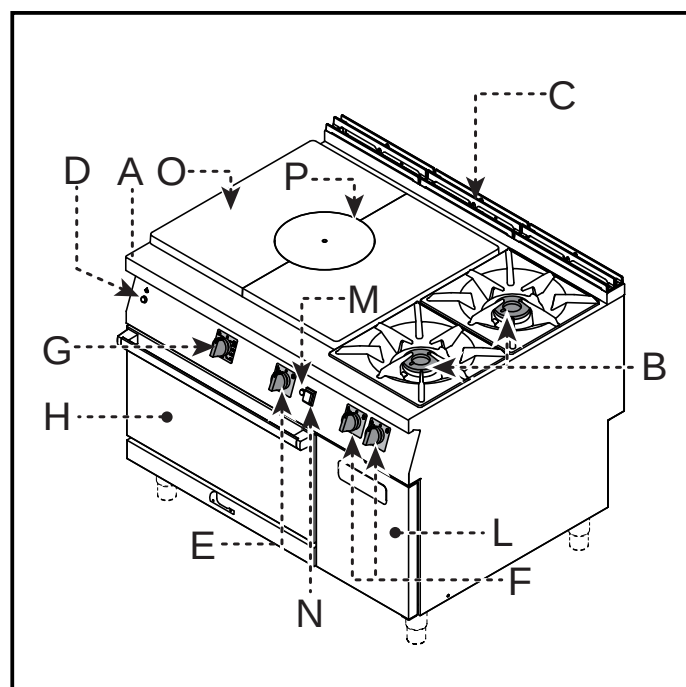
F) Top burner control knobs: regulate the gas supply to the top burners (for version 2*1TPBGV only).

G) Plate burner control knob: for regulating the supply of gas to the plate burner.

H) Thermostatic oven: in steel, complete with airtight door with heat-resistant handle.

L) Cupboard hatch: for accessing the inside of the side cupboard (for version 2*1TPBGV only).

M) Green indicator light: when this is on it means that the oven fan is on.



N) Oven fan switch: switches the oven fan system on and off.

O) Cooking plate: constructed in cast iron.

P) Inspection hatch: for accessing the pilot light.

SAFETY DEVICES

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

The illustration shows the position of the devices.

A) Gas supply tap: for turning the connection to the gas supply line on and off.

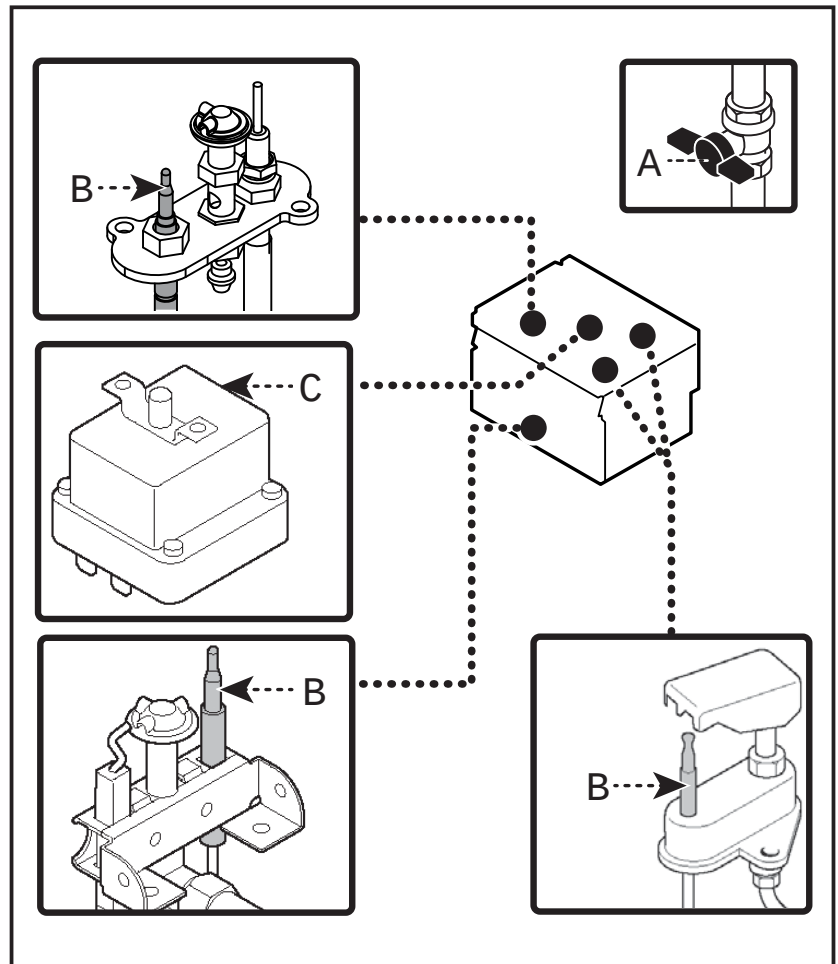
B) Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.

C) Safety thermostat: cuts off the gas supply to the oven burner if the oven's overheats.



Important

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



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

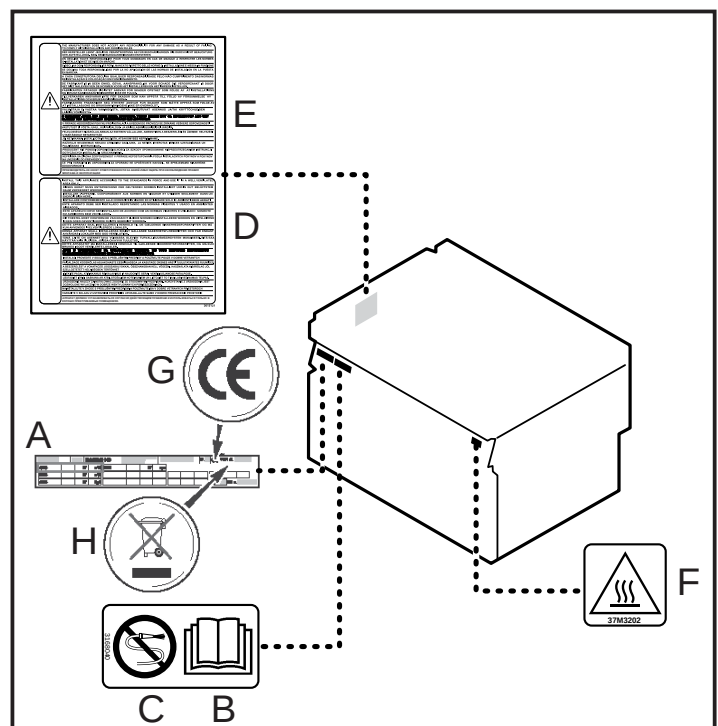
A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: 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".



GB

F) Burn 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) WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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

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



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

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

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

A) Ignition button: lights the plate and oven burner pilot light.

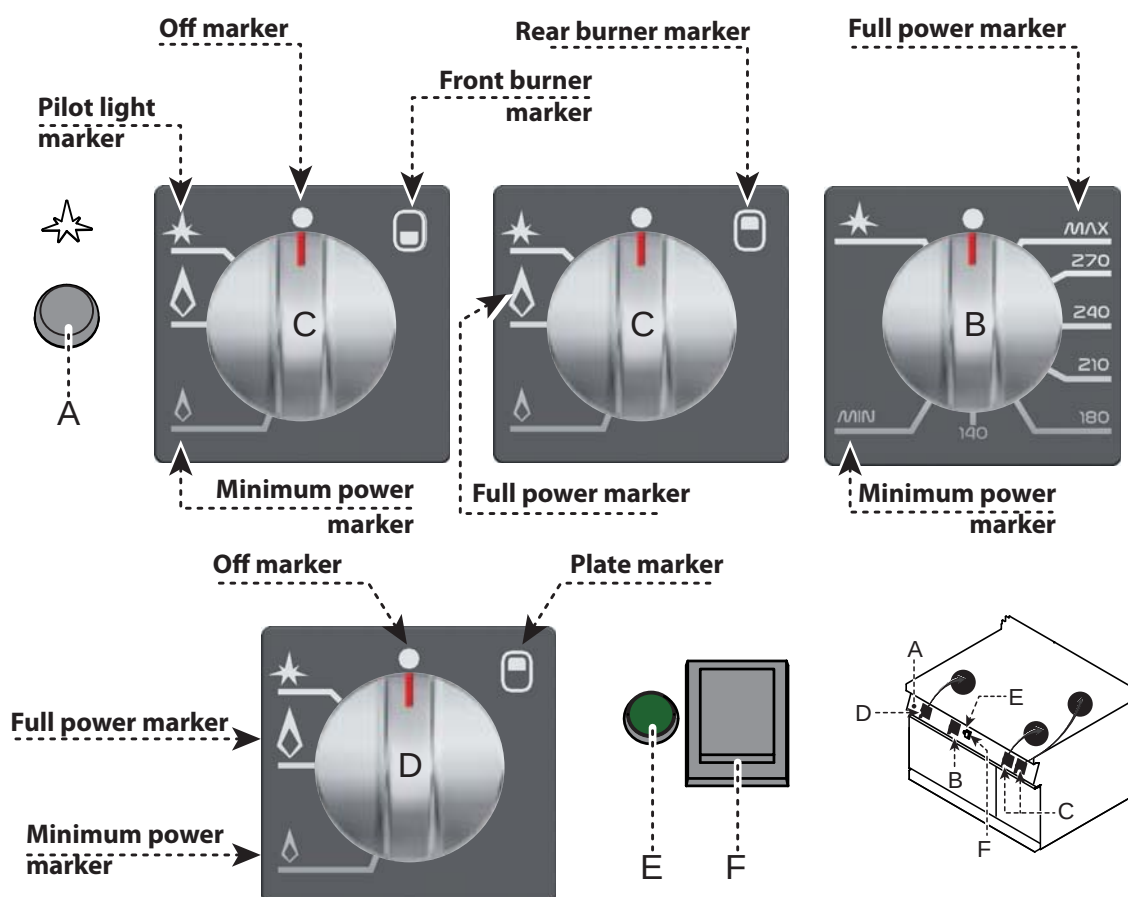
B) Oven control knob: turns on and off and regulates the oven burner.

C) Top burner control knob: turns on and off and regulates the corresponding top burner (for version 2*1TPBGV only).

D) Hotplate control knob: to switch on, switch off and adjust the hotplate burner.

E) Green indicator light: when this is on it means that the oven fan is on.

F) Oven fan switch; switches the oven fan system on and off.

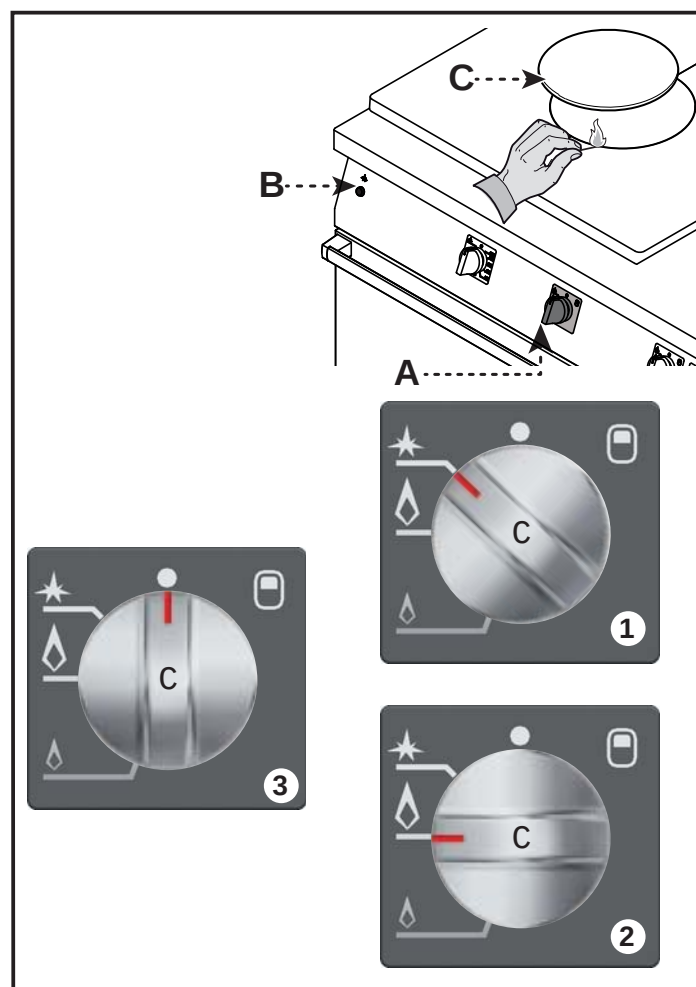


Lighting

Important

The first time the griddle is switched on, wash the plate to remove the protective grease and any dirt, then switch on the appliance and preheat it for about 1 hour at the minimum power setting.

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn on the gas supply tap.
- 3) Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos.1) and while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.
- 4) Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
The pilot light can also be lit by hand through the hatch **(C)**.
- 5) Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos.2) to light the burner at the maximum power setting.



Turning off

- 1) Press the knob **(A)** and turn it clockwise (pos. 1) to turn off the burner.
The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 2) Press the knob **(A)** and turn it clockwise (pos. 3) to turn off the pilot light.
- 3) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.

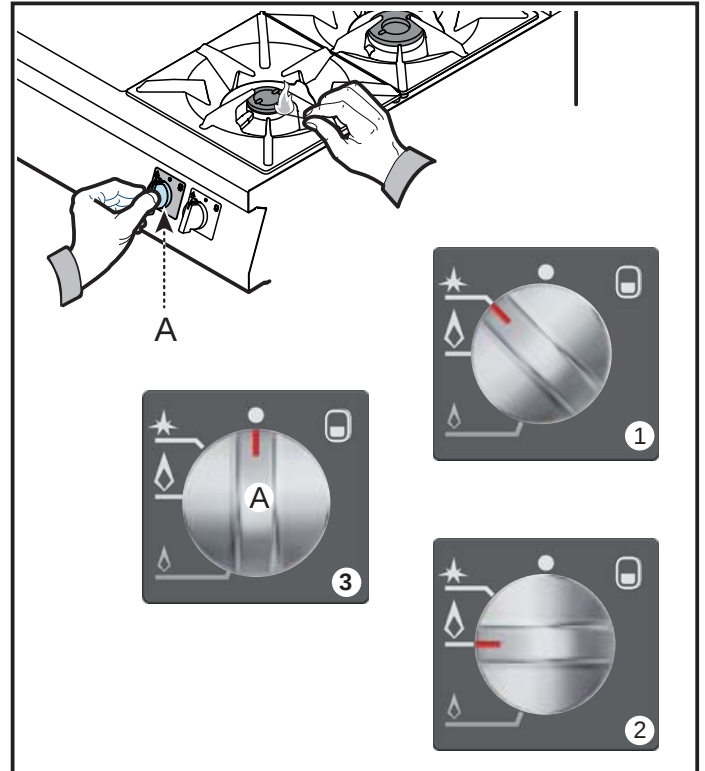
SWITCHING THE TOP BURNER ON AND OFF

Lighting

- 1) Turn on the gas supply tap.
- 2) Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **1**) 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 turn on the burner.
- 5) Press the knob **(A)** and turn it gradually anti-clockwise to adjust the power of the flame down to the minimum setting).

Turning off

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



SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

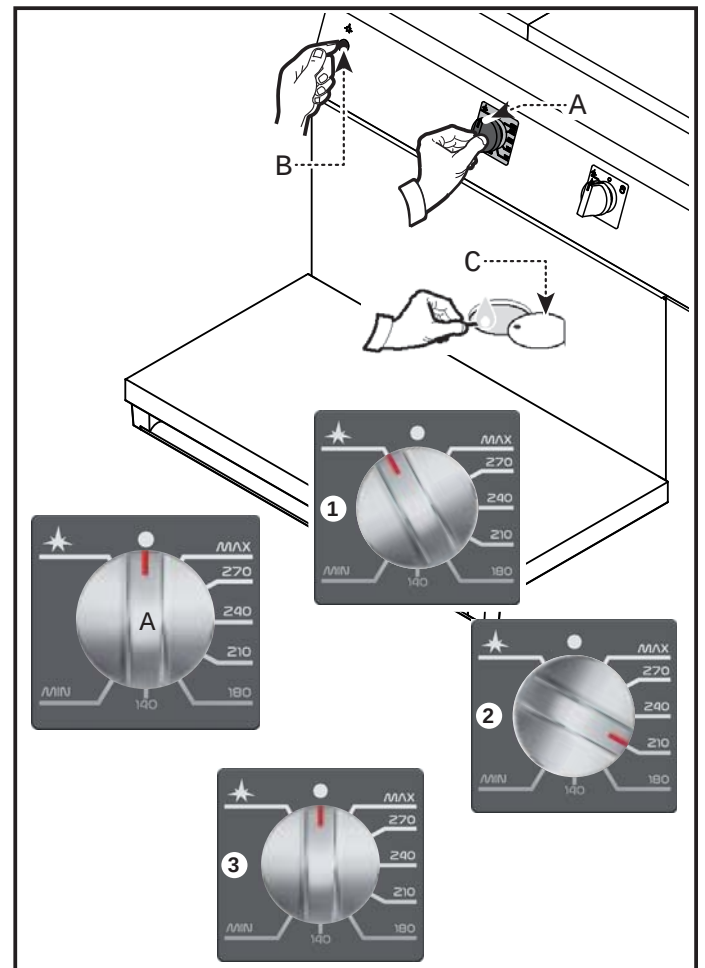
Lighting



Important

At first switch-on, preheat as appropriate.

- 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. The pilot light can also be lit by hand through the hatch **(C)**.
- 4) Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. **2**) to between the minimum and maximum temperature and wait for the warm-up time before using the oven (see table).



	Min						Max
Temperature °C	100	140	180	210	240	270	300
Time in minutes	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'

Turning off

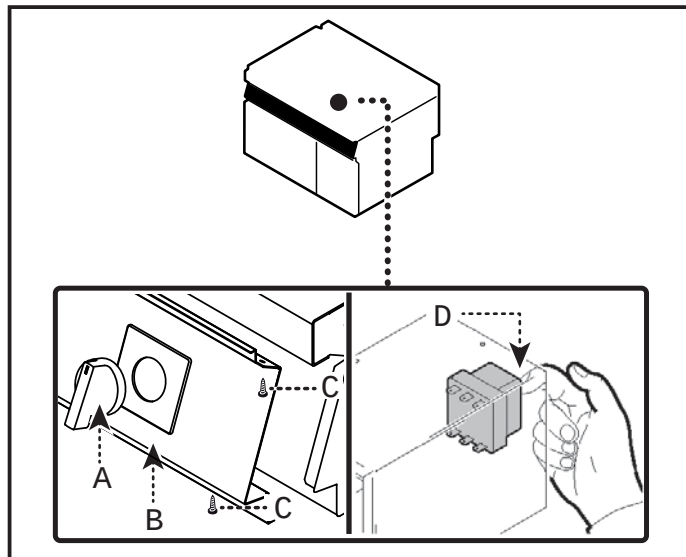
- 1) Turn the knob clockwise (pos.1) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.

- 2) Press the knob **(A)** and turn it clockwise (pos. 3) to turn off the pilot light.
- 3) Turn off the tap to ensure safety.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

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

- 1) Pull off the knob **(A)**.
- 2) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 3) Press the button **(D)** on the safety thermostat to re-start the gas supply to the oven burner.
- 4) Replace the control panel **(B)** and the knob **(A)** on completion of the operation.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

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

GB

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.
- Take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking.
- Take care not to pour water onto the griddle when hot, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate.

- Check that the oven bottom plate is positioned correctly.
- Check that the inspection hatch is closed.
- Allow the oven to warm up before using it.
- Do not use the oven with the door part open.
- When cooking in the oven, use the top guides for cakes and the bottom guides for roasts.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



Important

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

In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

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

- The plate (see page 13).
- The top burners (see page 13)
- The oven (see page 14)
- The hob (see page 13).
- The accessories (see page 13).
- The appliance and the surrounding environment (see page 12).

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.
- Greasing of the gas tap.

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

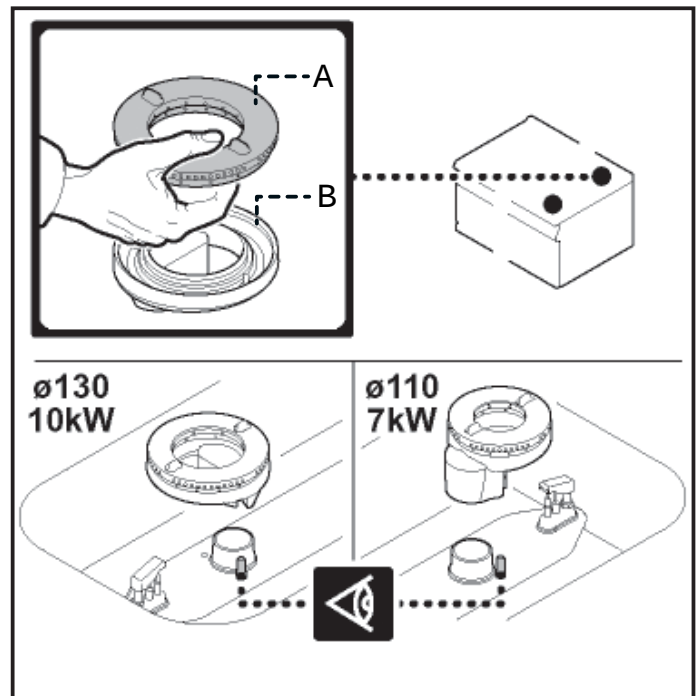
Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

- 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 HOB, BURNERS AND ACCESSORIES

Avoid leaving the components dirty for long and, periodically, according to the intensity of work (if necessary daily), proceed as indicated below:

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Remove the grill, the burner cap **(A)** and the burner **(B)**.
- 3) Put them to soak in hot water with dishwasher soap.
- 4) Wash with a normal sponge and if necessary a scourer to remove any dirt thoroughly.
- 5) Check that the holes of the burner cap **(A)** are always completely clear for the regular flow of gas. To remove possible dirt, insert a metal rod (wire) into the hole and slide it through until it is thoroughly clean.
- 6) Check the burner **(B)** ignition slot (cutoff) is always completely clear for the normal flow of gas. To remove any dirt, insert a blade like a trimming knife in the slot, sliding it around until it is thoroughly clean.
- 7) Carefully clean all the connecting parts between the burner cap **(A)** and the burner **(B)**. If necessary use a steel wire brush for mechanics.
- 8) Clean every part of the hob with a suitable de-greaser.
- 9) Dry the surfaces and reassemble the parts. For the correct assembly of the burner **(B)** and burner cap **(A)**, follow the directions given in the illustration.



- 2) Turn on the burners for a few minutes to ensure a thorough drying and thus avoiding the formation of rust.



Caution - Warning

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



Caution - Warning

Never pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction or block the nozzle.

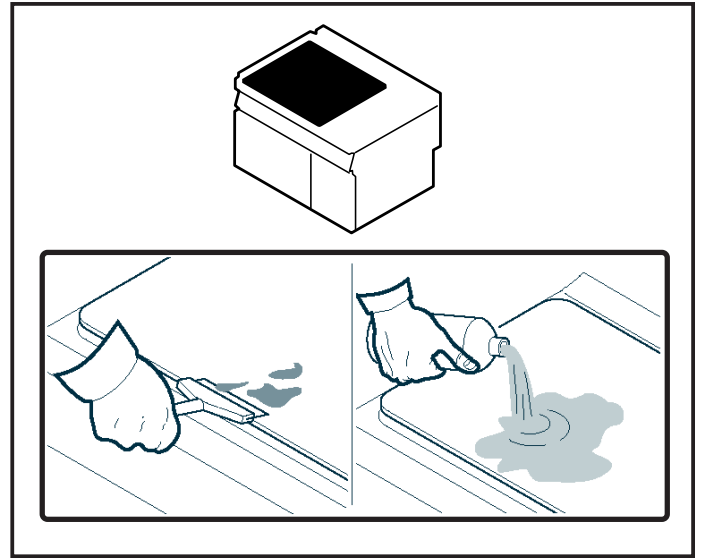
CLEANING THE PLATE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch the appliance off and leave it to cool.
- 2) Use a scraper tool to remove cooking residues from the plate.
- 3) Spread a suitable degreaser on the plate and leave it to act for a few minutes.
- 4) Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.

Important

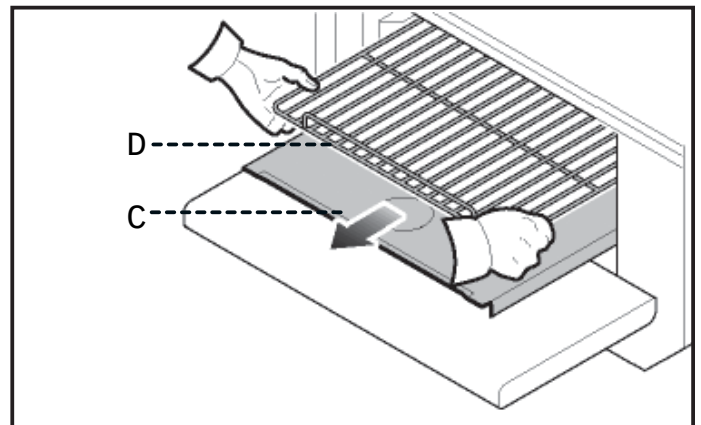
Rinse the cooking plate thoroughly to remove all residues of the degreasing detergent, and prevent stains and marks from forming when the plate is put back into use.



CLEANING OVEN

GB To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Remove the bottom plate (**C**) and the grid (**D**) from the oven and clean them thoroughly.
- 2) Clean the inside parts of the oven to remove any deposits which may impair its operation.
- 3) Dry the surfaces and reassemble the components.



TROUBLESHOOTING

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

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



Important

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

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas	Occasional leak because flame has gone out	Turn off the gas supply tap and ventilate the room
The pilot light does not ignite	The spark ignition devices are not working	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light.  Important Contact the after-sales service
	Air in pipelines due to long period out of use	Make more attempts to light the flame
The pilot light goes out	The thermocouple has not warmed up enough	Make more attempts to light the flame
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	 Important Contact the after-sales service
Burner control knob is stiff	Gas control valve malfunction	 Important Contact the after-sales service
The burner does not light or goes out suddenly	Oven safety thermostat tripped	Reset the safety thermostat (see page 11); if the problem persists, call the after-sales service.
	Thermocouple malfunction	 Important Contact the after-sales service
	Oven safety thermostat malfunction.	 Important Contact the after-sales service



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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 (Lösungsmittel, Benzin, usw.).



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren.



Vorsicht - Achtung

Den Schornstein nicht verstellen, um einen übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und der Verbrennungspodukte 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
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	5
OPTIONALES ZUBEHÖR	6
SICHERHEIT.....	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	6
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG	7
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	8
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB	8
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	8
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRATPLATTENBRENNERS.....	9
EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHSTELLENBRENNER	10
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	10
RÜCKSETZEN DES GERÄTS	11
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	11
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	11
WARTUNG	12
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	12
REINIGUNG DES GERÄTS	12
REINIGUNG DER KOCHMULDE, BRENNER UND ZUBEHÖRTEILE	13
REINIGUNG DER PLATTE.....	14
REINIGUNG DES BACKOFENS.....	14
DEFEKTE.....	15
FEHLERSUCHE	15

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) Targa Ergänzungsschild

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

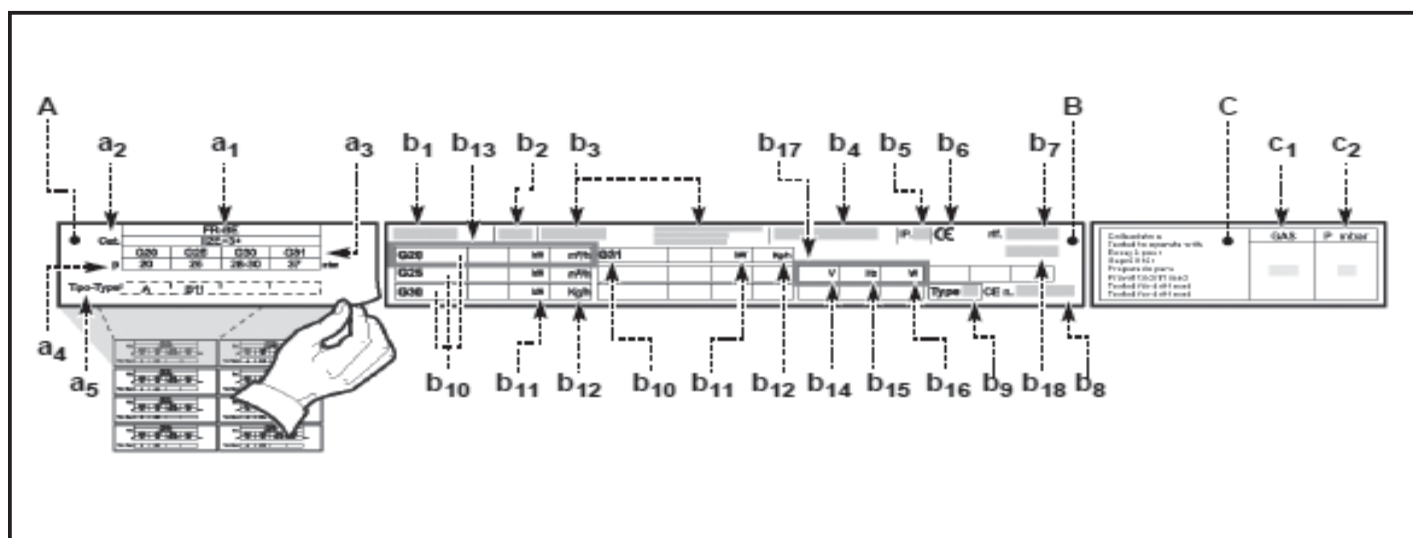
B) Typenschild

- 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.

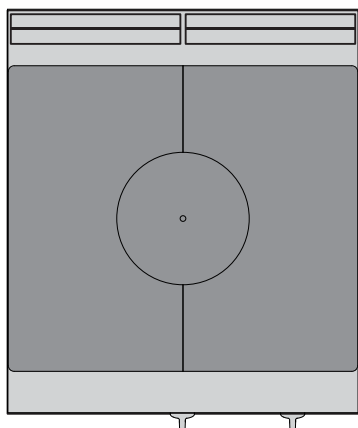
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

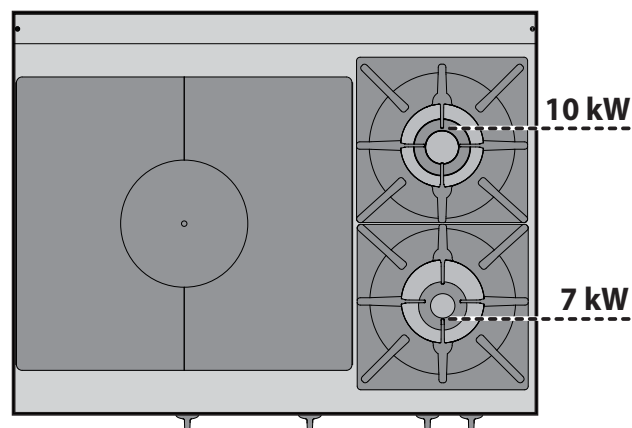
Die Bratplatte, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

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

1N1TPGV - 1T1TPGV

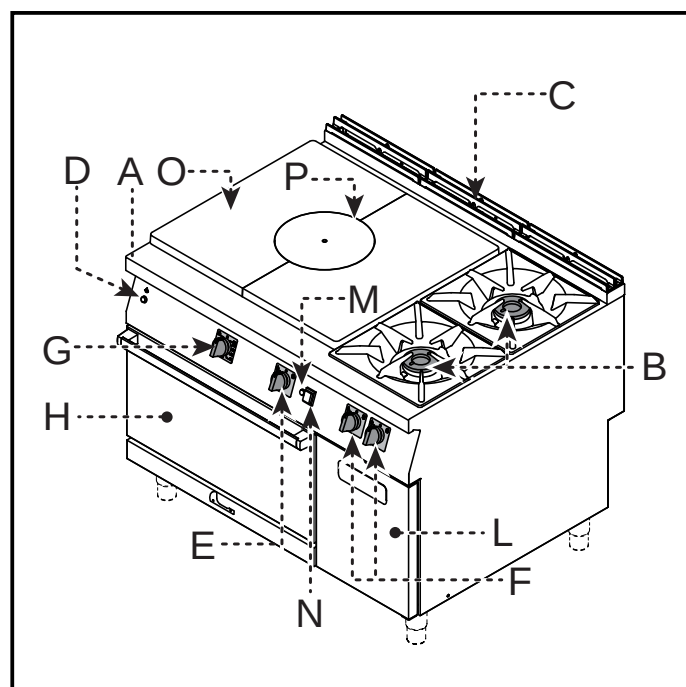


2N1TPBGV - 2T1TPBGV



Hauptorgane

- A) Kochmulde:** aus Edelstahl.
- B) Kochstellenbrenner:** aus emailliertem Guss-eisen, Heizleistung von Größe abhängig (Nur bei Version 2*1TPBGV).
- C) Rauchabzug :** zum Abführen der vom Bren-ner des Backofens und/oder der Bratplatte erzeugten Rauchgase.
- D) Taste Zündung:** zum Zündern der Brenner der Bratplatte und des Backofens.
- E) Backofen-Schalter:** zum Einstellen der Heiz-leistung des Backofens.
- F) Schalter der Kochstellenbrenner:** zum Ein-stellen der Heizleistung der Kochstellenbren-ner (Nur bei Version 2*1TPBGV).
- G) Schalter des Bratplattenbrenners:** zum Einstellen der Heizleistung der Bratplatte.
- H) Backofen mit Thermostat:** aus Stahl, mit dichter Tür und Isoliergriff.
- L) Schranktür:** Tür des Seitenschanks (Nur bei Version 2*1TPBGV).
- M) Grüne Kontrollleuchte:** Eingeschaltet zeigt sie an, dass das Gebläse des Ofens aktiviert ist.



- N) Ofenbelüftungsschalter:** zum Ein- und Aus-schalten der Ofenbelüftung.
- O) Kochplatte:** aus Gusseisen.
- P) Inspektionsklappe:** für den Zugang zum Zündflammenbrenner.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

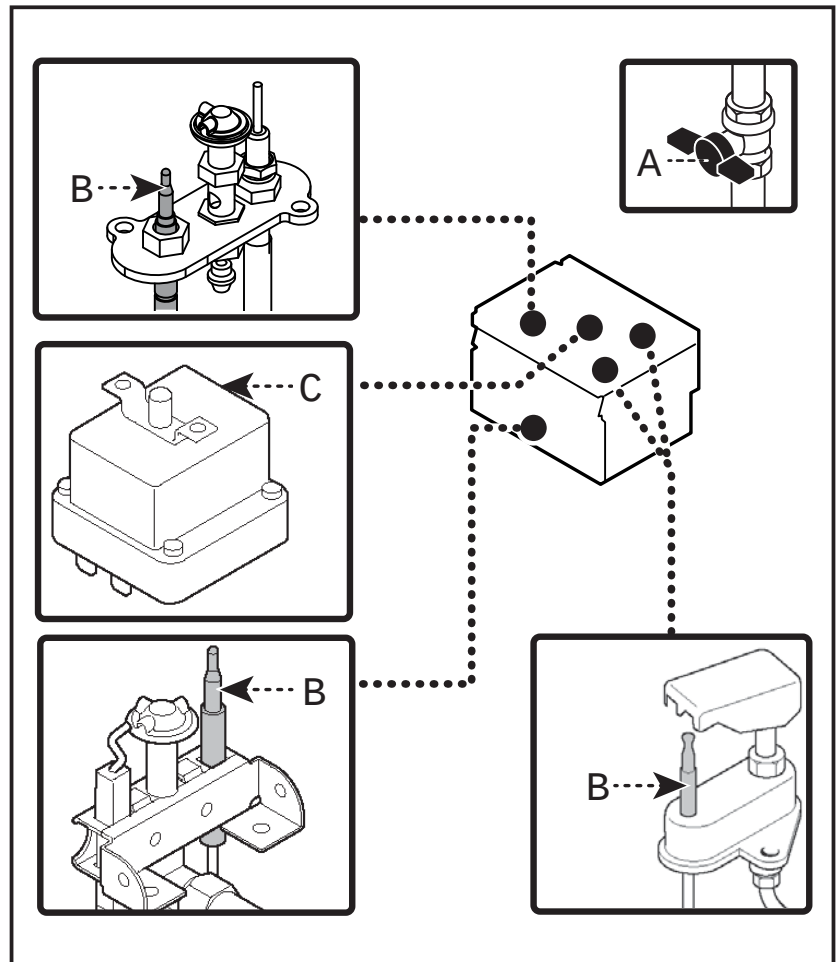
Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

- A) Gashahn:** um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren.
- B) Sicherheitsthermoelement:** es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.
- C) Sicherheitsthermostat:** zur Unterbrechung der Gaszufuhr zum Brenner des Backofens bei, wenn der Backofen überhitzt.



Wichtig

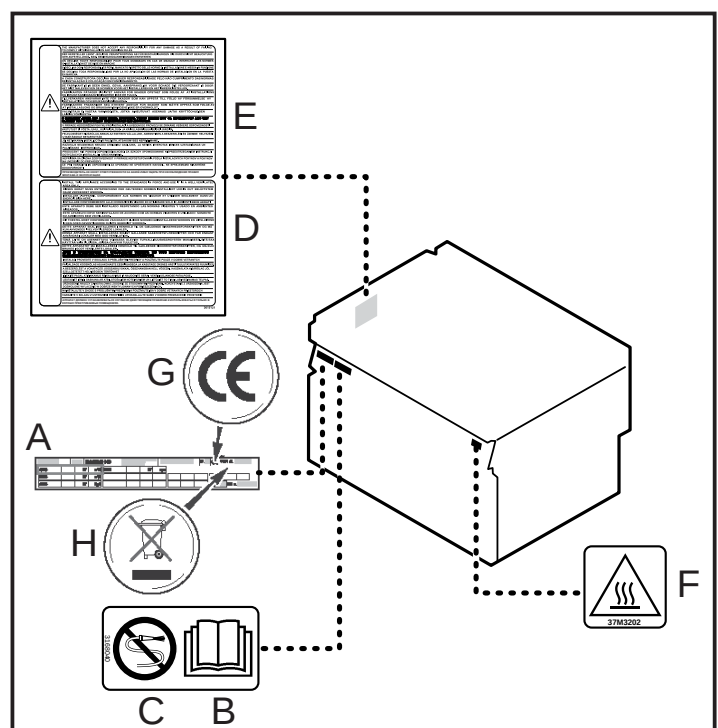
Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise auf das Gerät.

- A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekennzahlen.**
- 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) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

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

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

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

SICHERHEIT

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

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

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



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

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

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung

erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

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

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

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

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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

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.

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



Wichtig

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

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

A) Taste Zündung: zum Zünden der Zündflamme des Brenners der Bratplatte und/oder des Backofens.

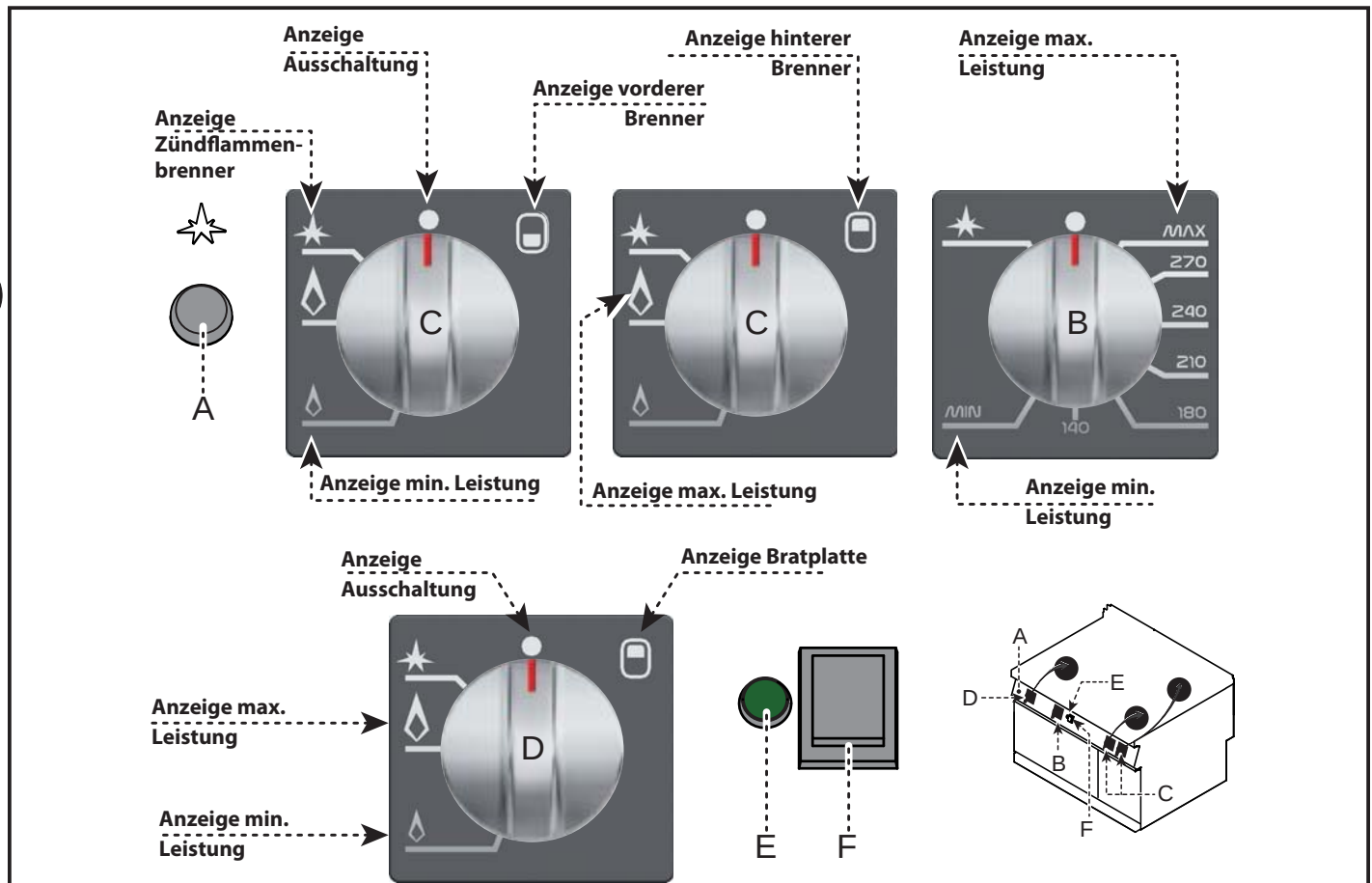
B) Backofen-Schalter: zum Ein- und Ausschalten des Backofens und zum Regulieren des Backofenbrenners.

C) Schalter des Kochstellenbrenners: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Kochstellenbrenners (Nur bei Version 2*1TPBGV).

D) Drehknopf Steuerung Platte: Dient dazu, den Brenner der Platte einzuschalten, auszuschalten und zu regulieren.

E) Grüne Kontrollleuchte: Eingeschaltet zeigt sie an, dass das Gebläse des Ofens aktiviert ist.

F) Ofenbelüftungsschalter: zum Ein- und Ausschalten der Ofenbelüftung.



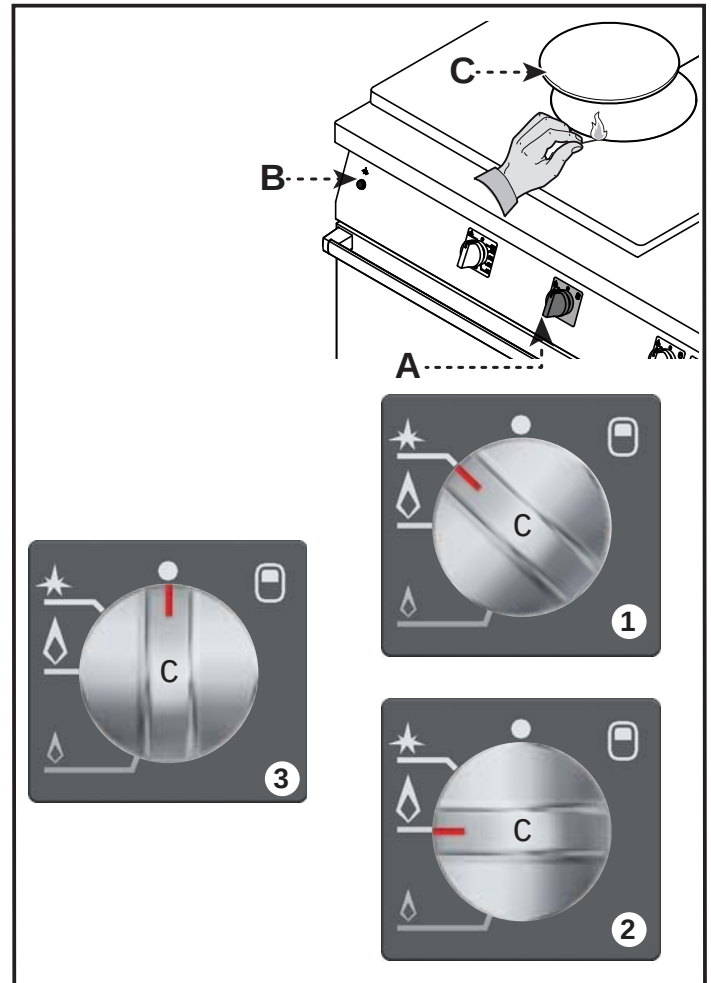
Zündung



Wichtig

Bei der ersten Einschaltung die Platte säubern, um den schützenden Fettfilm und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen; dann das Gerät einschalten und ca. 1 Stunde auf Mindestleistungsstufe vorheizen.

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1); gleichzeitig die Taste **(B)** zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.
- 4) Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
Der Zündflammenbrenner kann auch manuell über die Klappe **(C)** gezündet werden.
- 5) Den Schalter **(A)** drücken und gegen den Uhrzeigersinn (Pos. 2) drehen, um den Brenner einzuschalten auf maximale Leistung.



Abschaltung

- 1) Drücken und drehen Sie den Schalter (A) im Uhrzeigersinn (Pos. 1), um den Brenner auszuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 2) Den Schalter **(A)** drücken und im Uhrzeigersinn (Pos. 3) drehen, um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3) Den Gasabsperrhahn schließen und die Hauptstromversorgung ausschalten.

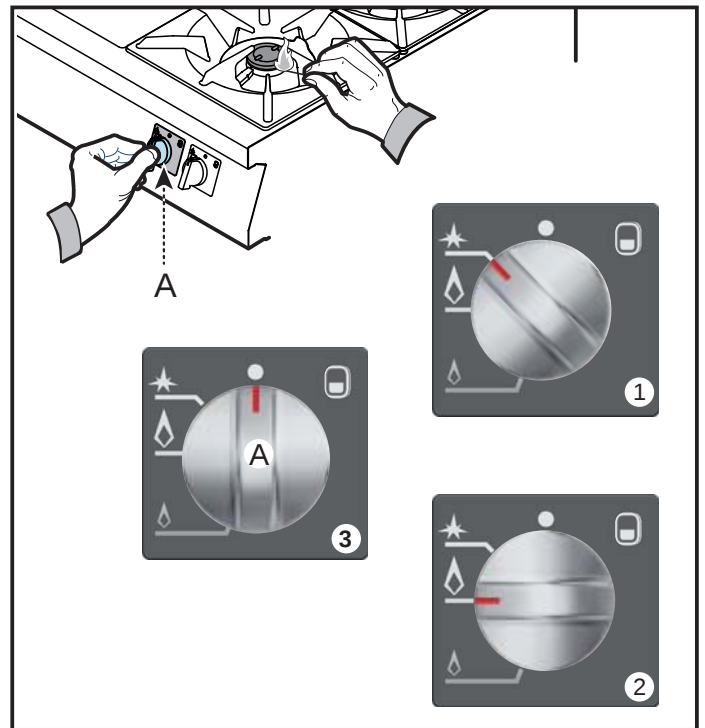
EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHSTELLENBRENNER

Zündung

- 1) Öffnen Sie den Gashahn.
- 2) Den Schalter **(A)** niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1) und die Zündflamme zünden.
- 3) Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
- 4) Den Schalter **(A)** drücken und gegen den Uhrzeigersinn (Pos. 2) drehen, um den Brenner einzuschalten.
- 5) Den Schalter **(A)** langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Heizleistung der Flamme auf das Minimum einzustellen.

Abschaltung

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



- 3) Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

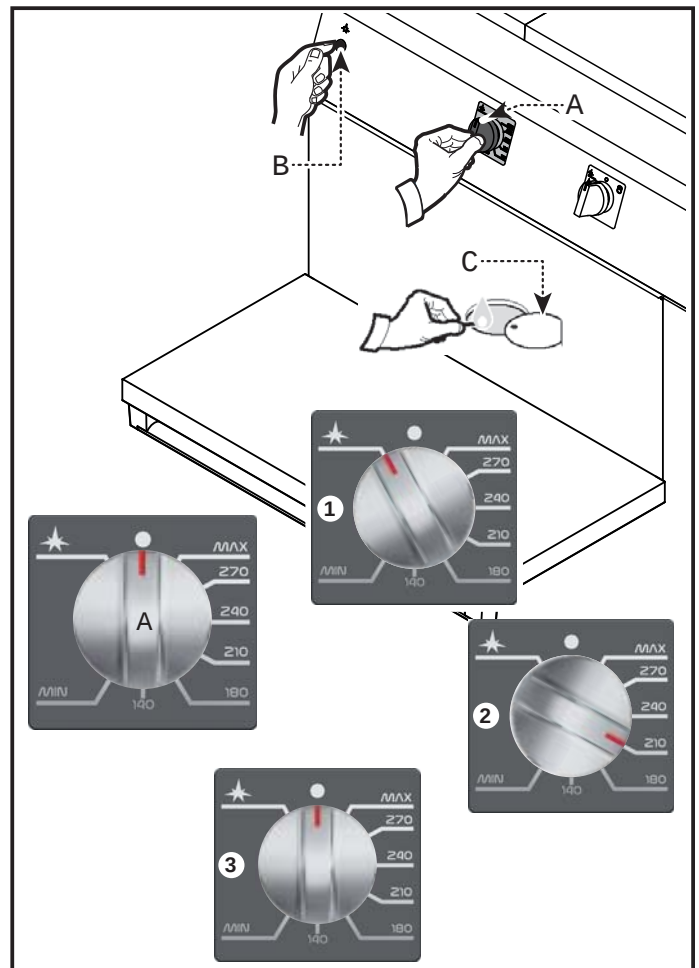
Zündung



Wichtig

Bei der ersten Einschaltung das Gerät richtig vorheizen.

- 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. Der Zündflammenbrenner kann auch manuell über die Klappe **(C)** gezündet werden.
- 4) Den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn (Pos. 2) auf eine Temperatur zwischen Minimum und Maximum drehen und vor Benutzung des Backofens die erforderliche Vorheizzeit abwarten (siehe Tabelle).



	Min						Max
Temperatur °C	100	140	180	210	240	270	300
Zeit in Minuten	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'

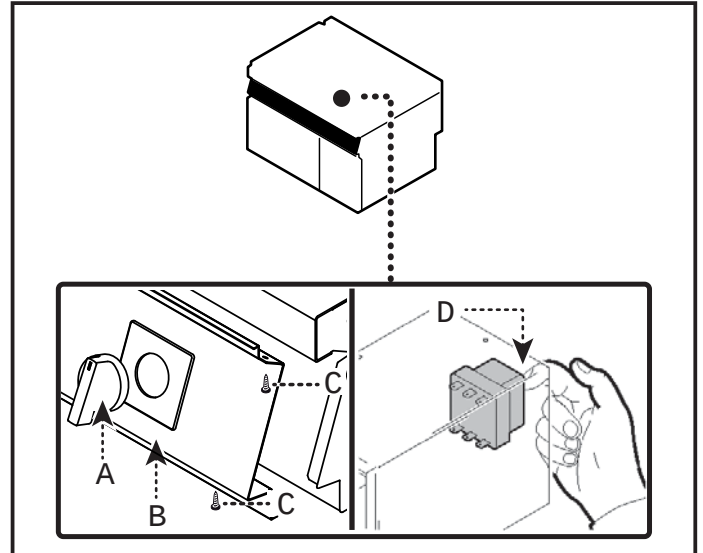
Abschaltung

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

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

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

- 1) Den Schalter **(A)** abziehen.
- 2) Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab..
- 3) Die Taste **(D)** des Sicherheitsthermostats drücken, um die Gasversorgung des Brenners des Ofens erneut zu aktivieren..
- 4) Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 3) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 4) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.
- Man sollte es vermeiden, Wasser auf die heiße Platte zu schütten, da durch den plötzlichen Temperaturunterschied die Oberfläche der Kochplatte beschädigt werden kann.
- Sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist.
- Sicherstellen, dass die Inspektionsklappe geschlossen ist.
- Den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen.
- Den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden.
- Die oberen Führungsschienen zum Backen von Kuchen und die unteren Führungsschienen zum Garen von Braten verwenden.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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



Wichtig

Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Außerdem muss garantiert sein, dass während der Wartungseingriffe der Bediener im-

mer 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 Platte (siehe S. 13).
- Die Kochstellenbrenner (siehe S.13)
- Der Backofen (siehe S 14)
- Die Kochmulde (siehe S. 13).
- Die Zubehörteile (siehe S. 13).
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S12).

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

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

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 Edelstahloberflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden

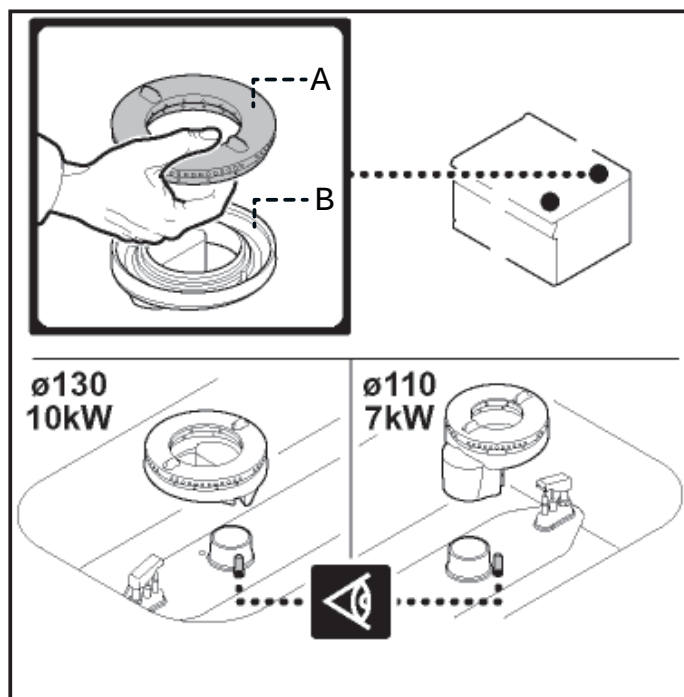
Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

- 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 KOCHMULDE, BRENNER UND ZUBEHÖRTEILE

Es ist zu vermeiden, dass die Bauteile für längere Zeit verschmutzt bleiben, deshalb je nach Anwendung (ggf. auch täglich) wie nachfolgend beschrieben vorgehen:

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Den Rost, den Brennerdeckel (A) und den Brenner (B) abbauen.
- 3) Die Einzelteile in heißem Wasser mit Geschirrspülmittel einweichen.
- 4) Zum Reinigen einen normalen Schwamm und bei Bedarf auch einen Scheuerschwamm verwenden, um die Verschmutzungen sorgfältig entfernen zu können.
- 5) Überprüfen, ob alle Öffnungen des Brennerdeckels (A) vollkommen frei sind und somit ein normaler Gasaustritt möglich ist. Um Verschmutzungen zu entfernen, ein rundes Metallstück (Eisendraht) in der Öffnung hin und her schieben, bis die Öffnung sauber ist.
- 6) Immer überprüfen, ob die Zündnut (Kerbe) des Brenners (B) vollkommen frei ist und somit ein normaler Gasaustritt möglich ist. Um evtl. vorhandenen Schmutz zu entfernen, in der Nut eine Klinge, z. B. einen Cutter hin und her bewegen, bis sie vollkommen sauber ist.
- 7) Sorgfältig alle Kontaktpunkte des Brennerdeckels (A) mit dem Brenner (B) reinigen. Bei Bedarf eine Stahlbürste für Mechaniker verwenden.
- 8) Das Kochfeld mit einem geeigneten Fettlöser komplett reinigen
- 9) Die Flächen trocknen und die einzelnen Bauteile wieder einsetzen. Die ordnungsgemäße Montage des Brenners (B) und des Brennerdeckels (A) ist in der Abbildung beschrieben.



- 10) Die Brenner für einige Minuten einschalten, um sie komplett zu trocknen und die Bildung von Rost zu vermeiden.



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

Darauf achten, dass kein Wasser und keine Verunreinigungen in den Brenner gelangen, da hierdurch die Düse verstopft und die Funktionsfähigkeit des Brenners beeinträchtigt werden könnte.

REINIGUNG DER PLATTE

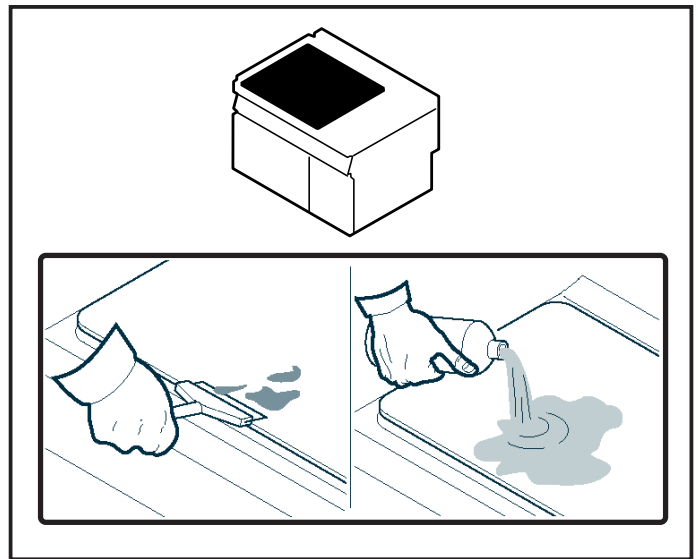
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Zum Entfernen der Garreste von der Kochplatte einen Spachtel verwenden.
- 3) Die Platte mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.
- 4) Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, gut nachspülen und trocknen.



Wichtig

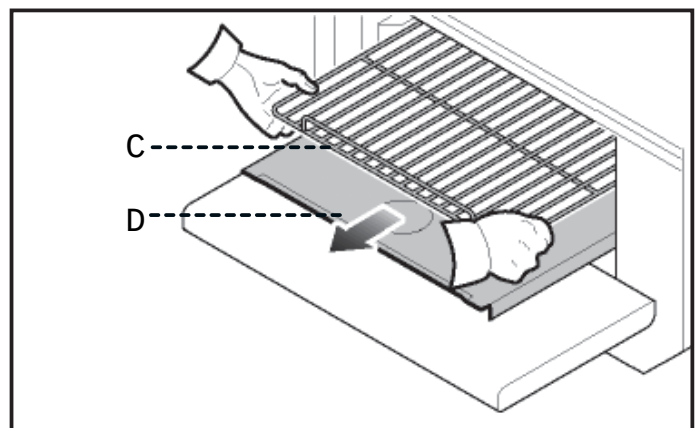
Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserrückstände zu entfernen und um die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.



REINIGUNG DES BACKOFENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Den Rost (D) und das Bodenblech (C) aus dem Backofen nehmen und gründlich reinigen.
- 2) Die Teile im Backofen von Verkrustungen reinigen, die seine Funktionsfähigkeit beeinträchtigen könnten.
- 3) Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.



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

Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Wichtig

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme.  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten
Die Flamme ist gelb	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Eingriff des Sicherheitsthermostats des backofens	Den Sicherheitsthermostaten zurücksetzen (siehe Seite 11). Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.
	Fehlfunktion des Thermoelements	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Funktionsstörung des Sicherheitsthermostats des backofens	 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

AttentionLorsqu'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

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



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

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



Important

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



Important

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous 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
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	5
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	5
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	6
SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
DESCRIPTION DES COMMANDES	8
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE.....	9
ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEURS FOURNEAU.....	10
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	10
RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL.....	11
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	11
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	11
ENTRETIEN	12
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	12
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	12
NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES BRÛLEURS ET DES ACCESSOIRES...	13
NETTOYAGE DE LA PLAQUE	14
NETTOYAGE DU FOUR.....	14
PANNES	15
DÉPANNAGE	15

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

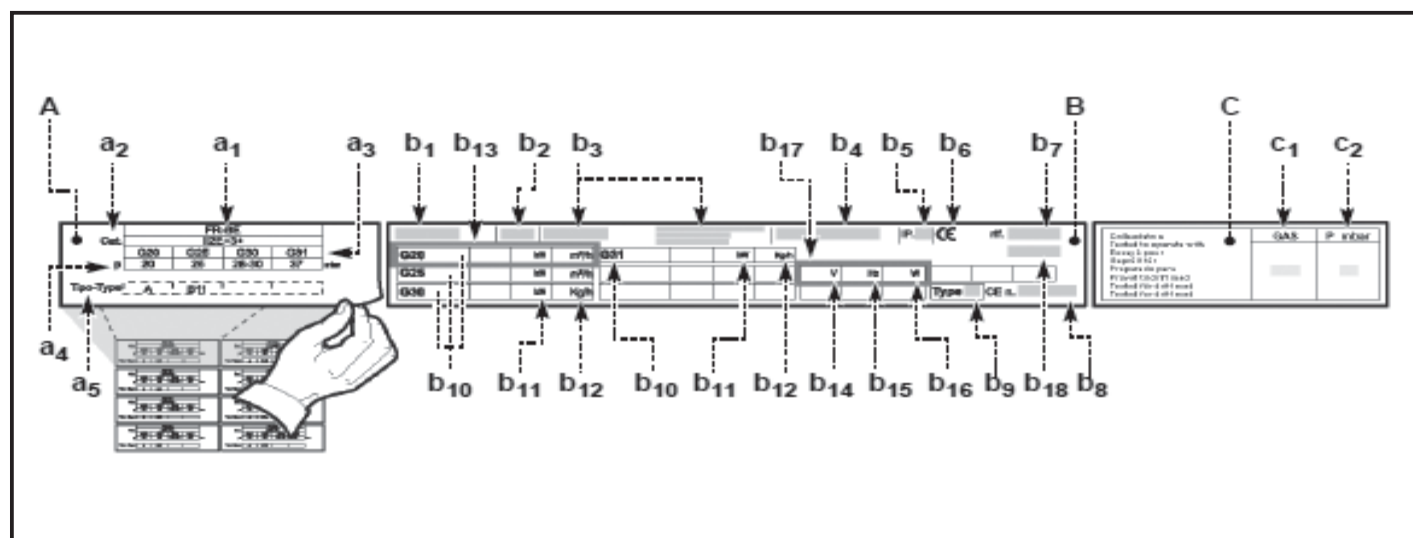
B) Plaque d'identification

- 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.



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.

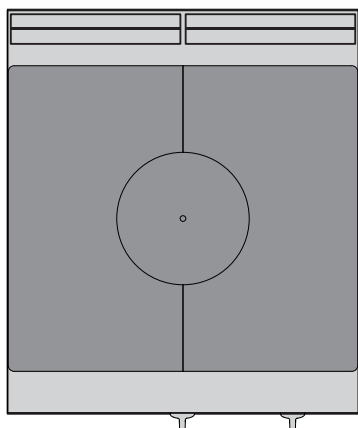
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

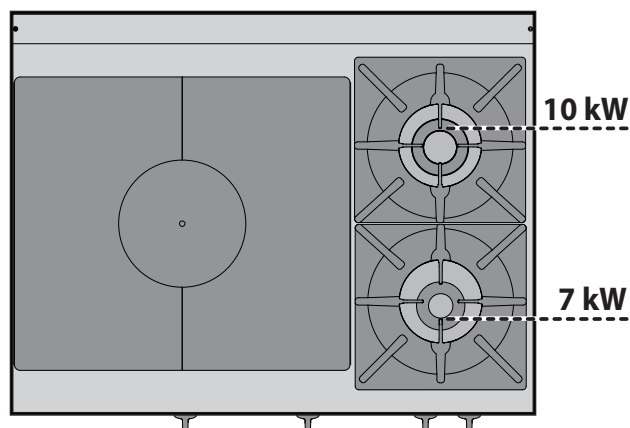
La plaque de cuisson, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

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

1N1TPGV - 1T1TPGV



2N1TPBGV - 2T1TPBGV



Organes principaux

A) Plan de travail : en acier inox.

B) Brûleurs fourneau : en fonte émaillée, ils peuvent fournir des puissances variables en fonction de leur dimension (seulement pour la version 2*1TPBGV).

C) Évacuation des fumées : pour évacuer les fumées générées par le brûleur de four et/ou de la plaque.

D) Bouton d'allumage : pour allumer les brûleurs de la plaque et de four.

E) Manette de commande du four : pour régler l'alimentation du gaz du brûleur du four.

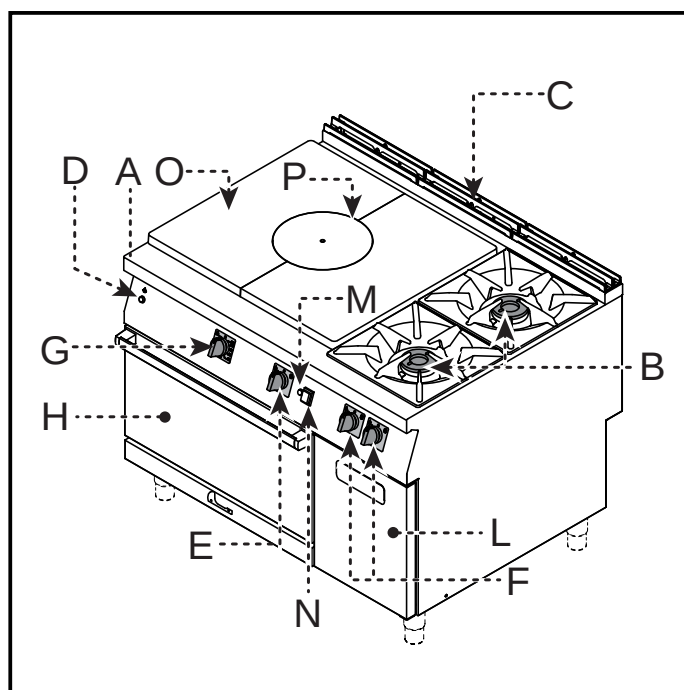
F) Manettes de commande des brûleurs fourneau : pour régler l'alimentation du gaz des brûleurs (seulement pour la version 2*1TPBGV).

G) Manette de commande du brûleur de la plaque : pour régler l'alimentation du gaz au brûleur de la plaque.

H) Four thermostatique : en acier avec porte étanche à poignée athermique.

L) Porte du soubassement : pour accéder à l'intérieur du soubassement latéral (seulement pour la version 2*1TPBGV).

M) Voyant vert : allumé, indique que le ventilateur du four est actif.



N) Interrupteur de la ventilation du four : pour activer et désactiver la ventilation du four.

O) Plaque de cuisson : elle est réalisée en fonte.

P) Porte d'inspection : pour accéder à la veilleuse pilote.

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.

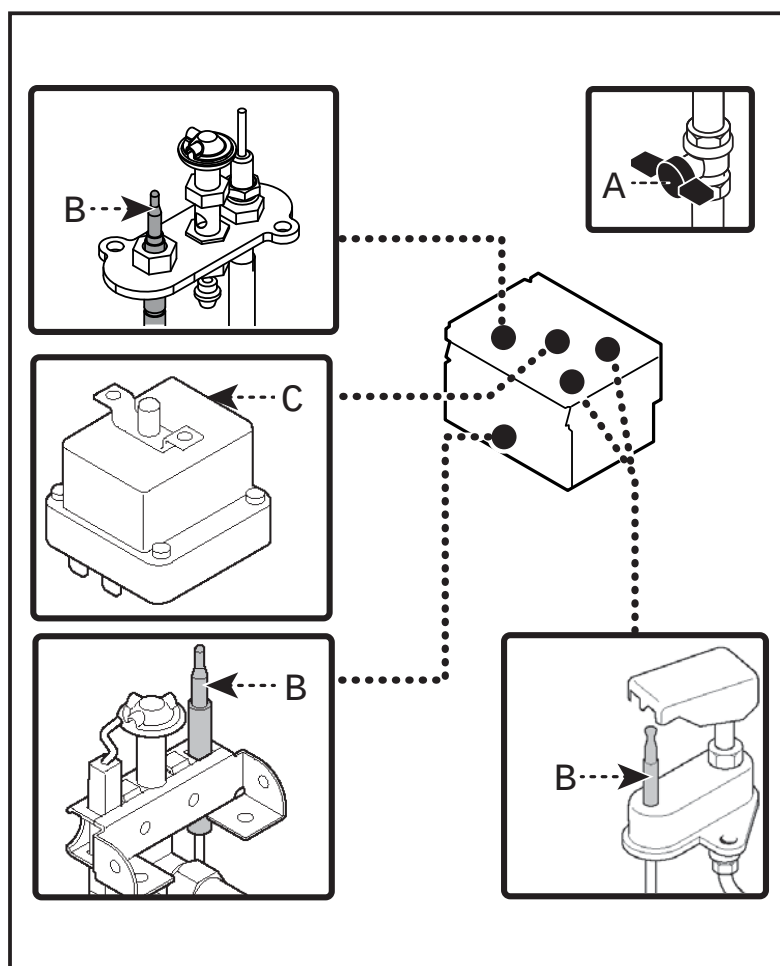
L'illustration indique la position des dispositifs.

- 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.
- C) Thermostat de sécurité:** il bloque l'alimentation du gaz au brûleur du four dans le cas de surchauffe du four.



Important

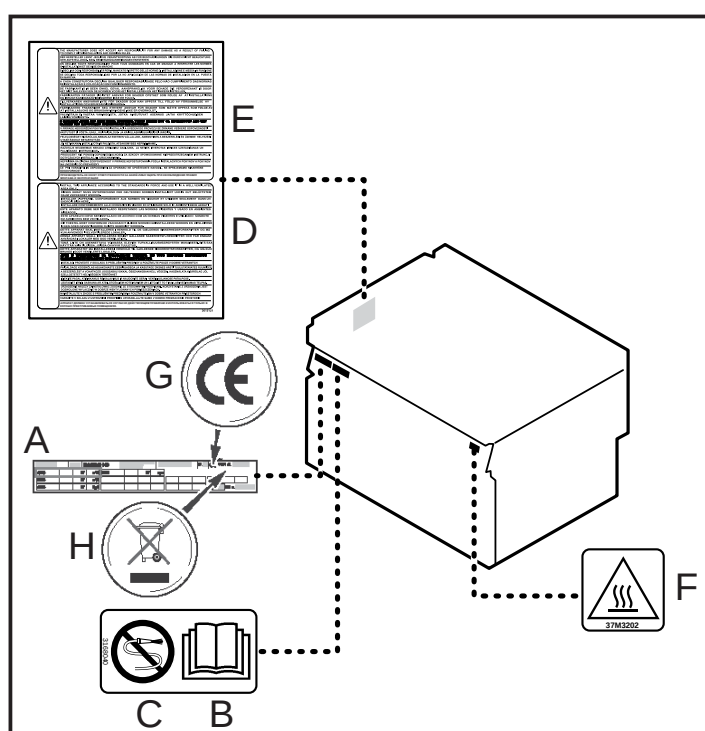
Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

- A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.**
- B) Danger générique:** avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.
- C) Danger générique:** pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.
- D) Danger générique:** rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».
- E) Danger générique:** rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».
- F) Danger générique:** attention aux surfaces chaudes.



FR

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

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

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

SÉCURITÉ

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'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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

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



Important

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

FR

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Important

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

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

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

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

DESCRIPTION DES COMMANDES

A) Bouton d'allumage: pour allumer la veilleuse pilote du brûleur de la plaque et/ou de four.

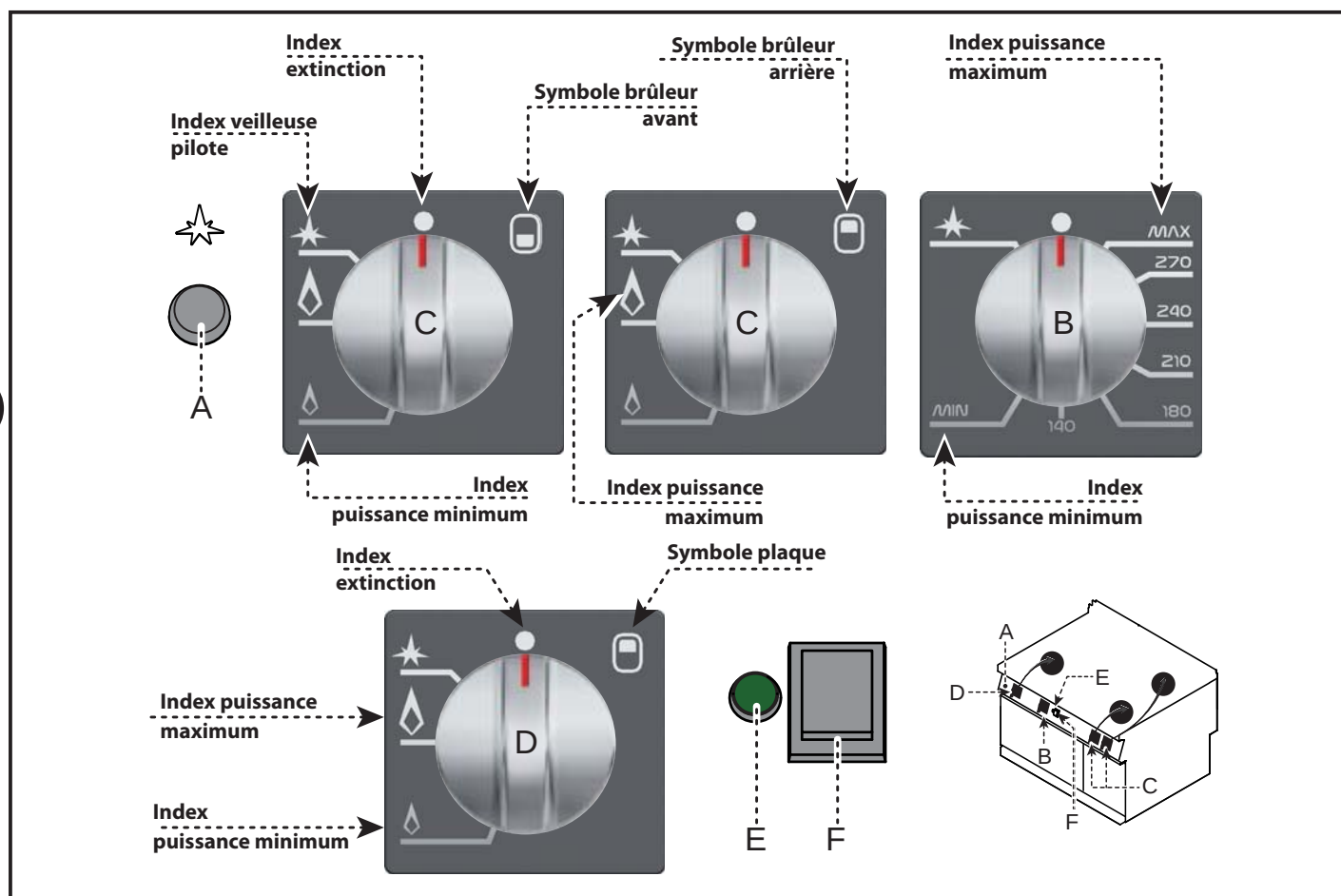
B) Manette de commande du four: pour allumer, éteindre et régler le brûleur du four.

C) Manette de commande du brûleur fourneau: pour allumer, éteindre et régler le brûleur fourneau correspondant (seulement pour la version 2*1TPBGV).

D) Manette de commande du brûleur de la plaque: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur de la plaque

E) Voyant vert : allumé, indique que le ventilateur du four est actif.

F) Interrupteur de la ventilation du four: pour activer et désactiver la ventilation du four.

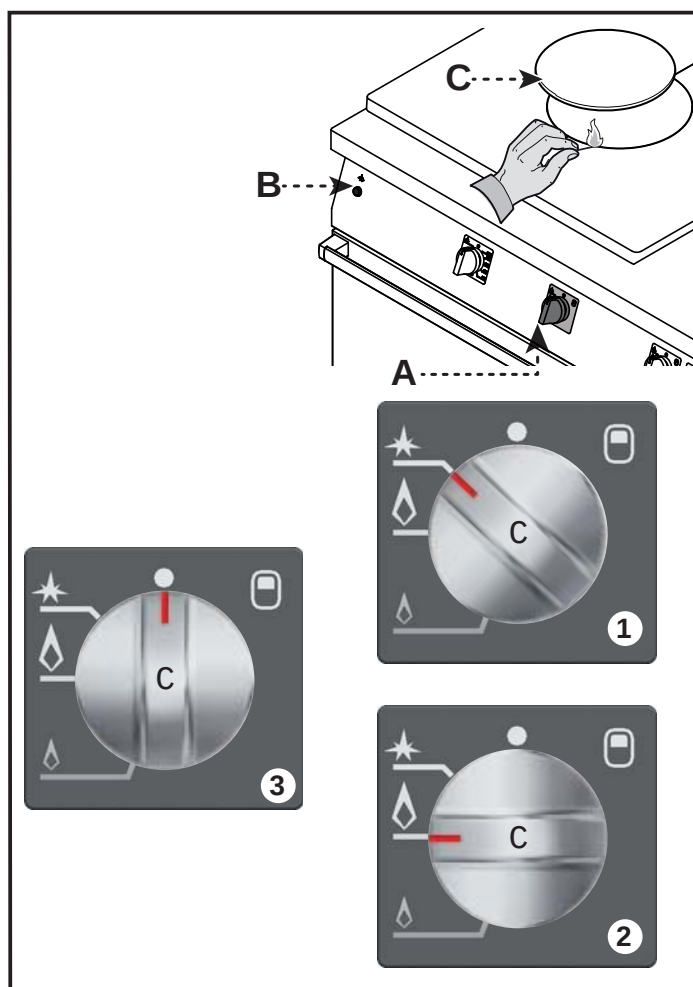


Allumage

Important

Au premier allumage, laver la plaque pour enlever la graisse de protection et toute impureté éventuelle, puis allumer l'appareil et préchauffer pendant environ 1 heure à la puissance minimale.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Pousser et tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos.1) et simultanément tenir pressé le bouton **(B)** pour allumer la veilleuse pilote.
- 4) Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15s pour permettre l'intervention du thermocouple. L'allumage de la veilleuse pilote peut être effectuée manuellement par la porte **(C)**.
- 5) Pousser et tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos.2) pour allumer le brûleur à la puissance maximum.



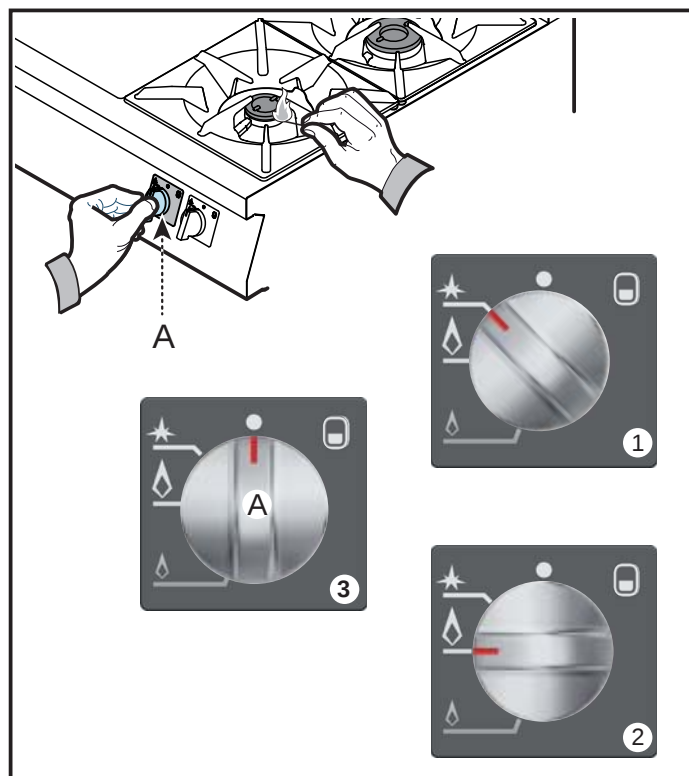
Extinction

- 1) Pousser et tourner la manette **(A)** in senso orario (pos.1) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 2) Pousser et tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos.3) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3) Fermer le robinet d'alimentation du gaz et désactiver l'alimentation électrique principale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEURS FOURNEAU

Allumage

- 1) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 2) Pousser et tourner la manette **(A)** le sens anti-horaire (pos.1) pour allumer le voyant pilote.
- 3) Maintenir la poignée pressée 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) Pousser et tourner la manette graduellement la manette en sens anti-horaire pour régler la puissance de la flamme jusqu'à la valeur minimum.



Extinction

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

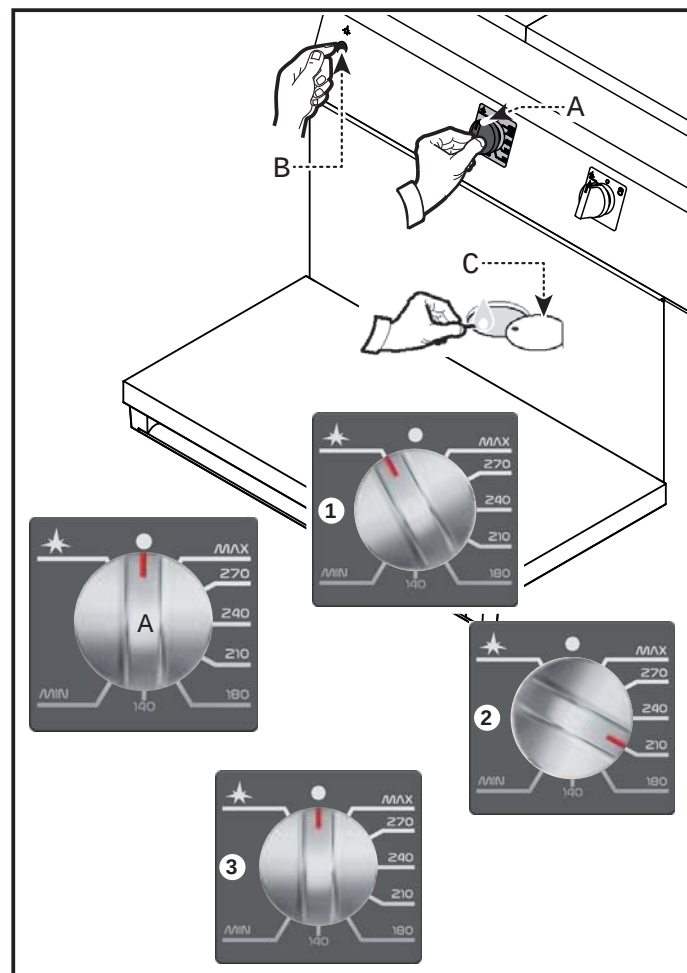
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

Important

Au premier allumage, effectuer un préchauffage approprié.

- 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. L'allumage de la veilleuse pilote peut être effectuée manuellement par la porte **(C)**.
- 4) Pousser et tourner la manette en sens anti-horaire (pos.2) entre la température minimale et la maximale et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (voir tableau).



	Min						Max
Température °C	100	140	180	210	240	270	300
Temps en minutes	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'

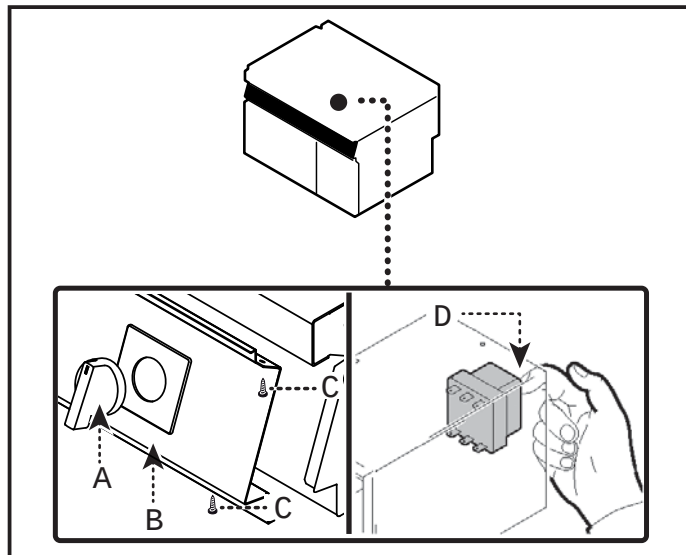
Extinction

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

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

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

- 1) Enlever la manette (**A**).
- 2) Dévisser les vis (**C**) et démonter le tableau de commandes (**B**).
- 3) Presser le bouton (**D**) du thermostat de sécurité pour rétablir l'alimentation du gaz du brûleur du four.
- 4) Remonter le tableau de commandes (**B**) et les manettes (**A**) lorsque l'opération est terminée.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

- 1) Fermer le robinet d'alimentation du gaz et désactiver l'alimentation électrique principale.
- 2) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.
- 3) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Éviter de rayer ou de heurter avec des objets la surface de la plaque pour ne pas altérer ses caractéristiques et pour garantir l'hygiène des aliments.
- Éviter de verser de l'eau sur la plaque quand elle est chaude: l'écart thermique pourrait endommager la surface de la plaque de cuisson.
- Vérifier le positionnement correct de la sole du four.
- Vérifier que la porte d'inspection soit fermée.
- Préchauffer le four avant son utilisation.
- Éviter d'utiliser le four avec la porte partiellement ouverte.
- Utiliser, pour la cuisson dans le four, les guides supérieurs pour les tartes et les guides inférieurs pour les rôtis.
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

FR

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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



Important

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

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

S'assurer, en outre, que, pendant l'intervention d'entretien, l'opérateur soit toujours

en mesure de pouvoir contrôler que la fiche soit débranchée de la prise de courant.

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

- La plaque (véase pag.13).
- Les brûleurs fourneau (véase pag. 13)
- Le four (véase pag.14)
- La table de cuisson (véase pag. 13).
- Les accessoires (véase pag. 13).
- L'appareil et ce qui l'entoure (véase pag. 12).

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

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité.
- Vérifier l'efficacité de l'installation électrique.
- Le graissage du robinet du gaz.

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

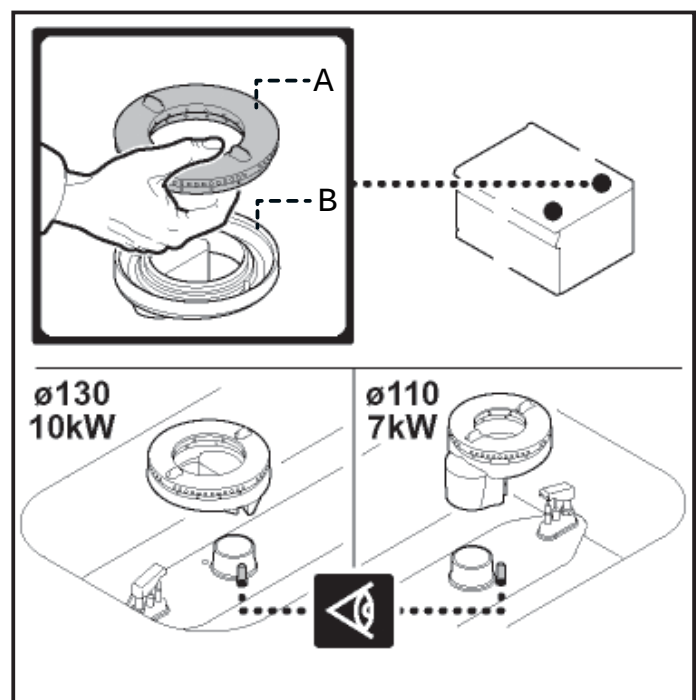
Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

- 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 TABLE DE CUISSON, DES BRÛLEURS ET DES ACCESSOIRES

Éviter que les composants restent longtemps sales puis périodiquement, selon l'intensité du travail (si nécessaire quotidiennement) procéder comme indiqué ci-après :

- 1) Éteindre et laisser l'équipement refroidir.
- 2) Démonter la grille, le couvercle **(A)** et le brûleur **(B)**.
- 3) Mettre les éléments à baigner dans de l'eau chaude avec du détergeant pour la vaisselle.
- 4) Effectuer la lavage avec une éponge normale et si nécessaire également abrasive pour retirer soigneusement la saleté.
- 5) Contrôler que tous les trous du couvercle **(A)** soient toujours complètement libres pour le passage normal du gaz. Pour retirer la saleté éventuelle, insérer dans les trous une tringle métallique (fil de fer) en le faisant défiler jusqu'à obtenir une propreté parfaite.
- 6) Contrôler que la fente d'allumage du brûleur **(B)** soit toujours complètement libre pour le passage normal du gaz. Pour retirer la saleté éventuelle, insérer dans la fente une lame de typer cutter en la faisant défiler jusqu'à l'obtention d'une parfaite propreté.
- 7) Nettoyer soigneusement toutes les parties de couplage entre le couvercle **(A)** et le brûleur **(B)**. Si nécessaire utiliser une broche à fil d'acier pour mécaniciens.
- 8) Nettoyer le plan de cuisson dans chacune de ses parties avec un dégraissant adapté.
- 9) Essuyer les surfaces et remonter les composants. Pour le bon montage du brûleur **(B)** et du couvercle **(A)**, suivre les indications reportées sur la figure.



- 10) Allumer pendant quelques minutes les brûleurs pour obtenir un séchage parfait et éviter la formation de rouille.



Attention

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



Attention

Ne pas verser d'eau ou ne pas faire tomber de saleté à l'intérieur du brûleur, pour ne pas provoquer le dysfonctionnement du brûleur ou l'obturation de la buse.

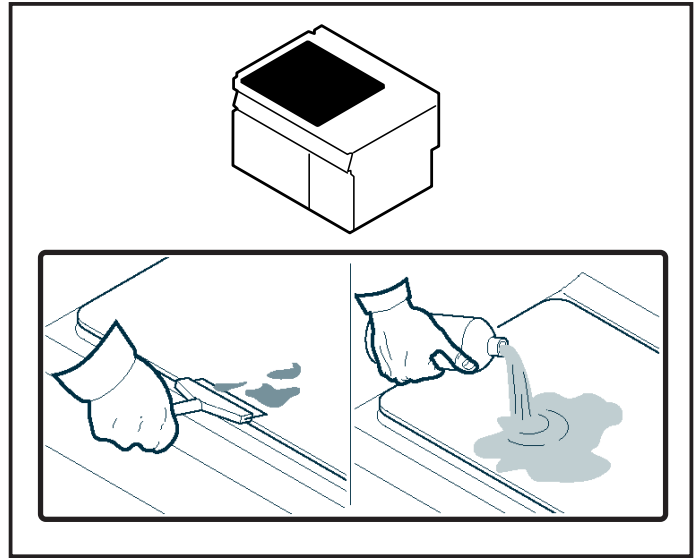
NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Eteindre et laisser refroidir l'appareil.
- 2) Utiliser une raclette pour enlever les résidus de cuisson de la plaque.
- 3) Etaler sur la plaque un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.
- 4) Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.

Important

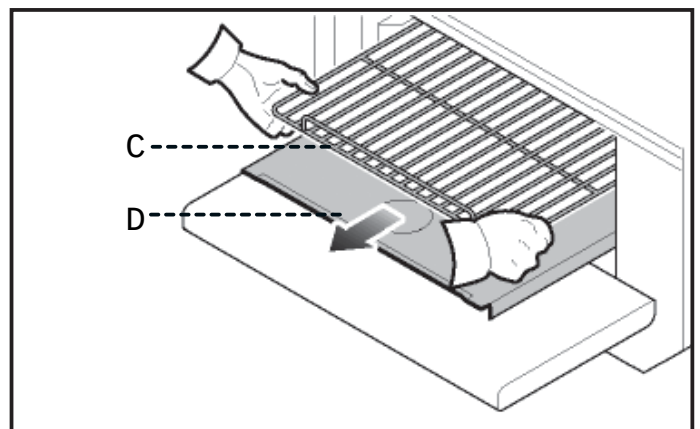
Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de taches et d'auréoles à la réutilisation de la plaque.



NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Extraire la sole (C) et la grille (D) four et les nettoyer soigneusement.
- 2) Enlever les éventuelles incrustations des parties internes du four car elles pourraient gêner son fonctionnement correct.
- 3) Essuyer les surfaces et remonter les composants.



DÉPANNAGE

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

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

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

Important

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

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce
La veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage. Allumer manuellement avec flamme nue.  Important Contactez le service assistance.
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage
La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée	 Important Contactez le service assistance.
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité	 Important Contactez le service assistance.
La veilleuse pilote ne reste pas allumée (Brûleur de four).	Intervention du thermostat de sécurité (Four)	Réenclencher le thermostat de sécurité (véase pag. 11), si le problème persiste, contacter le service assistance
	Dysfonctionnement du thermocouple	 Important Contactez le service assistance.
	Dysfonctionnement du thermostat de sécurité (Four)	 Important Contactez le service assistance.



Importante

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



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Precaución - advertencia

advertenciaAl 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

advertenciaNo 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 conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.



Importante

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



Precaución - advertencia

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

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUALE	2
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	5
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	5
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	6
SEGURIDAD.....	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL	7
USO Y FUNCIONAMIENTO	8
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	8
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	8
ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR PLANCHA	9
ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORES DE PLANO	10
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO.....	10
REACTIVACIÓN APARATO.....	11
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	11
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO	11
MANTENIMIENTO	12
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	12
LIMPIEZA APARATO	12
LIMPIEZA DE ENCIMERA, QUEMADORES Y ACCESORIOS	13
LIMPIEZA PLANCHA.....	14
LIMPIEZA HORNO	14
AVERÍAS	15
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	15

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 MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

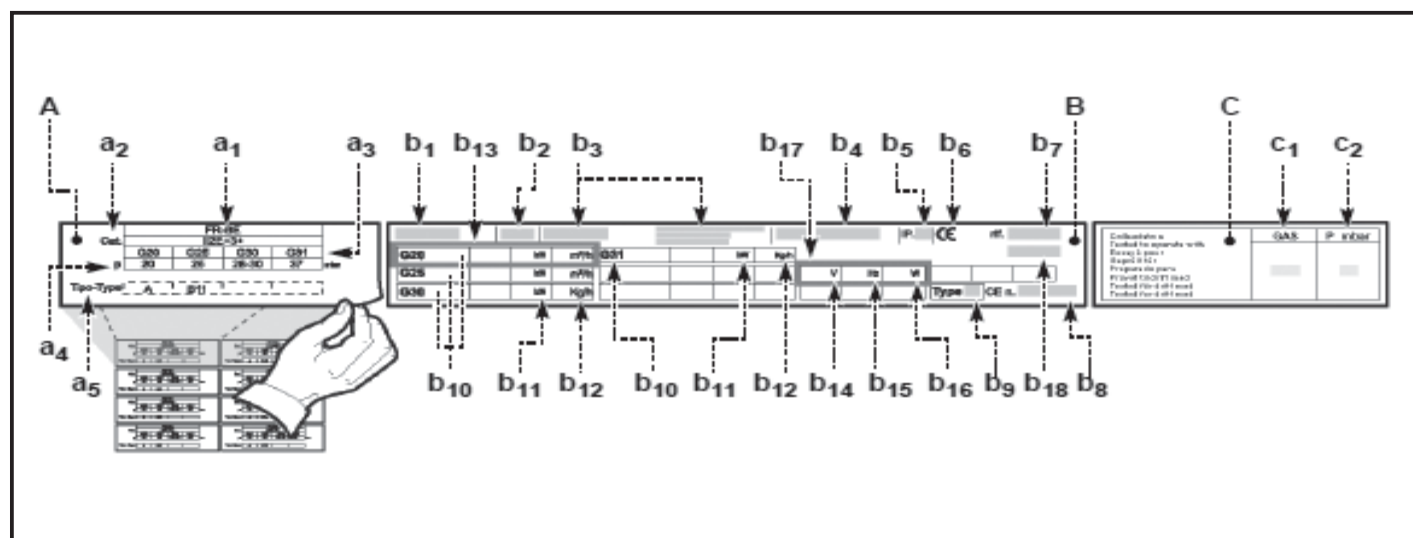
A) Placa complementaria

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

- b₁₀) Tipo de gas
 - b₁₁) Potencia declarada (kW)
 - b₁₂) Consumo de gas
 - b₁₃) Indicador gas prueba de funcionamiento
 - b₁₄) Tensión (V)
 - b₁₅) Frecuencia (Hz)
 - b₁₆) Potencia eléctrica absorbida (W)
 - b₁₇) Indicador tensión de prueba
 - b₁₈) Fecha de fabricación
- ### C) Placa gas prueba de funcionamiento
- c₁) Tipo de gas
 - c₂) Presión del gas

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

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



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

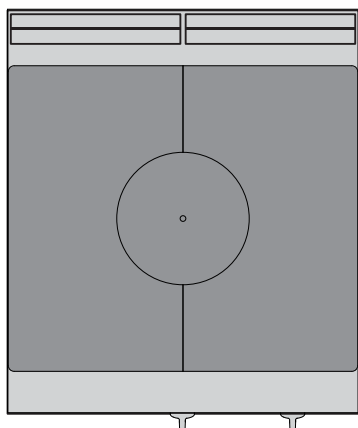
INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

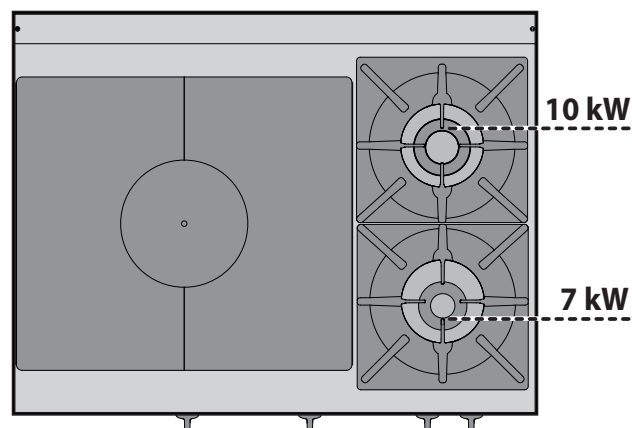
La plancha de cocción, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido diseñada y realizada para preparar y cocer alimentos en el sector de la restauración profesional.

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

1N1TPGV - 1T1TPGV

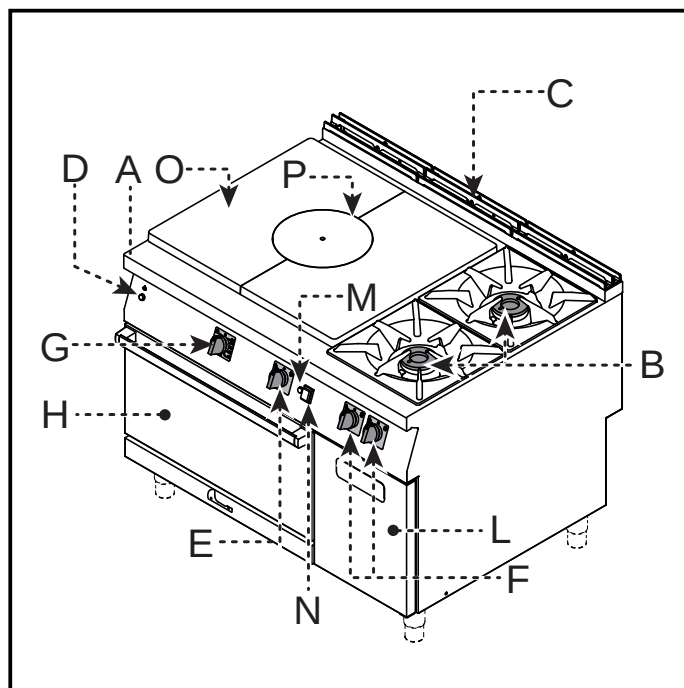


2N1TPBGV - 2T1TPBGV



Órganos principales

- A) Encimera:** fabricada en acero inox.
- B) Quemadores de plano:** realizados en fundición esmaltada, pueden proporcionar potencias variables en función de sus dimensiones (sólo para la versión 2*1TPBGV).
- C) Descarga humos:** para evacuar los humos generados por el quemador del horno y/o de la plancha.
- D) Botón de encendido:** para encender los quemadores de la plancha y del horno.
- E) Mando de control horno:** para regular la alimentación de gas del quemador del horno.
- F) Mandos de control quemadores de plano:** para regular la alimentación de gas de los quemadores (sólo para la versión 2*1TPBGV).
- G) Mando de control quemador plancha:** para regular la alimentación gas del quemador de la plancha.
- H) Horno termostático:** realizado en acero, incluida puerta hermética con manija atérmica.
- L) Puerta mueble:** para obtener acceso a la zona interna del mueble lateral (sólo para la versión 2*1TPBGV).



- M) Testigo verde:** encendido indica que el ventilador del horno está activo.
- N) Interruptor ventilación horno:** para activar y desactivar la ventilación del horno.
- O) Plancha de cocción:** fabricada en fundición.
- P) Portezuela de inspección:** para obtener acceso al testigo piloto.

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.

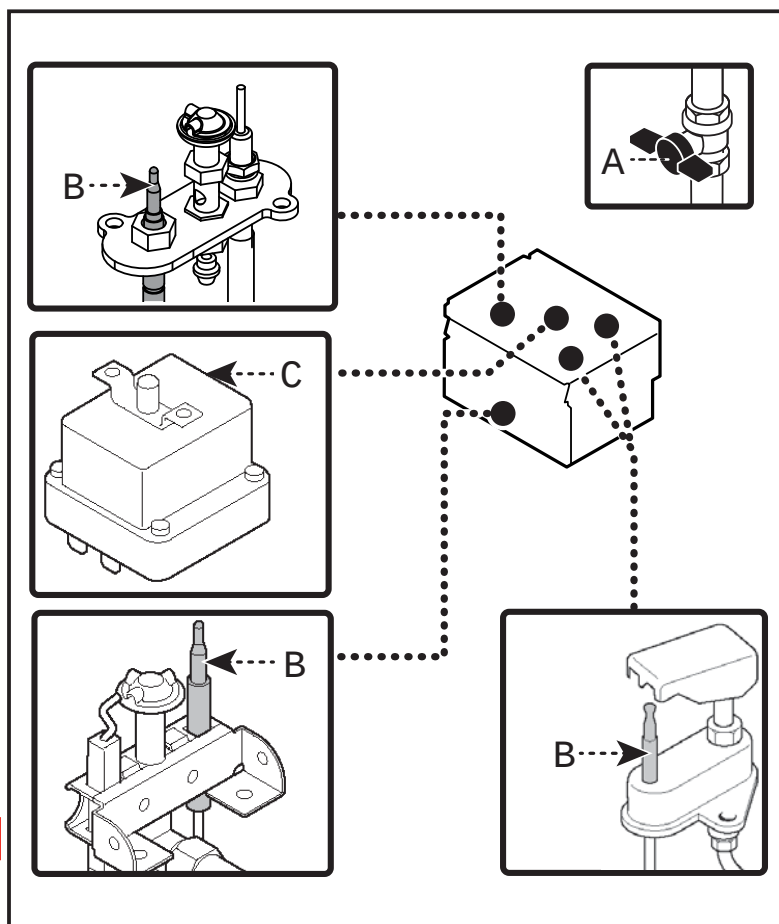
La ilustración indica la posición de los dispositivos.

- A) Grifo alimentación gas:** para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.
- B) Termopar de seguridad:** interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.
- C) Termostato de seguridad:** bloquea la alimentación del gas al quemador del horno en caso de recalentamiento del horno.



Importante

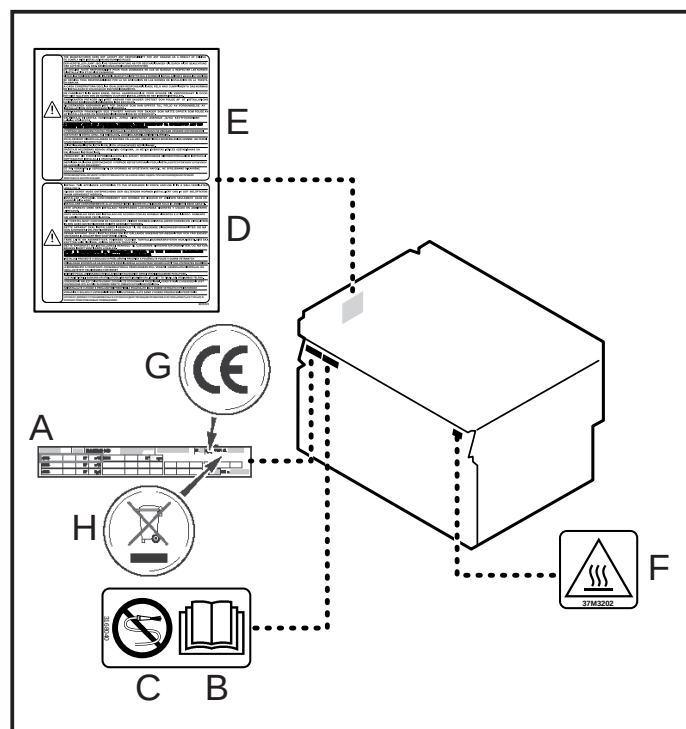
Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

- A) Placa de identificación fabricante y aparato.**
- B) Peligro genérico:** antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.
- C) Peligro genérico:** durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.
- D) Peligro genérico:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".
- E) Peligro genérico:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".



ES

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

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

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



Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

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

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente

simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.

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

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

Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

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

Al final de cada utilización, controlar que el aparato esté apagados y no stand-by y que las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circundante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

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

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

No dejar objetos 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.



Precaución - advertencia

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



Importante

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

A) Botón de encendido: para encender el piloto del quemador de la plancha y/o del horno.

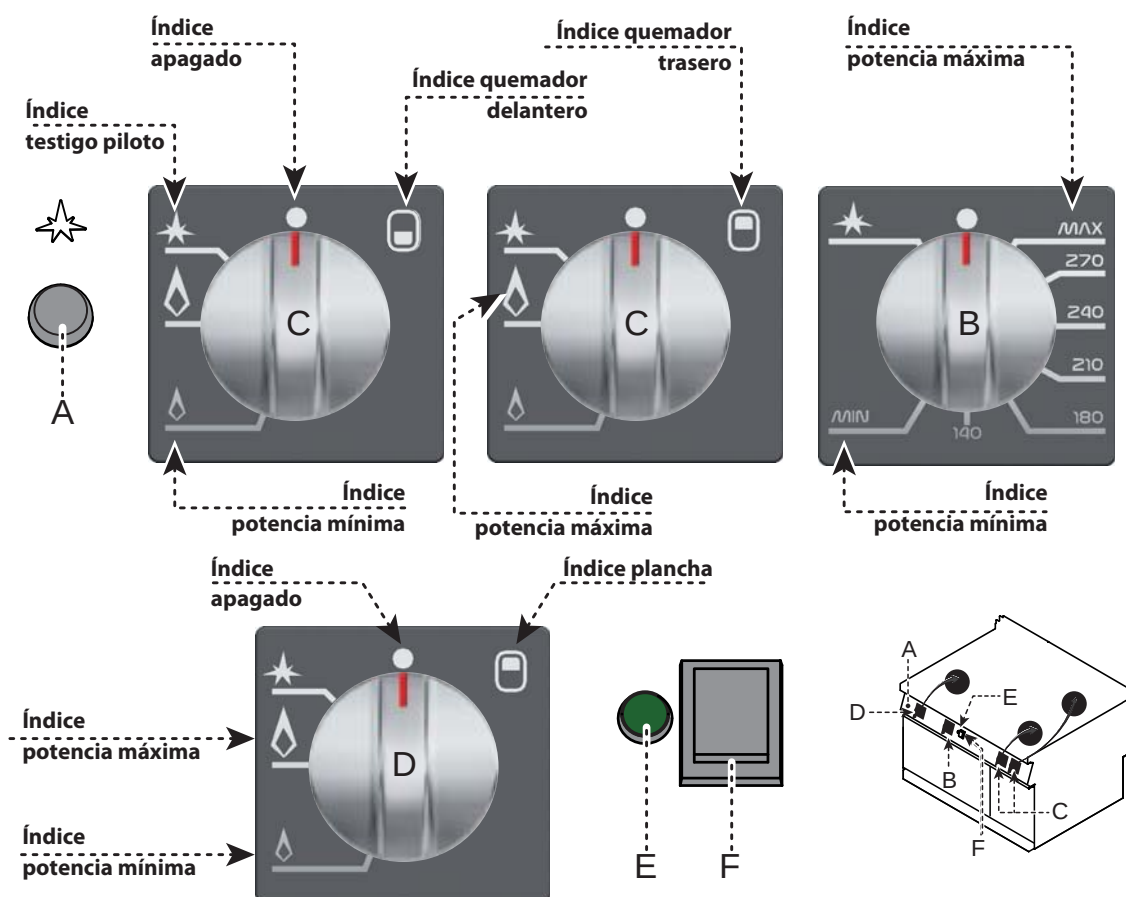
B) Mando de control horno: para encender, apagar y regular el quemador del horno.

C) Mando de control quemador de plano: para encender, apagar y regular el respectivo quemador de plano (sólo para versión 2*1TPBGV).

D) Mando de la placa: sirve para encender, apagar y regular el quemador de la placa.

E) Testigo verde: encendido indica que el ventilador del horno está activo.

F) Interruptor ventilación horno: para activar y desactivar la ventilación del horno.

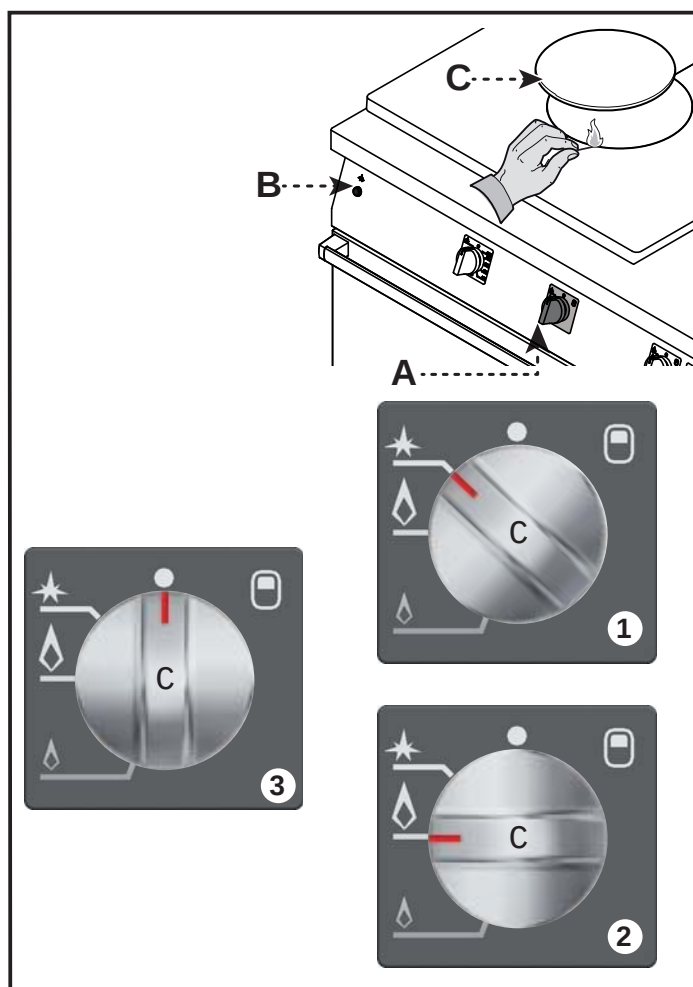


Encendido

Importante

Al efectuar el primer encendido lave la plancha a fin de eliminar la grasa protectora y toda otra eventual impureza. A continuación encienda el aparato y efectúe un precalentamiento de aproximadamente una hora con potencia mínima.

- 1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 3) Presionar y girar el mando (A) en sentido antihorario (pos.1) manteniendo simultáneamente presionado el botón (B) para encender el piloto.
- 4) Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termopar. El encendido del testigo piloto puede efectuarse incluso manualmente, a través de la portezuela (C).
- 5) Presionar y girar el mando (A) en sentido antihorario (pos. 2) para encender el quemador con potencia máxima.



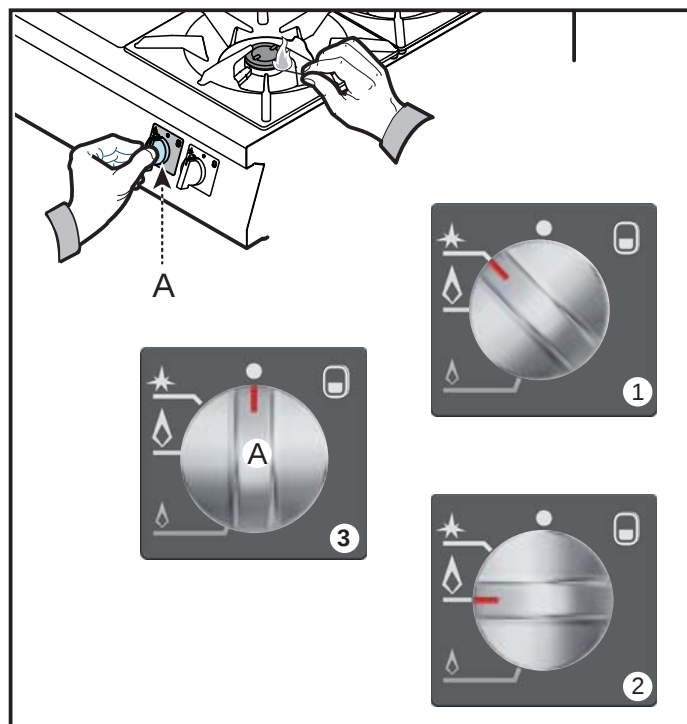
Apagado

- 1) Presionar y girar el mando (A) en sentido horario (pos. 1) para apagar el quemador. El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2) Presionar y girar el mando (A) en sentido horario (pos. 3) para apagar el testigo piloto.
- 3) Cerrar la llave de alimentación del gas y desactivar la alimentación eléctrica principal.

ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORES DE PLANO

Encendido

- 1) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 2) Presionar y girar el mando **(A)** hacia la izquierda (pos. **1**) para encender el testigo.
- 3) Mantenga presionado el selector durante aproximadamente 15 segundos para permitir que intervenga el termopa.
- 4) Para encender el quemador, girar el mando **(A)** en sentido contrario al de las agujas del reloj (pos. **2**).
- 5) Presionar y girar gradualmente el mando en sentido antihorario para regular la potencia de la llama en valor mínimo.



- 3) Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

Apagado

- 1) Para apagar el quemador, girar el mando **(A)** en el sentido de las agujas del reloj (pos. **1**). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2) Para apagar el testigo piloto, presionar y girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **3**).

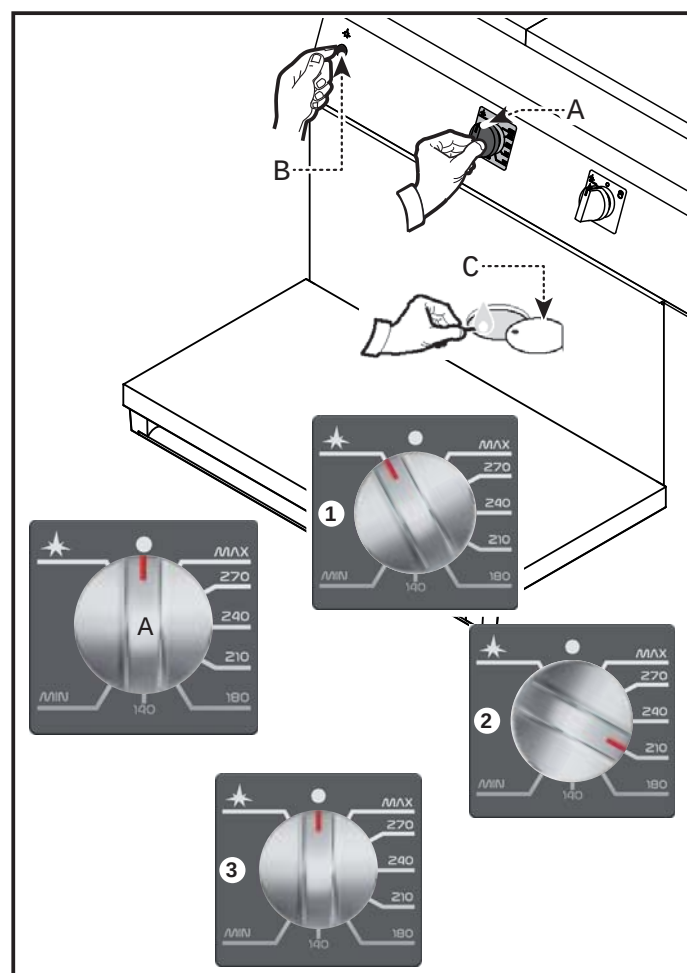
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Encendido

Importante

Al efectuar el primer encendido se debe activar una adecuada fase de precalentamiento.

- 1) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 2) Presionar y 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. El encendido del testigo piloto puede efectuarse incluso manualmente, a través de la portezuela **(C)**.
- 4) Presionar y girar el mando en sentido antihorario (pos. **2**) para situarlo entre la temperatura mínima y la máxima; esperar el tiempo de precalentamiento antes de utilizar el horno (véase tabla).



	Min							Max
Temperatura °C	100	140	180	210	240	270	300	
Tiempo en minutos	6'	8'	10'	12'	14'	16'	18'	

Apagado

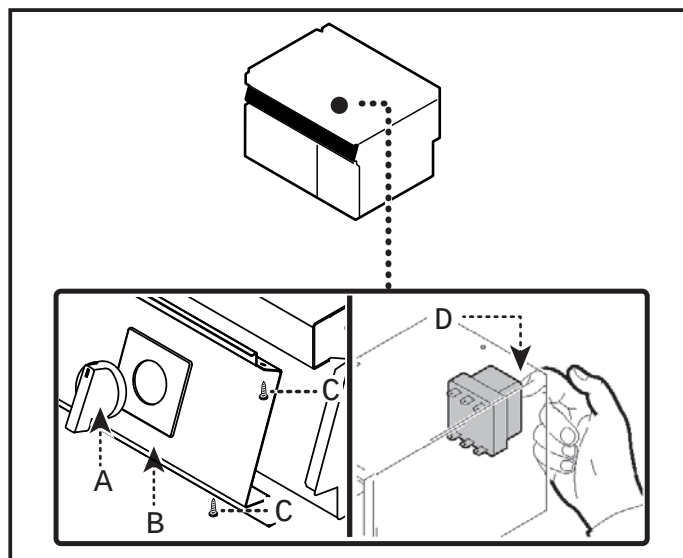
- 1) Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **1**).
El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.

- 2) Para apagar el quemador, presionar y girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. **3**).
- 3) Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

REACTIVACIÓN APARATO

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

- 1) Retirar el mando (**A**).
- 2) Desenroscar los tornillos (**C**) y desmontar el tablero de instrumentos (**B**).
- 3) Presione el pulsador (**D**) del termostato de seguridad para reactivar la alimentación con gas del quemador del horno.
- 4) Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (**B**) y los mandos (**A**).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- 1) Cerrar la llave de alimentación del gas y desactivar la alimentación eléctrica principal.
- 2) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Evitar rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados.
- Evitar verter agua sobre la placa cuando está caliente, ya que la diferencia térmica podría dañar su superficie.
- Controlar el correcto posicionamiento de la solera del horno.

- Controle que la puerta de inspección esté cerrada.
- Activar una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno.
- Evitar utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta.
- Para cocer en el horno utilice las guías superiores para las tartas y las guías inferiores para los asados.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

ES

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 la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

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

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

- La plancha (véase pág. 13).
- Los quemadores de plano (véase pág. 13)
- El horno (véase pág. 14)
- La encimera (véase pág. 13).
- Los accesorios (véase pág. 13).
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 12).

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.
- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico.
- Engrasar el grifo del gas.

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

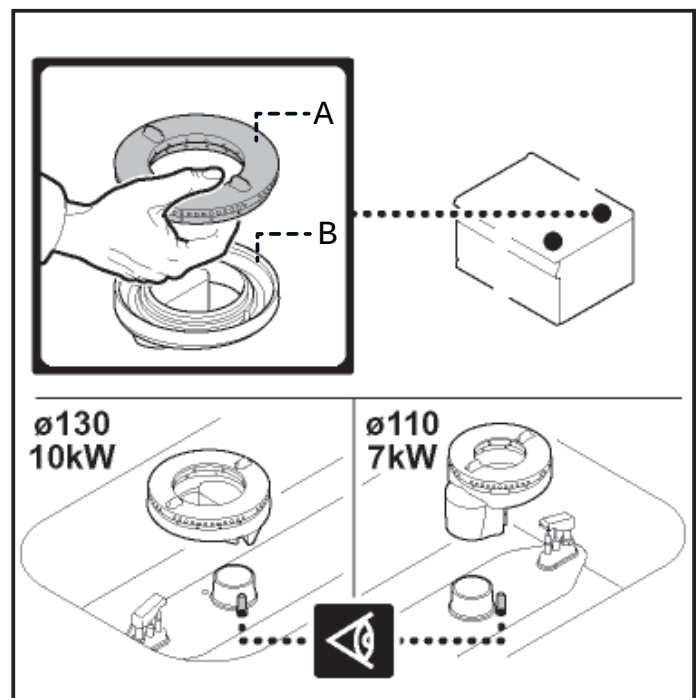
No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

- 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 DE ENCIMERA, QUEMADORES Y ACCESORIOS

Evite que los componentes se queden sucios durante mucho tiempo y después periódicamente, según la intensidad de trabajo (si fuera necesario todos los días) proceda a hacer lo siguiente:

- 1) Apague y deje enfriar el equipo.
- 2) Desmonte la rejilla, el difusor (A) y el quemador (B).
- 3) Ponga los detalles a remojar en agua caliente y detergente para los platos.
- 4) Realice el lavado con una esponja normal y, si fuera necesario, incluso abrasiva, para eliminar cuidadosamente la suciedad.
- 5) Compruebe que todas las aperturas del difusor (A) estén siempre completamente libres para que el gas pueda pasar a través de ellas libremente. Para quitar la suciedad que hubiera, introduzca en los orificios una varilla metálica (alambre de hierro) desplazándola hasta conseguir una limpieza perfecta.
- 6) Compruebe que el orificio (corte) de encendido del quemador (B) esté siempre libre para que pueda pasar el gas con normalidad. Para quitar la suciedad que pudiera tener, introduzca en el orificio una cuchilla tipo cúter, desplazándola hasta conseguir una limpieza perfecta.
- 7) Limpie con cuidado todas las partes de conexión entre el difusor (A) y el quemador (B). Si fuera necesario, utilice un cepillo con cerdas de acero para mecánicos.
- 8) Limpie la repisa en todas sus partes con un desengrasante adecuado.
- 9) Seque las superficies y vuelva a montar los componentes. Para un correcto montaje del quemador (B) y el difusor (A), siga las indicaciones de la figura.



- 10) Encienda durante unos minutos los quemadores para obtener un perfecto secado para evitar la formación de óxido.



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

Cuidar no derramar agua ni introducir suciedad en el quemador, ya que ello provocaría el mal funcionamiento del quemador mismo o la obstrucción del inyector.

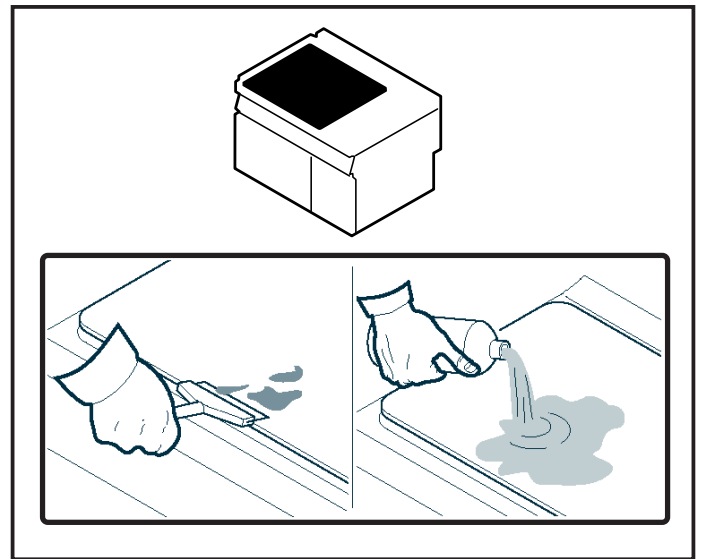
LIMPIEZA PLANCHA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Apagar y dejar enfriar el aparato.
- 2) Utilizar una espátula para eliminar los residuos de cocción que quedan en la placa.
- 3) Aplicar en la plancha un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.
- 4) Limpiar cuidadosamente la plancha con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.

Importante

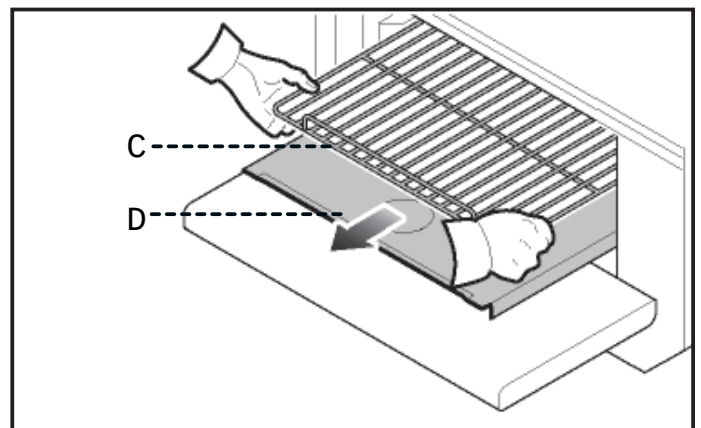
Es importante enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de manchas y aureolas al utilizarla sucesivamente.



LIMPIEZA HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Extraer la solera (C) y la rejilla (D) del horno y limpiarlas esmeradamente.
- 2) Limpiar las partes internas del horno a fin de eliminar incrustaciones que podrían impedir su correcto funcionamiento.
- 3) Secar las superficies y reinstalar los componentes.



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 resuel-

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



Importante

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

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. Importante Contactar el servicio de asistencia.
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido.
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	Importante Contactar el servicio de asistencia.
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas	Importante Contactar el servicio de asistencia.
El testigo piloto no se mantiene encendido (Quemador horno).	Intervención del termostato de seguridad del horno	Reinicializar el termostato de seguridad (véase pág. 11), en caso de que el problema persista sírvase contactar con el servicio de asistencia
	Malfuncionamiento del termopar.	Importante Contactar el servicio de asistencia.
	Malfuncionamiento del termostato de seguridad del horno	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.

PIASTRA DI COTTURA

COOKING PLATE

1N1TPGV

1T1TPGV

2N1TPBGV

2T1TPBGV

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 07/2017



3320110

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	3
SCOPO DEL MANUALE.....	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	5
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.....	8
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	9
ALLACCIAMENTO GAS	10
ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS.....	12
COLLAUDO APPARECCHIATURA	13

REGOLAZIONI 14

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI	14
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (PIASTRA)	14
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (BRUCIATORI DI PIANO)	15
REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS (FORNO).....	15
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (7 KW)	15
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (10 KW).....	16
REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE FORNO	16
INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS	16

SOSTITUZIONI PARTI 17

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI.....	17
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PIASTRA.....	17
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO (Ø 110 - 7 KW)	17
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO (Ø 130 - 10 KW)	18
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO	18
SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE PIASTRA.....	18
SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE DI PIANO	19
SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE FORNO	19
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	19

ALLEGATI - ANNEXES.....I ÷ XVI

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

A) 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

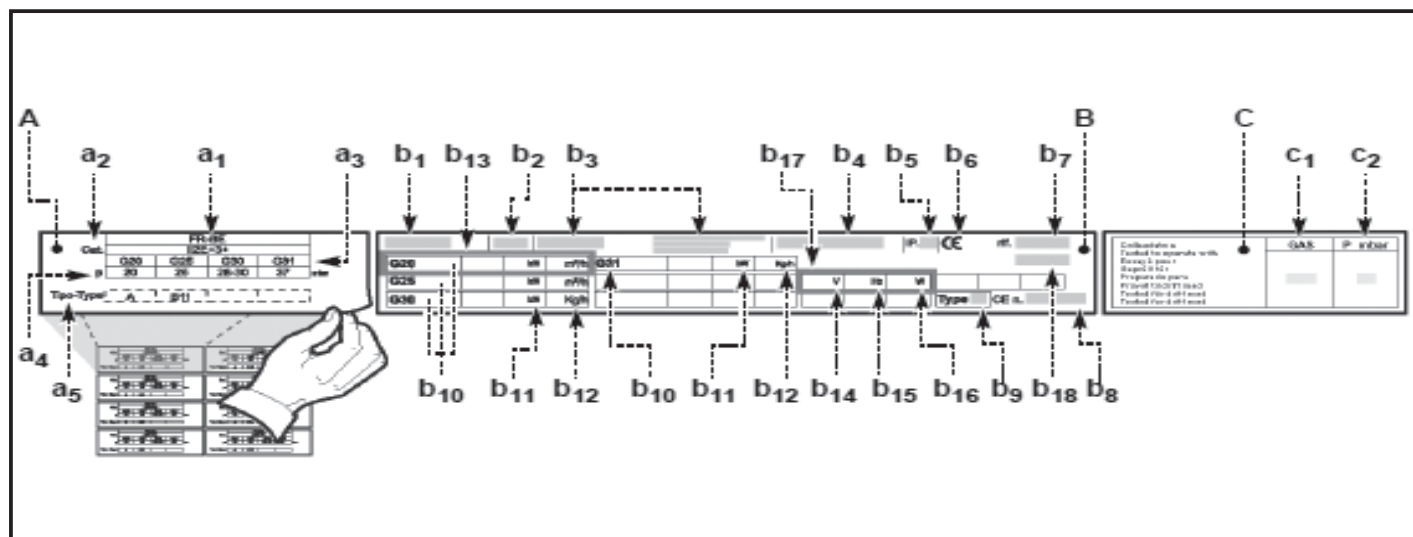
C) Targa gas collaudo

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

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER 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.

i Importante

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

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

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.

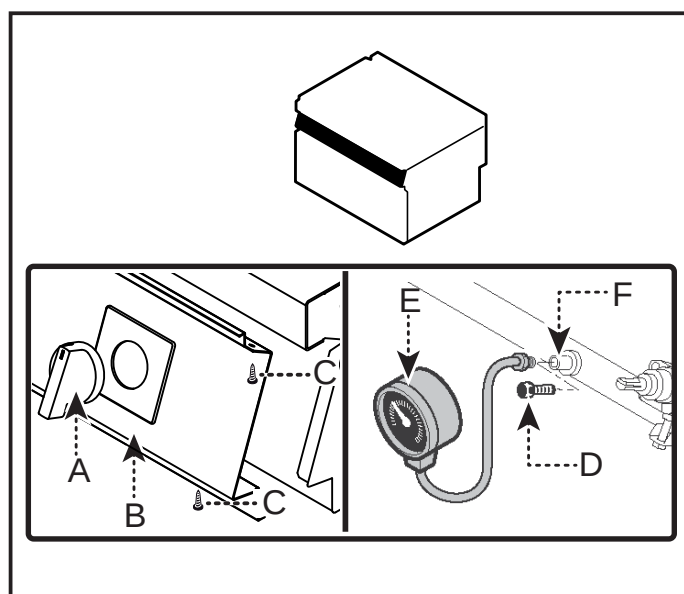
Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verificare efficienza impianto elettrico.
- Eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas.

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 e 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.

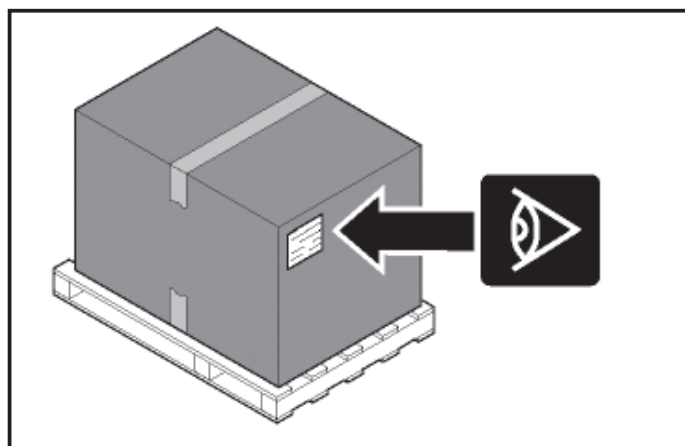
IMBALLO E DISIMBALLO

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.

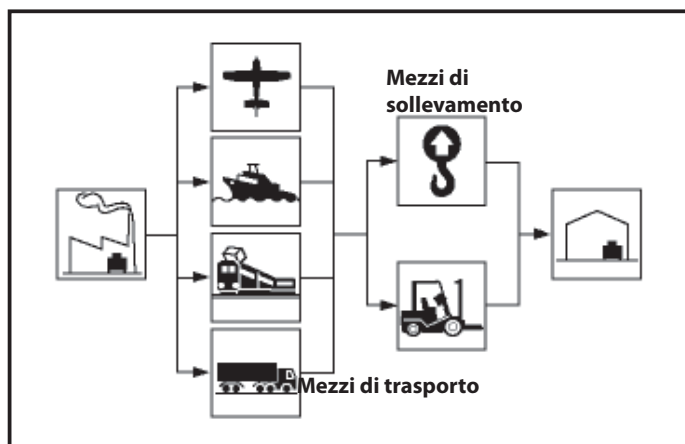
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



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 intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

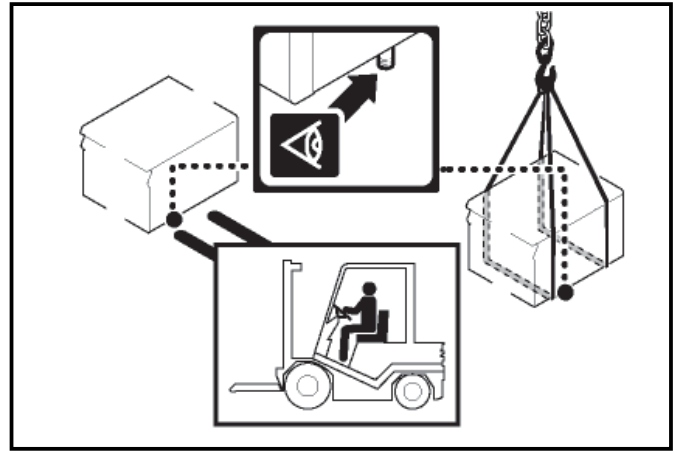


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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.

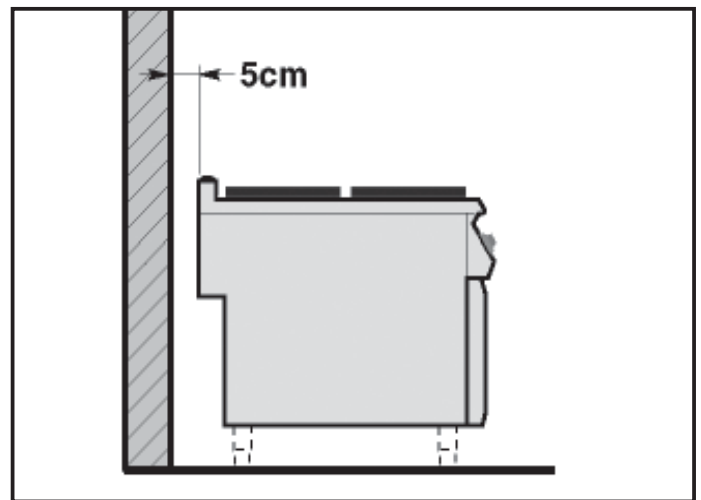


INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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.

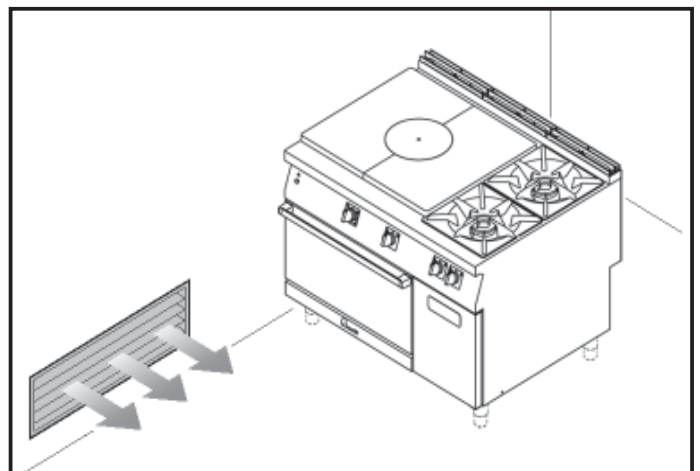
VENTILAZIONE LOCALE

Importante

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

Importante

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



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

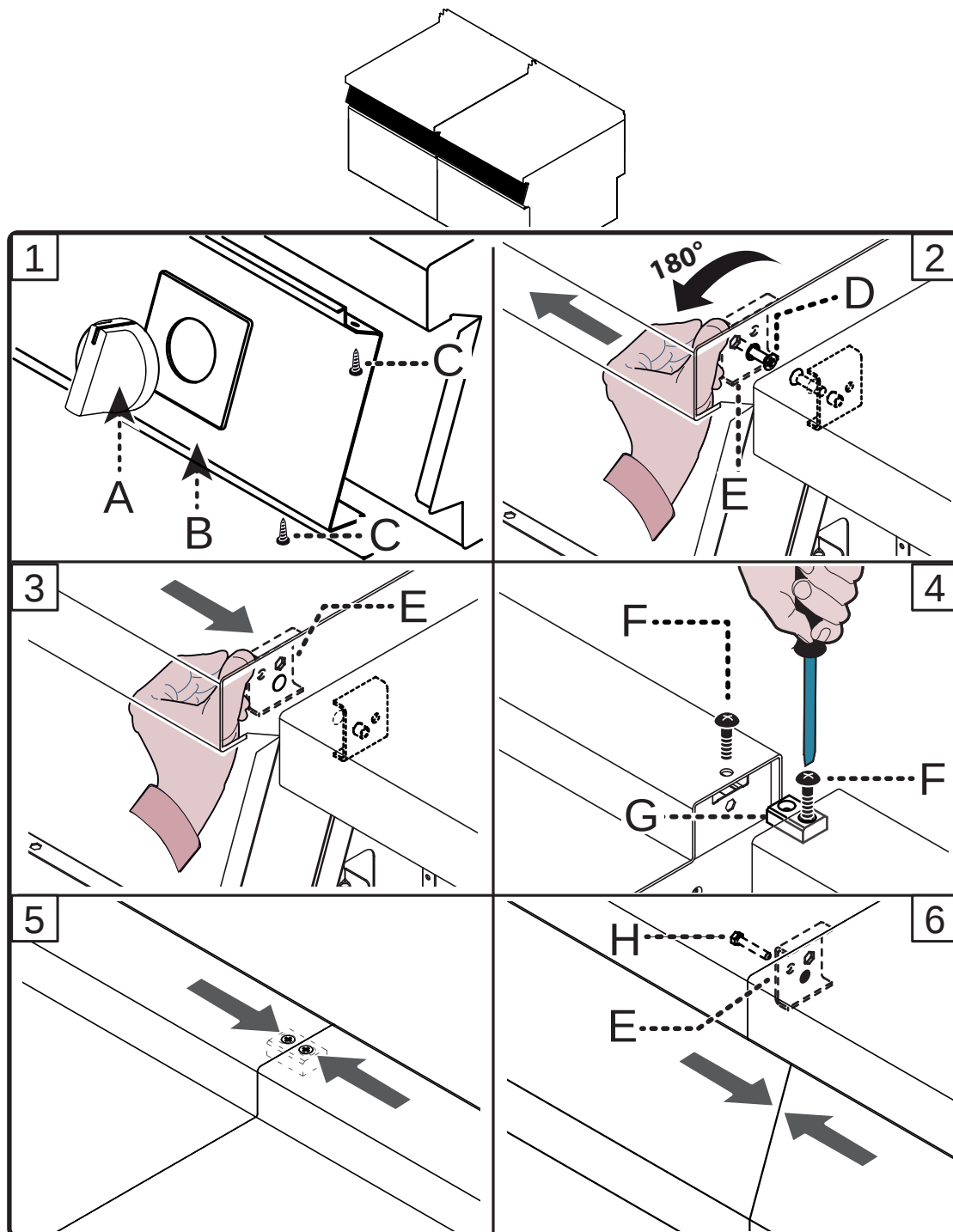
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

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

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



IT



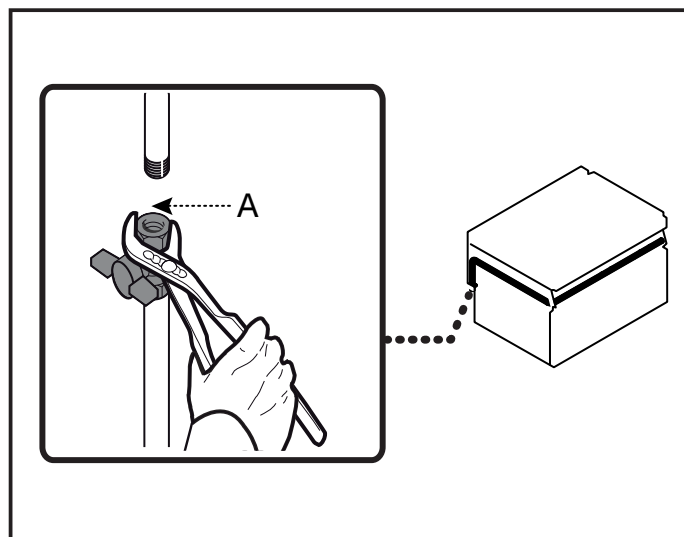
Importante

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

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

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

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



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

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI



Importante

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

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

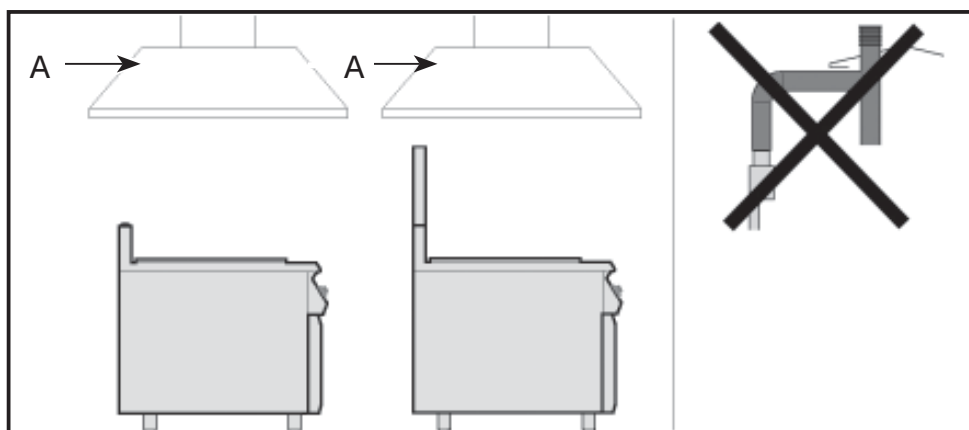


Importante

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

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.





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

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

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V1~N 50 Hz.



Cautela - Avvertenza

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

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

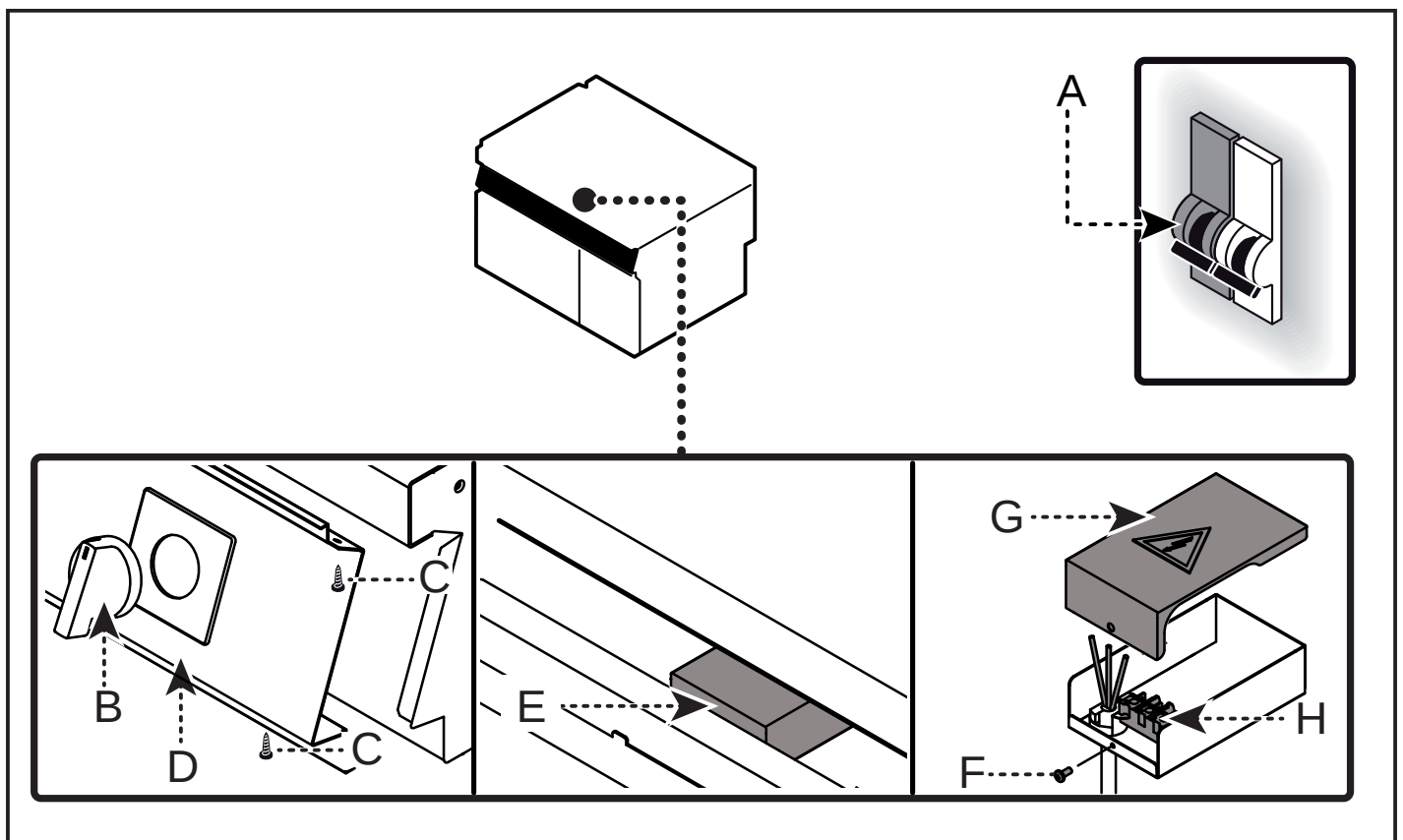
- 1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Sfilare le manopole **(B)**.
- 3) Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)** per accedere alla scatola elettrica **(E)**.
- 4) Svitare 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. Utilizzare un cavo flessibile con caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F e con temperatura di utilizzo di almeno 80°.



Importante

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

- 6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



IT



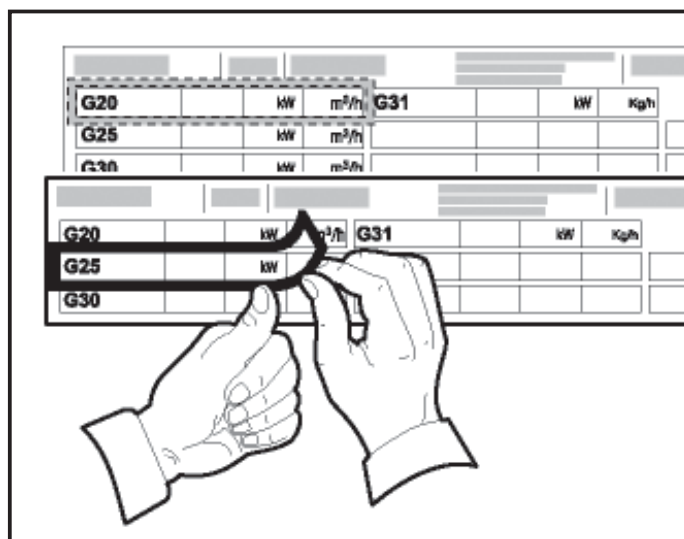
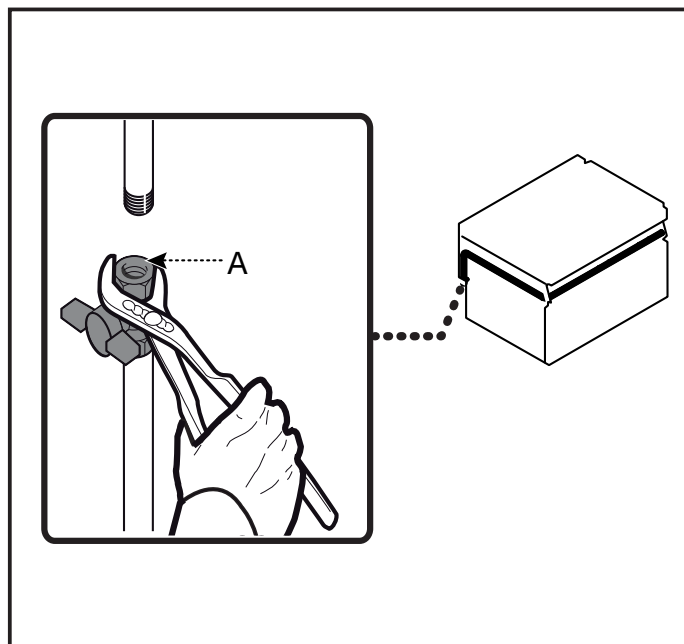
Cautela - Avvertenza

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

L'apparecchiatura è stata collaudata dal fabbricante 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 della piastra (vedi pag. 17).
- 3) Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore della piastra (vedi pag. 18).
- 4) Sostituire gli ugelli dei bruciatori di piano (vedi pag. 17-18).
- 5) Sostituire l'ugello del bruciatore del forno (vedi pag. 16).
- 6) Sostituire gli ugelli delle spie pilota dei bruciatori di piano (vedi pag. 18).
- 7) Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore del forno (vedi pag. 19).
- 8) Sostituire se necessario la boccola del bruciatore del forno (vedi pag. 16).
- 9) Regolare il minimo sui rubinetti valvolati gas dei bruciatori di piano (vedi pag. 15), del forno (vedi pag. 15) e della piastra (vedi pag. 14).
- 10) 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.

**Importante**

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico
- 3) Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
- 4) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 12).

- 5) Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore della piastra, dei bruciatori di piano e del bruciatore del forno.
- 6) Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 6).
- 7) Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.
- 8) Verificare che non vi siano perdite di gas.
- 9) Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI



Importante

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

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



Importante

Queste regolazioni si effettuano solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 12).



Cautela - Avvertenza

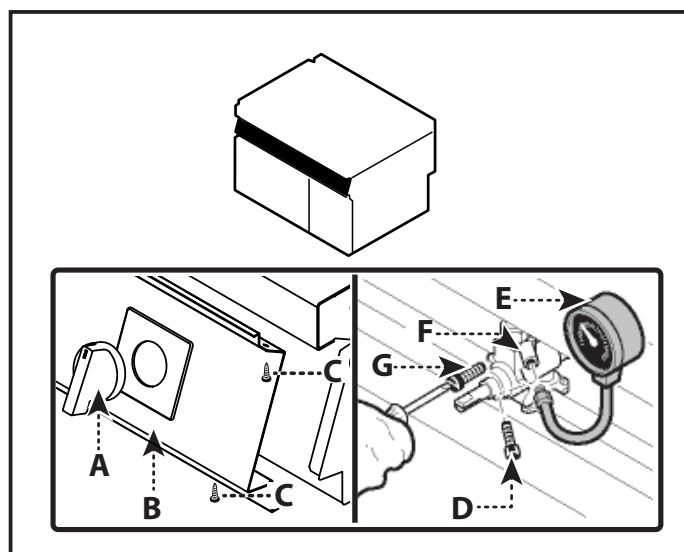
Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (PIASTRA)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Metano

- 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 e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma minima.
- 8) Inserire l'iniettore del minimo (G) e avvitarlo 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 (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.



Gas liquido

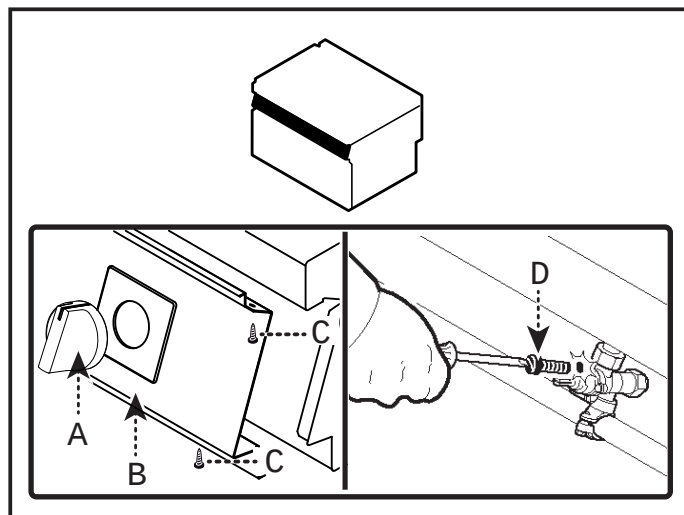
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Estrarre l'iniettore (G), sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale) e avvitare completamente.
- 5) Dopo la regolazione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

REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (BRUCIATORI DI PIANO)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

Metano e Gas liquido

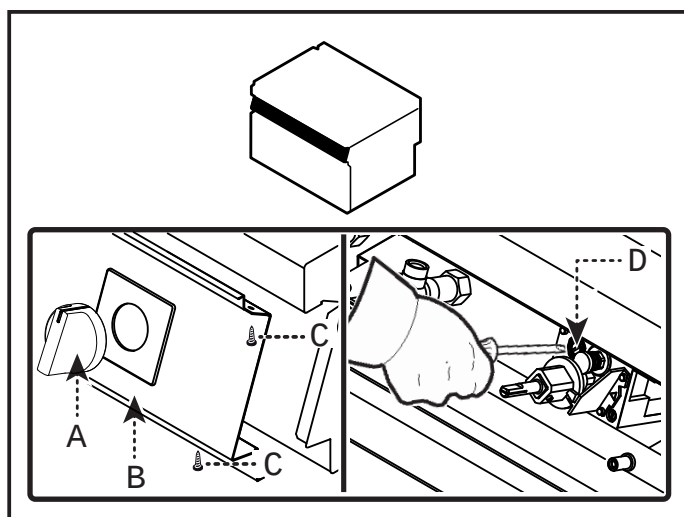
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Estrarre l'iniettore (D), sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Avvitare a fondo l'iniettore.
- 6) Dopo la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



REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS (FORNO)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

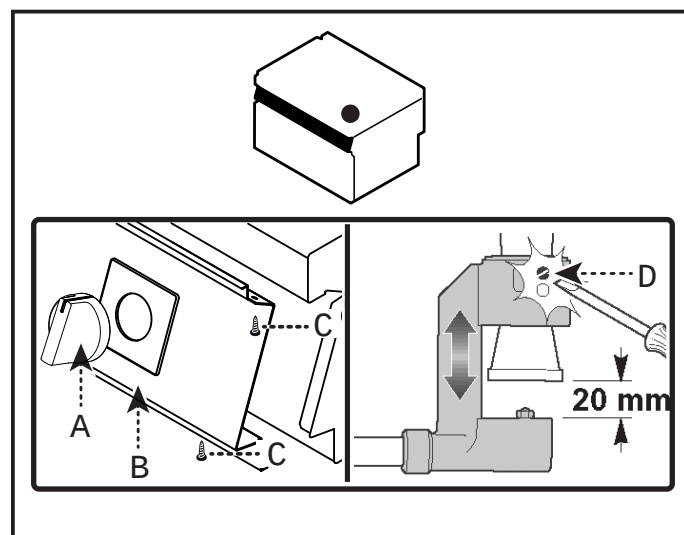
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Estrarre l'iniettore (D), sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Avvitare a fondo l'iniettore.
- 6) Dopo la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



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (7 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

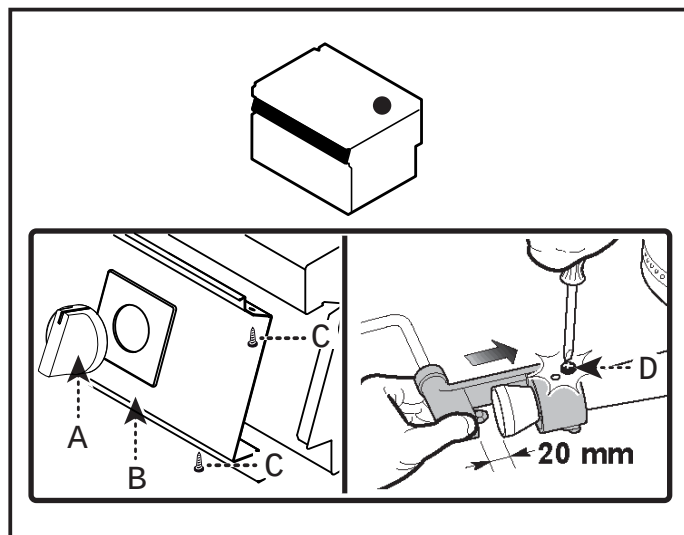
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Allentare la vite (D).
- 5) Regolare la posizione del supporto bruciatore (E) ad una distanza di 20 mm e avvitare la vite (D).
- 6) Rimontare il cruscotto (B) e la manopola (A) ad operazione ultimata.



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (10 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

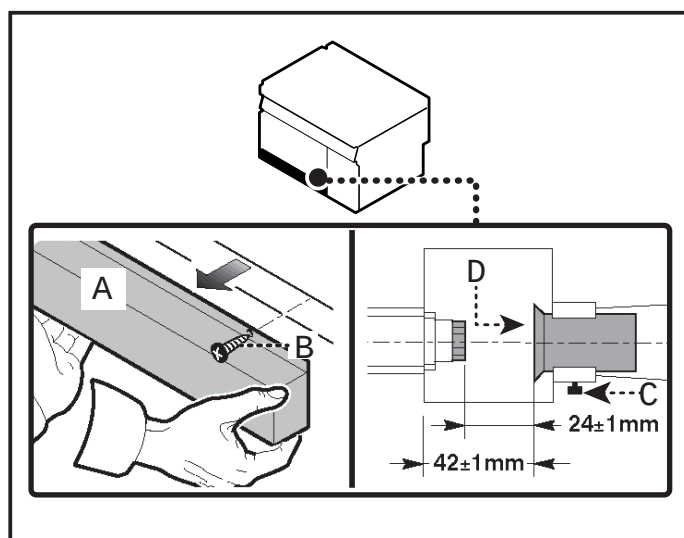
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Allentare la vite (D).
- 5) Regolare la posizione del supporto bruciatore (E) ad una distanza di 20 mm e avvitare la vite (D).
- 6) Rimontare il cruscotto (B) e la manopola (A) ad operazione ultimata.



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

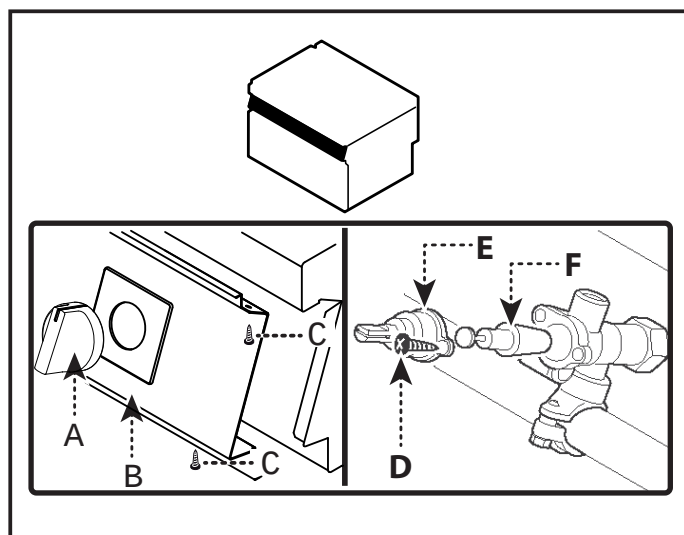
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (A).
- 3) Allentare la vite di bloccaggio (C).
- 4) Posizionare la boccola (D) in battuta, alla distanza riportata in figura.
- 5) Stringere la vite (C).
- 6) Rimontare il cruscotto (A) ad operazione ultimata.



INGRASSAGGIO RUBINETTO 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 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) e la calotta (E).
- 10) Rimontare il cruscotto (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.





Importante

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

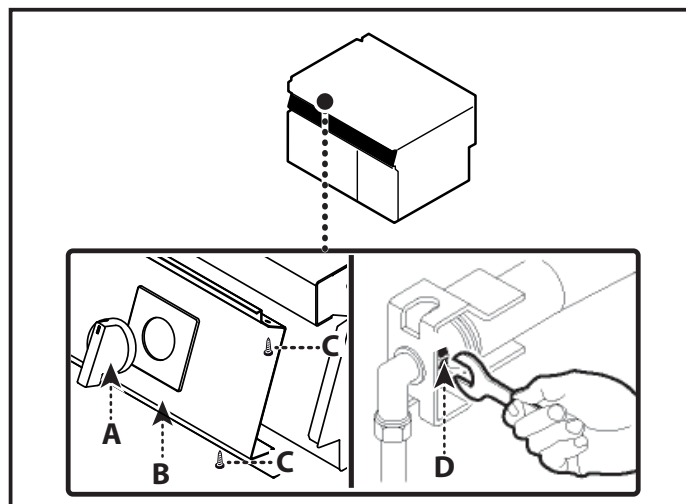
Assicurarsi, inoltre, che, durante l'intervento di manutenzione, l'operatore sia sempre in grado di poter controllare che la spina sia disinserita dalla presa di corrente.

Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del fabbricante. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

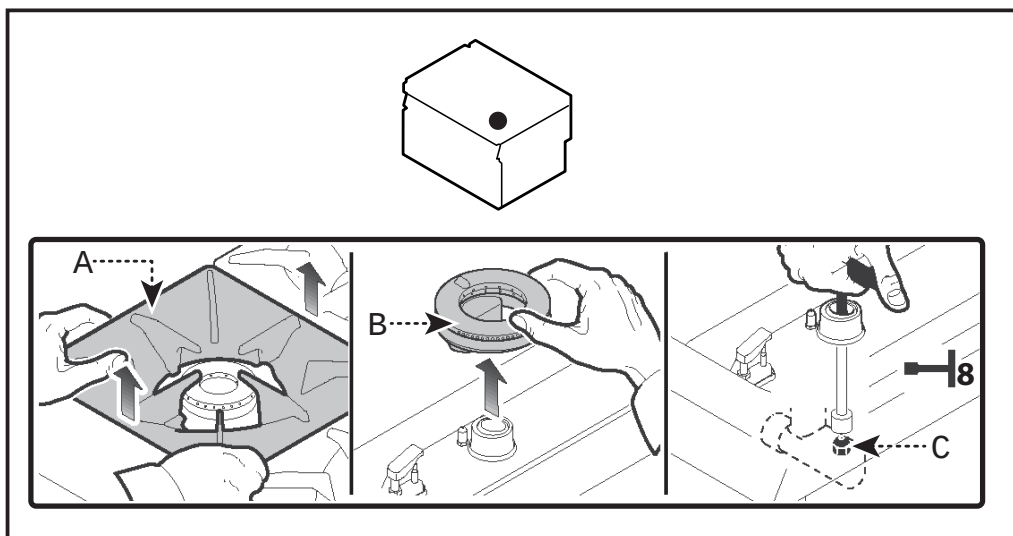


IT

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO (Ø 110 - 7 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

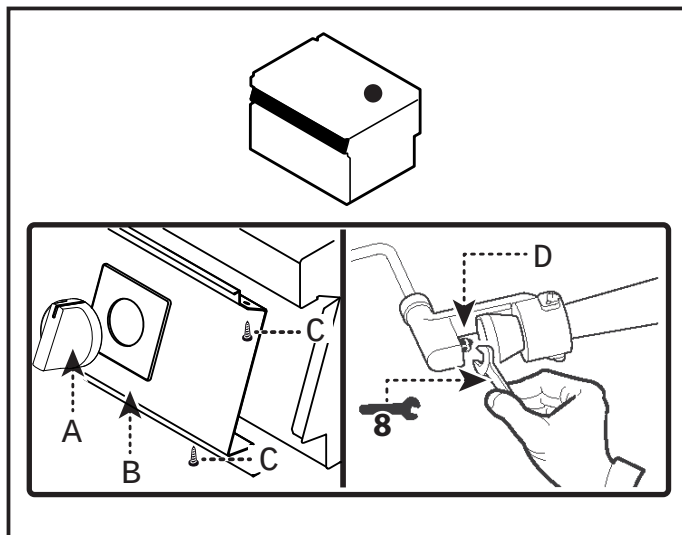
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Asportare la griglia (A).
- 3) Sfilare il bruciatore (B).
- 4) Svitare l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Riposizionare il bruciatore e la griglia.



SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PIANO (Ø 130 - 10 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

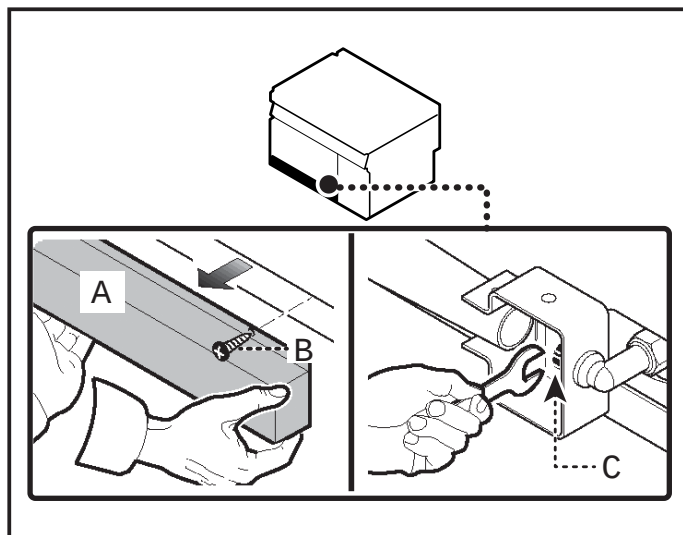
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Svitare l'ugello (D) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Rimontare il cruscotto (B) e le manopole (A) ad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



SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

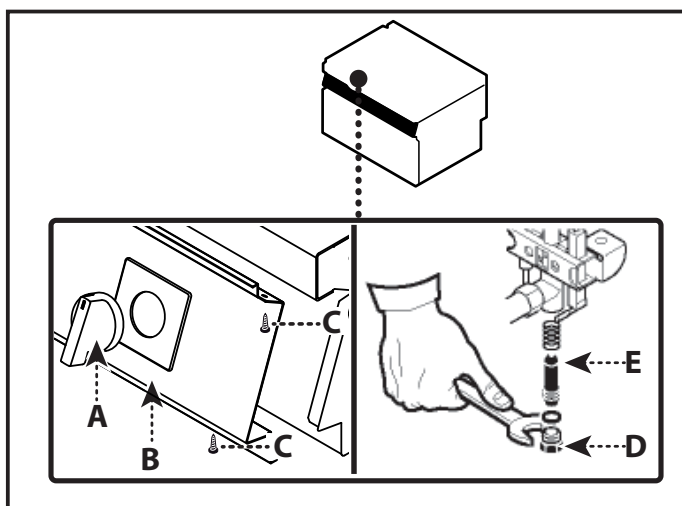
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (A).
- 3) Svitare l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 4) Rimontare il cruscotto (A) ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

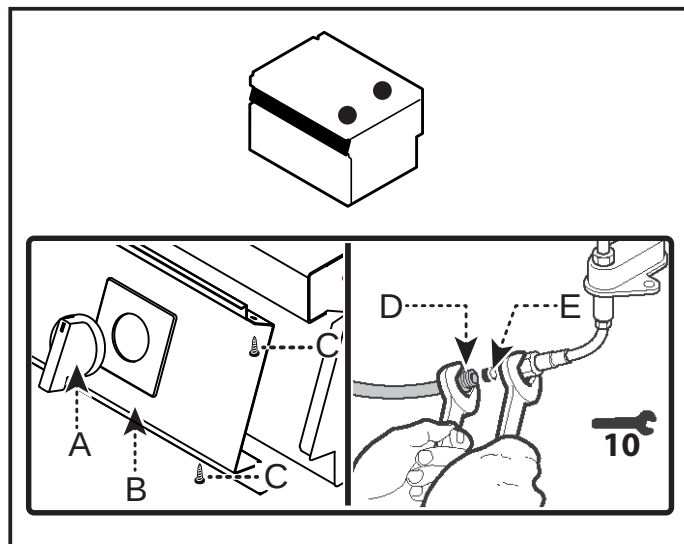
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Svitare il raccordo (D).
- 5) Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6) Riavvitare il raccordo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



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

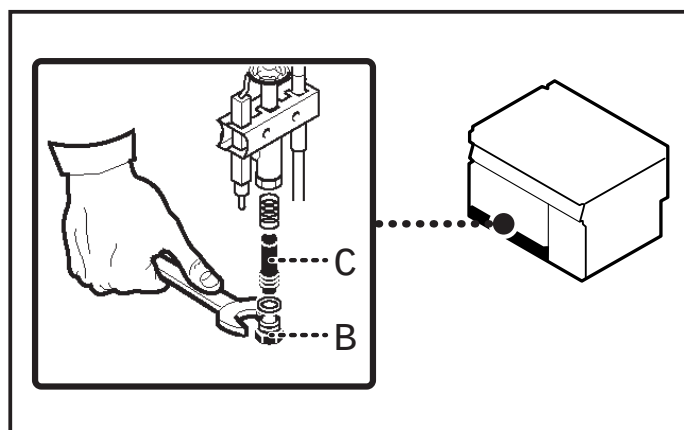
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Sfilare le manopole (A).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4) Svitare il raccordo (D).
- 5) Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6) Riavvitare il raccordo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



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Accedere alla spia pilota attraverso l'apertura situata sotto l'apparecchiatura.
- 2) Svitare il tappo (B).
- 3) Estrarre l'ugello (C) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 4) Rimontare il tappo (B).



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.

i Importante

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

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	3
PURPOSE OF THE MANUAL	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	4
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	5
SAFETY DEVICES.....	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES	5
SAFETY	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT.....	5
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNING 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	8
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS	9
GAS CONNECTION.....	10
CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	11
CONVERSION OF GAS SUPPLY.....	12
TESTING OF THE APPLIANCE	13

GB

ADJUSTMENTS..... 14

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR ADJUSTMENTS.....14

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (PLATE)14

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (TOP BURNERS)15

ADJUSTING GAS VALVE MINIMUM SETTING (OVEN)15

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (7 KW)15

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (10 KW)16

ADJUSTING OVEN BURNER PRIMARY AIR.....16

GREASING THE GAS TAP.....16

REPLACING PARTS 17

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR REPLACING PARTS17

REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE17

REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø 110 - 7 KW)17

REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø 130 - 10 KW)18

REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE18

REPLACING THE PLATE BURNER PILOT LIGHT NOZZLE.....18

REPLACING THE TOP BURNER PILOT LIGHT NOZZLE19

REPLACING OVEN BURNER PILOT LIGHT NOZZLE.....19

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....19

ALLEGATI - ANNEXES.....I ÷ XVI



GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

A) Extra Extra nameplate

a₁) Country of use

a₂) Appliance category

a₃) Type of gas

a₄) Gas pressure

a₅) Type of fume exhaust vent

B) Nameplate

b₁) Appliance model

b₂) Type of customisation

b₃) Manufacturer identification

b₄) Serial number

b₅) Protection class

b₆) EC conformity mark

b₇) Reference standard

b₈) EC certificate number

b₉) Product family type

b₁₀) Type of gas

b₁₁) Rated power (kW)

b₁₂) Gas consumption

b₁₃) Testing gas indicator frame

b₁₄) Voltage (V)

b₁₅) Frequency (Hz)

b₁₆) Electricity power consumption (W)

b₁₇) Test voltage indicator

b₁₈) Date of construction

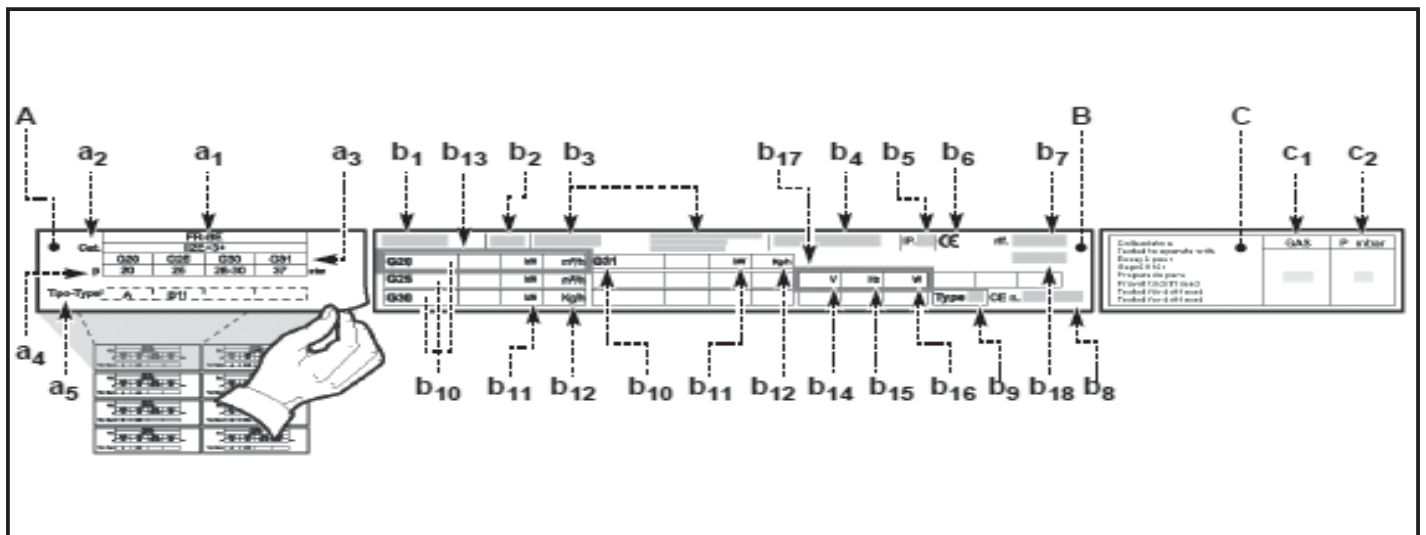
C) Testing gas plate

c₁) Type of gas

c₂) Gas pressure

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

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



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

SAFETY DEVICES

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

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instructions manual.

GB

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR SERVICING

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



Important

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

In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

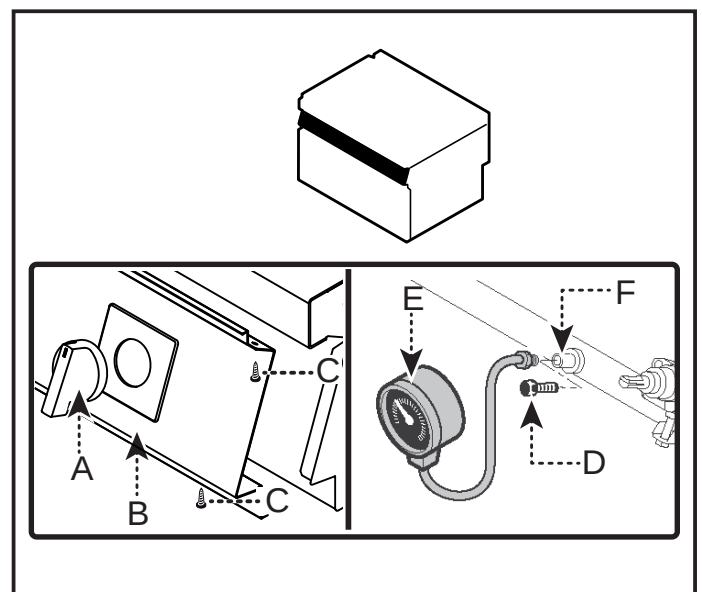
Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

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

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

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



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



Important

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

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

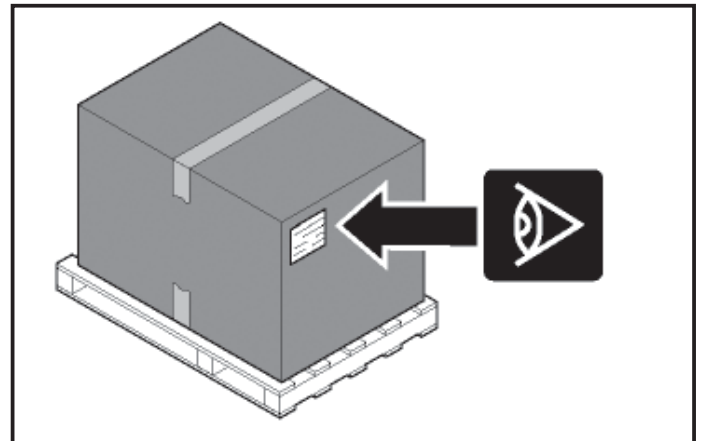
PACKAGING AND UNPACKING

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

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

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

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



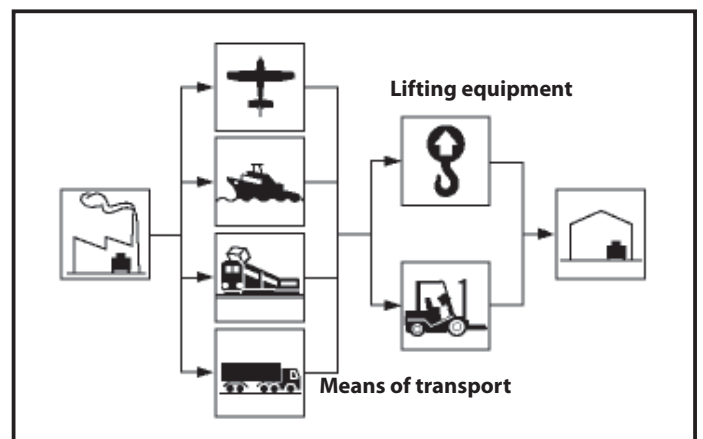
GB

TRANSPORT

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

The chart shows the most commonly used alternatives.

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



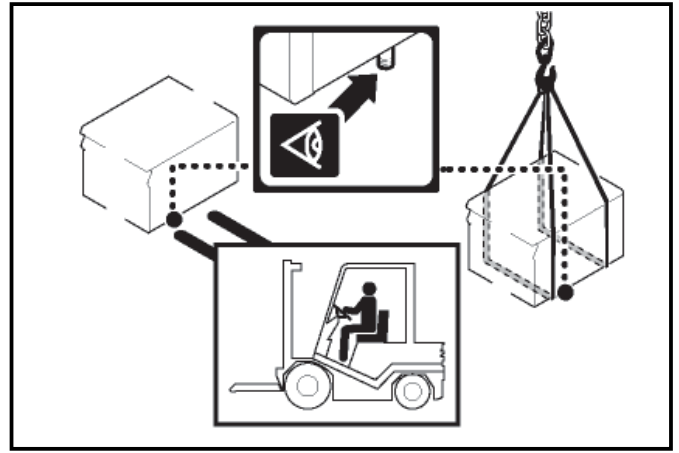
HANDLING AND LIFTING

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



Important

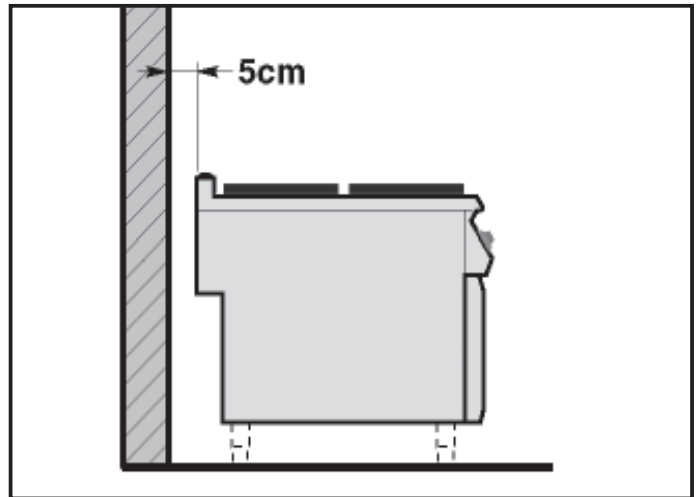
Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



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.

GB

ROOM VENTILATION



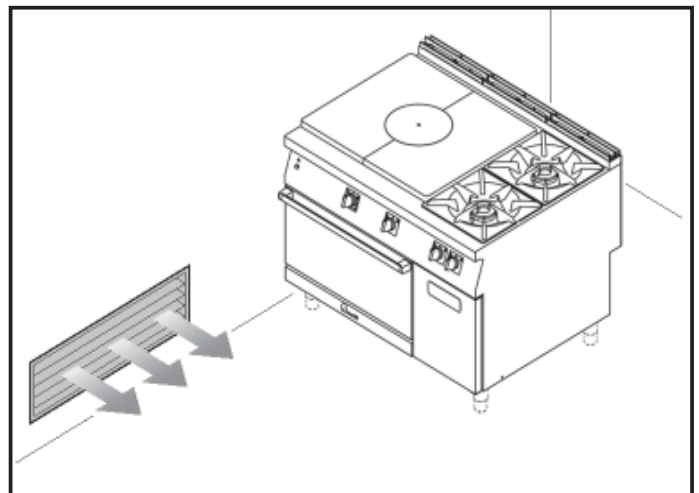
Important

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



Important

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



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

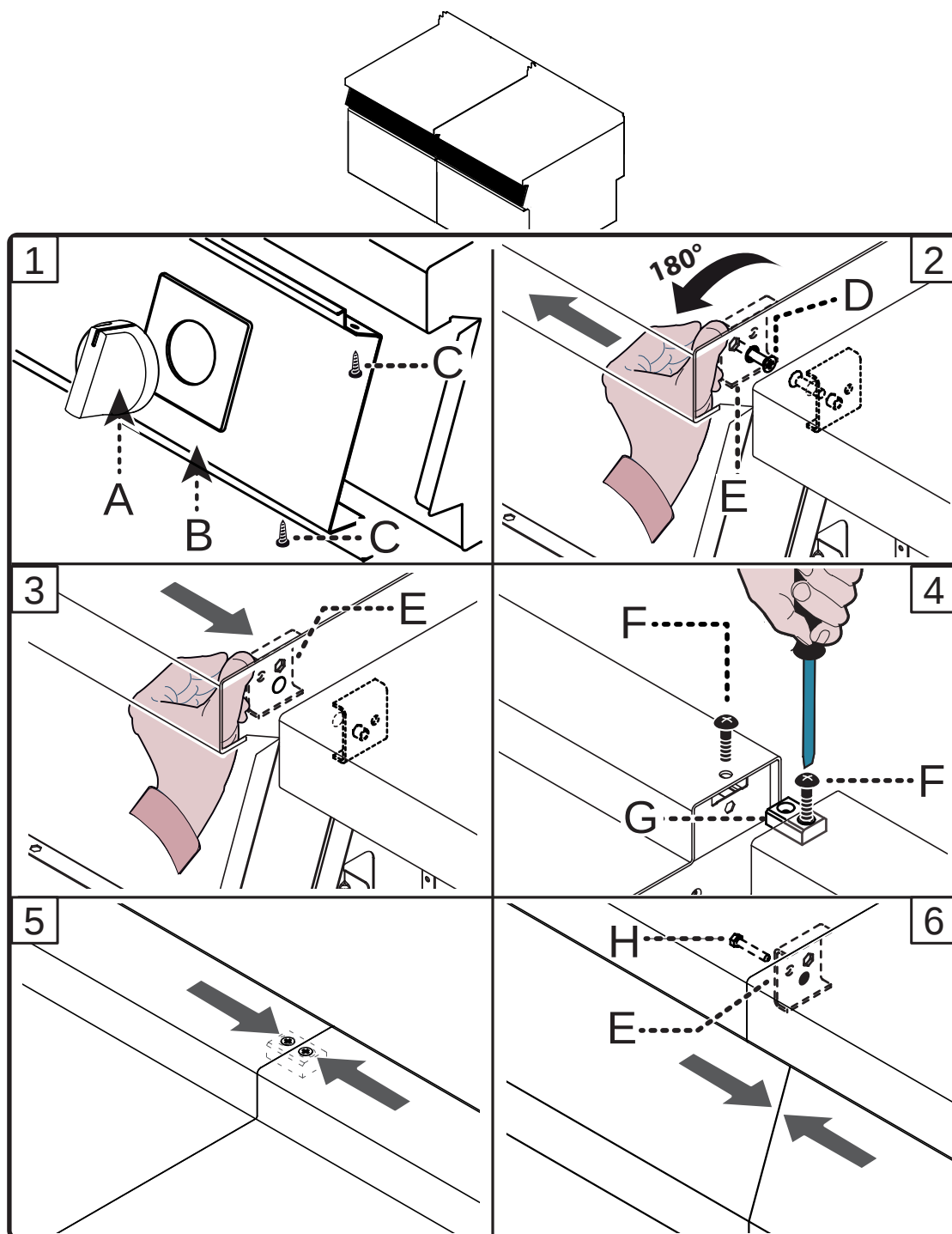
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

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

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

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

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



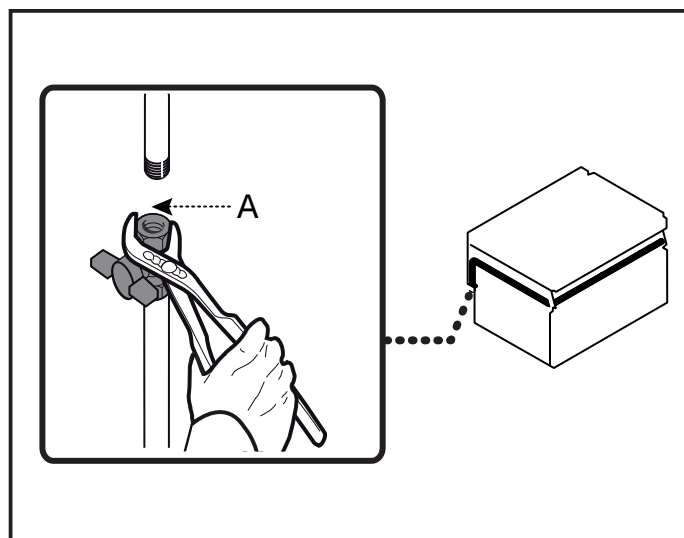
GB

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 tap **(A)** to allow the gas supply to be cut off when necessary.



Important

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

Important

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

GB

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

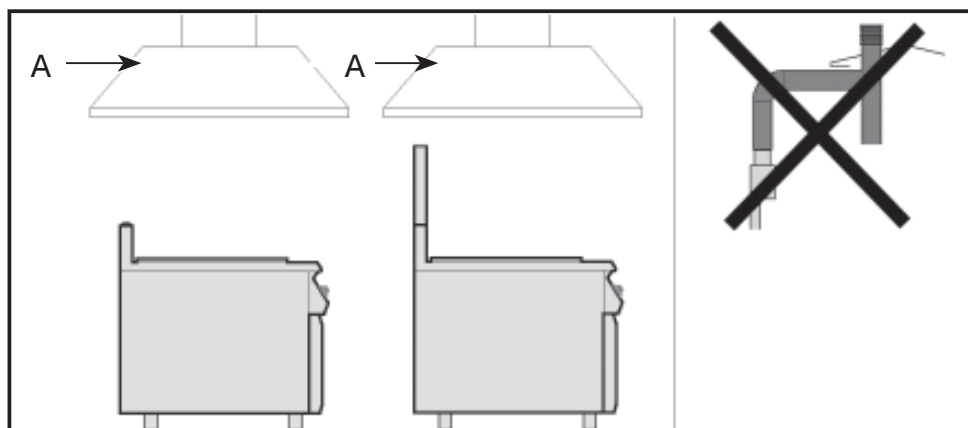
- 1) Position the appliance underneath the hood **(A)** (see diagram).

Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

Important

The gas supply tap **(A)** must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.





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 at an operating voltage 230V1~N 50 Hz.



Caution - Warning

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

- 2) Pull off the knob (B).

- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (D) to access the electric box (E).

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

- 5) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (H) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.

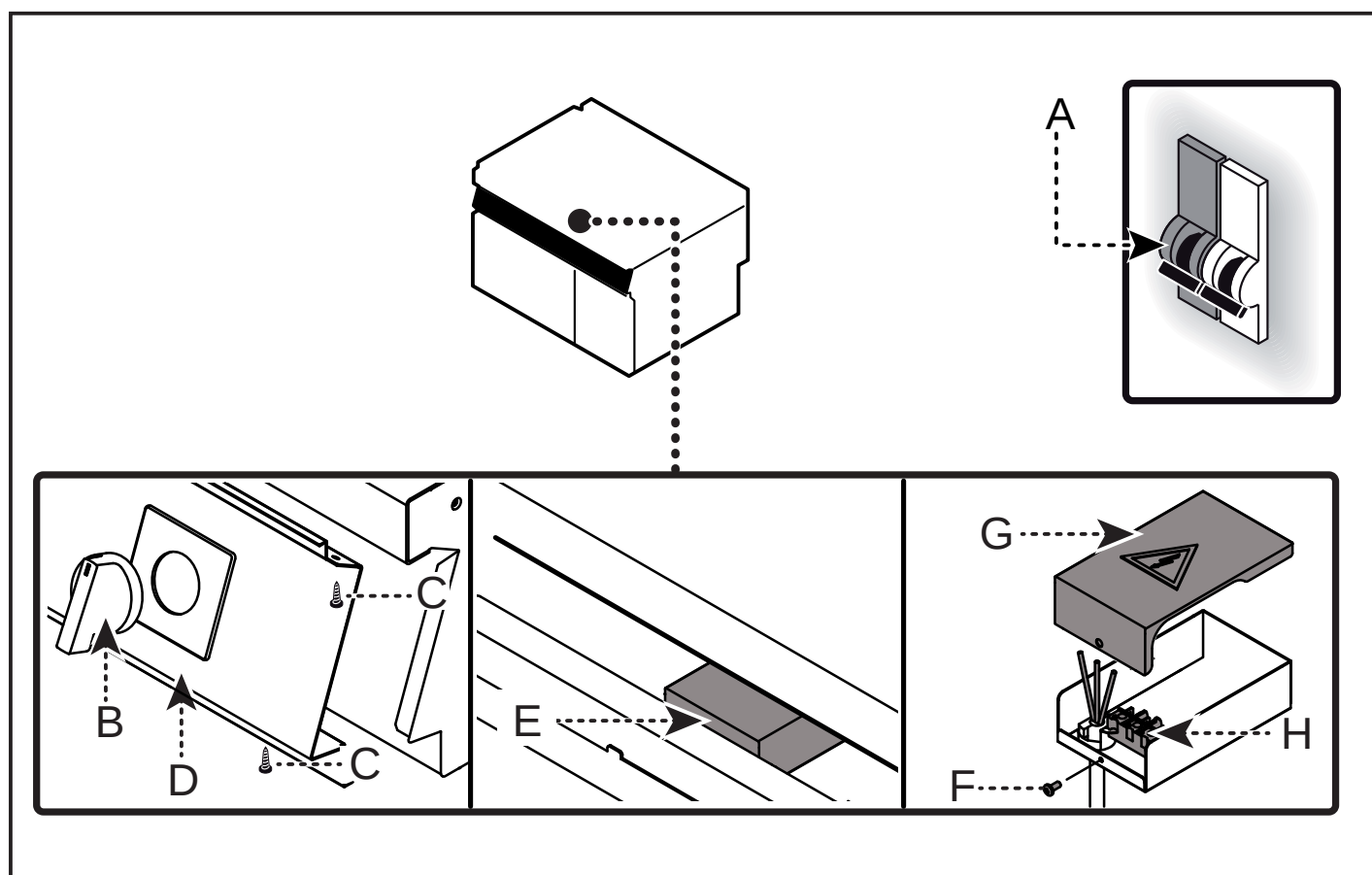
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.



Important

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

- 6) Replace all on completion of the operation.





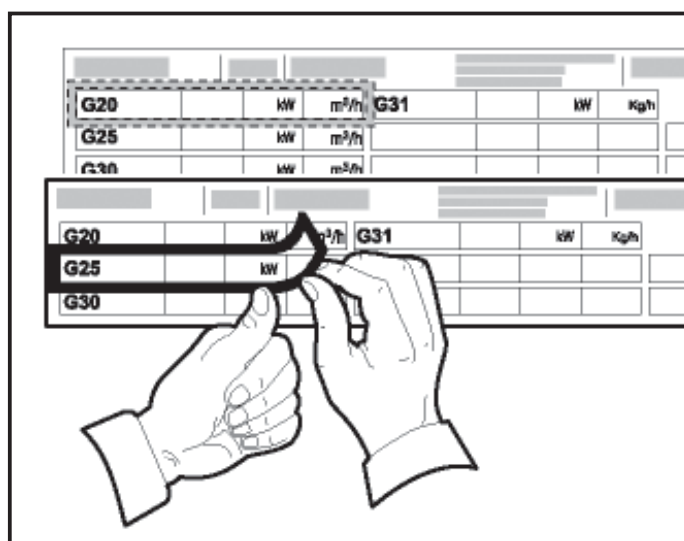
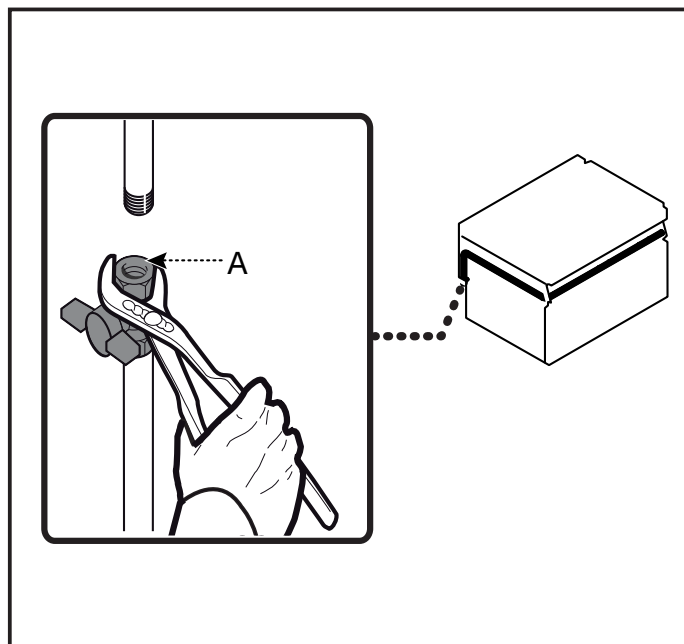
Caution - Warning

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 plate burner nozzle (see page 17).
- 3) Change the plate burner pilot light nozzle (see page 18).
- 4) Change the top burner nozzles (see page 17-18).
- 5) Change the oven burner nozzle (see page 16).
- 6) Change the top burner pilot light nozzles (see page 18).
- 7) Change the oven burner pilot light nozzle (see page 19).
- 8) If necessary, change the oven burner bushing (see page 16).
- 9) Adjust the minimum setting on the gas control valves of the hob (see page 15), oven (see page 15) and plate (see page 14) burners.
- 10) 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.



Important

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

To test the system, make the following checks:

- 1) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2) Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
- 3) Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.
- 4) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 12).

- 5) Check that the plate, top and oven burners are lighting and burning correctly.
- 6) Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 6).
- 7) Check that the safety thermocouple is working correctly.
- 8) Check that there are no gas leaks.
- 9) Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

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

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR ADJUSTMENTS



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



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 18).



Caution - Warning

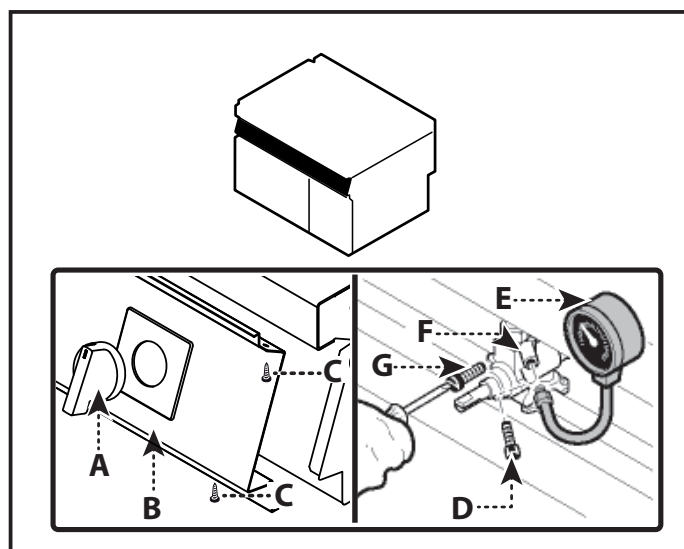
Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (PLATE)

To carry out this operation, proceed as follows.

Natural gas

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob (A).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (B).
- 4) Undo the screw (D) of the pressure connection.
- 5) Connect the pressure gauge (E) to the pressure test point (F).
- 6) Turn the gas supply tap back on.
- 7) Light the burner and turn the knob to the minimum flame setting.
- 8) Fit the minimum flow injector (G), 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 (B) and the knobs (A) on completion of the operation.



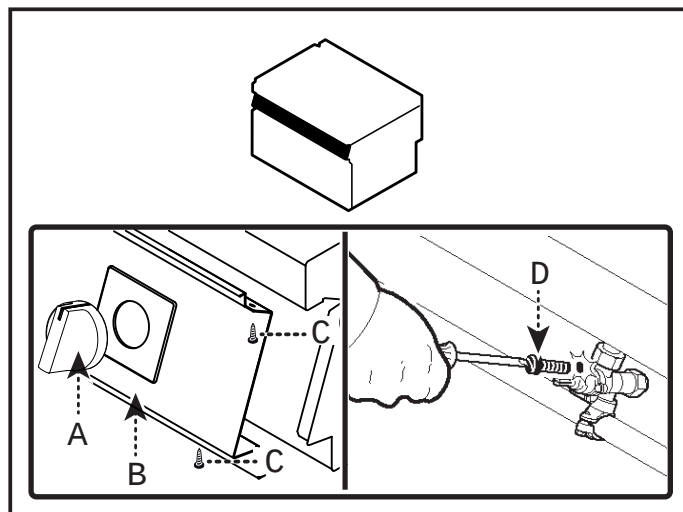
Liquid gas

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

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (TOP BURNERS)

To carry out this operation, proceed as follows.

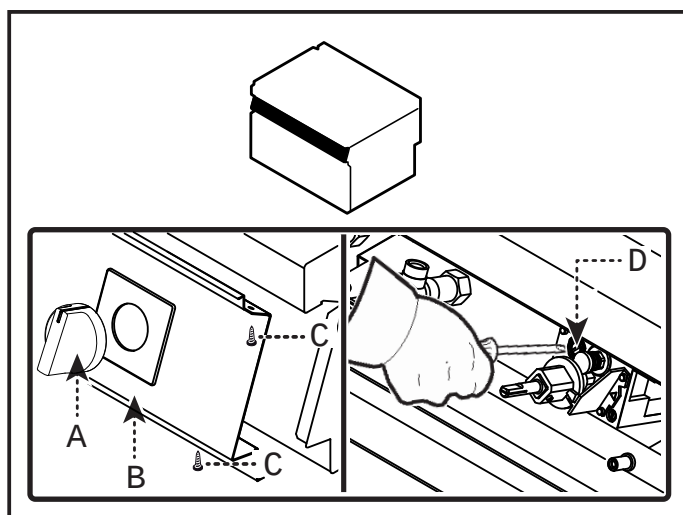
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Remove the injector **(D)**, and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Fully screw the injector.
- 6) After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



ADJUSTING GAS VALVE MINIMUM SETTING (OVEN)

To carry out this operation, proceed as follows.

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

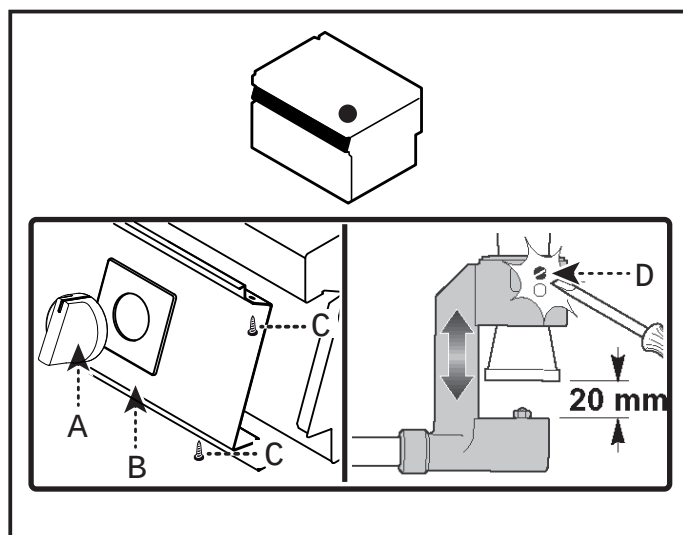


GB

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (7 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

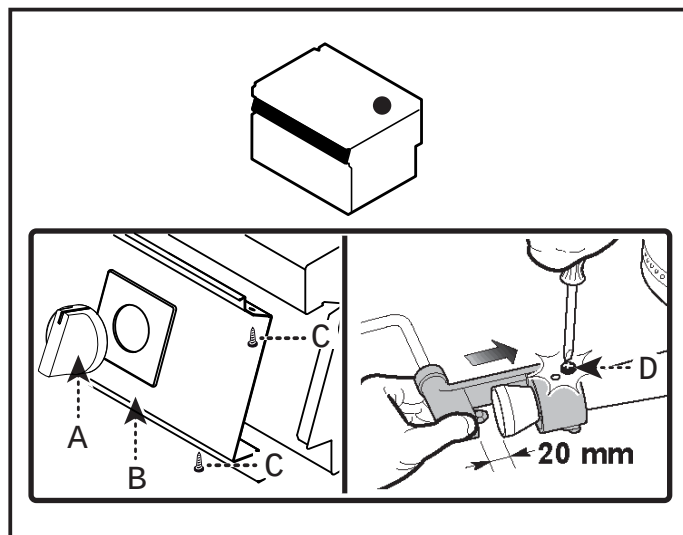
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Undo the screw **(D)**.
- 5) Set the burner mount **(E)** at a distance of 20 mm, and tighten the screw **(D)**.
- 6) Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (10 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

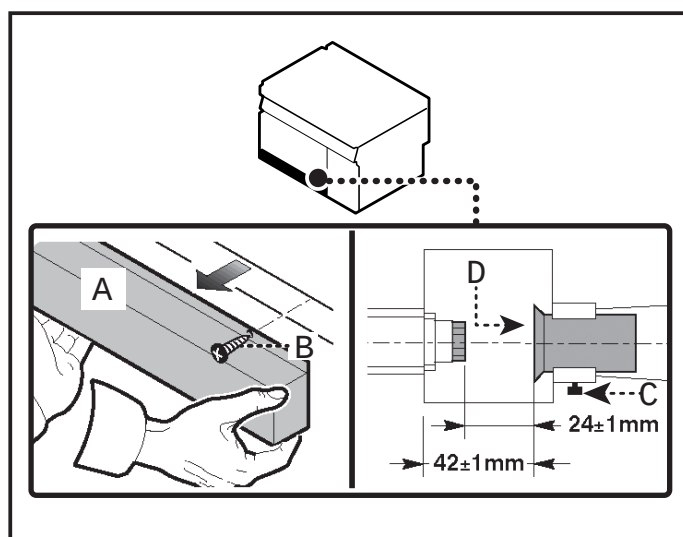
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Undo the screw **(D)**.
- 5) Set the burner mount **(E)** at a distance of 20 mm, and tighten the screw **(D)**.
- 6) Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



ADJUSTING OVEN BURNER PRIMARY AIR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(A)**.
- 3) Undo the locking screw **(C)**.
- 4) Set the bush **(D)** in contact at the distance shown in the figure.
- 5) Tighten the screw **(C)**.
- 6) Replace the control panel **(A)** on completion of the operation.

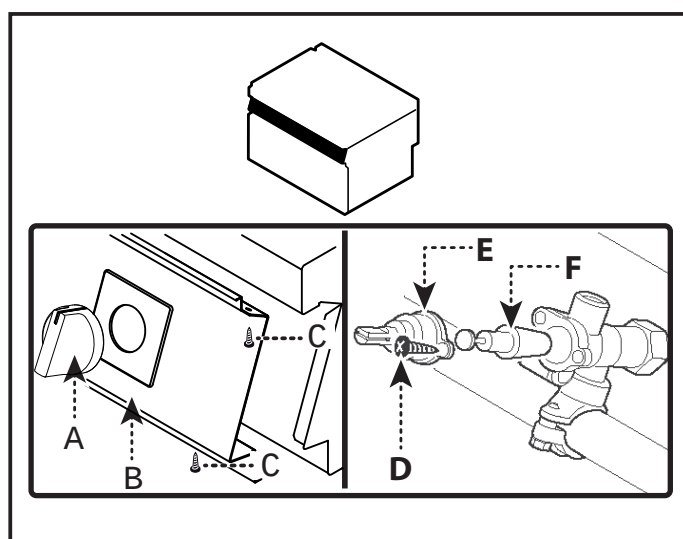


GB

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) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Undo 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)** and the cap **(E)**.
- 10) Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNING FOR REPLACING PARTS

Important

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

In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

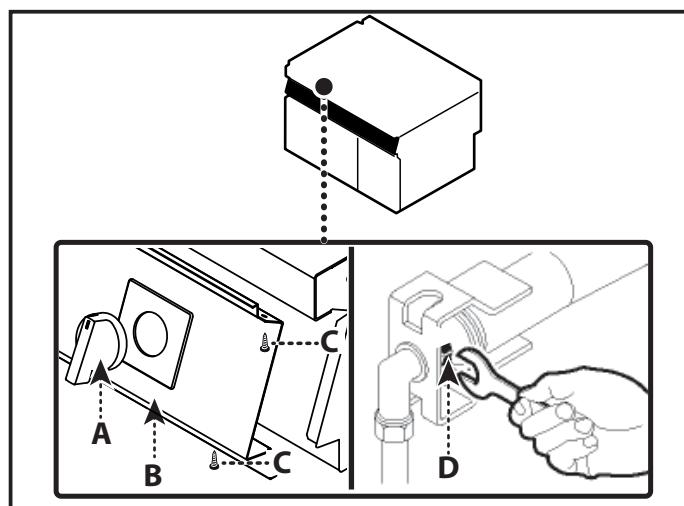
Also make sure that during the maintenance procedure, that the operator is always able to check whether the plug is disconnected from the power outlet.

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

REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

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

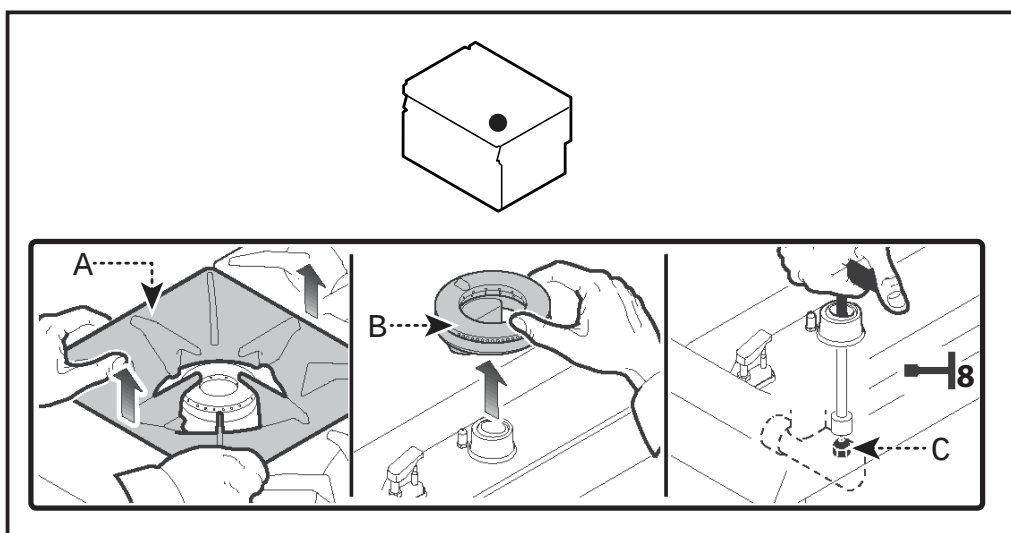


GB

REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø 110 - 7 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

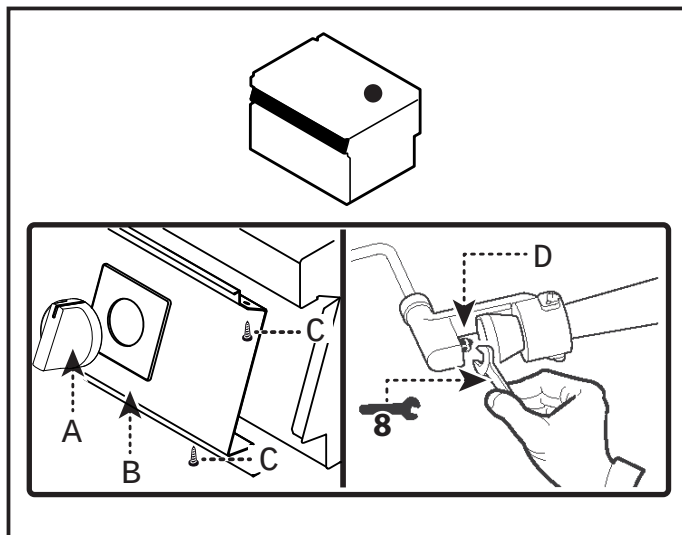
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Remove the grid (A).
- 3) Extract the burner (B).
- 4) Unscrew the nozzle (C) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Replace the burner and the grid.



REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø 130 - 10 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

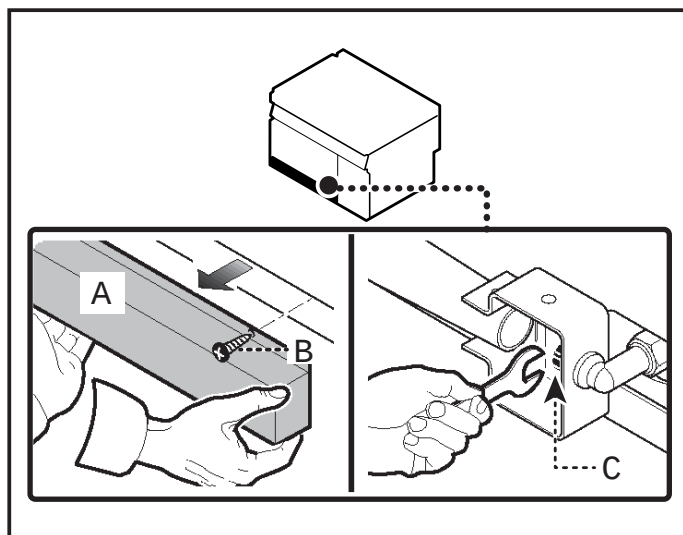
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Unscrew the nozzle **(D)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Replace the control panel **(B)** and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



REPLACING THE OVEN BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

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

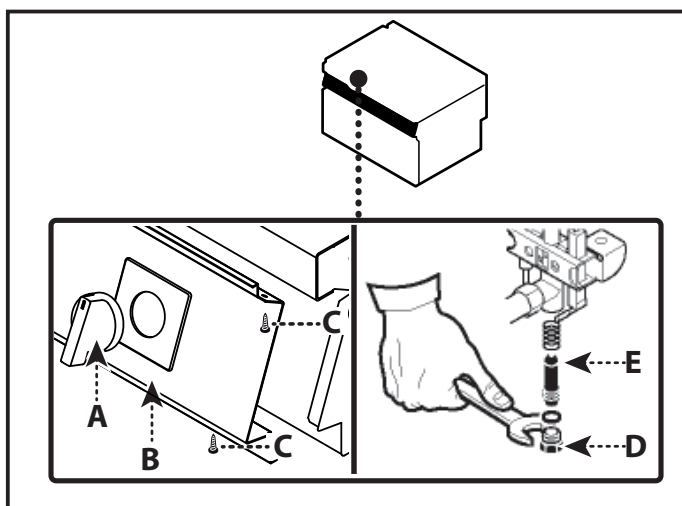


GB

REPLACING THE PLATE BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

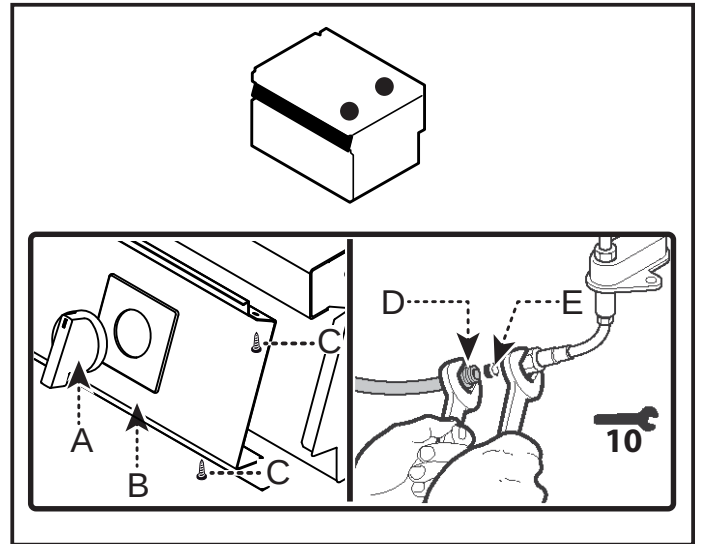
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Unscrew the union **(D)**.
- 5) Remove the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6) Retighten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



REPLACING THE TOP BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

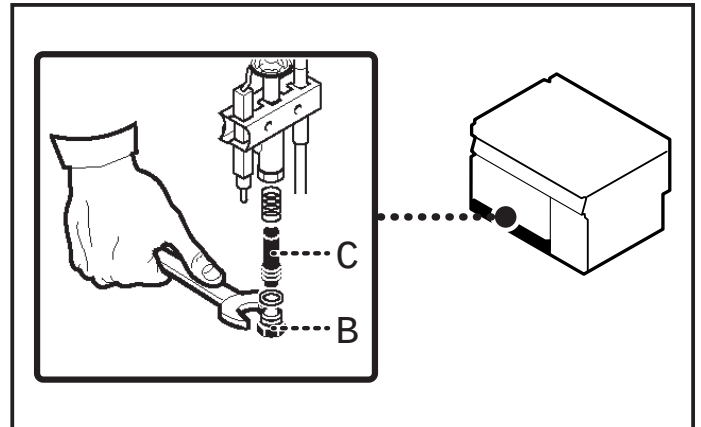
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Pull off the knob **(A)**.
- 3) Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4) Remove the pipe **(D)**.
- 5) Remove the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6) Replace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



REPLACING OVEN BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

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 cap **(B)**.
- 4) Remove the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Replace the cap **(B)**.



EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

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

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

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

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



Important

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

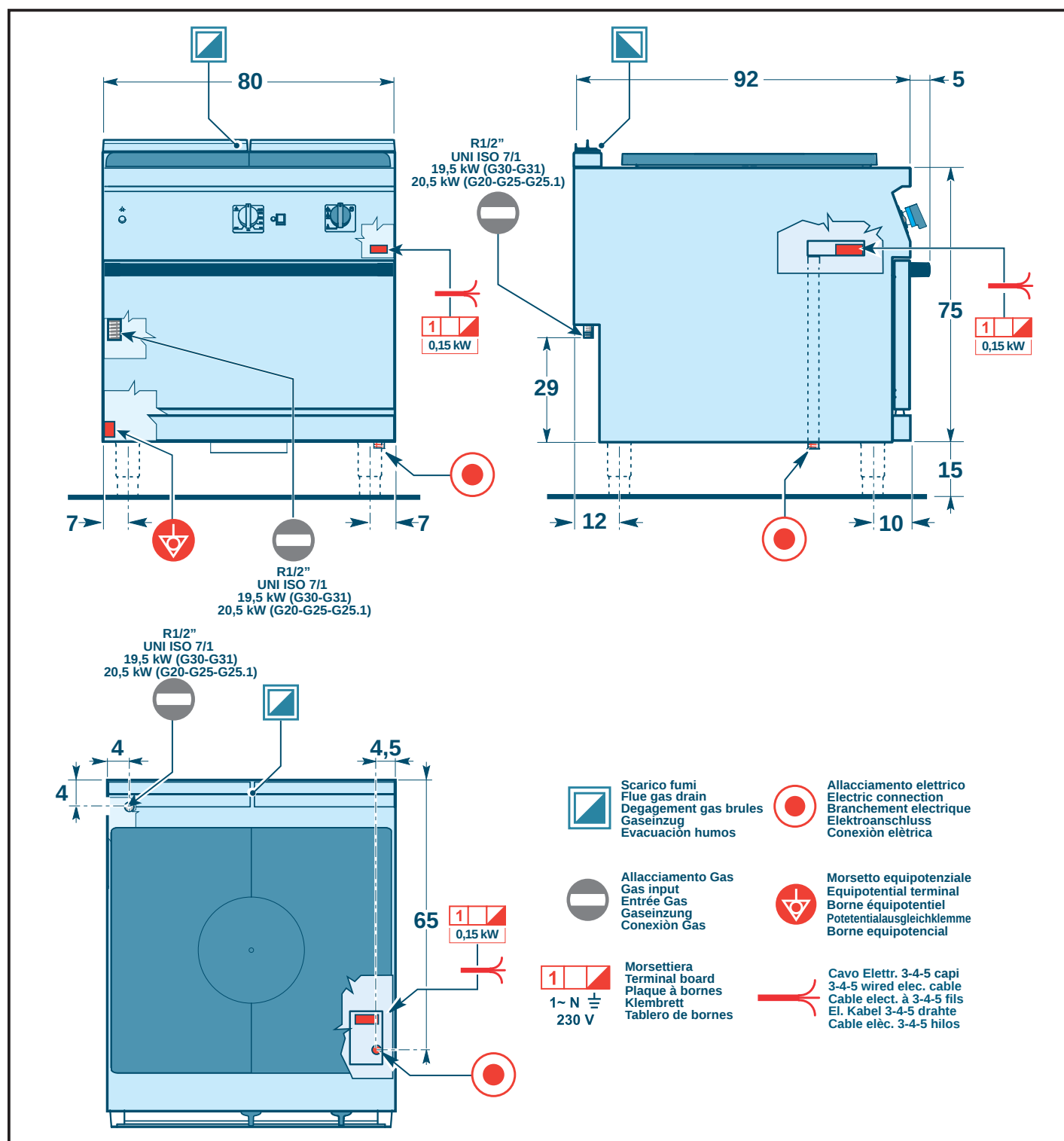
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Bruciatore piastra Plate burner	Forno Oven	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption			
				G20	G25/G25.1 G25.3	G30	G31
1*1TPGV	N. 1	N. 1	19,5 / 20,5	2,71 m³/h	2,52 m³/h	1,54 Kg/h	1,51 Kg/h

- Allacciamento elettrico: 150 W/230 V~1N 50/60 Hz
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB
- Peso netto= 160 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Electrical connection: 150 W/230 V~1N 50/60 Hz
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 160 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

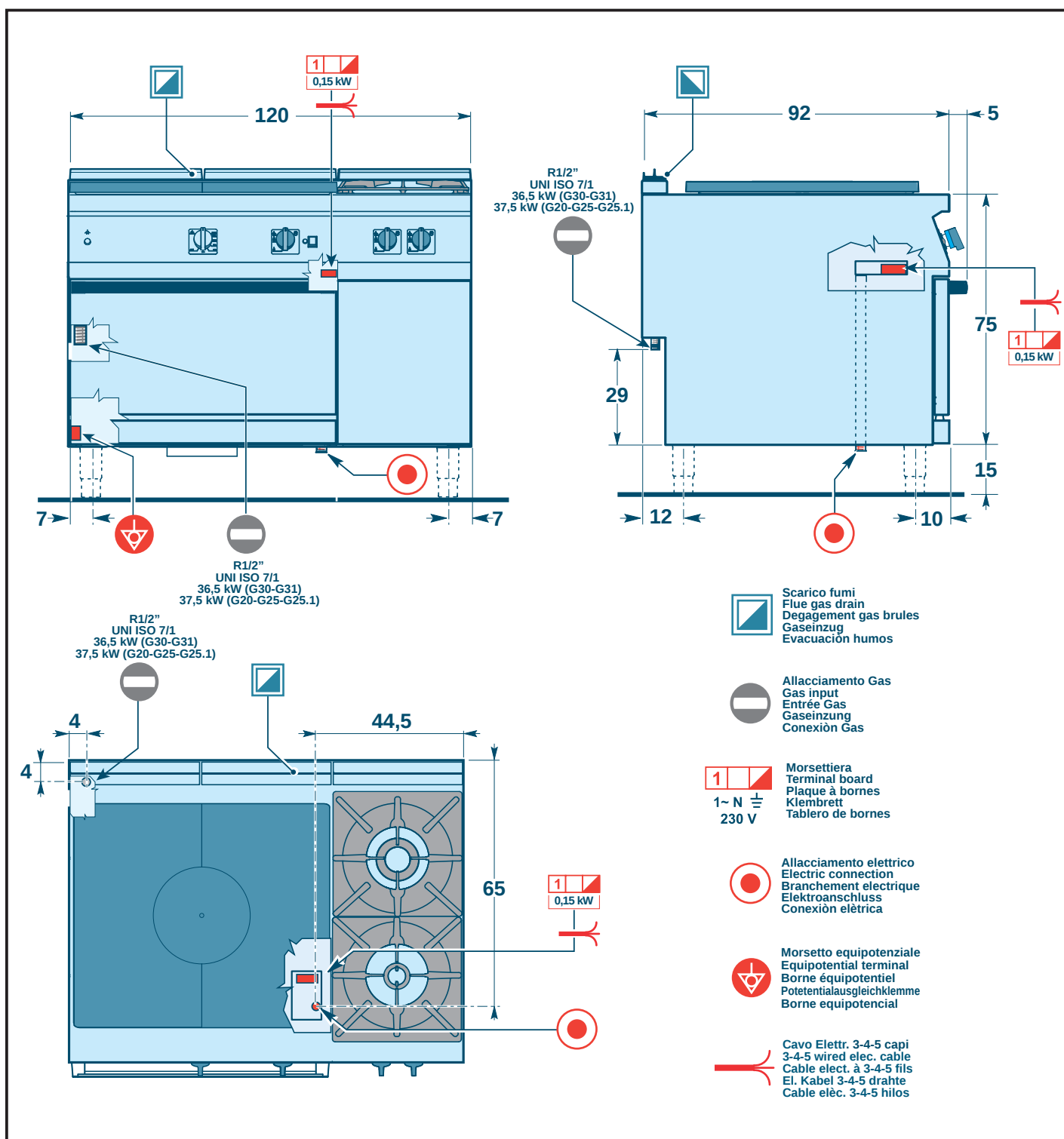


Modello Model	Bruciatore piastra Plate burner	Bruciatori di piano Top burners		Forno Oven	Qn kW	Consumo gas - Gas consumption			
	12,5 kW	ø110 7 kW	ø130 10 kW			G20	G25/G25.1 G25.3	G30	G31
2*1TPBGV	N. 1	N. 1	N. 1	N. 1	36,5 37,5	3,97 m³/h	4,62 m³/h	2,88 Kg/h	2,84 Kg/h

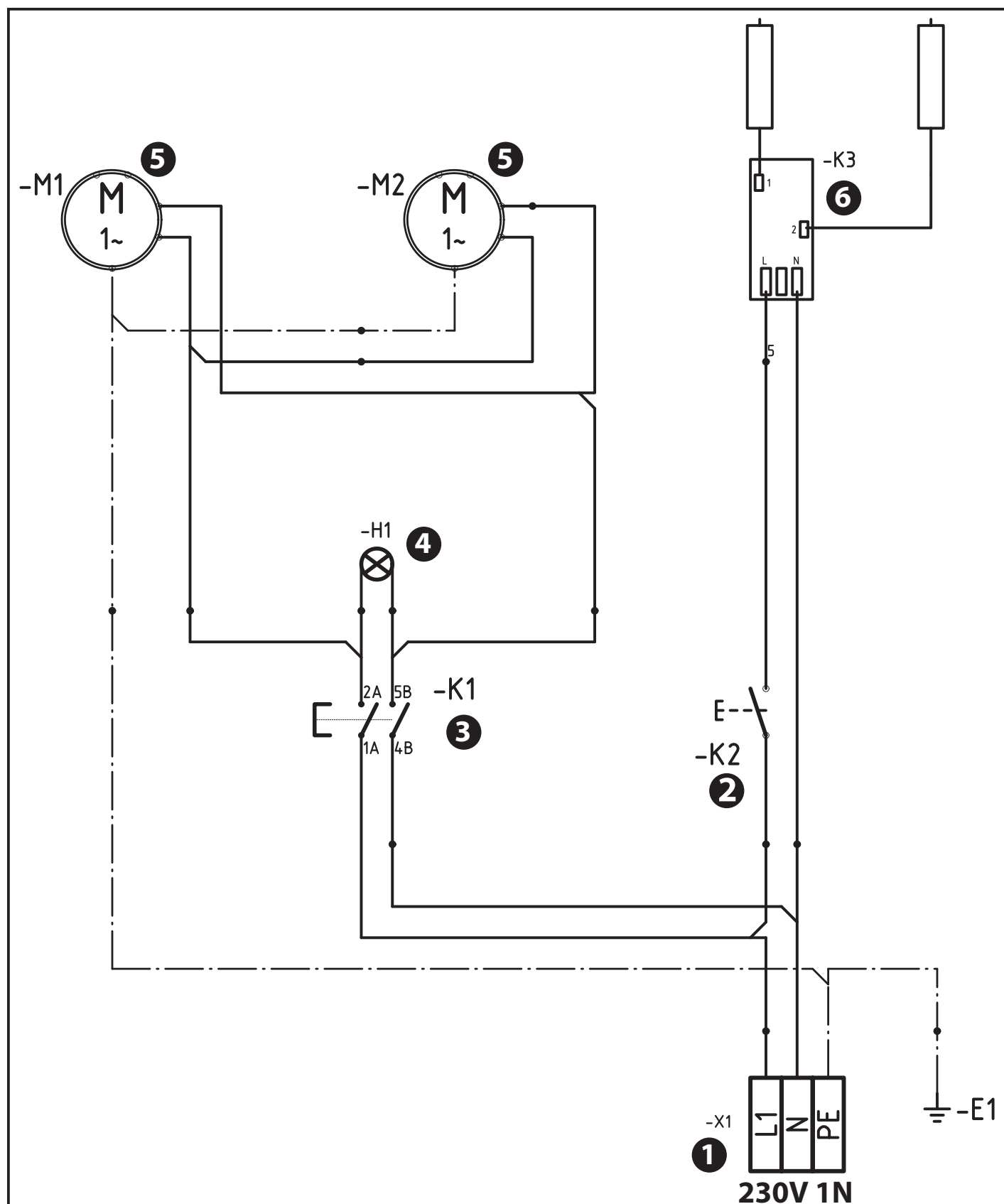
- Allacciamento elettrico: 150 W/230 V~1N 50/60 Hz
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB
- Peso netto= 200 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W

- Electrical connection: 150 W/230 V~1N 50/60 Hz
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 200 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



1) Morsettiera - Terminal board

2) Pulsante accensione - Ignition button

3) Comando ventilazione - Fan switch

4) Lampada spia verde - Green pilot light

5) Motore ventilazione - Fan motor

6) Gruppo accensione - Ignition unit

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	12,5	-	155	30	-	5,5	-	105
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
		G25	25	12,5	-	270	51	-	5,5	3,5	120
BG	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	155	30	-	5,5	-	105
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	50	12,5	-	155	30	-	5,5	-	105
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	12,5	-	155	30	-	5,5	-	105
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
		G25	20	12,5	-	290	51	-	5,5	3,5	120
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
EE	II2H3B/P	G30	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
FI	II2H3B/P	G30	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors											
(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	28/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
		G25	25	12,5	-	270	51	-	5,5	3,5	120
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	25	12,5	-	245	51	-	5,5	3,5	130
		G25.1	25	12,5	-	290	51	-	5,5	3,5	120
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	-	120
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors											
(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	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G25	25	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2EK3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	-	-	5,5	3,5	120
		G25.3	25	12,5	-	260	-	-	5,5	3,5	120
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
PL	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
RO	II2L3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G25	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
	II2E3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	12,5	-	175	30	-	5,5	-	120
		G20	20	12,5	-	260	51	-	5,5	3,5	120

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

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

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella iniettori bruciatore ø 110 - Burner injector table ø 110											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	7	-	155	20	-	2,3	-	95
		G20	20	7	-	245	41	-	2,3	-	120
		G25	25	7	-	245	41	-	2,3	-	120
BG	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
		G25	20	7	-	205	41	-	2,3	-	145
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
EE	II2H3B/P	G30/31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
FR	II2E+3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	40	-	2,3	-	120
		G25	25	7	-	185	40	-	2,3	-	120

Tabella iniettori bruciatore ø 110 - Burner injector table ø 110											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	25	7	-	175	41	-	2,3	-	110
		G25.1	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
IS	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LU	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LV	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
MK	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
MT	II2H3+	G30/G31	30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120

Tabella iniettori bruciatore ø 110 - Burner injector table ø 110											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G25	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
	II2EK3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
		G25.3	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	7	-	125	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2E3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2L3B/B	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G25	20	7	-	205	41	-	2,3	-	145
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

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

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella iniettori bruciatore ø 130 - Burner injector table ø 130

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	20	-	3,2	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25	25	10	-	245	41	-	2,5	-	120
BG	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	20	-	3,2	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	10	-	140	20	-	3,2	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25	20	10	-	285	41	-	2,5	-	145
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
EE	II2H3B/P	G30/31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
FR	II2E+3+	G30/31	28-30/37	10	-	155	25	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	40	-	2,5	-	120
		G25	25	10	-	245	40	-	2,5	-	120

Tabella iniettori bruciatore ø 130 - Burner injector table ø 130											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	25	10	-	230	41	-	2,5	-	110
		G25.1	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120

Tabella iniettori bruciatore ø 130 - Burner injector table ø 130											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G25	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130
	II2EK3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25.3	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	10	-	150	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	20
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2E3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2L3B/B	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	95
		G25	20	10	-	285	41	-	2,5	-	145
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	3,2	-	155
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	245
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	155
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	245
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	155
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	245
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	3,2	-	155
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	245

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

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

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	115	25	17	4,20	-	90
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	25	17	4,20	-	90
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
BE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
BG	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	25	17	4,20	-	90
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	7	-	115	25	17	4,20	-	90
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
		G25	20	8	-	245	40	16	4,20	-	200
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
FR	II2E+3+	G30	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
		G25	25	8	-	215	40	16	4,20	-	180

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	25	8	-	205	40	16	4,20	-	180
		G25.1	25	8	-	230	40	16	4,20	-	190
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
IS	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
LT	II2H3B/P	G30/G31	30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
LU	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
LV	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
MK	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
MT	II2H3+	G30/31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180

Tabella iniettori bruciatore Forno - Table of oven burner injectors											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G25	25	8	-	230	40	16	4,20	-	190
	II2EK3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
		G25.3	25	8	-	230	40	16	4,20	-	190
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	7	-	125	25	17	4,20	-	90
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2E3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
	II2L3B/B	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G25	20	8	-	245	40	16	4,20	-	200
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	25	17	4,20	-	110
		G20	20	8	-	215	40	16	4,20	-	180

1) Paese - Land

2) Categoria - Kategorie

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bague

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

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics						
Famiglia Group	Tipo di gas Gas type	Indice Wobbe (MJ/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			G30 mbar			G31 mbar			G2.350		
	(1)	(2)	(3)	(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	-	-	-
MK-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	-	-	-	37	30	50	36	30	50	13	10,5	16
RO	20	17	25	20	17	25	30	25	35	30	25	35	-	-	-

- 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.