



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.

PENTOLA INDIRETTA "ELETTRICA"

ELECTRIC JACKETED BOILING PAN

"ELEKTROBEHEIZTER" DOPPELWANDIGER KOCHKESSEL

MARMITE CHAUFFE INDIRECTE "ÉLECTRIQUE"

MARMITA INDIRECTA "ELÉCTRICA"

1N1PI1E - 1T1PI1E
1N1PI2E - 1T1PI2E
1N1PI1EA - 1T1PI1EA
1N1PI2EA - 1T1PI2EA

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



3320140



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI.....	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE	2
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	3
INFORMAZIONI TECNICHE	4
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	4
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	5
ACCESSORI A RICHIESTA	6
SICUREZZA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE	7
USO E FUNZIONAMENTO	8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E FUNZIONAMENTO.....	8
DESCRIZIONE COMANDI	8
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA.....	9
RIEMPIMENTO PENTOLA	9
RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE	10
RIMOZIONE DEL CESTELLO E PRESA DEI MANICI.....	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
RUBINETTO DI SCARICO TENUTA CONICA	13
GUASTI	14
RICERCA GUASTI	14

IT

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



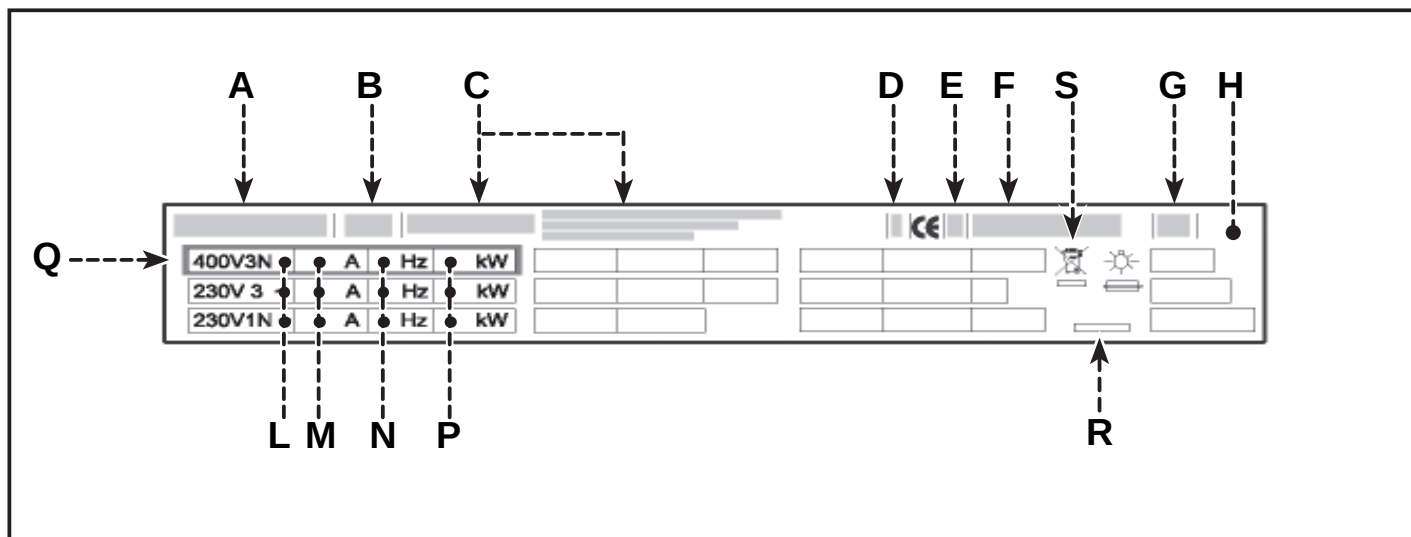
Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

- A) Modello apparecchiatura
- B) Tipo di personalizzazione
- C) Identificazione fabbricante
- D) Classe di isolamento
- E) Anno di costruzione
- F) Numero di matricola
- G) Grado di protezione
- H) Paese di destinazione
- L) Tensione (V)
- M) Assorbimento (A)
- N) Frequenza (Hz)
- P) Potenza dichiarata (kW)
- Q) Indicatore tensione collaudo
- R) Data di costruzione
- S) Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

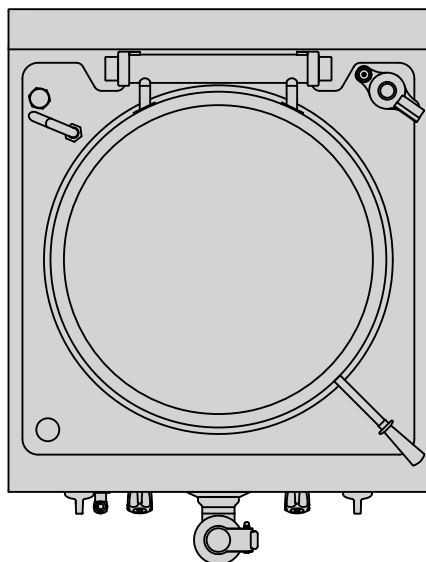
INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

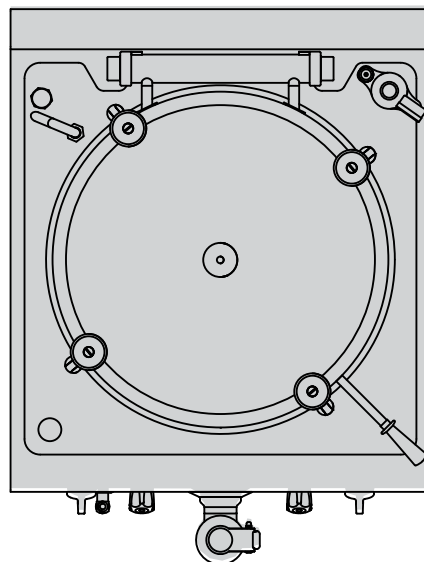
La pentola indiretta, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

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

1*1PI1E (100 lt) - 1*1PI2E (150 lt)

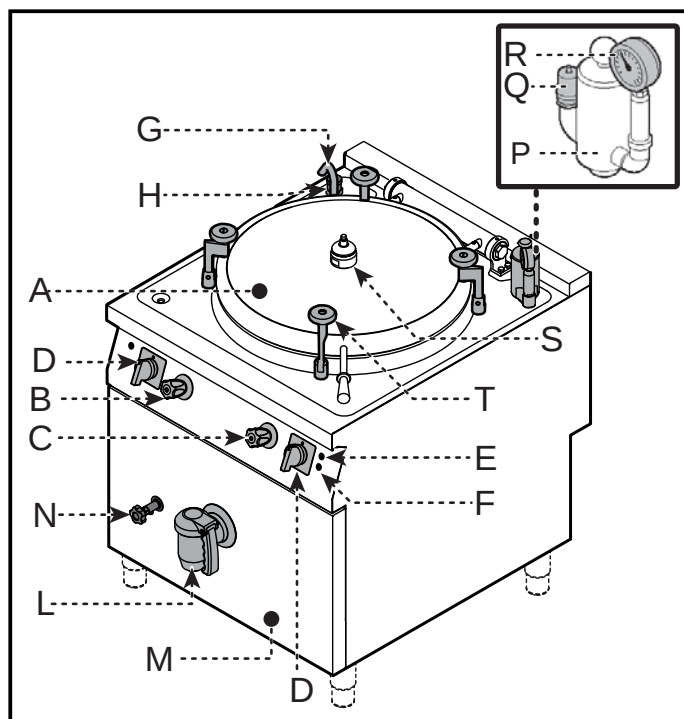


1*1PI1EA (100 lt) - 1*1PI2EA (150 lt)



Organi principali

- A) Coperchio pentola.**
- B) Rubinetto acqua calda:** per regolare il flusso dell'acqua.
- C) Rubinetto acqua fredda:** per regolare il flusso dell'acqua.
- D) Manopola comando resistenze:** per regolare la potenza di riscaldamento.
- E) Spia rete:** segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
- F) Spia termostati:** per segnalare l'intervento dei termostati di sicurezza.
- G) Erogatore acqua:** per direzionare il flusso dell'acqua.
- H) Tappo riempimento intercapedine.**
- L) Rubinetto di scarico:** per scaricare l'acqua contenuta nella pentola.
- M) Portello:** per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.
- N) Rubinetto livello acqua:** per controllare il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- P) Valvola controllo pressione:** per controllare la pressione all'interno dell'intercapedine.
- Q) Valvola depressione intercapedine.**
- R) Manometro:** indica il valore della pressione all'interno dell'intercapedine (~ 0,5 bar).



- S) Valvola di massima pressione (0,5 bar) e depressione pentola** (solo per versione 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).
- T) Morsetti serraggio coperchio** (solo per versione 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

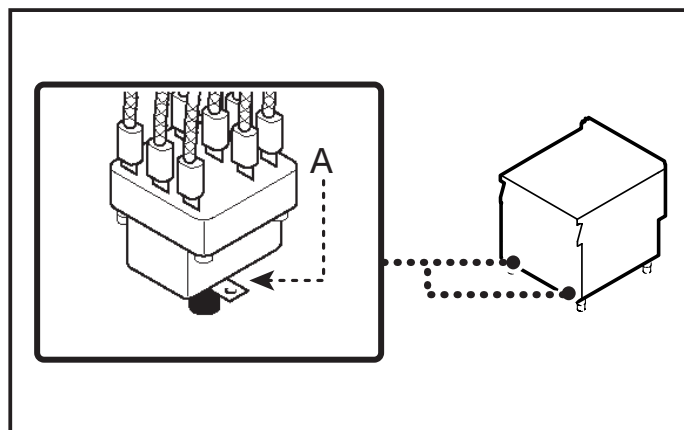
Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri dispositivi nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

A) Termostato di sicurezza: blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



Importante

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



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.

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

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

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

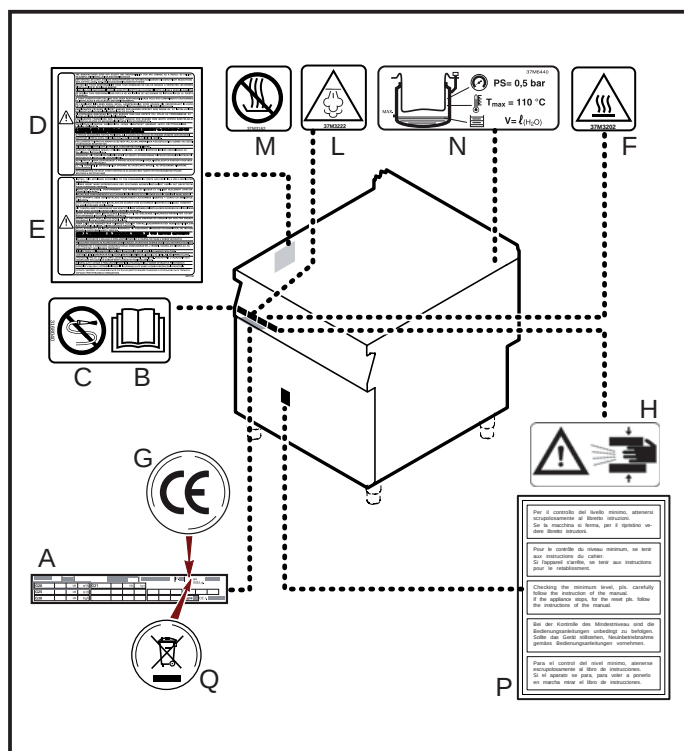
E) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

F) Pericolo di scottatura: fare attenzione alle superfici calde.

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

H) Pericolo di schiacciamento arti superiori: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.

L) Pericolo generico: fare attenzione all'uscita di vapore molto caldo.



M) Pericolo generico: è vietato il funzionamento a secco.

N) Avvertenza generale: descrive le specifiche dell'intercapedine.

P) Avvertenza generale: descrive l'avvertenza da rispettare in fase d'uso.

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

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 Fabbrikante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

L'apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti.

I bambini devono essere supervisionati affinché non giochino con l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

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

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

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

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

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

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE).



Importante

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

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

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



Importante

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

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

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E FUNZIONAMENTO



Importante

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

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

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

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

DESCRIZIONE COMANDI

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

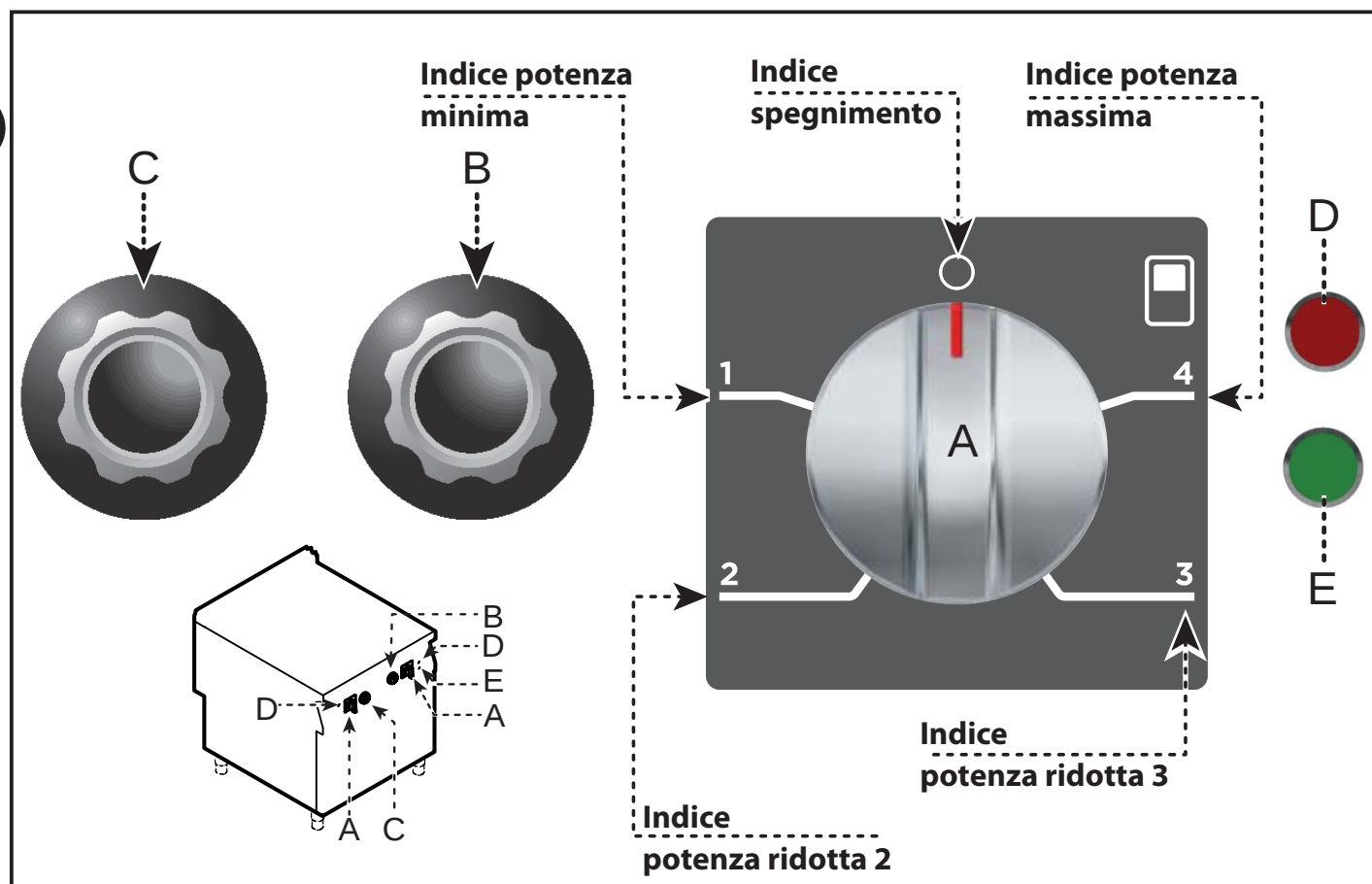
A) Manopola comando resistenze: per regolare la potenza di riscaldamento.

B) Rubinetto acqua fredda: per regolare il flusso dell'acqua.

C) Rubinetto acqua calda: per regolare il flusso dell'acqua.

D) Spia termostati: per segnalare l'intervento dei termostati di sicurezza.

E) Spia rete: per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.



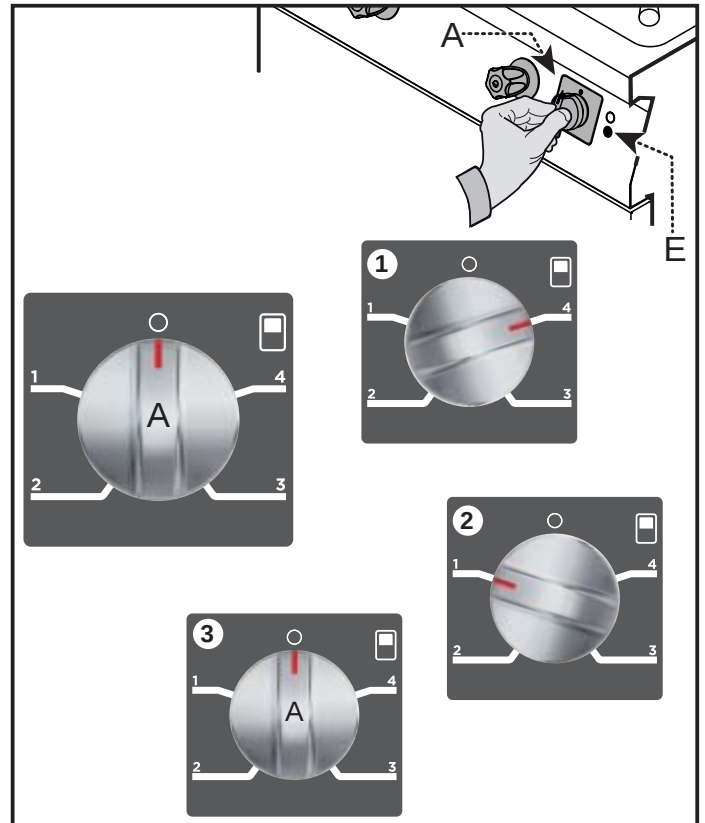
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

- 1) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare le resistenze di riscaldamento. La spia di rete **(E)** si accende.
- 3) Ruotare gradualmente la manopola **(A)** in senso antiorario per regolare la potenza delle resistenze fino al valore minimo (pos. **2**).

Spegnimento

- 1) Ruotare la manopola **(A)** in senso antiorario (pos. **3**) per disattivare le resistenze di riscaldamento.
- 2) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



RIEMPIMENTO PENTOLA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Sollevare il coperchio **(A)**.
- 2) Ruotare l'erogatore dell'acqua **(B)** verso la pentola.
- 3) Ruotare i rubinetti dell'acqua **(C)** per riempire la pentola ad un livello compreso tra i due indici di riferimento **(D)**.

Importante

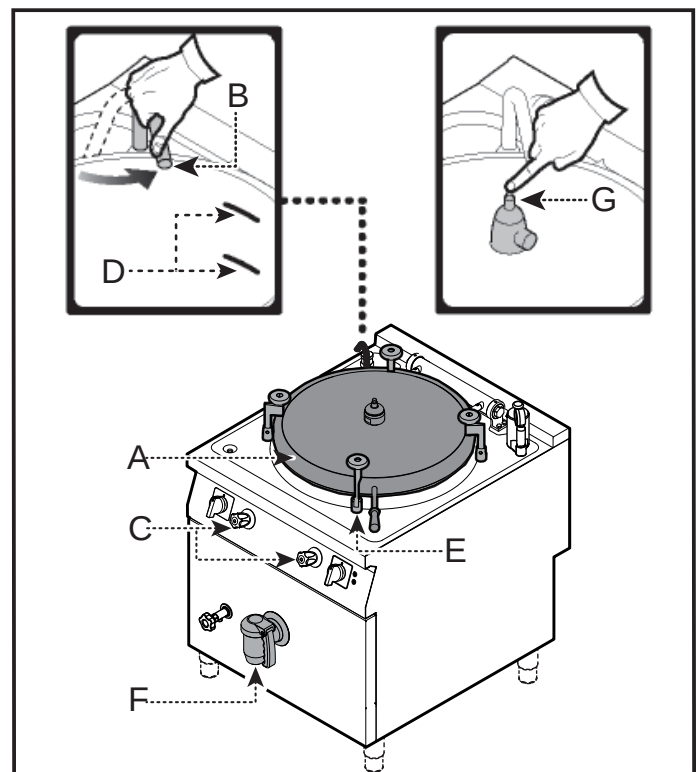
Per accelerare i tempi di ebollizione usare solo acqua calda, mentre utilizzare acqua fredda solo nei casi specifici richiesti.

- 4) Ruotare l'erogatore dell'acqua verso l'esterno e quindi chiudere il coperchio **(A)** e serrare i morsetti **(E)**.

Cautela - Avvertenza

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

- 5 - Per svuotare la pentola aprire il rubinetto **(F)**.



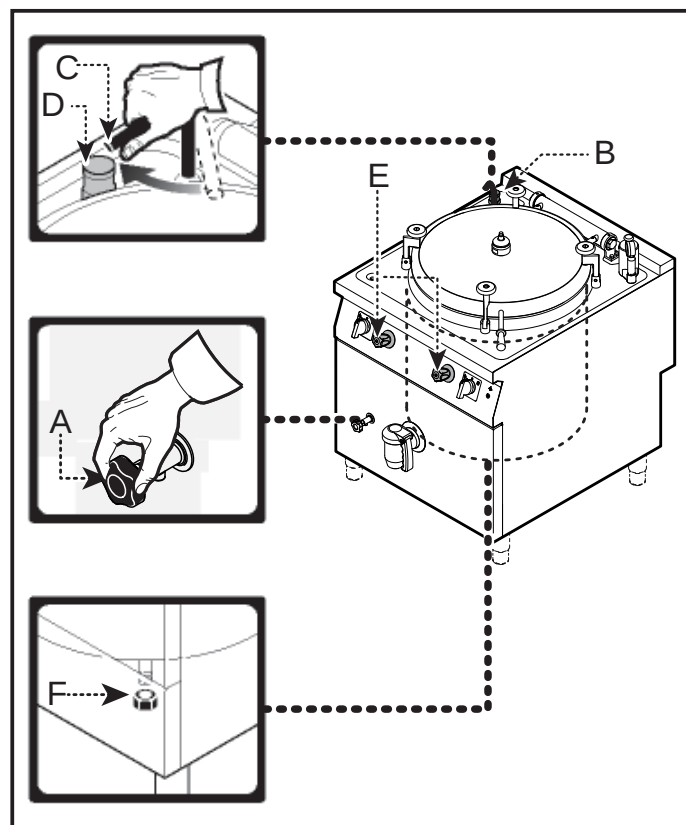
Cautela - Avvertenza

Prima di svuotare la pentola o di aprire il coperchio **(A), premere il pulsante **(G)** per scaricare il vapore residuo (solo per versione 1*1PI2EA).**

RIEMPIMENTO INTERCAPEDINE

Per questa operazione procedere nel modo indicato

- 1) Aprire il rubinetto **(A)**.
- 2) Svitare il tappo **(B)**.
- 3) Ruotare l'erogatore dell'acqua **(C)** in corrispondenza del raccordo di riempimento **(D)**.
- 4) Aprire i rubinetti **(E)** per riempire l'intercapedine.
- 5) Quando l'acqua incomincia ad uscire dal rubinetto **(A)** chiudere i rubinetti **(E)** per non superare il livello di riempimento ottimale.
- 6) Richiudere a fondo il rubinetto **(A)** ed il tappo **(B)**.
- 7) Per svuotare l'intercapedine svitare l'apposito tappo **(F)** posto sotto l'apparecchiatura.



Cautela - Avvertenza

Non aprire il tappo di riempimento intercapedine (B) o il rubinetto di controllo livello (A) quando l'apparecchiatura è in funzione o ancora calda.

IT

RIMOZIONE DEL CESTELLO E PRESA DEI MANICI

La rimozione del cestello contenente il prodotto deve essere effettuata o da due operatori o mediante l'ausilio di apparecchi di sollevamento opportuni, al fine di eliminare eventuali rischi per la salute e sicurezza (disturbi dorso lombari) dovuti alla movimentazione manuale dell'oggetto.

Al fine di evitare scottature durante l'estrazione dei manici per il sollevamento del cestello si consiglia l'utilizzazione di idonei strumenti (guanti, ganci etc.).

Si sottolinea il fatto che il Cliente (Datore di Lavoro) ha l'obbligo di valutare i rischi residui per la salute e sicurezza degli operatori connessi con l'utilizzo dell'apparecchiatura (e dei suoi accessori) e pertanto di predisporre le opportune misure preventive.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

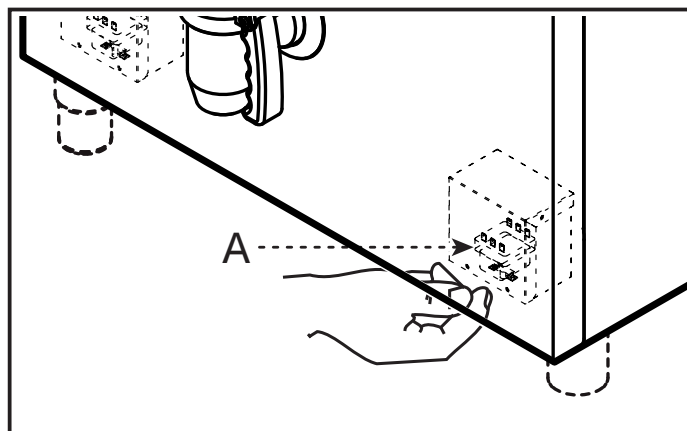
In caso di intervento del termostato di sicurezza, dovuto alla mancanza d'acqua nell'intercapedine, è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.

- 1) Verificare e, se necessario, ripristinare il livello dell'acqua nell'intercapedine (vedi pag. 10).
- 2) Premere il pulsante **(A)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.



Cautela - Avvertenza

Se il termostato di sicurezza interviene con troppa frequenza, ed il livello dell'acqua nell'intercapedine è corretto, avvertire il Servizio Assistenza.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 3) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.
- 4) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 5) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

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 fabbricante.
- Utilizzare acqua con durezza non superiore ai 10°f per il riempimento dell'intercapedine.
- Non ostruire le valvole di sicurezza durante l'uso.

- Verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite massimo.



Importante

Controllare durante l'uso che la pressione sul manometro non superi il valore di 0,5 bar.

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 acqua, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni

di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

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

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

- Il rubinetto di scarico (vedi pag. 13).
- Il mantello esterno.
- La vasca di cottura (vedi pag. 12).
- Gli accessori.
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 12).

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA

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



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

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

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.

- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



Cautela - Avvertenza

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

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

Uso e installazione

L'utilizzo del rubinetto di scarico è limitato solamente all'evacuazione di liquidi per uso alimentare o liquidi per la preparazione di alimenti.

Manutenzione

Eseguire le operazioni di manutenzione e pulizia dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare per tale scopo prodotti tossici o nocivi per la salute.

Eseguire la manutenzione e la pulizia rispettando le indicazioni sotto riportate.

- 1) Aprire il rubinetto per verificare che non ci sia liquido a monte.
- 2) Sfilare il maschio (2).
- 3) Effettuare la pulizia di tutti componenti, quindi ingrassare la parte conica.
- 4) Riposizionare il maschio (2) all'interno del corpo (1) e portarlo in posizione chiusura.



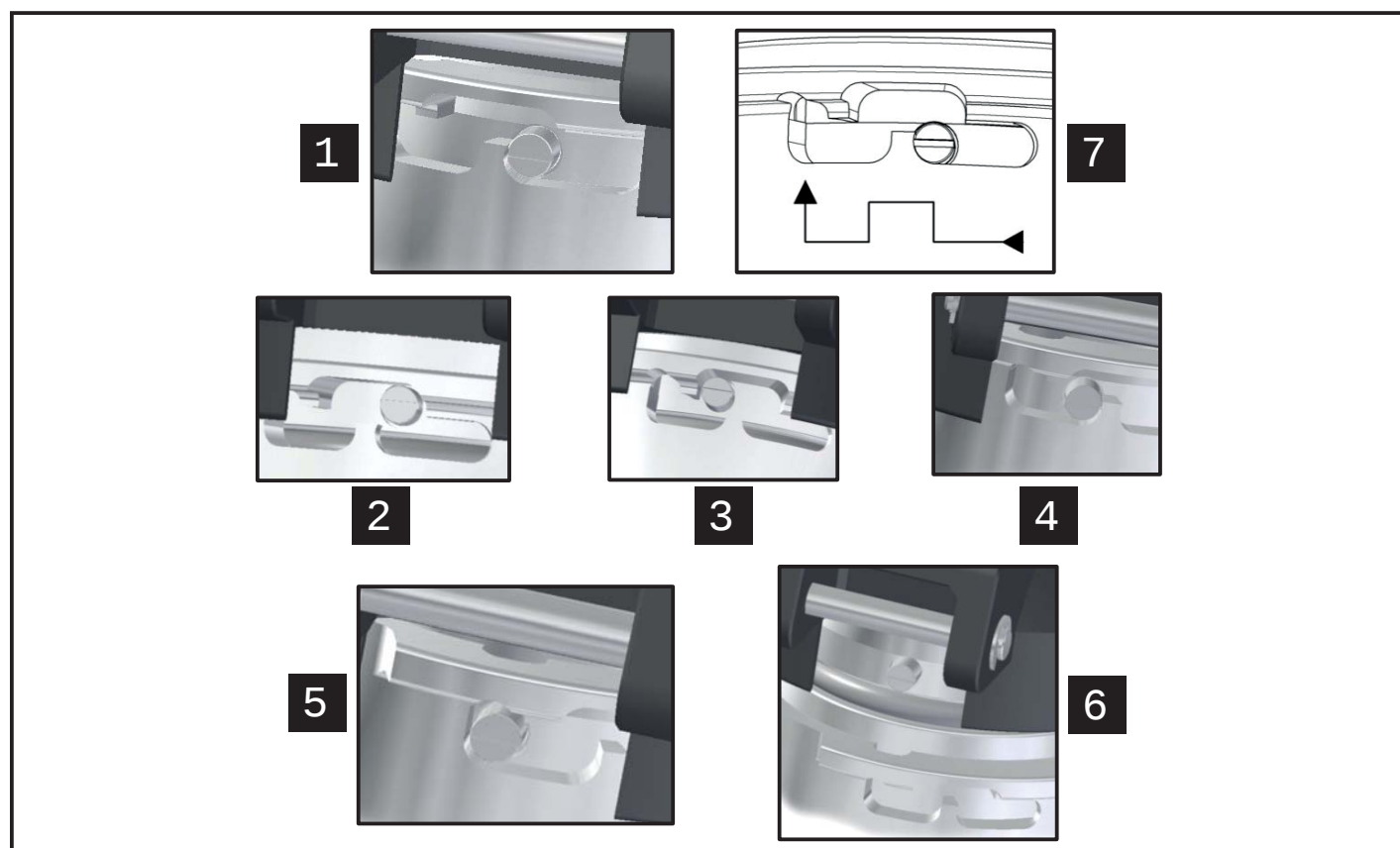
Estrazione ed inserimento del maschio

- 1) Portare il rubinetto in posizione di apertura (1).
- 2) Portare il rubinetto in posizione di uscita (5) eseguendo un movimento a S (2-3-4).
- 3) Sfilare il maschio (6). Per inserire il maschio posizionare la vite nell'apposita feritoia (6).

- 4) Portare il rubinetto in posizione di uscita (5).

- 5) Portare il rubinetto in posizione di apertura (1) eseguendo un movimento a S (7).

Importante: non svitare mai la vite di fine corsa (vedi esploso part. n°4).



IT

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

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



Importante

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 11).
	Commutatore guasto.	Sostituire il commutatore
Il manometro rileva una pressione anomala (> 0,5 bar) all'interno dell'intercapedine	Valvola di controllo pressione ostruita o danneggiata	Pulire la valvola controllo pressione, se necessario chiamare il servizio assistenza
Il termostato di sicurezza interviene con troppa frequenza	Il livello dell'acqua nell'intercapedine non è corretto	Ripristinare il livello dell'acqua nell'intercapedine, se necessario chiamare il servizio assistenza



Important

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



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

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



Important

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



Important

Drain the well completely after use.



Caution - Warning

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



Important

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



Important

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



Caution - Warning

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



Caution - Warning

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



Caution - Warning

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



Important

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



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.



Important

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

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	2
PURPOSE OF THE MANUAL.....	2
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	3
TECHNICAL INFORMATION	4
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	4
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES.....	6
SAFETY	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS	6
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT	7
USE AND OPERATION	8
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	8
DESCRIPTION OF CONTROLS	8
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF.....	9
FILLING THE PAN	9
FILLING THE JACKET.....	10
REMOVING THE BASKET AND USE OF THE HANDLES.....	10
RESETTING THE APPLIANCE	11
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE	11
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	11
SERVICING.....	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	12
CLEANING INSTRUCTIONS	12
DRAIN COCK CONICAL SEAL.....	13
FAULT	14
TROUBLESHOOTING	14

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.

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.

The manufacturer accepts no responsibility for the consequences if the instructions and warnings on installation, commissioning and maintenance contained in this manual, are not respected.

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



Caution - Warning

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



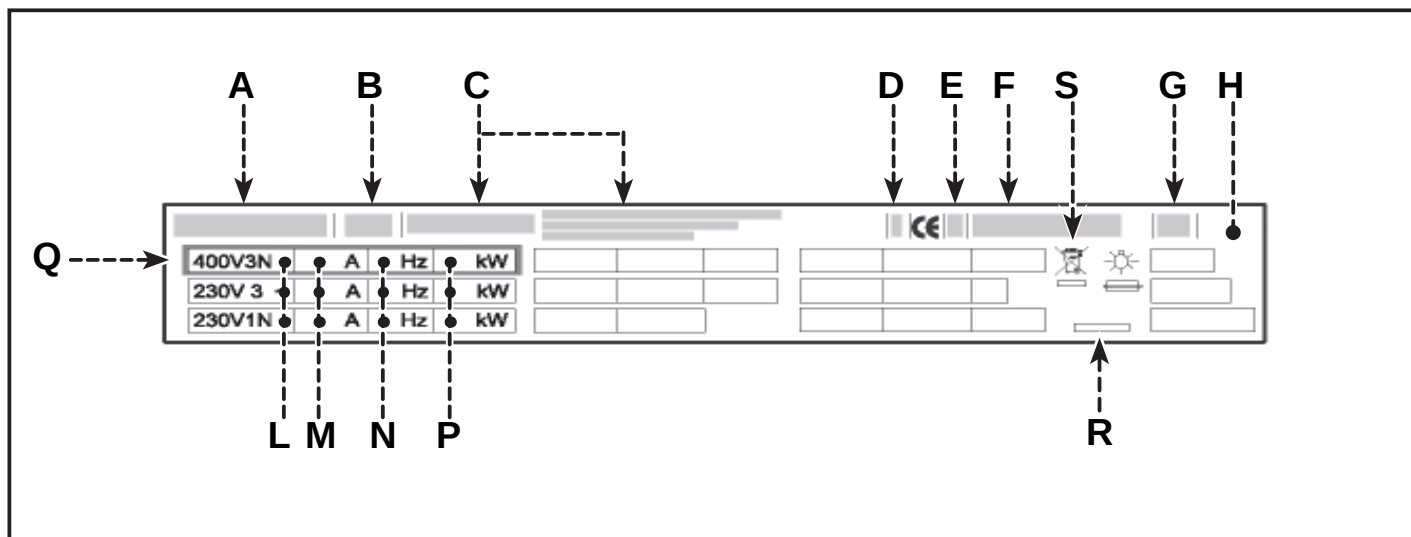
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

- A)** Appliance model
- B)** Type of customisation
- C)** Manufacturer identification
- D)** Insulation class
- E)** Year of construction
- F)** Serial number
- G)** Protection rating
- H)** Country of destination
- L)** Voltage (V)
- M)** Absorption (A)
- N)** Frequency (Hz)
- P)** Rated power (kW)
- Q)** Test voltage indicator
- R)** Date of construction
- S)** WEEE Symbol



GB

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

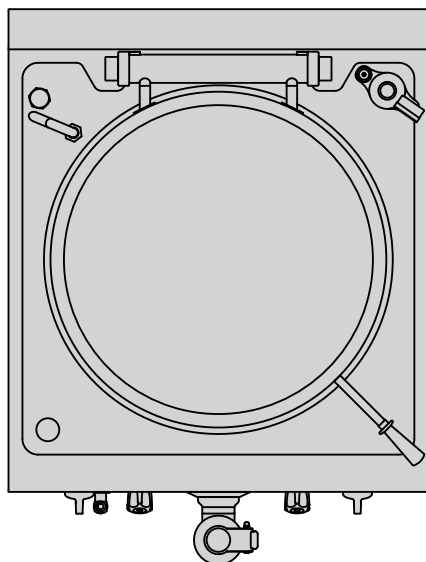
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

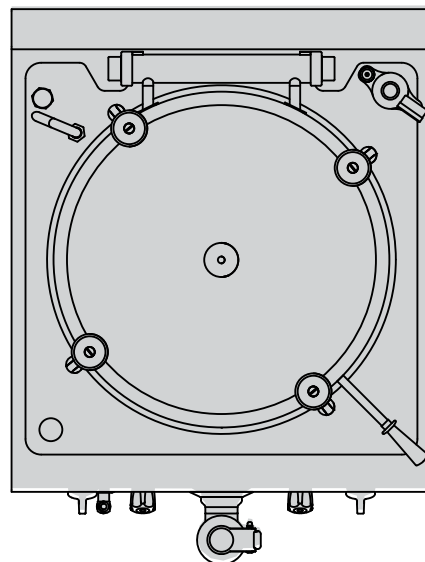
The indirect heated boiling pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

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

1*1PI1E (100 lt) - 1*1PI2E (150 lt)



1*1PI1EA (100 lt) - 1*1PI2EA (150 lt)



Main Parts

A) Pan lid.

B) Hot water tap: for regulating the water flow.

C) Cold water tap: for regulating the water flow.

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

GB E) Mains light: comes on to indicate that the electricity supply is on.

F) Thermostat light: indicates that safety thermostats have been tripped.

G) Adjustable water spout: directs the flow of water.

H) Jacket filler cap.

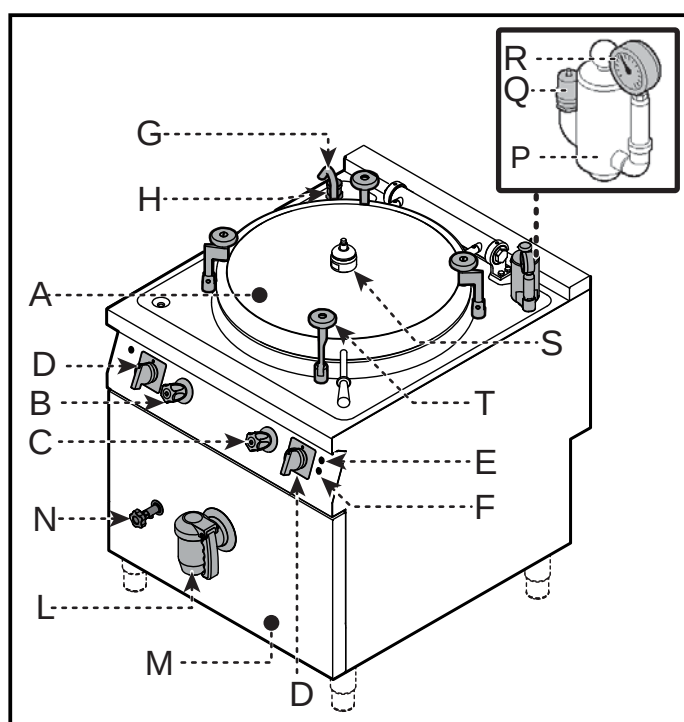
L) Drain tap: drains the water from the pan.

M) Door: for accessing the inside of the appliance.

N) Water level tap: checking the water level inside the jacket.

P) Pressure control valve: controls the pressure inside the jacket.

Q) Jacket vacuum valve.



R) Pressure gauge: provides a reading of the pressure inside the jacket (~ 0,5 bar).

S) Pan maximum pressure (0,5) and vacuum valve (For version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA only).

T) Lid clamps (For version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA only).

SAFETY DEVICES

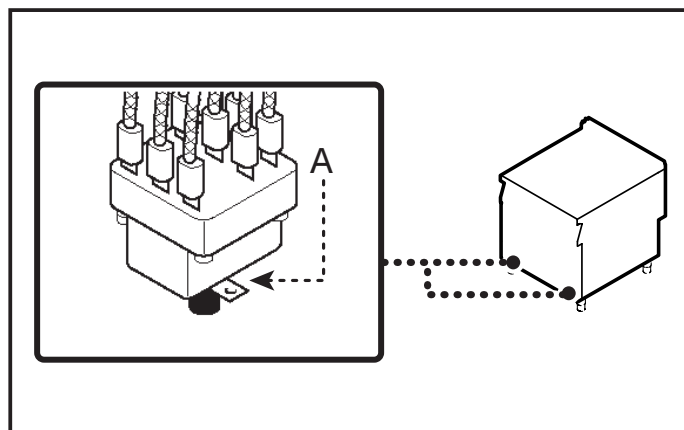
Even if the equipment has all its safety devices, if necessary, during the installation and connection other safety devices may be supplemented in accordance with applicable laws.

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



Important

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



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

B) General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

E) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

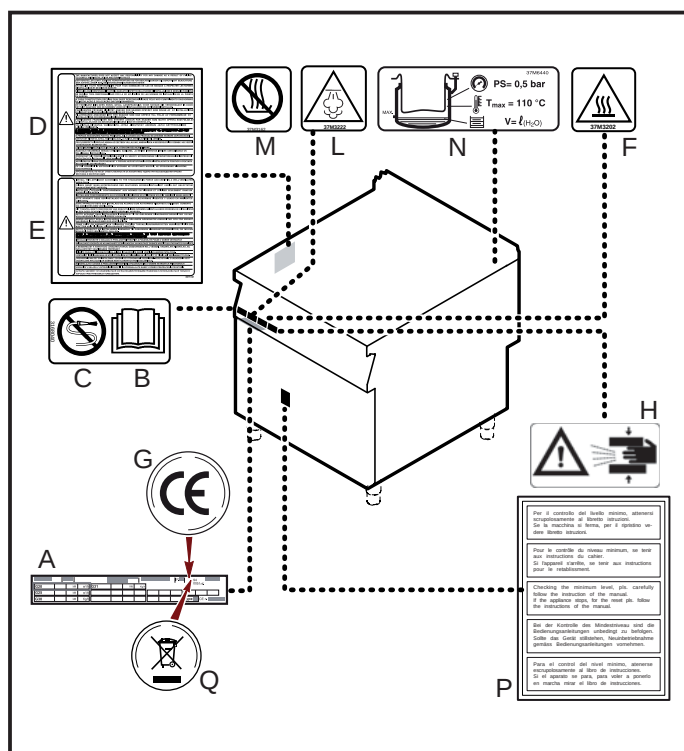
F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

G) CE marking: this indicates that the equipment is compliant with all relevant laws applicable to the product.

H) Arm crushing hazard: never insert hands in the pan while in use.

L) Scald hazard: take care, very hot steam.

M) General hazard: dry operation is forbidden.



N) General warning: describes the specifications of the jacket.

P) General warning: describes the precautions to be adopted during use..

Q) 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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks.

However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.



Important

GB 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.

The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children being supervised to not play with 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.

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.

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive).



Important

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

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

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



Important

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

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

GB

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

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

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

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

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

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

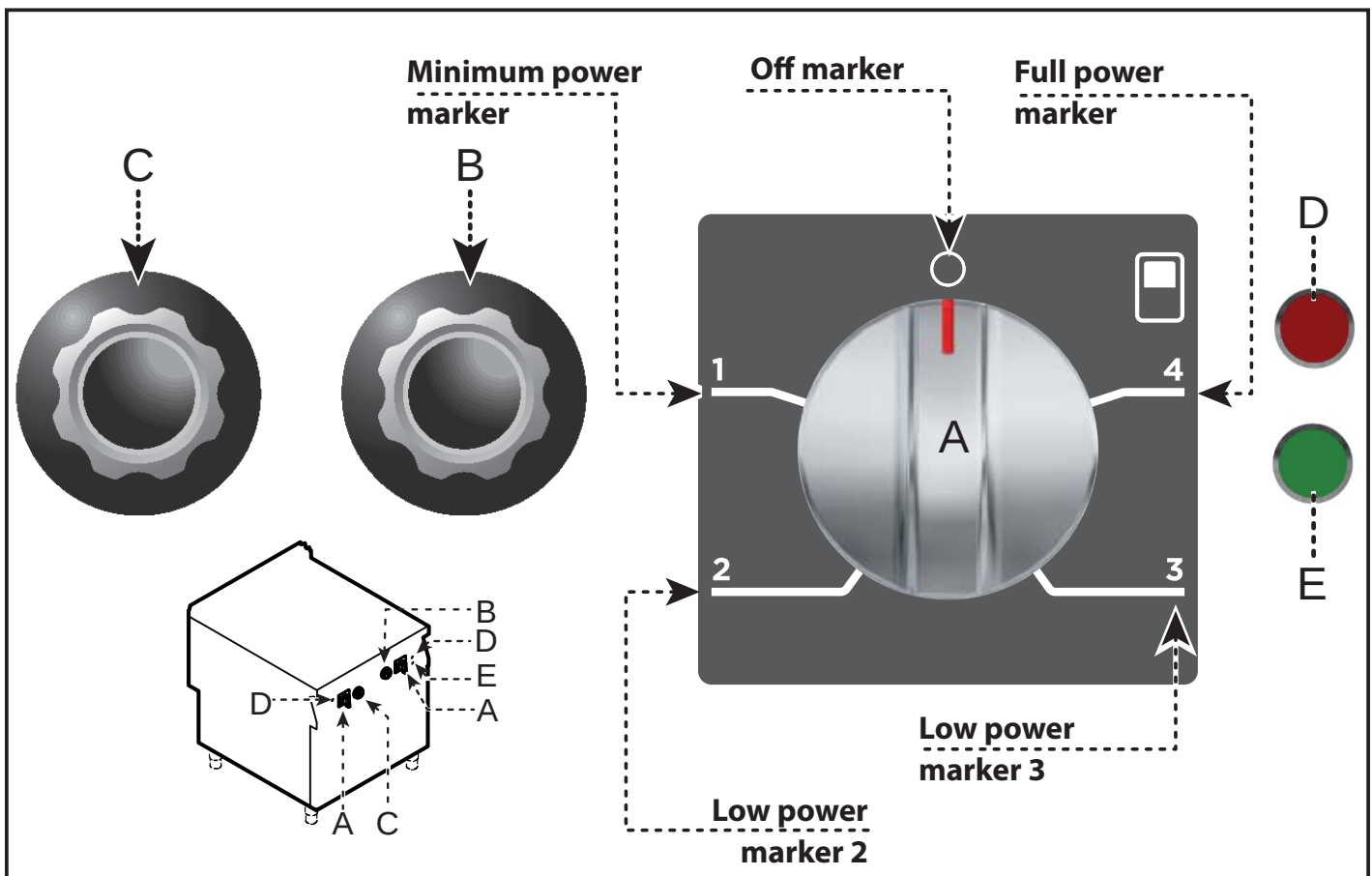
A) Heating element control knob: for setting the heating power.

B) Cold water tap: for regulating the water flow.

C) Hot water tap: for regulating the water flow.

D) Thermostat light: indicates that safety thermostats have been tripped.

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



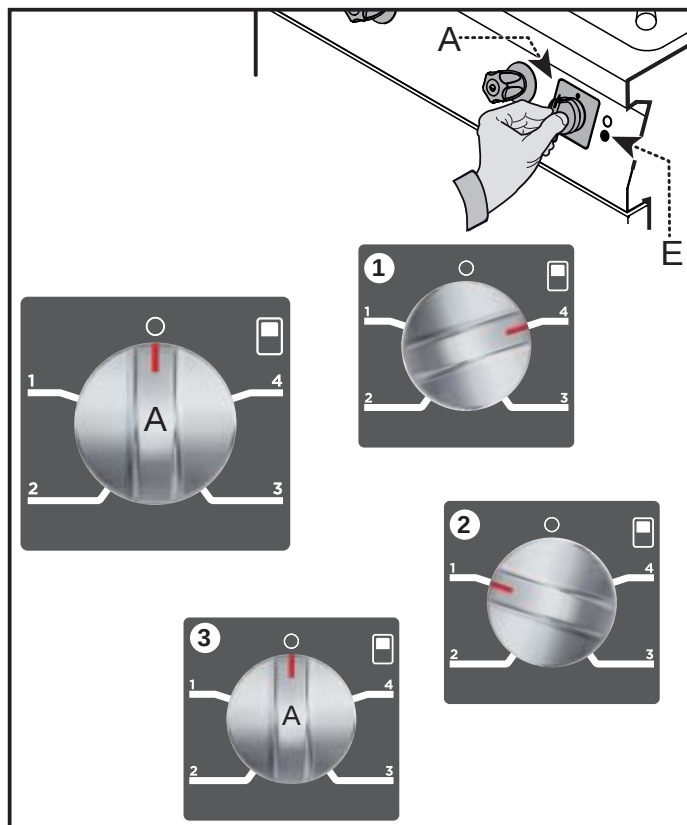
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Lighting

- 1) Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to the temperature required to turn on the heating elements.
The mains light **(E)** comes on.
- 3) Turn the knob **(A)** gradually anti-clockwise to regulate the power of the heating elements down to the minimum setting (pos. **2**).

Turning off

- 1) Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **3**) to turn off the heating elements.
- 2) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



FILLING THE PAN

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Raise the lid **(A)**.
- 2) Turn the water spout **(B)** towards the pan.
- 3) Turn on the water taps **(C)** to fill the pan to a level between the two marks **(D)**.



Important

For faster boiling times, use hot water only; use cold water only when specifically required.

- 4) Turn the water spout outward and then close the lid **(A)** and tighten the clamps **(E)**.



Caution - Warning

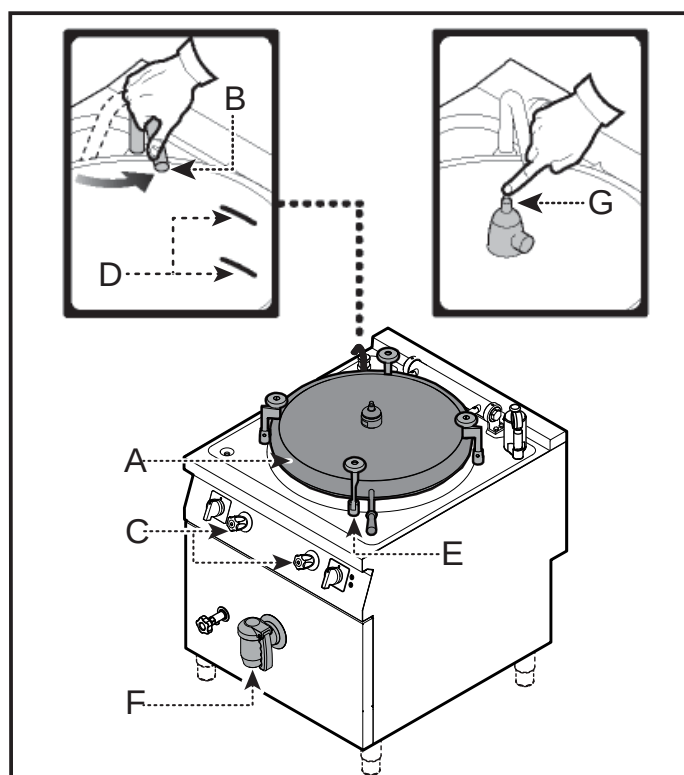
Never use the appliance with no water in the well, as this may damage its structure.

- 5 - To drain the pan turn on the tap **(F)**.



Caution - Warning

Before draining the pan or opening the lid **(A), press the button **(G)** to discharge the remaining steam (For version 1*1PI2EA only).**

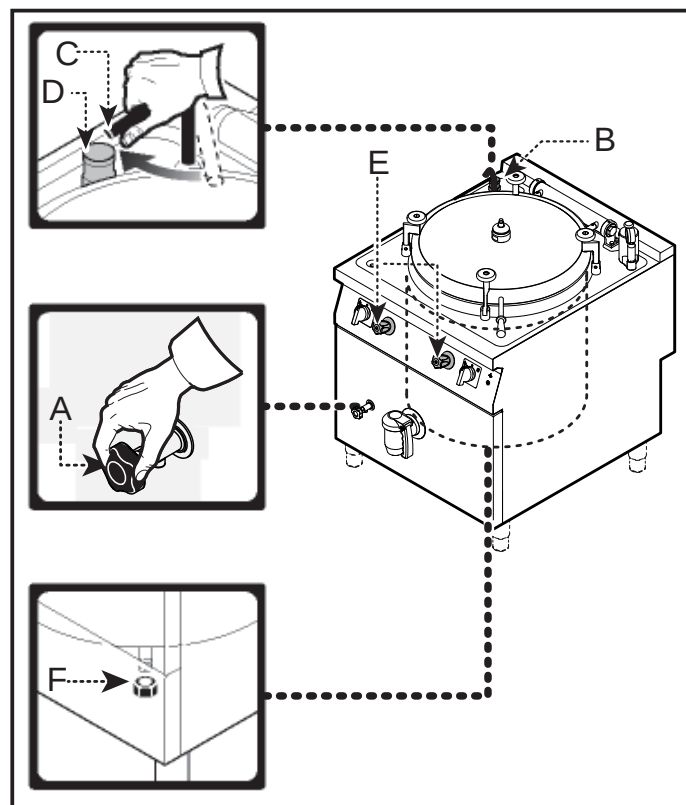


GB

FILLING THE JACKET

To carry out this operation, proceed as follows

- 1) Turn on the tap **(A)**.
- 2) Unscrew the cap **(B)**.
- 3) Turn the water spout **(C)** towards the filler connection **(D)**.
- 4) Turn on the taps **(E)** to fill the jacket.
- 5) When water starts to flow from the tap **(A)** turn off the taps **(E)** to avoid overfilling.
- 6) Turn the tap **(A)** fully off and screw the cap **(B)** back into place.
- 7) To empty the jacket, unscrew the cap **(F)** provided underneath the appliance.



Caution - Warning

Never open the jacket filler cap (B) or the level checking tap (A) when the appliance is in operation or still hot.

REMOVING THE BASKET AND USE OF THE HANDLES

To avoid any health and safety risks (back injuries) arising from the handling of the equipment, the basket containing the product must be removed by two operatives or with the aid of suitable lifting equipment.

To avoid scalding, suitable equipment (gloves, hooks, etc.) should be used when pulling out the handles used to lift the basket.

Customers (Employers) are reminded of their obligation to assess the residual risks to the health and safety of operatives arising from the use of the appliance (and its accessories), and to take the appropriate preventive measures.

RESETTING THE APPLIANCE

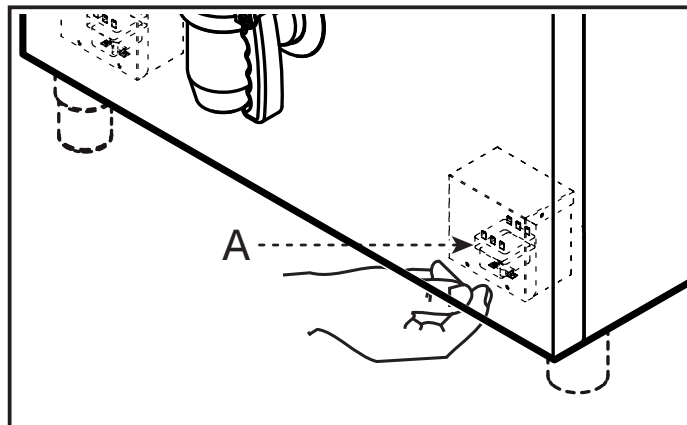
If the safety thermostat is tripped because the water level in the jacket is too low, the appliance has to be restored to working conditions as follows.

- 1) Check and if necessary top up the water level in the jacket (see page 10).
- 2) Press the button **(A)** of the safety thermostat to restore the Electricity supply.



Caution - Warning

If the safety thermostat is tripped too often, and the water level in the jacket is correct, call the after-sales service.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

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.
- When filling the jacket, do not use water with hardness in excess of 10° f.
- Do not obstruct the safety valves during use.

- Check that the water level never exceeds the maximum level.



Important

During use, check that the pressure gauge reading does not exceed 0,5 bar.

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 water supply tap, cut off the steam supply 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 drain tap (see page 13).
- The outer casing.
- The well (see page 12).
- The accessories.
- The appliance and the surrounding environment (see page 12).

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

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



Important

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

The precautions which follow are also important.



Caution - Warning

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

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.

- After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - Warning

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

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

Use and installation

This drain cock can be used only for discharging alimentary liquids or liquids for the production of foodstuff.

Maintenance

It's advisable to perform cleaning and maintenance operations after every use.

Do not use toxic or harmful chemicals.

Perform maintenance and cleaning observing the following instructions.

- 1) Open and close the cock to verify that there is no more liquid upstream.
- 2) Extract the male (2).
- 3) Clean all the parts, it is essential to grease the conical part.
- 4) Reinsert the male (2) inside the body (1) and adjust it in closing position.



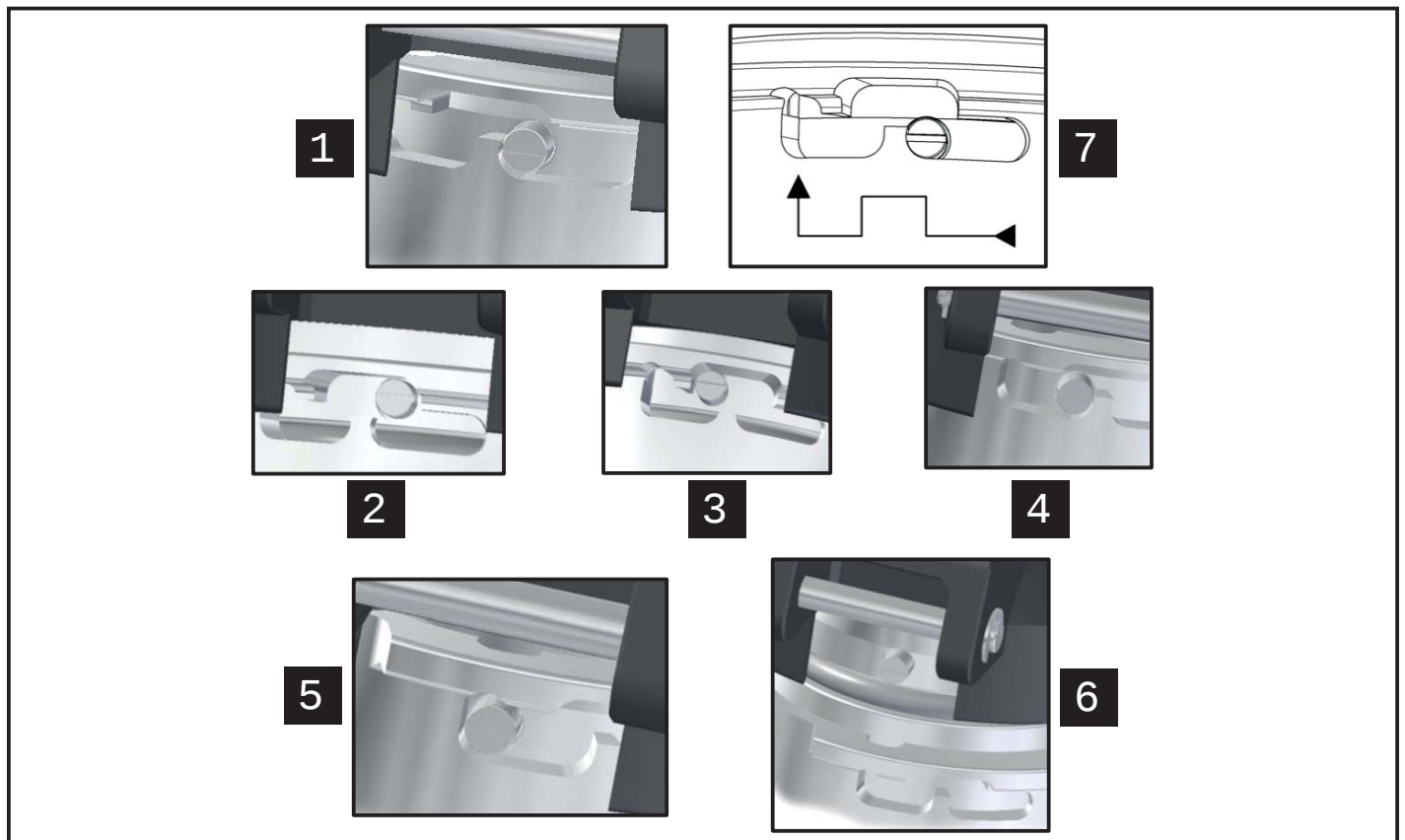
Extraction and insertion of the male

- 1) Take the drain cock to the open position (1).
- 2) Take the drain cock to the out position (5) through a "S" motion (2-3-4).
- 3) Unstring the male (6). To insert the male put the screw in the slit (6).

- 4) Take the drain cock to the out position (5).

- 5) Take the drain cock to the open position (1) through a "S" motion (7).

Attention: do not turn off the screw (see spare part. n. 4).



FAULT

TROUBLESHOOTING

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

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



Important

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

Faults	Causes	Remedies
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 11).
	Switch faulty	Replace the switch
The pressure gauge has detected an abnormal pressure (> 0,5 bar) inside the jacket	Pressure control valve fouled or damaged	Clean the pressure control valve and call the after-sales service if necessary
The safety thermostat is tripped too often	The water level in the jacket is not correct	Restore the water level in the jacket; if necessary call the aftersales service



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.



Vorsicht - Achtung

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



Wichtig

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



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

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

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	3
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	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 GERÄTS	9
FÜLLEN DES KOCHKESSELS.....	9
FÜLLEN DES HOHLRAUMS.....	10
HERAUSNEHMEN DES KORBS UND GREIFEN DER GRIFFE.....	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
HAHN DRAIN SEAL KEGEL	13
DEFEKTE.....	14
FEHLERSUCHE	14

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

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

ZWECK DES HANDBUCHS

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

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

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

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

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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



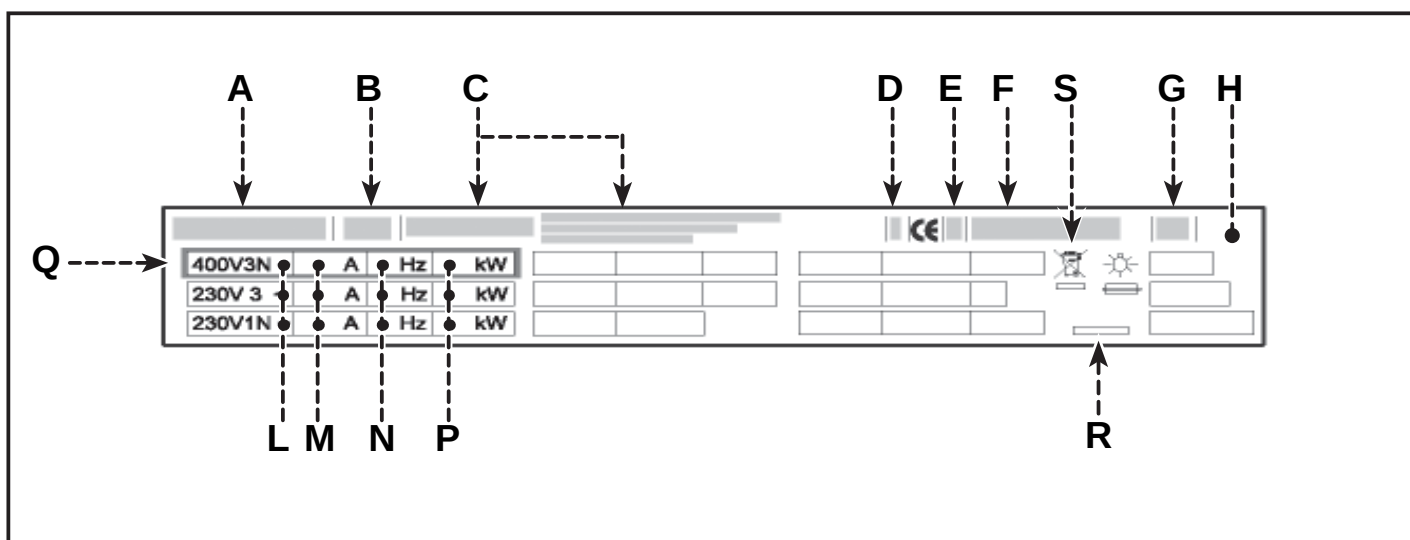
Wichtig

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

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

- A) Gerätemodell
- B) Art der Anpassung
- C) Angabe des Herstellers
- D) Isolierstoff
- E) Baujahr
- F) Seriennummer
- G) Schutzart
- H) Bestimmungsland
- L) Spannung (V)
- M) Stromaufnahme (A)
- N) Frequenz (Hz)
- P) Deklarierte Leistung (kW)
- Q) Abnahmespannungsanzeige
- R) Baujahr
- S) WEEE-Symbol



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

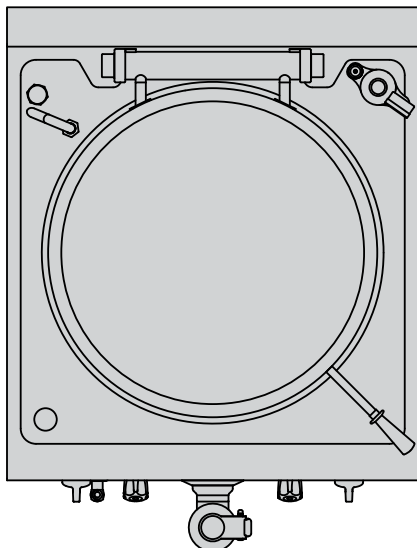
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

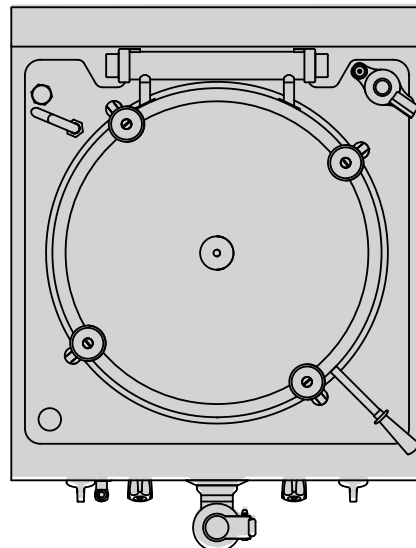
Der doppelwandige Kochkessel, der im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

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

1*1PI1E (100 lt) - 1*1PI2E (150 lt)

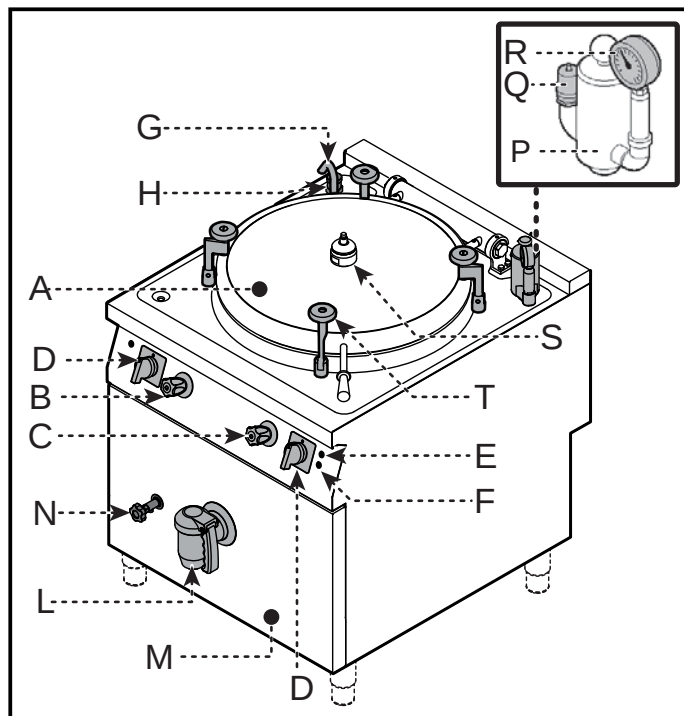


1*1PI1EA (100 lt) - 1*1PI2EA (150 lt)



Hauptorgane

- A) Deckel des Kochkessels.**
- B) Warmwasserhahn:** zum Regulieren der Wasserdurchflussmenge.
- C) Kaltwasserhahn:** zum Regulieren der Wasserdurchflussmenge.
- D) Schalter Heizwiderstände:** zum Einstellen der Heizleistung.
- E) Netzkontrollleuchte:** Sie signalisiert die Einschaltung der Stromversorgung.
- F) Kontrollleuchte Thermostate:** Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostate.
- G) Wasserdüse:** um den Wasserstrahl auszurichten.
- H) Einfüllverschluss des Hohlraums.**
- L) Ablasshahn:** zum Ablassen des Wassers aus dem Kochkessel.
- M) Öffnungsklappe:** um Zugriff zum Innenraum des Gerätes zu erhalten.
- N) Wasserpegelhahn:** zum Kontrollieren des Wasserpegels im Hohlraum.
- P) Druckkontrollventil:** zur Kontrolle des Drucks im Hohlraum.
- Q) Ausgleichsventil Hohlraum.**
- R) Manometer:** es zeigt den Druck im Hohlraum an (~ 0,5 bar).



- S) Über- und Unterdruckventil (0,5 bar bar) Kochkessel** (Nur bei Version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).
- T) Deckel-Verschlossklemmen** (Nur bei Version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

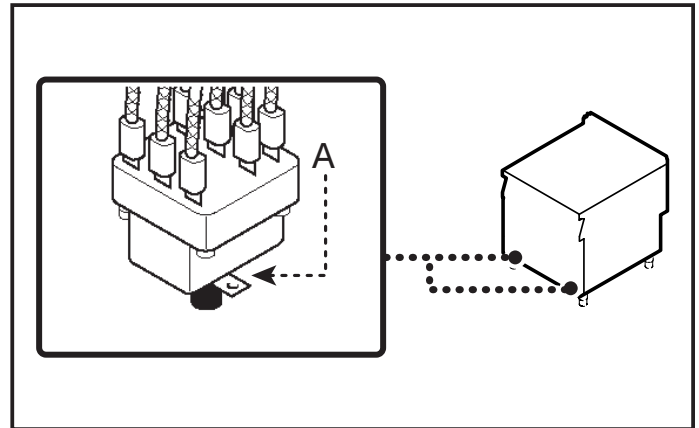
Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.

A) Sicherheitsthermostat: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.



Wichtig

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



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekennndaten.

B) Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

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

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

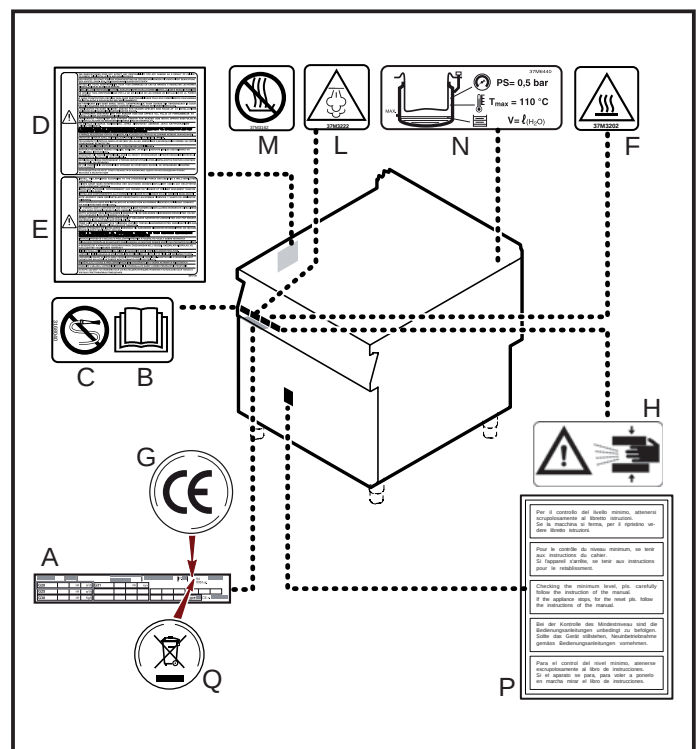
E) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“

F) 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) Quetschgefahr für die oberen Gliedmaßen: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.

L) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.



M) Allgemeine Gefahr: Der Trockenbetrieb ist verboten.

N) Allgemeine Warnung: Beschreibung der Eigenschaften des Hohlraums.

P) Allgemeine Warnung: beschreibt die beim Gebrauch zu beachtenden Sicherheitsvorkehrungen.

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

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 Bedienerpersonen, die das Gerät handhaben.

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



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden.

Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.

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

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

schaftliche 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.

Das Gerät kann nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

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

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

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

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

- 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.

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie).



Wichtig

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

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

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



Wichtig

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

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

DE

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB



Wichtig

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

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

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

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

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

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

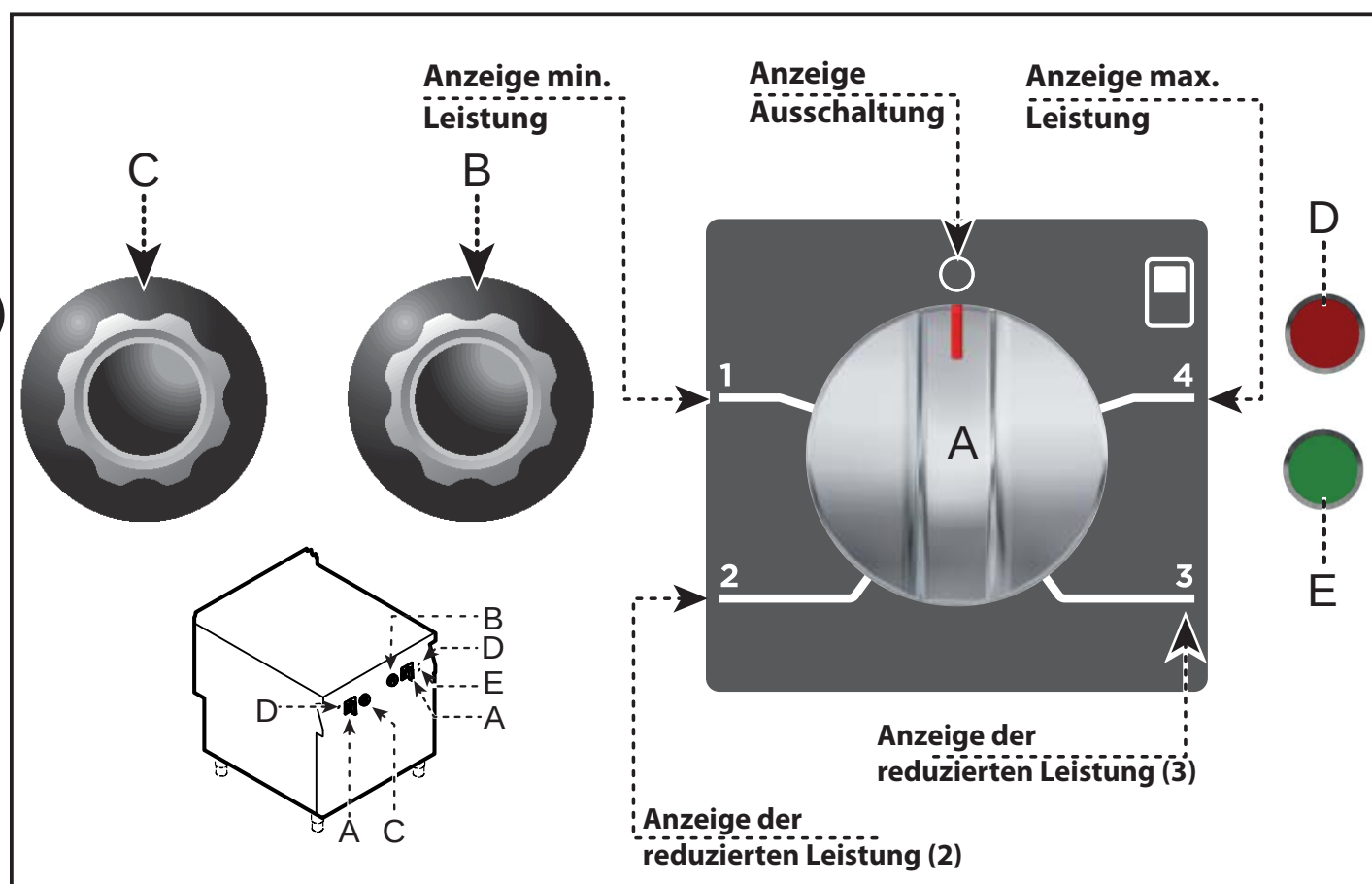
A) Schalter Heizwiderstände: zum Einstellen der Heizleistung.

B) Kaltwasserhahn: zum Regulieren der Wasserdurchflussmenge.

C) Warmwasserhahn: zum Regulieren der Wasserdurchflussmenge.

D) Thermostate-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostate.

E) Kontrollleuchte Netz: zur Anzeige der Stromzufuhr.



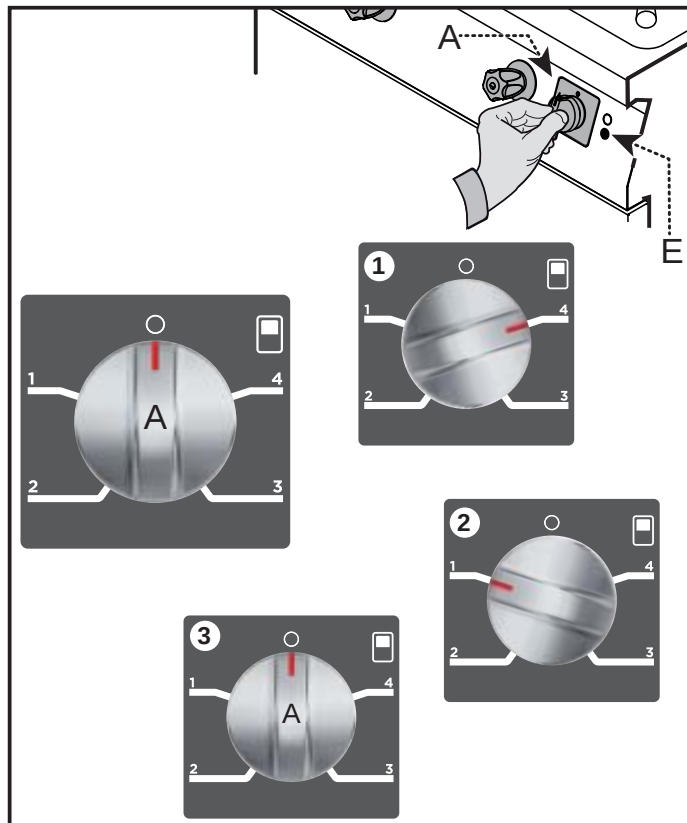
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Zündung

- 1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2) Den Schalter **(A)** durch Drehung im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) auf die gewünschte Temperatur stellen, um die Heizwiderstände einzuschalten. Die Kontrollleuchte Stromzufuhr **(E)** schaltet sich ein.
- 3) Den Schalter **(A)** langsam entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, um die Leistung der Heizkörper auf das Minimum einzustellen (Pos. **2**).

Abschaltung

- 1) Durch Drehung des Schalters **(A)** gegen den Uhrzeigersinn (Pos. **3**) die Heizwiderstände ausschalten.
- 2) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



FÜLLEN DES KOCHKESSELS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Den Deckel **(A)** anheben.
- 2) Wasserspender **(B)** zum Topf drehen.
- 3) Die Wasserhähne **(C)** öffnen, um den Kochkessel auf einen Pegel zwischen den beiden Bezugsmarkierungen **(D)** zu füllen.

Wichtig

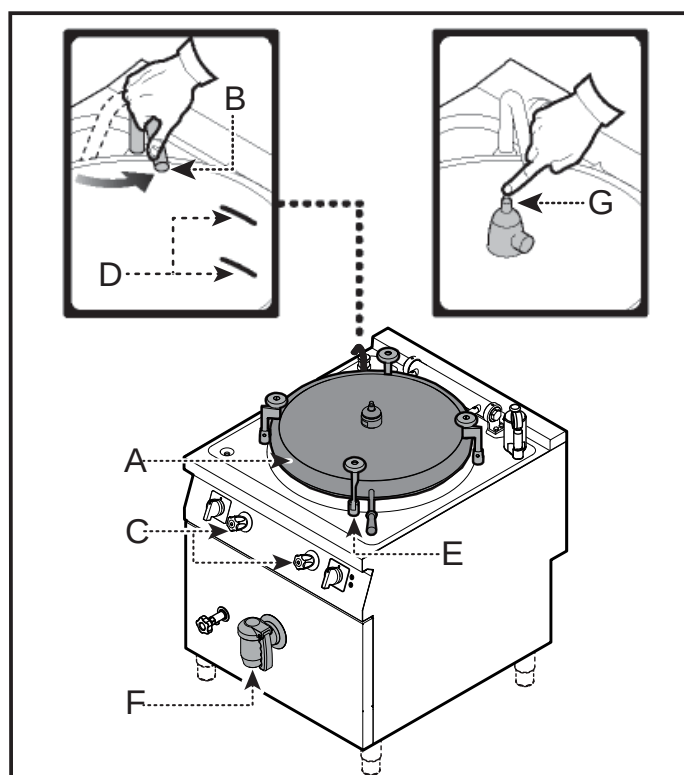
Zum Verkürzen der zum Erreichen der Siedetemperatur erforderlichen Zeit, nur heißes Wasser verwenden; kaltes Wasser nur in den Fällen verwenden, in denen dies erforderlich ist.

- 4) Das Wasserzulaufrohr nach außen drehen, den Deckel **(A)** schließen und die Klemmen **(E)** festziehen.

Vorsicht - Achtung

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

- 5 - Zum Entleeren des Kochkessels den Hahn **(F)** öffnen.



Vorsicht - Achtung

Vor dem Entleeren des Kochkessels oder dem Öffnen des Deckels (A) die Taste (G) drücken, um den Restdampf abzulassen (Nur bei Version 1*1PI2EA).

FÜLLEN DES HOHLRAUMS

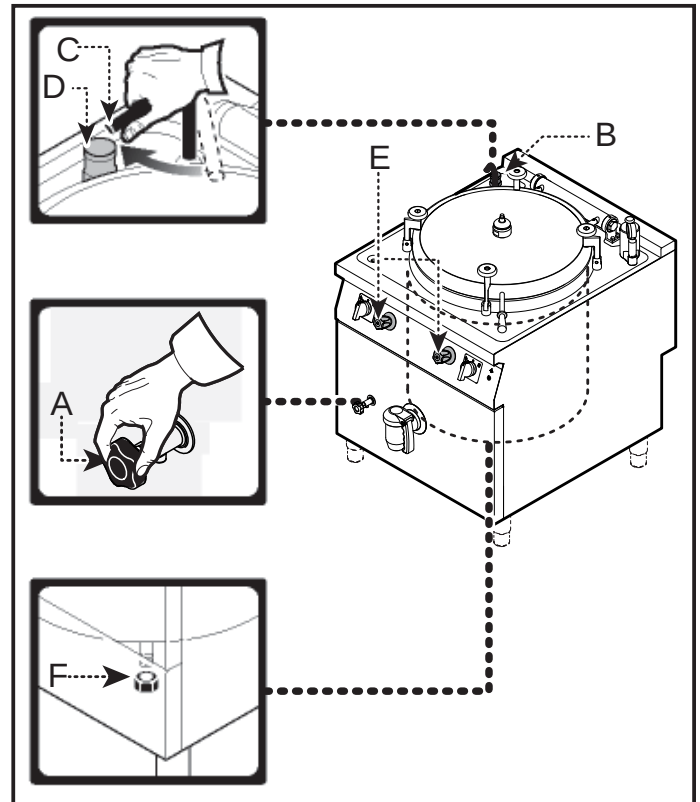
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Den Hahn **(A)** öffnen.
- 2) Den Verschluss **(B)** ausschrauben.
- 3) Das Wasserauslaufrohr **(C)** auf Höhe des Einfüllanschlusses **(D)** drehen.
- 4) Die Hähne **(E)** öffnen, um den Hohlraum zu füllen.
- 5) Wenn das Wasser aus Hahn **(A)** auszutreten beginnt, die Hähne **(E)** wieder schließen, um nicht den optimalen Füllstand zu überschreiten.
- 6) Den Hahn **(A)** ganz schließen und den Verschluss **(B)** wieder anbringen.
- 7) Zum Entleeren des Hohlraums den Verschluss **(F)** auf der Unterseite des Geräts ausschrauben.



Vorsicht - Achtung

Den Hohlraumfüllverschluss (B) und den Hahn für die Kontrolle des Wasserpegels (A) nicht öffnen, wenn das Gerät in Betrieb, oder noch heiß ist.



HERAUSNEHMEN DES KORBS UND GREIFEN DER GRIFFE

Zur Vermeidung von Gefahren für die Gesundheit und die Sicherheit (Gefährdung der Lendenwirbelsäule) bei der manuellen Handhabung muss der Korb von zwei Personen oder mit Hilfe geeigneter Hubmittel herausgenommen werden.

Zur Vermeidung von Verbrennungen beim Herausziehen der Griffe zum Anheben des Korbs geeignete Hilfsmittel (Schutzhandschuhe, Haken usw.) verwenden.

Es wird darauf hingewiesen, dass der Kunde (Arbeitgeber) verpflichtet ist, die mit dem Gebrauch des Geräts (und seines Zubehörs) verbundenen Restgefahren für die Gesundheit und die Sicherheit der Arbeitskräfte zu beurteilen und die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

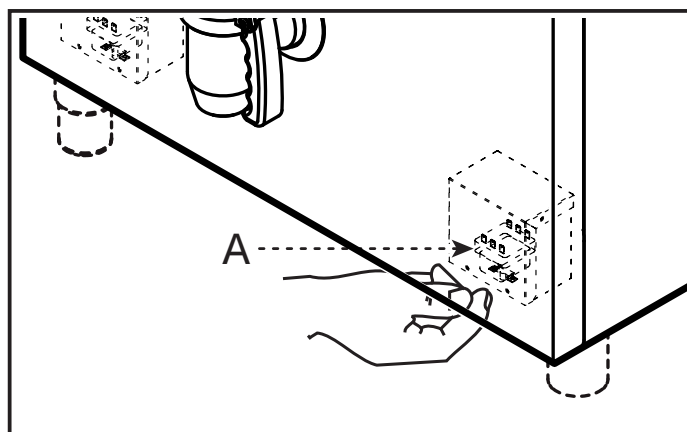
Wenn der Sicherheitsthermostat wegen Wassermangels im Hohlraum anspricht, muss man das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den anfänglichen Betriebszustand versetzen.

- 1) Den Wasserpegel im Hohlraum kontrollieren und nötigenfalls ergänzen (siehe S. 10).
- 2) Mit Taste **(A)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.



Vorsicht - Achtung

Wenn der Sicherheitsthermostat zu häufig anspricht und der Wasserstand in der Doppelwand stimmt, den Kundendienst verständigen.



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.
- Zum Füllen des Hohlraums Wasser mit Härte unter 10° f verwenden.
- Darauf achten, dass die Sicherheitsventile während des Betriebs nicht verstopft sind.

- Sicherstellen, dass der Wasserstand niemals die Obergrenze überschreitet.



Wichtig

Während des Betriebs kontrollieren, dass der Druck auf dem Manometer nicht den Wert 0,5 bar überschreitet.

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

Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarte-

ter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

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

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

- Den Ablasshahn (siehe S. 13).
- Der Außenmantel.
- Das Becken (siehe S. 12).
- Das Zubehör .
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 12).

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

- Funktionsprüfung der elektrischen Anlage.
- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats.

REINIGUNG DES GERÄTS

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



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht - Achtung

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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

Bedien- Und Installations

Die Verwendung des Auslaßventils nur für die Evakuierung von Flüssigkeiten für die Herstellung von Lebensmitteln zur Verwendung als Lebensmittel oder Flüssigkeiten beschränkt.

Wartung

Führen Sie die Wartung und Reinigung nach jedem Gebrauch.

Nicht für diesen Zweck oder toxische Produkte schädlich für die Gesundheit nutzen.

Führen Sie die Wartung und Reinigung die Anweisungen zu respektieren unten.

- 1) Öffnen Sie den Wasserhahn zu überprüfen, dass es keine vorgelagerten Flüssigkeit.
- 2) Ziehen Sie den Stecker (2).
- 3) Um alle Komponenten reinigen und dann den konischen Teil fetten.
- 4) Ersetzen Sie den Stecker (2) im Inneren des Körpers (1) und in geschlossener Stellung nehmen.



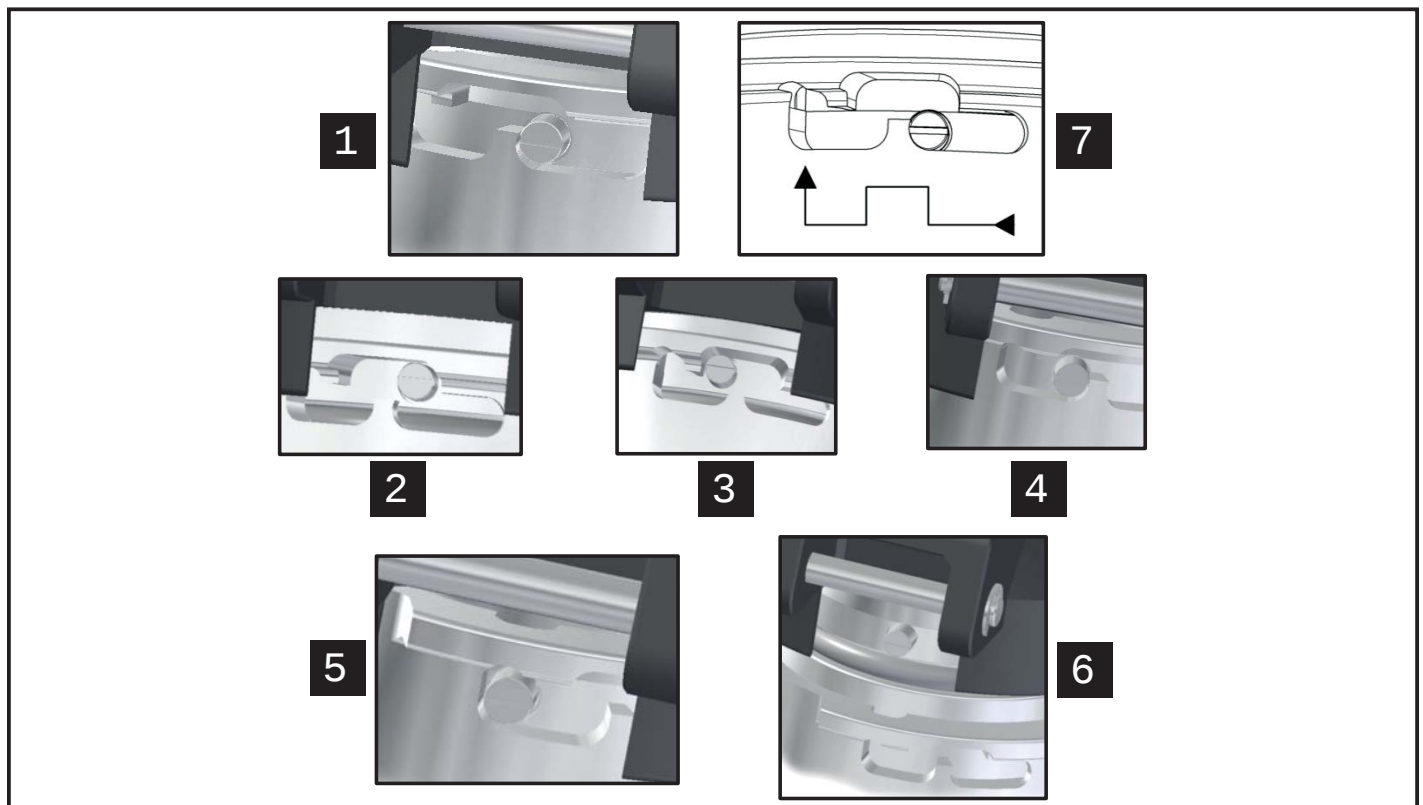
Die Extraktion und das Einsetzen des männlichen Geschlechts.

- 1) Drehen Sie den Wasserhahn in der offenen Position (1).
- 2) Drehen Sie den Ausgangsposition Ventil (5) Durchführung einer S Bewegung (2-3-4).
- 3) Ziehen Sie den Stecker (6). So setzen Sie die

Schraube, die die männliche Position in den Schlitz (6).

- 4) Drehen Sie den Ausgangspositionsventil (5).
- 5) Drehen Sie den Wasserhahn in der offenen Position (1) Durchführung einer Bewegung S (7).

WICHTIG: Nie schrauben Sie die Anschlagschraube (siehe Explosions Teil. N ° 4).



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

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



Wichtig

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 11)
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln
Das Manometer zeigt einen anomalen Druck (> 0,5 bar) im Hohlraum an	Druckkontrollventil verstopft oder beschädigt	Das Druckkontrollventil reinigen und nötigenfalls den Kundendienst verständigen
Der Sicherheitsthermostat spricht zu häufig an	Der Wasserpegel im Hohlraum ist nicht richtig	Den richtigen Wasserpegel im Hohlraum wiederherstellen; nötigenfalls den Kundendienst verständigen



Important

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



Attention

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



Important

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



Important

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



Important

Vider complètement la cuve après emploi.



Attention

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



Important

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



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.



Attention

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



Attention

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



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies.

Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.



Important

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



Important

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

INFORMATIONS GENERALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	2
BUT DU MANUEL.....	2
DEMANDE D'ASSISTANCE	3
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	3
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL	4
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	5
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	5
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	6
SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	6
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE.....	7
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT...	8
DESCRIPTION DES COMMANDES	8
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	9
REMPLISSAGE DE LA MARMITE	9
REMPLISSAGE INTER PAROIS	10
ENLÈVEMENT DU PANIER ET EXTRACTION DES POIGNÉES	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
ROBINET DE VIDANGE JOINT CONE	13
PANNES	14
DÉPANNAGE	14

INFORMATIONS GENERALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

BUT DU MANUEL

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

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

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

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

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

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



Attention

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



Important

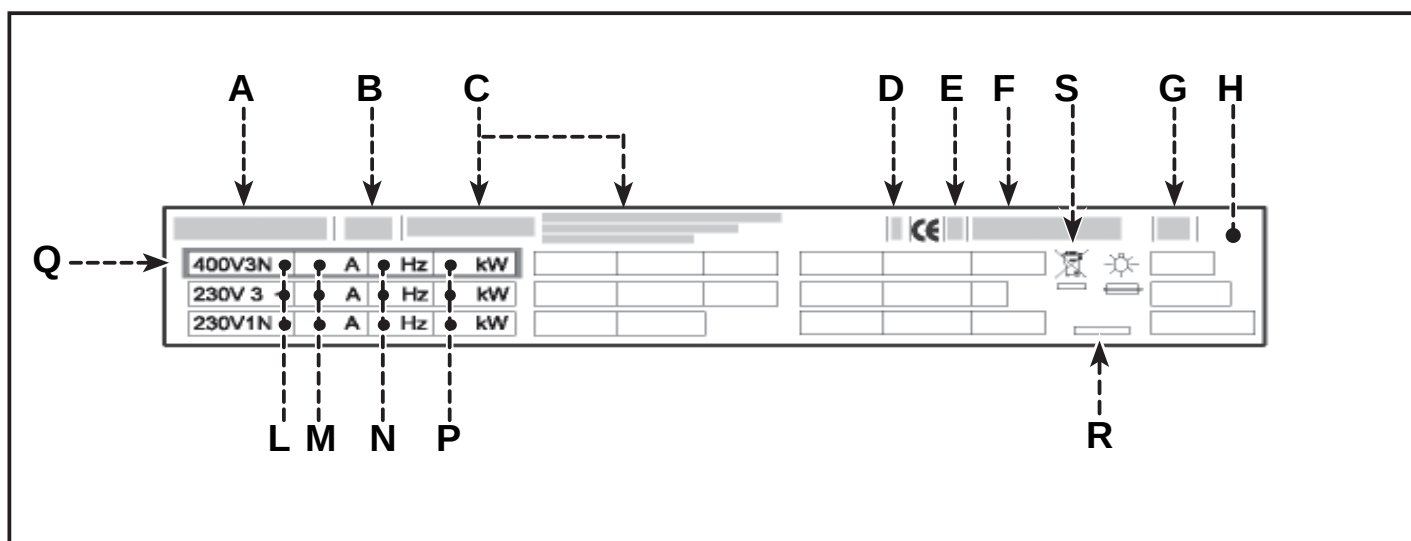
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.

Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

- A) Modèle de l'appareil
- B) Type de personnalisation
- C) Identification du fabricant
- D) Classe d'isolation
- E) Année de fabrication
- F) Numéro de série
- G) Degré de protection
- H) Pays de destination
- L) Tension (V)
- M) Absorption (A)
- N) Fréquence (Hz)
- P) Puissance déclarée (kW)
- Q) Indicateur de tension d'essai
- R) Date de fabrication
- S) Symbole DEEE



FR

DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

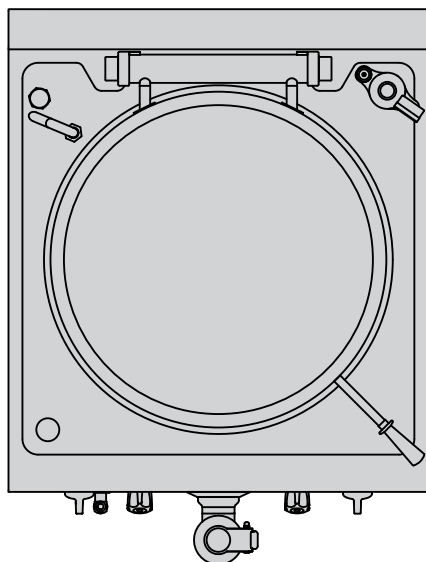
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

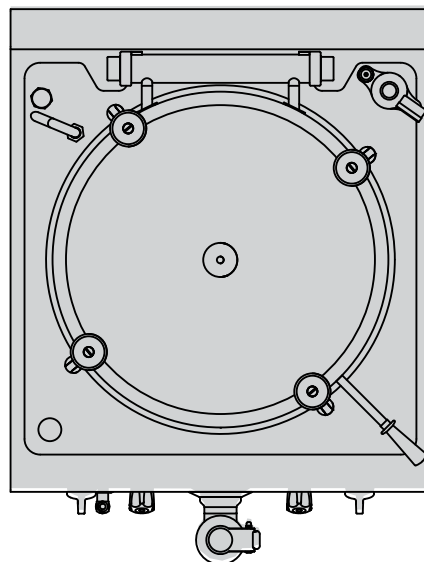
La marmite chauffe indirecte, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

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

1*1PI1E (100 lt) - 1*1PI2E (150 lt)

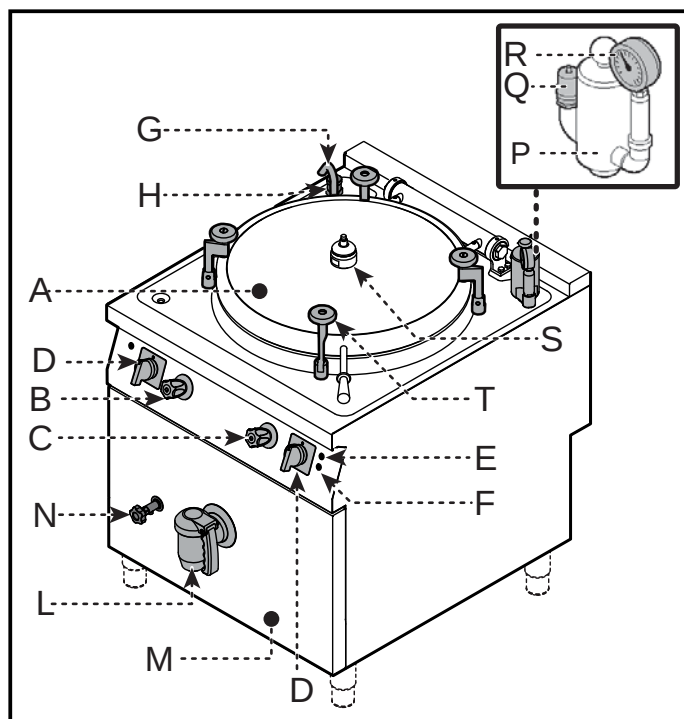


1*1PI1EA (100 lt) - 1*1PI2EA (150 lt)



Organes principaux

- A) Couverture de la marmite.**
- B) Robinet d'eau chaude:** pour régler le flux de l'eau.
- C) Robinet d'eau froide:** pour régler le flux de l'eau.
- D) Manette de commande des résistances :** pour régler la puissance de chauffe.
- E) Voyant de réseau :** il signale l'activation de l'alimentation électrique.
- F) Voyant des thermostats:** pour signaler l'intervention des thermostats de sécurité.
- G) Distributeur d'eau:** pour diriger le flux de l'eau.
- H) Bouchon de remplissage de l'inter parois.**
- L) Robinet de vidange:** pour évacuer l'eau contenue dans la marmite.
- M) Porte:** pour accéder à la zone interne de l'appareil.
- N) Robinet du niveau d'eau:** pour contrôler le niveau de l'eau à l'intérieur de l'inter parois.
- P) Soupape de contrôle de la pression:** pour contrôler la pression à l'intérieur de l'inter parois.
- Q) Soupape de dépression de l'inter parois.**
- R) Manomètre:** indique la valeur de la pression à l'intérieur de l'inter parois (~ 0,5 bar).



- S) Soupape de pression maximum (0,5 bar) et de dépression de la marmite** (seulement pour la version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).
- T) Morsetti serraggio coperchio** (seulement pour la version 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).

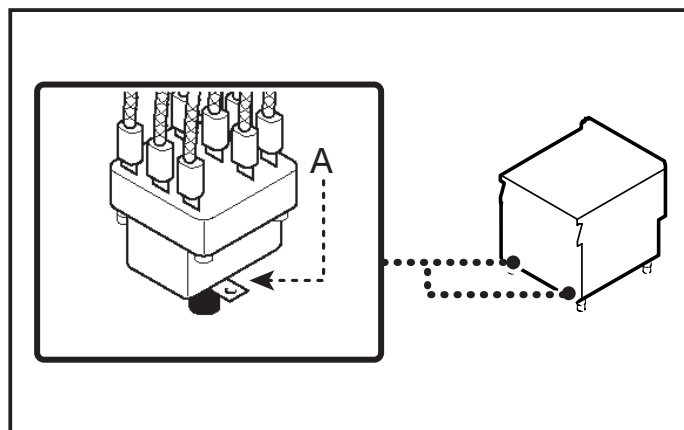
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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.

A) Thermostat de sécurité : bloque l'alimentation électrique dans le cas de surchauffe.

Important

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



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

B) Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

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

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

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

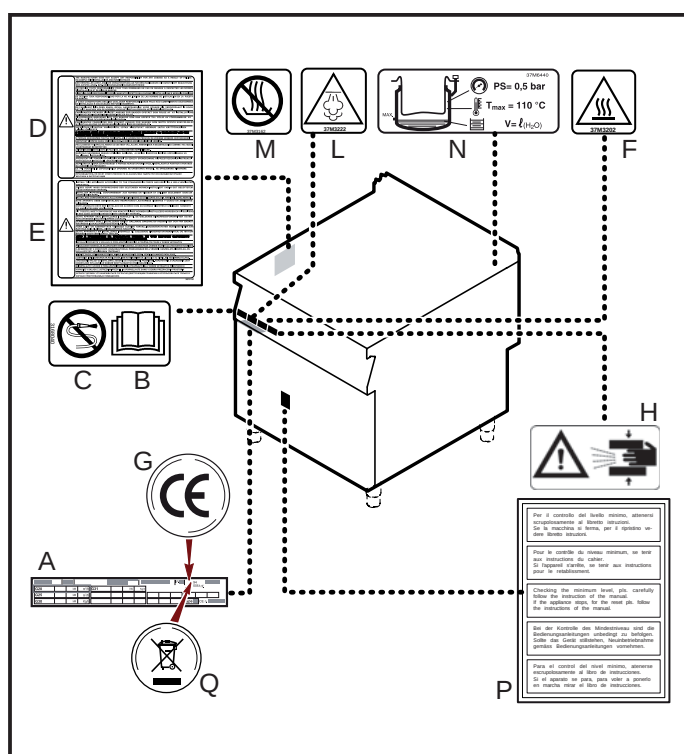
F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

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

H) Danger d'écrasement des membres supérieurs: ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.

L) Danger de brûlure: attention à la sortie de vapeur très chaude.

M) Risque générique: le fonctionnement à sec est interdit.



N) Avertissement général: décrit les caractéristiques de l'inter parois.

P) Avertissement général: décrit l'avertissement à respecter lors de l'installation.

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

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

SECURITE

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans 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 exclu-

sivement 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.

A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande soient désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

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

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

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

L'équipement ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant un handicap physique réduite, les capacités sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou instruites.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'équipement.



Attention

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



Important

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

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

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

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

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

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

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

Sécurité pour l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (Directive DEEE).



Important

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

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

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



Important

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

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

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

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

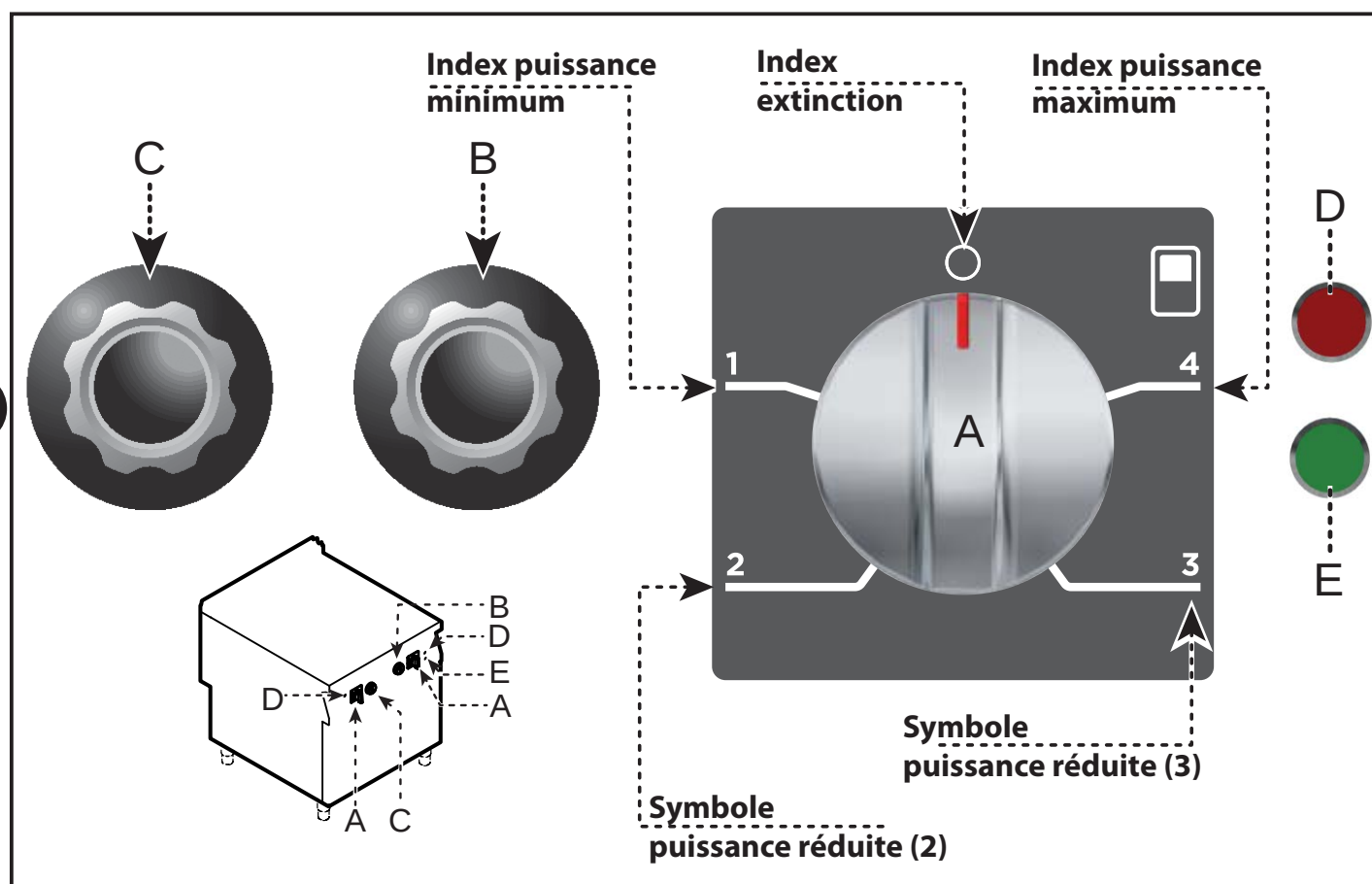
A) Manette de commande des résistances : pour régler la puissance de chauffe.

B) Robinet d'eau froide: pour régler le flux de l'eau.

C) Robinet d'eau chaude: pour régler le flux de l'eau.

D) Voyant des thermostats: pour signaler l'intervention des thermostats de sécurité.

E) Voyant de réseau : il signale l'activation de l'alimentation électrique.



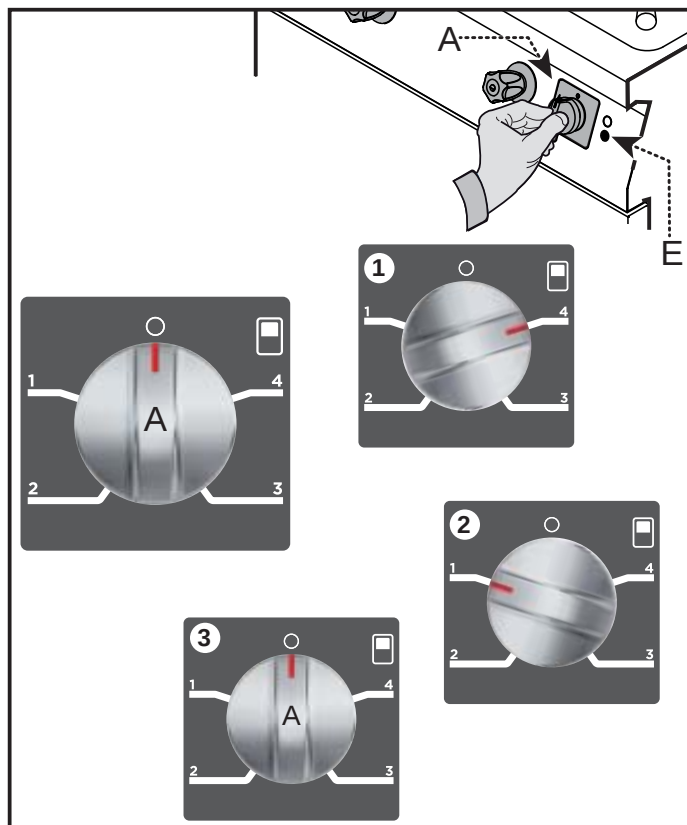
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) en correspondance de la température désirée pour activer les résistances de chauffe. Le voyant de réseau **(E)** s'allume.
- 3) Tourner graduellement la manette **(A)** en sens anti-horaire pour régler la puissance des résistances jusqu'à la valeur minimale (pos. **2**).

Extinction

- 1) Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. **3**) pour désactiver les résistances électriques de chauffe.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



REPLISSAGE DE LA MARMITE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Lever le couvercle **(A)**.
- 2) Tourner l'érogateur de l'eau **(B)** vers la marmite.
- 3) Tourner les robinets de l'eau **(C)** pour remplir la marmite à un niveau compris entre les deux indices de référence **(D)**.



Important

Pour accélérer les temps d'ébullition, n'utiliser que de l'eau chaude; utiliser l'eau froide dans les cas spécifiques demandés.

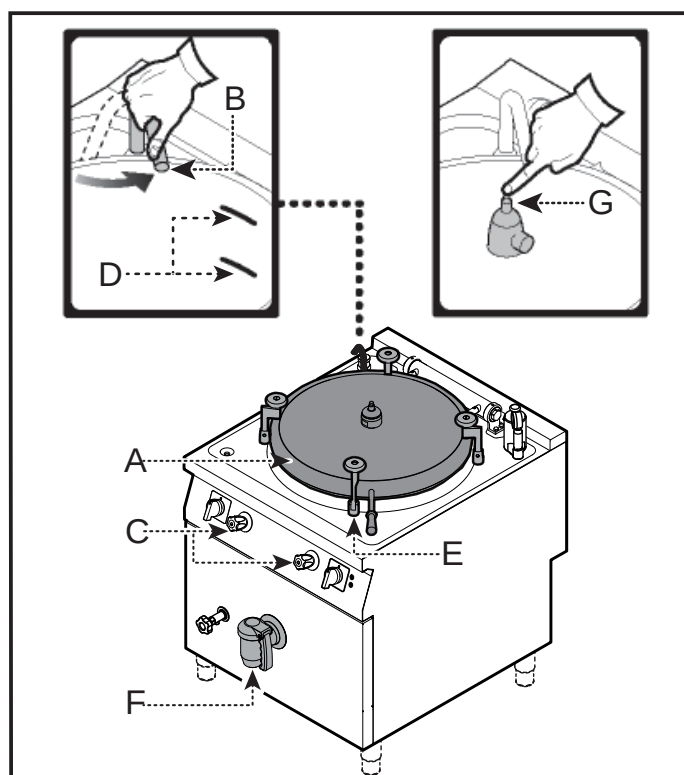
- 4) Tourner l'érogateur de l'eau vers l'extérieur puis fermer le couvercle **(A)** et serrer les étaux **(E)**.



Attention

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

- 5 - Pour vider la marmite, ouvrir le robinet **(F)**.



Attention

Avant de vider la marmite ou d'ouvrir le couvercle **(A), appuyer sur le bouton **(G)** pour évacuer la vapeur résiduelle (Seulement pour la version 1*1PI2EA).**

REMPLISSAGE INTER PAROIS

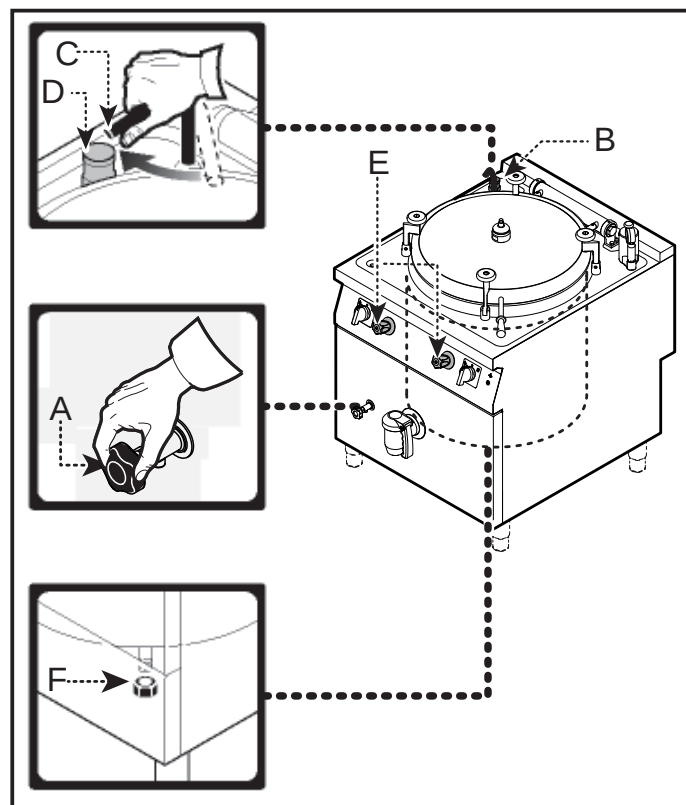
Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Ouvrir le robinet **(A)**.
- 2) Dévisser le bouchon **(B)**.
- 3) Tourner l'érogateur de l'eau **(C)** en correspondance du raccord de remplissage **(D)**.
- 4) Ouvrir les robinets **(E)** pour remplir l'inter parois.
- 5) Lorsque l'eau commence à sortir du robinet **(A)** fermer les robinets **(E)** pour ne pas dépasser le niveau de remplissage optimal.
- 6) Refermer à fond le robinet **(A)** et le bouchon **(B)**.
- 7) Pour vider l'inter parois, dévisser le bouchon **(F)** placé sous l'appareil.



Attention

Ne pas ouvrir le bouchon de remplissage de l'inter parois (B) ou le robinet de contrôle du niveau (A) lorsque l'appareil est en marche ou est encore chaud.



ENLÈVEMENT DU PANIER ET EXTRACTION DES POIGNÉES

L'enlèvement du panier contenant le produit doit être effectué soit par deux opérateurs soit à l'aide d'appareils de levage appropriés, afin d'éliminer les risques possibles pour la santé et la sécurité (problèmes dorsolombaires) dus à la manutention manuelle.

Afin d'éviter des brûlures pendant l'extraction des poignées pour le levage du panier, il est conseillé d'utiliser des instruments appropriés (gants, crochets, etc.).

Nous rappelons que le Client (employeur) est dans l'obligation d'évaluer les risques résiduels pour la santé et la sécurité des opérateurs par rapport à l'utilisation de l'appareil (et de ses accessoires) et de prendre les mesures préventives opportunes.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

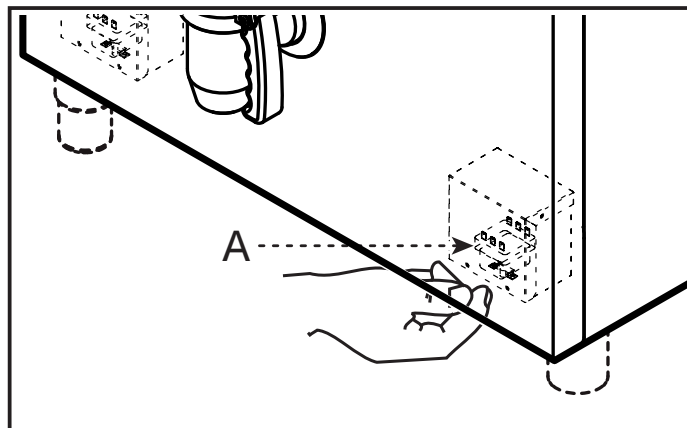
Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, due au manque d'eau dans l'inter parois, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

- 1) Vérifier et, si nécessaire, rétablir le niveau de l'eau dans l'inter parois (voir page 10).
- 2) Appuyer sur le bouton **(A)** du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.



Attention

Si le thermostat de sécurité intervient trop fréquemment, et le niveau de l'eau dans l'inter parois est correct, contacter le Service Assistance.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

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

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Utiliser de l'eau d'une dureté non supérieure à 10°f pour le remplissage de l'inter parois.
- Ne pas obstruer les soupapes de sécurité pendant l'utilisation.

- Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite maximum.



Important

Contrôler, pendant l'utilisation, la pression sur le manomètre qui ne doit pas dépasser la valeur de 0,5 bar.

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 chaque entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les travailleurs et le personnel se trouvant à proximité.

En particulier, fermer le robinet d'arrivée d'eau, désactiver l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui, s'ils étaient activés, provoqueraient des conditions de danger inattendu qui pourraient porter atteinte à la sécurité et à la santé des personnes présentes.

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:

- le robinet de vidange (voir page 13).
- La carcasse extérieure.
- La cuve de cuisson (voir page 12).
- Les accessoires.
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 12).

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

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

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, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé.



Attention

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

- De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.

- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



Attention

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

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

Utilisation et d'installation

L'utilisation de robinet du vidange est limité uniquement à l'évacuation des liquides destinés à l'usage alimentaire ou des liquides pour la préparation d'aliments.

Entretien

Effectuer l'entretien et le nettoyage après chaque utilisation.

Ne pas utiliser à cet effet ou de produits toxiques nuisibles à la santé.

Effectuer l'entretien et le nettoyage en respectant les instructions ci-dessous.

- 1) Ouvrir le robinet pour vérifier qu'il n'y a pas de liquide en amont.
- 2) Tirer le mâle (2).
- 3) Pour nettoyer tous les composants, et de graisser la partie conique.
- 4) Remplacer le mâle (2) à l'intérieur du corps (1) et la prendre en position fermée.

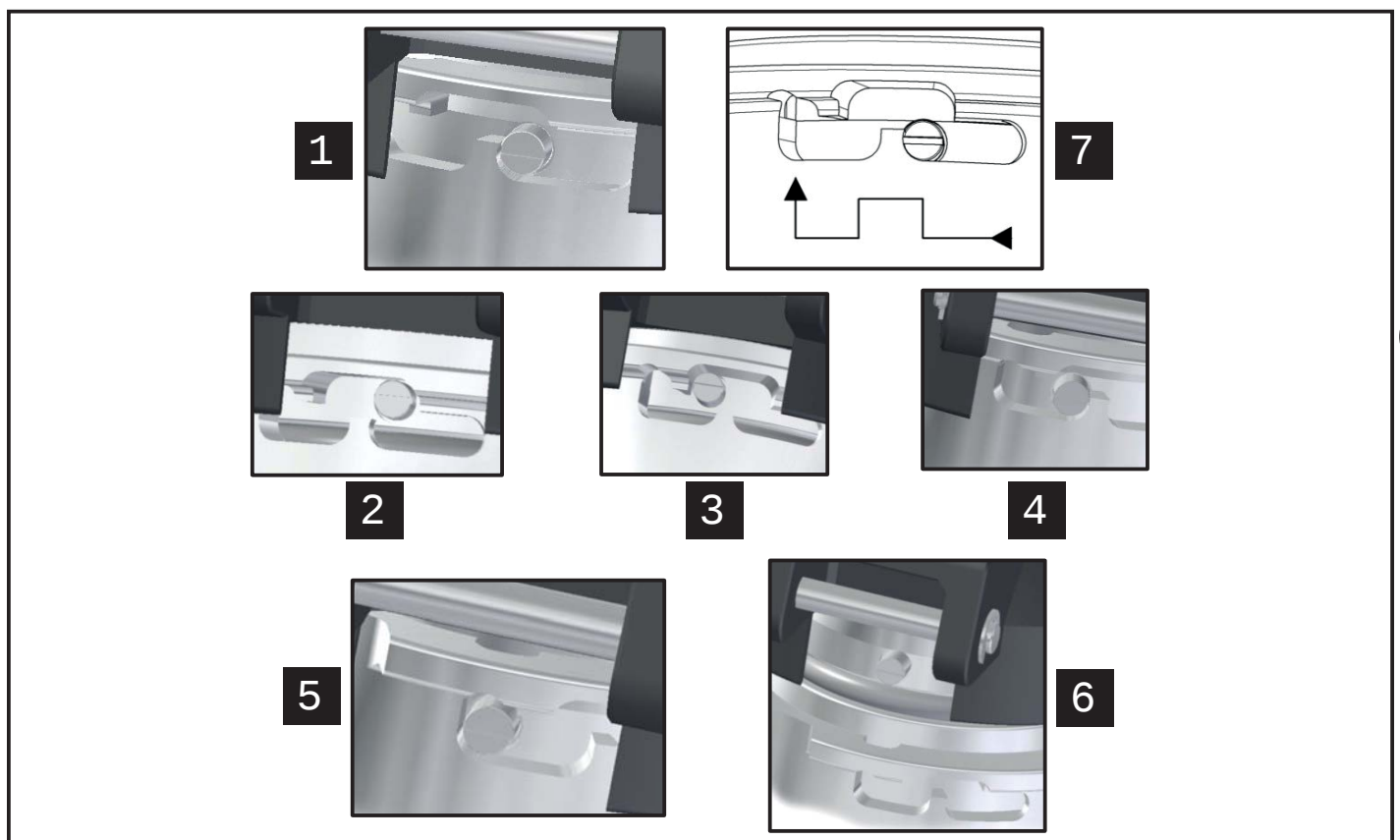


L'extraction et l'insertion du mâle.

- 1) Tourner le robinet dans la position d'ouverture (1).
- 2) Tournez la vanne de position de sortie (5) effectuant un mouvement de S (2-3-4).
- 3) Tirer le mâle (6). Pour insérer la position mâle la vis dans la fente (6).

- 4) Tourner l'emplacement de sortie du robinet (5).
- 5) Tournez le robinet en position ouverte (1) effectuant un mouvement S (7).

Important: ne jamais dévisser la vis d'arrêt (voir une partie éclatée N ° 4).



PANNES

DÉPANNAGE

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

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



Important

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

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 11).
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur
Le manomètre relève une pression anormale (> 0,5 bar) à l'intérieur de l'inter parois	Soupape de contrôle de la pression obstruée ou endommagée	Nettoyer la soupape de contrôle de la pression; si nécessaire, appeler le service assistance
Le thermostat de sécurité intervient trop fréquemment	Le niveau de l'eau dans l'inter parois n'est pas correct	Rétablir le niveau de l'eau dans l'inter parois; si nécessaire, appeler le service assistance



Importante

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



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Importante

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



Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.



Precaución - advertencia

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



Importante

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



Importante

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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL.....	2
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	5
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	5
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	6
SICUREZZA	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	6
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL ..	7
USO Y FUNCIONAMIENTO	8
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	8
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	8
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	9
LLENADO MARMITA.....	9
LLENADO CÁMARA DE AIRE.....	10
REMOCIÓN DEL CESTO Y TOMA DE LAS ASAS.....	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
GRIFO DE DESCARGA CÓNICO.....	13
AVERÍAS	14
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	14

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

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

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

OBJETIVO DEL MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Precaución - advertencia

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



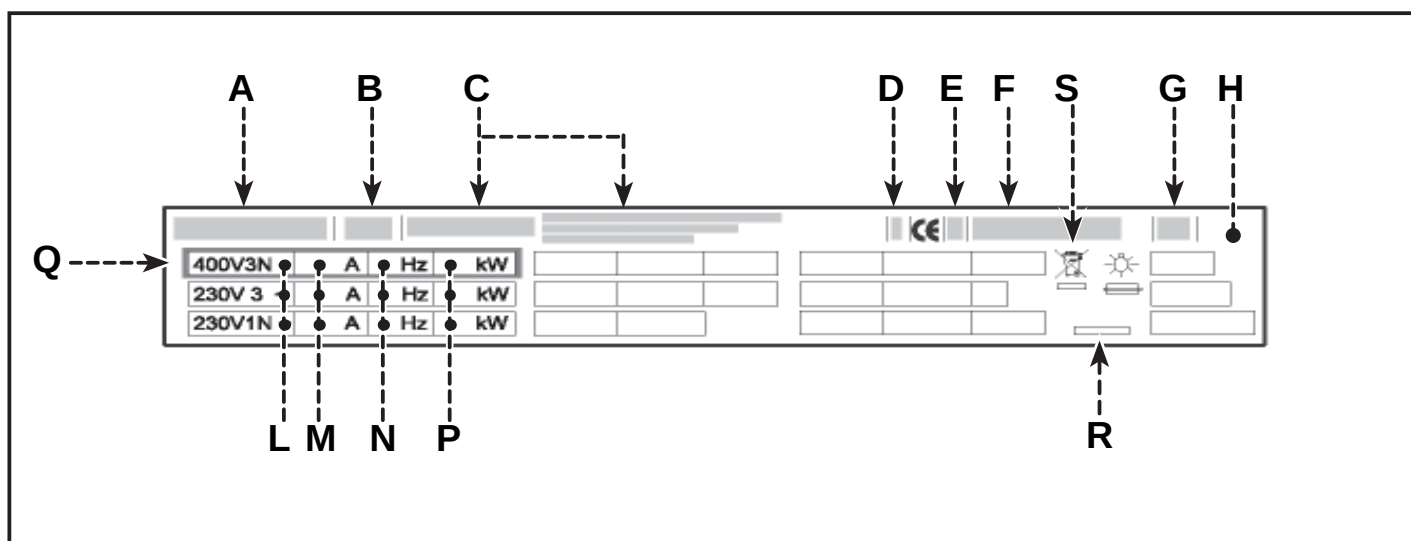
Importante

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

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

- A)** Modelo del aparato
- B)** Tipo de personalización
- C)** Identificación fabricante
- D)** Clase de aislamiento
- E)** Año de fabricación
- F)** Número de matrícula
- G)** Grado de protección
- H)** País de destino
- L)** Tensión (V)
- M)** Consumo (A)
- N)** Frecuencia (Hz)
- P)** Potencia declarada (kW)
- Q)** Indicador tensión de prueba
- R)** Fecha de fabricación
- S)** Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

ES

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.

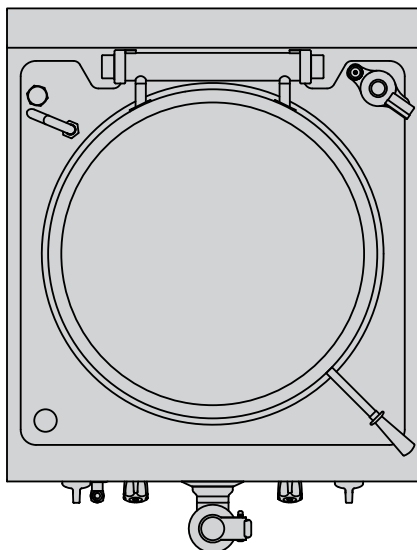
INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

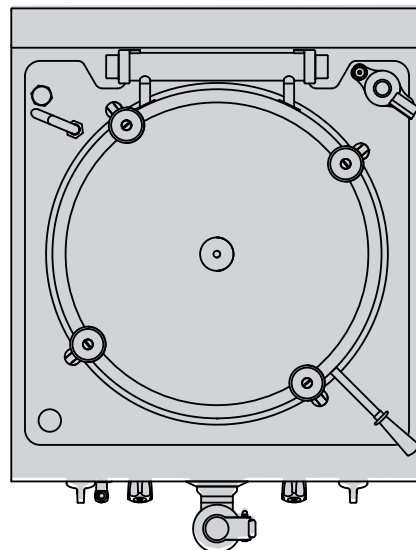
La marmita indirecta, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

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

1*1PI1E (100 lt) - 1*1PI2E (150 lt)

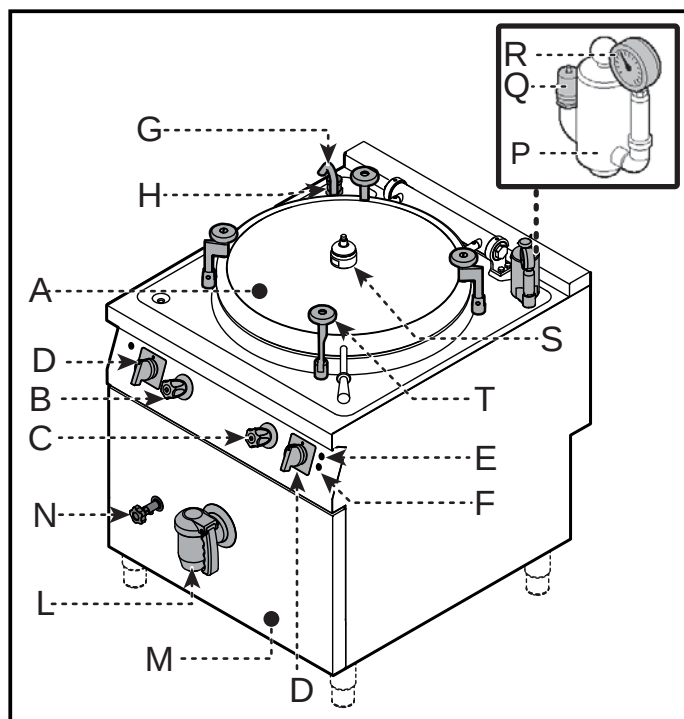


1*1PI1EA (100 lt) - 1*1PI2EA (150 lt)



Órganos principales

- A) Tapa de la marmita.**
- B) Grifo de agua caliente:** para regular el flujo del agua.
- C) Grifo de agua fría:** para regular el flujo del agua.
- D) Mando de las resistencias:** para regular la potencia de calentamiento.
- E) Testigo red:** para señalar la activación de la alimentación eléctrica.
- F) Testigo termostatos:** para indicar la intervención de los termostatos de seguridad.
- G) Grifo de agua:** para orientar el flujo del agua.
- H) Tappo riempimento intercapedine.**
- L) Grifo de descarga:** para descargar el agua presente en la marmita.
- M) Portezuela:** para acceder a la zona interior del equipo.
- N) Grifo de nivel agua:** para controlar el nivel del agua en el interior de la cámara de aire.
- P) Válvula de control presión:** para controlar la presión en el interior de la cámara de aire.
- Q) Válvula depresión cámara de aire.**
- R) Manómetro:** indica el valor de la presión en el interior de la cámara de aire (~ 0,5 bar).



S) Válvula de máxima presión (0,5 bar) y depresión marmita (Sólo para versión 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).

T) Bornes de apriete tapa (Sólo para versión 1*1PI1EA - 1*1PI2EA).

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

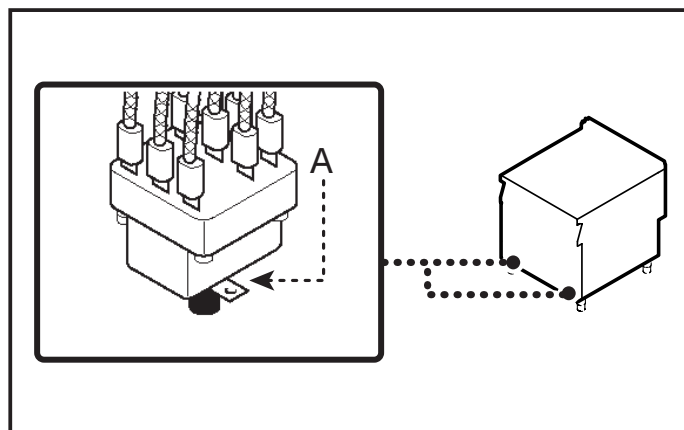
Aunque el equipo esté provisto de todos los dispositivos de seguridad, en fase de instalación y conexión estos deberán, si fuera necesario, completarse con otros dispositivos, para respetar las leyes vigentes en la materia.

A) Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.



Importante

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



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

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

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

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

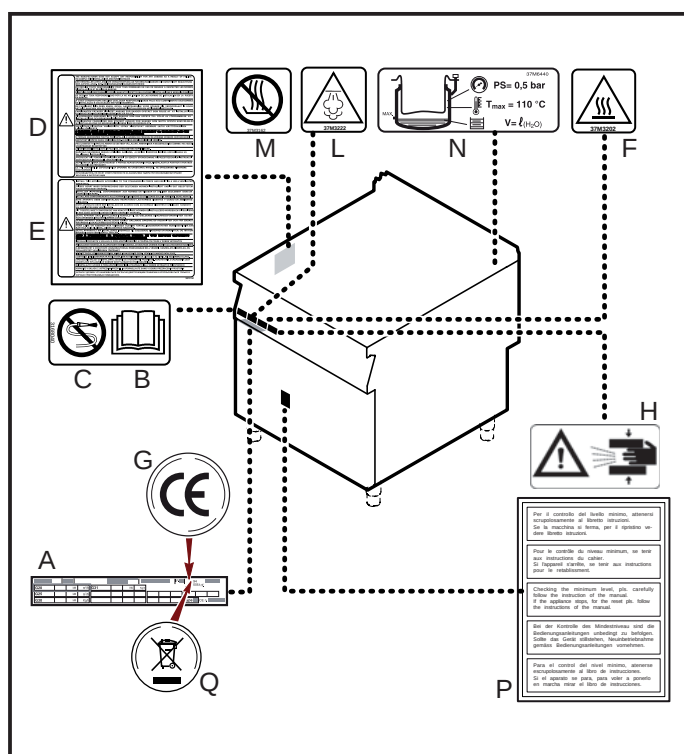
E) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".

F) Peligro 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) Peligro de aplastamiento extremidades superiores: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.

L) Peligro de sufrir quemadura: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.



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

N) Advertencia general: las especificaciones de la cámara de aire.

P) Advertencia general: indica la instrucción a aplicar durante el uso.

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

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

SICUREZZA

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

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



Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

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

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

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

Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previs-

tas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

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

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

Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, 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.

El equipo no puede ser utilizado por niños o personas con discapacidad física reducida,

sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos.

Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el equipo.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

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

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

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

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

- Todos los elementos que componen el empaque deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país del usuario.
- Durante el uso y mantenimiento no abandonar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE).



Importante

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

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

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



Importante

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

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

ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO



Importante

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

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

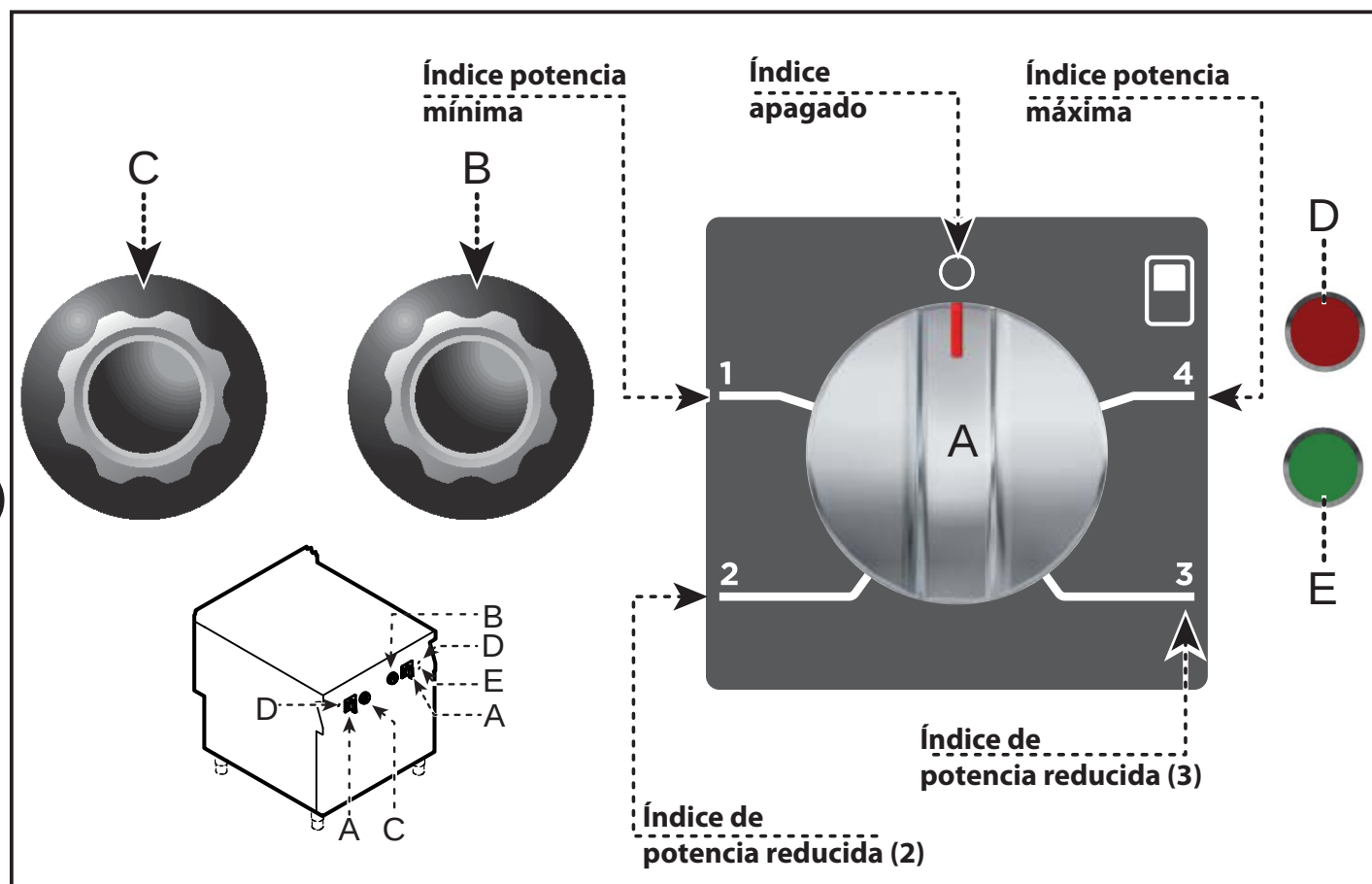
A) Mando de las resistencias: para regular la potencia de calentamiento.

B) Grifo de agua fría: para regular el flujo del agua.

C) Grifo de agua caliente: para regular el flujo del agua.

D) Testigo termostatos: para indicar la intervención de los termostatos de seguridad.

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



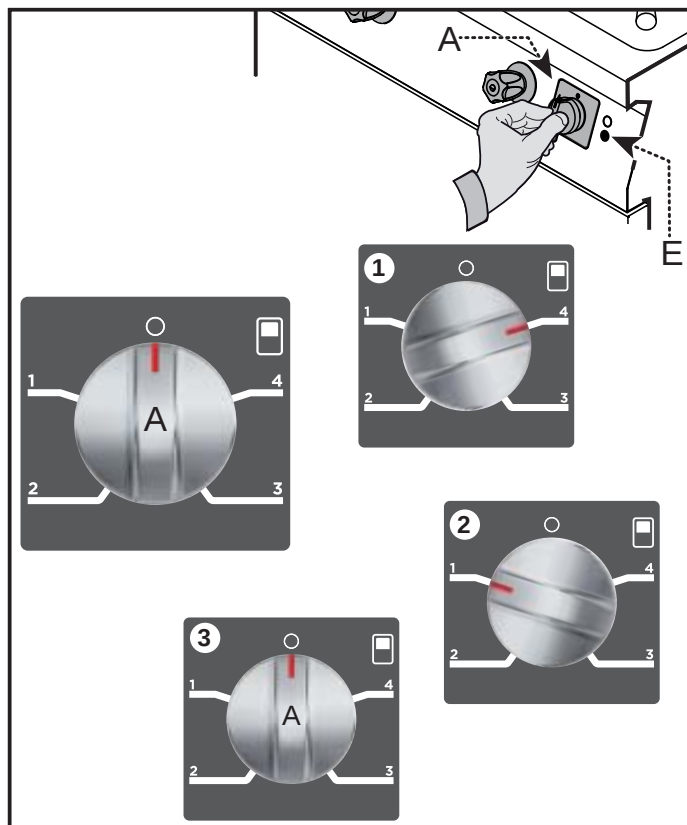
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**) para situarlo en correspondencia con la temperatura requerida; de esta forma se activarán las resistencias de calentamiento. Se enciende el testigo de red **(E)**.
- 3) Girar gradualmente el mando **(A)** en sentido antihorario para regular la potencia de las resistencias hasta alcanzar el valor mínimo (pos. **2**).

Apagado

- 1) Girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. **3**) para desactivar las resistencias eléctricas de calentamiento.
- 2) Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



LLENADO MARMITA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Levantar la tapa **(A)**.
- 2) Girar el grifo del agua **(B)** hacia la marmita.
- 3) Utilizar los grifos del agua **(C)** para llenar la marmita hasta un nivel comprendido entre los dos índices de referencia **(D)**.



Importante

Para reducir el tiempo de ebullición conviene usar sólo agua caliente, úsese el agua fría sólo en los casos específicos establecidos.

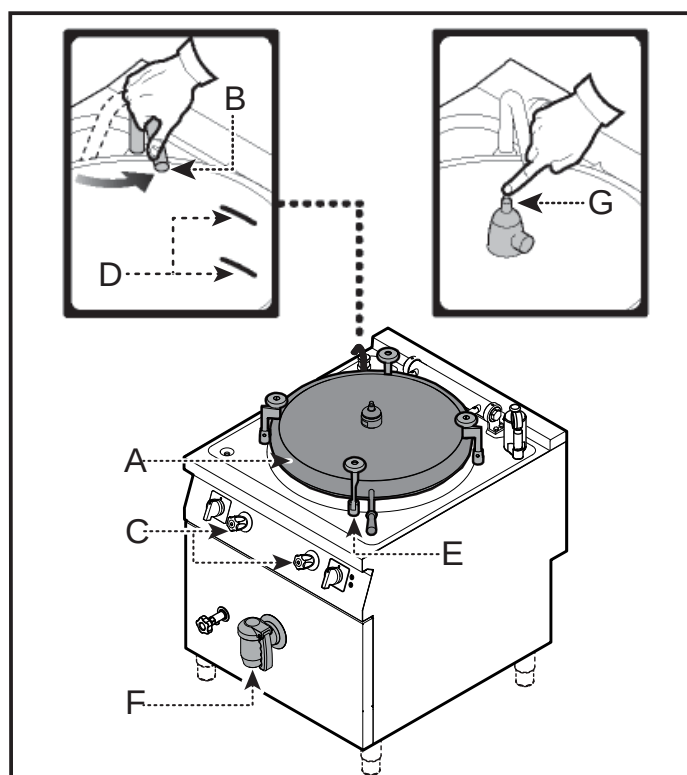
- 4) Girar el grifo del agua hacia el exterior; a continuación, cerrar la tapa **(A)** y apretar los bornes **(E)**.



Precaución - advertencia

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

- 5 - Para vaciar la marmita abrir el grifo **(F)**.



Precaución - advertencia

Antes de vaciar la marmita o de abrir la tapa **(A), presionar el botón **(G)** para descargar el vapor residual (Sólo para versión 1*1PI2EA).**

LLENADO CÁMARA DE AIRE

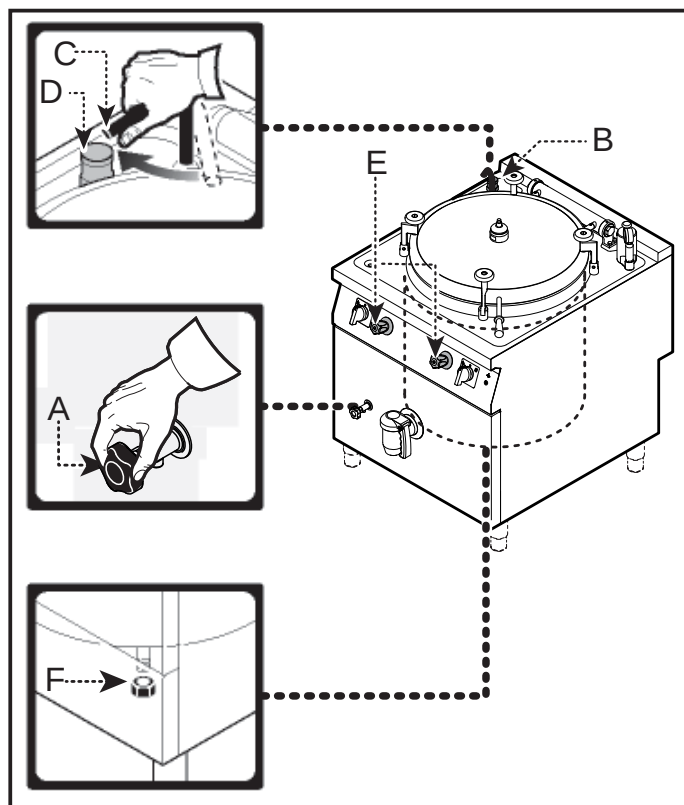
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones

- 1) Abrir el grifo (A).
- 2) Desenroscar el tapón (B).
- 3) Girar el grifo del agua (C) en correspondencia con el racor de llenado (D).
- 4) Abrir los grifos (E) para llenar la cámara de aire.
- 5) Cuando el agua comienza a salir por el grifo (A) cerrar los grifos (E) para no superar el nivel apropiado de llenado.
- 6) Cerrar a fondo el grifo (A) y el tapón (B).
- 7) Para vaciar la cámara de aire desenroscar el respectivo tapón (F) que está situado debajo del aparato.



Precaución - advertencia

No abrir el tapón de llenado cámara de aire (B) ni el grifo de control nivel (A) cuando el aparato está funcionando o aún caliente .



REMOCIÓN DEL CESTO Y TOMA DE LAS ASAS

A fin de eliminar posibles riesgos para la salud y la seguridad (problemas dorso lumbares) causados por desplazamiento manual del componente, la remoción del cesto que contiene el producto debe ser efectuada por dos operadores o bien con auxilio de adecuados aparatos de elevación.

Para evitar quemaduras durante la toma de las asas, al elevar el cesto es conveniente utilizar instrumentos específicos (guantes, ganchos, etc.). Se subraya que el cliente (empleador) tiene la obligación de evaluar los riesgos residuales para la salud y la seguridad de los operadores relativos al uso de los aparatos y de sus accesorios y de adoptar adecuadas medidas preventivas.

REACTIVACIÓN APARATO

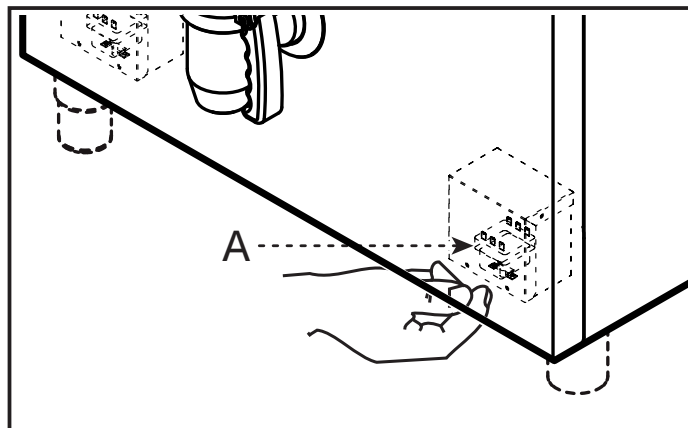
En caso de intervención del termostato de seguridad, debido a falta de agua en la cámara de aire, será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que se indica.

- 1) Controlar y, si es necesario, restablezca el nivel del agua en la cámara de aire (véase pág. 10).
- 2) Presionar el botón **(A)** del termostato de seguridad para reanudar la alimentación eléctrica.



Precaución - advertencia

Si el termostato de seguridad interviene con demasiada frecuencia no obstante el nivel del agua presente en la cámara de aire sea correcto, contactarse con el Servicio de asistencia.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- 1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 3) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 4) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5) Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilizar agua de dureza no superior a 10 °f para el llenado de la cámara de aire.
- No obstruir las válvulas de seguridad durante el uso.

- Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite máximo.



Importante

Controlar durante el uso que la presión en el manómetro no supere el valor de 0,5 bar.

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 efectuar cualquier intervención de mantenimiento se deberán activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la necesidad de informar adecuadamente al personal operativo y a aquél que se encuentra en las proximidades. En particular, será necesario cerrar el grifo de alimentación agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado

para la seguridad y la incolumidad de las personas.

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

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

- El grifo de descarga (véase pág. 13).
- La superficie exterior.
- Los accesorios.
- El equipo y el medio ambiente (véase pág.12).

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

- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico.
- Controlar la eficiencia del termostato de seguridad.

LIMPIEZA APARATO

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



Importante

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

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

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

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.

- Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
- Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



Precaución - advertencia

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

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

GRIFO DE DESCARGA CÓNICO.

Uso y Instalación

El uso del grifo descarga se limita sólo a la evacuación de líquidos para uso alimentos o líquidos para la preparación de alimentos.

Mantenimiento.

Realizar el mantenimiento y la limpieza después de cada uso.

No utilice para este fin o productos tóxicos perjudiciales para la salud.

Realizar el mantenimiento y la limpieza respetando las instrucciones de abajo.

- 1) Abrir el grifo para comprobar que no hay líquido aguas arriba.
- 2) Tire de la masculina (2).
- 3) Para limpiar todos los componentes, engrasar la parte cónica.
- 4) Vuelva a colocar el macho (2) en el interior del cuerpo (1), y tenerlo en posición cerrada.



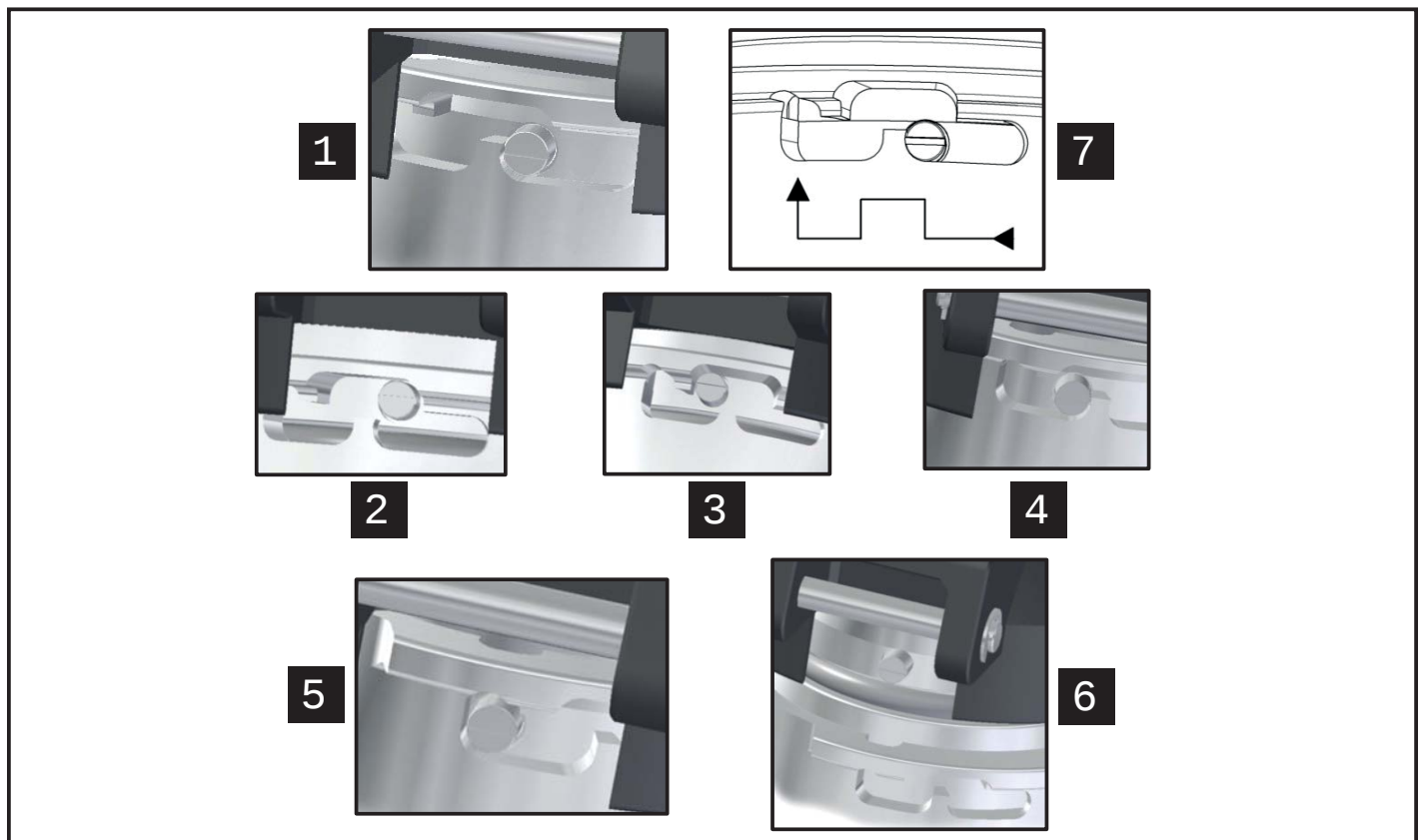
La extracción y la inserción del macho.

- 1) Abrir el grifo en la posición abierta (1).
- 2) Girar la válvula de posición de salida (5) realizar un movimiento S (2-3-4).
- 3) Tire del macho (6). Para insertar la posición del tornillo macho en la ranura (6).

- 4) Girar el grifo de posición de salida (5).

- 5) Abrir el grifo en la posición abierta (1) llevar a cabo un movimiento S (7).

Importante: Nunca desenroscar el tornillo de tope (. Véase parte explotado N ° 4).



Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento. Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso.

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



Importante

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>.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 11).
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador
El manómetro indica una presión anómala ($> 0,5$ bar) en el interior de la cámara de aire	Válvula de control presión obstruida o dañada	Limpiar la válvula de control presión. Si es necesario, contactar con el servicio de asistencia
El termostato de seguridad interviene con demasiada frecuencia	El nivel del agua en la cámara de aire no es adecuado	Restablecer el nivel del agua en la cámara de aire. Si es necesario, contactar con el servicio de asistencia



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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

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

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

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



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

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

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

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

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

PENTOLA INDIRETTA "ELETTRICA"

ELECTRIC JACKETED BOILING PAN

1N1PI1E - 1T1PI1E

1N1PI2E - 1T1PI2E

1N1PI1EA - 1T1PI1EA

1N1PI2EA - 1T1PI2EA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 07/2017



3320140

INFORMAZIONI GENERALI.....	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	3
SCOPO DEL MANUALE.....	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	5
DATI TECNICI	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE	5
GUASTI	5
RICERCA GUASTI.....	5
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE ...	6
IMBALLO E DISIMBALLO	6
MANUTENZIONE	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	6
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	7
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA.....	7
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	8
VENTILAZIONE LOCALE.....	9
INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE	9
LIVELLAMENTO	10
ALLACCIAMENTO ACQUA.....	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11
COLLAUDO APPARECCHIATURA	12

REGOLAZIONI 12
 ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI.....12
 REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO13

SOSTITUZIONI PARTI 13
 ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI13
 DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA13

ALLEGATI - ANNEXESI ÷ VIII

IT

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

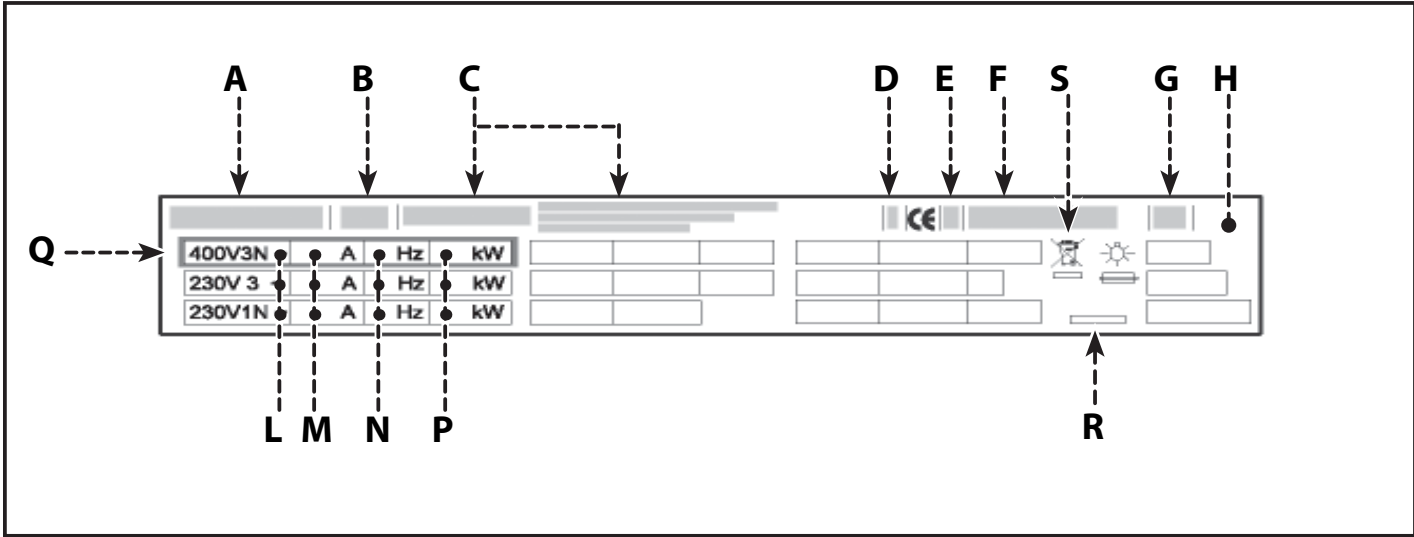
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione
- F)** Numero di matricola
- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

DATI TECNICI

Vedi tabella e "scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

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

GUASTI

RICERCA GUASTI

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

MANUTENZIONE

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

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

- Ogni **100 ore** di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:
- Verifica efficienza impianto elettrico.
- Verificare efficienza termostato di sicurezza.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

IT



Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal fabbricante e riportate direttamente sull'im-

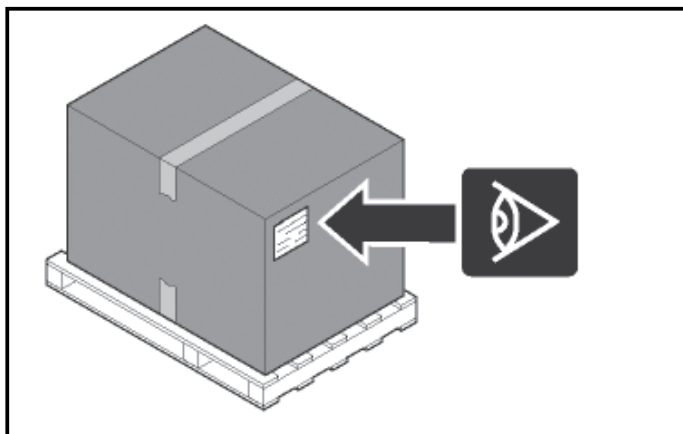
ballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro..

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato. Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati. Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

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

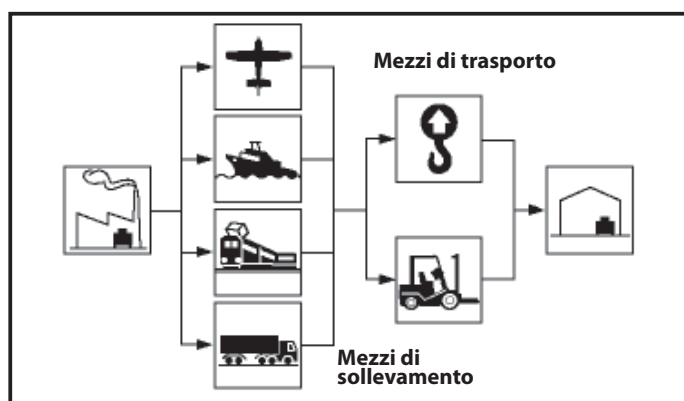
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

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

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



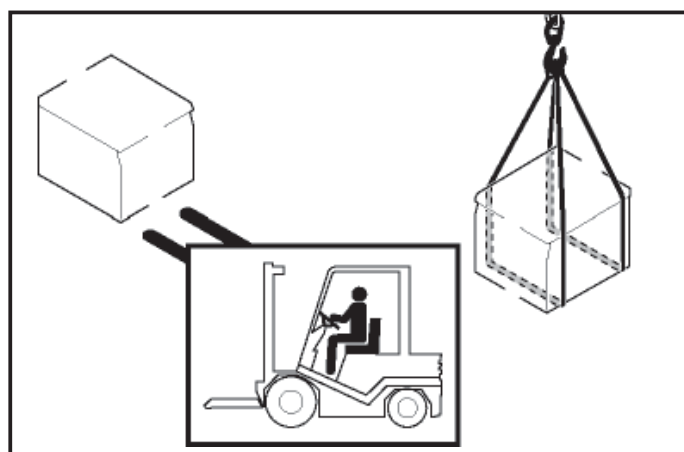
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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.

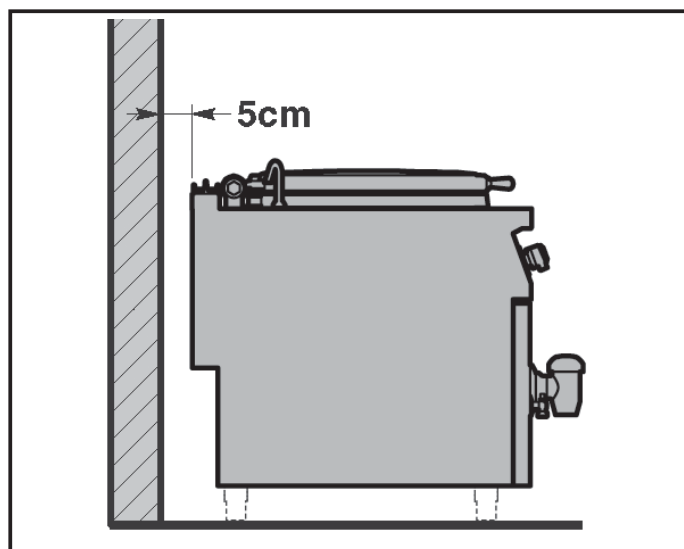
Importante

Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



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). Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



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

Importante

Prevedere un sistema di drenaggio del pavimento in corrispondenza del punto di scarico della vasca.

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

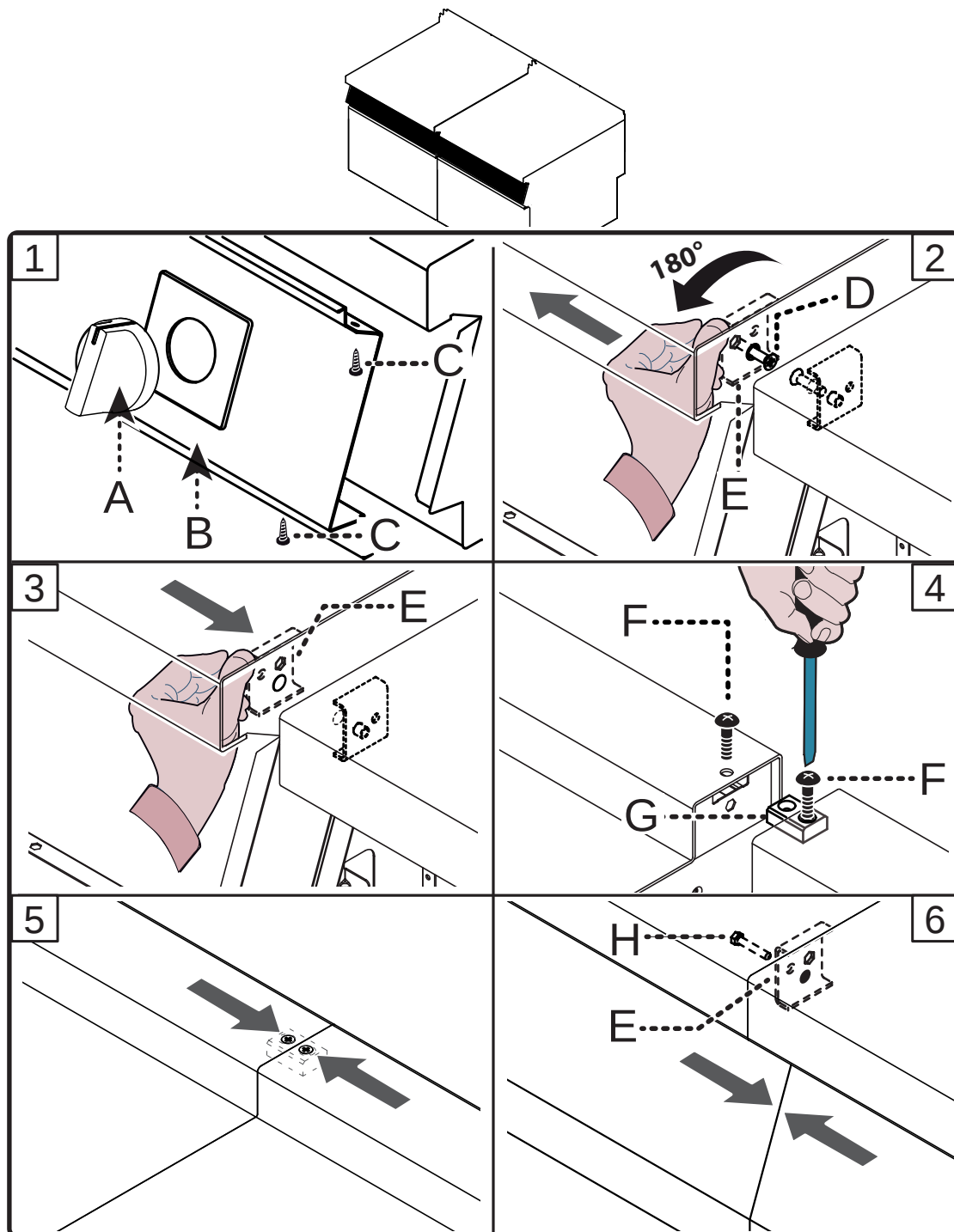
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 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").

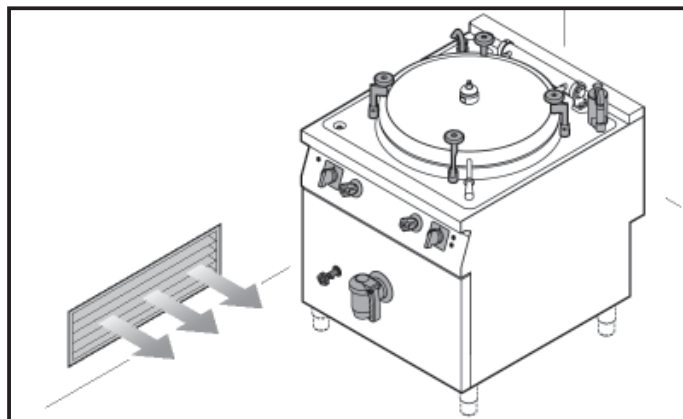


i Importante

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.

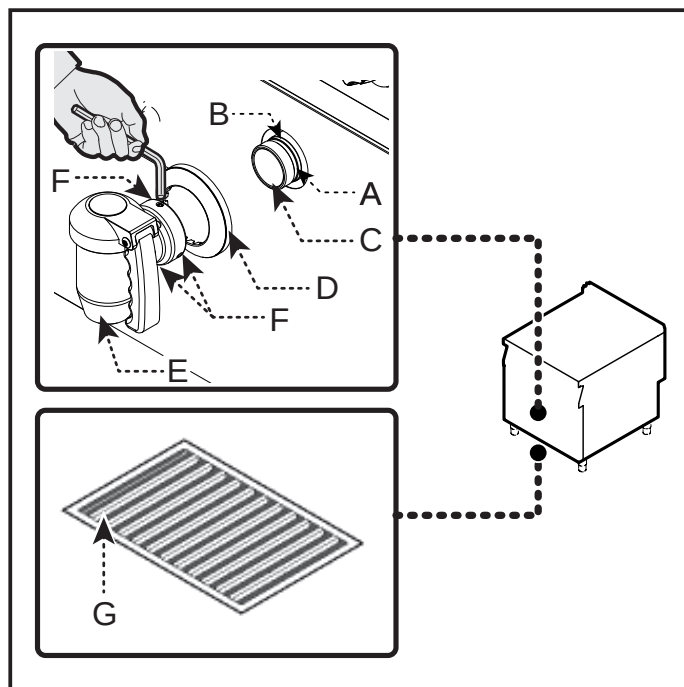
i Importante

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



INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

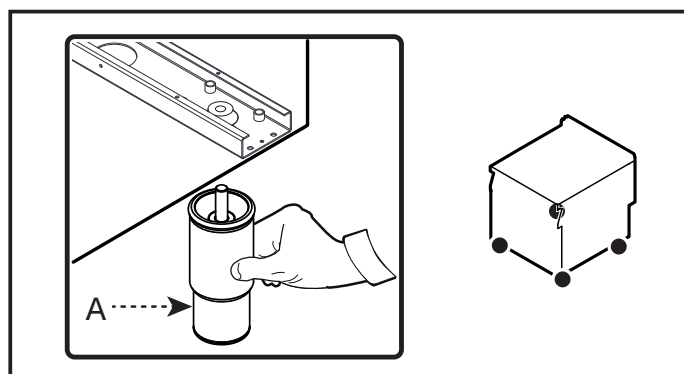
- 1) Ingrassare i 2 Oring (**A** e **B**) posizionati sul tubo di scarico (**C**).
- 2) Inserire la Flangia (**D**) .
- 3) Inserire il rubinetto (**E**) in battuta sul tubo di scarico (**C**).
- 4) Posizionare, in verticale, il rubinetto (**E**) e bloccare i 3 grani M6 (**F**).
- 5) Posizionare la flangia (**D**) in battuta sulla facciata.
- 6) Predisporre un idoneo sistema di drenaggio (**G**) sotto al rubinetto di scarico (**E**).



IT

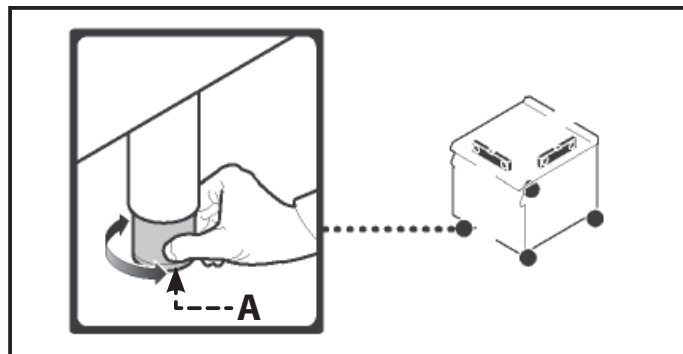
INSTALLAZIONE ACCESSORI

Avvitare i piedi di appoggio (**A**) in corrispondenza dei punti di attacco sulla struttura.



LIVELLAMENTO

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



ALLACCIAMENTO ACQUA

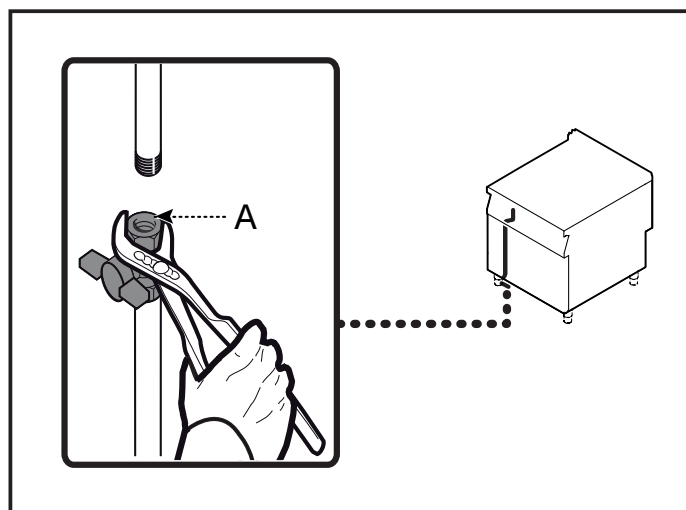
Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(A)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.

A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



Cautela - Avvertenza

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile con le caratteristiche indicate in tabella.



IT

Parametri da verificare		Valore
Pressione		200÷400 kPa (2÷4 bar)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Durezza		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Indice di Langelier (raccomandato) (**)		>0.5
Contenuti di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro	<0,1 mg/l
	Cloruri	<10 mg/l
	Solfati	<30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro	<0,1 mg/l
	Rame	<0,05 mg/l
	Manganese	<0,05 mg/l

(**) Valori differenti da questi parametri possono causare corrosioni se combinati con un uso e ambiente sbagliati.

Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3 oppure su richiesta a 230V/3.

Importante

L'apparecchiatura deve essere richiesta per la tensione corretta, non è consentita nessuna trasformazione.

Cautela - Avvertenza

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

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

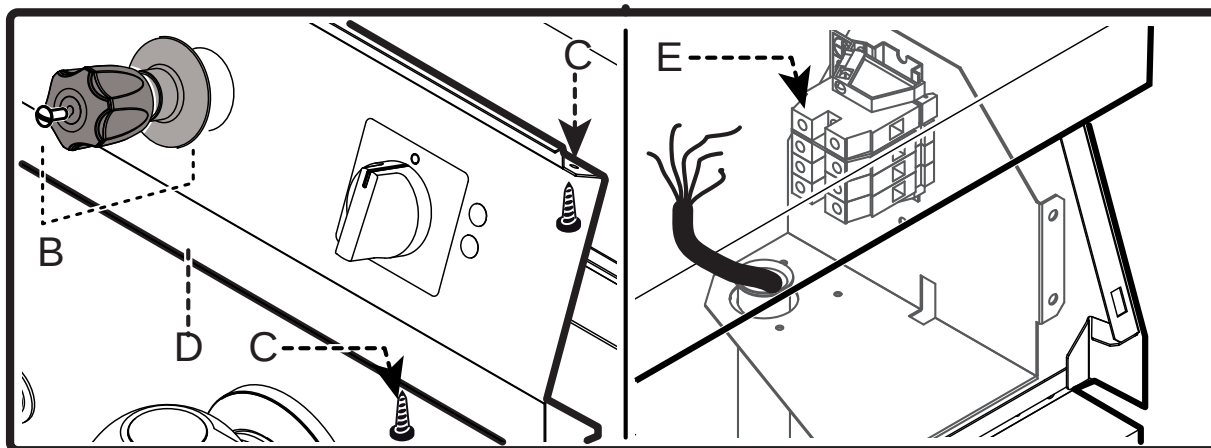
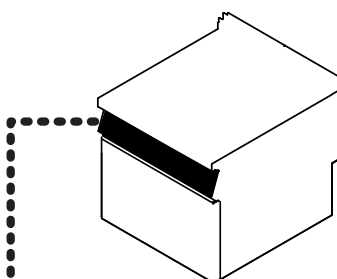
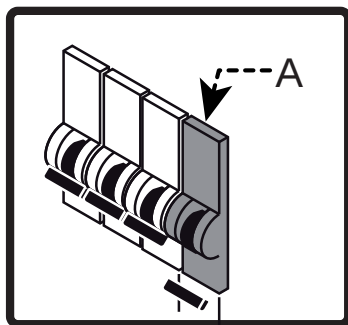
- 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Smontare i gruppi manopole (B).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D).
- 4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) dell'apparecchiatura 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°C.

Importante

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

- 5) Rimontare il cruscotto (C) e le manopole (B) ad operazione ultimata.





Importante

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI



Importante

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

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



Cautela - Avvertenza

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

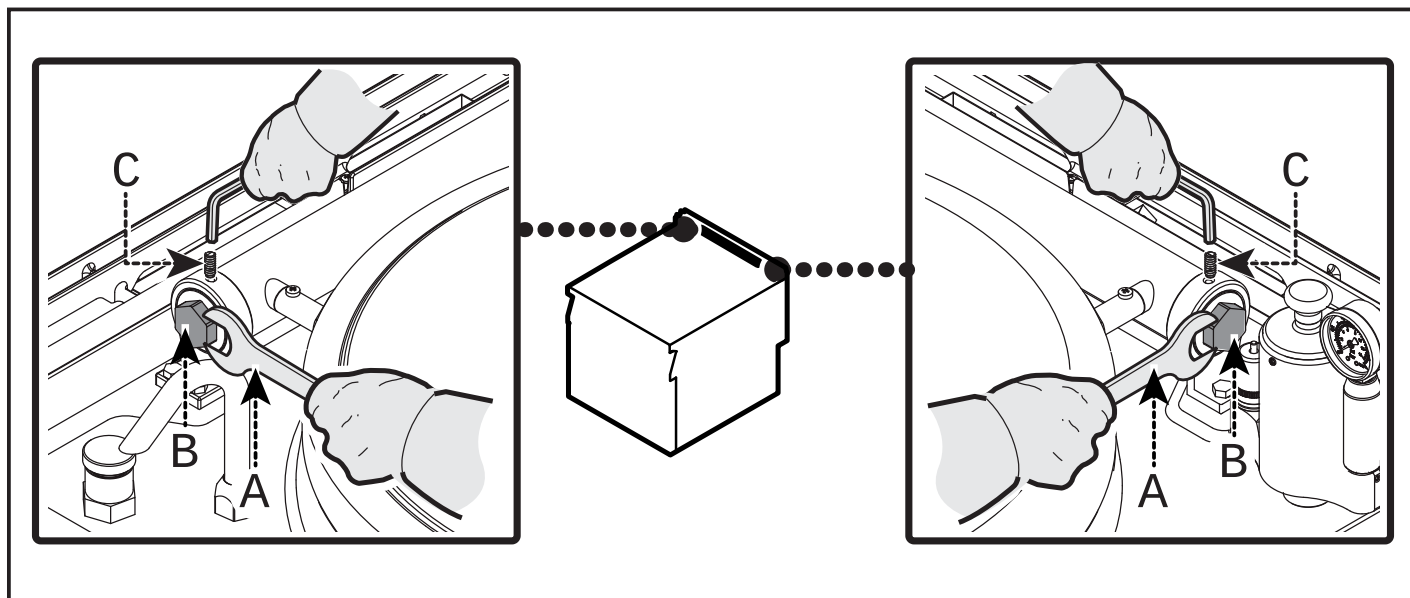
REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Inserire la chiave **(A)** nell'esagono **(B)**.
- 2) Tenere saldamente la chiave **(A)** e, contemporaneamente, svitare la vite di bloccaggio **(C)**.
- 3) Ruotare la chiave **(A)** in senso orario per caricare la molla o in senso antiorario per scaricarla (lato sinistro) ed in senso antiorario

per caricare o in senso orario per scaricarla (lato destro).

- 4) Ottenuto il giusto bilanciamento, avvitare le viti **(C)** senza stringerle.
- 5) Agire sulla chiave **(A)** per ruotare l'albero fino a posizionarlo su una delle sedi predisposte.
- 6) Serrare a fondo la viti **(C)**.



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

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

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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

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

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



Importante

Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, ecc.).

Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	3
PURPOSE OF THE MANUAL	3
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	4
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	5
SAFETY DEVICES.....	5
TECHNICAL DATA	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	5
OPTIONAL ACCESSORIES	5
SAFETY	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS	5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY OF THE ENVIRONMENTAL IMPACT	
5	
FAULT	5
TROUBLESHOOTING	5
HANDLING AND INSTALLATION.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION.....	6
PACKAGING AND UNPACKING	6
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING.....	6
TRANSPORT	7
HANDLING AND LIFTING.....	7
INSTALLATION OF THE APPLIANCE.....	7
ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS	8
ROOM VENTILATION	9
INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS	9
LEVELLING.....	10
WATER CONNECTION	10
ELECTRICAL CONNECTION.....	11
TESTING OF THE APPLIANCE	12

GB

ADJUSTMENTS..... 12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....12
ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING.....13

REPLACING PARTS 13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PART13
EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....13

ALLEGATI - ANNEXES.....I ÷ VIII



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.

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

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

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



Caution - Warning

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



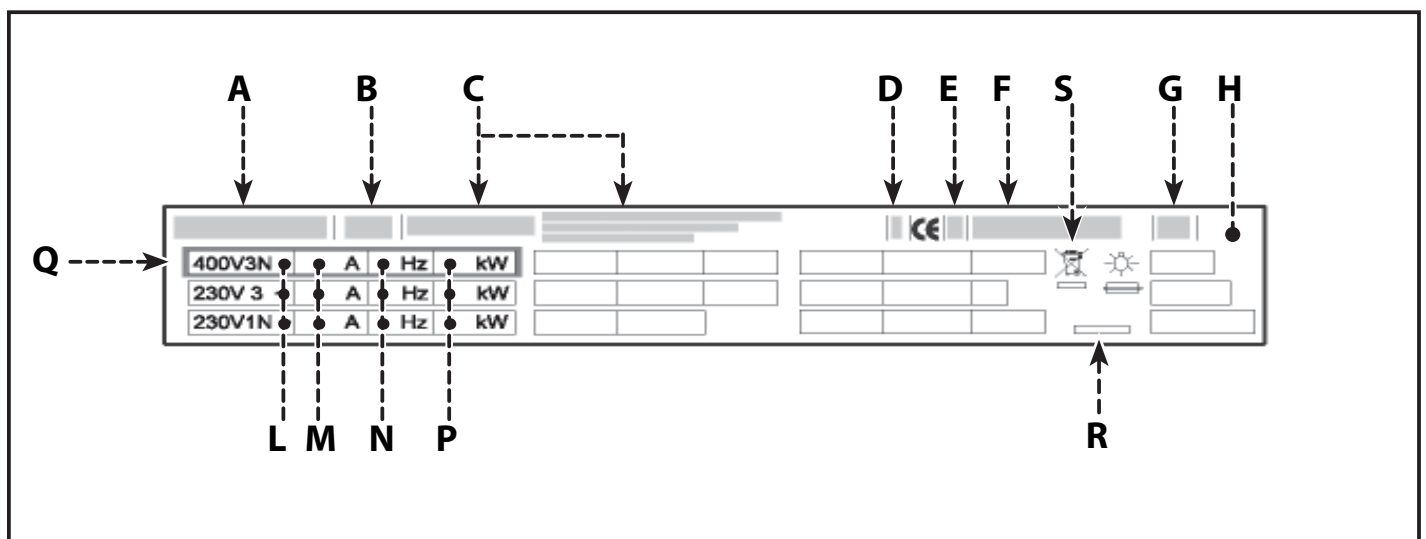
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

- A)** Appliance model
- B)** Type of customisation
- C)** Manufacturer identification
- D)** Insulation class
- E)** Year of construction
- F)** Serial number
- G)** Protection rating
- H)** Country of destination
- L)** Voltage (V)
- M)** Absorption (A)
- N)** Frequency (Hz)
- P)** Rated power (kW)
- Q)** Test voltage indicator
- R)** Date of construction
- S)** WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

SAFETY DEVICES

See paragraph "SAFETY DEVICES" of the User instructions manual

TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

OPTIONAL ACCESSORIES

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

.

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

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

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.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

GB

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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

Important

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

In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

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

- Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:
- Check that the safety thermostat is working correctly.
- Check that the electrical system is in good working order.

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.

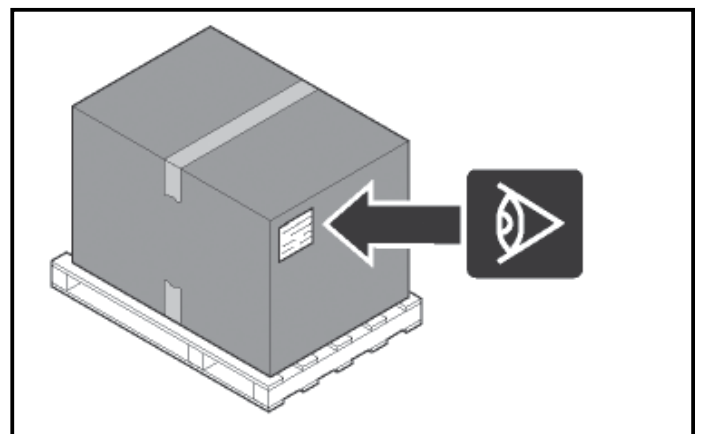
PACKAGING AND UNPACKING

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.

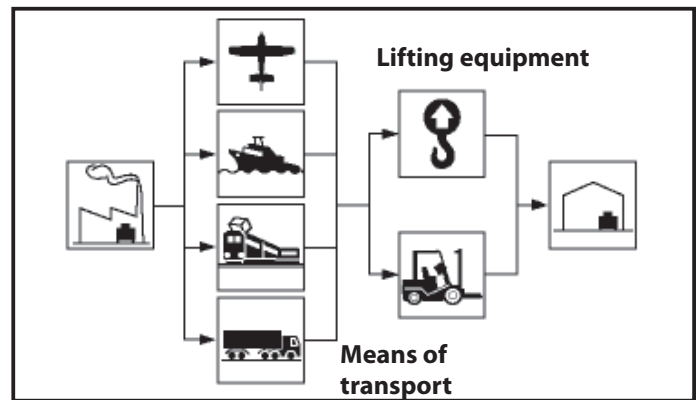
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

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

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



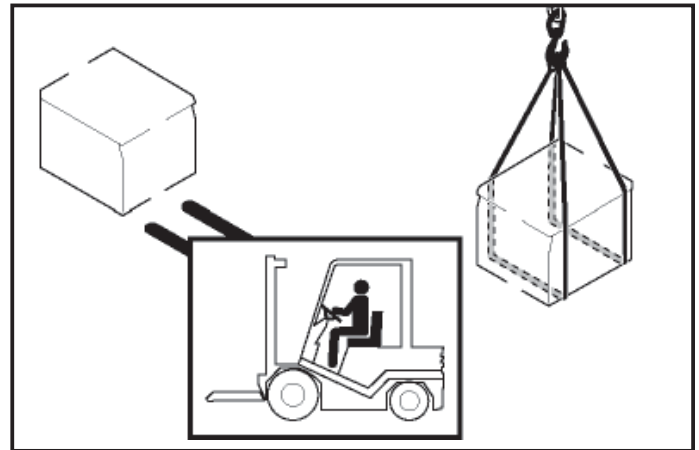
HANDLING AND LIFTING

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



Important

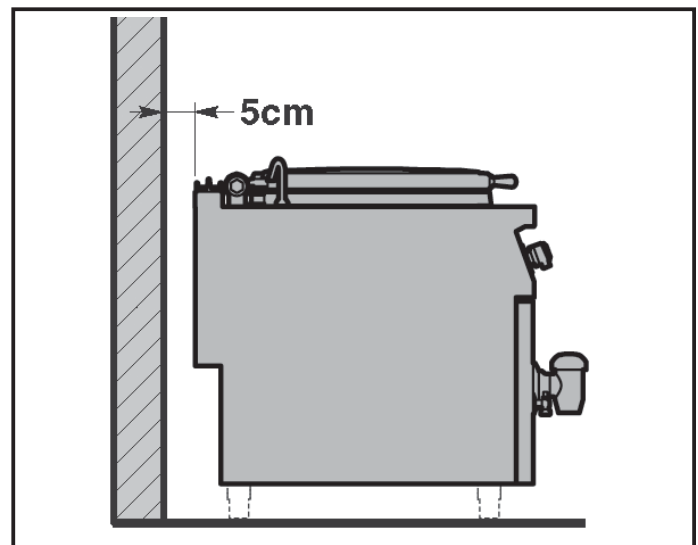
When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile worksites. The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods. If necessary, fix the exact position of each individual appliance or sub-assembly by mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C).



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



Important

Provide a drain in the floor for the well to empty into.

GB

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

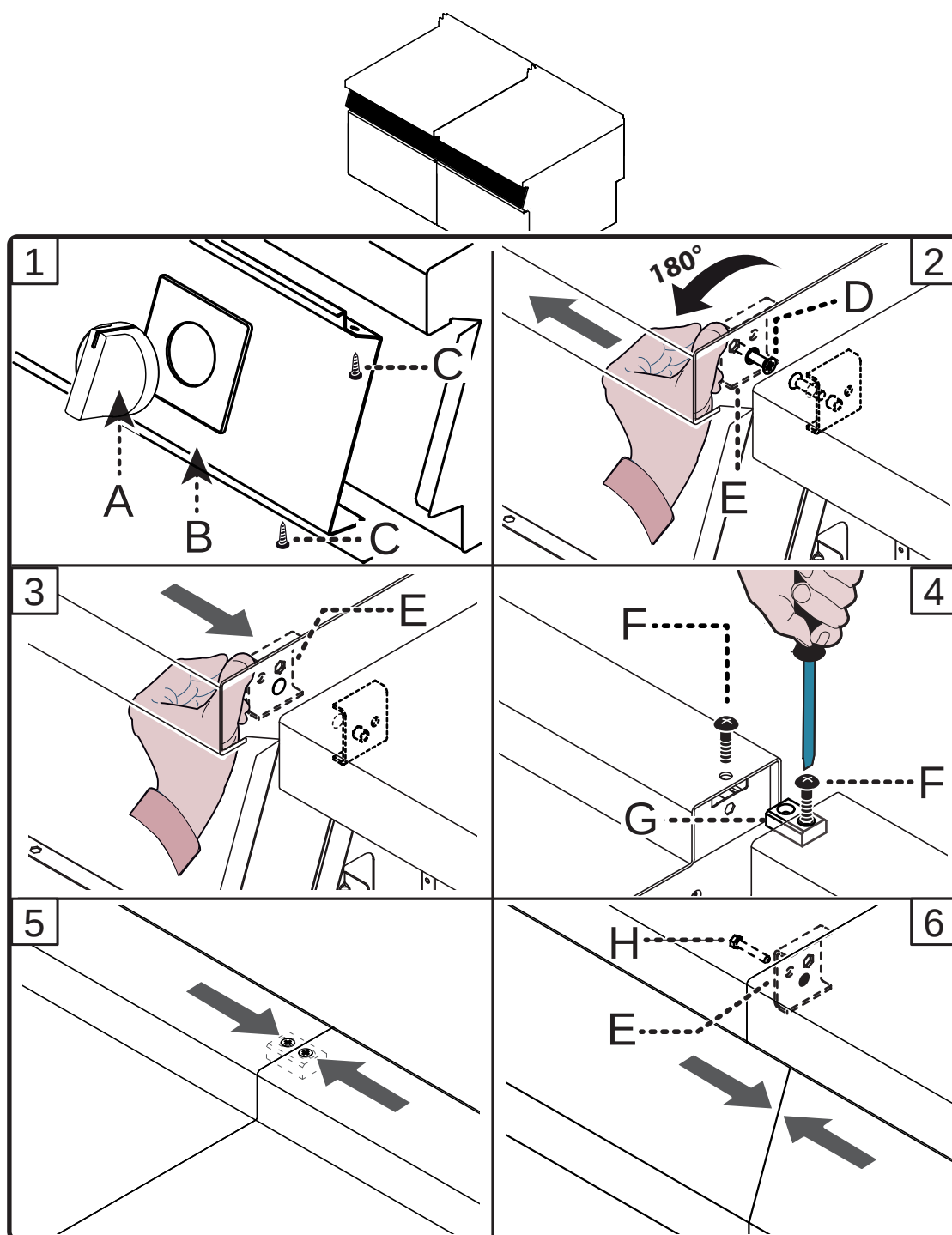
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 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").





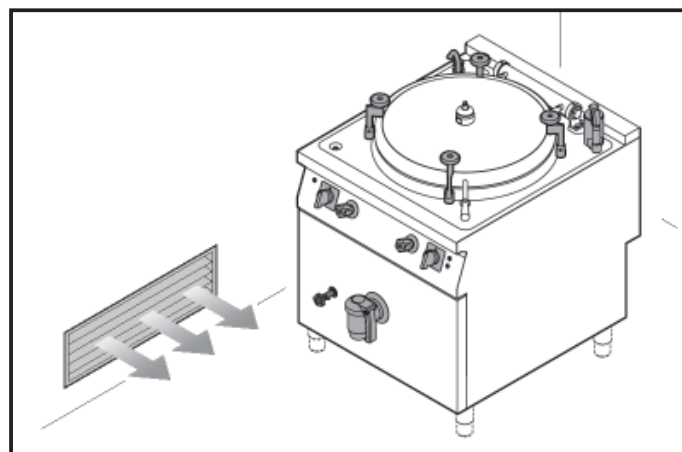
Important

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.



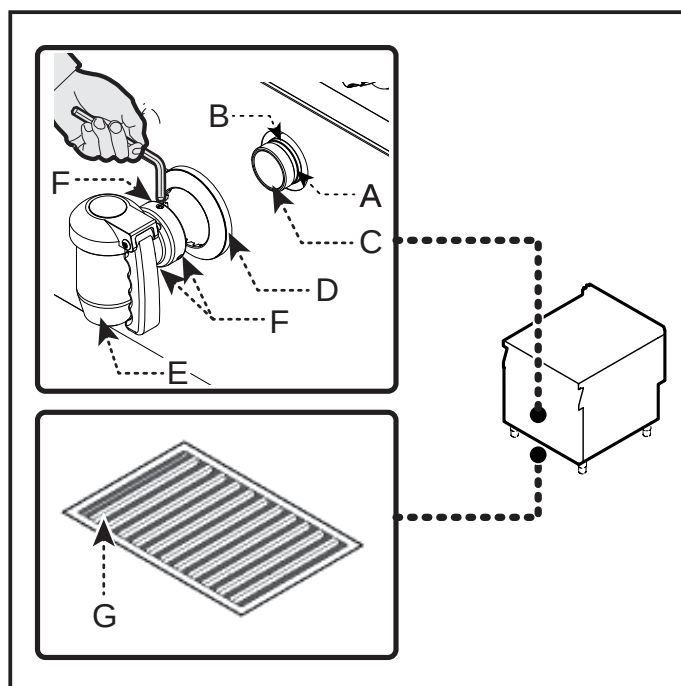
Important

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



INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

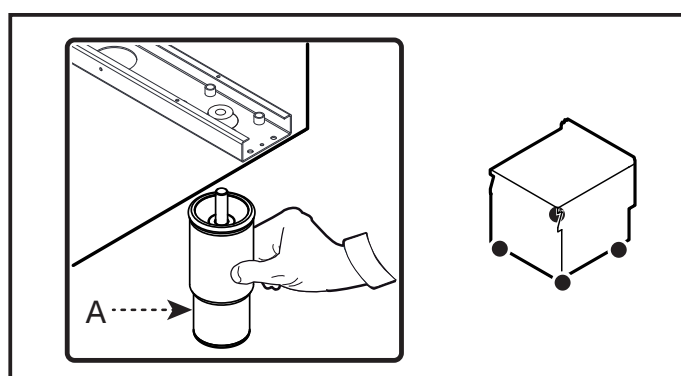
- 1) Grease the 2 O-rings (**A** and **B**) mounted on the drain pipe (**C**).
- 2) Insert the flange (**D**).
- 3) Insert the cock (**E**) up to the stop on the drain pipe (**C**).
- 4) Place the cock (**E**) vertically and block the 3 M6 dowels (**F**).
- 5) Place the flange (**D**) up to the stop on the front panel.
- 6) Provide a suitable drainage system (**G**) underneath the drain tap (**E**).



GB

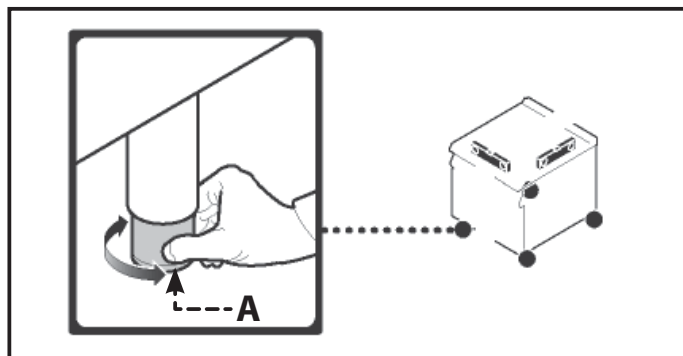
INSTALLING ACCESSORIES

Screw the feet (**A**) onto the structure in the connection points.



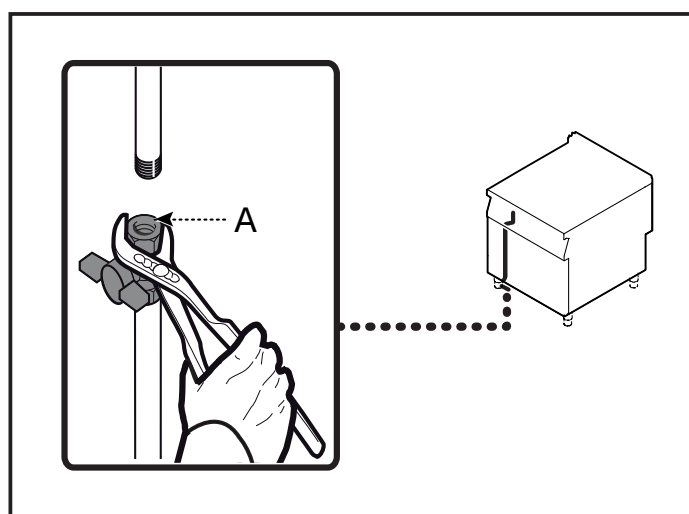
LEVELLING

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



WATER CONNECTION

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(A)**, to allow the water supply to be cut off when necessary. Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.



Caution - Warning

The appliance must be supplied with drinking water having the characteristics shown in the table.

Parameters to be checked		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷4 bar)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier index (Recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion content		
Requested	Chlorine Chlorides Sulphates	<0,1 mg/l <10 mg/l <30 mg/l
Recommended (**)	Iron Copper Manganese	<0,1 mg/l <0,05 mg/l <0,05 mg/l

(**) Values different from these parameters may cause corrosion if combined with wrong use and environment.



Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3 (230V/3 available on request).



Important

Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.



Cautela - Avvertenza

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

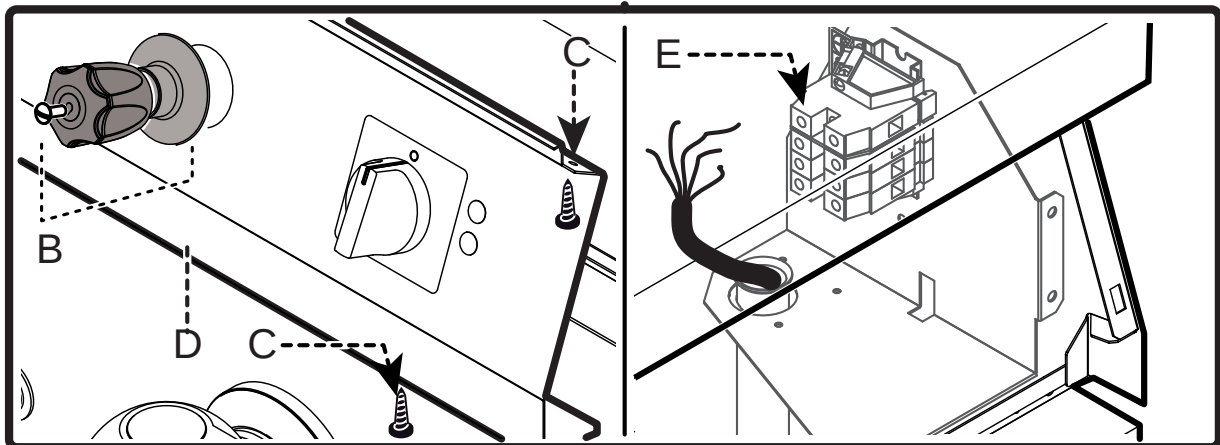
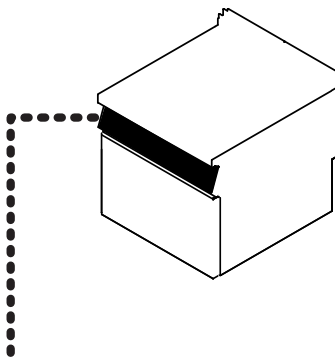
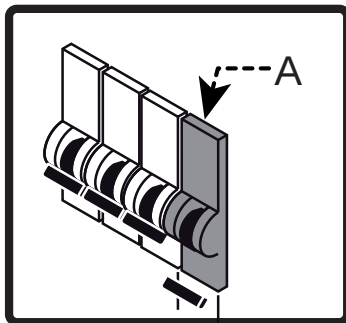
- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.
- 2) Remove the knob unit (B).
- 3) Undo the screws (C) and remove the control panel (D).
- 4) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.
Use a flexible cable with at least type H07RN-F characteristics, rated for an operating temperature of at least 80°C.



Important

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

- 5) Replace the control panel (D) and the knobs (B) on completion of the operation.



TESTING OF THE APPLIANCE



Important

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

To test the system, make the following checks.

- 1) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2) Operate the appliance's circuit-breaker ??1 to check the electrical connection.
- 3) Check that the safety device is operating correctly.

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

ADJUSTMENTS

GB

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS



Important

Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.

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



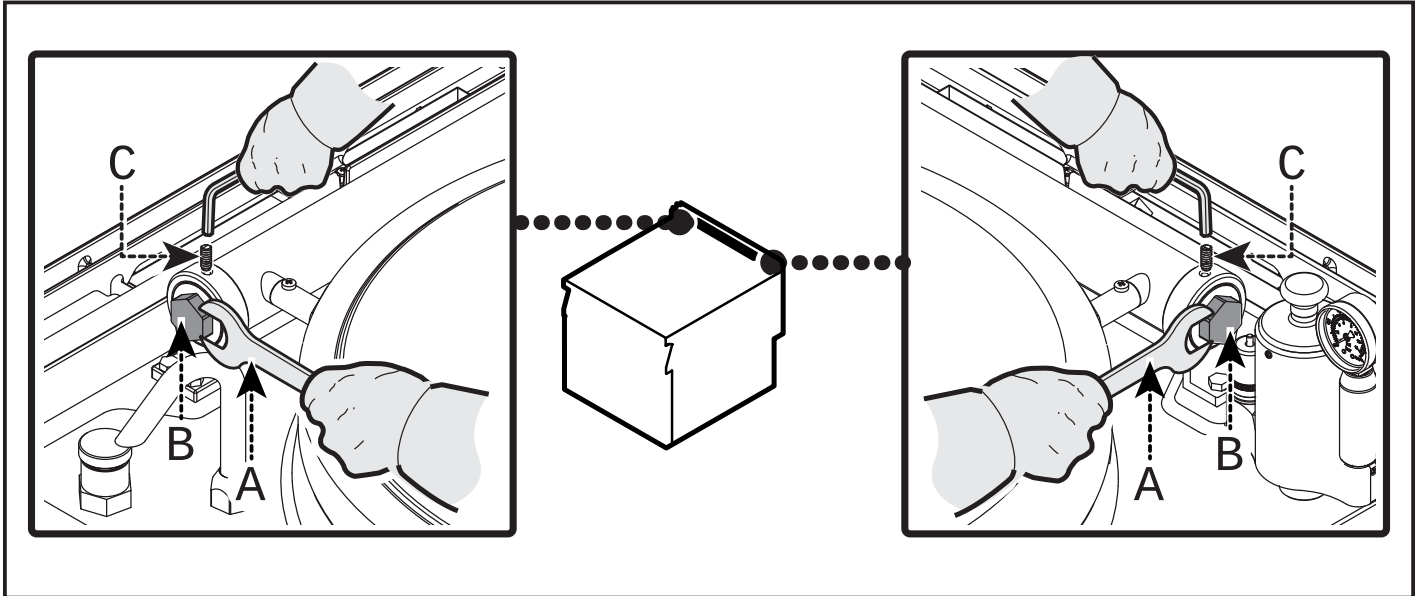
Caution - Warning

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

ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Fit the spanner **(A)** onto the hexagon **(B)**.
- 2) Keep a firm grip on the spanner **(A)** and undo the locking screws **(C)**.
- 3) Turn the spanner **(A)** clockwise to load the spring or anti-clockwise to release it (left hand) and anti-clockwise to load the spring or clockwise to release it (right hand).
- 4) Once the correct balance is obtained, screw in the screws **(C)** without tightening them fully.
- 5) Use the spanner **(A)** to turn the shaft until it is located in one of the seats provided.
- 6) Fully tighten the screws **(C)**.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PART

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

GB

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

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

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

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

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



Important

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

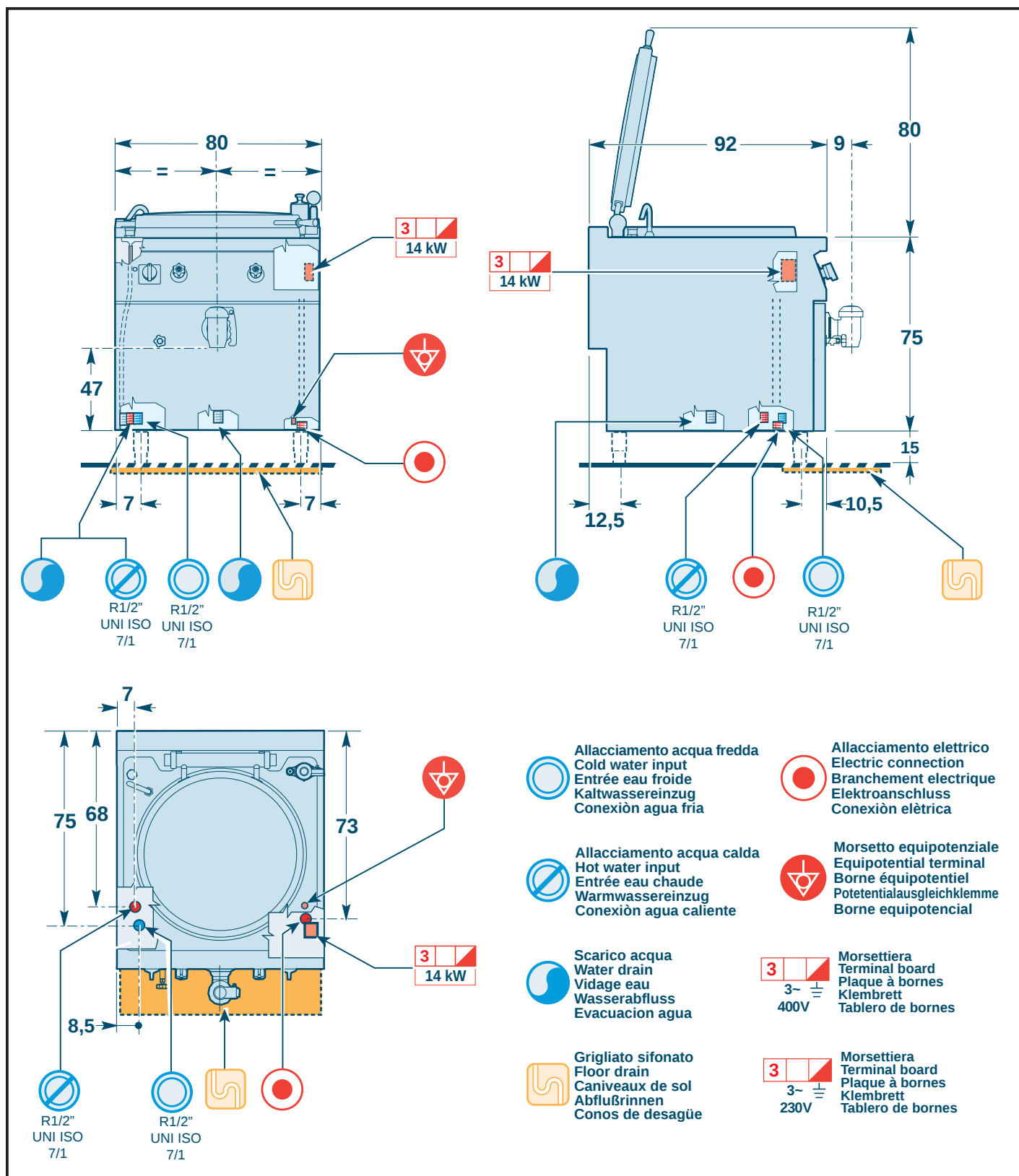
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1N1PI1E - 1T1PI1E	N.1 (100 lt.)	14 kW	400V3~	50/60Hz	20,3 A (400V)
1N1PI1E - 1T1PI1E	N.1 (100 lt.)	14 kW	230V3~	50/60Hz	35,2 A (230V)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 110 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM

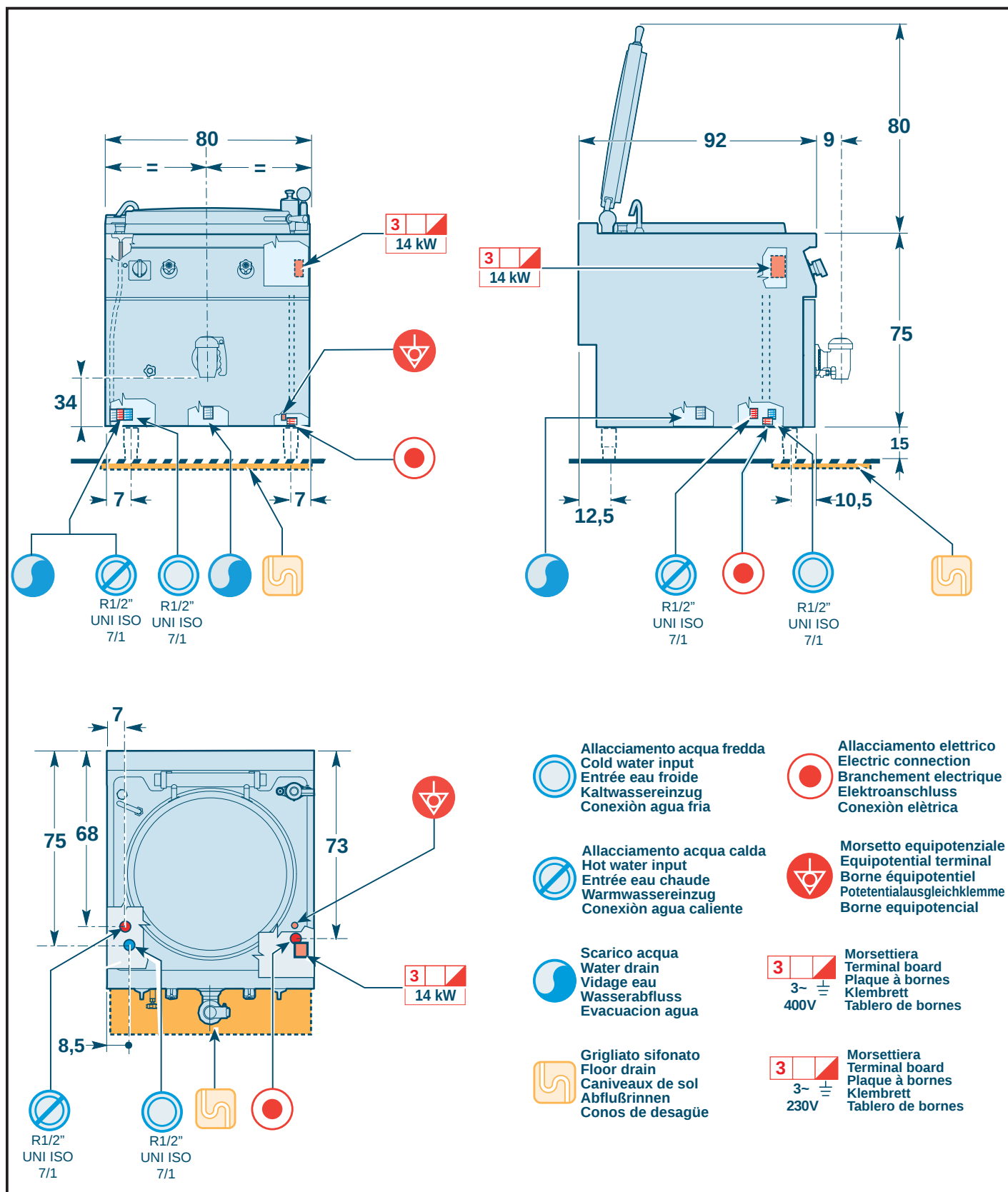


Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1N1PI2E - 1T1P2E	N.1 (150 lt.)	14 kW	400V3~	50/60Hz	20,3 A (400V)
1N1PI2E - 1T1P2E	N.1 (150 lt.)	14 kW	230V3~	50/60Hz	35,2 A (230V)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 110 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM

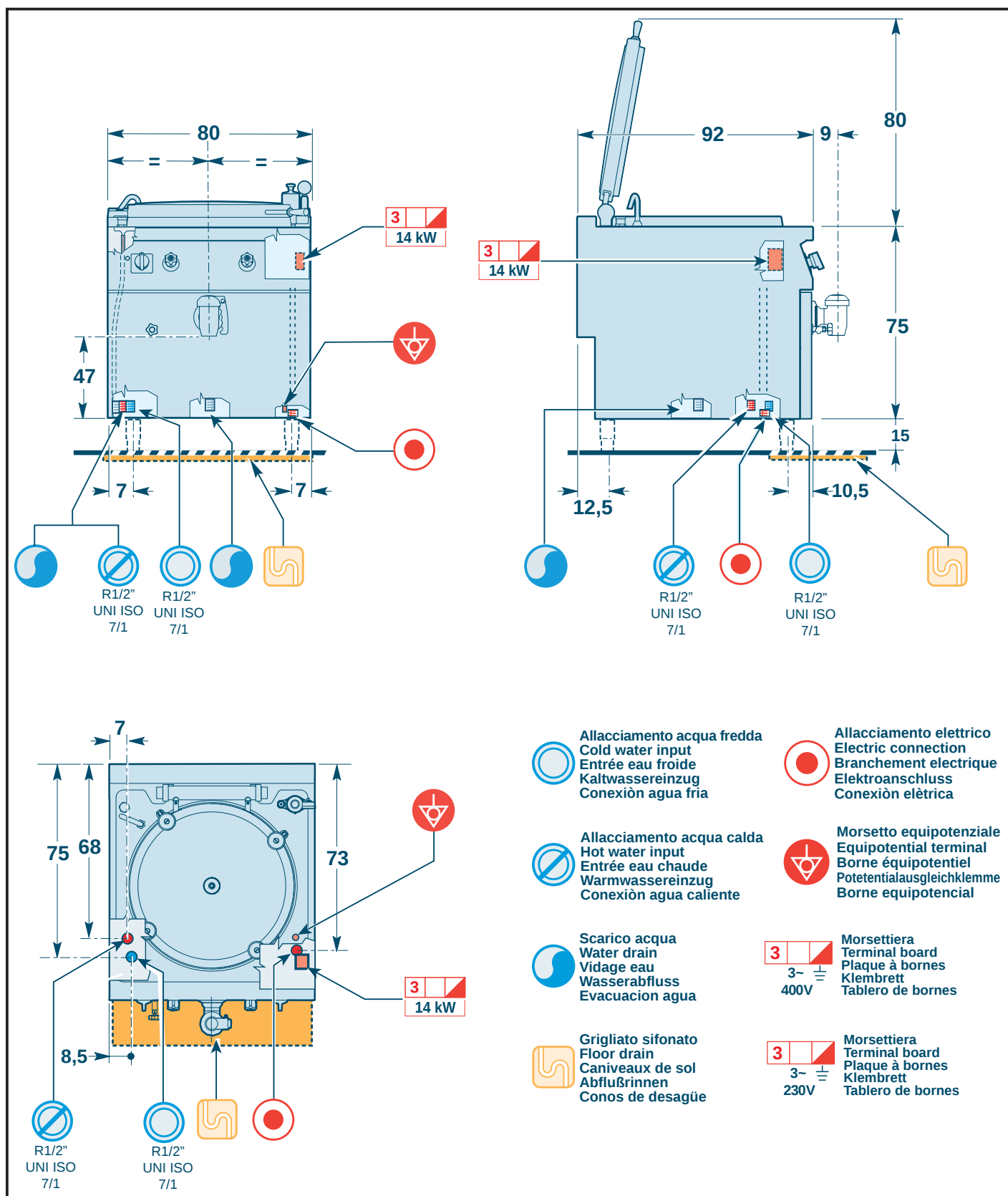


Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1N1PI1EA - 1T1PI1EA	N.1 (100 lt.)	14 kW	400V3~	50/60Hz	20,3 A (400V)
1N1PI1EA - 1T1PI1EA	N.1 (100 lt.)	14 kW	230V3~	50/60Hz	35,2 A (230V)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 130 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 130 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM

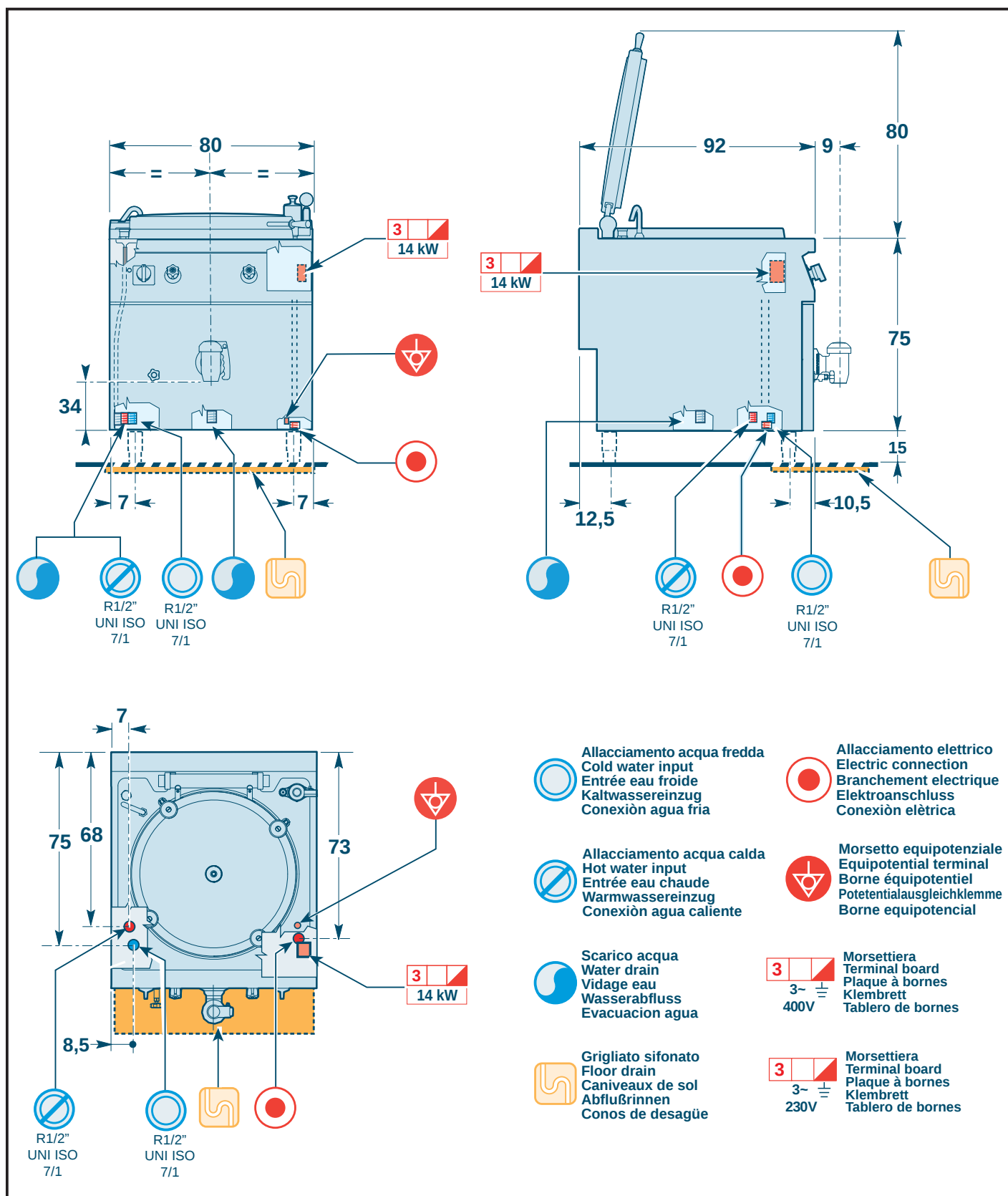


Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1N1PI2EA - 1T1PI2EA	N.1 (150 lt.)	14 kW	400V3~	50/60Hz	20,2 A (400V)
1N1PI2EA - 1T1PI2EA	N.1 (150 lt.)	14 kW	230V3~	50/60Hz	35,2 A (230V)

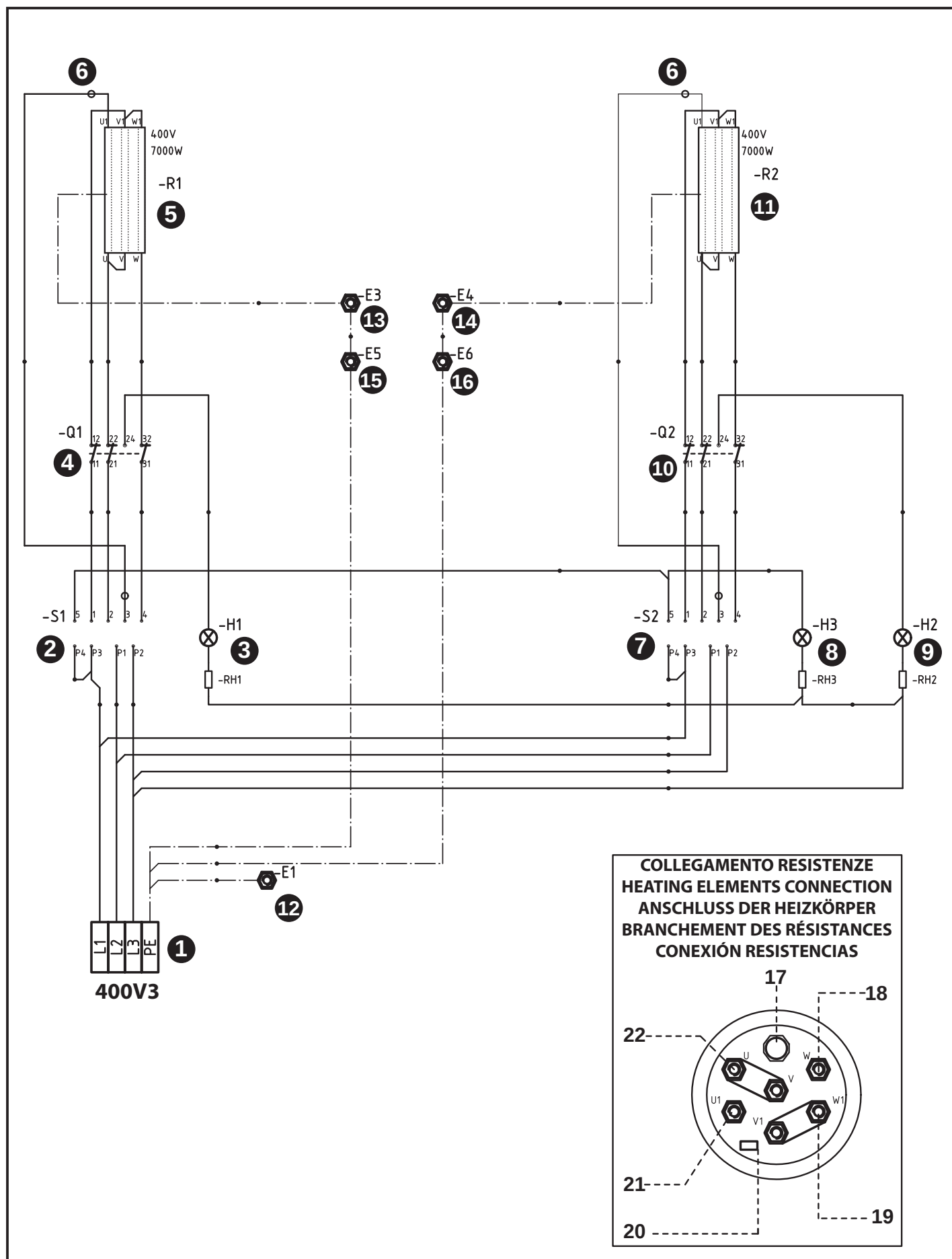
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 130 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 130 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM



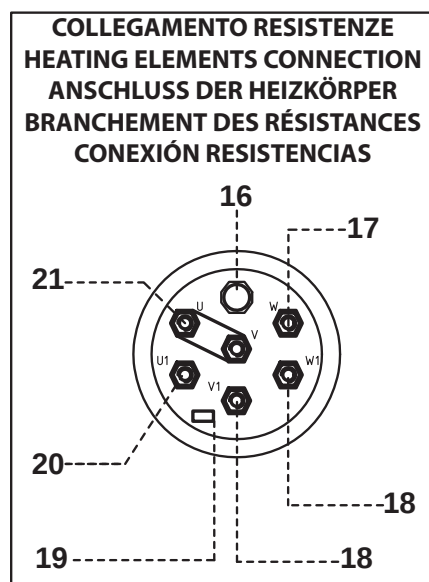
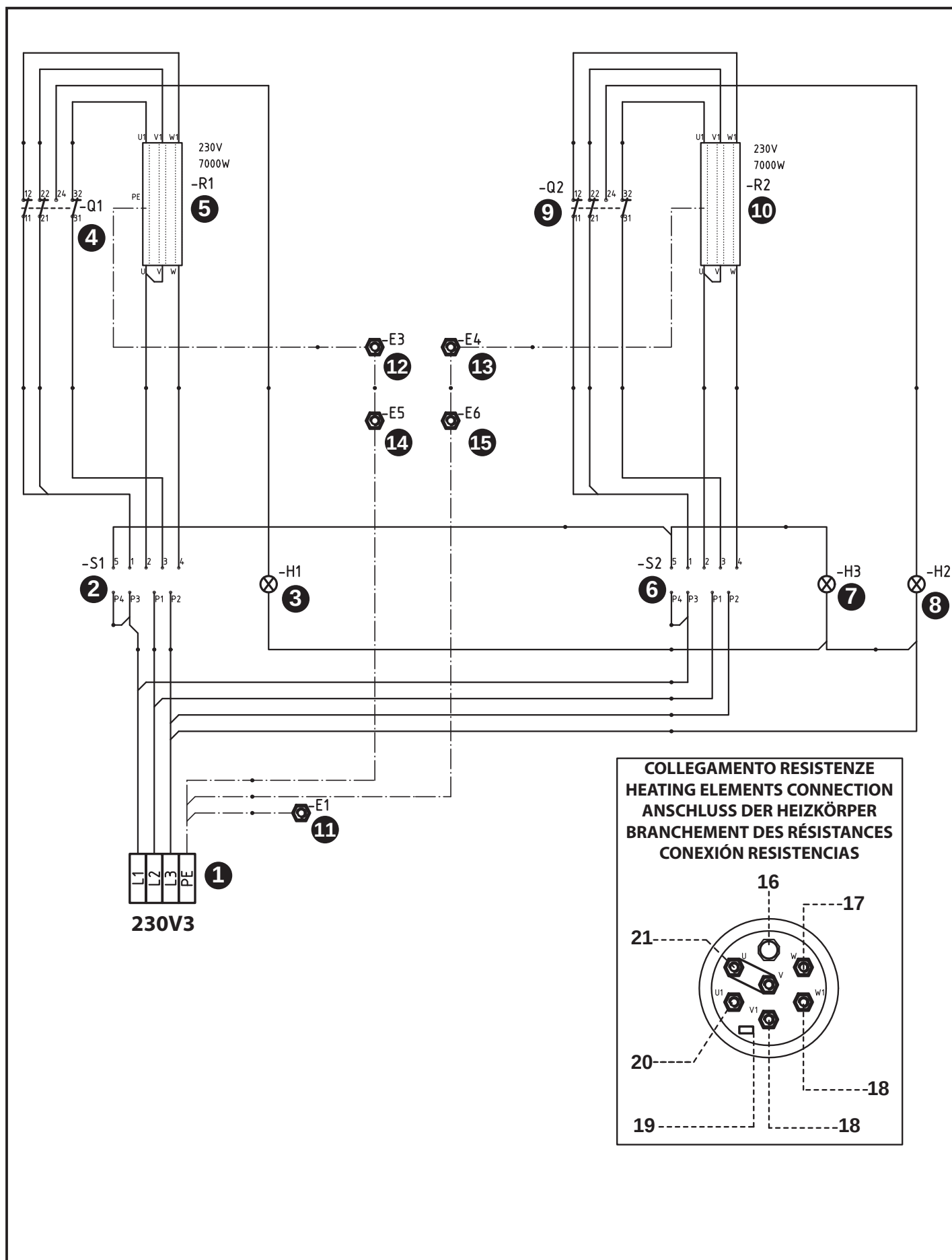
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Commutatore 5 posizioni sinistra - Left 5 setting switch
- 3) Lampada spia rossa sinistra - Left red light
- 4) Termostato di sicurezza di sinistra - Left safety thermostat
- 5) Resistenza sinistra - Left heating element
- 6) Termorestringente - Heat-shrink tubing
- 7) Commutatore 5 posizioni di destra - Right 5 setting switch
- 8) Lampada spia verde - Green pilot light
- 9) Lampada spia rossa destra - Right red light
- 10) Termostato di sicurezza di destra - Right safety thermostat
- 11) Resistenza destra - Right heating element
- 12) Massa cruscotto - Control panel ground
- 13) Massa protezione resistenza di sinistra - Left heating element ground
- 14) Massa protezione resistenza di destra - Right heating element ground
- 15) Massa protezione termostato di sinistra - Left thermostat ground
- 16) Massa protezione termostato di destra - Right thermostat ground
- 17) Foro per inserimento bulbo - Bulb fitting hole
- 18) Cavo nero - Black wire
- 19) Cavo bianco - White wire
- 20) Cavo giallo/verde - Yellow/green wire
- 21) Cavo nero con termorestringente - Black wire with heat-shrink tubing
- 22) Cavo rosso - Red wire

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Commutatore 5 posizioni sinistra - Left 5 setting switch
- 3) Lampada spia rossa sinistra - Left red light
- 4) Termostato di sicurezza di sinistra - Left safety thermostat
- 5) Resistenza sinistra - Left heating element
- 6) Commutatore 5 posizioni di destra - Right 5 setting switch
- 7) Lampada spia verde - Green pilot light
- 8) Lampada spia rossa destra - Right red light
- 9) Termostato di sicurezza di destra - Right safety thermostat
- 10) Resistenza destra - Right heating element
- 11) Massa cruscotto - Control panel ground
- 12) Massa protezione resistenza di sinistra - Left heating element ground
- 13) Massa protezione resistenza di destra - Right heating element ground
- 14) Massa protezione termostato di sinistra - Left thermostat ground
- 15) Massa protezione termostato di destra - Right thermostat ground
- 16) Foro per inserimento bulbo - Bulb fitting hole
- 17) Cavo nero - Black wire
- 18) Cavo bianco - White wire
- 19) Cavo giallo/verde - Yellow/green wire
- 20) Cavo marrone - Brown wire
- 21) Cavo rosso - Red wire



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.