



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.

PIASTRE ELETTRICHE+ FORNO

ELECTRIC PLATES+OVEN

PLATTEN-ELEKTROKOCHHERD+ BACKOFEN

PLAQUES ÉLECTRIQUES+ FOUR

PLANCHAS ELÉCTRICAS+ HORNO

1N1TPEE - 1T1TPEE

1N1TPEEV - 1T1TPEEV

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USER MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.1 06/2023



3326541

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN.....	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS.....	3
SAFETY DEVICES	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	5
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT.....	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE.....	8
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING.....	9
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING.....	11
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT.....	12
GENERAL INFORMATION	13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	13
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE.....	13
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	14
TECHNICAL INFORMATION	14
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	14
OPTIONAL ACCESSORIES.....	15
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	15
USE AND OPERATION	16
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	16
DESCRIPTION OF CONTROLS.....	17
SWITCHING THE OVEN ON AND OFF.....	18
PLATE ON AND OFF	19
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE.....	19

ENGLISH

SERVICING..... 20

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 20

CLEANING INSTRUCTIONS 21

CLEANING THE PLATE 22

CLEANING OVEN 22

FAULT 23

TROUBLESHOOTING 23

SAFETY

HAZARD SIGN

A number of symbols have been used to highlight key sections of the text or important specifications. Their meaning is described below.

Hazard sign	Meaning
	It warns of the potential risk of injury. Adhere to all the warnings indicated by this symbol to avoid the risk of potential injury or death.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

Warning signs are classified based on the danger level; failure to observe them results in the consequent level of severity and probability of the event occurring.

Danger level	Severity level	Likelihood
 HAZARD	Death/severe injury (irreversible)	Very high
 WARNING	Severe injury (irreversible)	High
 ATTENTION	Minor injury (irreversible)	High
 IMPORTANT	Damage to appliances	Medium
 NOTE	Indicates particularly important information which must not be overlooked	

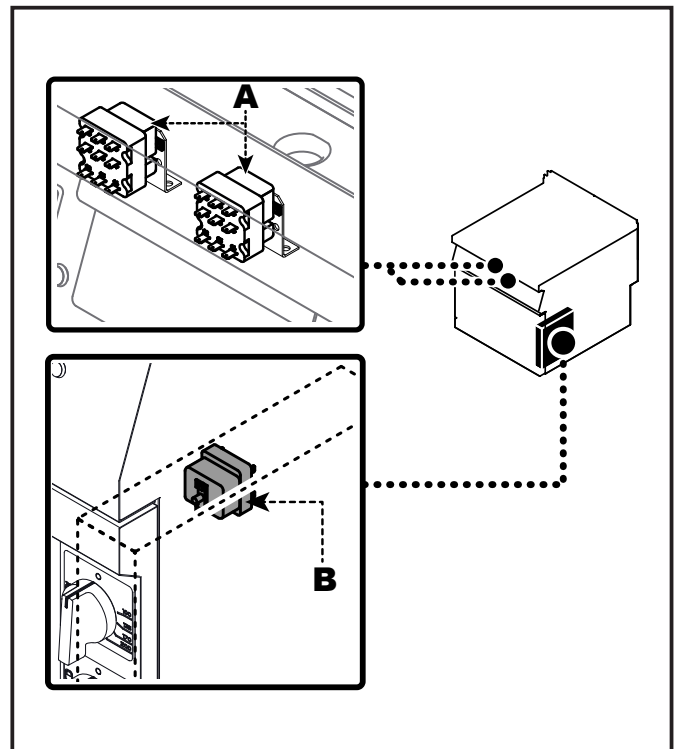
SAFETY DEVICES

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 with automatic reset: cuts off the mains electricity supply to the plate zone heating element in case of plate overheating. Once the cause has been eliminated and temperature is reduced, operation is restored automatically.

B) Safety thermostat: cuts off the electricity supply to the oven in case of overheating.

! WARNING: There are no indicator devices to signal the tripping of the automatic reset thermostat.



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

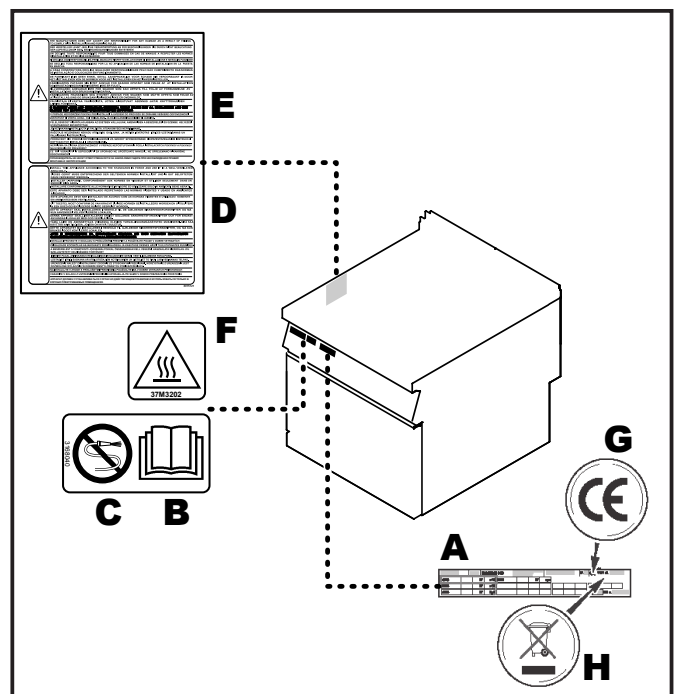
B) ! WARNING: read the manual carefully before carrying out any procedure.

C) ! WARNING: When washing the appliance, do not point pressurised water and/or steam jets at internal parts.

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

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

F) ! WARNING: watch out for hot surfaces.



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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

During transport of the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device - Observe the limit values for lifting and transport - Wear personal protective equipment	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of tip-over or fall of the appliance	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device - Pay attention to the centre of gravity - Avoid collisions	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

When assembling the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	- Use a suitable lifting device to place the appliance on the work bench, on the base - Adjust the position only if a suitable number of people is available, otherwise observe the limit values for lifting and transport - Comply with the applicable laws on accident prevention for the installation place - Wear personal protective equipment	- Protective gloves - Protective shoes - Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

During appliance installation, commissioning, adjustment and part replacement procedures, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of crushing parts of the body in case of fall of the appliance	When the appliance is lifted	- Pay attention to the centre of gravity - Avoid collisions	None
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	- Pay special care during this activity - Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None
Risk of crushing parts of the body in case of fall of the appliance	In case of uneven or sloped floors	Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 10 of the installation manual.	None



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual. • Disable the power supply before removing the protections • Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

When using the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: heat**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Flammable material placed on the evacuation area	In case of blocked flue	• Training of personnel	None
Contact with hot working surfaces	Accidental contact	• Training of personnel and warning plate in place on the appliance and in the user manual	None
Scalding caused by hot liquids	Tampering with the drip tray or fat collection drawer	• Training of personnel	PPE as required by the applicable laws in the country of use.
Cooking plate overheating	Empty cooking plate overheating when the power level is between 7 and max	• Training of personnel and warning plate in place on the appliance and in the user manual	None

► **Source of hazard: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Food contamination	Inadequate cleaning and servicing	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Release of metals or other substances in foods	Chrome coated plate	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None

► **Source of hazard: Risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical parts	• Training of personnel and servicing	None
Water leaks in the cover	Washing with inappropriate jet, leakage	• Training of personnel and servicing	

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

During **servicing**, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	• Pay special care during this activity • Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	None

► **Source of hazard: Risks associated with the environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Presence of saturated steam	Condensation and dripping on electrical parts	• Periodic servicing of the appliance wiring diagram, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	None



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual. • Disable the power supply before removing the protections	• Protection panels • System switch-disconnector

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Prevent the appliance from being powered accidentally. • Ensure that there is no voltage • Before commissioning the appliance, check that all electric connections are not damaged • Use a power supply cable with the specifications indicated in section "Electrical connection" of the installation manual. • Before appliance commissioning, check that electrical connections are securely fixed	• Protection panels • System switch-disconnector
Risk of electric shock caused by live parts	• On the appliance and on the adjacent metal parts • On the appliance and on the adjacent metal accessories	• Before commissioning, make sure that the appliance and its metal accessories are connected to a system for equipotential bonding	Equipotential bonding system

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

When **decommissioning** the appliance, watch out for the following hazards and provide for the countermeasures indicated below:

► **Source of hazard: Electric power**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of electric shock caused by live components	• On the power cable • Under protective panels • Under the control panel • Under protection covers	• Operations to the electric system may be carried out by authorised and qualified staff only, in accordance with the relevant applicable laws. • Specialist procedure • Turn off the power supply before removing the covers • Secure it to prevent accidental switching on • Ensure that there is no voltage	• Protection panels • System switch-disconnector

► **Source of hazard: Handling of heavy loads**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of injury due to body overload	When the appliance moves	• Use a suitable lifting device • Observe the limit values for lifting and transport • Wear personal protective equipment	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Source of hazard: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect appliance decommissioning	During appliance decommissioning	Decommissioning operations must be carried out by qualified personnel	None

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

► **Transport and installation**

When transporting and placing the appliance, wear the following PPE:

Activity	Tools used	Protective equipment
• Transport within the company • Positioning the appliance	Suitable lifting device	• Protective gloves • Protective shoes • Safety helmet (e.g. for suspended loads, overhead operations...)

► **Installation, commissioning, use and decommissioning**

During appliance installation, commissioning, use and downtime, wear the following PPE:

Activity	Protective equipment
• Installing and removing the electrical connection • Installing and removing the water connection • Commissioning the appliance • Using the appliance • Stopping the machine	Working garment and protective equipment based on the required activity in compliance with the country's specific regulations.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is responsible for applying 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 Manufacturer provides some 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 servicing, 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.
- When decommissioning the appliance, sort all components by characteristics and dispose of them separately.

i IMPORTANT: Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with any applicable law.

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.

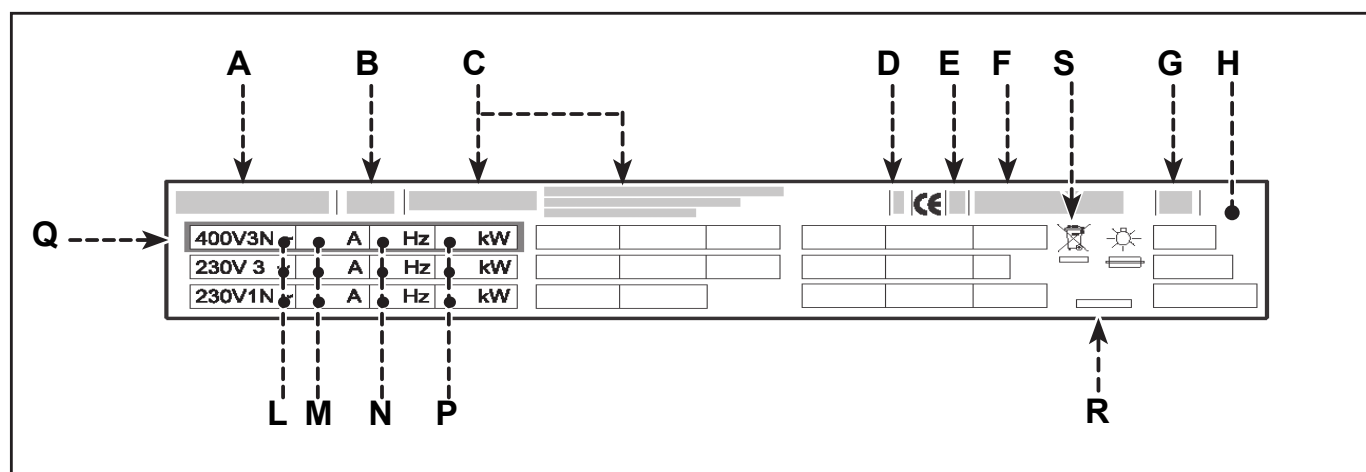
The manufacturer accepts no responsibility for the consequences if the instructions and warnings on installation, commissioning and maintenance contained in this manual, are not respected.

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

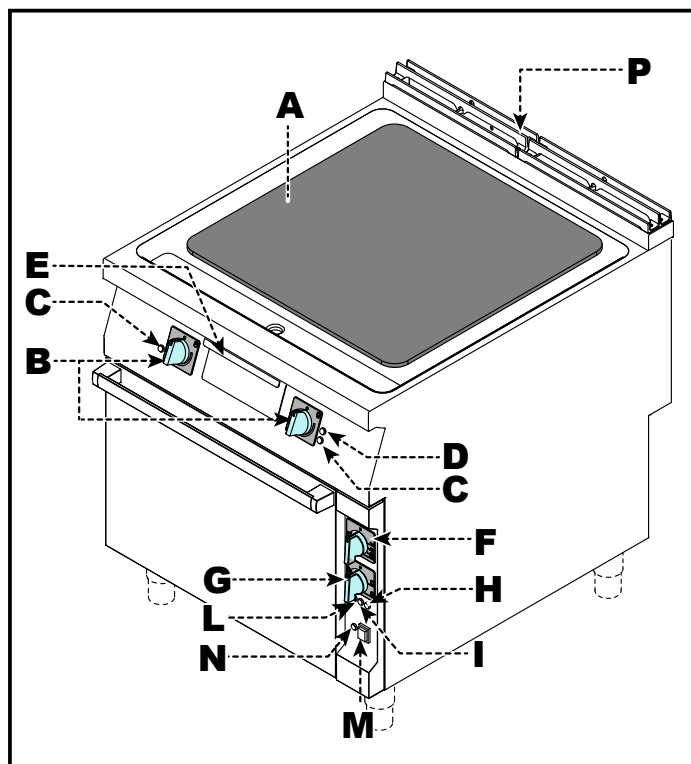
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The cooking plate with oven, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector (for example: in restaurants' kitchens, canteens, hospitals,

and in business activities such as bakeries, butcher's shops, etc...); they must not be used for mass production of foods and must be used by qualified and trained personnel.

Main Parts

- A) Cooking plate:** in stainless steel.
- B) Plate control knob:** sets the heating power.
- C) Mains indicator light (green):** this tells you that the electric power supply of the plate is on.
- D) Temperature light:** indicates that heating of the cooking plate is in progress.
- E) Drip tray.**
- F) Temperature regulator knob:** for regulating the temperature inside the oven.
- G) Heating element control knob:** for turning the oven heating elements on and off.
- H) Temperature light:** indicates that heating of the oven is in progress.
- I) Mains indicator light (green):** this tells you that the electric power supply of the oven is on.
- L) Thermostat light:** indicates that the safety thermostat (Oven).
- M) Oven fan switch:** switches the oven fan system on and off (for version 1*1TPEEV only).



- N) Green indicator light:** when this is on it means that the oven fan is on (only for version 1*1TPEEV).
- P) Fume exhaust vent:** evacuates the heat generated by the heating elements.

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

- 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.
 - Only qualified personnel is authorised to operate on the appliance.
 - The appliance must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or trained.
 - As well as complying with the relative legal requirements, the Manufacturer 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.
- In any case, care and attention are paramount. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.
- Carefully read the instructions provided in the manual supplied and those directly applied to the appliance, paying special attention to safety provisions.
 - Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to safety and health of people. Any change and/or tampering with the appliance 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, on first use it may be necessary to carry out a few trial operations in order to get to know the controls, especially those used for switching on and off the appliance.
 - Use the appliance only for the uses intended by the manufacturer. Improper use of the equipment could result in risks to the safety and health of people, damage to nearby goods and financial losses.
 - All maintenance work requiring specific technical expertise or particular skills or qualifications provided by the law must be carried out by suitably trained and/or qualified staff and in any case with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



HAZARD: Do not modify the appliance in any way.

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during use" on page 8.



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



WARNING: Use only as intended by the manufacturer and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.



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



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



WARNING: The floor near the appliance could be slippery.



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

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

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Do not use the plate for cooking food directly without a pan.
- Only use the plate to heat pans.



WARNING: Take care not to pour water onto the griddle when hot, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate.



WARNING: Do not use the plate empty (without pans) and switch it off when not in use.

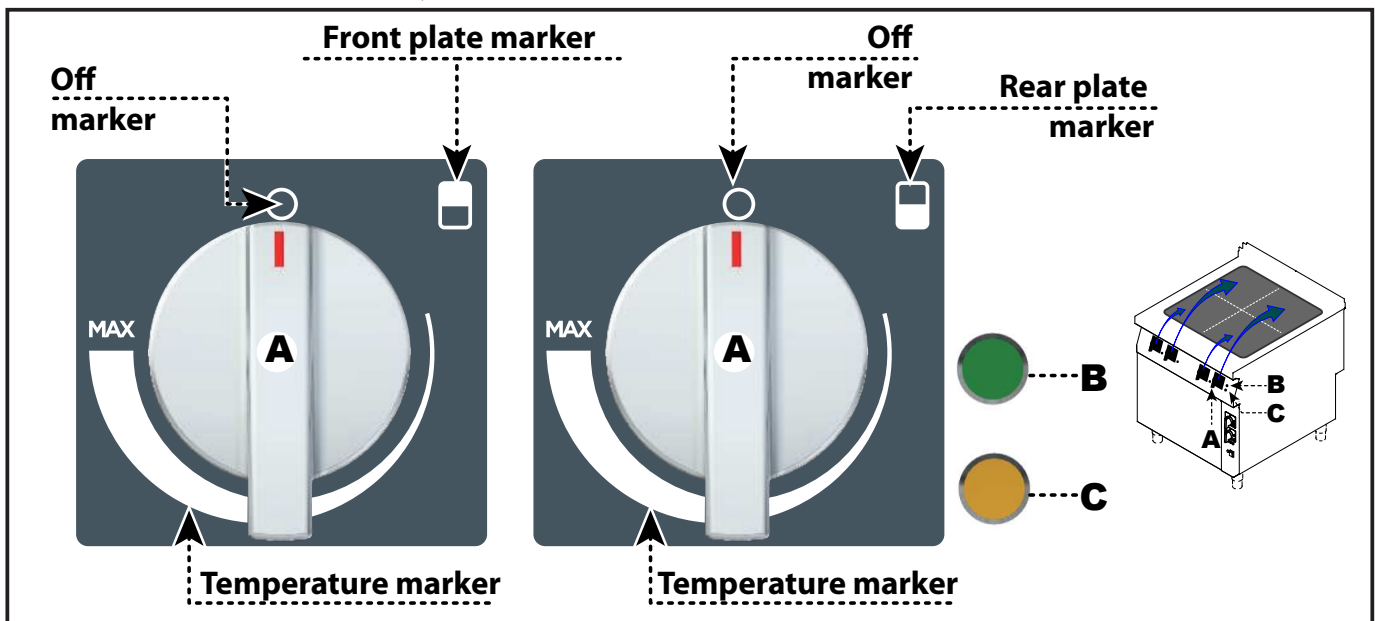
- Check that the oven bottom plate is positioned correctly.
- Allow the oven to warm up before using it.
- Do not use the oven with the door part open.
- When cooking in the oven, use the top guides for cakes and the bottom guides for roasts.
- To brown the surface of a dish, turn on the top heating element and cook on the top runners for a few minutes.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.

DESCRIPTION OF CONTROLS

A) Plate control knob: turns the plates on and off and sets their level.

C) Temperature light: indicates that heating of the cooking plate is in progress.

B) Mains indicator light (green): this tells you that the electric power supply of the plate is on.



D) Heating element control knob: for turning the oven heating elements on and off.

H) Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped (Oven).

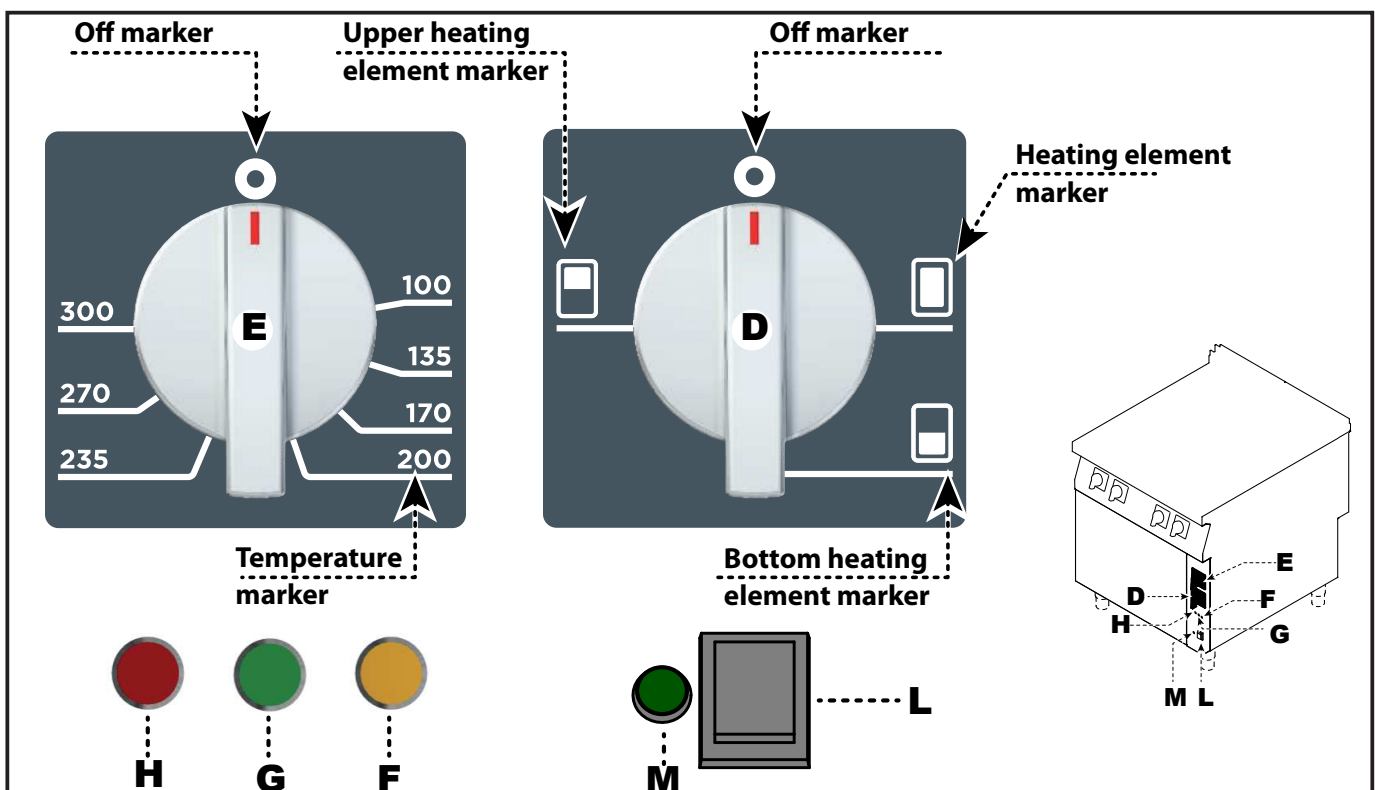
E) Temperature regulator knob: for regulating the temperature inside the oven.

L) Oven fan switch: switches the oven fan system on and off (only for version 1*1TPEEV).

F) Temperature light: indicates that heating of the oven is in progress.

M) Green indicator light: when this is on it means that the oven fan is on (only for version 1*1TPEEV).

G) Mains indicator light (green): this tells you that the electric power supply of the oven is on.



SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

Lighting

i IMPORTANT: At first switch-on, pre-heat as appropriate.

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn the knob **(D)** clockwise (pos. **1**) to turn on the heating elements. The mains light **(G)** comes on.
- 3) Turn the knob **(E)** to **1**, between the minimum and maximum temperature and wait for the warm-up time before using the oven (see table).

The temperature light **(F)** comes on to indicate that the oven is not at the working temperature.

The light goes out once the temperature is reached.

(*) Temperature °C

(**) Time in minutes.

- 4) Turn the knob **(D)** clockwise (pos. **2-3**) to turn on the upper or lower resistance based on the cooking method.

Turning off

- 1) Turn the knob **(D)** to setting **4** and the knob **(E)** to setting **2**, to switch off the heating elements. The mains **(G)** and temperature **(F)** lights go out.
- 2) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

	Min.						Max.
(*)	100	135	170	200	235	270	300
(**)	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

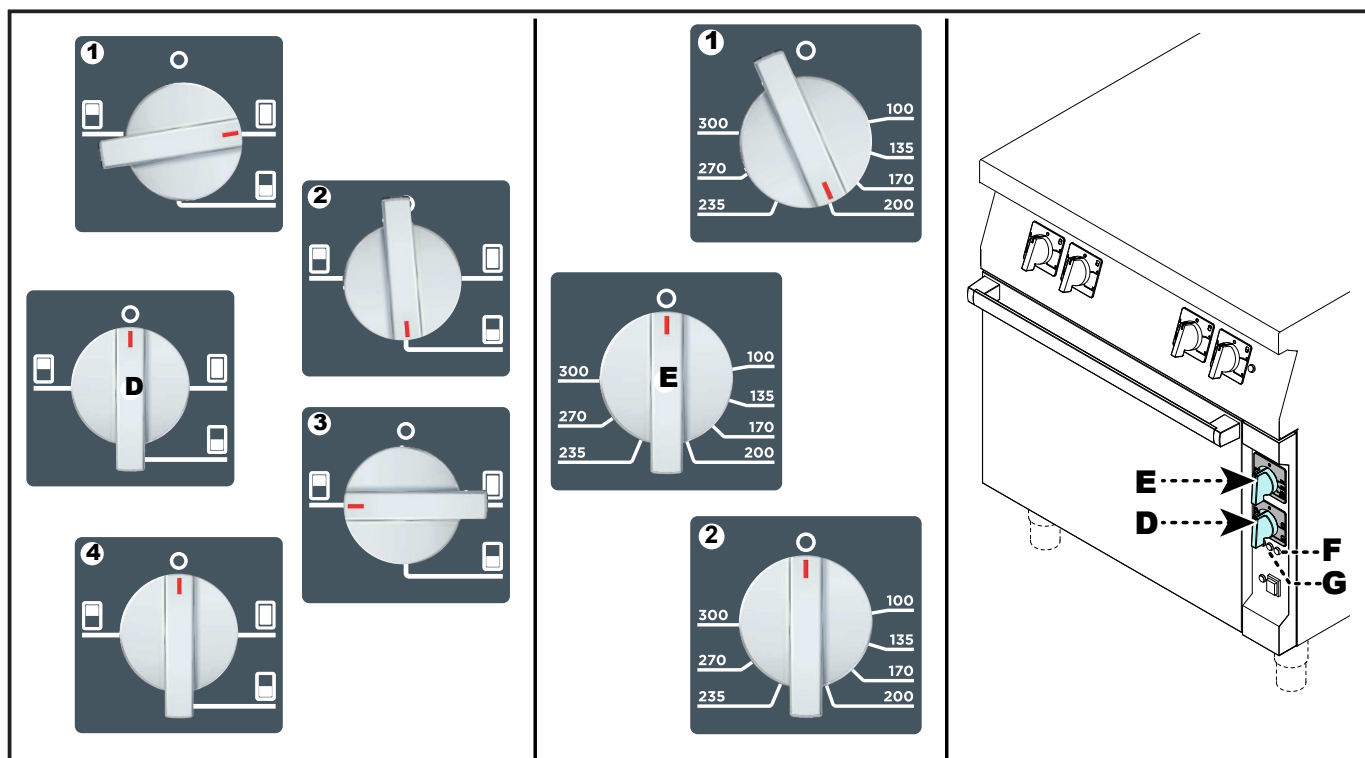


PLATE ON AND OFF

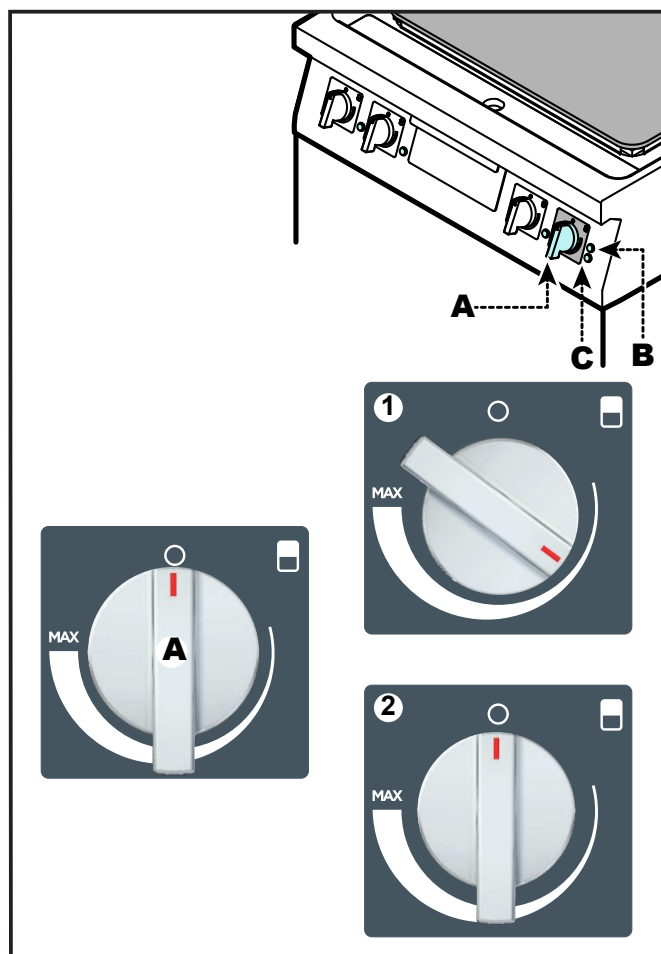
Lighting

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

- 1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise, to the temperature required (pos.1), to turn on the heating elements. The lights **(B)** and **(C)** come on; when the working temperature is reached, light **(C)** goes out.

Turning off

- 1) Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. 2) to switch off the heating elements. The light **(B)** goes out.
- 2) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

- 1) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.
- 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.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section “Hazards and safety provisions during servicing” on page 9.

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



WARNING: 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.

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

- The plate. (see pag. 13)
- The oven (see pag.13)
- The accessories.
- The appliance and the surrounding environment (see pag. 12)

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

CLEANING INSTRUCTIONS



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section “Hazards and safety provisions during use” on page 8.

- 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 people’s 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 applicable health and safety legislation.
- At the end of each session of use, make sure that the appliance is off and not in stand-by, and that the power supply lines are 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 applicable laws.
- When washing the appliance, do not point pressurised water and/or steam jets at internal parts.

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.



WARNING: 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.



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.



WARNING: Never use products containing substances that are harmful or dangerous for people’s health (solvents, fuels, etc.).

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

CLEANING THE PLATE

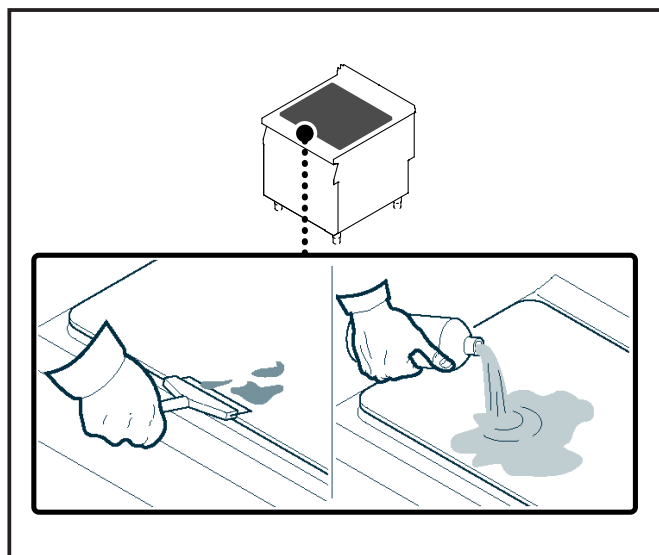
 **NOTE:** When cleaning, use only food-approved detergents.

To carry out this operation, proceed as follows.

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

 **NOTE:** To clean the plate it is also possible to use the “drain extension” (accessory on request), for draining into a larger container and/or directly into a siphon with grille.

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

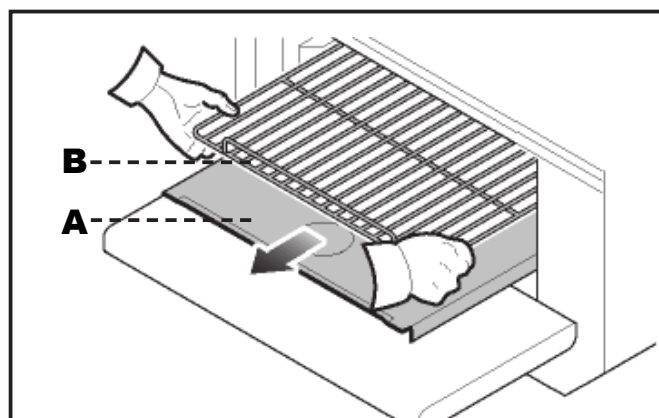


- 5) Remove the drip tray and drain it.

CLEANING OVEN

To carry out this operation, proceed as follows.

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



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.



NOTE:

For any need, please contact Angelo Po's agents or headquarters, which can be found in the contacts section of the website www.angelopo.com.

Faults	Causes	Remedies
The plates do not turn on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires. NOTE: Contact the after-sales service.
	Safety thermostat tripped	Wait for the thermostat to automatically reset appliance operation (this takes around 30 minutes). NOTE: Contact the after-sales service.
	Switch faulty	Replace the switch. NOTE: Contact the after-sales service.
The plates do not turn off	Component fault	NOTE: Contact the after-sales service.
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires. NOTE: Contact the after-sales service.
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance. NOTE: Contact the after-sales service.
	Switch faulty	Replace the switch. NOTE: Contact the after-sales service.
The appliance does not heat up to the set temperature	Thermostat faulty	Replace the thermostat. NOTE: Contact the after-sales service.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT.....	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS	5
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS.....	8
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG.....	9
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	11
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN.....	12
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	12
ALLGEMEINES	13
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	13
ZWECK DES HANDBUCHS	13
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	13
KUNDENDIENST ANFORDERN	14
TECHNISCHE INFORMATIONEN	14
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	14
OPTIONALES ZUBEHÖR	15
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	15
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	16
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB	16
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	17
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	18
EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRATPLATTENBRENNERS.....	19
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	19

DEUTSCH

WARTUNG 20

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 20

REINIGUNG DES GERÄTS 21

REINIGUNG DER PLATTE..... 22

REINIGUNG DES BACKOFENS..... 22

DEFEKTE..... 23

FEHLERSUCHE 23

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

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

Gefahrensignal	Bedeutung
	Dient dazu, vor einer potentiellen Verletzungsgefahr zu warnen. Alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Hinweise sind zu beachten, um mögliche, einschließlich tödliche, Verletzungen zu vermeiden.

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

Die Sicherheitshinweise sind nach Gefahrenstufe eingeordnet. Die Nichteinhaltung führt zur Erreichung der nächsthöheren Gefahrenstufe und Erhöhung der Wahrscheinlichkeit, dass das Ereignis eintritt.

Gefahrenstufe	Schwerestufe	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod/schwere Verletzungen (irreversibel)	Extrem hoch
 HINWEIS	Schwere Verletzungen (irreversibel)	Hoch
 ACHTUNG	Leichte Verletzungen (reversibel)	Hoch
 WICHTIG	Schäden an den Geräten	Mittel
 ANMERKUNG	Weist auf Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen	

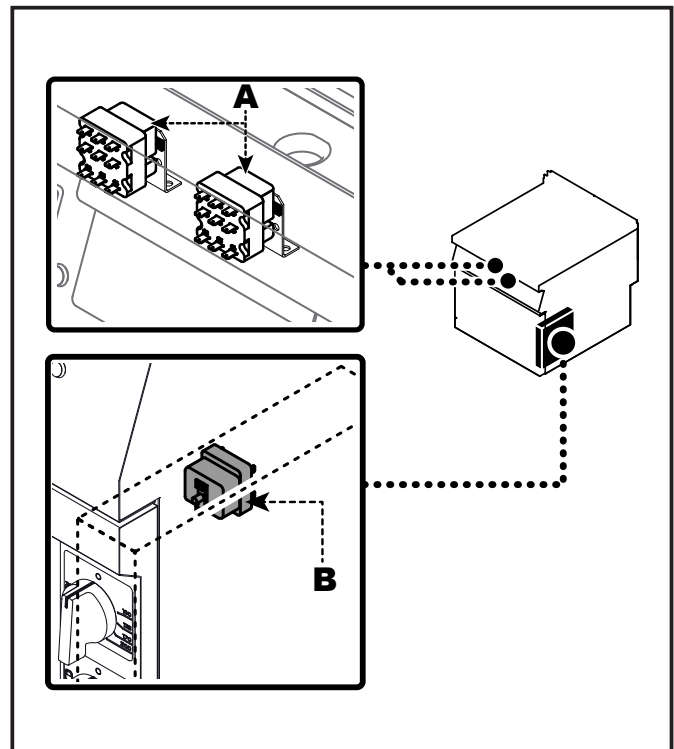
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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 mit automatischer Rücksetzung: Er unterbricht die Stromzufuhr zum Widerstand der Bratplattenzone, in der eine Überhitzung auftritt. Nach Behebung der Ursache und Abnahme der Temperatur wird der Betrieb automatisch wieder aufgenommen.

B) Sicherheitsthermostat: unterbricht die Stromversorgung des Backofens bei Überhitzung.

! HINWEIS: Die Auslösung des Thermostaten, der automatisch zurückgesetzt wird, wird von keiner Anzeigeeinrichtung signalisiert.



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

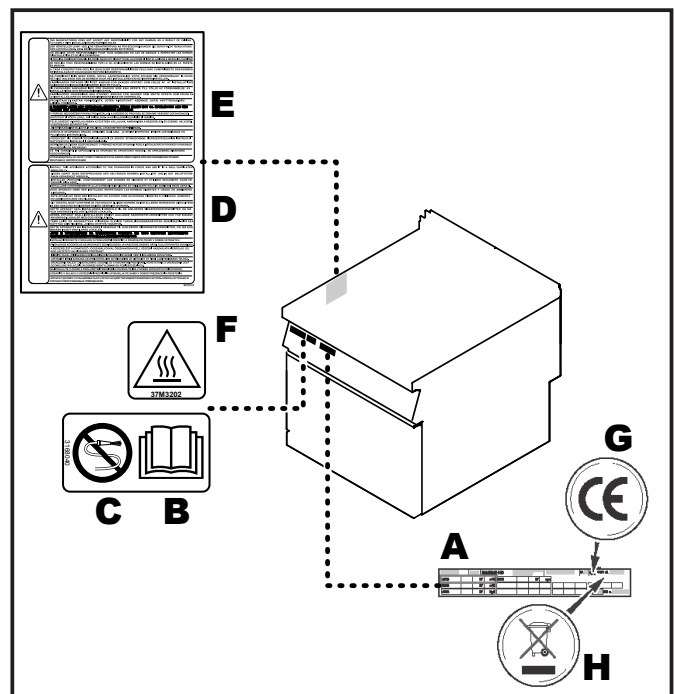
B) ! HINWEIS: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

C) ! HINWEIS: Beim Reinigen des Geräts den Wasserstrahl und/oder die Druckluft nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

D) ! HINWEIS: macht auf die Einhaltung der Vorschriften aufmerksam. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben“

E) ! HINWEIS: macht auf die Einhaltung der Vorschriften aufmerksam. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

F) ! HINWEIS: Vorsicht mit heißen Flächen.



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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

Während des Transports des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	• Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	• Beim Transport des Geräts	• Angemessenes Hebezeug verwenden • Auf den Schwerpunkt der Last achten • Stöße vermeiden	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

Während der Montage des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden.

Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Transport des Geräts	- Angemessenes Hebezeug zum Abstellen des Geräts auf der Werkbank, auf der Basis verwenden - Den Standort nur mit einer angemessenen Anzahl von Personen verändern, in diesem Fall die Grenzwerte für das Anheben und den Transport beachten - Die für den Installationsort geltenden Unfallschutz-Vorschriften beachten - Persönliche Schutzausrüstung anlegen	- Schutzhandschuhe - Sicherheitsschuhe - Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN

Während der Montage, Inbetriebnahme und Einstellung des Geräts und beim Austausch von Bauteilen müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Herunterfallens des Gerätes	Beim Anheben des Geräts	- Auf den Schwerpunkt der Last achten - Stöße vermeiden	Keine
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	- Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein - Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine
Gefahr der Quetschung von Körperteilen im Fall des Umkippens oder Herunterfallens des Gerätes	Bei unebenen oder geneigten Böden	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 10 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine


ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► Gefahrenquelle: Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. • Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

Während dem Gebrauch des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Versehentlicher Kontakt	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem Fettauffangbecken oder -behälter	• Schulung des Personals	Persönliche Schutzausrüstungen gemäß den Vorschriften, die im Land des Gebrauchs gelten
Überhitzung des Kochfelds	Überhitzung des leeren Kochfelds, wenn der Leistungsindex in der Spanne zwischen 7 und Max. liegt	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine

► **Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile	• Schulung von Personal und Wartung	Keine
Eintritt von Wasser in das Gehäuse	Reinigung mit unangemessenem Strahl, Auslaufen	• Schulung von Personal und Wartung	

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

Während der **Wartung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine

► **Gefahrenquelle: Mit der Umgebung, in welcher das Gerät verwendet wird, verbundene Gefahren**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile	• Die regelmäßige Wartung der Stromanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	Keine



ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. • Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTS

Während der **Entsorgung** des Geräts müssen die folgenden Gefahren beachtet und die beschriebenen Gegenmaßnahmen vorgenommen werden:

► Gefahrenquelle: Strom

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Stromkabel • Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Vor Abnahme der Abdeckungen Strom abschalten • Absichern, dass der Strom sich nicht wieder einschaltet • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage

► Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verletzungsgefahr durch Überlastung des Körpers	Beim Transport des Geräts	• Angemessene Hebezeuge verwenden • Grenzwerte für Anheben und Transport beachten • Persönliche Schutzausrüstung anlegen	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► Gefahrenquelle: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Konzentration gefährlicher Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Entsorgung des Geräts	Bei der Stilllegung des Geräts	Die Vorgänge der Entsorgung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden	Keine

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► Transport und Installation

Während dem Transport und Aufstellen des Gerätes die folgende persönliche Schutzausrüstung tragen:

Tätigkeit	Verwendete Werkzeuge	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Transport innerhalb des Unternehmens • Aufstellen des Geräts	Angemessenes Hebezeug	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung

Während der Installation, der Inbetriebnahme, dem Gebrauch und dem Abbruch des Gebrauchs muss die folgende persönliche Schutzausrüstung getragen werden:

Tätigkeit	Ausstattung mit persönlicher Schutzausrüstung
• Installation und Demontage des Stromanschlusses • Installation und Demontage des Wasseranschlusses • Inbetriebnahme des Gerätes • Gebrauch des Gerätes • Abbruch des Betriebs des Gerätes	Der auszuführenden Tätigkeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung gemäß den spezifischen Vorschriften des jeweiligen Landes.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

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

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

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

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

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

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

ALLGEMEINES

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.

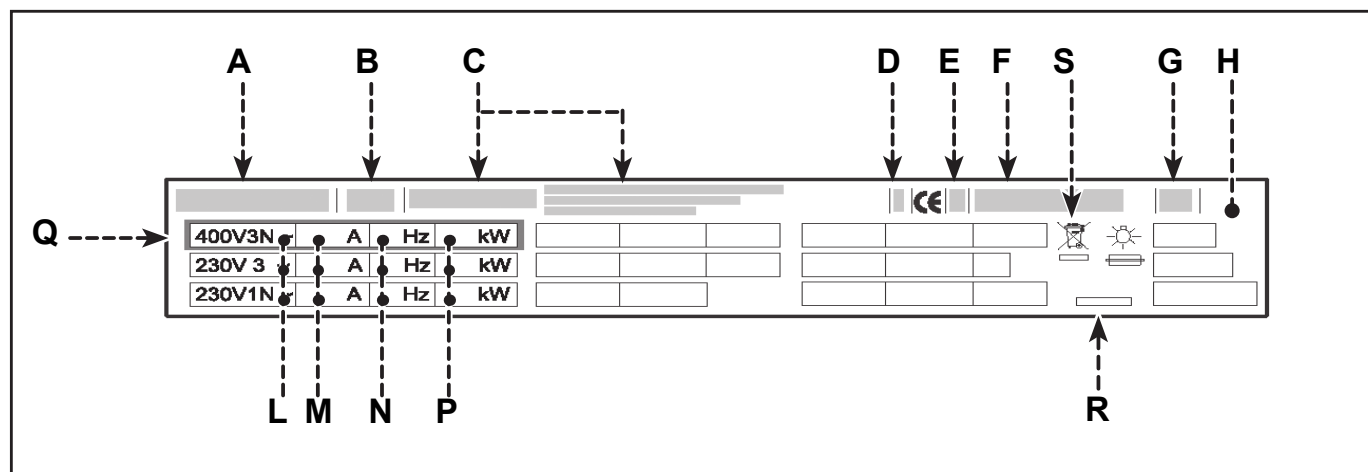
Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

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

- F)** Seriennummer
- G)** Schutzart
- H)** Bestimmungsland
- L)** 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

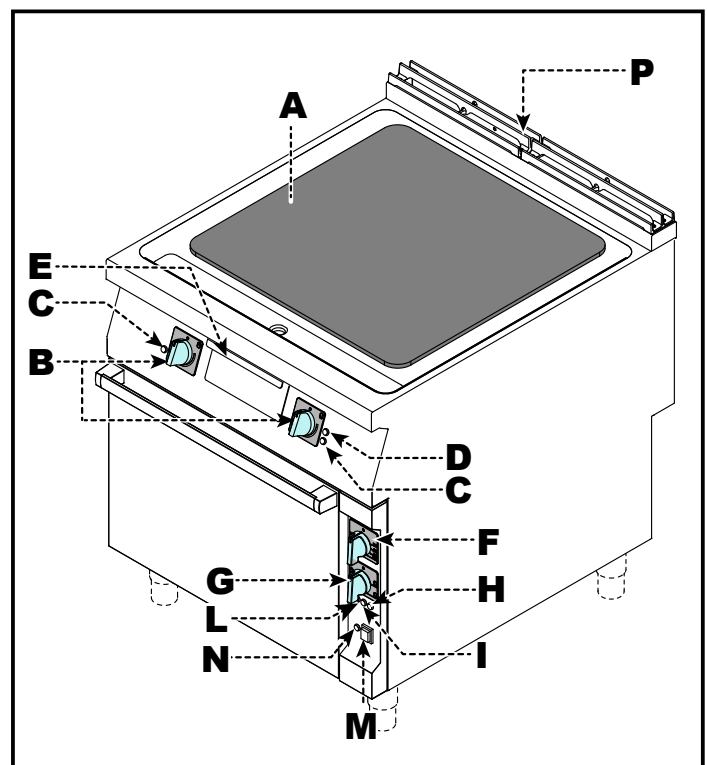
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Bratplatte mit Backofen, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert (zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Kran-

kenhäusern und Geschäften wie Bäckereien, Fleischereien usw.). Er darf nicht zur Massenproduktion von Nahrungsmitteln benutzt und müssen von qualifiziertem und geschultem Personal betrieben werden.

Hauptorgane

- A) Kochplatte:** aus Edelstahl.
- B) Schalter der Kochplatte:** Er dient zum Einstellen der Heizleistung.
- C) Kontrollleuchte Netz (grün):** Zeigt an, dass die elektrische Versorgung und die Platte aktiviert sind.
- D) Kontrollleuchte Temperatur:** Sie signalisiert die Heizphasen der Bratplatte.
- E) Auffangbehälter**
- F) Schalter Temperatureinstellung:** zum Einstellen der Temperatur im Backofen.
- G) Schalter der Heizwiderstände:** zum Ein- und Ausschalten der Heizwiderstände des Backofens.
- H) Kontrollleuchte Temperatur:** Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens.
- I) Kontrollleuchte Netz (grün):** Zeigt an, dass die elektrische Versorgung des Ofens aktiviert ist.
- L) Thermostat-Kontrollleuchte:** Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten (Backofen).
- M) Ofenbelüftungsschalter:** zum Ein- und Ausschalten der Ofenbelüftung (Nur bei Version 1*1TPEEV).



- N) Grüne Kontrollleuchte:** Eingeschaltet zeigt sie an, dass das Gebläse des Ofens aktiviert ist (Nur bei Version 1*1TPEEV).
- P) Rauchabzug :** Zum Abführen der von den Heizwiderständen erzeugten Wärme.

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

- Der Hersteller hat bei der Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, darstellen könnten.
- Nur und ausschließlich Fachpersonal ist berechtigt, das Gerät zu handhaben.
- Das Gerät darf 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.
- Es 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 liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
- Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
- Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.
- Auch nach angemessener Zurkenntnisnahme der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probehandgriffe zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und ihren wichtigsten Funktionen, insbesondere Ein- und Ausschalten, vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann die Sicherheit und Gesundheit von Personen gefährden sowie an Gegenständen, die sich in der Nähe befinden, wirtschaftliche Schäden verursachen.
- Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden



GEFAHR: An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

GEBRAUCH UND BETRIEB**ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB**

ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs“ auf Seite 8 genannten Gefahren.



ACHTUNG: Die Nutzer 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.



HINWEIS: Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke und nehmen Sie keine Änderungen an den Vorrichtungen zur Erzielung von nicht vorgesehenen Leistungen vor.



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



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



HINWEIS: Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



HINWEIS: Den Abzug nicht verstellen, damit es nicht zu einem übermäßigen Temperaturanstieg der Bauteile und Verbrennungsprodukte über die zulässigen Grenzen hinaus kommt.

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.

- Die Nutzung des Geräts für direktes Garen von Speisen auf den Platten ohne Kochtöpfe ist verboten.
- Die Kochplatten ausschließlich für die Erhitzung von Kochtöpfen verwenden.



HINWEIS: Man sollte es vermeiden, Wasser auf die heiße Platte zu schütten, da durch den plötzlichen Temperaturunterschied die Oberfläche der Kochplatte beschädigt werden kann.

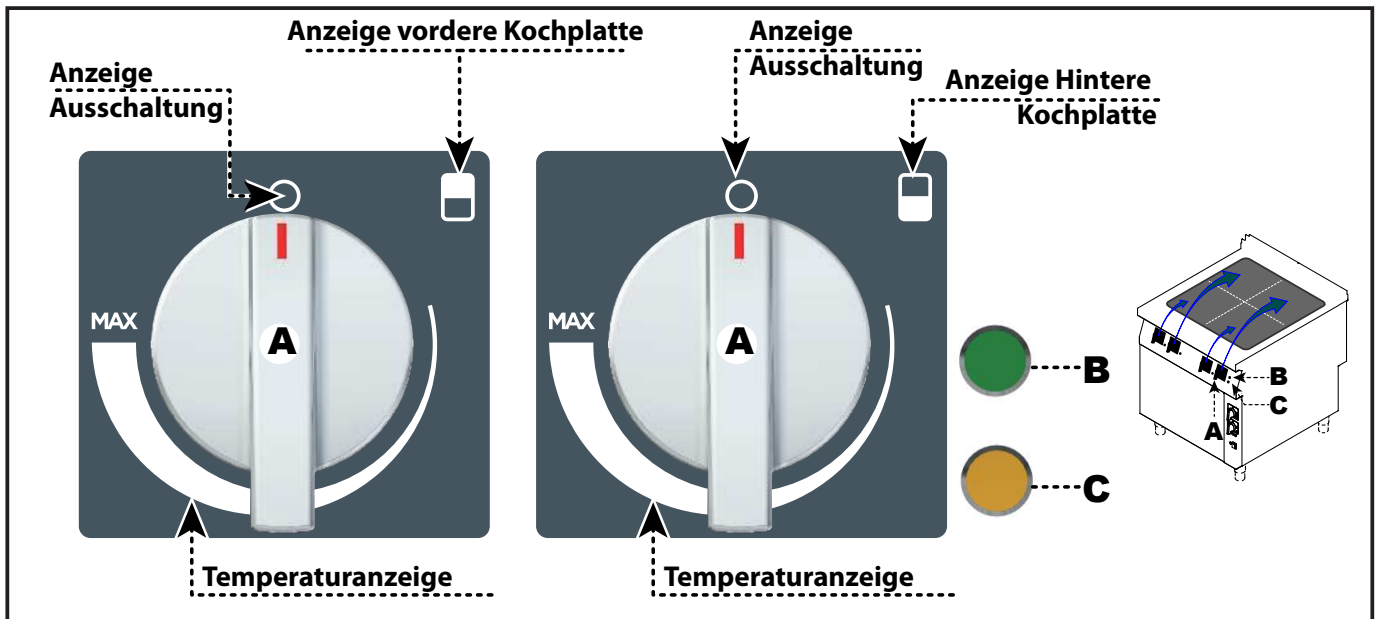


HINWEIS: Die Kochfelder nicht ohne Kochtöpfe benutzen und bei Nichtverwendung stets ausschalten.

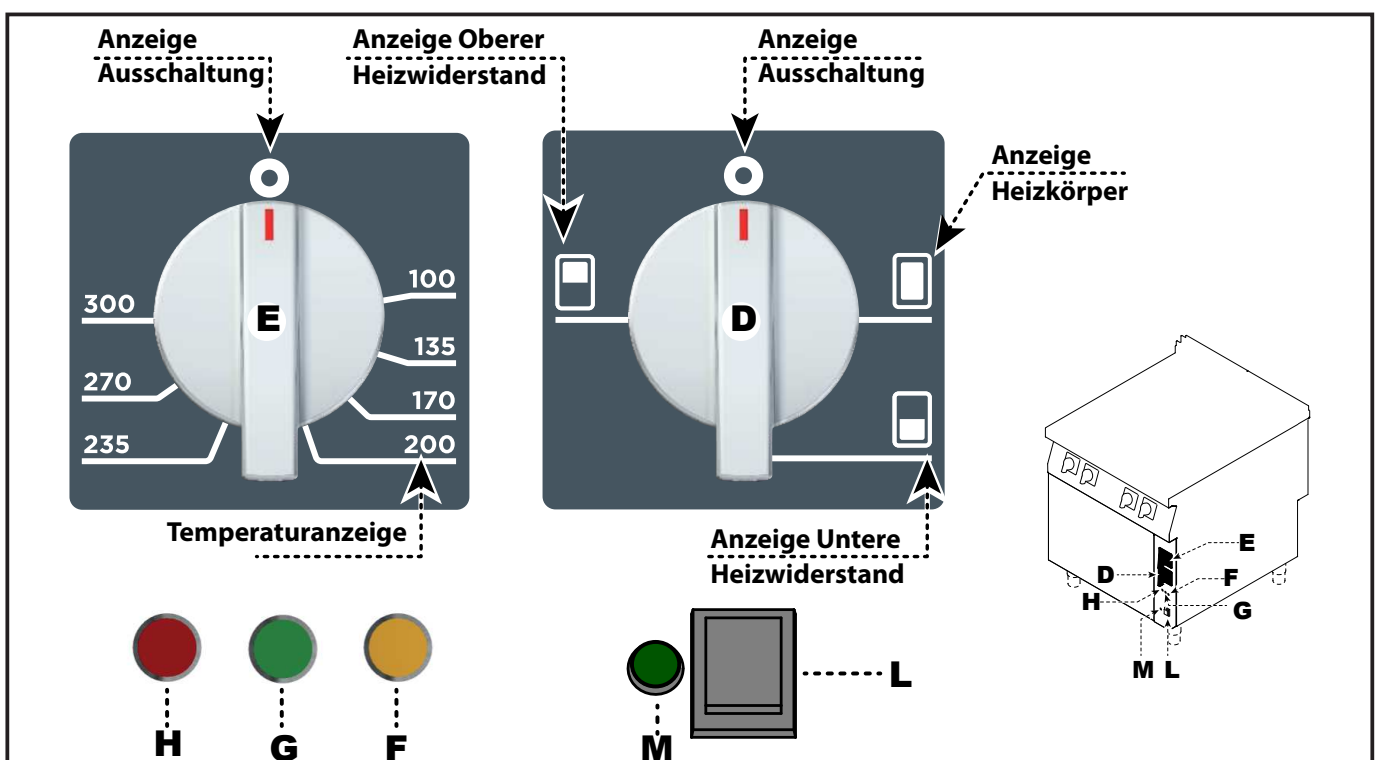
- Sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist.
- Den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen.
- Den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden.
- Die oberen Führungsschienen zum Backen von Kuchen und die unteren Führungsschienen zum Garen von Braten verwenden.
- Zum oberflächlichen Bräunen das Gargut in die oberen Führungsschienen schieben und den oberen Heizwiderstand wenige Minuten einschalten.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

- A) Schalter Kochplatten:** zur Einschaltung, Ausschaltung und Regelung der Kochplatten.
- B) Kontrollleuchte Netz (grün):** Zeigt an, dass die elektrische Versorgung der Platte aktiviert ist.
- C) Kontrollleuchte Temperatur:** Sie signalisiert die Heizphasen der Bratplatte.



- D) Schalter der Heizwiderstände:** zum Ein- und Ausschalten der Heizwiderstände des Backofens.
- E) Schalter Temperatureinstellung:** zum Einstellen der Temperatur im Backofen.
- F) Kontrollleuchte Temperatur:** Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens.
- G) Kontrollleuchte Netz (grün):** Zeigt an, dass die elektrische Versorgung des Ofens aktiviert ist.
- H) Thermostat-Kontrollleuchte:** Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten (Backofen).
- L) Ofenbelüftungsschalter:** zum Ein- und Ausschalten der Ofenbelüftung (Nur bei Version 1*1TPEEV).
- M) Grüne Kontrollleuchte:** Eingeschaltet zeigt sie an, dass das Gebläse des Ofens aktiviert ist (Nur bei Version 1*1TPEEV).



Zündung

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Den Schalter (**D**) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**), um die Heizkörper einzuschalten. Die Kontrollleuchte Stromzufuhr (**G**) schaltet sich ein.
- 3) Den Schalter (**E**) in Schaltstellung **1**, zwischen Mindest- und Höchsttemperatur drehen und vor Benutzung des Backofens (siehe Tabelle Die Temperatur-Kontrollleuchte (**F**) leuchtet auf, um zu signalisieren, dass der Backofen nicht die Gebrauchstemperatur hat. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

(*) Temperatur °C

(**) Zeit in Minuten

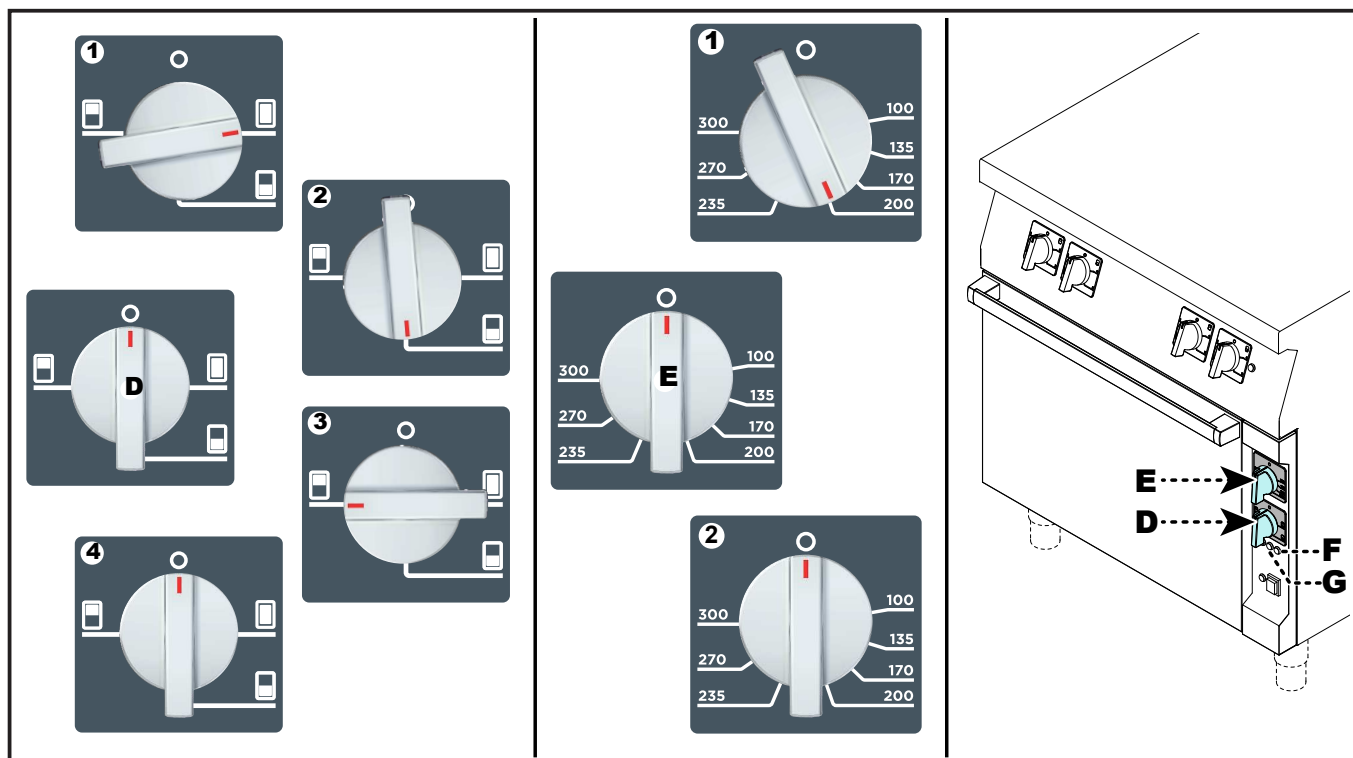
4) Den Schalter **(D)** entgegen dem Uhrzeigersinn (pos **2-3**) drehen, um je nach gewünschter Beheizungsart die obere oder die untere Heizwiderstände einzuschalten.

Abschaltung

- 1) Den Schalter **(D)** in Schaltstellung **4** und den Schalter **(E)** in Schaltstellung **2**, drehen, um die Heizwiderstände auszuschalten. Stromzufuhr-Kontrollleuchte **(G)** und die Temperatur-Kontrollleuchte **(F)** gehen aus.

2) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

	Min.			Max.			
(*)	100	135	170	200	235	270	300
(**)	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRATPLATTENBRENNERS

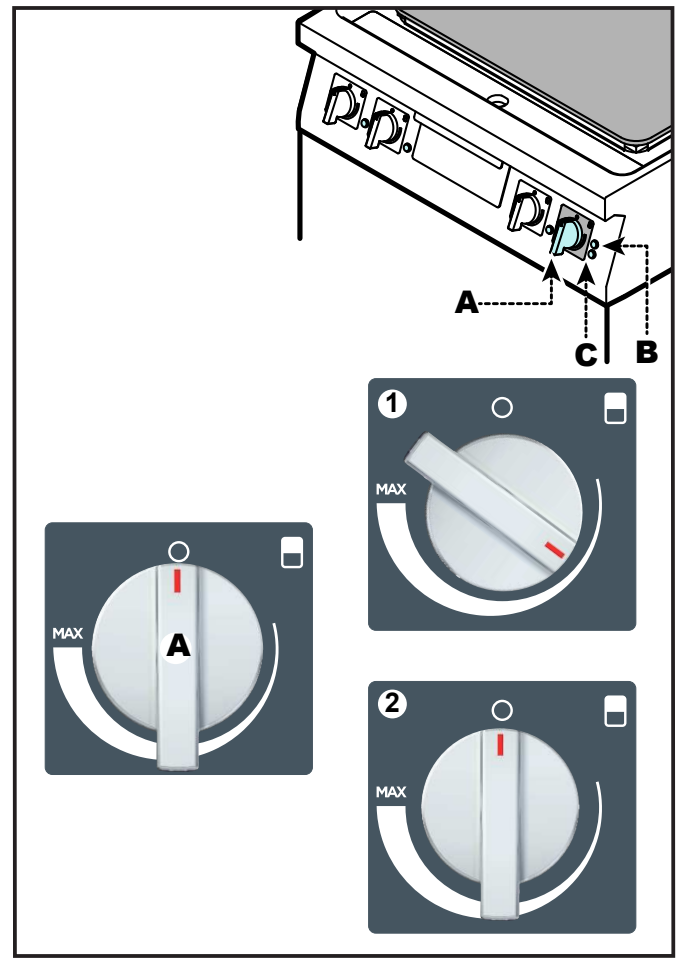
Zündung

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

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Den Schalter **(A)** durch Drehung im Uhrzeigersinn (Pos. 1) auf die gewünschte Temperatur stellen, um die Heizwiderstände einzuschalten. Die Kontrollleuchten **(B)** und **(C)** schalten sich bei erreichter Betriebstemperatur ein, die Kontrollleuchte **(C)** schaltet sich aus.

Abschaltung

- 1) Durch Drehung des Schalters **(A)** gegen den Uhrzeigersinn (Pos. 2) die Heizwiderstände ausschalten. Die Kontrollleuchte **(B)** erlischt.
- 2) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.



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.

WARTUNG**ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG**

ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen während der Wartung“ auf Seite 9 genannten Gefahren.

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.



HINWEIS: 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 unerwarteter 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:

- Die Platte (siehe S. 22)
- der Backofen (siehe S.22)
- Die Zubehörteile
- Reinigen Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 21).

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

- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen

REINIGUNG DES GERÄTS



ANMERKUNG: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs“ auf Seite 8 genannten Gefahren.

- Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form von Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sowie die umliegenden Bereiche akkurat gereinigt werden.
- Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind unbedingt zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird, sowie nach jeder Verwendung.
- Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).
- Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht in Standby ist und dass die Stromzufuhr getrennt ist.
- Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher innerer und äußerer Geräteteile sowie der umliegenden Bereiche erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.
- Beim Reinigen des Geräts den Wasserstrahl und/oder die Druckluft nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

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.



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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



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

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



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

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

REINIGUNG DER PLATTE



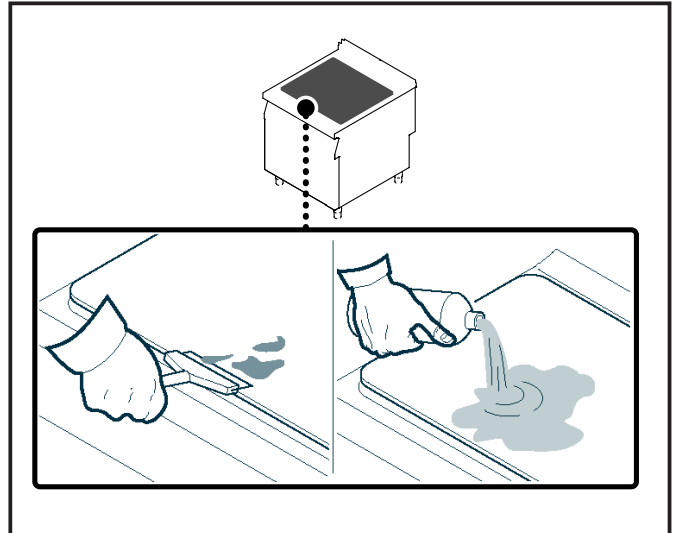
ANMERKUNG: Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

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



ANMERKUNG: Für die Reinigung der Platte kann auch die "Verlängerung des Auslasses" (Zubehör auf Nachfrage) verwendet werden, die den Auslass in einen größeren Behälter oder in ein Siphon mit Gitter ermöglicht.



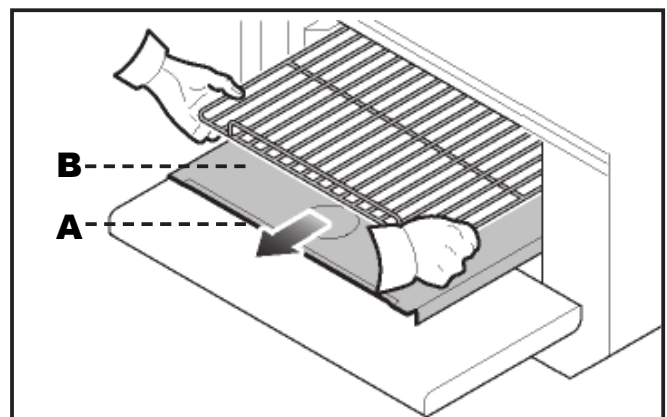
i WICHTIG: Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserückstände zu entfernen und um die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.

- 5) Den Auffangbehälter herausnehmen und entleeren.

REINIGUNG DES BACKOFENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

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



DEFEKTE

FEHLERSUCHE

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

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich

von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

**ANMERKUNG:**

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 Kochplatten schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Abwarten, bis der Thermostat das Gerät automatisch wieder einschaltet (rund 30 Minuten). ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Kochplatten bleiben eingeschaltet	Fehlfunktion funktionaler Komponenten	ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur	Thermostat defekt	Den Thermostaten ersetzen. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

INDEX

SÉCURITÉ	3
SIGNAL DE DANGER.....	3
AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT	3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	4
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT.....	5
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION.....	8
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN	9
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL	11
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	12
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL	12
INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	13
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	13
BUT DU MANUEL.....	13
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	13
DEMANDE D'ASSISTANCE	14
INFORMATIONS TECHNIQUES	14
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	14
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	15
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	15
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	16
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	16
DESCRIPTION DES COMMANDES	17
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR	18
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA PLAQUE.....	19
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	19

FRANÇAIS

ENTRETIEN 20

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN 20

NETTOYAGE DE L'APPAREIL 21

NETTOYAGE DE LA PLAQUE 22

NETTOYAGE DU FOUR..... 22

PANNES 23

DÉPANNAGE 23

SECURITE**SIGNAL DE DANGER**

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.

Signal de danger	Signification
	Pour signaler le danger potentiel de lésions. Respecter toutes les mises en garde indiquées par ce symbole pour éviter la possibilité de lésions voire de mort.

AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

Les signaux d'avertissement sont classés selon le niveau de danger. Le non-respect comporte le niveau de gravité correspondant et la probabilité que l'événement puisse se produire.

Niveau de danger	Niveau de gravité	Probabilité
 DANGER	Mort/lésions graves (irréversibles)	Très haute
 AVERTISSEMENT	Lésions graves (irréversibles)	Haute
 ATTENTION	Lésions légères (réversibles)	Haute
 IMPORTANT	Domages des appareils	Moyenne
 NOTE	Indique des informations d'une grande importance à ne pas négliger.	

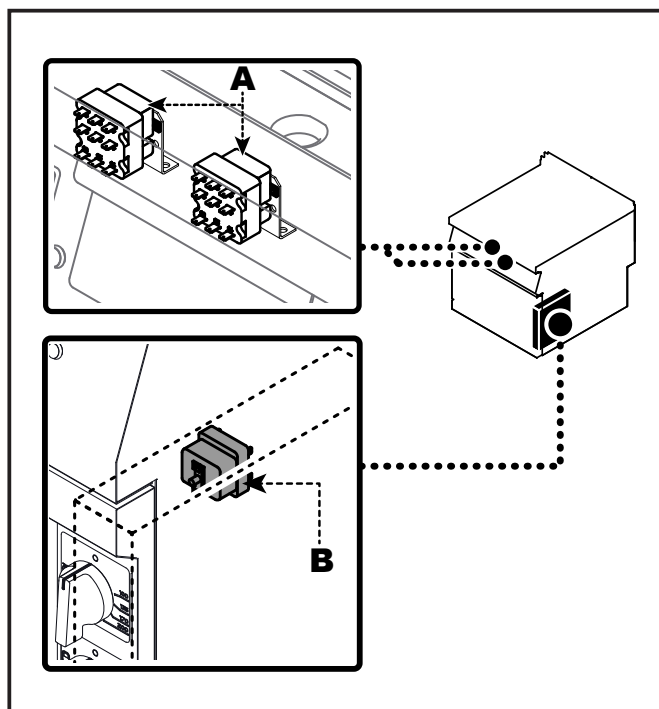
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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 à réarmement automatique : il bloque l'alimentation électrique à la résistance de la zone de la plaque où il y a surchauffe. Lorsque la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

B) Thermostat de sécurité : il bloque l'alimentation électrique du four en cas de surchauffe.

! AVERTISSEMENT : L'intervention du thermostat à redémarrage automatique n'est signalée par aucun dispositif.



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

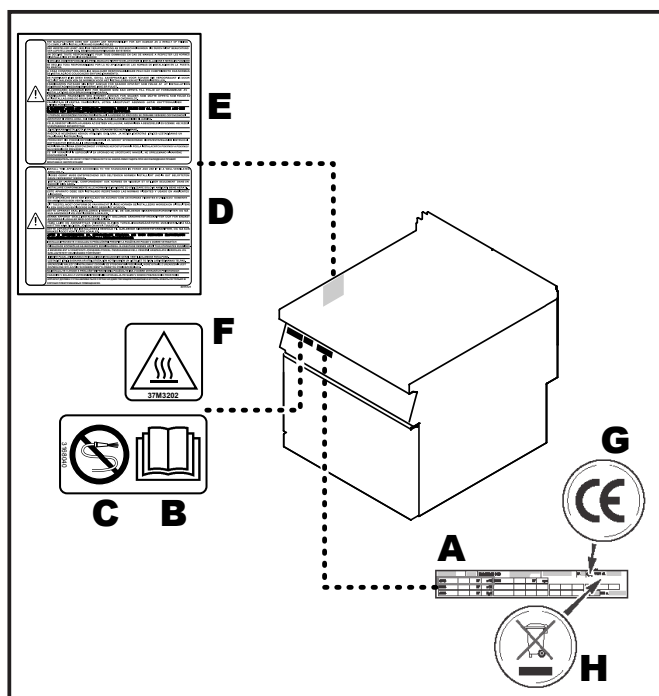
! AVERTISSEMENT : avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

! AVERTISSEMENT : Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau et/ou de vapeur sous pression sur les pièces intérieures.

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

! AVERTISSEMENT : 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 ».

! AVERTISSEMENT : attention aux surfaces chaudes.



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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT

Pendant le transport de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de levage approprié - Respecter les valeurs limites de levage et transport - Porter les dispositifs de protection individuelle	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de transport approprié - Prêter attention au barycentre - Éviter les chocs	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE

Pendant le montage de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

Source de danger : Déplacement de charges lourdes

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	- Utiliser un moyen de levage approprié pour positionner l'appareil sur le banc de travail, sur l'embase - Ajuster le positionnement seulement en présence d'un nombre suffisant de personnes et, en ce cas, respecter les valeurs limites de levage et transport - Respecter les normes en vigueur en matière de prévention des accidents pour le lieu d'installation - Porter les dispositifs de protection individuelle	- Gants de protection - Chaussures de sécurité - Casque de sécurité (par exemple, charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES

Pendant l'installation, la mise en service, le réglage et le remplacement de pièces de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► Source de danger : Mécanique de l'appareil

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de chute de l'appareil	Avec le levage l'appareil	- Prêter attention au barycentre - Éviter les chocs	Aucun
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	- Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité - Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun
Danger d'écrasement de parties du corps en cas de renversement ou chute de l'appareil	En cas de sols déconnectés ou inclinés	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » à la page 10 du manuel d'installation	Aucun



NOTE : À considérer uniquement en cas d'appareil avec alimentation électrique.

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation • Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections • Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'instructions d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

Pendant l'utilisation de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Nature thermique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Matériel inflammable sur l'évacuation	En cas de bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	Aucun
Contact avec les surfaces de travail chaudes	Contact accidentel	• Formation du personnel et présence de la plaque d'avertissement sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation	Aucun
Brûlure due à des liquides chauds	Manipulation du bac ou du tiroir de collecte des graisses	• Formation du personnel	Dispositifs de protection individuelle comme exigé par les normes en vigueur dans le pays d'utilisation
Surchauffe de la plaque de cuisson	Surchauffe à vide de la plaque de cuisson quand l'index de puissance se situe dans la plage entre 7 et max	• Formation du personnel et présence de la plaque d'avertissement sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation	Aucun

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Contamination d'aliments	Nettoyage et entretien non appropriés	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Cession de métaux ou d'autres substances dans les aliments	Plaque avec revêtement au chrome	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques	• Formation du personnel et entretien	Aucun
Infiltration d'eau dans l'enveloppe	Lavage avec un jet inapproprié, prélèvement	• Formation du personnel et entretien	

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN

Pendant l'**entretien** de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Mécanique de l'appareil**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de coupe dues aux bords tranchants	En cas de manipulation des pièces en tôle	• Prêter beaucoup d'attention pendant cette activité • Porter les dispositifs de protection individuelle prévus par les normes de sécurité	Aucun

► **Source de danger : Dangers associés à l'environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Présence de vapeur saturée	Condensation et chute de gouttes sur les parties électriques	• Entretien périodique de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécutée uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	Aucun



NOTE : À considérer uniquement en cas d'appareil avec alimentation électrique.

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe « Installation de l'appareil » du manuel d'installation • Désactiver l'alimentation électrique avant de démonter les protections	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Veiller à ce que l'appareil ne puisse pas être mis sous tension de manière accidentelle • Vérifier que la tension soit coupée • Avant la mise en service, vérifier que tous les raccordements électriques ne soient pas endommagés • Utiliser un câble d'alimentation possédant les caractéristiques figurant dans le paragraphe « Branchement électrique » du manuel d'instructions d'installation. • Contrôler, avant la mise en service, que les raccordements électriques soient bien fixés	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur l'appareil et sur les parties en métal environnantes • Sur l'appareil et sur les accessoires en métal environnantes	• Avant la mise en fonction, contrôler que l'appareil, et les accessoires en métal, soient branchés sur un système de raccordement équipotentiel	Système de raccordement équipotentiel

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL

Pendant le **démantèlement** de l'appareil, veiller aux dangers suivants et adopter les contre-mesures prescrites :

► **Source de danger : Courant électrique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de choc électrique provoqué par les composants sous tension	• Sur le câble d'alimentation • Au-dessous des panneaux de protection • Au-dessous du tableau des commandes • Au-dessous des couvercles de protection	• Seul le personnel autorisé et qualifié peut opérer sur l'installation électrique, dans le respect des lois en vigueur en la matière • Procédure spécialisée • Désactiver l'alimentation avant de démonter les couvertures • Sécuriser contre la réactivation • Vérifier que la tension soit coupée	• Panneaux de protection • Interrupteur-sectionneur de l'installation

► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Danger de lésions de surcharge corporelle	Avec le mouvement de l'appareil	• Utiliser un moyen de levage approprié • Respecter les valeurs limites de levage et transport • Porter les dispositifs de protection individuelle	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Source de danger : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions dangereuses de gaz imbrûlés dû à un démantèlement incorrect de l'appareil	Pendant la phase de démantèlement de l'appareil	Les opérations de démantèlement doivent être effectuées par un personnel qualifié	Aucun

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

► **Transport et installation**

Pendant le transport et le positionnement de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Instruments utilisés	Dispositifs de protection
• Transport à l'intérieur de l'entreprise • Positionnement de l'appareil	Moyen de levage approprié	• Gants de protection • Chaussures de sécurité • Casque de sécurité (par exemple, pour les charges suspendues, opérations exécutées sur la tête...)

► **Installation, mise en service, utilisation et démantèlement**

Pendant l'installation, la mise en service, l'utilisation et la coupure de l'appareil porter les dispositifs de protection individuelle suivants :

Activité	Dispositifs de protection
• Installation et démontage du raccordement électrique • Installation et démontage du raccordement de l'eau • Mise en marche de l'appareil • Utilisation de l'appareil • Coupure de l'appareil	Vêtements de travail et dispositifs de protection individuelle selon l'activité nécessaire conforme aux normes spécifiques du pays.

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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

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

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

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.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

A) Modèle de l'appareil

B) Type de personnalisation

C) Identification du fabricant

D) Classe d'isolation

E) Année de fabrication

F) Numéro de série

G) Degré de protection

H) Pays de destination

L) Tension (V)

M) Absorption (A)

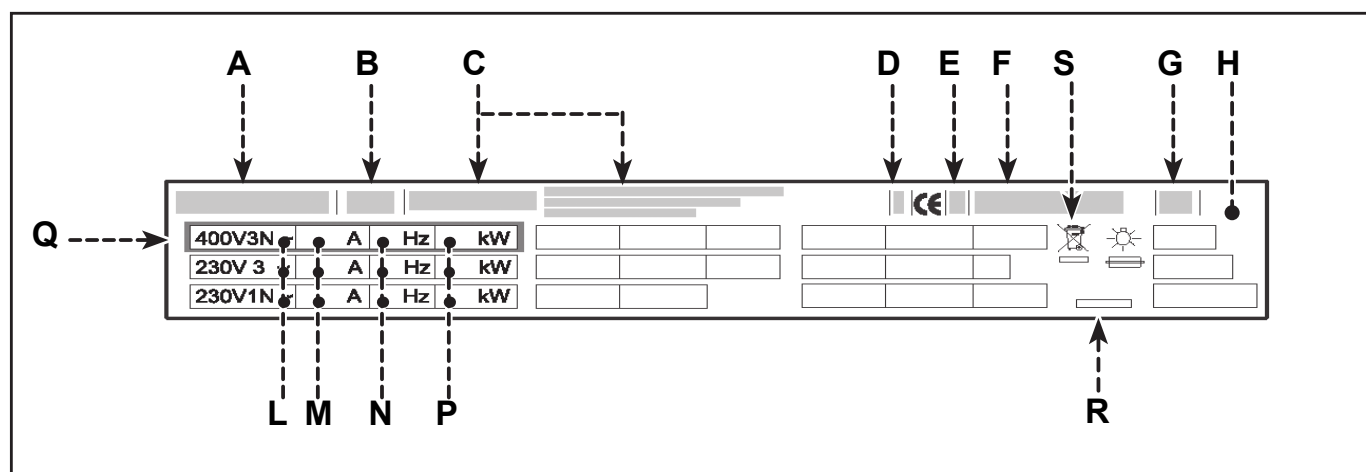
N) Fréquence (Hz)

P) Puissance déclarée (kW)

Q) Indicateur de tension d'essai

R) Date de fabrication

S) Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

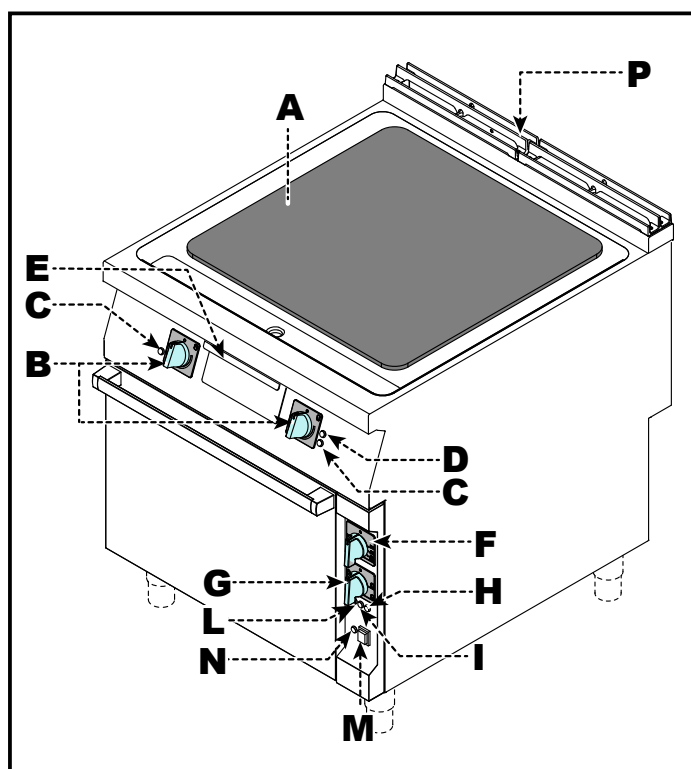
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson avec four, 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 (par exemple : dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et les activités

commerciales comme boulangeries, boucheries, etc...) ne doivent pas être utilisées pour la production de masse d'aliments et doivent être utilisées uniquement par le personnel qualifié et expérimenté.

Organes principaux

- A) **Plaque de cuisson**: en acier inox.
- B) **Manette de commande des plaques**: elle sert pour régler la puissance de chauffe.
- C) **Voyant réseau (vert)** : pour signaler l'activation de l'alimentation électrique de la plaque.
- D) **Voyant de la température** : pour signaler la phase de réchauffement de la plaque de cuisson.
- E) **Bac de récolte**
- F) **Manette de réglage de la température** : pour régler la température à l'intérieur du four.
- G) **Manette de commande des résistances** : pour activer et désactiver les résistances du four.
- H) **Voyant de la température** : pour signaler la phase de chauffage du four.
- I) **Voyant réseau (vert)** : pour signaler l'activation de l'alimentation électrique du four.
- L) **Voyant du thermostat**: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité du four.
- M) **Interrupteur de la ventilation du four**: pour activer et désactiver la ventilation du four (seulement pour la version 1*1TPEEV).



- N) **Voyant vert** : allumé, indique que le ventilateur du four est actif (seulement pour la version 1*1TPEEV).
- P) **Évacuation des fumées** : pour évacuer la chaleur générée par les résistances.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil.
- Seulement et exclusivement le personnel spécialisé est autorisé à opérer sur l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf sous la supervision d'autres personnes ou après avoir reçu une formation.
- 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.
- Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'appareil ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offerte par le fabricant.
- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil de manière inappropriée peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.
- Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



DANGER : Ne pas modifier l'appareil en aucune façon.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT**INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT**

NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 8.



ATTENTION : 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.



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



ATTENTION : Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



ATTENTION : 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.



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



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

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.

- Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments.

- Utiliser la plaques exclusivement pour chauffer les casseroles.



AVERTISSEMENT : Éviter de verser de l'eau sur la plaque quand elle est chaude: l'écart thermique pourrait endommager la surface de la plaque de cuisson.



AVERTISSEMENT : Éviter d'utiliser la plaque à vide (sans casseroles) et l'éteindre lorsqu'elle n'est pas utilisée.

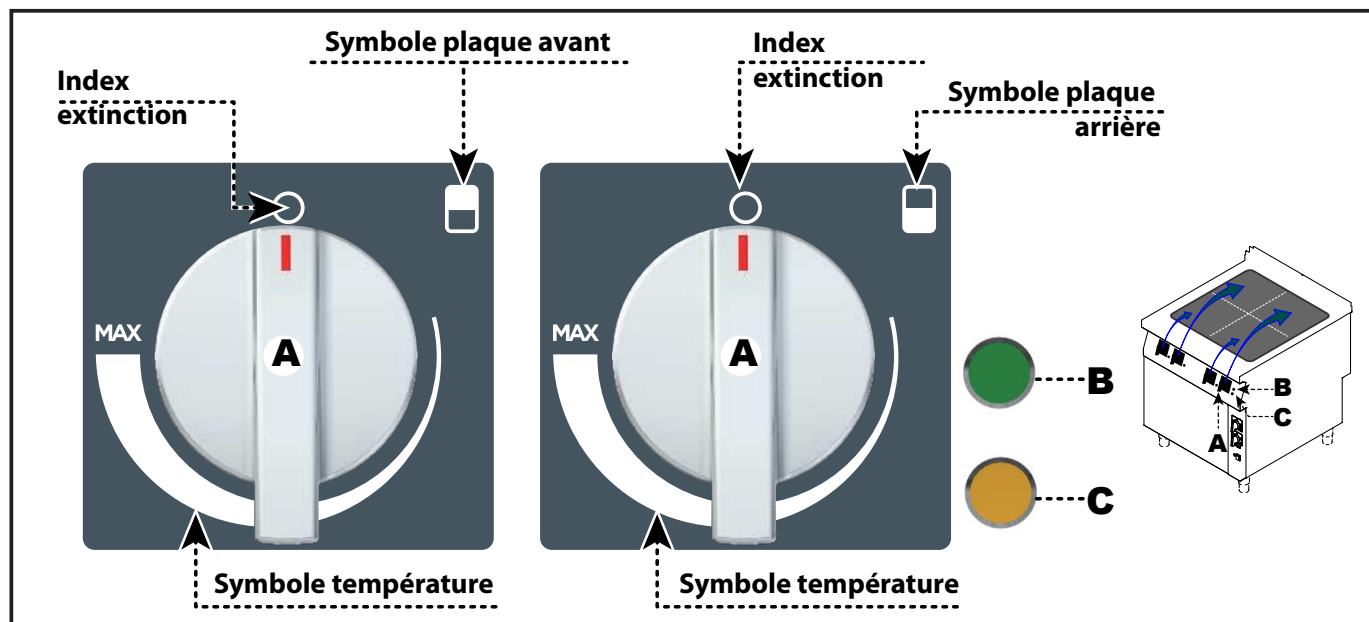
- Vérifier le positionnement correct de la sole du four.
- Préchauffer le four avant son utilisation.
- Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.
- Utiliser, pour la cuisson dans le four, les guides supérieurs pour les tartes et les guides inférieurs pour les rôtis.
- Pour dorer la surface, activer la résistance supérieure et effectuer une cuisson de quelques minutes sur les guides supérieurs.
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

DESCRIPTION DES COMMANDES

A) Manette de commande des plaques : elle sert pour activer, désactiver et régler les plaques de chauffe.

B) Voyant réseau (vert) : pour signaler l'activation de l'alimentation électrique de la plaque.

C) Voyant de la température : pour signaler la phase de réchauffement de la plaque de cuisson.



D) Manette de commande des résistances : pour activer et désactiver les résistances du four.

E) Manette de réglage de la température : pour régler la température à l'intérieur du four.

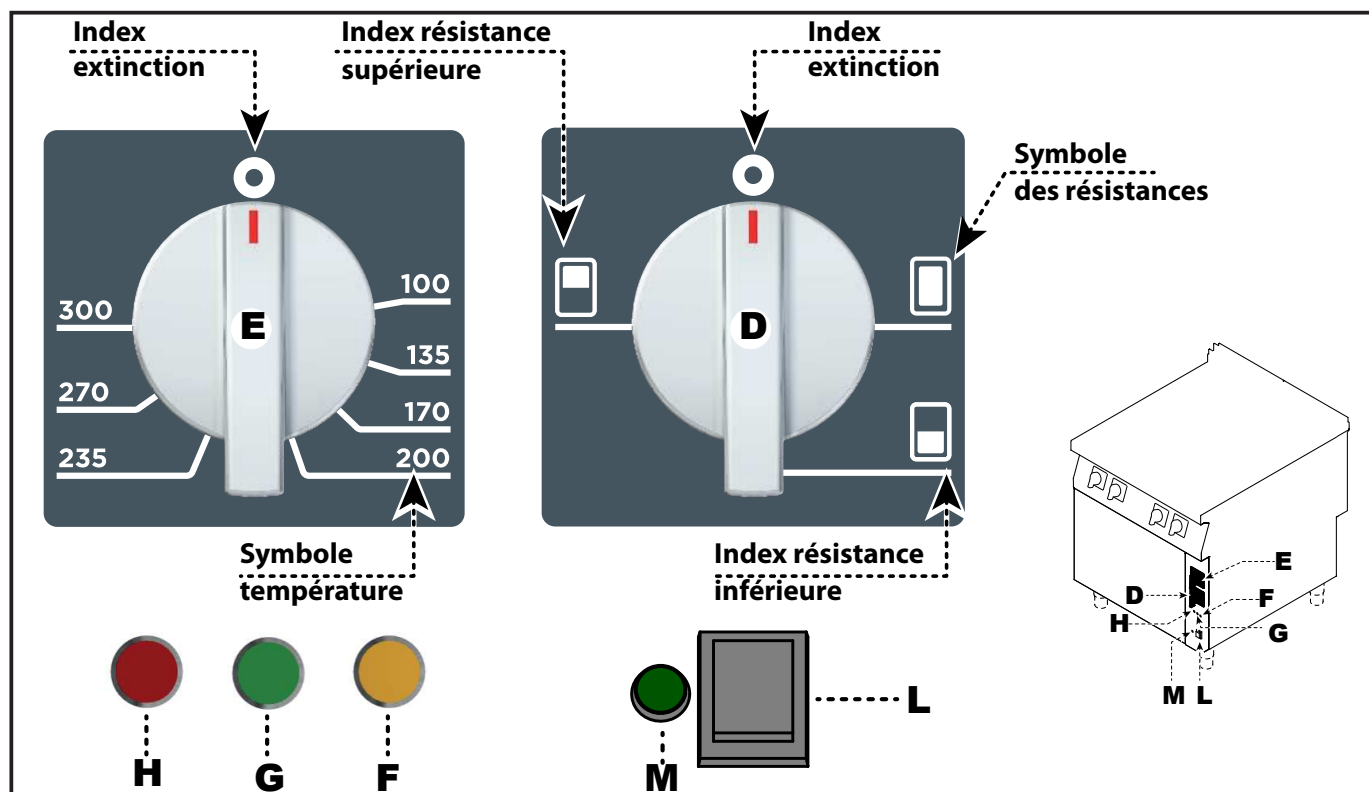
F) Voyant de la température : pour signaler la phase de chauffage du four.

G) Voyant réseau (vert) : pour signaler l'activation de l'alimentation électrique du four.

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

L) Interrupteur de la ventilation du four : pour activer et désactiver la ventilation du four (seulement pour la version 1*ITPEEV).

M) Voyant vert : allumé, indique que le ventilateur du four est actif (seulement pour la version 1*ITPEEV).



ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

i IMPORTANT : Au premier allumage, effectuer un préchauffage approprié.

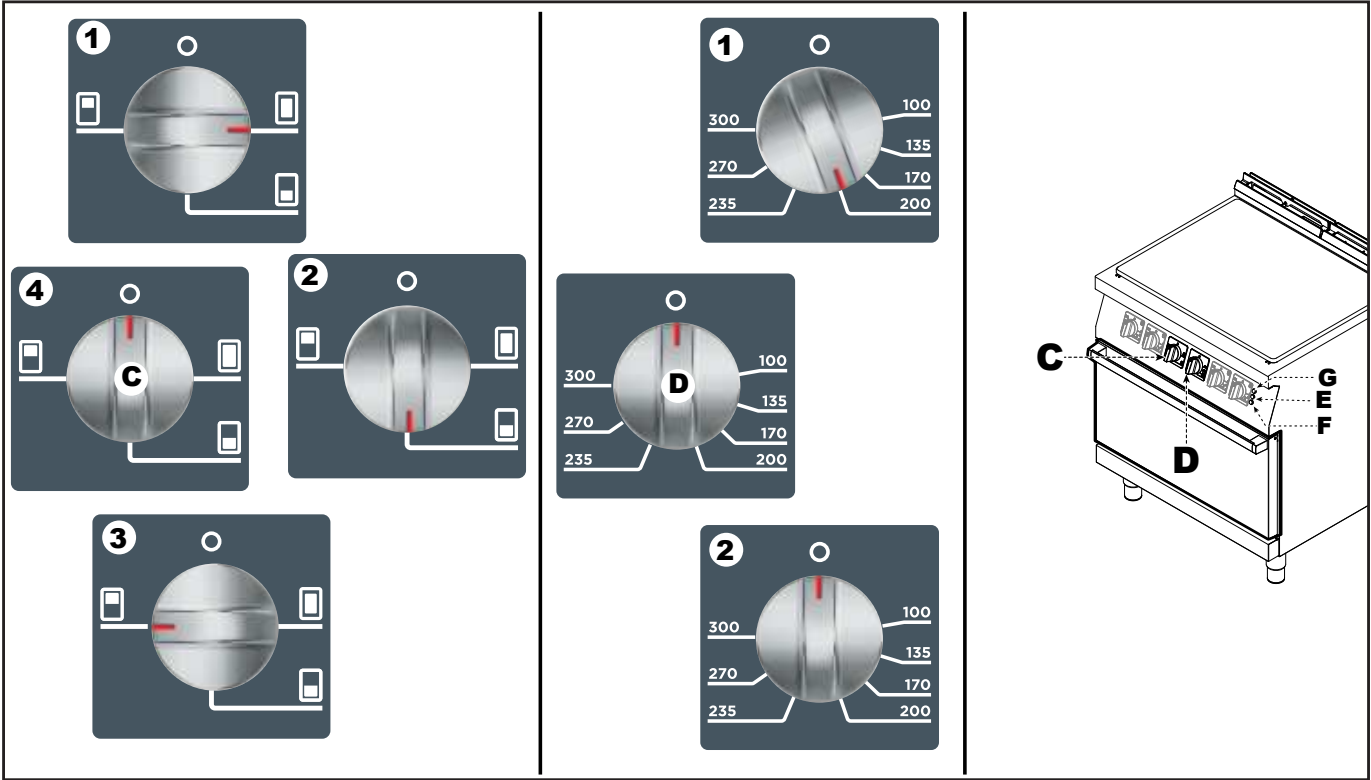
- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(D)** en sens anti-horaire (pos. **1**) pour activer les résistances de chauffe. Le voyant de réseau **(G)** s'allume.
- 3) Tourner la manette **(E)** sur **1**, entre la température minimale et maximale, et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (voir tableau). Le voyant de la température **(F)** s'allume pour signaler que le four n'est pas à la température voulue. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.
(*) Température °C
(**) Temps en minutes.

- 4) Tourner la manette **(D)** en sens anti-horaire (pos. **2-3**) pour activer la résistance supérieure ou inférieure en fonction des types de cuisson.

Extinction

- 1) Tourner la manette **(D)** sur 4 et la manette **(E)** sur 2 pour désactiver les résistances de chauffe. Les voyants de réseau **(G)** et de la température **(F)** s'allument.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

	Min.						Max.
(*)	100	135	170	200	235	270	300
(**)	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE LA PLAQUE

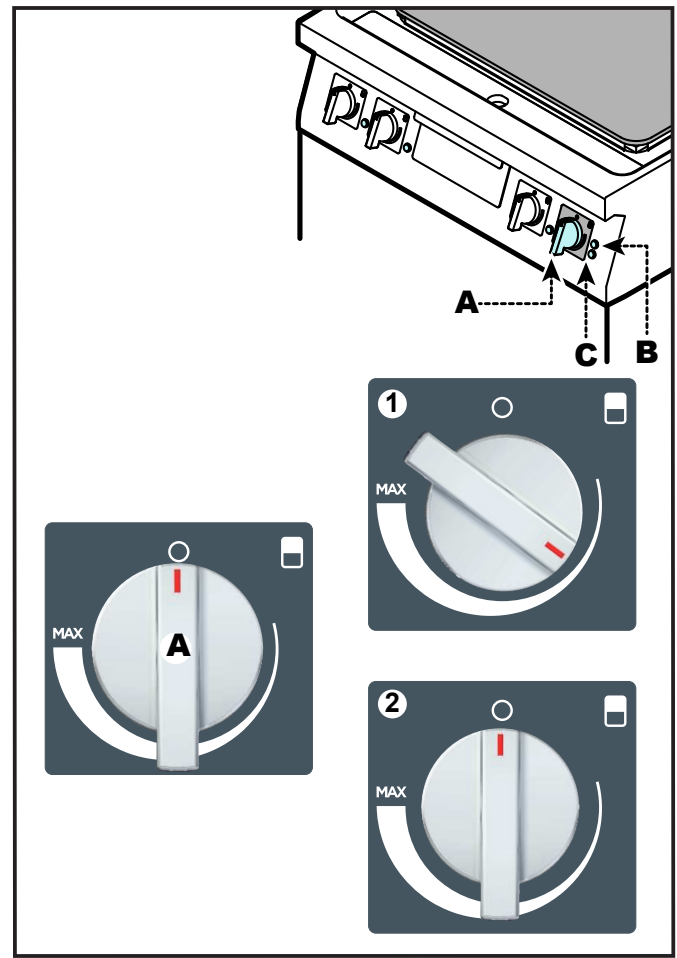
Allumage

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

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(A)** en sens horaire en correspondance de la température désirée (pos.1), pour activer les résistances de chauffe. Les voyants **(B)** et **(C)** s'allument et lorsque la température d'utilisation est atteinte le voyant **(C)** s'éteint.

Extinction

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



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique 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.

ENTRETIEN**INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN**

NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'entretien » à la page 9.

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.



AVERTISSEMENT: Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

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

Après chaque utilisation et lorsque cela s'avère nécessaire:

- La plaque (voir page 22)
- Le four (voir page 22)
- Les accessoires
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 21)

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

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



NOTE : Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 8.

- Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments contre 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 environnantes.
- Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.
- Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.
- À la fin de chaque utilisation, s'assurer que l'appareil est éteint et non en stand-by et les lignes d'alimentation débranchées.
- En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.
- Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau et/ou de vapeur sous pression sur les pièces intérieures.

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.



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

Il est également recommandé:



AVERTISSEMENT : 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.



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

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

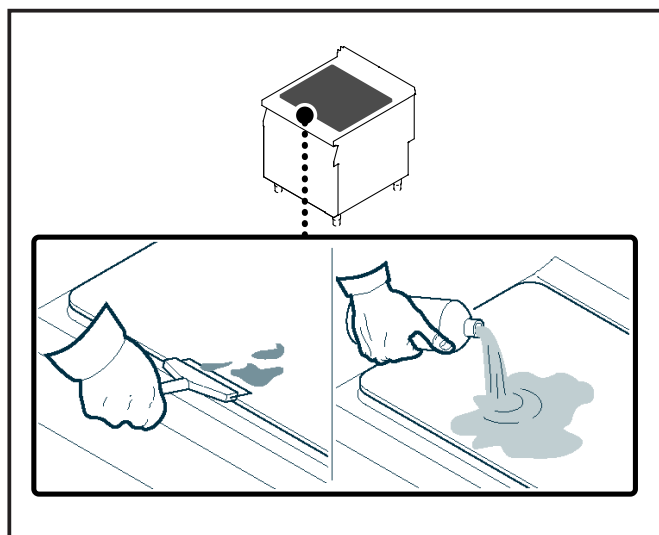
NETTOYAGE DE LA PLAQUE

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

Pour cette opération, procéder comme suit.

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

 **NOTE :** Pour le nettoyage de la plaque, il est également possible d'utiliser « la rallonge de déchargement » (accessoire sur demande), qui permet de décharger dans un conteneur de dimensions supérieures et/ou directement dans un siphon à grille.



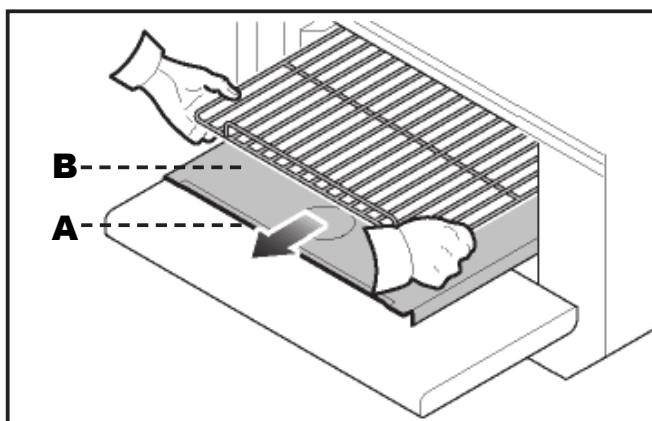
 **IMPORTANT:** Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de taches et d'auréoles à la réutilisation de la plaque.

- 5) Enlever le bac de récolte , le vider.

NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

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



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.

**NOTE :**

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

Inconvénients	Causes	Solutions
Les plaques de chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques. NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Intervention du thermostat de sécurité	Attendre que le thermostat rétablisse automatiquement le fonctionnement de l'appareil (environ 30 minutes). NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur. NOTE : Contacter le service d'assistance.
Les plaques de chauffe restent activées	Dysfonctionnement de composants fonctionnels	NOTE : Contacter le service d'assistance.
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques. NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil. NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur. NOTE : Contacter le service d'assistance.
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée	Thermostat endommagé	Remplacer le thermostat. NOTE : Contacter le service d'assistance.

INDICE

SEGURIDAD.....	3
SEÑAL DE PELIGRO.....	3
VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA.....	3
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	4
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE.....	5
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE	6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO.....	8
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO	9
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO.....	11
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	12
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL	12
INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	13
OBJETIVO DEL MANUAL.....	13
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	13
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	14
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	14
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	14
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	15
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	15
USO Y FUNCIONAMIENTO	16
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	16
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	17
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO.....	18
ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PLANCHA	19
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	19

ESPAÑOL

MANTENIMIENTO 20

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO..... 20

LIMPIEZA DEL APARATO..... 21

LIMPIEZA DE LA PLANCHA 22

LIMPIEZA DEL HORNO 22

AVERÍAS 23

BÚSQUEDA DE AVERÍAS..... 23

SEGURIDAD**SEÑAL DE PELIGRO**

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

Señal de peligro	Significado
	Advierte del peligro potencial de lesiones. Respete todas las advertencias indicadas por este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA

Las señales de advertencia se clasifican según el nivel de peligro, su inobservancia implica el consiguiente nivel de gravedad y probabilidad de que el evento ocurra.

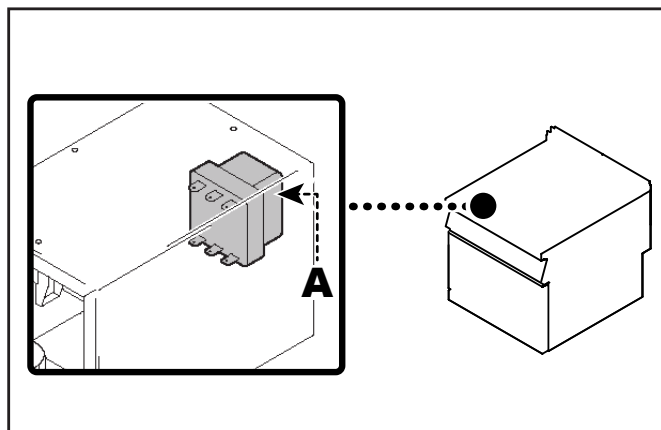
Nivel de peligro	Nivel de gravedad	Probabilidad
 PELIGRO	Muerte/graves lesiones (irreversibles)	Muy elevada
 ADVERTENCIA	Graves lesiones (irreversibles)	Elevada
 CUIDADO	Lesiones leves (reversibles)	Elevada
 IMPORTANTE	Daños a los aparatos	Media
 NOTA	Indicación de información técnica de particular importancia que no puede pasarse por alto.	

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 de reinicialización automática: interrumpe la alimentación eléctrica a la resistencia de la zona de la plancha en que se ha verificado el recalentamiento. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento es restablecido de modo automático

B) Termostato de seguridad: interrumpe la alimentación eléctrica del horno en caso de recalentamiento.



! ADVERTENCIA: La intervención del termostato de reseteo automático no es indicada por ningún dispositivo de señalización.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

B) ! ADVERTENCIA: lea atentamente el manual antes de efectuar cualquier tipo de intervención.

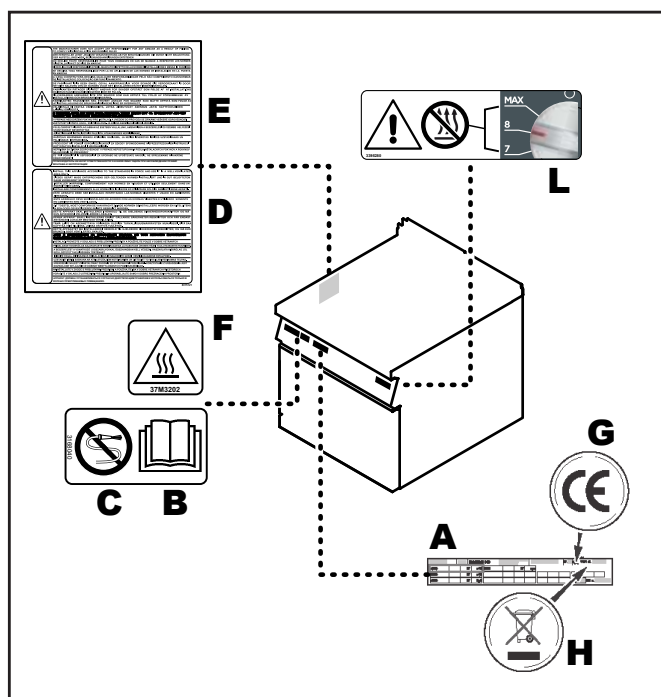
C) ! ADVERTENCIA: Durante el lavado del aparato no dirija chorros de agua y/o corrientes de vapor a presión hacia sus partes internas.

D) ! ADVERTENCIA: recuerda la necesidad de respetar las normas. «Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en entornos adecuadamente aireados».

E) ! ADVERTENCIA: recuerda la necesidad de respetar las normas. «Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en servicio».

F) ! ADVERTENCIA: preste atención a las superficies calientes.

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



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

L) ! ADVERTENCIA: está prohibido el funcionamiento sin ollas.

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE

Durante el transporte del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	• Con el movimiento del aparato	• Utilice un elevador adecuado • Respete los valores límite de elevación y transporte • Utilice los dispositivos de protección personal	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► **Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de caída del aparato	• Con el movimiento del aparato	• Utilice un medio de transporte adecuado • Preste atención al centro de gravedad • Evite las colisiones	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE

Durante el montaje del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	Con el movimiento del aparato	- Utilice un elevador adecuado para colocar el aparato en la superficie de trabajo, en el zócalo - Ajuste la ubicación solo si hay un número adecuado de personas, en ese caso deben respetarse los valores límites para la elevación y el transporte - Respete las normas vigentes en materia de prevención de accidentes para el lugar de instalación - Utilice los dispositivos de protección personal	- Guantes de protección - Calzado de protección - Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Durante la instalación, puesta en servicio, regulación y sustitución de piezas del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de caída del aparato	Con la elevación del aparato	- Preste atención al centro de gravedad - Evite las colisiones	No hay
Peligro por lesiones de corte debidas a bordes afilados	En caso de manejo de las partes de chapa	- Tenga mucho cuidado durante esta actividad - Utilice los dispositivos de protección personal con arreglo a las normas de seguridad	No hay
Peligro de aplastamiento de las partes del cuerpo en caso de vuelco o caída del aparato	En caso de suelos irregulares o inclinados	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 10 del manual para el instalador	No hay



NOTA: Para tener en cuenta solo en caso de aparatos con alimentación eléctrica.

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» del manual para el instalador. • Desactive la alimentación eléctrica antes de retirar las protecciones • Evite que el aparato pueda ser puesto bajo tensión accidentalmente • Compruebe que no hay tensión • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas no estén dañadas • Utilice un cable de alimentación con las características indicadas en el apartado «Conexión eléctrica» del manual de instrucciones para el instalador. • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien fijadas	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación
Peligro de choque eléctrico causado por piezas bajo tensión	• En el aparato y en las partes de metal adyacentes • En el aparato y en los accesorios de metal adyacentes	• Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que el aparato, junto con los accesorios de metal, estén conectados a un sistema para la conexión equipotencial	Sistema para la conexión equipotencial

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

Durante el uso del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: naturaleza térmica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Material inflamable ubicado en la evacuación	En caso de obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	No hay
Contacto con superficies de trabajo calientes	Contacto accidental	• Formación del personal y presencia de la placa de advertencia en el aparato y en el manual de uso	No hay
Quemadura producida por contacto con líquidos calientes	Manipulación de la cubeta o de la bandeja de recogida de las grasas	• Formación del personal	Dispositivos de protección personales de acuerdo con las leyes vigentes en el país de utilización.
Recalentamiento de la plancha de cocción	Recalentamiento en vacío de la plancha de cocción con el índice de potencia en el intervalo entre 7 y máx.	• Formación del personal y presencia de la placa de advertencia en el aparato y en el manual de uso	No hay

► **Fuente de peligro: Peligro generado por materiales/substancias**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Contaminación de alimentos	Limpieza y mantenimiento inadecuados	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Cesión de metales u otras sustancias a los alimentos	Plancha cromada	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay

► **Fuente de peligro: Peligros asociados al entorno en que se usa el aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Presencia de vapor saturado	Condensación y caída de gotas en partes eléctricas	• Formación del personal y mantenimiento	No hay
Infiltración de agua en la envoltura de protección	Lavado con chorro inadecuado, goteo	• Formación del personal y mantenimiento	

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO

Durante el **mantenimiento** del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► **Fuente de peligro: Mecánica del aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro por lesiones de corte debidas a bordes afilados	En caso de manejo de las partes de chapa	• Tenga mucho cuidado durante esta actividad • Utilice los dispositivos de protección personal con arreglo a las normas de seguridad	No hay

► **Fuente de peligro: Peligros asociados al entorno en que se usa el aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Presencia de vapor saturado	Condensación y caída de gotas en partes eléctricas	• Mantenimiento periódico de la instalación eléctrica del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	No hay



NOTA: Para tener en cuenta solo en caso de aparatos con alimentación eléctrica.

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» del manual para el instalador. • Desactive la alimentación eléctrica antes de retirar las protecciones	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Evite que el aparato pueda ser puesto bajo tensión accidentalmente • Compruebe que no hay tensión • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas no estén dañadas • Utilice un cable de alimentación con las características indicadas en el apartado «Conexión eléctrica» del manual de instrucciones para el instalador. • Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que todas las conexiones eléctricas estén bien fijadas	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación
Peligro de choque eléctrico causado por piezas bajo tensión	• En el aparato y en las partes de metal adyacentes • En el aparato y en los accesorios de metal adyacentes	• Antes de la puesta en servicio, asegúrese de que el aparato, junto con los accesorios de metal, estén conectados a un sistema para la conexión equipotencial	Sistema para la conexión equipotencial

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO

Durante el **desguace** del aparato, preste atención a los siguientes peligros y adopte las contramedidas prescritas:

► Fuente de peligro: Corriente eléctrica

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de choque eléctrico causado por componentes bajo tensión	• En el cable de alimentación • Debajo de los paneles de protección • Debajo del panel de mandos • Por debajo de tapas de protección	• Las operaciones al sistema eléctrico deben llevarse a cabo solo por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia. • Procedimiento reservado a un especialista • Desactive la alimentación antes de retirar las coberturas • Asegure el aparato para que la alimentación eléctrica no pueda volver a activarse • Compruebe que no hay tensión	• Paneles de protección • Interruptor-seccionador de la instalación

► Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro de lesiones por sobrecarga del cuerpo	Con el movimiento del aparato	• Utilice un elevador adecuado • Respete los valores límite de elevación y transporte • Utilice los dispositivos de protección personal	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► Fuente de peligro: Peligro generado por materiales/substancias

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Concentración de emisiones peligrosas de gases sin quemar debidas a un desguace incorrecto del aparato	Durante el desguace del aparato	Las operaciones de desguace deben llevarse a cabo por personal cualificado	No hay

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

► Transporte e instalación

Durante el transporte y el posicionamiento del aparato, use los siguientes dispositivos de protección personal:

Actividad	Herramienta utilizada	Dispositivos de protección
• Transporte en el interior de la empresa • Posicionamiento del aparato	Elevador adecuado	• Guantes de protección • Calzado de protección • Casco de protección (por ej. para las cargas suspendidas, las operaciones llevadas a cabo sobre la cabeza...)

► Instalación, puesta en servicio, uso y desguace

Durante la instalación, la puesta en servicio, el uso y la interrupción de servicio del aparato, use los siguientes dispositivos de protección personal:

Actividad	Dispositivos de protección
• Instalación y desmontaje de la conexión eléctrica • Instalación y desmontaje de la conexión hídrica • Puesta en servicio del aparato • Uso del aparato • Interrupción de servicio del aparato	Prenda de trabajo y dispositivos de protección personal en función de la actividad necesaria de acuerdo con las normas específicas del país.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización es responsable 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 medioambiente, deben considerar los factores indicados a continuación.

- 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 a lo largo de su vida útil.

- Todos los elementos que componen el embalaje deberán ser eliminados en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en el país de utilización.
- Durante el uso y mantenimiento, no abandone en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.). Su eliminación deberá efectuarse de modo selectivo, en función de la composición de los diferentes materiales y en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.
- Al efectuar el desguace del aparato, seleccione todos los componentes en función de sus características y proceda con su eliminación por categorías

i IMPORTANTE: No abandone material contaminante en el medio ambiente. Su eliminación debe efectuarse en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en materia.

INFORMACIONES DE CARÁCTER 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.

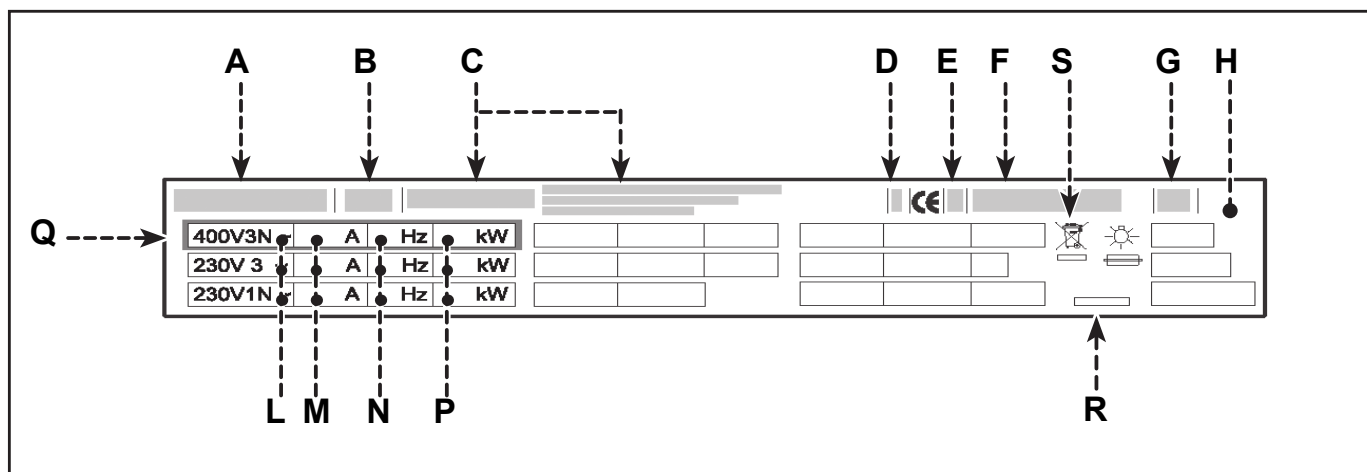
El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

- A)** Modelo del aparato
- B)** Tipo de personalización
- C)** Identificación fabricante
- D)** Clase de aislamiento
- E)** Año de fabricación

- F)** Número de matrícula
- G)** Grado de protección
- H)** País de destino
- L)** Tensión (V)
- M)** Consumo (A)
- N)** Frecuencia (Hz)
- P)** Potencia declarada (kW)
- Q)** Indicador tensión de prueba
- R)** Fecha de fabricación
- S)** Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

INFORMACIONES DE CARACTER TÉCNICO

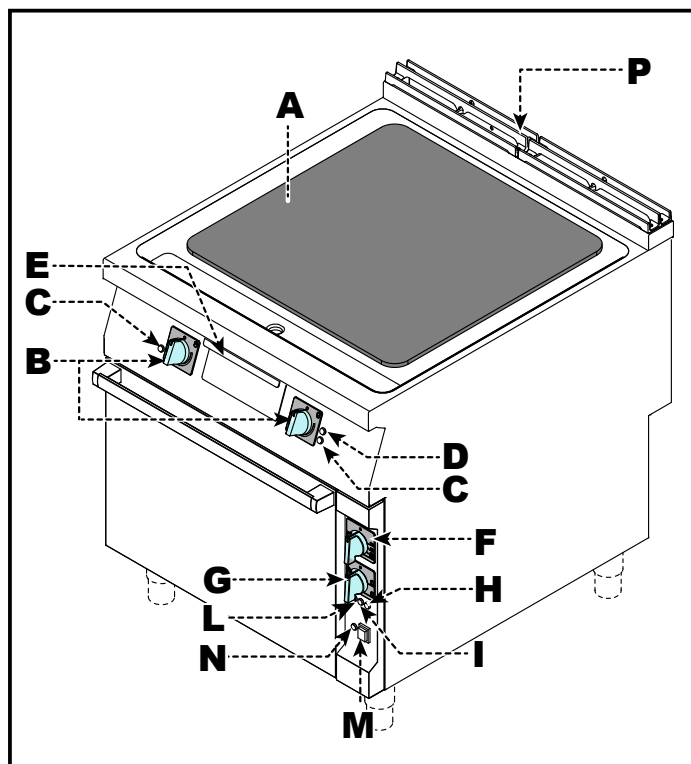
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de cocción con horno, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido diseñada y realizada para preparar y cocer alimentos en el sector de la restauración profesional (por ejemplo en las cocinas de los restau-

rantes, comedores, hospitales, y en actividades comerciales como panaderías, carnicerías, etc...); no deben usarse para la producción en masa de alimentos y solo debe usarse por personal cualificado y formado..

Órganos principales

- A) Placa de cocción:** fabricada en acero inox.
- B) Mando de control plancha:** sirve para regular la potencia de calentamiento.
- C) Testigo suministro eléctrico (verde):** para indicar la activación de la alimentación eléctrica de la placa.
- D) Testigo temperatura :** para indicar el calentamiento de la placa de cocción.
- E) Cubeta de recogida**
- F) Mando de regulación temperatura:** para regular la temperatura en el interior del horno.
- G) Mando de las resistencias:** para activar y desactivar las resistencias del horno.
- H) Testigo temperatura:** para señalar el calentamiento del horno.
- I) Testigo de suministro eléctrico (verde):** para indicar la activación de la alimentación eléctrica del horno.
- L) Spia termostato:** indica la intervención del termostato de seguridad del horno.
- M) Interruptor ventilación horno:** para activar y desactivar la ventilación del horno (solo para versión 1*1TPEEV).



- N) Testigo verde:** encendido indica que el ventilador del horno está activo (solo para versión 1*1TPEEV).
- P) Descarga humos :** para disipar el calor generado por las resistencias.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- Durante las fases de diseño y producción, el Fabricante ha prestado una atención especial a los factores que pueden provocar riesgos a la seguridad y salud de las personas que interactúan con el aparato.
 - Solo y exclusivamente el personal especializado está autorizado a utilizar el aparato.
 - El aparato no puede ser utilizado por niños o personas con reducidas habilidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan recibido formación.
 - Además respetar las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las «reglas de la buena técnica de fabricación». El objetivo de esta información es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgo.
 - De todas maneras, la prudencia es insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el aparato.
 - Lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado y aquellas que están expuestas directamente; en especial observe aquellas relativas a la seguridad.
 - Está absolutamente prohibido manipular, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de este requisito puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del aparato 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 con sus funciones principales, especialmente aquellos relativos al encendido y al apagado.
 - El aparato debe utilizarse solo 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 requieren una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley, tienen que llevarse a cabo exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado, y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de inter
-  **PELIGRO: No modifique de ninguna manera el aparato.**

USO Y FUNCIONAMIENTO**INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO**

NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el uso» en la página 8.



CAUIDADO: Los usuarios, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y preparados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para localizar los mandos y las funciones principales.



ADVERTENCIA: Lleve a cabo solo las operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No manipule ningún dispositivo con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.



CAUIDADO: Antes de usar el aparato, compruebe que los dispositivos de seguridad estén correctamente instalados y en condiciones de servicio.



CAUIDADO: Además de comprometerse a cumplir con estos requisitos, los usuarios deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y la puesta en servicio.



ADVERTENCIA: Cerca del aparato, el suelo podría ser resbaladizo.



ADVERTENCIA: No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión, más allá de los límites admitidos.

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- No utilizar el aparato para efectuar la cocción directa de los alimentos.
- Utilizar las planchas única y exclusivamente para calentar marmitas.



ADVERTENCIA: Evitar verter agua sobre la placa cuando está caliente, ya que la diferencia térmica podría dañar su superficie.



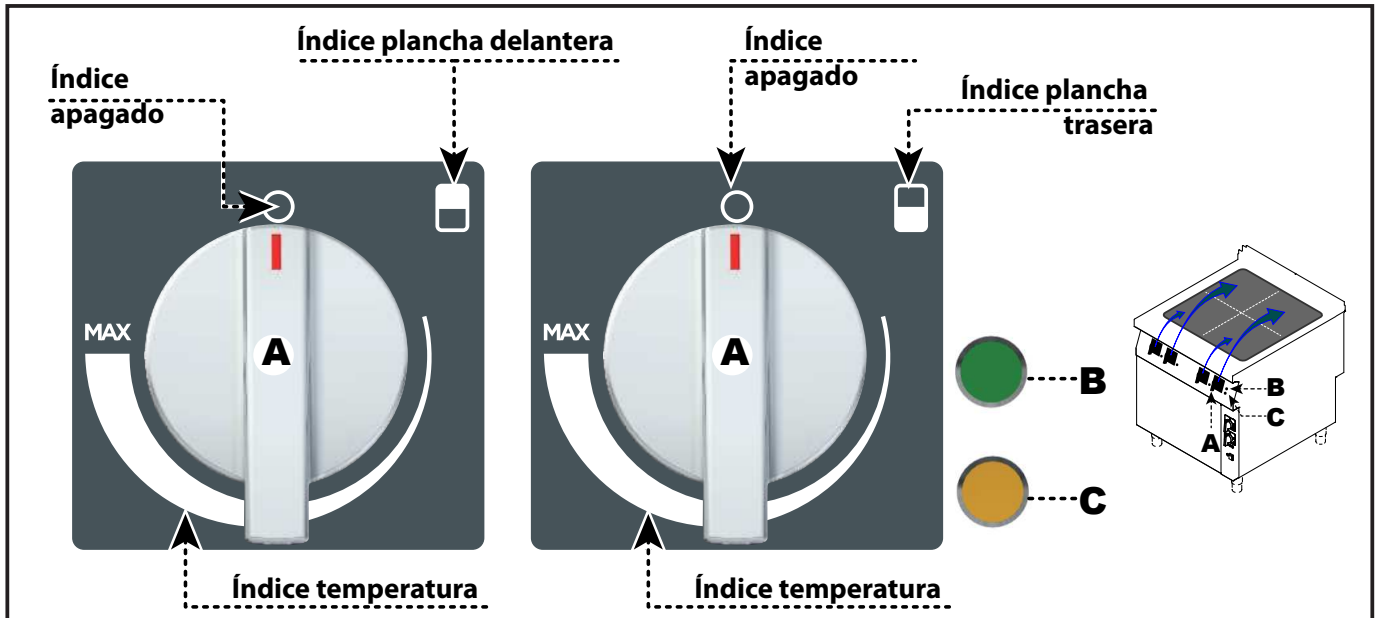
ADVERTENCIA: No use la plancha en vacío (sin ollas) y apáguela al no utilizarla.

- Controlar el correcto posicionamiento de la solera del horno.
- Activar una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno.
- Evitar utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta.
- Para cocer en el horno utilice las guías superiores para las tartas y las guías inferiores para los asados.
- Para obtener un dorado en la superficie, activar la resistencia superior y efectuar una cocción de pocos minutos utilizando las guías superiores.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

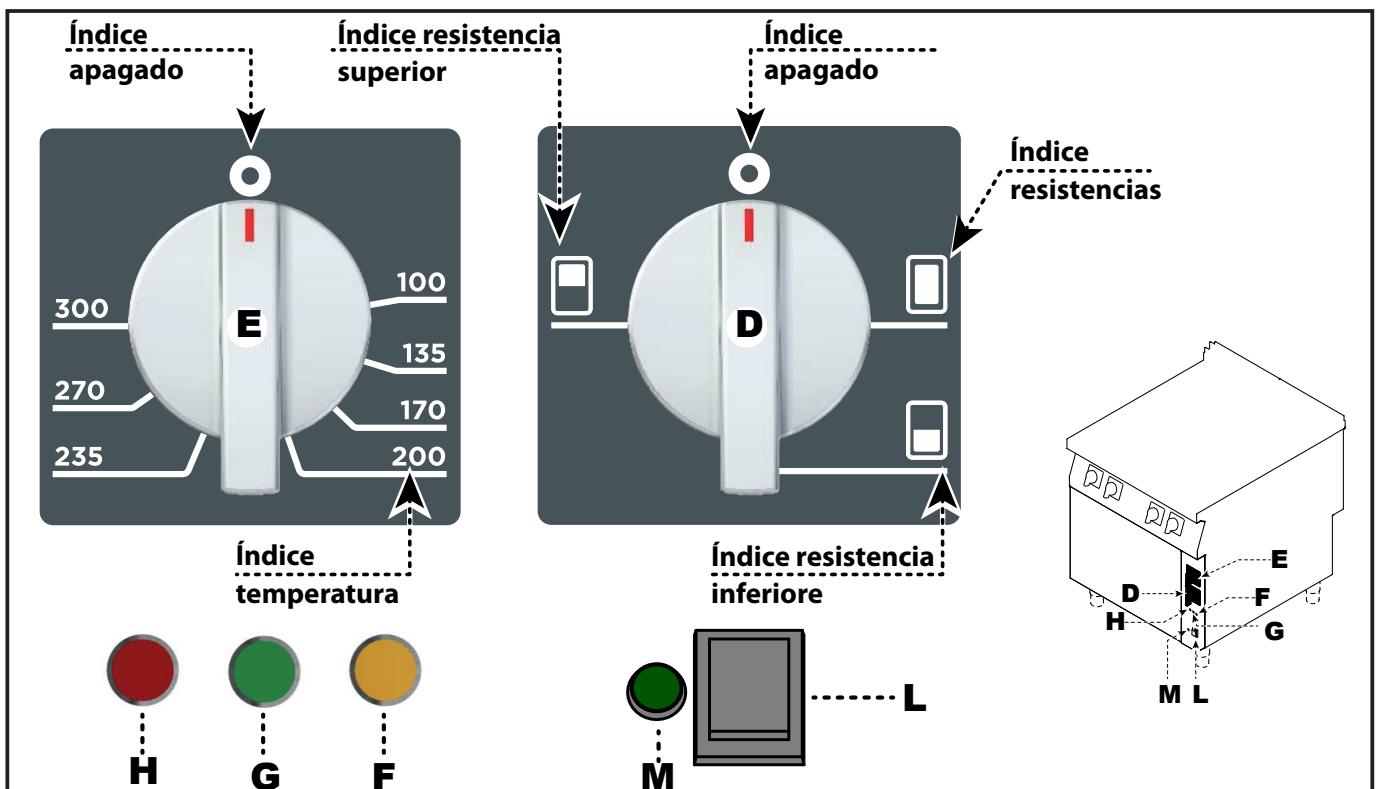
- A) Mando de control planchas:** sirve para activar, desactivar y regular las planchas de calentamiento.
- B) Testigo suministro eléctrico (verde):** para indicar la activación de la alimentación eléctrica de la placa.

- C) Testigo temperatura:** para indicar el calentamiento de la placa de cocción.
- D) Mando de las resistencias:** para activar y desactivar las resistencias del horno.
- E) Mando de regulación temperatura:** para regular la temperatura en el interior del horno.



- F) Testigo temperatura:** para señalar el calentamiento del horno.
- G) Testigo de suministro eléctrico (verde):** para indicar la activación de la alimentación eléctrica del horno.
- H) Testigo termostato:** señala la intervención del termostato de seguridad del horno.

- L) Interruptor ventilación horno:** para activar y desactivar la ventilación del horno (solo para versión 1*1TPEEV).
- M) Testigo verde:** encendido indica que el ventilador del horno está activo (solo para versión 1*1TPEEV).



Encendido

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

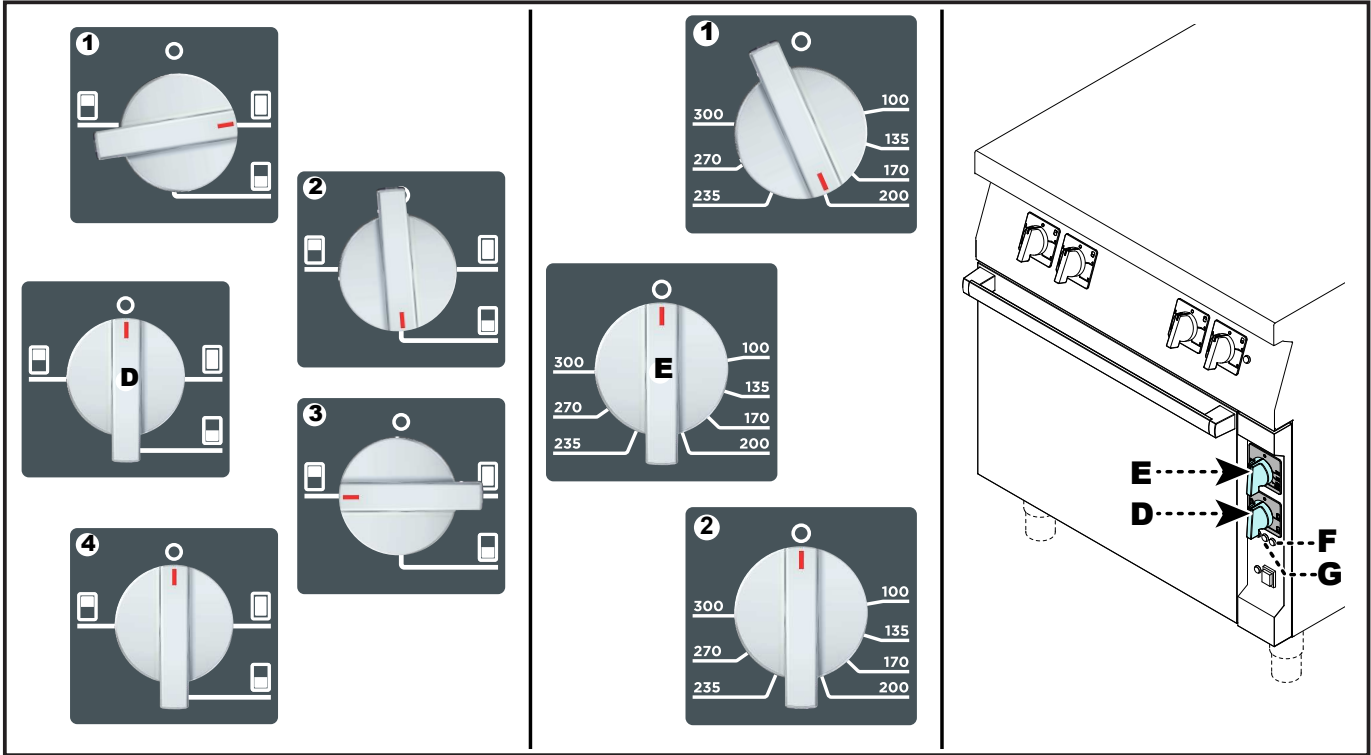
- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Girar el mando (D) en sentido antihorario (pos. 1) para activar las resistencias de calentamiento. Se enciende el testigo de red (G).
- 3) Girar el mando (E) en posición 1, entre la temperatura mínima y la máxima; esperar el tiempo de precalentamiento antes de utilizar el horno (Véase tabla). El testigo temperatura (F) se enciende para señalar que el horno no ha alcanzado la temperatura de uso. Una vez alcanzada esta temperatura, el testigo se apaga.
- (*) Temperatura °C
- (**) Tiempo en minutos.

	Min.				Max.		
(*)	100	135	170	200	235	270	300
(**)	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

- 4) Girar el mando (D) en sentido antihorario (pos 2-3) para activar la resistencia superior o inferior, en función de los tipos de cocción.

Apagado

- 1) Girar el mando (D) en posición 4 y el mando (E) en posición 2, a fin de desactivar las resistencias de calentamiento. Los testigos de red (G) y temperatura (F) se apagan.
- 2) Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PLANCHA

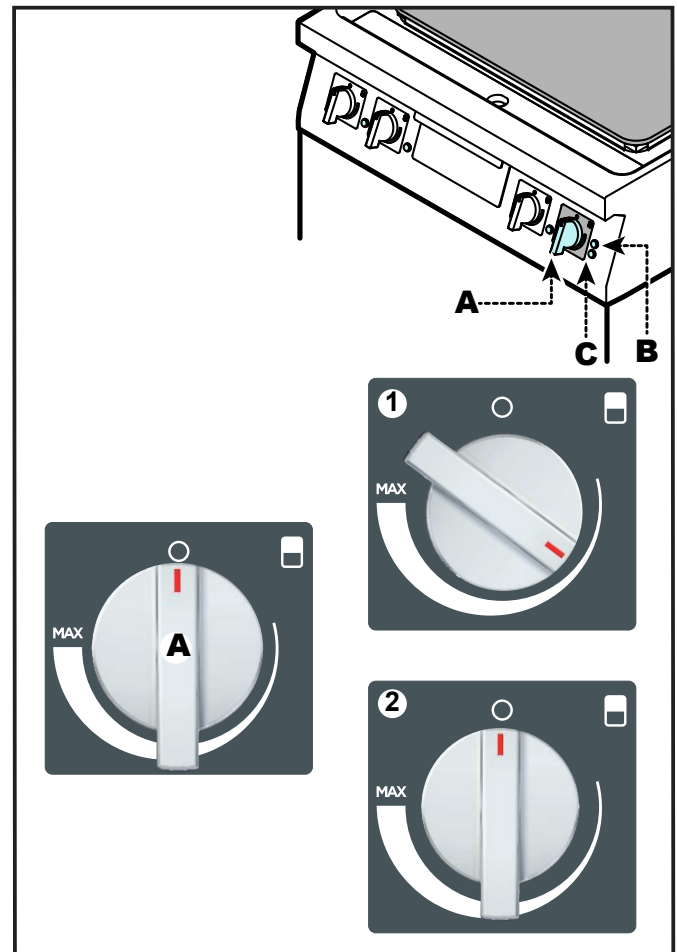
Encendido

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

- 1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) 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. Los testigos (B) e (C) se encienden y, una vez alcanzada la temperatura de uso prevista, el testigo (C) se apaga.

Apagado

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



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

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

MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO



NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el mantenimiento» en la página 9.

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



ADVERTENCIA: Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima.

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

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

Siempre al final del servicio y cada vez que sea

necesario, limpiar:

- La plancha (véase pág. 22)
- El horno (véase pág. 22)
- Los accesorios
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 21).

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

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

LIMPIEZA DEL APARATO



NOTA: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el uso» en la página 8.

- Para mantener la higiene y proteger los alimentos procesados de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y todas las zonas contiguas.
- Lleve a cabo estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario y evite 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 uso.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán usarse los 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 uso, controle que el aparato esté apagado y no en stand-by, y que las líneas de alimentación estén 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 entorno, de acuerdo con las indicaciones suministradas por el Fabricante y con las leyes vigentes en materia.
- Durante el lavado del aparato no dirija chorros de agua y/o corrientes de vapor a presión hacia sus partes internas.

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.



ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



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



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

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

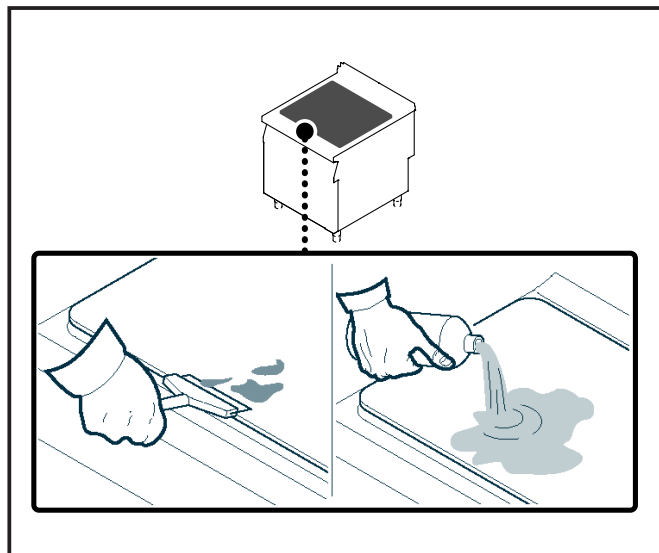
LIMPIEZA DE LA PLANCHA

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

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

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

 **NOTA:** Para la limpieza de la placa también se puede utilizar la “prolongación de descarga” (accesorio a petición), que permite descargar en un recipiente más grande y/o directamente en una rejilla de sifón.



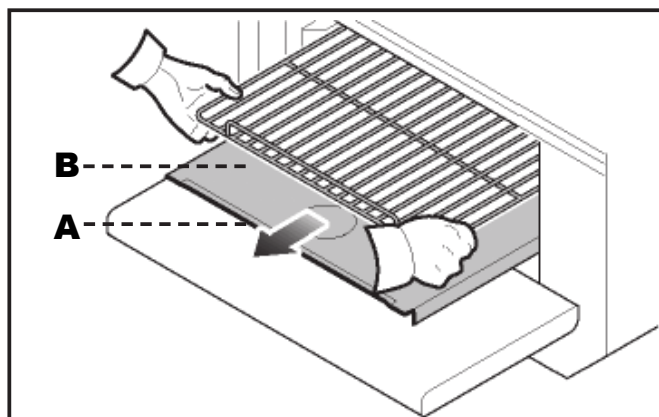
 **IMPORTANTE:** Es importante enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de manchas y aureolas al utilizarla sucesivamente.

- 5) Retirar la cubeta de recogida y vaciarla.

LIMPIEZA DEL HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

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



AVERÍAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

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

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

Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser

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

**NOTA:**

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuya información se encuentra en la sección de contactos de la página web <http://www.angelopo.com>.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las planchas de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos. NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Intervención del termostato de seguridad	Esperar que el termostato restablezca automáticamente el funcionamiento del aparato (aprox. 30 minutos). NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador. NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
Las planchas de calentamiento permanecen activadas	Malfuncionamiento de componentes	NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos. NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato. NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador. NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
El aparato no alcanza la temperatura programada.	Termostato averiado	Sustituir el termostato. NOTA: Contacte 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.

PIASTRE ELETTRICHE+ FORNO

ELECTRIC PLATES+OVEN

1N1TPEE - 1T1TPEE

1N1TPEEV - 1T1TPEEV

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 06/2023



3326541

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO.....	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA.....	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE.....	3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA	4
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE.....	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE.....	4
INFORMAZIONI GENERALI.....	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	5
SCOPO DEL MANUALE	5
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	5
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	6
INFORMAZIONI TECNICHE	6
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	6
ACCESSORI A RICHIESTA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
USO E FUNZIONAMENTO	6
RIPRISTINO APPARECCHIATURA (FORNO)	6
MANUTENZIONE	7
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	7
GUASTI	7
RICERCA GUASTI.....	7

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO 8

IMBALLO E DISIMBALLO 8

TRASPORTO 8

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA..... 9

VENTILAZIONE LOCALE 9

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA 10

ALLACCIAMENTO ELETTRICO 11

COLLAUDO APPARECCHIATURA 12

REGOLAZIONI 12

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI..... 12

SOSTITUZIONI PARTI..... 12

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI 12

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA 12

ALLEGATI..... I ÷ XX

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

Vedi paragrafo "SEGNALE DI PERICOLO" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNA- LI DI AVVERTENZA

Vedi paragrafo "VISUALIZZAZIONE DEI SEGNA-
LI DI AVVERTENZA" del manuale Istruzioni per
l'utilizzatore.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Vedi paragrafo "SEGNALI DI SICUREZZA E IN-
FORMAZIONE" del manuale Istruzioni per l'uti-
lizzatore.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SI-
CUREZZA DURANTE IL TRASPORTO" del manua-
le Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SI-
CUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO" del manuale
Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SI-
CUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA
IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE
PARTI " del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SI-
CUREZZA DURANTE L'USO" del manuale Istru-
zioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SI-
CUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE" del ma-
nuale Istruzioni per l'utilizzatore.

**PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE
DELL'APPARECCHIATURA**

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

Vedi paragrafo "EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

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 Fabbri-
cante nella propria lingua originale (italiano)
e vengono tradotte nelle altre lingue per sod-
disfare le esigenze legislative e/o commerciali.

La lettura di tali informazioni, permetterà di evi-
tare rischi alla salute e alla sicurezza delle per-
sone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la du-
rata di vita dell'apparecchiatura in un luogo
noto e facilmente accessibile, per averlo sem-
pre a disposizione nel momento in cui è ne-
cessario consultarlo.

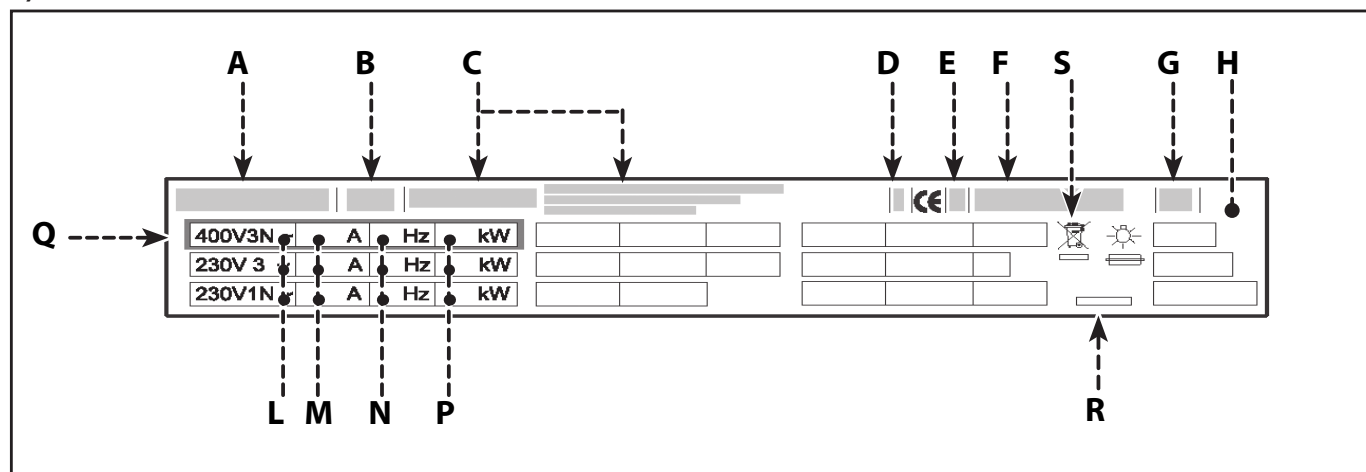
Il fabbricante si riserva il diritto di apportare
modifiche senza l'obbligo di fornire preventi-
vamente alcuna comunicazione.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è
applicata direttamente sull'apparecchiatura.
In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indi-
cazioni 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

Vedi paragrafo "MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

INFORMAZIONI TECNICHE**DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA**

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

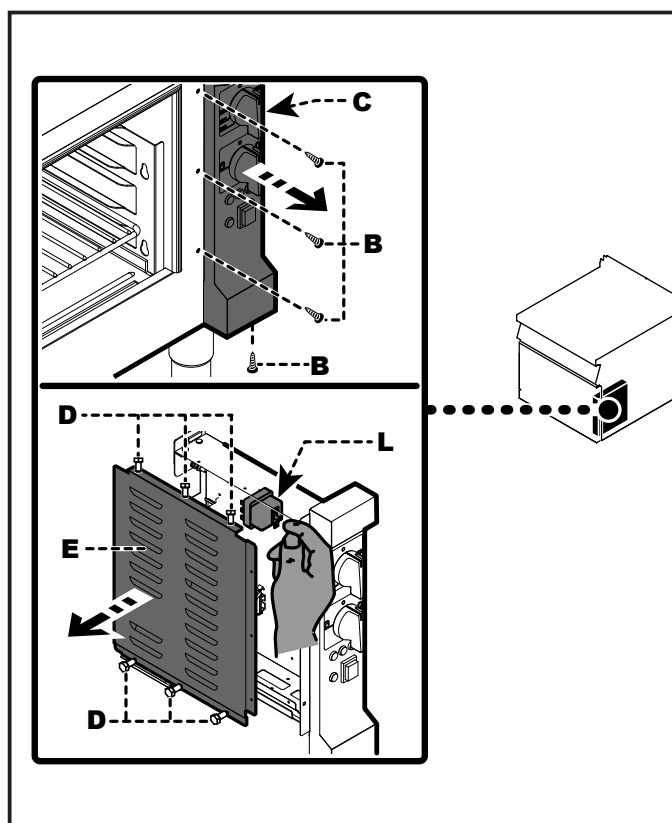
USO E FUNZIONAMENTO**RIPRISTINO APPARECCHIATURA (FORNO)**

! AVVERTENZA: Il ripristino deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato.

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

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

- 1) Svitare le viti **(B)** ed estrarre la scatola elettrica **(C)**.
- 2) Svitare la vite **(D)** per smontare la protezione **(E)**.
- 3) Premere il pulsante **(L)** del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica del forno.
- 4) Rimontare il tutto ad operazione completata.



MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel paragrafo “Pericoli e disposizioni di sicurezza durante la manutenzione” del manuale “Istruzioni per l'utilizzatore”.

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.



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

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

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

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

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

GUASTI

RICERCA GUASTI

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

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di movimentazione ed installazione leggere attentamente i seguenti paragrafi del manuale istruzioni per l'utilizzatore:

- Pericoli e disposizioni di sicurezza durante il trasporto.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di montaggio.
- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di installazione e messa in servizio, regolazione e sostituzione parti.



AVVERTENZA: Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della

legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

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



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

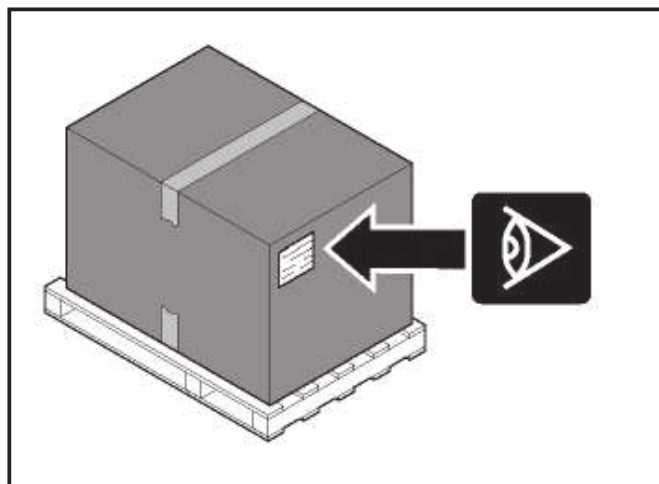
IMBALLO E DISIMBALLO

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.

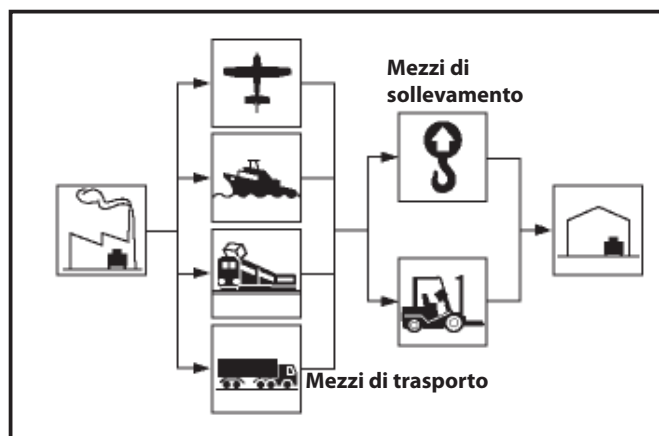
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

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

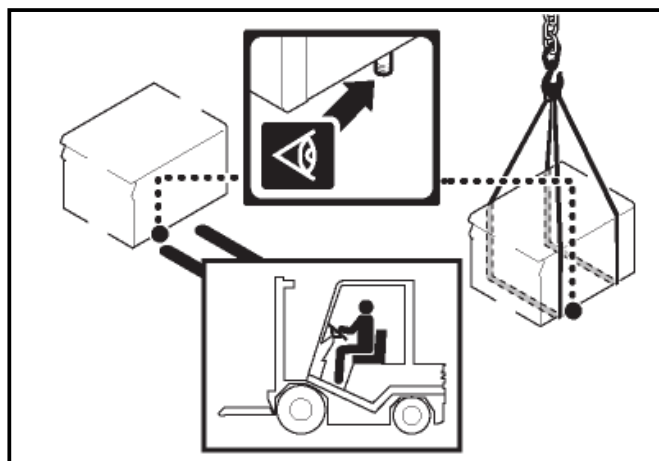
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



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.

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

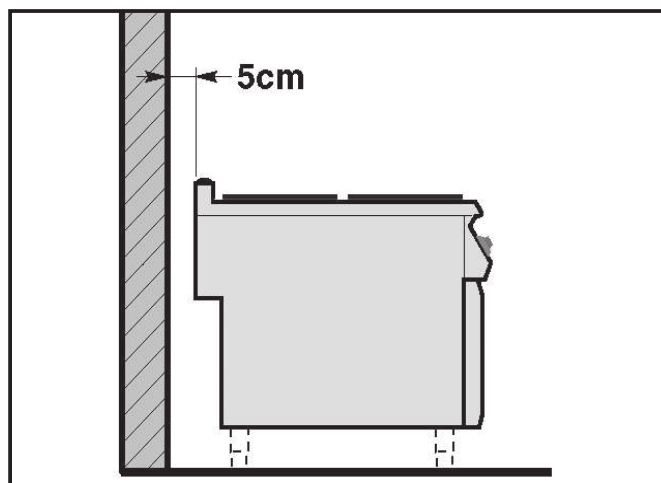
Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con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

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

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



IMPORTANTE: L'apparecchiatura non è adatta per installazioni ad incasso.



AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

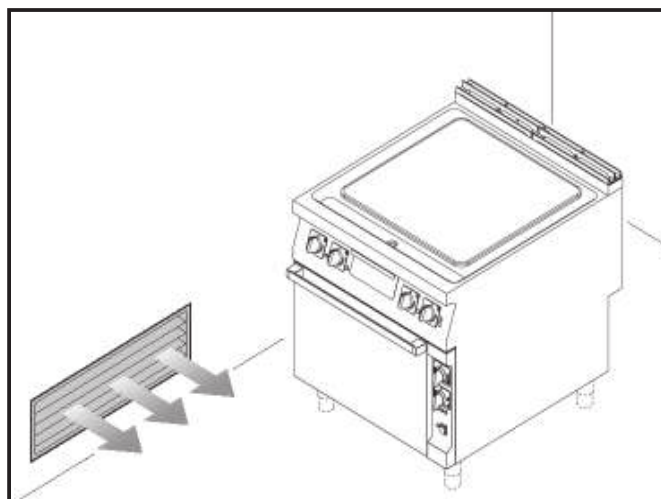
AVVERTENZA: Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete posteriore non inferiore a 5 cm e dalla parete laterale non inferiore a 10 cm se esse non resistono a una temperatura di almeno 90°C

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

VENTILAZIONE LOCALE

AVVERTENZA: 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.

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



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

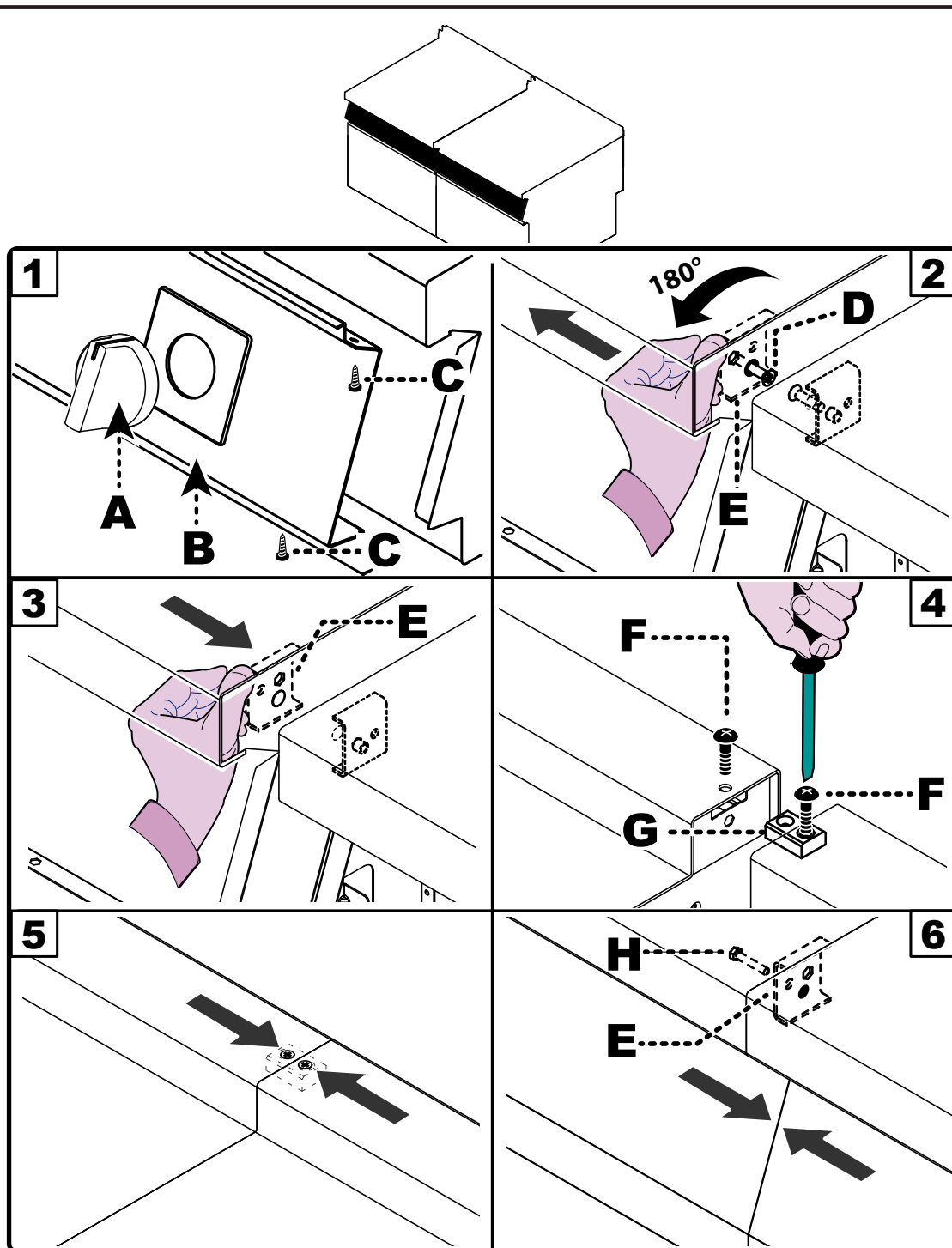
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

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

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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

! AVVERTENZA: Chi è autorizzato ad effettuare le operazioni di allacciamento deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente nel paese di installazione dell'apparecchio. L'allacciamento deve essere eseguito a regola d'arte e deve tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi previsti.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N oppure su richiesta a 230V 3 (solo per 1*1TPEE). L'apparecchiatura deve essere richiesta per la tensione corretta, non è consentita nessuna trasformazione.

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

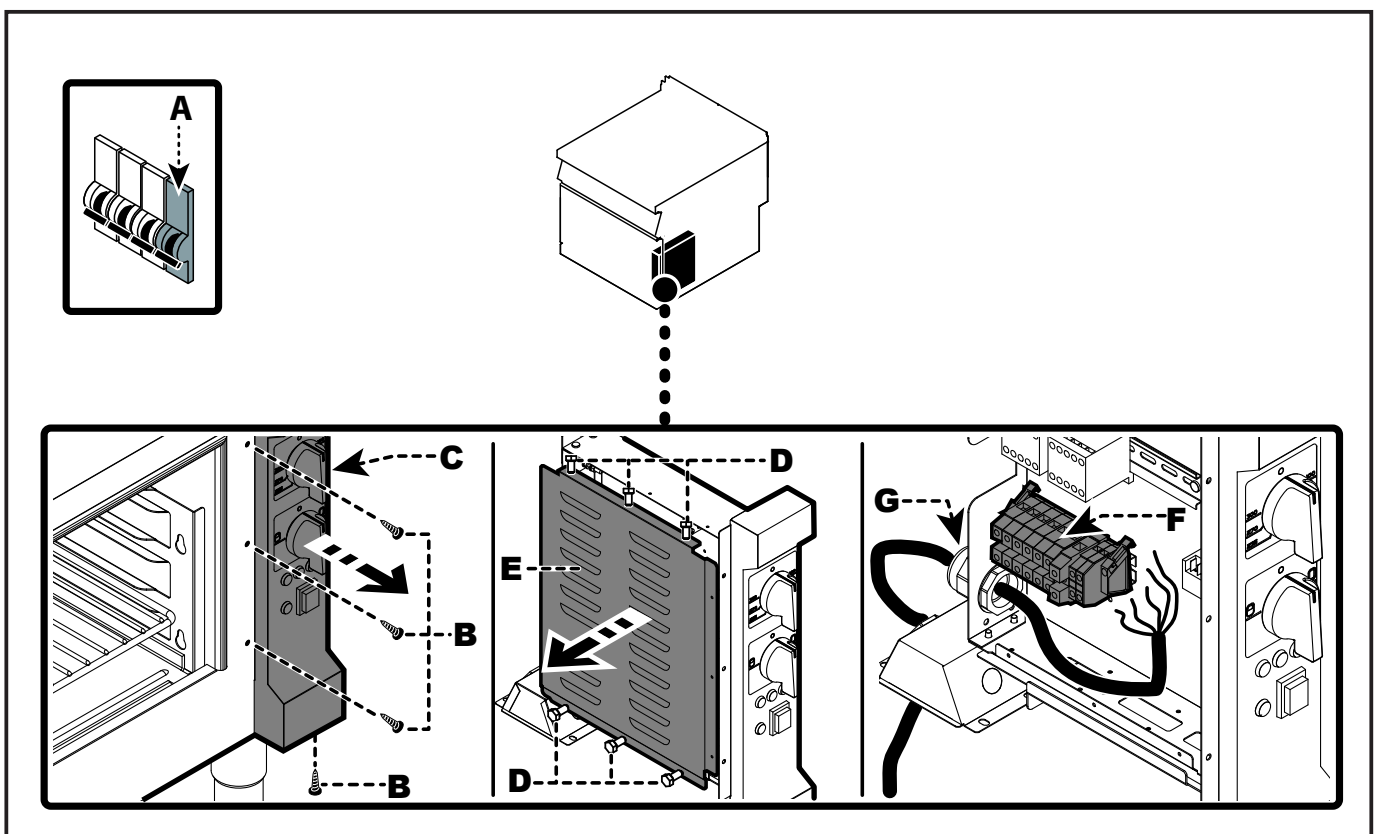
! PERICOLO: Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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

- 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:
 - Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).
 - Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).
 - Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.
- 2) Svitare le viti (B) ed estrarre la scatola elettrica (C).
- 3) Svitare la vite (D) per smontare la protezione protezione (E).
- 4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (F) come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:
 - Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
 - Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

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

- 5) Serrare il pressacavo (G).
- 6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

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

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

REGOLAZIONI**ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI**

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

SOSTITUZIONI PARTI**ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI**

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

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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

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

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

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

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES.....	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	4
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT.....	4
GENERAL INFORMATION	5
INFORMATION FOR THE READER.....	5
PURPOSE OF THE MANUAL	5
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE.....	5
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	6
TECHNICAL INFORMATION	6
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	6
.OPTIONAL ACCESSORIES.....	6
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	6
USE AND OPERATION	6
RESETTING THE APPLIANCE (OVEN).....	6
SERVICING.....	7
SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	7
FAULT	7
TROUBLESHOOTING	7

HANDLING AND INSTALLATION..... 7

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION 7

HANDLING AND LIFTING..... 8

PACKAGING AND UNPACKING 8

TRANSPORT 8

INSTALLATION OF THE APPLIANCE..... 9

ROOM VENTILATION 9

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS 10

ELECTRICAL CONNECTION..... 11

TESTING OF THE APPLIANCE 12

ADJUSTMENTS..... 12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS..... 12

REPLACING PARTS 12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT 12

APPLIANCE DECOMMISSIONING, SCRAPPING AND DISPOSAL..... 12

ANNEXES I ÷ XX

SAFETY

HAZARD SIGN

See section "HAZARD SIGN" of the User instruction manual.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

See section "DISPLAY OF WARNING SIGNS" of the User instruction manual.

SAFETY DEVICES

See section "SAFETY DEVICES" of the User instruction manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See section "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

See section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING" of the User instruction manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

See paragraph " PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT " of the User instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph " HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING " of the User instructions manual.

GENERAL INFORMATION

INFORMATION 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 constructor 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. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic 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.

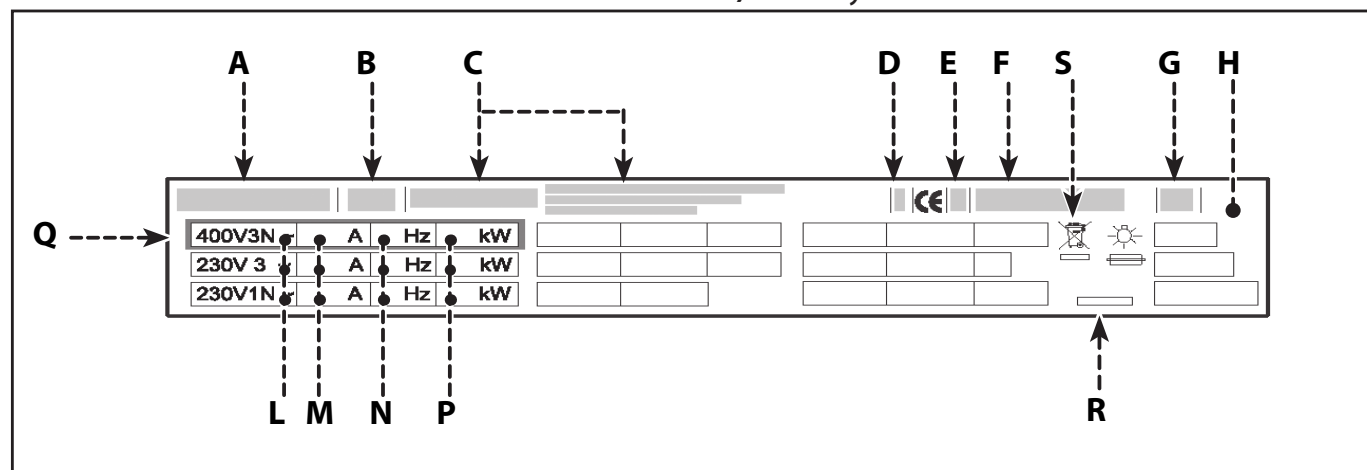
The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR 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)** Constructor 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

See paragraph "PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE" of the User instructions manual.

TECHNICAL INFORMATION**GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE**

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

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

See section "SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS" of the User instruction manual.

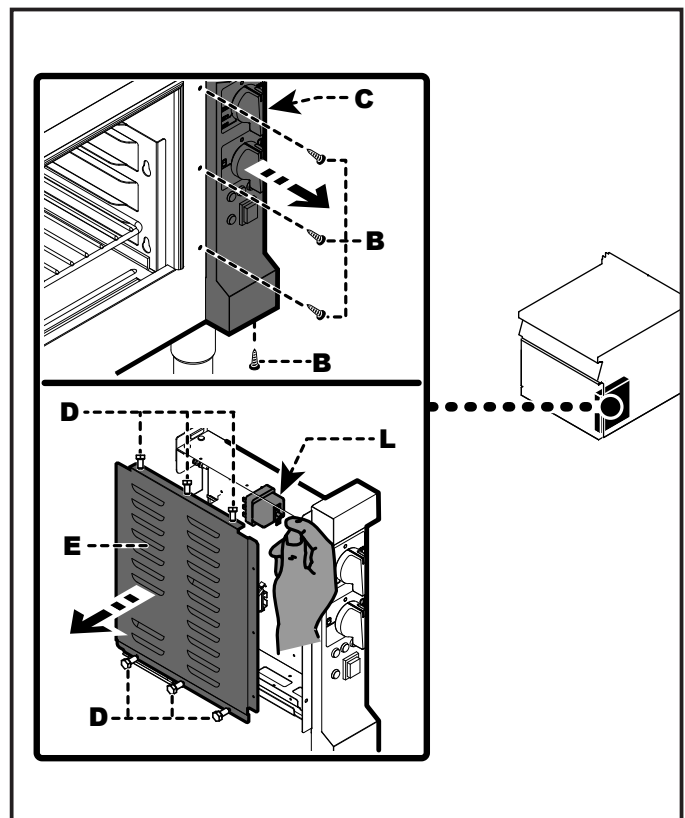
USE AND OPERATION**RESETTING THE APPLIANCE (OVEN)**

! WARNING: The appliance must only be reset by skilled, authorised staff.

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

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

- 1) Undo the screws **(B)** to remove the electrical equipment box **(C)**.
- 2) Undo the screws **(D)** to remove the guard **(E)**.
- 3) Press the button **(L)** of the safety thermostat tripped to restore the electricity supply of the oven.
- 4) Replace all on completion of the operation.



SERVICING

SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS



NOTE: Carefully read the hazards mentioned in section “Hazards and safety provisions during servicing” of the “user instruction manual”.

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



WARNING: 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.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph “TROUBLESHOOTING” of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



NOTE: Read the following sections carefully before performing any handling and installation operations; read the following sections of the “User instruction manual”:

- Hazards and safety provisions during transport.
- Hazards and safety provisions during assembly.
- Hazards and safety provisions during installation and commissioning, adjustments and part replacement.



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

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



WARNING: The required connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably qualified staff, in accordance with local requirements.

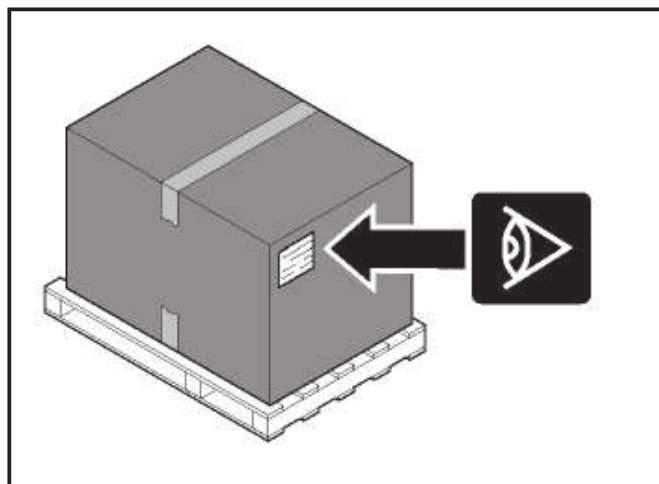
PACKAGING AND UNPACKING

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.

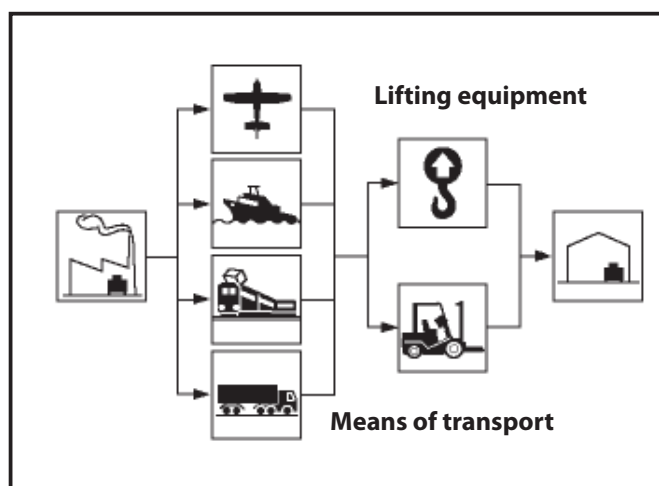
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



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.

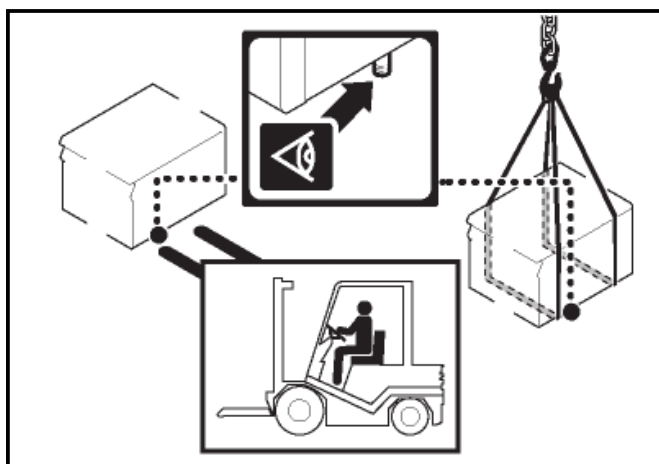


HANDLING AND LIFTING

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.

i IMPORTANT: When engaging the lifting device, watch out for the intake and outlet pipes.



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

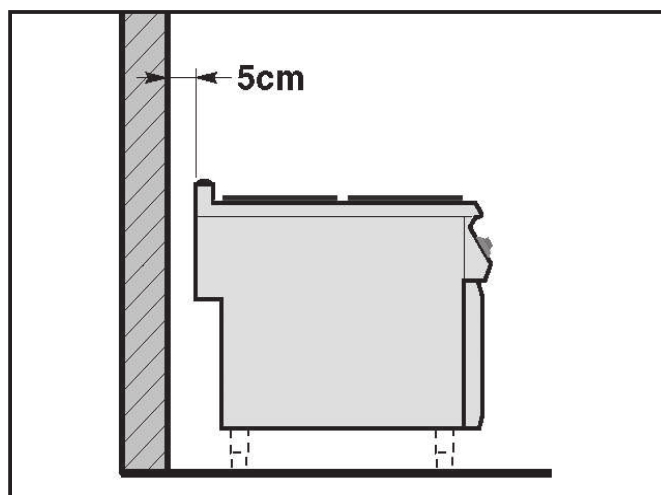
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved,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

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

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

! IMPORTANT: The unit is not suitable for built-in installation.

! WARNING: Do not install the unit next to walls made of flammable material.



! WARNING: Do not install the unit on uneven, soft or sloped floors.

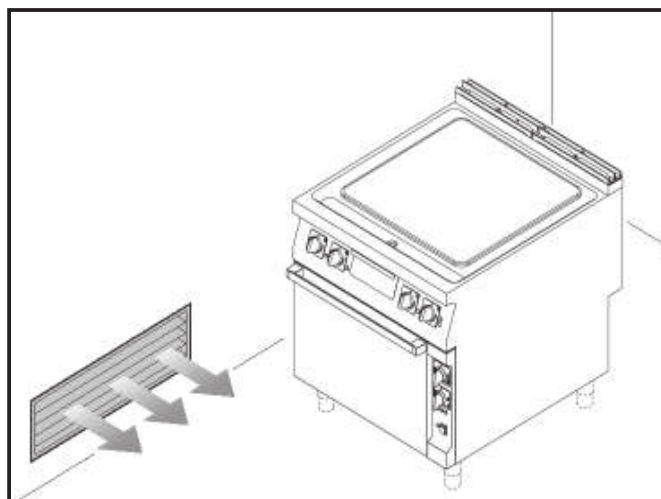
! WARNING: Install at a distance of no less than 5 cm from the rear wall and no less than 10 cm from the side wall if they are not heat-resistant to temperatures of at least 90°C.

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

ROOM VENTILATION

! WARNING: Air inlets are required in the room where the appliance is installed to ensure a proper operation of the appliance and to exchange the air in the room.

! WARNING: The air inlets should be of appropriate size, protected by gratings, and placed so that they cannot be obstructed.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

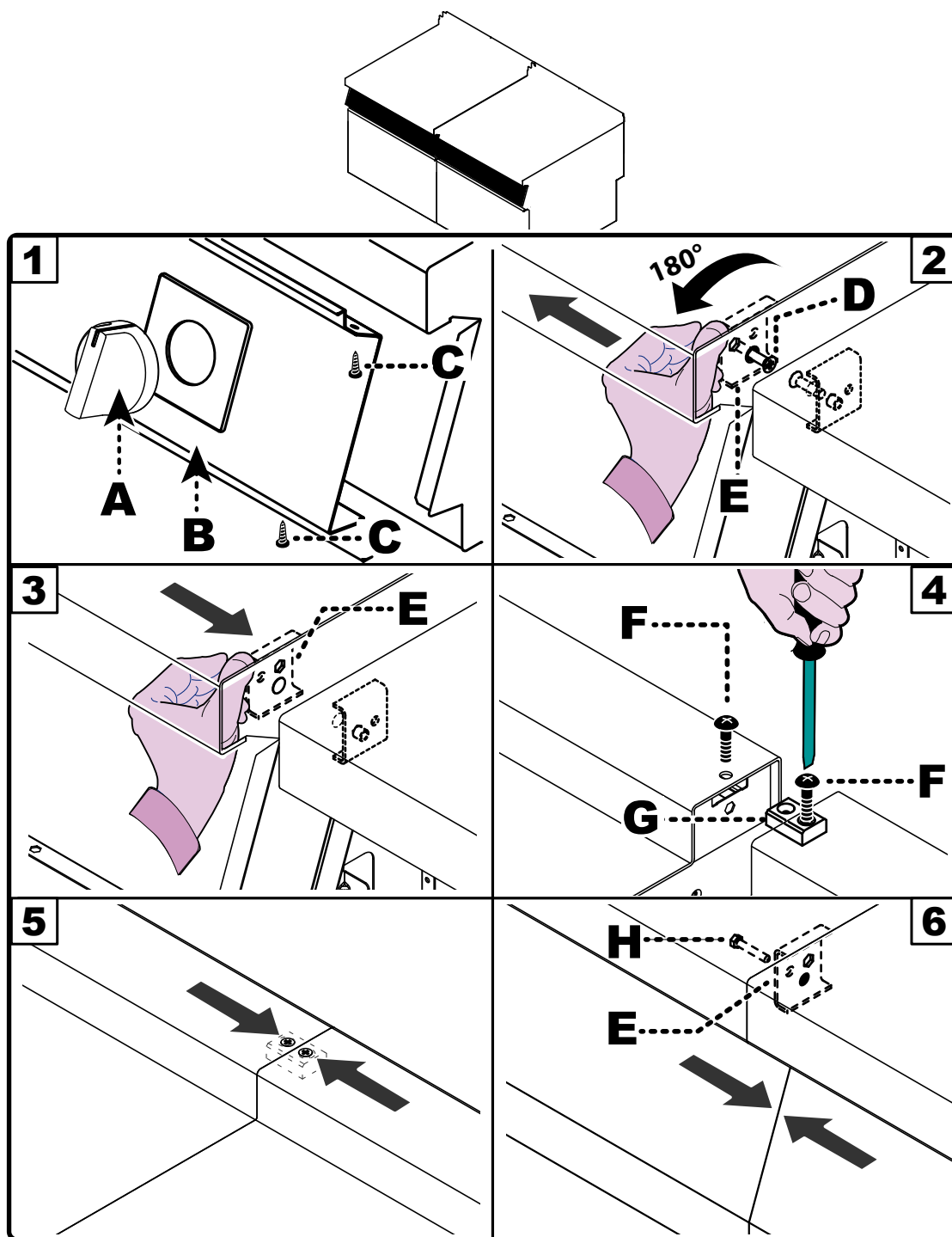
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

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

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

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

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



ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING: Those authorised to carry out the connection operation must have experience acquired and certified in the specific sector, in accordance with current legislation in the appliance's installation country. The connection must make to the proper standards and must comply with all the relevant regulations and legislation.

The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N or 230V3 (on request) (only for 1*1TPEE model). Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.

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

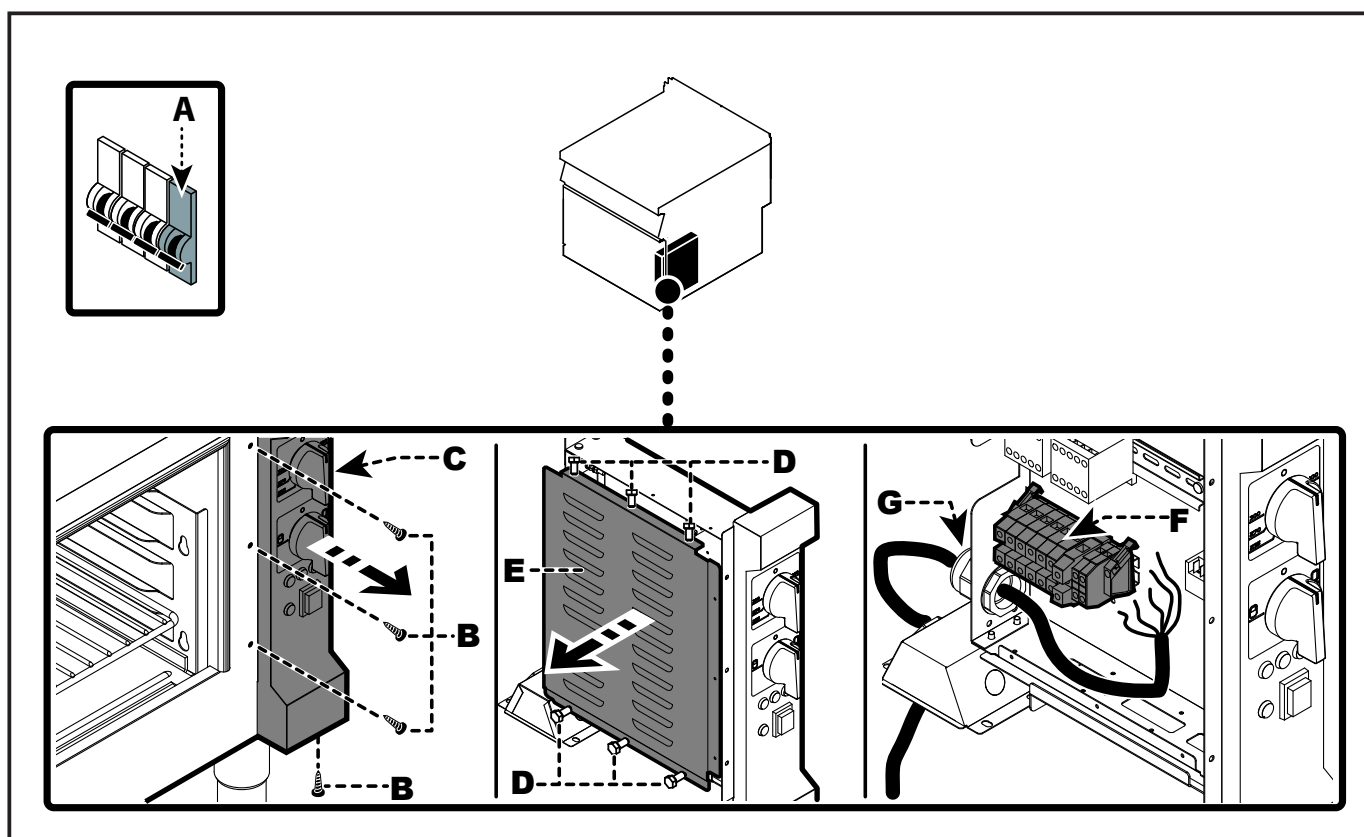
⚠ HAZARD: Before doing any work, turn off the general power supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

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

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

- 5) Tighten the cable gland (G).
- 6) Replace all on completion of the operation.



TESTING OF THE APPLIANCE



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

To test the system, make the following checks:

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

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

3) Check that the safety device is operating correctly.

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

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

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

REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT

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.

APPLIANCE DECOMMISSIONING, SCRAPPING AND DISPOSAL



NOTE: Read the following section of the "user instruction manual" carefully before replacing any part:

- Hazards and safety provisions during decommissioning.

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

To prevent the appliance from posing risks to people or the environment, disconnect and disable all energy sources (electricity, etc.), and drain any liquids (lubricants, oils, etc.).

Place the appliance in a suitable and not easily accessible area, 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 applicable laws.



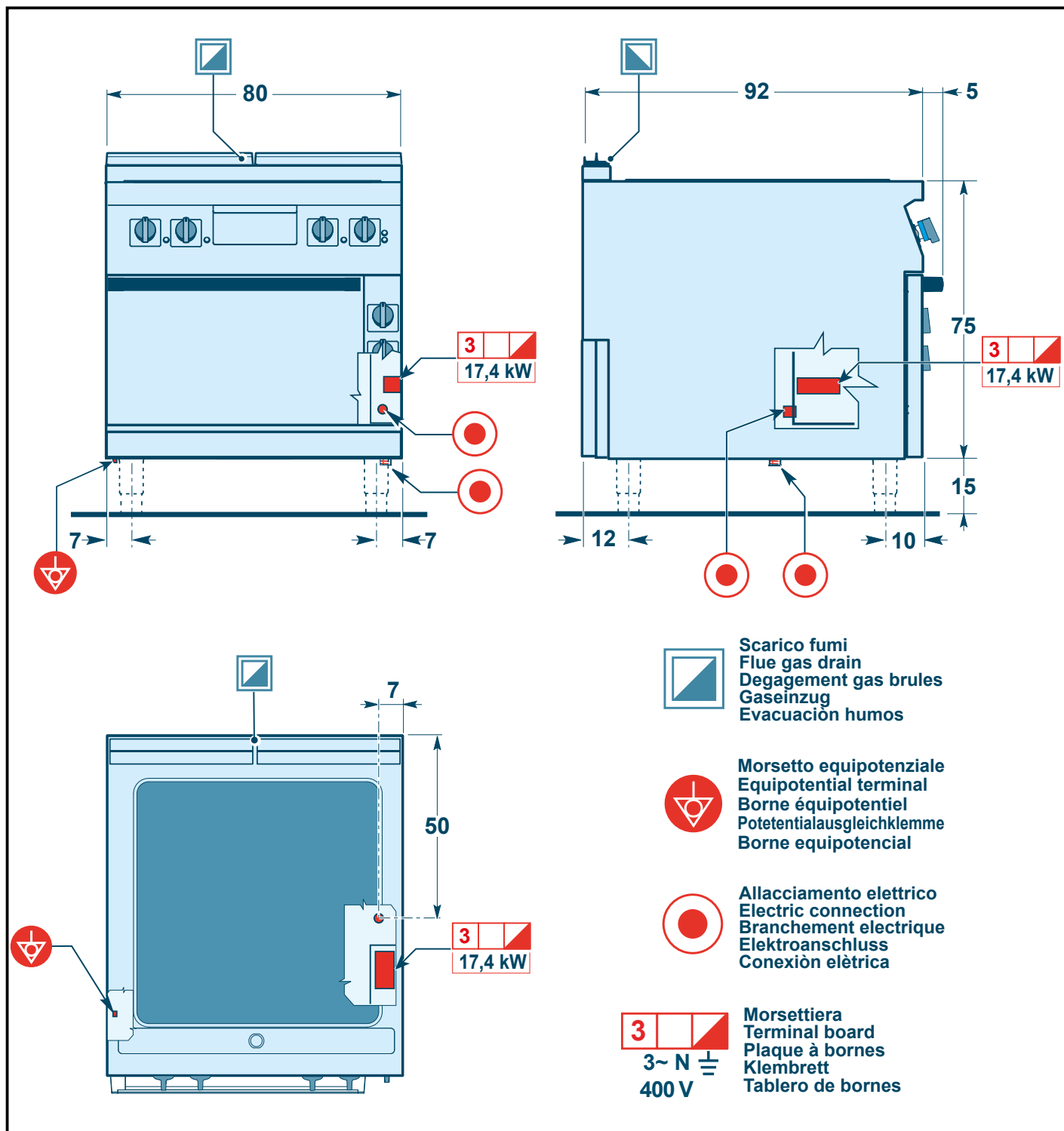
IMPORTANT: Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-ferrous metal components (rubber, PVC, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the applicable laws.

ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Piastra Plate	Forno Oven	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
				Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
1*1TPEE	12 kW	5,4 kW	17,4 kW	400V3~N	50-60 Hz	30 A
1*1TPEE	12 kW	5,4 kW	17,4 kW	230V3~	50-60 Hz	51 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 150 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 150 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

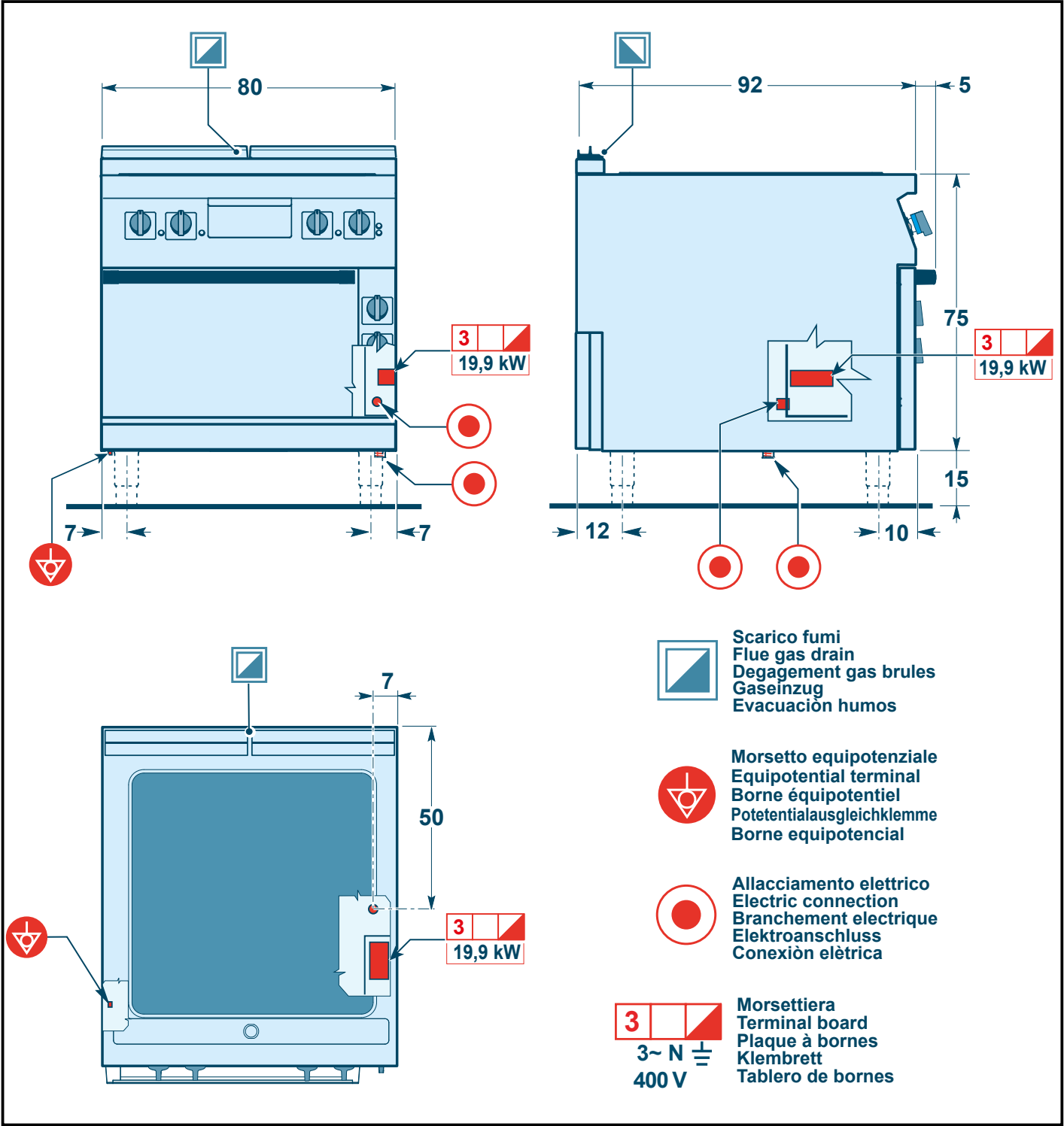
Modello Model	Piastra Plate	Forno Oven	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
				Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
1*1TPEEV	12 kW	7,9 kW	19,9 kW	400V3~N	50-60 Hz	34 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

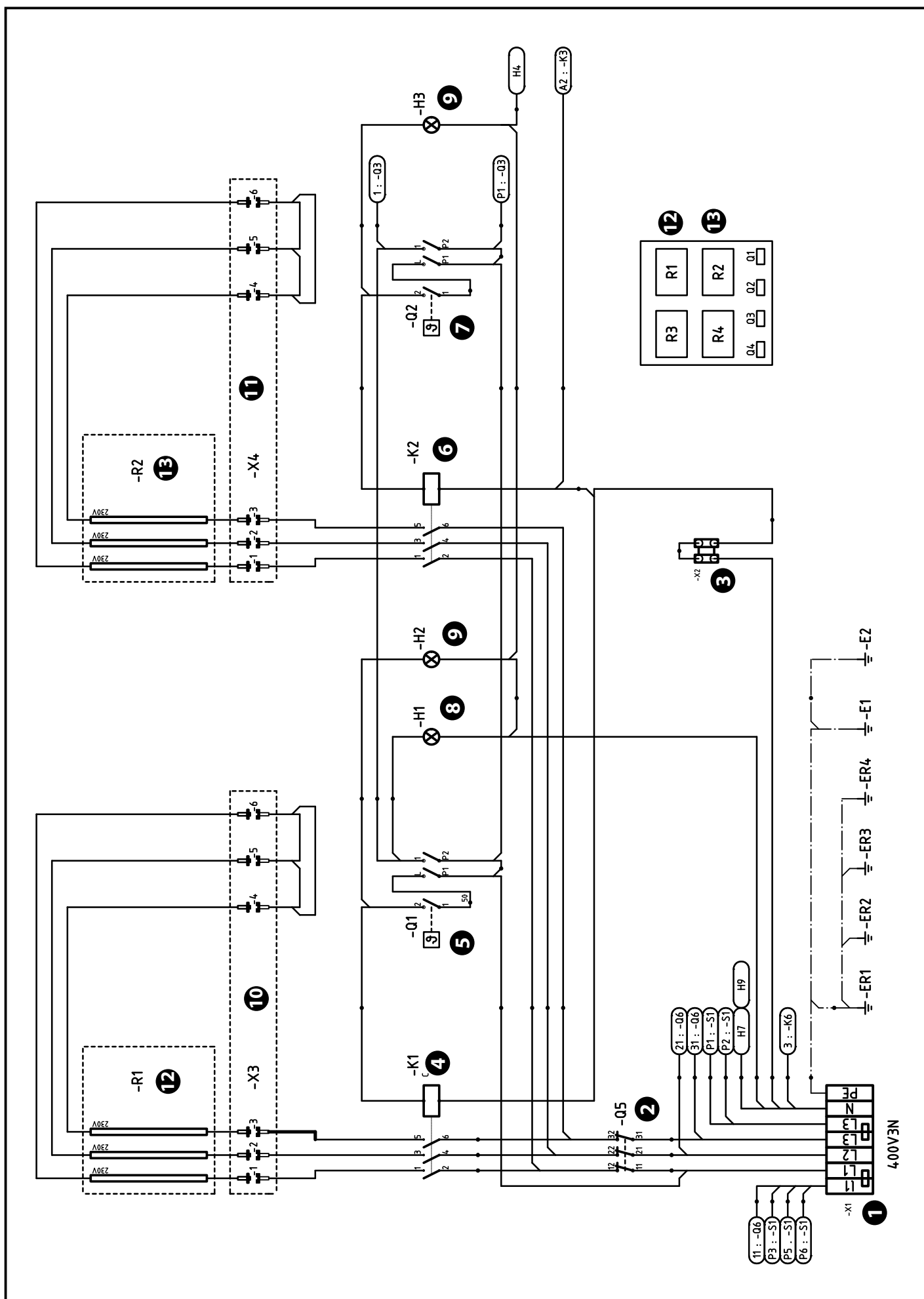
- Peso netto= 150 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 150 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



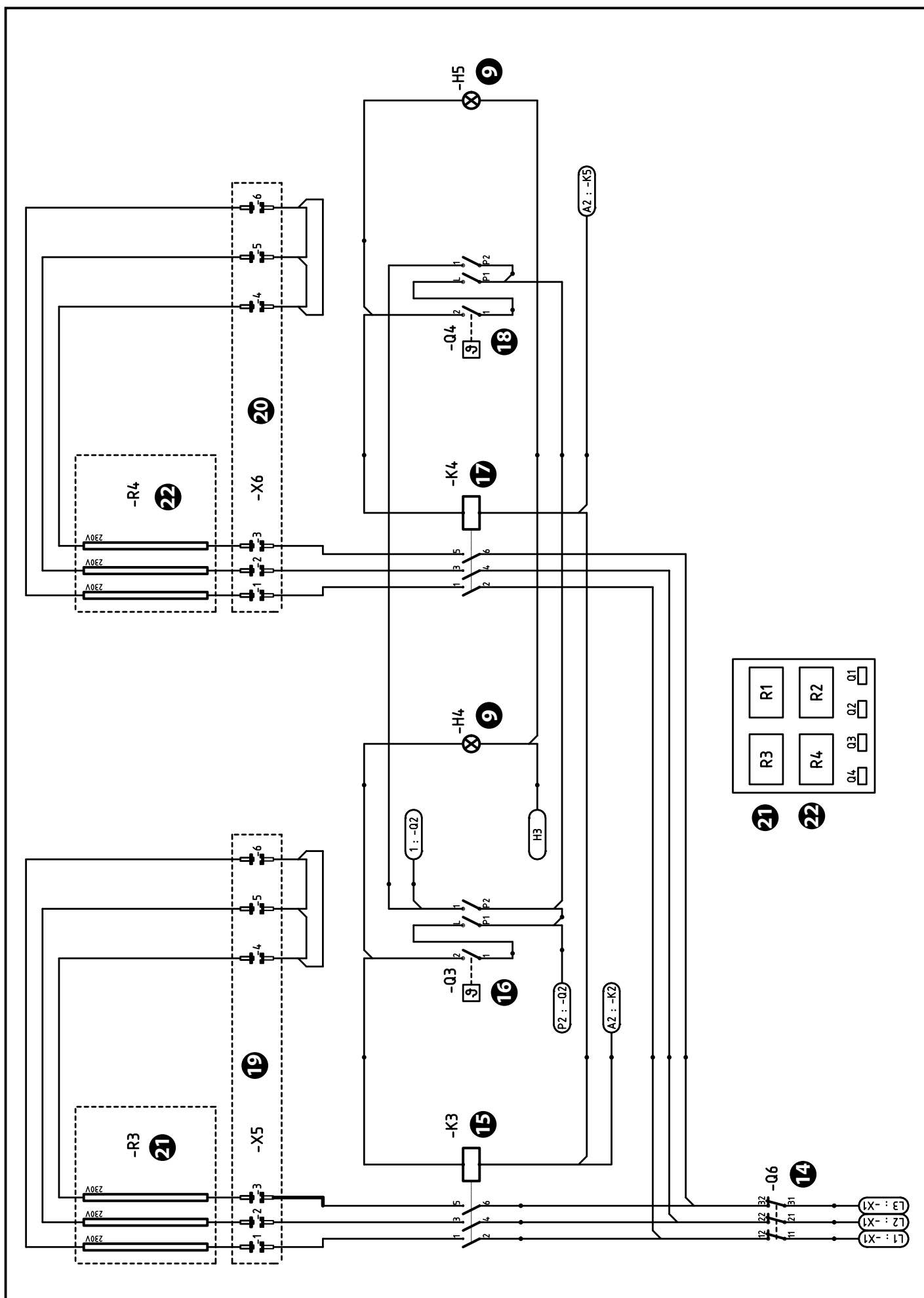
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEEV_A) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEEV_A)



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

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Termostato di sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Rigth)
- 3) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board
- 4) Contattore resistenza posteriore (Dx) - Rear heating element contactor (Rigth)
- 5) Interruttore termostatatato posteriore (Dx) - Rear Thermostat switch (Rigth)
- 6) Contattore resistenza anteriore (Dx) - Front heating element contactor (Rigth)
- 7) Interruttore termostatatato anteriore (Dx) - Front Thermostat switch (Rigth)
- 8) Lampada spia di rete - Mains power light
- 9) Lampada spia temperatura - Temperature light
- 10) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 11) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 12) Piastra posteriore (Dx) - Rear plate (Rigth)
- 13) Piastra anteriore (Dx) - Front plate (Rigth) Morsettiera - Terminal board

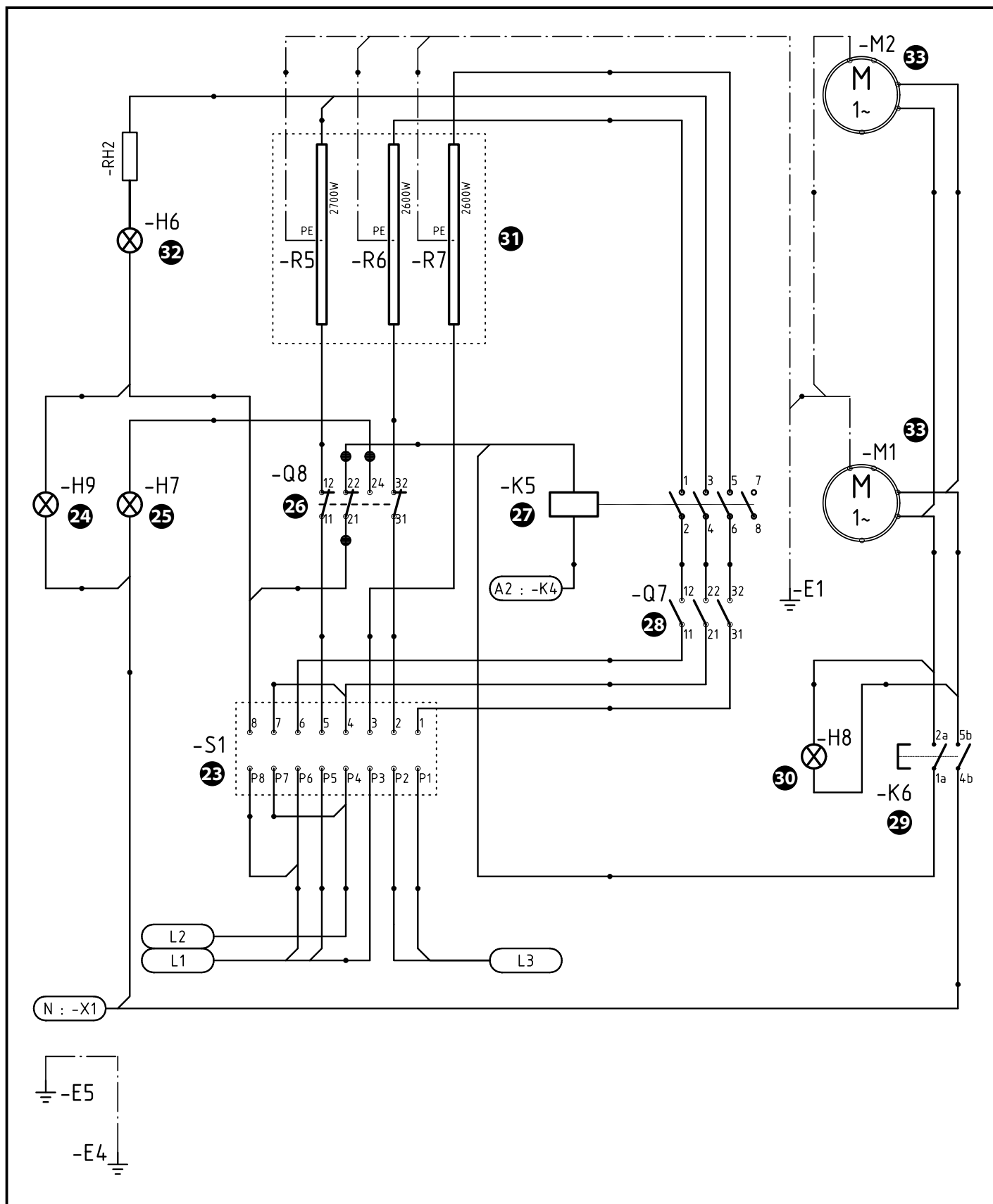
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEEV_B) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEEV_B)



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

- 14) Termostato di sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 15) Contattore resistenza posteriore (Sx) - Rear heating element contactor (Left)
- 16) Interruttore termostatatato posteriore (Sx) - Rear Thermostat switch (Left)
- 17) Contattore resistenza anteriore (Sx) - Front heating element contactor (Left)
- 18) Interruttore termostatatato anteriore (Sx) - Front Thermostat switch (Left)
- 19) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 20) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 21) Piastra posteriore (Sx) - Rear plate (Left)
- 22) Piastra anteriore (Sx) - Front plate (Left)

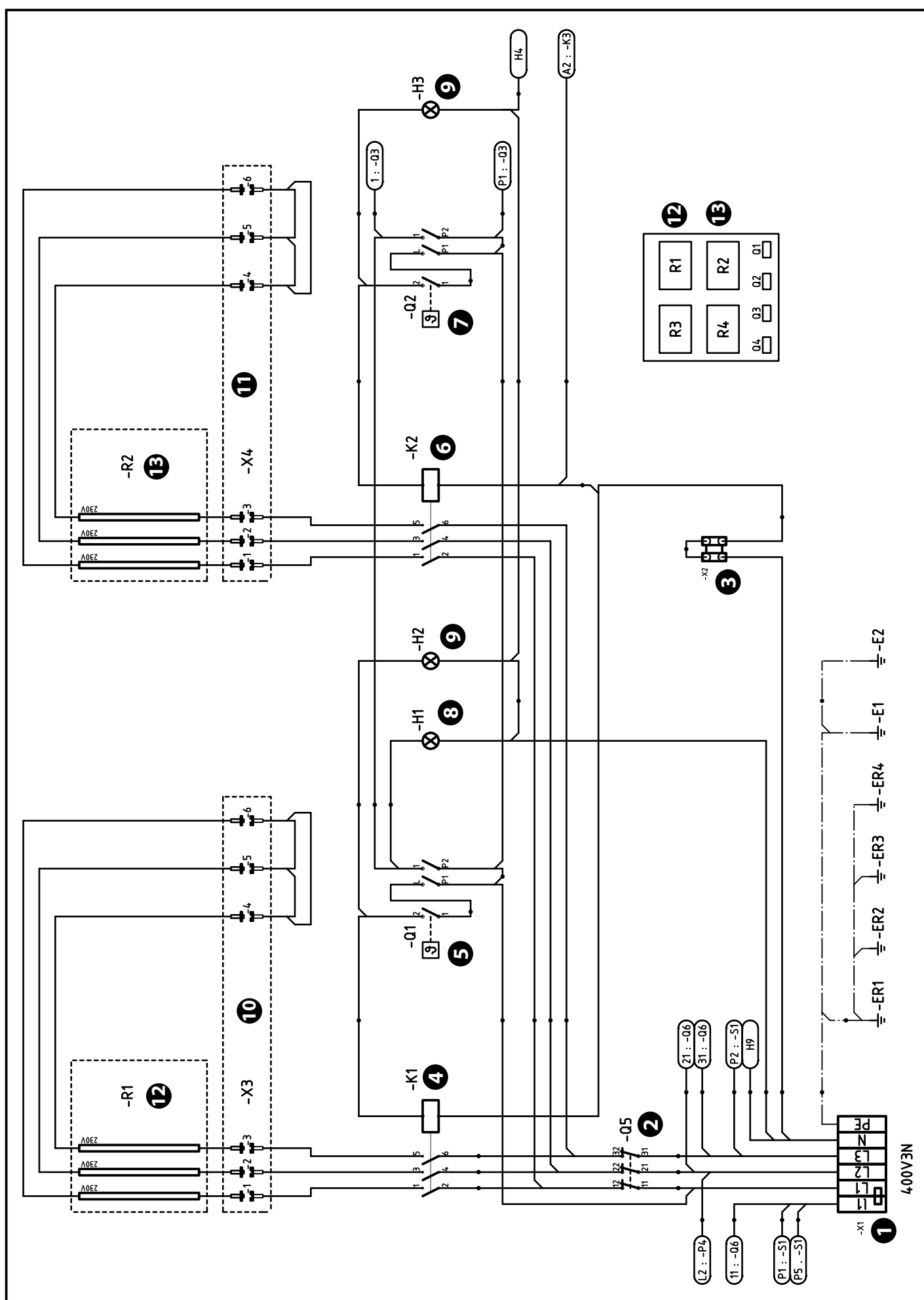
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEEV_C) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEEV_C)



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

- 23) Commutatore selettore potenza (forno) - Power selector switch (oven)
- 24) Lampada spia verde (forno) - Green pilot light (oven)
- 25) Lampada spia rossa (forno) - Red light (oven)
- 26) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat
- 27) Contattore lavoro (forno) - Heating contactor (oven)
- 28) Termostato di lavoro forno - Oven operation thermostat
- 29) Comando ventilazione - Fan switch
- 30) Lampada spia verde (ventilatore) - Green pilot light (fan)
- 31) Resistenza - Heating element
- 32) Lampada spia arancio (forno) - Orange light (oven)
- 33) Motore ventilazione - Fan motor.

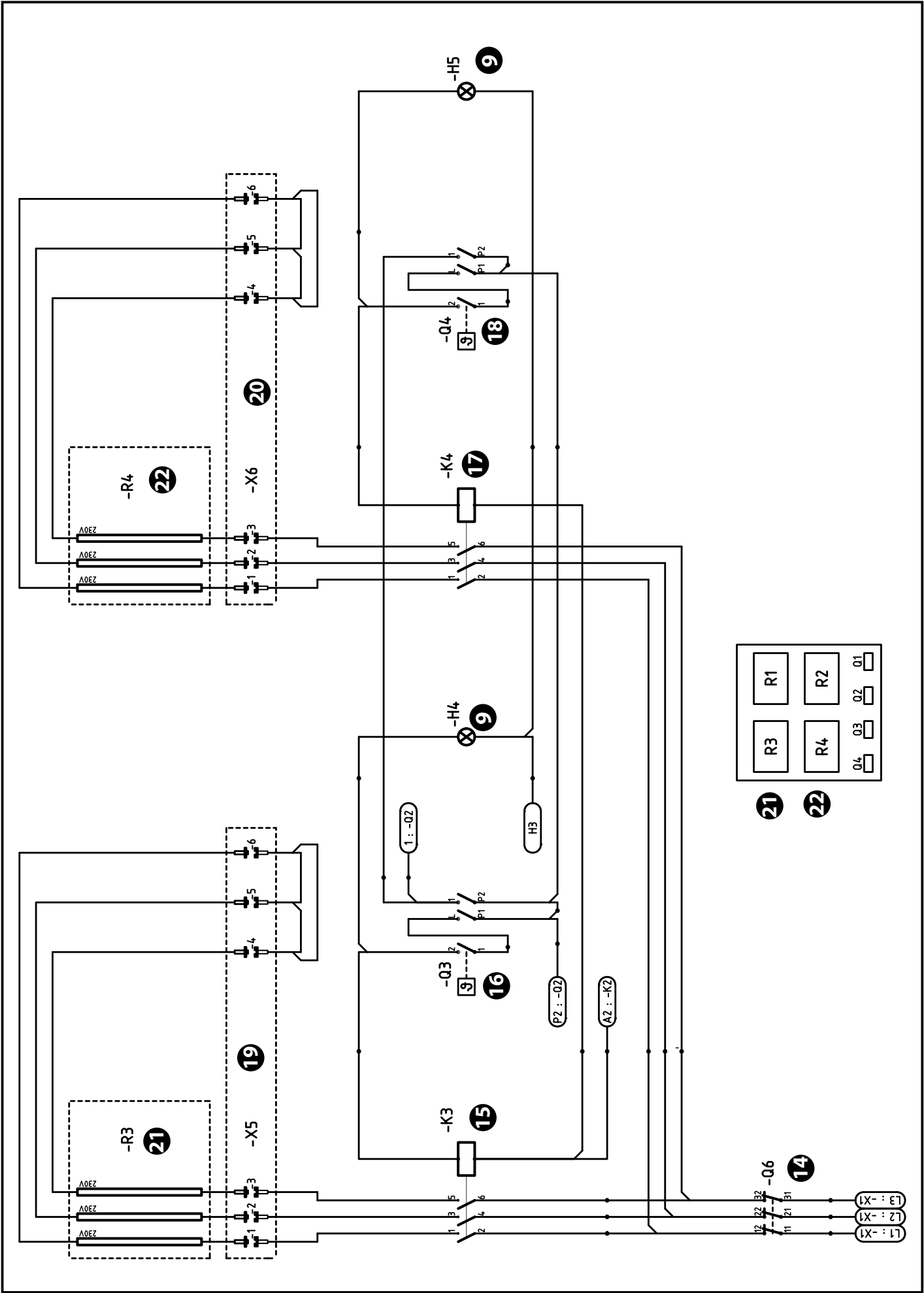
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_A) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_A)



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

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Termostato di sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Rigth)
- 3) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board
- 4) Contattore resistenza posteriore (Dx) - Rear heating element contactor (Rigth)
- 5) Interruttore termostatatato posteriore (Dx) - Rear Thermostat switch (Rigth)
- 6) Contattore resistenza anteriore (Dx) - Front heating element contactor (Rigth)
- 7) Interruttore termostatatato anteriore (Dx) - Front Thermostat switch (Rigth)
- 8) Lampada spia di rete - Mains power light
- 9) Lampada spia temperatura - Temperature light
- 10) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 11) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 12) Piastra posteriore (Dx) - Rear plate (Rigth)
- 13) Piastra anteriore (Dx) - Front plate (Rigth) Morsettiera - Terminal board

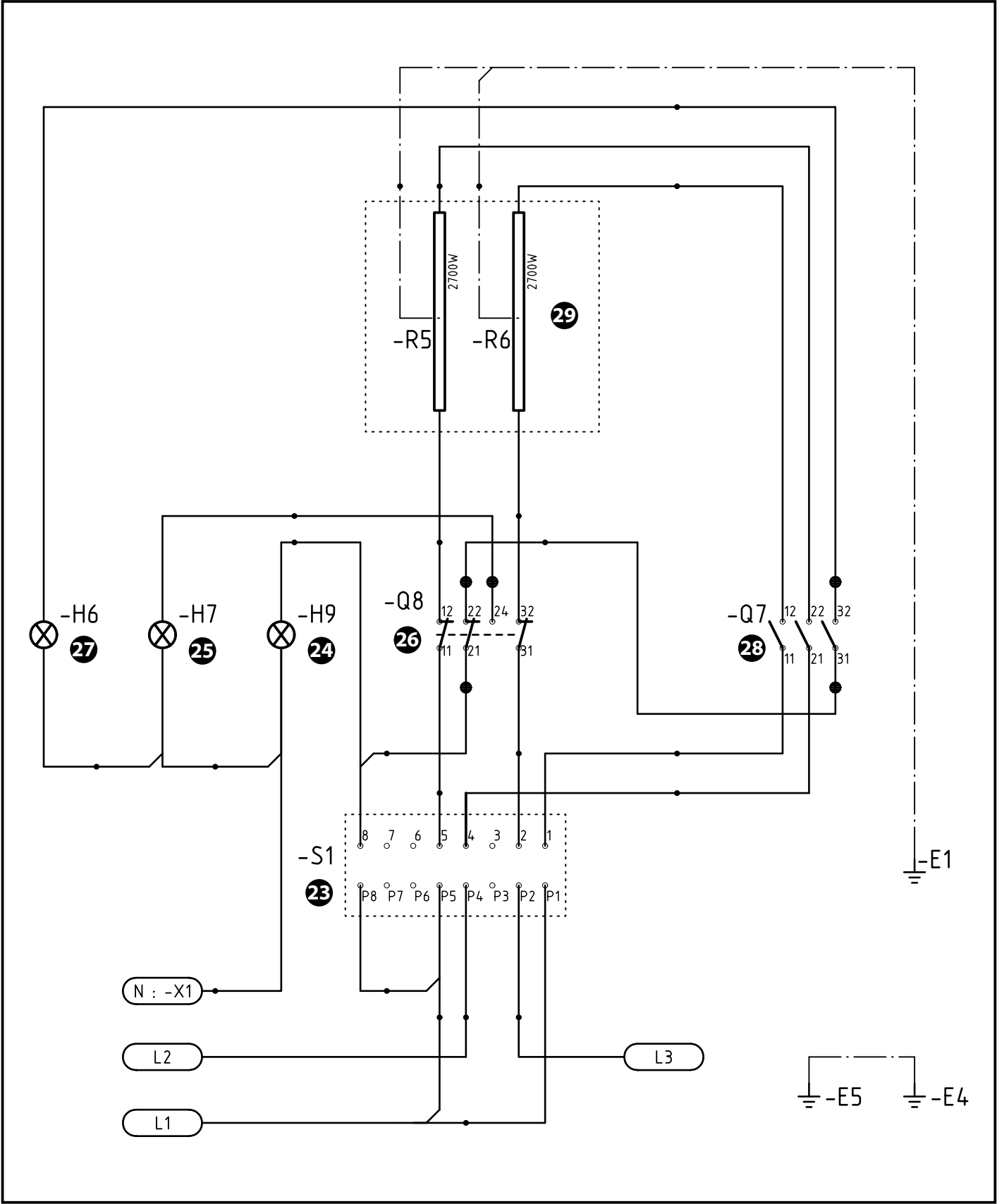
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_B) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_B)



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

- 14) Termostato di sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 15) Contattore resistenza posteriore (Sx) - Rear heating element contactor (Left)
- 16) Interruttore termostatatato posteriore (Sx) - Rear Thermostat switch (Left)
- 17) Contattore resistenza anteriore (Sx) - Front heating element contactor (Left)
- 18) Interruttore termostatatato anteriore (Sx) - Front Thermostat switch (Left)
- 19) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 20) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 21) Piastra posteriore (Sx) - Rear plate (Left)
- 22) Piastra anteriore (Sx) - Front plate (Left)

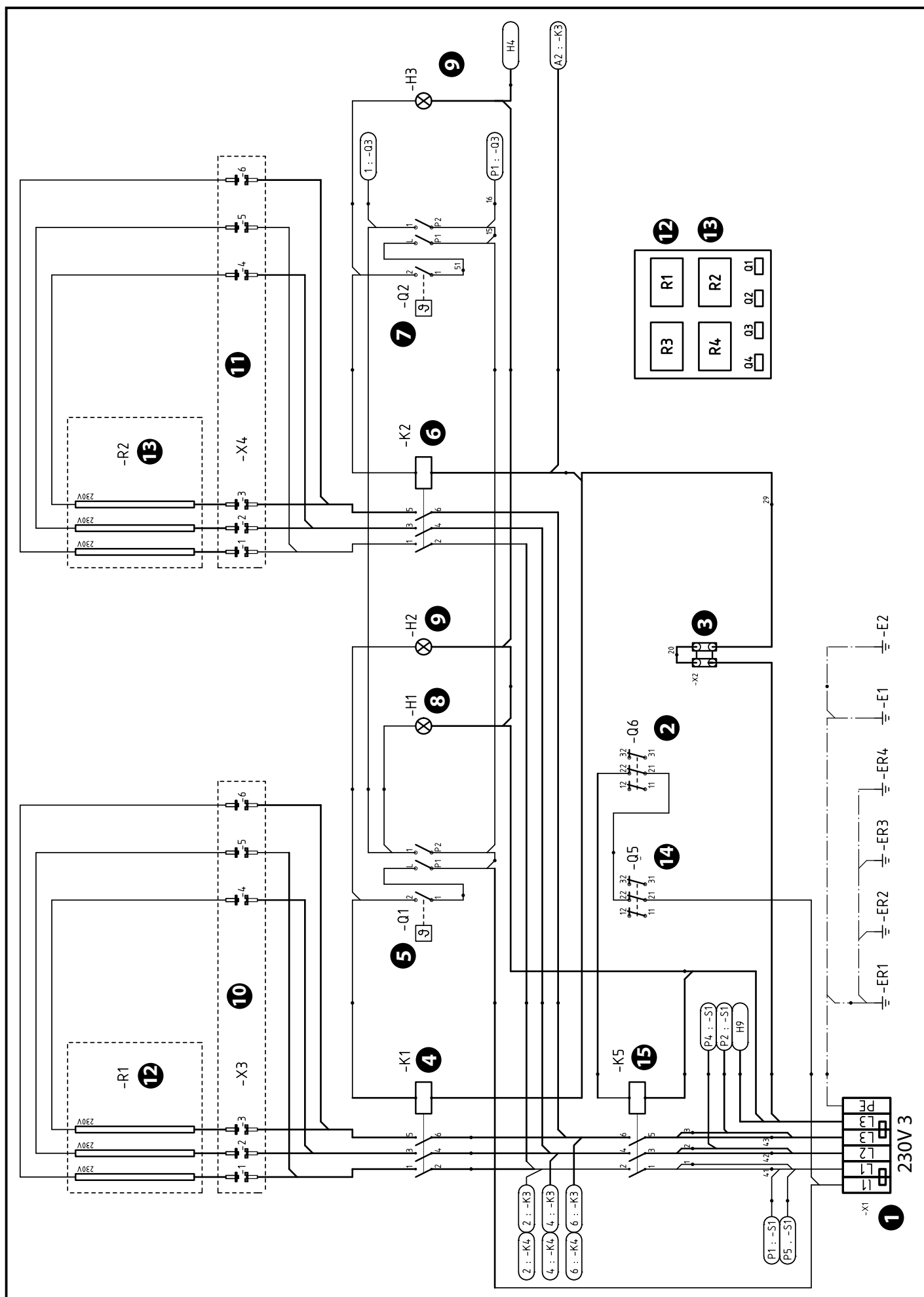
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_C) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_C)



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

- 23)** Commutatore selettore potenza (forno) - Power selector switch (oven)
- 24)** Lampada spia verde (forno) - Green pilot light (oven)
- 25)** Lampada spia rossa (forno) - Red light (oven)
- 26)** Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat
- 27)** Lampada spia arancio (forno) - Orange light (oven)
- 28)** Termostato di lavoro forno - Oven operation thermostat
- 29)** Resistenza - Heating element

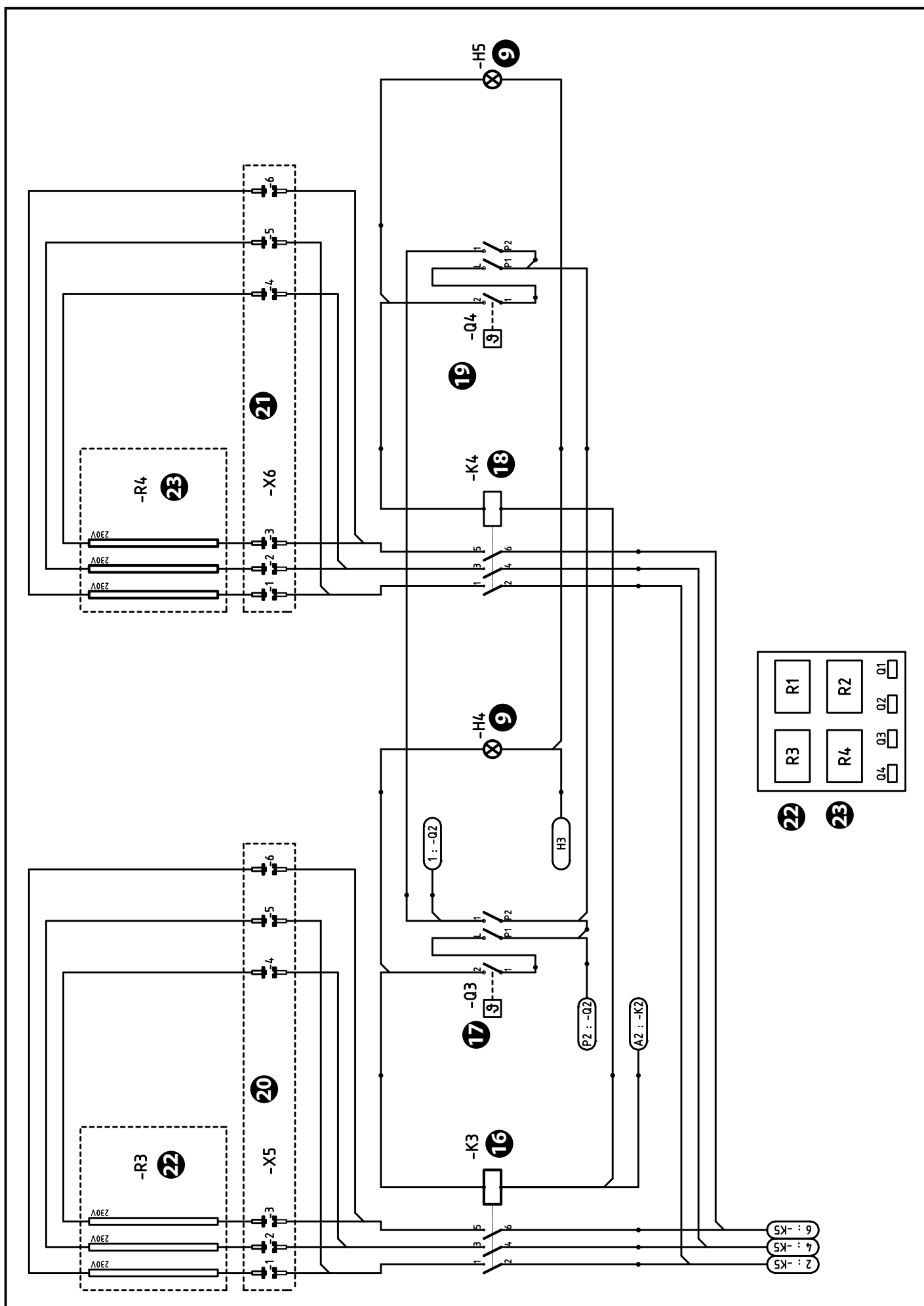
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_A_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_A_230V3)



SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_A_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_A_230V3)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Termostato di sicurezza (Dx) - Safety thermostat (Rigth)
- 3) Morsetto taglio potenza - Power cut-off terminal board
- 4) Contattore resistenza posteriore (Dx) - Rear heating element contactor (Rigth)
- 5) Interruttore termostatatato posteriore (Dx) - Rear Thermostat switch (Rigth)
- 6) Contattore resistenza anteriore (Dx) - Front heating element contactor (Rigth)
- 7) Interruttore termostatatato anteriore (Dx) - Front Thermostat switch (Rigth)
- 8) Lampada spia di rete - Mains power light
- 9) Lampada spia temperatura - Temperature light
- 10) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 11) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 12) Piastra posteriore (Dx) - Rear plate (Rigth)
- 13) Piastra anteriore (Dx) - Front plate (Rigth) Morsettiera - Terminal board
- 14) Termostato di sicurezza (Sx) - Safety thermostat (Left)
- 15) Contattore piastre - Plate contactor

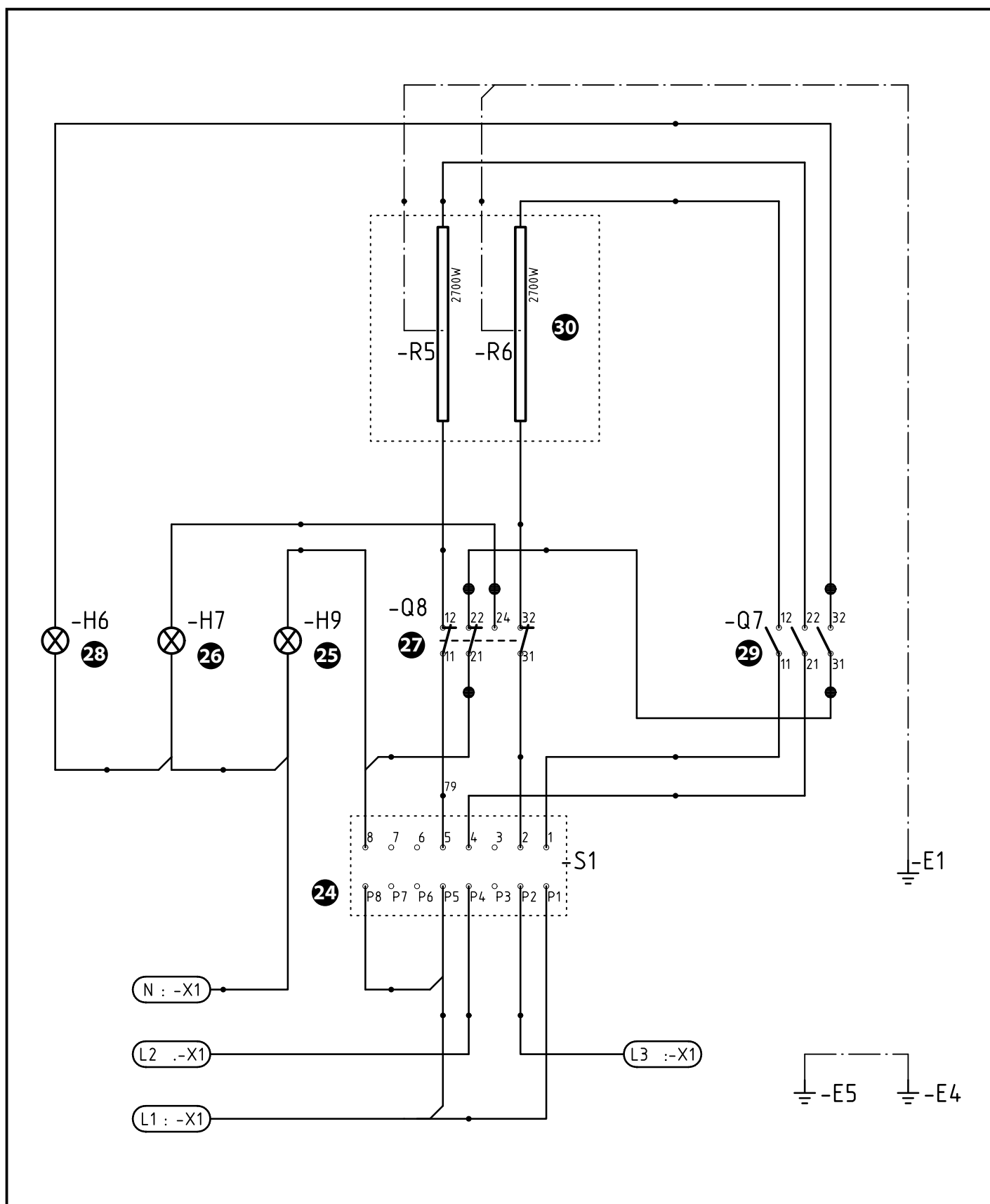
SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_B_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_B_230V3)



SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_B_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_B_230V3)

- 16) Contattore resistenza posteriore (Sx) - Rear heating element contactor (Left)
- 17) Interruttore termostatatato posteriore (Sx) - Rear Thermostat switch (Left)
- 18) Contattore resistenza anteriore (Sx) - Front heating element contactor (Left)
- 19) Interruttore termostatatato anteriore (Sx) - Front Thermostat switch (Left)
- 20) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 21) Connettore 6 posizioni - Housing 6 ways
- 22) Piastra posteriore (Sx) - Rear plate (Left)
- 23) Piastra anteriore (Sx) - Front plate (Left)

SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_C_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_C_230V3)



SCHEMA ELETTRICO (1*1TPEE_C_230V3) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1TPEE_C_230V3)

- 24) Commutatore selettore potenza (forno) - Power selector switch (oven)
- 25) Lampada spia verde (forno) - Green pilot light (oven)
- 26) Lampada spia rossa (forno) - Red light (oven)
- 27) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat
- 28) Lampada spia arancio (forno) - Orange light (oven)
- 29) Termostato di lavoro forno - Oven operation thermostat
- 30) Resistenza (forno) - Heating element (oven)



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.