



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.

CUOCIPASTA
PASTA COOKER
NUDELKOCHER
CUISEUR À PÂTES
COCEDOR DE PASTA

10NCP1IA - 10TCP1IA
12NCP1IA - 12TCP1IA
20NCP2IA - 20TCP2IA

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL
BEDIENSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.1 09/2022



3329640

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALE DI AVVERTENZA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	4
SEGNALE DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO	5
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO	6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI	6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	8
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE	10
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA	12
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE	13
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE	13
INFORMAZIONI GENERALI	14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	14
SCOPO DEL MANUALE	14
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	15
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	15
INFORMAZIONI TECNICHE	16
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	16
ACCESSORI A RICHIESTA	17
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	17
USO E FUNZIONAMENTO	18
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	18
DESCRIZIONE COMANDI	19
DESCRIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO	20
IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE	20
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA	21
IMPOSTAZIONE A TEMPO	21
IMPOSTAZIONE COTTURA AL CUORE	22
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA	22

ITALIANO

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (A TEMPO)..... 24

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (AL CUORE)..... 24

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA 25

MANUTENZIONE 25

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE..... 25

PULIZIA APPARECCHIATURA 26

PULIZIA ELETTRODI SENSORE DI LIVELLO ACQUA 27

PULIZIA CESTELLO E VASCA 27

GUASTI 28

RICERCA GUASTI 28

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI. 28

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

Segnale di pericolo	Significato
	Serve per avvertire del potenziale pericolo di lesioni. Osservare tutte le avvertenze indicate da questo simbolo per evitare possibili lesioni o la morte.

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

I segnali di avvertenza sono classificati seguendo il livello di pericolosità, il mancato rispetto comporta il conseguente livello di gravità e di probabilità che l'evento si verifichi.

Livello di pericolo	Livello di gravità	Probabilità
 PERICOLO	Morte/lesioni gravi (irreversibili)	Altissima
 AVVERTENZA	Lesioni gravi (irreversibili)	Alta
 ATTENZIONE	Lesioni leggere (reversibili)	Alta
 IMPORTANTE	Danni alle apparecchiature	Media
 NOTA	Indica informazioni di particolare importanza da non trascurare	

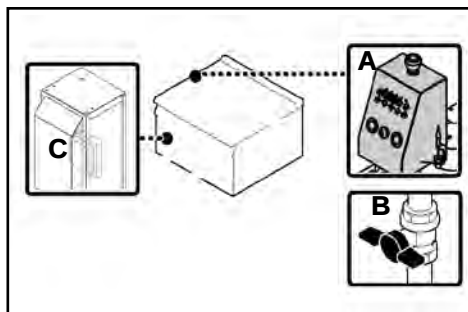
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A) Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica e del gas. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura.

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



C) Centralina controllo combustione: blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.

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

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

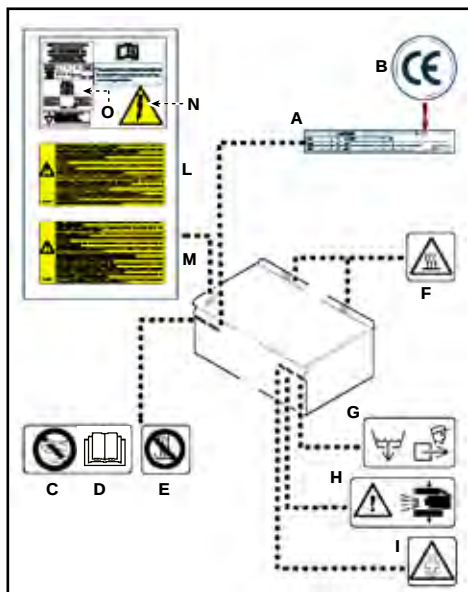
D) ! AVVERTENZA: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

E) ! AVVERTENZA: è vietato il funzionamento a secco.

F) ! AVVERTENZA: fare attenzione alle superfici calde.

G) ! AVVERTENZA: svuotare completamente la vasca dopo l'uso.

H) ! AVVERTENZA: non introdurre le mani all'interno della pentola in fase d'uso.



I) ! AVVERTENZA: fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.

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

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

N) ⚠️ PERICOLO: non accedere all'interno di elementi in tensione.

O) Targa caratteristiche acqua potabile di alimentazione apparecchiatura.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Durante il trasporto dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	Con il movimento dell'apparecchiatura	- Utilizzare un mezzo di sollevamento adeguato - Osservare i valori limite di sollevamento e trasporto - Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	- Guanti di protezione - Scarpe protettive - Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

► **Fonte di pericolo: Meccanica dell'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	Con il movimento dell'apparecchiatura	- Utilizzare un mezzo di trasporto adeguato - Prestare attenzione al baricentro - Evitare gli urti	- Guanti di protezione - Scarpe protettive - Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Durante il montaggio dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	• Con il movimento dell'apparecchiatura	• Utilizzare un sollevatore adeguato per collocare l'apparecchiatura sul banco di lavoro, sul basamento • Correggere il posizionamento solo con un numero adeguato di persone, in tal caso osservare i valori limite per il sollevamento e il trasporto • Rispettare le norme vigenti in materia di antinfortunistica per il luogo di installazione • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

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

Durante l'installazione, messa in servizio, regolazione e sostituzione parti dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte.

► **Fonte di pericolo: Meccanico dell'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	Con il sollevamento dell'apparecchiatura	• Prestare attenzione al baricentro • Evitare gli urti	Nessuno
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affilati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	• Fare molta attenzione durante questa attività • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Nessuno
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di ribaltamento o caduta dell'apparecchiatura	In caso di pavimenti sconnessi o inclinati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore	Nessuno

► **Fonte di pericolo: Ambiente in cui l'apparecchiatura è utilizzata**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Concentrazione di emissioni da gas combustibili per scorretta installazione e/o regolazione sistema gas	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 4)
Aumento della temperatura di lavoro dei componenti	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 4)
Concentrazione di emissioni da gas combustibili per scorretta installazione	In caso di aerazione insufficiente dei locali; difetto immissione aria	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 4)
Concentrazione di emissioni da gas incombustibili per scorretta installazione	• Installazione errata • Perdita valvola gas	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 4)



NOTA: Da considerare solo in caso di apparecchiature con alimentazione elettrica.

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	• Sotto i pannelli di protezione • Sotto il pannello comandi • Sotto coperchi di protezione	• Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia • Procedura da specialista • Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. "installazione apparecchiatura" del manuale per l'installatore.	• Pannelli di protezione • Interruttore sezionatore dell'impianto

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	• Sotto i pannelli di protezione • Sotto il pannello comandi • Sotto coperchi di protezione	• Disattivare l'alimentazione elettrica prima di rimuovere le protezioni • Evitare che l'apparecchiatura possa essere messa sotto tensione in modo accidentale • Verificare l'assenza di tensione • Prima della messa in servizio assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici non siano danneggiati • Utilizzare un cavo di alimentazione con le caratteristiche riportate nel par. "Allacciamento elettrico" del manuale istruzioni per l'installatore. • Controllare, prima della messa in servizio, che i collegamenti elettrici siano ben fissi	• Pannelli di protezione • Interruttore sezionatore dell'impianto
Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto tensione	• Sull'apparecchiatura e sulle parti in metallo adiacenti • Sull'apparecchiatura e sugli accessori in metallo adiacenti	• Prima della messa in funzione accertarsi che l'apparecchiatura, unitamente agli accessori in metallo, siano collegati ad un sistema per il collegamento equipotenziale	Sistema per il collegamento equipotenziale

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

Durante l'uso dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: natura termica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Materiale infiammabile posto sull'evacuazione	In caso di ostruzione del camino	• Formazione del personale	Nessuno
Contatto con superfici di lavoro calde	Contatto accidentale	• Formazione del personale e presenza targa avvertenza sull'apparecchio e nel manuale d'uso	Nessuno
Scottatura con liquidi caldi	Manipolazione bacinella o cassetto di raccolta grassi	• Formazione del personale	Nessuno

► **Fonte di pericolo: Pericolo generato da materiali/sostanze**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Contaminazione alimenti	Pulizia e manutenzione inadeguata	- Formazione del personale - Manutenzione - Uso di detergenti idonei	Nessuno
Cessione negli alimenti di metalli o altre sostanze	Piastra con ricoprimento al cromo	- Formazione del personale - Manutenzione - Uso di detergenti idonei	Nessuno
Fuga di gas incombusto	Perdita valvola gas	- Formazione del personale - Manutenzione	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Errata regolazione del sistema gas	- Le operazioni di regolazione del Sistema gas possono essere eseguite solo da esperti di un servizio clienti autorizzato - Procedura da specialista	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Ostruzione camino	Formazione del personale	
È vietato il funzionamento a secco.	Mancata osservanza delle prescrizioni riportate nel libretto istruzioni	Formazione del personale	

► **Fonte di pericolo: Pericoli associati all'ambiente in cui è utilizzata l'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Presenza di vapore saturo	Condensa e gocciolamento su parti elettriche e gas	Formazione del personale e manutenzione	Nessuno
Infiltrazione di acqua nell'involucro	Lavaggio con getto inappropriato, spillamento	Formazione del personale e manutenzione	

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Durante la **manutenzione** dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Meccanica dell'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affilati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	- Fare molta attenzione durante questa attività - Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Nessuno

► **Fonte di pericolo: Pericolo generato da materiali/sostanze**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Fuga di gas incombusto	Perdita valvola gas	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Errata regolazione del sistema gas, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo da esperti di un servizio clienti autorizzato	
Emissioni pericolose di gas combustibili	Ostruzione camino	Manutenzione periodica del Sistema gas dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	

► **Fonte di pericolo: Pericoli associati all'ambiente in cui è utilizzata l'apparecchiatura**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Presenza di vapore saturo	Condensa e gocciolamento su parti elettriche e gas	Manutenzione periodica del Sistema gas e dell'impianto elettrico dell'apparecchio che deve essere eseguita solo tramite esperti di un servizio clienti autorizzato	Nessuno



NOTA: Da considerare solo in caso di apparecchiature con alimentazione elettrica.

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	• Sotto i pannelli di protezione • Sotto il pannello comandi • Sotto coperchi di protezione	• Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia • Procedura da specialista • Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. "installazione apparecchiatura" del manuale per l'installatore. • Disattivare l'alimentazione elettrica prima di rimuovere le protezioni • Evitare che l'apparecchiatura possa essere messa sotto tensione in modo accidentale • Verificare l'assenza di tensione • Prima della messa in servizio assicurarsi che tutti i collegamenti elettrici non siano danneggiati • Utilizzare un cavo di alimentazione con le caratteristiche riportate nel par. "Allacciamento elettrico" del manuale istruzioni per l'installatore. • Controllare, prima della messa in servizio, che i collegamenti elettrici siano ben fissi	• Pannelli di protezione • Interruttore sezionatore dell'impianto
Pericolo di scossa elettrica da pezzi sotto tensione	• Sull'apparecchiatura e sulle parti in metallo adiacenti • Sull'apparecchiatura e sugli accessori in metallo adiacenti	• Prima della messa in funzione accertarsi che l'apparecchiatura, unitamente agli accessori in metallo, siano collegati ad un sistema per il collegamento equipotenziale	Sistema per il collegamento equipotenziale

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

Durante la **dismissione** dell'apparecchiatura, fare attenzione ai seguenti pericoli e provvedere alle contromisure prescritte:

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di scossa elettrica da componenti sotto tensione	• Sul cavo di alimentazione • Sotto i pannelli di protezione • Sotto il pannello comandi • Sotto coperchi di protezione	• Le operazioni all'impianto elettrico possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato nel rispetto delle leggi vigenti in materia • Procedura da specialista • Disattivare l'alimentazione prima di staccare le coperture • Mettere in sicurezza contro un reinserimento • Verificare l'assenza di tensione	• Pannelli di protezione • Interruttore sezionatore dell'impianto

► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti****Fonte di pericolo:**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di lesioni da sovraccarico del corpo	Con il movimento dell'apparecchiatura	• Utilizzare un mezzo di sollevamento adeguato • osservare i valori limite di sollevamento e trasporto • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

► **Pericolo generato da materiali/sostanze**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Concentrazione di emissioni pericolose da gas incombusti per scorretta dismissione dell'apparecchiatura	In fase di dismissione dell'apparecchiatura	Le operazioni di dismissione devono essere effettuate da personale qualificato	Nessuno

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

► **Trasporto e installazione**

Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchiatura, indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Strumenti utilizzati	Equipaggiamento di protezione
• Trasporto all'interno dell'azienda • Posizionamento dell'apparecchiatura	Mezzo di sollevamento adeguato	• Guanti di protezione • Scarpe protettive • Elmetto di sicurezza (ad es. per i carichi sospesi, operazioni eseguite sopra capo...)

► **Installazione, messa in servizio, uso e dismissione**

Durante l'installazione, la messa in servizio, uso e l'interruzione dell'esercizio dell'apparecchiatura indossare il seguente equipaggiamento di protezione personale:

Attività	Equipaggiamento di protezione
• Installazione e smontaggio del collegamento elettrico e gas • Installazione e smontaggio del collegamento dell'acqua • Messa in funzione dell'apparecchiatura • Uso dell'apparecchiatura • Interruzione dell'esercizio dell'apparecchiatura	Indumento di lavoro ed equipaggiamento di protezione a seconda dell'attività necessaria conforme alle normative specifiche del paese.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

Ogni organizzazione ha il compito di applicare delle procedure per individuare e controllare l'influenza che le proprie attività (prodotti, servizi, ecc.) hanno sull'ambiente. Le procedure per identificare impatti significativi sull'ambiente devono tener conto dei fattori di seguito indicati.

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

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

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



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

INFORMAZIONI GENERALI**ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE**

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

Conservare questo manuale per tutta la 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

Le targhette di identificazione raffigurate sono applicate direttamente sull'apparecchiatura.

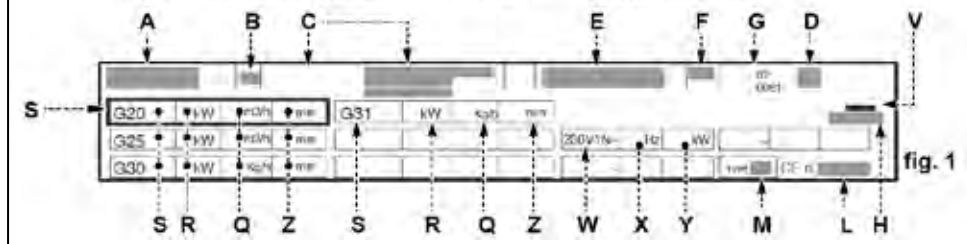
In una (fig.1) sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio, nell'altra (fig. 2) le informazioni relative ai gas per ogni paese di utilizzo.

- A) Modello apparecchiatura
- B) Tipo di personalizzazione
- C) Identificazione Fabbricante
- D) Tipo di scarico fumi
- E) Numero di matricola
- F) Grado di protezione
- G) Marcatura CE di conformità
- H) Norma di riferimento

- L)** Numero certificato CE
- M)** Tipo famiglia prodotto
- N)** Pressione gas
- P)** Categoria apparecchiatura
- Q)** Consumo gas
- R)** Potenza dichiarata (kW)
- S)** Tipo di gas
- U)** Sigla della nazione di destinazione
- V)** Data di costruzione
- W)** Tensione (V)
- X)** Frequenza (Hz)
- Y)** Potenza dichiarata (kW)
- Z)** Diametro iniettore

P		N		
U				
	AL	I2BP: G20/25mbar, G30/30mbar	IE	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar
	AL	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar	IE	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar
	AT	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar	IT	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar
	AT	I2HP: G20/25mbar, G31/37mbar	IT	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar
	BE	I2E+I: G20-G25/25-25mbar, G30-G11/28 30-37mbar	IT	I2HP: G20/25mbar, G31/37mbar
	BE	I2E+BP: G20-G25/25-25mbar, G30/30mbar	LT	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar
	BE	I2E+IP: G20-G25/25-25mbar, G11/37mbar	LT	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar
	BE	I2E+IR: G20-G25/25-25mbar, G10/30mbar	LT	I2HP: G20/25mbar, G31/37mbar
	BE	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar	LU	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar
	BG	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar	LU	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar
	CH	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar	LV	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar
	CH	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar	LV	I2H: G20/25mbar, G30-G11/28 30-37mbar
	CH	I2HP: G20/25mbar, G31/37mbar	MK	I2HBP: G20/25mbar, G30/30mbar

fig. 2



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

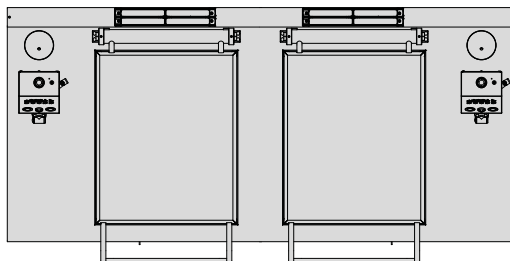
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

Il Cuocipasta, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura in acqua di pasta alimentare nell'ambito della ristorazione professionale (per esempio: nelle cucine dei ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come panetterie,

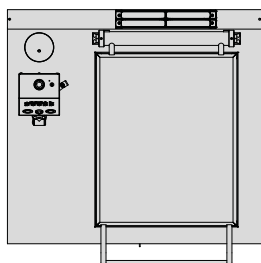
macellerie, etc.), non deve essere usata per la produzione di massa di alimenti e deve essere usata da personale qualificato e formato.

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

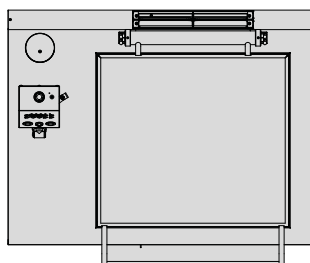
20NCP2IA - 20TCP2IA



10NCP1IA - 10TCP1IA



12NCP1IA - 12TCP1IA



Organi principali

A) Coperchio vasca: per coprire la vasca di cottura.

B) Cestello: realizzato in acciaio inox.

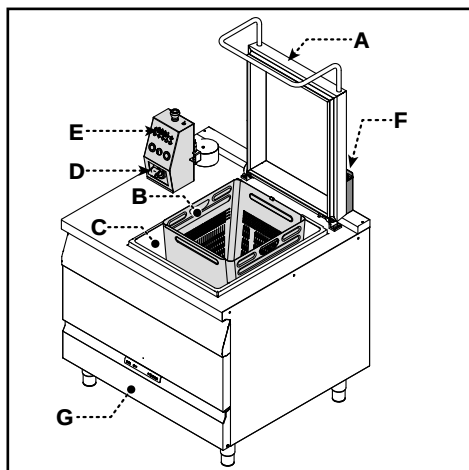
C) Vasca di cottura: realizzata in acciaio inox.

D) Lancia doccia: per pulire l'apparecchiatura e la vasca di cottura.

E) Consolle di comando: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura.

F) Scarico fumi: per evacuare i fumi generati dal bruciatore.

G) Portello: per accedere alla zona interna dell'apparecchiatura.



ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

- Il Fabbrikante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti.
- Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.
- Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.
- Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone. L'eventuale modifica e/o manomissione dell'apparecchiatura o dei dispositivi di sicurezza comporterà l'invalidazione della marcatura CE e la decadenza dal diritto alla garanzia offerta dal Fabbrikante.
- Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone, danni ai beni posti nelle vicinanze e danni economici.
- Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità o qualifiche previste dalla legge devono essere eseguiti esclusivamente da personale debitamente qualificato, e/o abilitato e comunque con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

 **PERICOLO: Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.**

USO E FUNZIONAMENTO**ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO**

NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso" a pag. 8.



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



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



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



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



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



IMPORTANTE: Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.



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



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



AVVERTENZA: Non rimuovere le protezioni che impediscono il contatto accidentale con superfici ad alta temperatura e che garantiscono la corretta combustione degli apparecchi a gas.

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

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal fabbricante.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.
- Mantenere costante l'ebollizione dell'acqua e il corretto scarico degli amidi.
- Alimentare l'apparecchiatura con acqua calda a 55°C per ottenere una cottura migliore.



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

DESCRIZIONE COMANDI

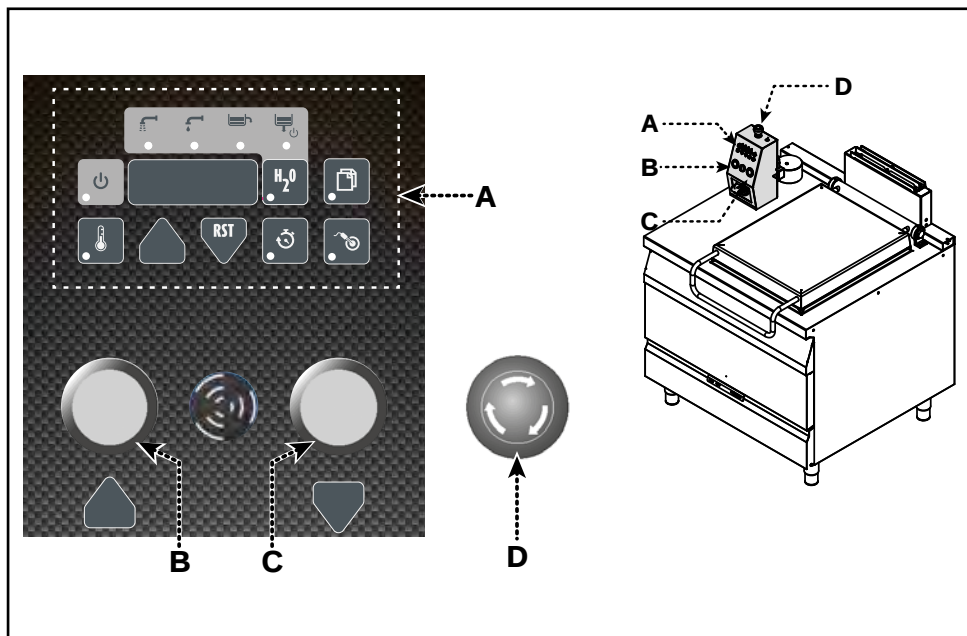
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Pannello di controllo: per gestire le funzioni operative dell'apparecchiatura (vedi pag. 20).

B) Pulsante: per sollevare il cestello e consentirne lo svuotamento.

C) Pulsante: per abbassare il cestello in posizione di lavoro.

D) Pulsante arresto emergenza: serve per bloccare immediatamente l'alimentazione elettrica e del gas. Dopo aver normalizzato le condizioni di esercizio, va effettuato, con un'azione volontaria, lo sblocco del pulsante per autorizzare la rimessa in funzione dell'apparecchiatura



DESCRIZIONE PANNELLO DI CONTROLLO

Sul pannello di controllo sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Display digitale: visualizza i parametri di lavoro (temperatura di cottura, tempo di cottura, ora corrente).

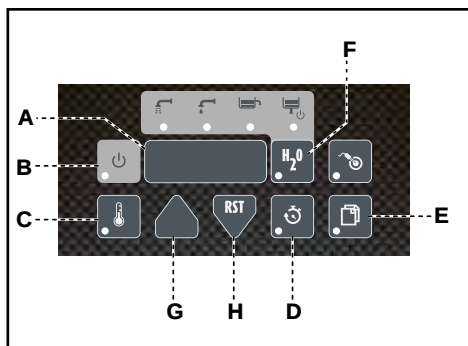
B) Tasto accensione e spegnimento: serve per attivare e disattivare elettricamente l'apparecchiatura.

- Spia verde accesa: apparecchiatura disattivata
- Spia verde spenta: apparecchiatura attivata

C) Tasto impostazione temperatura: serve per impostare una soglia di temperatura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 21).

D) Tasto impostazione tempo: serve per impostare il tempo di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 21).

E) Tasto Libreria programmi: serve per selezionare e/o modificare uno dei 5 programmi di cottura preimpostati (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 21).



F) Tasto riempimento/svuotamento vasca: serve per riempire e/o svuotare la vasca di cottura (per informazioni sul suo utilizzo vedi pag. 23).

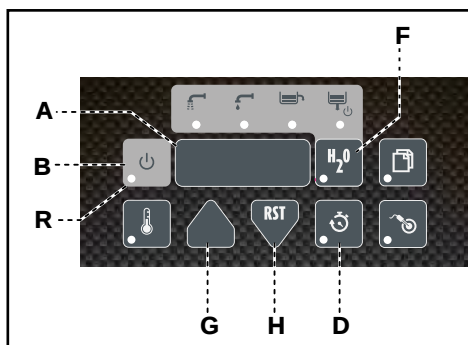
G) Tasto incremento valori: serve per aumentare il valore del parametro selezionato.

H) Tasto decremento valori: serve per diminuire il valore del parametro selezionato. In condizioni di allarme serve per resettare l'allarme e disattivare il segnalatore acustico.

IMPOSTAZIONE ORA CORRENTE

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura. La spia luminosa **(R)** si accende.
- 2) Premere il tasto **(D)**. Sul display **(A)** il valore dell'ora inizia a lampeggiare.
- 3) Premere uno dei tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 4) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Sul display **(A)** il valore dei minuti inizia a lampeggiare.
- 5) Premere uno dei tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore, fino ad ottenere quello di interesse.
- 6) Premere il tasto **(D)** per memorizzare il nuovo valore. Dopo alcuni secondi l'apparecchiatura entra in fase di stand-by.



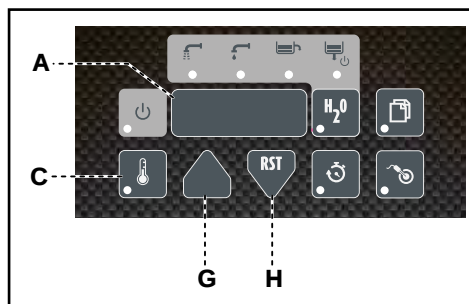
IMPOSTAZIONE TEMPERATURA DI COTTURA

Questa procedura serve per impostare una soglia di temperatura, al raggiungimento della quale viene attivato un segnale acustico.

- 1) Premere il tasto **(C)** per avviare la fase di riscaldamento e visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura.
- 2) Agire sui tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.
- 3) Attendere circa 4 secondi per memorizzare il nuovo valore impostato.

Premere contemporaneamente i tasti (G-H) per visualizzare sul display la temperatura dell'acqua nella vasca di cottura.

 **NOTA:** Durante il ciclo di cottura il valore visualizzato sul display **(A)** lampeggia se la temperatura dell'acqua nella vasca è infe-



riore a quella impostata, mentre resta fisso se la temperatura è uguale o superiore a quella impostata.

IMPOSTAZIONE A TEMPO

Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(D)**. Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.
- 2) Agire sui tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display. Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(G-H)**.
- 3) Premere nuovamente il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Cottura programmata

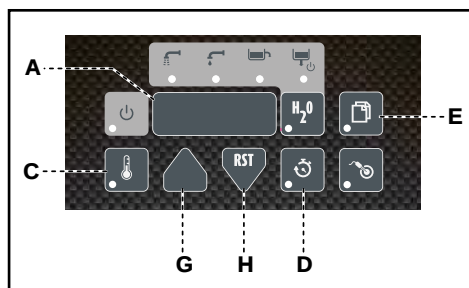
Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il tempo di cottura di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).
- 2) Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere ripetutamente il tasto **(E)** fino a visualizzare sul display **(A)** il programma di cottura che si vuole modificare.



- 2) Agire sui tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display. Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 30 secondi ad ogni pressione dei tasti **(G-H)**.
- 3) Mantenere premuto il tasto **(E)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico. Il valore sul display smette di lampeggiare.

 **NOTA:** Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

- 4) Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.

IMPOSTAZIONE COTTURA AL CUORE

Cottura manuale

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il tasto **(F)**. Sul display **(A)** compare l'ultimo valore impostato.
- 2) Agire sui tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display. La temperatura al cuore aumenta o diminuisce di 1° C ad ogni pressione dei tasti **(G-H)**.
- 3) Premere nuovamente il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura (la spia luminosa **(S)** si accende).



NOTA: Al termine della cottura il cestello si solleva automaticamente.

Cottura programmata

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere ripetutamente il tasto **(F)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura al cuore di interesse (si possono richiamare al massimo 5 tempi di cottura preimpostati).
- 2) Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.

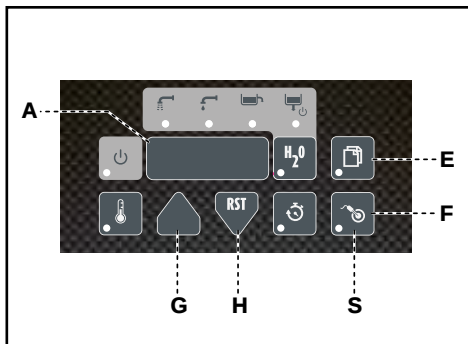


NOTA: Al termine della cottura il cestello si solleva automaticamente.

Modifica programma

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere ripetutamente il tasto **(F)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura al cuore che si vuole modificare.



- 2) Agire sui tasti **(G-H)** per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display. La temperatura al cuore aumenta o diminuisce di 1° C ad ogni pressione dei tasti **(G-H)**.
- 3) Mantenere premuto il tasto **(E)** (circa 5 secondi) fino a quando non si sente il segnale acustico. Il valore sul display smette di lampeggiare.



NOTA: Il valore modificato viene eliminato dalla memoria dell'apparecchiatura e viene memorizzato il nuovo valore impostato.

- 4) Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.

RIEMPIIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA

Riempimento

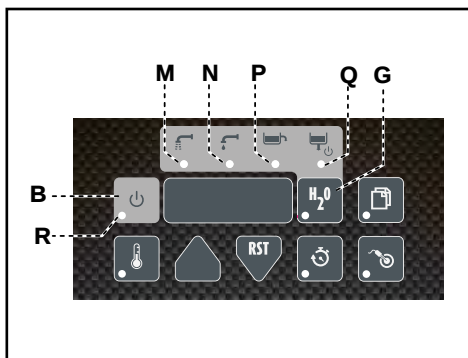
Ad apparecchiatura attivata, il riempimento può essere effettuato in modi diversi.

Riempimento rapido

- Premere una volta il tasto **(G)**, la spia **(M)** si accende. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo.

Riempimento rapido con rabbocco

- Premere due volte il tasto **(G)**, le spie **(M-N)** si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta al raggiungimento della temperatura impostata.



 **NOTA:** L'immissione di acqua in modalità rabbocco avviene solo se la temperatura dell'acqua ha raggiunto il valore impostato.

Rabbocco automatico

- Premere 3 volte il tasto (G), la spia (N) si accende. Si ha un'erogazione lenta al raggiungimento della temperatura impostata.

Riempimento rapido con traccimazione

- Premere quattro volte il tasto (G), le spie (M-P) si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello di traccimazione.

Riempimento rapido con rabbocco e traccimazione

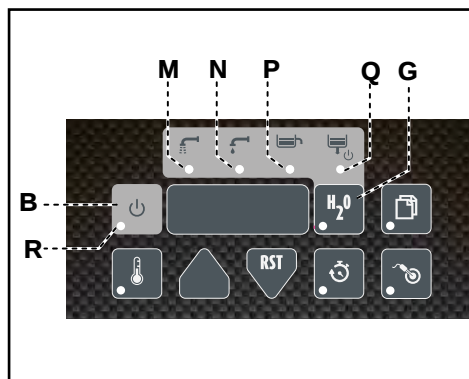
- Premere cinque volte il tasto (G), le spie (M-N-P) si accendono. La vasca di cottura si riempie automaticamente fino al livello massimo e si ha un'erogazione lenta e continua che mantiene costante il livello dell'acqua (solo se il livello dell'acqua scende al di sotto del livello minimo).

Traccimazione manuale

- Premere sei volte il tasto (G), la spia (P) si accende. Si ottiene un'immissione continua d'acqua nella vasca di cottura. Per interrompere il riempimento premere il pulsante per la sesta volta.

Svuotamento

- 1) Premere il tasto (B) per arrestare il ciclo di cottura e disattivare l'apparecchiatura. La spia luminosa (R) si accende.
- 2) Premere il tasto (G) per effettuare lo svuotamento automatico della vasca di cottura. La spia luminosa (Q) si accende.



 **NOTA:** Dopo avere effettuato lo svuotamento vasca la valvola di scarico rimane aperta. Se non si vuole effettuare una nuova cottura ripremere il tasto (G) per chiudere la valvola. In ogni caso, la valvola di scarico si chiude automaticamente dopo 10 minuti.

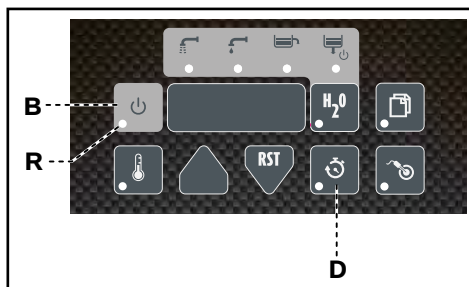
 **NOTA:** L'acqua di scarico deve essere evacuata attraverso un idoneo collettore, resistente ad una temperatura di almeno 100°C.

Il vapore, prodotto durante le fasi di svuotamento della vasca, non deve coinvolgere l'apparecchiatura (vedi anche schema allacciamento in fondo al manuale).

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (A TEMPO)

Avviamento

- 1) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- 4) Premere il tasto **(B)** per attivare l'apparecchiatura.
La spia luminosa **(R)** si spegne.
- 5) Riempire d'acqua la vasca di cottura (vedi pag. 22).
- 6) Impostare la temperatura di cottura (vedi pag. 21).
- 7) Impostare il tempo di cottura (vedi pag. 21).
- 8) Premere il tasto **(D)** per avviare il ciclo di cottura.



NOTA: 10 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.

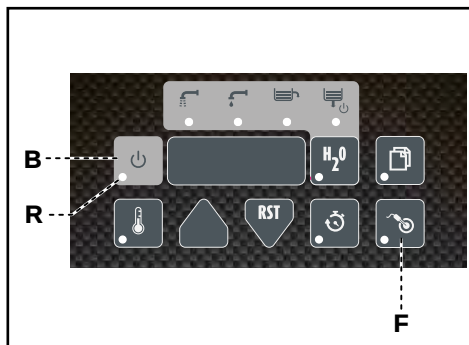
Arresto

- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura. La spia luminosa **(R)** si accende.
- 2) Svuotare la vasca di cottura (vedi pag. 23).

AVVIAMENTO E ARRESTO CICLO DI COTTURA (AL CUORE)

Avviamento

- 1) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.
- 4) Premere il tasto **(B)** per attivare l'apparecchiatura. La spia luminosa **(R)** si spegne.
- 5) Riempire d'acqua la vasca di cottura (vedi pag. 22).
- 6) Impostare la temperatura al cuore (vedi pag. 21).
- 7) Premere il tasto **(F)** per avviare il ciclo di cottura.



Arresto

- 1) Premere il tasto **(B)** per arrestare il ciclo di cottura. La spia luminosa **(R)** si accende.
- 2) Svuotare la vasca di cottura (vedi pag. 23).

NOTA: 10 secondi prima del termine del tempo di cottura si attiva un segnale acustico. Al termine del tempo impostato il cestello si solleva in posizione di sgocciolamento.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 3) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.
- 4) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 5) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

6) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

7) Ricoprire l'apparecchiatura con un involucro e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.



IMPORTANTE: Svuotare completamente la vasca di cottura dopo l'uso, chiudere la valvola di scarico e pulire la vasca.

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di manutenzione" a pag.9 .

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

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

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

- La vasca di cottura.
- Gli accessori.
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante.

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

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

PULIZIA APPARECCHIATURA



NOTA: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso" a pag. 8.

- Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.
- Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.
- Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta e non in stand-by e che le linee di alimentazione siano scollegate.
- In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal Fabbricante e dalle leggi vigenti in materia.
- Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua sulle parti interne dell'apparecchiatura.

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



AVVERTENZA: Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



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

- Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.
- Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



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

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

PULIZIA ELETTRODI SENSORE DI LIVELLO ACQUA

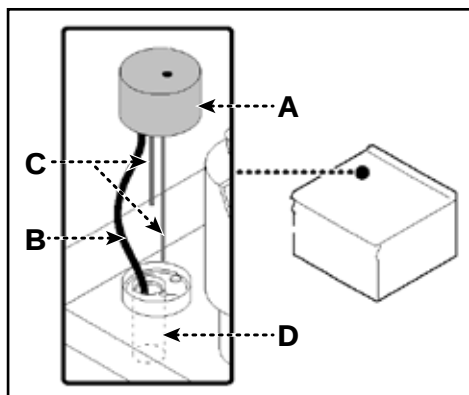
Procedere nel modo indicato.

- 1) Sollevare il portaelettrodi (A).

⚠ AVVERTENZA: Fare attenzione al cavo di collegamento (B).

- 2) Pulire il portaelettrodi (A) e gli elettrodi (C) con una spugna non abrasiva ed un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 3) Risciacquare accuratamente per rimuovere ogni residuo del prodotto utilizzato ed asciugare.
- 4) Risciacquare il tubo di guida del portaelettrodi (D) con acqua potabile.

⚠ AVVERTENZA: Il tubo di guida del portaelettrodi è in comunicazione con la vasca di cottura. Non introdurre sporcizia o sostanze chimiche all'interno del tubo.



- 5) Pulire e svuotare la vasca di cottura dagli eventuali residui della pulizia (vedi pag.26).

- 6) Riposizionare il portaelettrodi (A).

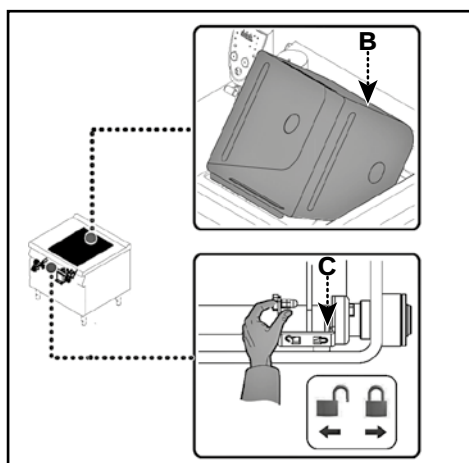
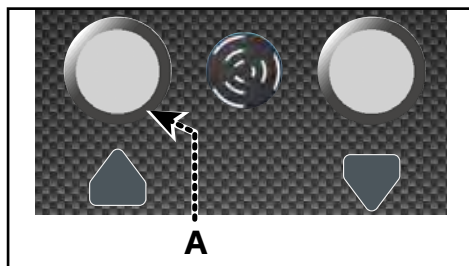
PULIZIA CESTELLO E VASCA

Procedere nel modo indicato.

- 1) Premere il pulsante (A) per sollevare il cestello (B).
- 2) Portare le boccole (C) in posizione aperta.
- 3) Estrarre il cestello (B) e pulirlo con uno sgrassante idoneo.

❗ IMPORTANTE: Lo smontaggio e il montaggio del cestello necessario alla sua completa pulizia e quella della vasca, deve essere effettuato da due operatori al fine di eliminare eventuali rischi per la salute e sicurezza (disturbi dorso lombari) dovuti alla movimentazione manuale dell'oggetto.

- 4) Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
- 5) Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della vasca (vedi pag. 23).
- 6) Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.
- 7) Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.



GUASTI

RICERCA GUASTI

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

Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capa-

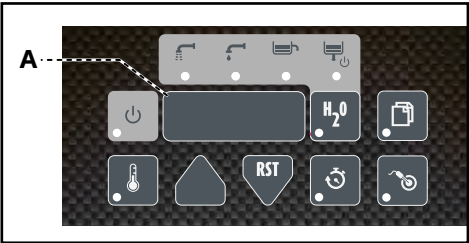
cità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas	Fuga occasionale dovuta a spegnimento della fiamma	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale
La fiamma è gialla	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa	 NOTA: Contattare il servizio assistenza.
Il pannello di controllo non si accende	Scheda elettronica non alimentata elettricamente	Verificare o invertire il collegamento delle fasi

TABELLA SEGNALE ALLARMI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di identificare i segnali di allarme che compaiono sul display **(A)**.



Allarme	Cause	Rimedi
E01	Avaria sonda in vasca di cottura	Sostituire la sonda in vasca di cottura
E02	Avaria sonda al cuore	Sostituire la sonda la cuore
E05	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.

Allarme	Cause	Rimedi
E07	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
E16	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
E17	Sovratemperatura vano componenti elettrici	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Le funzioni dell'apparecchiatura sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
E21	Sovratemperatura pannello comandi	L'apparecchiatura risolve autonomamente il problema. Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E22	Mancato sollevamento cestello	Le funzioni dell'apparecchiatura sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
GAS	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma	Mantenere premuto il pulsante di reset per alcuni secondi (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste contattare il servizio assistenza
H2O	L'acqua, all'interno della vasca di cottura, è scesa al di sotto del livello minimo e quindi l'apparecchiatura non riscalda.	Ripristinare il corretto livello dell'acqua nella vasca di cottura

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES	4
SAFETY AND INFORMATION SIGNS	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	10
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	12
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT	13
GENERAL INFORMATION	14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	14
PURPOSE OF THE MANUAL	14
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE	15
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	15
TECHNICAL INFORMATION	16
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	16
OPTIONAL ACCESSORIES	17
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS	17
USE AND OPERATION	18
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	18
DESCRIPTION OF CONTROLS	19
CONTROL PANEL DESCRIPTION	20
CURRENT TIME SETTING	20
COOKING TEMPERATURE SETTING	21
TIME SETTING	21
CORE COOKING SETTING	22
FILLING AND EMPTYING THE WELL	22

ENGLISH

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE(TIMED) 24

STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE(CORE) 24

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE 25

SERVICING..... 25

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 25

CLEANING THE APPLIANCE..... 26

CLEANING THE WATER LEVEL SENSOR ELECTRODES 27

CLEANING THE BASKET AND WELL 27

FAULT 28

TROUBLESHOOTING 28

TABLE OF ALARM INDICATIONS 28

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	It indicates particularly important information which should not be overlooked	

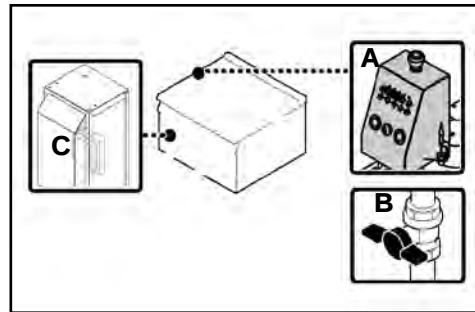
SAFETY DEVICES

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.

The illustration shows the position of the devices.

A) Gas Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity and gas supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.

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



B) Combustion control unit: cuts off the gas supply if the flame goes out.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data .

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

C) ! WARNING: when washing the appliance, do not point pressurised water jets at internal parts.

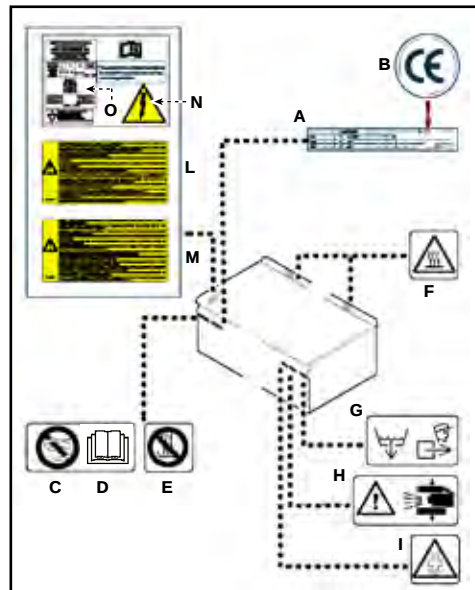
D) ! WARNING: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E) ! WARNING: dry operation is forbidden.

F) ! WARNING: watch out for hot surfaces.

G) ! WARNING: Drain the well completely after use.

H) ! WARNING: never insert hands in the pan while in use.



I) ! WARNING: take care, very hot steam.

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

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

N)  **HAZARD:** do not access the inside of live components.

O) **Dataplate with characteristics of the drinking water to be used to supply the appliance.**

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 tip-over or 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 9 of the installation manual.	None

► **Source of hazard: Environment in which the appliance is used**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation and/or adjustment of the gas system	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 4)
Increase of working temperature of components	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 4)
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation	In the event of inadequate room ventilation; air intake fault	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 4)
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect installation	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section Installing the appliance on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 4)



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.	• 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	• 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	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
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Training of personnel • Servicing	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system	• The gas system adjustment operations must be carried out by experts of an authorised customer service only • Specialist procedure	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Training of personnel	
Dry operation is forbidden.	Failure to observe the prescriptions indicated in the instruction manual	• Training of personnel	

► **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 and gas 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: Risk generated by materials/substances**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system, incorrect injector and/or primary air adjustment	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Periodic servicing of the appliance gas system, to be carried out only by expert technicians of an authorised customer service	

► **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 and gas parts	• Periodic servicing of the appliance gas and electric system, 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 • 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 Source of hazard:**

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...)

► **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 and gas 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 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.
- If the appliance is scrapped, sort all components by characteristics and dispose of them separately.



IMPORTANT: Do not dump pollutant material in the environment. Dispose of it in compliance with 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 nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

One (fig.1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig.2) provides gas information for each country of use.

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer's nameplate

D) Type of fume exhaust vent

E) Serial number

F) Protection rating

G) CE marking of conformity

H) Reference standard

L) CE marking

M) Product family type

N) Gas pressure

P) Appliance category

Q) Gas consumption

R) Rated power (kW)

S) Gas type

U) Code of country of destination

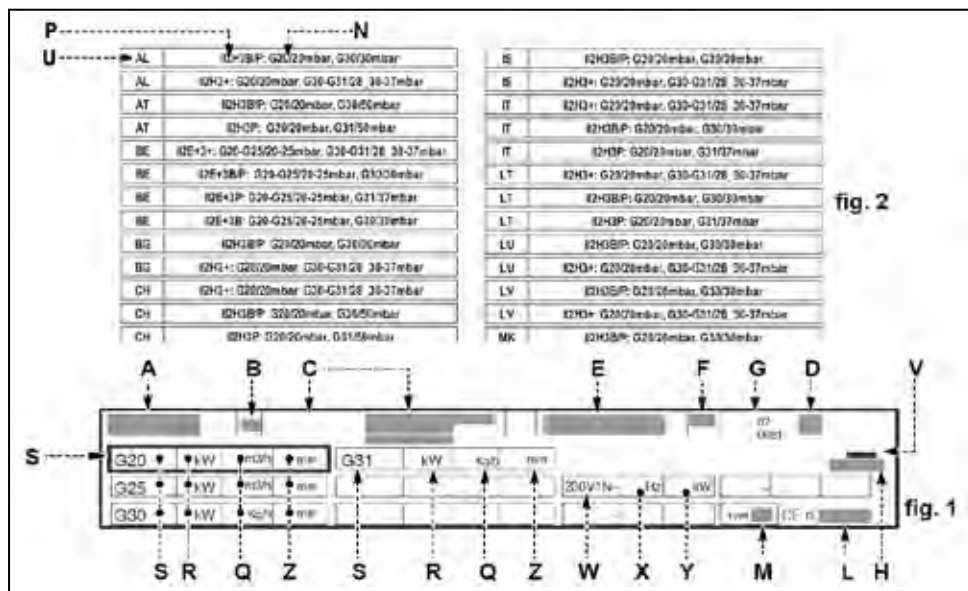
V) Date of construction

W) Voltage (V)

X) Frequency (Hz)

Y) Rated power (kW)

Z) Injector diameter



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.angelo-po.com>.

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

TECHNICAL INFORMATION

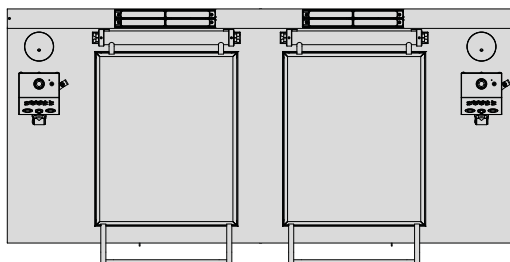
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The Pasta cooker, referred to from now on as “the appliance”, is designed and manufactured for to cook pasta for human consumption in water, in the professional catering sector (for example: in restaurants’ kitchens, canteens, hospitals, and in business activities such as

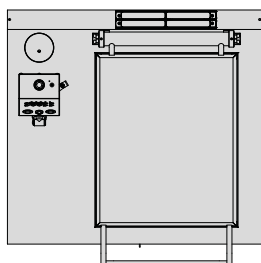
bakeries, butcher’s shops, etc...); it must not be used for mass production of foods and must be used by qualified and trained personnel.

The appliance is available in several versions to meet varying user requirements (see picture).

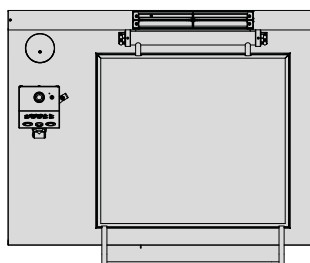
20NCP2IA - 20TCP2IA



10NCP1IA - 10TCP1IA

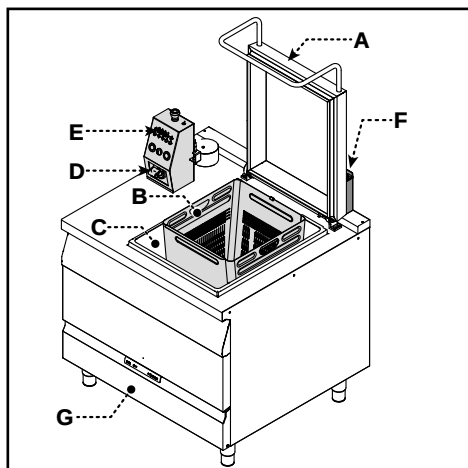


12NCP1IA - 12TCP1IA



Main Parts

- A) Well lid:** for covering the cooking well.
- B) Basket:** in stainless steel.
- C) Cooking well:** in stainless steel.
- D) Spray gun:** for cleaning the appliance and the cooking well.
- E) Control console:** controls the appliance’s operating functions.
- F) Fume exhaust vent:** for removal of the fumes generated by the burner.
- G) Door:** for accessing the inside of the appliance.



OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

- 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.



IMPORTANT: Empty the well completely after use.



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



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



WARNING: Do not remove the protections preventing the accidental contact with high temperature surfaces and ensuring the correct combustion of gas appliances.

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

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.
- Keep the water boiling constantly and ensure correct starch overflow drain.
- Supply the appliance with hot water at 55°C for the best cooking results.



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

DESCRIPTION OF CONTROLS

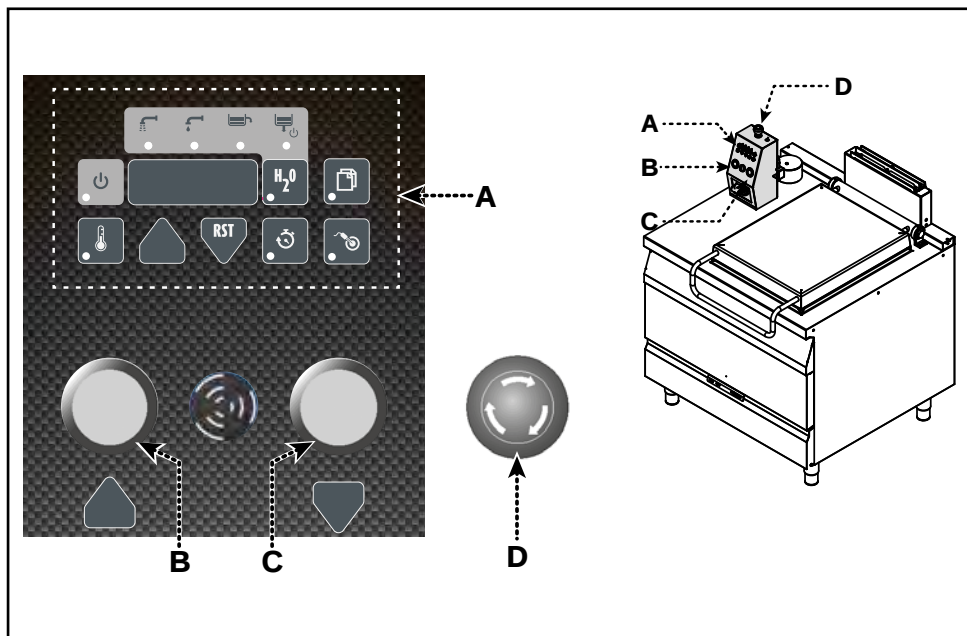
The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Control panel: controls the appliance's operating functions (see page 20).

B) Button: used to raise the basket so that it can be emptied.

C) Button: used to lower the basket into the working position.

D) Emergency stop button: for immediate cut-off of the electricity and gas supplies. Once normal operating conditions have been restored, the button must be intentionally released to authorise an appliance restart.



CONTROL PANEL DESCRIPTION

The control panel carries the controls for activation of the main functions.

A) Digital display: displays the working parameters (cooking temperature, cooking time, current time).

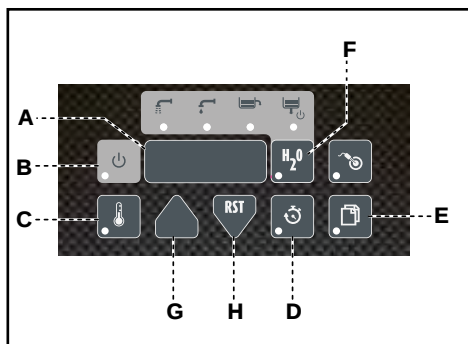
B) On-off key: for switching the electricity supply to the appliance on and off.

- Green light on: appliance off
- Green light off: appliance on

C) Temperature setting key: used to set a temperature threshold (for information on the use of this function, see page 21).

D) Time setting key: used to set the cooking time (for information on the use of this function, see page 21).

E) Programs Library Key: used to select and/or modify one of the 5 pre-set cooking programs (for use information see page 21).



F) Well filling/emptying key: used to fill and/or empty the cooking well (for information on the use of this function, see page 23).

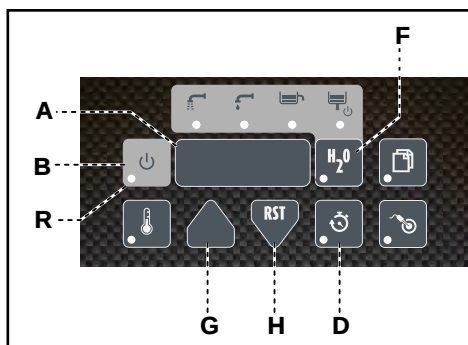
G) Value increase key: used to increase the value of the selected parameter.

H) Value decrease key: used to decrease the value of the selected parameter. In the event of alarms, resets the alarm and stops the beeper.

CURRENT TIME SETTING

Proceed as follows.

- 1) Press the key (B) to stop the cooking cycle and deactivate the appliance. The light (R) comes on.
- 2) Press the key (D). The value of the hours on the display (A) will start to flash.
- 3) Press one of the keys (H-L) to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 4) Press the key (D) to save the new value displayed. The value of the minutes on the display (A) will start to flash.
- 5) Press one of the keys (H-L) to increase or decrease the value, until the required value is obtained.
- 6) Press the key (D) to save the new value displayed. After a few seconds the appliance switches to stand-by mode.



COOKING TEMPERATURE SETTING

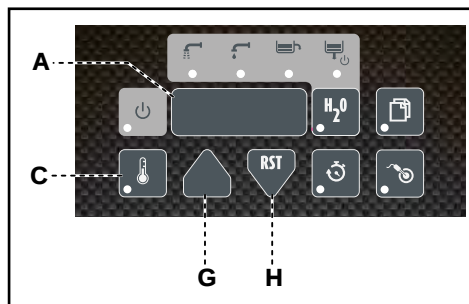
This procedure is used to set a temperature threshold at which a buzzer is triggered.

- 1) Press the key **(C)** to start the heating phase and the display **(A)** will show the cooking temperature.
- 2) Press the keys **(G-H)** to increase or decrease the values shown on the display.
- 3) Wait about 4 seconds for the new value set to be saved.

Press the keys (G-H) together and the display will show the water temperature in the cooking well.



NOTE: During the cooking cycle the value shown on the display **(A)** flashes if the



temperature of the water in the well is less than that set, or remains constantly on if the temperature is at or above the set level.

TIME SETTING

Manual cooking

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(D)**. The last value set appears on the display **(A)**.
- 2) Press the keys **(G-H)** to increase or decrease the values shown on the display. The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(G-H)** is pressed.
- 3) Press the key **(D)** again to start the cooking cycle.

Programmed cooking

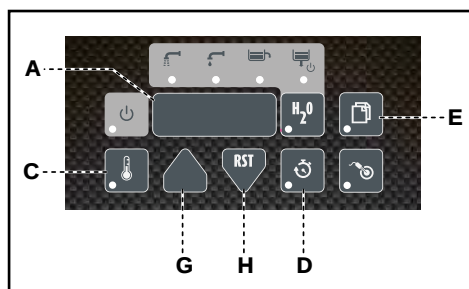
Proceed as follows.

- 1) Keep pressing the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time required (up to 5 preset cooking times can be recalled).
- 2) Press key **(D)** to start the cooking cycle.

Modify program

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(E)** until the display **(A)** shows the cooking time you wish to modify.



- 2) Press the keys **(G-H)** to increase or decrease the values shown on the display. The cooking time increases or decreases by 30 seconds each time one of the keys **(G-H)** is pressed.
- 3) Keep the key **(E)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display will stop flashing.



NOTE: The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

- 4) Press key **(D)** to start the cooking cycle.

CORE COOKING SETTING

Manual cooking

Proceed as follows.

- 1) Press the key **(F)**. The last value set appears on the display **(A)**.
- 2) Press the keys **(G-H)** to increase or decrease the values shown on the display. The core temperature increases or decreases by 1°C every time keys **(G-H)** are pressed.
- 3) Press the key **(F)** again to start the cooking cycle. The light **(S)** comes on.



NOTE: The basket automatically lifts when cooking is complete.

Programmed cooking

Proceed as follows.

- 1) Repeatedly press the **(F)** key until the wanted core temperature appears on display **(A)** (up to a maximum of 5 pre-set cooking times can be recalled).
- 2) Press key **(F)** to start the cooking cycle.

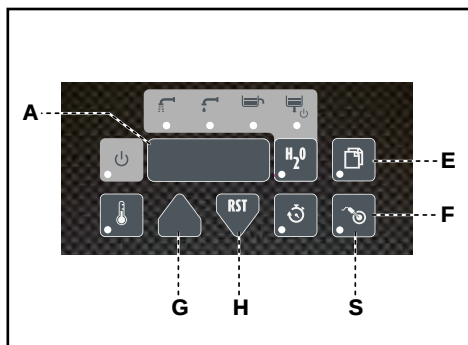


NOTE: The basket automatically lifts when cooking is complete.

Modify program

Proceed as follows.

- 1) Repeatedly press the **(F)** key until the core temperature to be modified appears on display **(A)**.



- 2) Press the keys **(G-H)** to increase or decrease the values shown on the display. The core temperature increases or decreases by 1°C every time keys **(G-H)** are pressed.
- 3) Keep the key **(E)** pressed (about 5 seconds) until the buzzer sounds. The value on the display will stop flashing.



NOTE: The value which was modified is deleted from the appliance's memory and the new value set is saved.

- 4) Press key **(F)** to start the cooking cycle.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

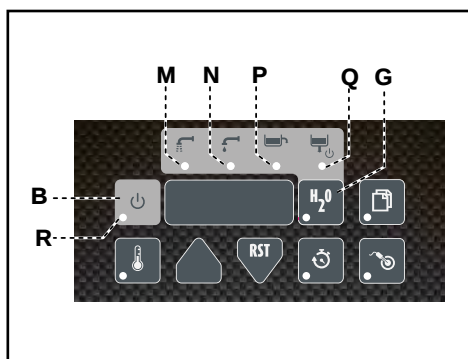
When the appliance is on, the well can be filled in different ways.

Quick filling

- Press the key **(G)** once; the light **(M)** comes on. The cooking well automatically fills to the maximum level.

Quick filling with top-up

- Press the key **(G)** twice; the lights **(M-N)** come on. The cooking tank automatically fills up to maximum level with slow supply until the set temperature is reached.





NOTE: The water input in top-up mode only happens if the temperature of the water has reached the set value.

Automatic top-up

- Press key **(G)** three times, light **(N)** turns on. A slow supply is had upon reaching of the set temperature.

Quick filling with overflow

- Press key **(G)** four times, lights **(M-P)** turn on. The cooking tank automatically fills up to overflowing level.

Quick filling with top-up and overflow

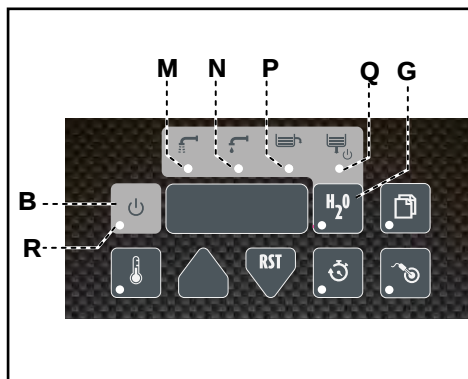
- Press key **(G)** five times, lights **(M-N-P)** turn on. The cooking tank automatically fills up to maximum level with slow and constant supply keeping the water level constant (only if the water level drops below the minimum level).

Manual with overflow

- Press key **(G)** six times, light **(P)** turns on. Continuous water input inside the cooking tank is had. To interrupt filling, press the button for a seventh time.

Emptying

- 1) Press the key **(B)** to stop the cooking cycle and deactivate the appliance. The light **(R)** comes on.
- 2) Press the key **(G)** for automatic emptying of the cooking well. The light **(Q)** comes on.



NOTE: After the well has emptied the drain valve remains open. If you do not wish to proceed with a new cooking cycle press the key **(G)** to close the valve. In all cases, the drain valve shuts automatically after 10 minutes.



NOTE: The water drained from the appliance must pass through a suitable drain line, resistant to a temperature of at least 100°C.

The steam produced when the well is drained must not come into contact with the appliance (see also connection diagram at back of manual).

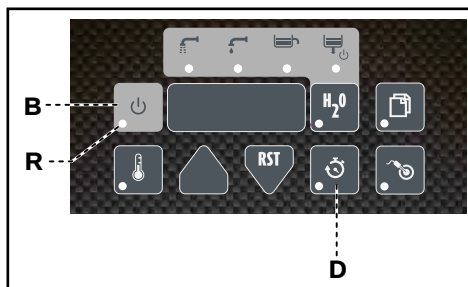
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE(TIMED)

Avviamento

- 1) Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn on the gas supply tap.
- 3) Turn on the water supply tap.
- 4) Press the key **(B)** to switch on the appliance. The light **(R)** goes out.
- 5) Fill the cooking well with water (see page 22).
- 6) Set the cooking temperature (see page 21).
- 7) Set the cooking time (see page 21).
- 8) Press key **(D)** to start the cooking cycle.



NOTE: A buzzer sounds 10 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.



Stopping

- 1) Press key **(B)** to stop the cooking cycle. The light **(R)** comes on.
- 2) Empty the cooking well (see page 23).

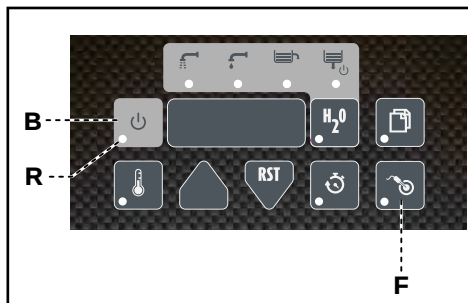
STARTING AND STOPPING THE COOKING CYCLE(CORE)

Starting

- 1) Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn on the gas supply tap.
- 3) Turn on the water supply tap.
- 4) Press the key **(B)** to switch on the appliance. The light **(R)** goes out.
- 5) Fill the cooking well with water (see page 22).
- 6) Set the core temperature (see page 21).
- 7) Press key **(F)** to start the cooking cycle.



NOTE: A buzzer sounds 10 seconds before the end of the cooking time. At the end of the set time, the basket rises into the draining position.



Stopping

- 1) Press key **(B)** to stop the cooking cycle. The light **(R)** comes on.
- 2) Empty the cooking well (see page 23).

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

- 5) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.

- 6) Carry out all the servicing procedures.

- 7) Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.



NOTE: Empty the cooking well completely after use, close the drain valve and clean the well.

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 allow 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 gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

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

- The well.
- Accessories.
- The appliance and the surrounding environment.

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

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

CLEANING THE APPLIANCE



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

The precautions which follow are also important.



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 harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

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

CLEANING THE WATER LEVEL SENSOR ELECTRODES

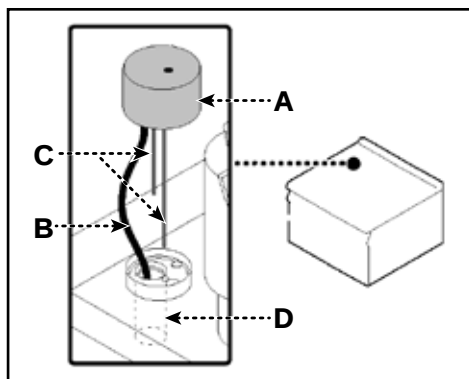
Proceed as follows.

- 1) Raise the electrode holder (A).

⚠ WARNING: Take care over the connection cable (B).

- 2) Clean the electrode holder (A) and the electrodes (C) with a non-abrasive sponge and a food-approved detergent.
- 3) Rinse thoroughly to remove all residues of the product used and dry.
- 4) Rinse the guide tube of the electrode holder (D) with drinking water.

⚠ WARNING: The guide tube of the electrode holder is in communication with the cooking well. Do not allow dirt or chemicals to enter the tube.



- 5) Clean the cooking well and empty it to remove any cleaning residues (see page 26).
- 6) Replace the electrode holder (A).

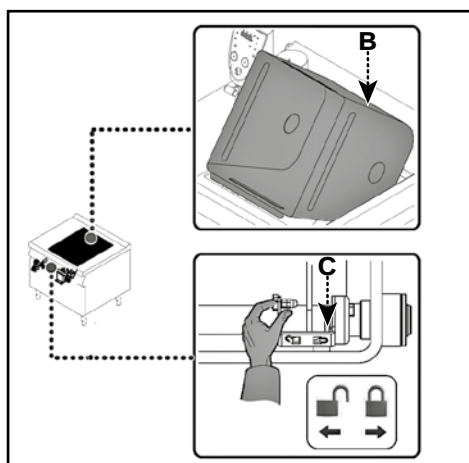
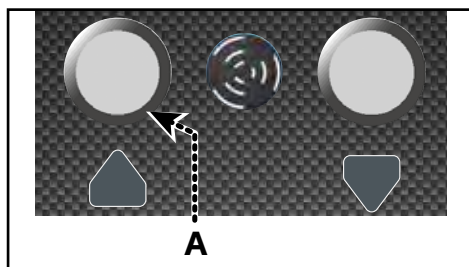
CLEANING THE BASKET AND WELL

Proceed as follows.

- 1) Press the button (A) to raise the basket (B).
- 2) Turn the bushes (C) into the open position.
- 3) Remove the well (B) and clean it using a suitable degreasing product.

i IMPORTANT: The disassembly and assembly of the basket, necessary for complete cleaning of the basket itself and the well, must be performed by two operators in order to eliminate any risks to health and safety (dorsolumbar problems) owing to the manual movement of the object.

- 4) Cover the inside of the well with a detergent product that is appropriate for use with foodstuffs.
- 5) Rinse thoroughly using potable water and empty the well (see page 23).
- 6) Cover the well with a specific product or a solution of water and vinegar in order to eliminate residues of detergent.
- 7) Rinse, empty and dry the well.



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

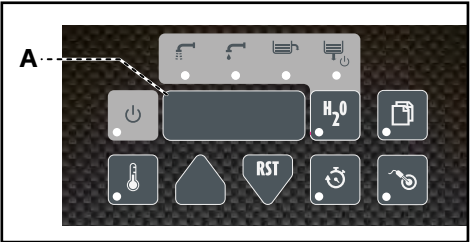
be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

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

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas	Occasional leak because flame has gone out	Turn off the gas supply tap and ventilate the room
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	 NOTE: Contact the after-sales service.
The control panel does not come on	Electronic circuit board not receiving electrical power	Check or swap the phase wire connections

TABLE OF ALARM INDICATIONS

The information provided below is intended to identify the alarm signals which appear on the display **(A)**.



Alarm	Causes	Remedies
E01	Failure probe in the cooking well	Replace the cooking well probe
E02	Core probe failure	Sostituire la sonda la cuore
E05	Electronic circuit board diagnostics tripped.	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales service.
E06	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales service.

Alarm	Causes	Remedies
E07	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales service.
E16	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales service.
E17	Electrical component compartment has overheated	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E20	Electronic circuit board diagnostics tripped	The appliance's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.  NOTE: Contact the after-sales service.
E21	Control panel overtemperature	The appliance solves the problem on its own. The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out.
E22	Basket lifting failure	The appliance's functions are enabled and so cooking cycles can be carried out. Inform the after-sales service.  NOTE: Contact the after-sales service.
GAS	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure	Hold down the reset button for a few seconds (the button may have to be pressed several times); if the problem persists inform the aftersales service
H2O	The water level in the cooking well has dropped below the minimum level, so the appliance is not heating up.	Top up the water level in the cooking well

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	4
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS.....	5
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN.....	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS	8
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG	10
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES.....	12
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN.....	13
HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	13
ALLGEMEINES	14
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	14
ZWECK DES HANDBUCHS	14
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	15
KUNDENDIENST ANFORDERN	15
TECHNISCHE INFORMATIONEN	16
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	16
OPTIONALES ZUBEHÖR	17
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	17
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	18
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	18
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	19
BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS.....	20
EINSTELLUNG DER UHRZEIT.....	20
EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR.....	21
EINSTELLUNG NACH ZEIT	21
EINSTELLUNG DES GARGRADES IM KERN.....	22
FÜLLEN UND ENTLEEREN DES BECKENS.....	22

DEUTSCH

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (NACH ZEIT) 24

STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (GARGRADES IM KERN) 24

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS 25

WARTUNG 25

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 25

REINIGUNG DES GERÄTS 26

REINIGUNG DER ELEKTRODEN DES WASSERSTANDESENSORS 27

REINIGUNG VON KORB UND BECKEN 27

DEFEKTE..... 28

FEHLERSUCHE 28

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN 28

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.

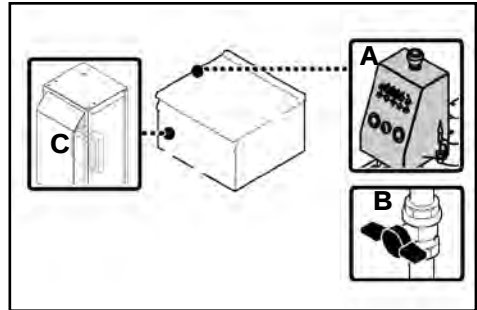
Gefahrenstufe	Schwerestufe	Wahrscheinlichkeit
 GEFAHR	Tod/schwere Verletzungen (irreversibel)	Extrem hoch
 HINWEIS	Schwere Verletzungen (irreversibel)	Hoch
 ACHTUNG	Leichte Verletzungen (reversibel)	Hoch
 WICHTIG	Schäden an den Geräten	Mittel
 ANMERKUNG	Weist auf Informationen von besonderer Wichtigkeit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

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Not-Aus-Taste: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom- und Gasversorgung. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.



B) Gashahn: um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren.

C) Sicherheitsabschaltung: Unterbricht die Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten .

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

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

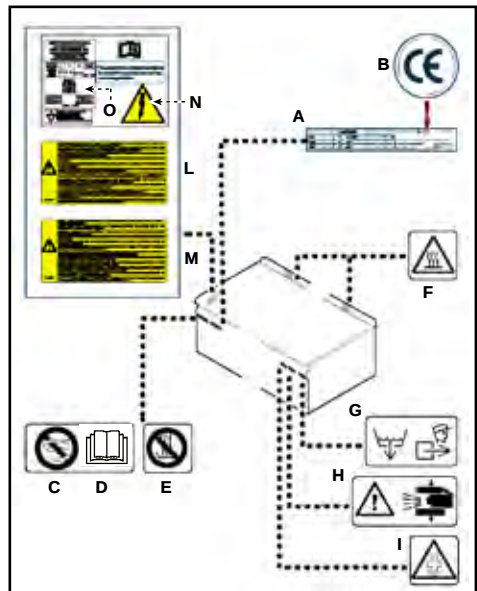
D) ! HINWEIS: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E) ! HINWEIS: Der Trockenbetrieb ist verboten.

F) ! HINWEIS: Vorsicht vor heißen Flächen.

G) ! HINWEIS: Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.

H) ! HINWEIS: Während des Gebrauchs nicht die Hände in den Topf einführen.



I) ! HINWEIS: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

L) ⚠ HINWEIS: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben“.

M) ⚠ HINWEIS: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

N) ⚠ GEFAHR: Nicht auf die spannungsführenden inneren Komponenten zugreifen.

O) Kennschild Trinkwasser für die Versorgung des Geräts.

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	z
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	Sicherheitsvorrichtung
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 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 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	Sicherheitsvorrichtung
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 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 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	Sicherheitsvorrichtung
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. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine

► **Gefahrenquelle: Umgebung, in der das Gerät verwendet wird**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration der Emission von Rauchgasen wegen unsachgemäßer Installation und/oder Einstellung des Gassystems	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4)
Erhöhung der Betriebstemperatur der Komponenten	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Lufteinleitung	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	- Fehlerhafte Installation - Undichtes Gasventil	Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 4)

**ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.**► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
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.	- Schutzplatten - Trennschalter der Anlage

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• 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 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 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	Vorsehntlicher 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	Keine

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

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Schulung des Personals • Wartung	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage	• Die Arbeitsgänge zur Einstellung der Gasanlage dürfen nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendiensts ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Schulung des Personals	
Der Trockenbetrieb ist verboten.	Nichtbeachtung der in der Gebrauchsanleitung enthaltenen Vorschriften.	• Schulung des Personals	

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 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	Sicherheitsvorrichtung
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: Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage, der Einspritzdüse und/oder der Primärlufteinstellung	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Die regelmäßige Wartung der Gasanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	

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

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Vorhandensein von gesättigtem Dampf	Entstehung und Tropfen von Kondenswasser auf elektrische Teile und Gas	• Die regelmäßige Wartung der Gas- und 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	Sicherheitsvorrichtung
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 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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	Sicherheitsvorrichtung
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****Gefahrenquelle:**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
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.)

► **Durch Materialien/Substanzen verursachte Gefahr**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
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 Strom- und Gasanschlusses • 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.

HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF 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 je nach 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

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

Ein Schild (Abb.1) enthält alle zur Betriebssicherheit unabdingbaren Bezugsdaten und Hinweise. Das andere (Abb. 2) enthält die Informationen zu den Gasarten im jeweiligen Land.

A) Gerätemodell

B) Art der Anpassung

C) Bezeichnung Hersteller

D) Gasabzugstyp

E) Seriennummer

F) Schutzart

G) CE-Zeichen für Konformität

H) Bezugsnormen

L) Kennzahl der CE-Zertifizierung

M) Produktfamilie

N) Gasdruck

P) Gerätekategorie

Q) Gasverbrauch

R) Angabe der Leistung (Kw)

S) Gastyp

U) Kürzel des Bestimmungslands

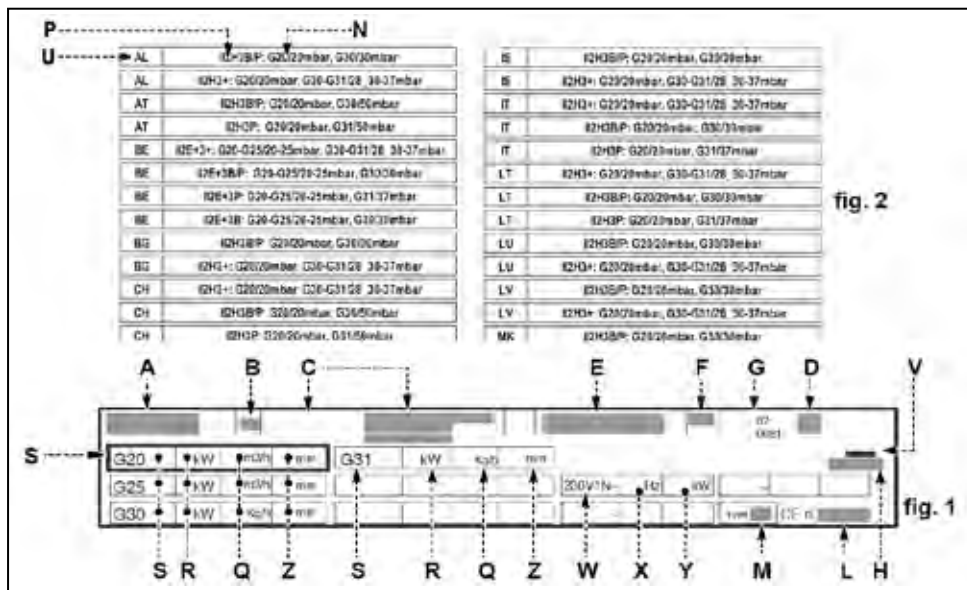
V) Baujahr

W) Spannung (V)

X) Frequenz (Hz)

Y) Angabe der Leistung (Kw)

Z) Durchmesser der Einspritzdüse



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

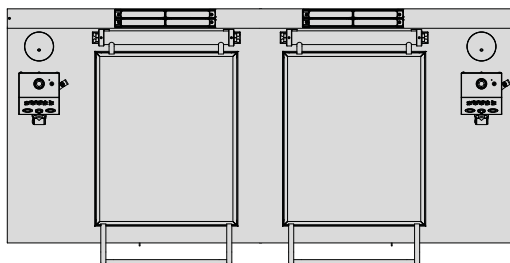
TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

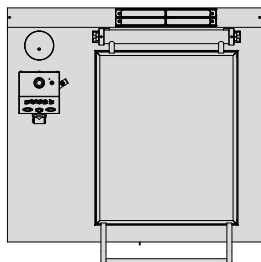
Der Nudelkocher, der im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in gewerblichen Großküchen zum Kochen von Nudeln in Wasser entwickelt und konstruiert (zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Geschäften wie

Bäckereien, Fleischereien usw.). Er darf nicht zur Massenproduktion von Nahrungsmitteln benutzt und muss von qualifiziertem und geschultem Personal betrieben werden. Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

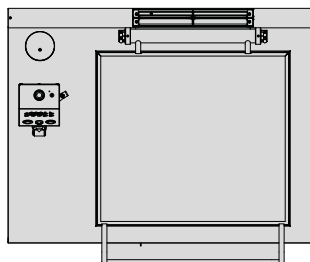
20NCP2IA - 20TCP2IA



10NCP1IA - 10TCP1IA



12NCP1IA - 12TCP1IA



Hauptorgane

A) Deckel für Becken: zum Abdecken des Beckens.

B) Korb: aus Edelstahl.

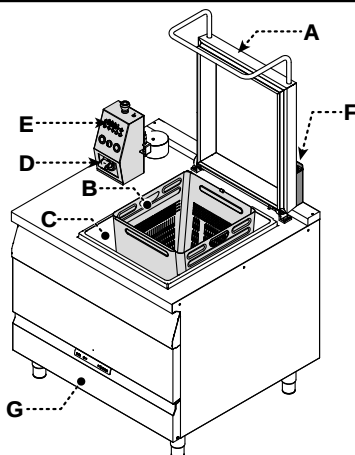
C) Nudelkocher-Becken: aus Edelstahl.

D) Schlauchbrause: zum Reinigen des Geräts und des Beckens.

E) Bedienkonsole: zum Steuern der Betriebsfunktionen des Geräts.

F) Rauchabzug (Typ (A)): zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase.

G) Öffnungsklappe: um Zugriff zum Innenraum des Geräts zu erhalten.



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 Bedienerpersonen, die das Gerät handhaben.
 - Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
 - 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 BEDIENTUNG**

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.



WICHTIG: Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.



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



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



HINWEIS: Die Schutzvorrichtungen nicht entfernen, weil diese eine versehentliche Berührung von heißen Flächen verhindern und die korrekte Verbrennung durch die Gasgeräte garantieren.

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.
- Dafür sorgen, dass das Wasser mit konstanter Temperatur kocht und dass die Stärke ordnungsgemäß abläuft.
- Das Gerät mit warmem Wasser mit einer Temperatur von 55°C versorgen, um eine bessere Garung zu erhalten.



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

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

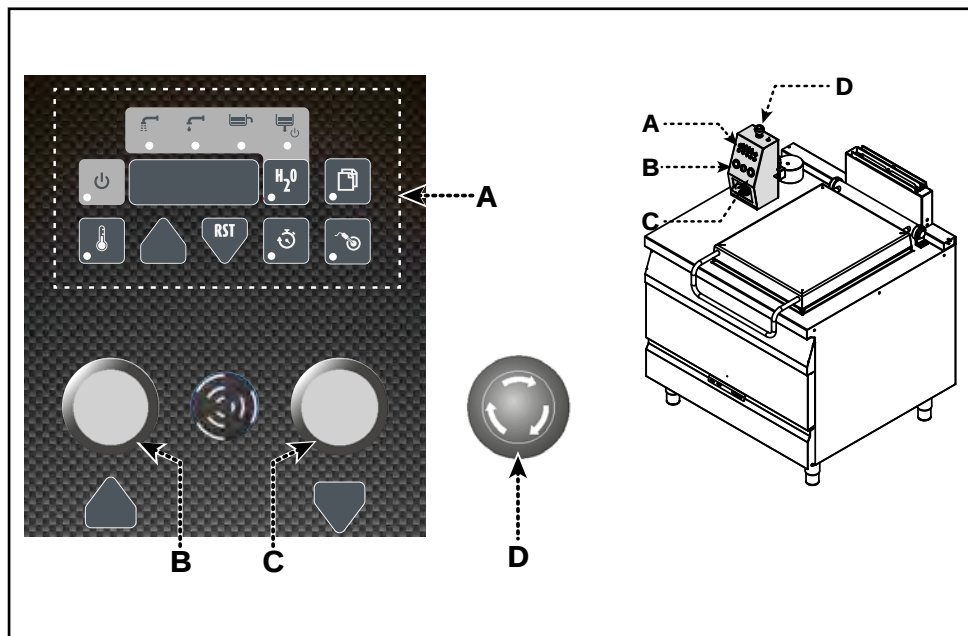
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Kontrolltafel: um die Betriebsfunktionen des Gerätes zu verwalten (siehe Seite 20).

B) Taste: Zum Anheben und Entleeren des Korbs.

C) Taste: Zum Absenken des Korbs in Arbeitsstellung.

D) Not-Aus-Taste: Sie dient zum sofortigen Unterbrechen der Strom- und Gasversorgung. Nach Wiederherstellung der normalen Betriebsbedingungen muss die Taste durch eine bewusste Handlung entriegelt werden, damit das Gerät wieder in Betrieb gesetzt werden kann.



BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

Auf dem Bedienfeld befinden sich die Bedieneinrichtungen zum Aktivieren der wichtigsten Funktionen.

A) Digitales Display: Es zeigt die Arbeitsparameter an (Gartemperatur, Garzeit, Uhrzeit).

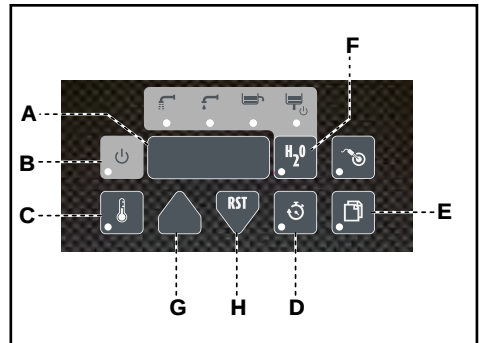
B) Ein-Aus-Taste: Sie dient zum Ein- und Ausschalten des Geräts.

- Grüne Kontrolllampe eingeschaltet: Gerät ausgeschaltet
- Grüne Kontrolllampe ausgeschaltet: Gerät eingeschaltet

C) Taste zum Einstellen der Temperatur: Sie dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 21).

D) Taste zum Einstellen der Zeit: Sie dient zum Einstellen der Garzeit (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 21).

E) Taste Programmbibliothek: Dient der Auswahl bzw. der Änderung eines der 5 voreingestellten Garprogramme (für Informationen zur Verwendung siehe S. 21).



F) Taste zum Füllen/Entleeren des Beckens: Sie dient zum Füllen und Entleeren des Beckens (für Informationen zu ihrem Gebrauch siehe Seite 23).

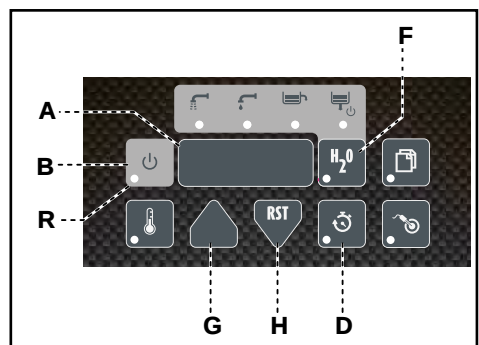
G) Taste zum Heraufsetzen des Werts: Sie dient zum Heraufsetzen des Werts des gewählten Parameters.

H) Taste zum Herabsetzen des Werts: Sie dient zum Herabsetzen des Werts des gewählten Parameters. Im Alarmzustand dient sie zum Löschen des Alarms und zum Ausschalten des akustischen Signalgebers.

EINSTELLUNG DER UHRZEIT

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.
- 2) Die Taste **(D)** drücken. Auf dem Display **(A)** beginnt die Stundenanzeige zu blinken.
- 3) Eine der Tasten **(G-H)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.
- 4) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Auf dem Display **(A)** beginnt die Minutenanzeige zu blinken.
- 5) Eine der Tasten **(G-H)** drücken, um den Wert herauf- oder herabzusetzen, bis der richtige Wert angezeigt wird.
- 6) Die Taste **(D)** drücken, um den neuen Wert zu speichern. Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät in den Bereitschaftszustand.



EINSTELLUNG DER GARTEMPERATUR

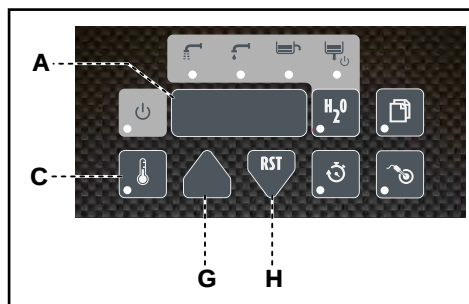
Diese Prozedur dient zum Einstellen einer Temperaturschwelle, bei deren Erreichen ein akustisches Signal aktiviert wird.

- 1) Die Taste **(C)** drücken, um die Phase der Heizphase einzuschalten und auf dem Display **(A)** die Gartemperatur anzuzeigen.
- 2) Mit den Tasten **(G-H)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen.
- 3) Ca. 4 Sekunden warten, bis der neue Einstellwert gespeichert ist.

Gleichzeitig die Tasten (G-H) drücken, um auf dem Display die Temperatur des Wassers im Becken anzuzeigen.



ANMERKUNG: Während des Garzyklus blinkt der auf Display **(A)** angezeigte Wert, wenn die Temperatur des Was-



sers im Becken unter dem Einstellwert liegt; der Wert wird hingegen ständig angezeigt, wenn die Temperatur gleich oder höher als der Einstellwert ist.

EINSTELLUNG NACH ZEIT

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(D)** drücken. Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
- 2) Mit den Tasten **(G-H)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(G-H)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
- 3) Erneut die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programmiertes Kochen

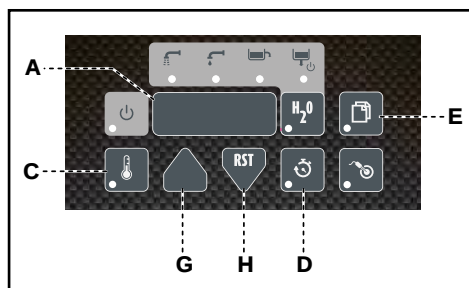
Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Garzeit angezeigt wird (man kann maximal 5 voreingestellte Garzeiten abrufen).
- 2) Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

Programm ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Wiederholt die Taste **(E)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Garzeit angezeigt wird, die geändert werden soll.



- 2) Mit den Tasten **(G-H)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Garzeit wird bei jeder Betätigung der Tasten **(G-H)** um 30 Sekunden herauf- oder herabgesetzt.
- 3) Die Taste **(E)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display angezeigte Wert hört auf zu blinken.



ANMERKUNG: Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

- 4) Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

EINSTELLUNG DES GARGRADES IM KERN

Kochen im Handbetrieb

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Die Taste **(F)** drücken. Auf dem Display **(A)** erscheint der zuletzt eingestellte Wert.
- 2) Mit den Tasten **(G-H)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Temperatur im Kern wird bei jedem Drücken der Tasten **(G-H)** um 1°C erhöht oder verringert.
- 3) Erneut die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten (Die Kontrollleuchte (S) leuchtet auf).

 **ANMERKUNG:** Am Ende des Garvorgangs wird der Korb automatisch gehoben.

Programmiertes Kochen

Gehen Sie folgendermaßen vor.

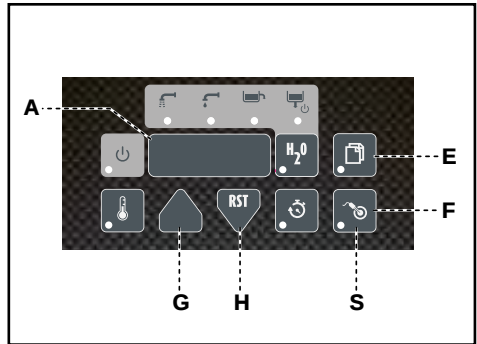
- 1) Wiederholt die Taste **(F)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Kerntemperatur angezeigt wird (es können maximal 5 voreingestellte Garzeiten aufgerufen werden).
- 2) Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

 **ANMERKUNG:** Am Ende des Garvorgangs wird der Korb automatisch gehoben.

Programm ändern

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Wiederholt die Taste **(F)** drücken, bis auf dem Display **(A)** die Kerntemperatur, die geändert werden soll, angezeigt wird.



- 2) Mit den Tasten **(G-H)** den auf dem Display angezeigten Wert herauf- oder herabsetzen. Die Temperatur im Kern wird bei jedem Drücken der Tasten **(G-H)** um 1°C erhöht oder verringert.
- 3) Die Taste **(E)** gedrückt halten (rund 5 Sekunden), bis das akustische Signal ertönt. Der auf dem Display angezeigte Wert hört auf zu blinken.

 **ANMERKUNG:** Der geänderte Wert wird aus dem Speicher des Geräts gelöscht und es wird der neu eingestellte Wert gespeichert.

- 4) Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.

FÜLLEN UND ENTLEREEN DES BECKENS

Füllen

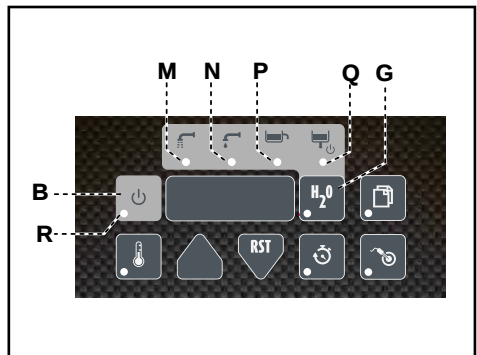
Bei eingeschaltetem Gerät kann das Füllen auf verschiedene Weisen erfolgen.

Schnelles Füllen

- Einmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(M)** leuchtet auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt.

Schnelles Füllen mit Nachfüllen

- Zweimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-N)** schalten sich ein. Der Kochbehälter fühlt sich automatisch bis zum Maximalstand und beim Erreichen der eingestellten Temperatur erfolgt die Ausgabe langsam.





ANMERKUNG: Das Einfüllen des Wassers im Nachfüllmodus erfolgt nur, wenn der eingestellte Wert der Wassertemperatur erreicht wurde.

Automatisches Nachfüllen

- Dreimal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(N)** schaltet sich ein. Beim Erreichen der eingestellten Temperatur erfolgt die Ausgabe langsam.

Schnelles Füllen mit Überlauf

- Viermal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum Überlaufstand gefüllt.

Schnelles Füllen mit Nachfüllen und Überlauf

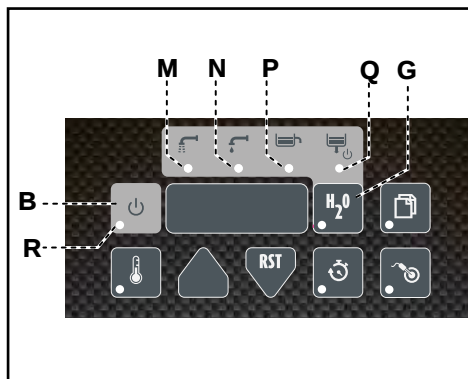
- Fünfmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchten **(M-N-P)** leuchten auf. Das Becken wird automatisch bis zum maximalen Füllstand gefüllt und der Wasserstand wird durch einen langsamen und kontinuierlichen Wasserzulauf konstant gehalten (nur wenn der Wasserstand unter den Mindestpegel sinkt).

Manueller Überlauf

- Sechsmal die Taste **(G)** drücken. Die Kontrollleuchte **(P)** leuchtet auf. Damit veranlasst man den kontinuierlichen Zulauf von Wasser ins Becken. Zum Unterbrechen des Füllens die Taste das siebte Mal drücken.

Entleeren

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus anzuhalten und das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.
- 2) Die Taste **(G)** drücken, um die automatische Entleerung des Beckens zu veranlassen. Die Kontrollleuchte **(Q)** leuchtet auf.



ANMERKUNG: Nach der Entleerung des Beckens bleibt das Ablassventil geöffnet. Wenn man keinen weiteren Garvorgang ausführen will, die Taste **(G)** erneut drücken, um das Ventil zu schließen. Das Ablassventil schließt sich in jedem Fall nach Ablauf von 10 Minuten von selbst.



ANMERKUNG: Das Abwasser muss über eine geeignetes Rohr abgelassen werden, dass einer Temperatur von mindestens 100°C standhält.

Der beim Entleeren des Beckens entstehende Dampf darf nicht das Gerät treffen (siehe auch den Anschlussplan am Ende des Handbuchs).

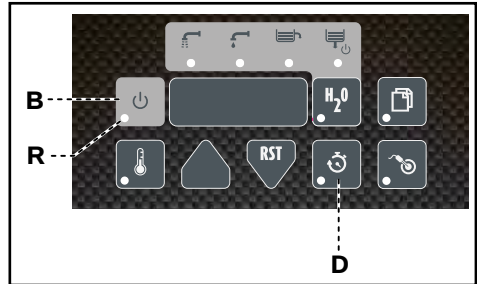
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (NACH ZEIT)

Starten

- 1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Den Wasserhahn öffnen.
- 4) Die Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **(R)** erlischt.
- 5) Das Becken füllen (siehe Seite 22).
- 6) Die Gartemperatur einstellen (siehe Seite 21).
- 7) Die Garzeit einstellen (siehe Seite 21).
- 8) Die Taste **(D)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



ANMERKUNG: 10 Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der eingestellten Zeit wird der Korb in die Abtropfposition angehoben.



Arresto

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen. Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.
- 2) Das Becken entleeren (siehe Seite 23).

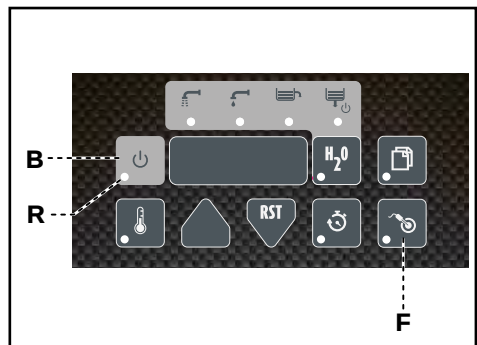
STARTEN UND STOPPEN DES GARZYKLUS (GARGRADES IM KERN)

Starten

- 1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2) Öffnen Sie den Gashahn.
- 3) Den Wasserhahn öffnen.
- 4) Die Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte **(R)** erlischt.
- 5) Das Becken füllen (siehe Seite 22).
- 6) Die Kerntemperatur einstellen (siehe Seite 21).
- 7) Die Taste **(F)** drücken, um den Garzyklus zu starten.



ANMERKUNG: 10 Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der eingestellten Zeit wird der Korb in die Abtropfposition angehoben.



Stoppen

- 1) Die Taste **(B)** drücken, um den Garzyklus zu stoppen. Die Kontrollleuchte **(R)** leuchtet auf.
- 2) Das Becken entleeren (siehe Seite 23).

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) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 3) Den Wasserhahn schließen.
- 4) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 5) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

- 6) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 7) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.



WICHTIG: Nach Gebrauch das Becken vollständig entleeren, das Ablassventil schließen und das Becken reinigen.

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG



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

Außerdem muss garantiert sein, dass während der Wartungseingriffe der Bediener 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 Pfannenwände.
- Das Zubehör.
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen.

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

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements.
- 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. Entflammare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind unbedingt zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein tatsächlicher 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 Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile 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 jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung 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 Zubehöerteile 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 Edelstahlfächen 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 ELEKTRODEN DES WASSERSTANDSENSORS

Gehen Sie folgendermaßen vor.

- 1) Den Elektrodenhalter (A) anheben.

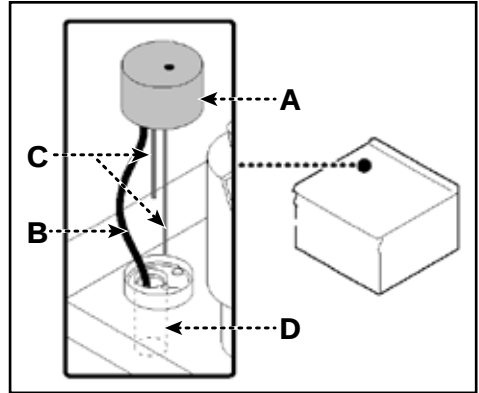
⚠ HINWEIS: Auf das Anschlusskabel (B) achten.

- 2) Den Elektrodenhalter (A) und die Elektroden (C) mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem lebensmitteltauglichem Reinigungsmittel reinigen.

- 3) Gründlich nachspülen, um alle Rückstände des Produkts zu entfernen, und dann abtrocknen.

- 4) Das Führungsrohr des Elektrodenhalters (D) mit Trinkwasser spülen.

⚠ HINWEIS: Das Führungsrohr des Elektrodenhalters ist mit dem Becken verbunden. Daher dürfen weder Verunreinigungen noch chemische Substanzen in das Rohr gelangen.



- 5) Das Becken reinigen und dann von eventuellen Reinigungsmittelrückständen befreien (siehe 26).

- 6) Den Elektrodenhalter (A) wieder einsetzen.

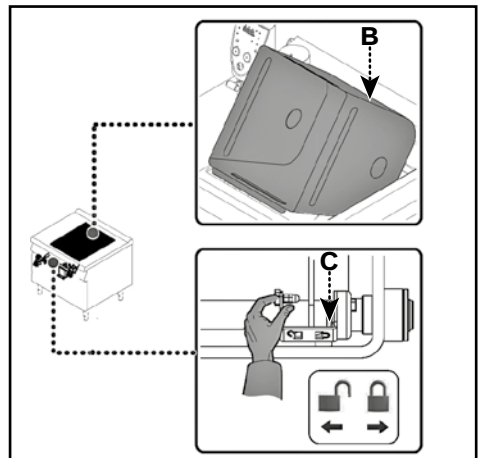
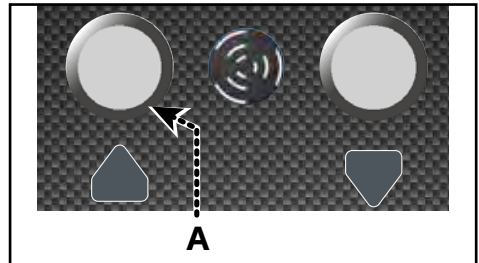
REINIGUNG VON KORB UND BECKEN

Wie angegeben vorgehen.

- 1) Taste (A) drücken, um Korb (B) anzuheben.
- 2) Buchsen (C) in geöffnete Stellung drehen.
- 3) Korb (B) herausnehmen und mit geeignetem Entfettungsmittel reinigen.

ⓘ WICHTIG: Der für die vollständige Reinigung des Korbes und des Beckens erforderliche Ausund Einbau des Korbes muss durch zwei Personen erfolgen, um Gesundheits- und Sicherheitsrisiken (Beschwerden im Rücken- und Lendenbereich) durch das manuelle Heben auszuschließen.

- 4) Beckeninnenseite mit einem für den Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel einstreichen.
- 5) Becken mit Trinkwasser ausspülen und ausleeren (siehe S. 23).
- 6) Becken mit einem speziellen Mittel oder einer wässrigen Essiglösung einstreichen, um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen.
- 7) Becken ausspülen, ausleeren und abtrocknen.



DEFEKTE

FEHLERSUCHE

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

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

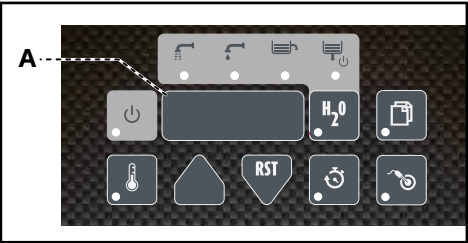
von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

 **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
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Die Flamme ist gelb	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	 ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Das Bedienfeld schaltet sich nicht ein	Leiterplatte ohne Stromversorgung	Prüfen und nötigenfalls die Phasenleiter vertauschen

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Die nachstehenden Informationen dienen zur Identifikation der Fehlermeldungen, die auf der Anzeige (A) angezeigt werden.



Fehlermeldung	Ursachen	Lösungen
E01	Defekt Sonde in Becken	Sonde in Becken ersetzen
E02	Störung am Kerntemperaturfühler	Kerntemperaturfühler ersetzen
E05	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehler- meldung	Ursachen	Lösungen
E06	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E07	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E16	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E17	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte	Da die Funktionen des Geräts gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
E21	Übertemperatur Bedienfeld	Das Gerät löst dieses Problem eigenständig. Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E22	Korb wurde nicht angehoben	Da die Funktionen des Geräts freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
GAS	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert	Resettaste einige Sekunden lang gedrückt halten (dieser Vorgang muss eventuell mehrmals wiederholt werden). Sollte das Problem danach immer noch vorliegen, den Kundendienst kontaktieren
H2O	Der Wasserstand im Becken ist unter den Mindestpegel gesunken, weshalb das Gerät nicht aufheizt	Den richtigen Wasserstand im Becken herstellen

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	10
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL.....	12
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	13
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	13
INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	14
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	14
BUT DU MANUEL.....	14
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	15
DEMANDE D'ASSISTANCE	15
INFORMATIONS TECHNIQUES	16
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	16
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	17
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	17
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	18
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION ET LE FONCTIONNEMENT	18
DESCRIPTION DES COMMANDES	19
DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE.....	20
RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE	20
SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON	21
CONFIGURATION A TEMPS	21

FRANÇAIS

CONFIGURATION CUISSON A COEUR 22

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE 22

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A TEMPS) 24

MISE EN MARCHE ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A COEUR)..... 24

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL..... 25

ENTRETIEN 25

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN 25

NETTOYAGE DE L'APPAREIL..... 26

NETTOYAGE DES ÉLECTRODES CAPTEUR DE NIVEAU DE L'EAU..... 27

NETTOYAGE DU PANIER ET DE LA CUVE 27

PANNES 28

DÉPANNAGE 28

TABEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES 28

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.	

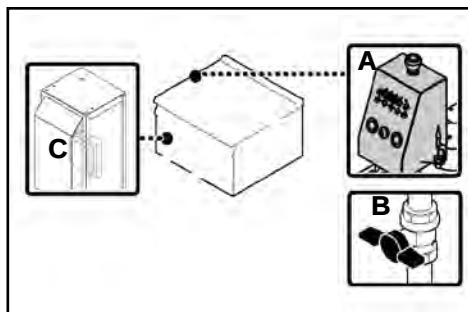
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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.

L'illustration indique la position des dispositifs.

A) Bouton d'arrêt d'urgence : il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique et du gaz. Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquent la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.

B) Robinet d'alimentation du gaz : pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz.



C) Centrale de contrôle de la combustion : pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas d'extinction de la flamme.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

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

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

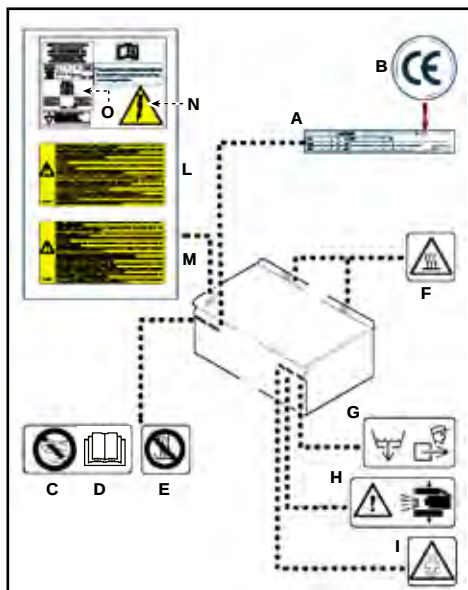
D) AVERTISSEMENT : avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

E) AVERTISSEMENT : le fonctionnement à sec est interdit.

F) AVERTISSEMENT : attention aux surfaces chaudes.

G) AVERTISSEMENT : vider complètement la cuve après emploi.

H) AVERTISSEMENT : ne pas introduire les mains à l'intérieur de la marmite pendant l'utilisation.



I) AVERTISSEMENT : attention à la sortie de vapeur très chaude.

L)  **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 ».

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

N)  **DANGER**: ne pas accéder à l'intérieur d'éléments sous tension.

O) **Plaque des caractéristiques de l'eau potable d'alimentation de l'appareil.**

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, pour les 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 sur-charge 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, pour les 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 9 du manuel d'installation.	Aucun

► **Source de danger : Environnement dans lequel l'appareil est utilisé**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation et/ou au réglage non corrects du système du gaz	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 4)
Augmentation de la température de travail des composants.	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 4)
Concentration d'émissions de gaz brûlés dû à l'installation non correcte	En cas d'aération insuffisante des locaux ; défaut d'injection d'air	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 4)
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation non correcte	- Installation erronée - Fuite du robinet du gaz	Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 4)



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	- 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	• 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'installations 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	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
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Formation du personnel • Entretien	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz	• Les opérations de réglage du système du gaz peuvent être exécutées uniquement par des experts d'un service d'assistance autorisé. • Procédure spécialisée	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	
Le fonctionnement à sec est interdit.	Manque d'observance des prescriptions reportées dans les instructions	• Formation du personnel	

► **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 et gaz	• 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 : Danger généré par des matériaux/substances**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz, injecteur et/ou réglage de l'air primaire erronés	• Entretien périodique de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Entretien périodique du système du gaz de l'appareil qui doit être exécuté uniquement par des personnes expérimentées d'un service d'assistance autorisé	

► **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 et gaz	• Entretien périodique du système du gaz et de l'installation électrique de l'appareil qui doit être exécuté 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 • 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**Source de danger :

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...)

► **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 et du gaz • 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 RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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



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

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.

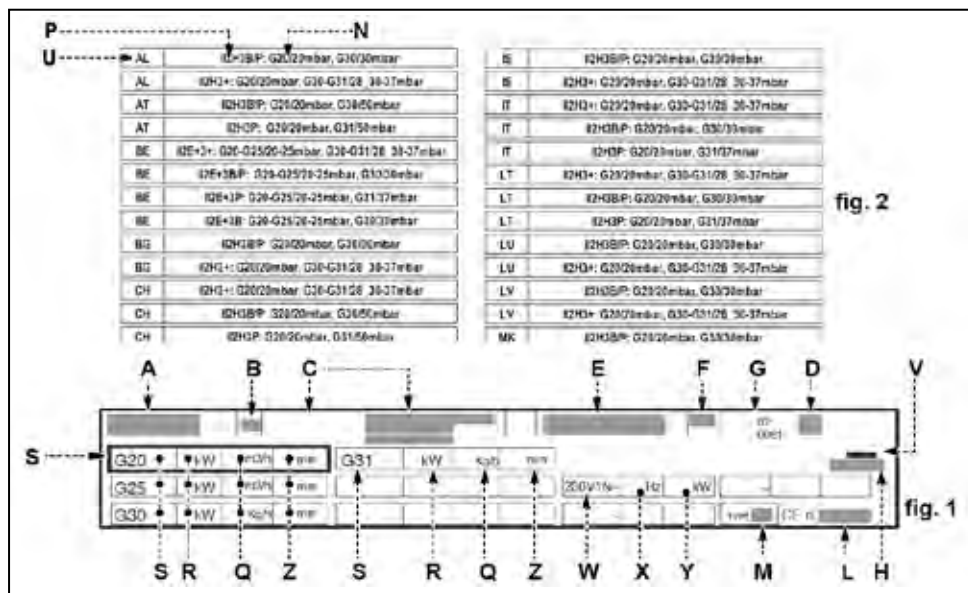
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

Les plaques d'identification montrées, sont appliquées directement sur l'appareil.

Dans l'une (fig. 1) sont reportés les références et toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement, dans l'autre (fig. 2) les informations relatives aux gaz pour chaque pays d'utilisation.

- A) Modèle de l'appareil
- B) Type de personnalisation
- C) Identification du fabricant
- D) Type d'évacuation des fumées
- E) Numéro de série
- F) Degré de protection
- G) Marquage CE de conformité

- H) Norme de référence
- L) Numéro certificat CE
- M) Type de famille de produit
- N) Pression du gaz
- P) Catégorie de l'appareil
- Q) Consommation de gaz
- R) Puissance déclarée (kW)
- S) Type de gaz
- U) Sigle de la nation de destination
- V) Date de fabrication
- W) Tension (V)
- X) Fréquence (Hz)
- Y) Puissance déclarée (kW)
- Z) Diamètre injecteur



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.

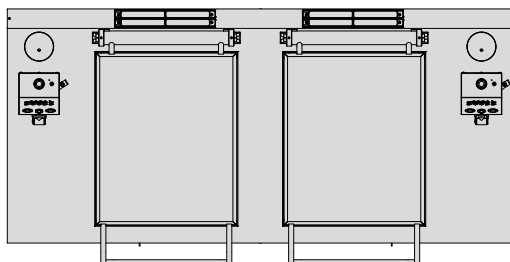
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

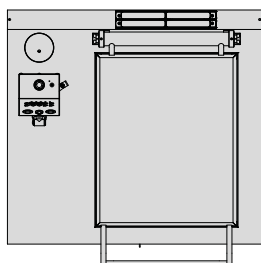
Le cuiseur à pâtes, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson dans l'eau de pâtes alimentaires dans le domaine de la restauration professionnelle (par exemple : dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et activités commerciales

comme boulangeries, boucheries, etc...) ne doit pas être utilisé pour la production de masse d'aliments et doit être utilisé uniquement par le personnel qualifié et expérimenté. En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

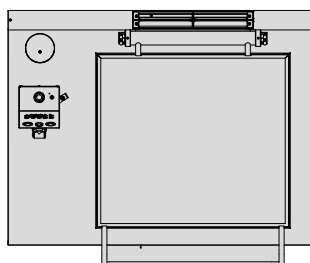
20NCP2IA - 20TCP2IA



10NCP1IA - 10TCP1IA



12NCP1IA - 12TCP1IA



Organes principaux

A) Couverture de la cuve: pour couvrir la cuve de cuisson.

B) Panier: en acier inox.

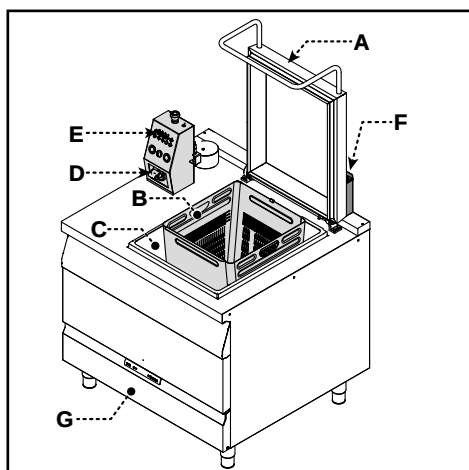
C) Cuve de cuisson: en acier inox.

D) Douchette: pour nettoyer l'appareil et la cuve de cuisson.

E) Console de commande: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil.

F) Évacuation des fumées: pour évacuer les fumées générées par le brûleur.

G) Porte: pour accéder à la zone interne de l'appareil.



ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS 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 MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION ET LE 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.



IMPORTANT : Vider complètement la cuve après emploi.



AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser l'appareil sans eau à l'intérieur de la cuve pour ne pas provoquer de dommages de la structure de l'appareil.



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



AVERTISSEMENT : Ne pas retirer les protections qui empêchent le contact accidentel avec les surfaces à haute température et qui assurent la combustion correcte des appareils à gaz.

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le Fabricant.
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.
- Maintenir constante l'ébullition de l'eau et l'évacuation correcte des amidons.
- Alimenter l'appareil avec de l'eau chaude à 55°C pour une meilleure cuisson.



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

DESCRIPTION DES COMMANDES

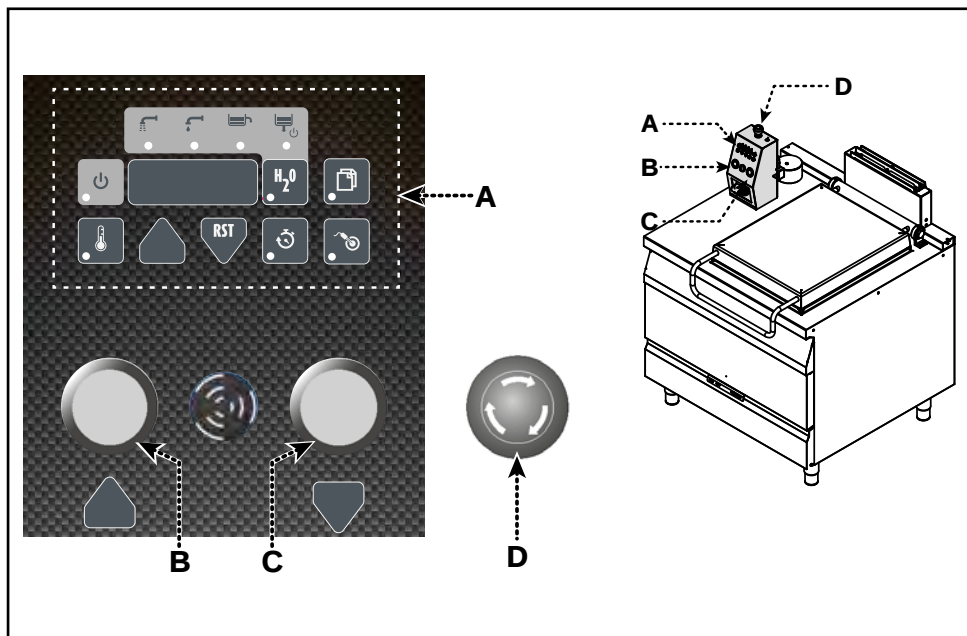
Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Panneau de contrôle: pour gérer les fonctions opérationnelles de l'appareil (voir page 20).

B) Bouton: pour lever le panier et pouvoir le vider.

C) Bouton: pour baisser le panier en position de travail.

D) Bouton d'arrêt d'urgence: il sert à bloquer immédiatement l'alimentation électrique et du gaz. Après avoir normalisé les conditions de service, par une action volontaire, débloquent la touche pour autoriser la remise en marche de l'appareil.



DESCRIPTION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Sur le panneau de contrôle sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Afficheur numérique : il affiche les paramètres de travail (température de cuisson, temps de cuisson, heure courante).

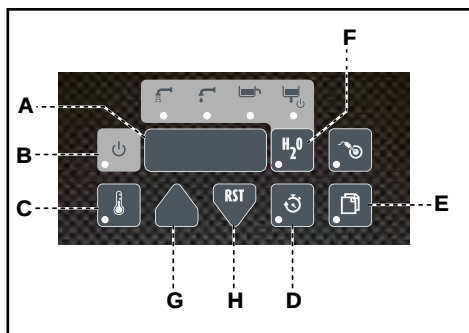
B) Touche d'allumage et d'extinction : pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

- Voyant vert allumé: appareil désactivé
- Voyant vert éteint: appareil activé

C) Touche de sélection de la température : elle sert pour sélectionner la température (pour des informations sur son utilisation voir page 21).

D) Touche de sélection du temps : elle sert pour sélectionner le temps de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 21).

E) TasTouche Librairie programmes : sert à sélectionner et/ou modifier un des 5 programmes de cuisson déjà paramétrés (pour les informations sur son utilisation, voir page 21).



F) Touche remplissage/vidage de la cuve : elle sert pour remplir et/ou vider la cuve de cuisson (pour des informations sur son utilisation voir page 23).

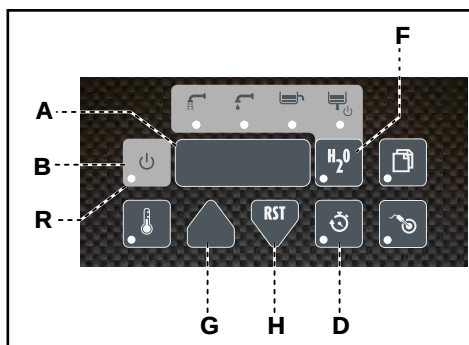
G) Touche d'augmentation des valeurs : elle sert pour augmenter la valeur du paramètre sélectionné.

H) Touche de diminution des valeurs : elle sert pour diminuer la valeur du paramètre sélectionné. Dans des conditions d'alarme, elle sert pour remettre l'alarme à zéro et désactiver le signal sonore.

RÉGLAGE DE L'HEURE COURANTE

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil. Le voyant **(R)** s'allume.
- 2) Presser la touche **(D)**. L'heure commence à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 3) Presser une des touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 4) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Les minutes commencent à clignoter sur l'afficheur **(A)**.
- 5) Presser une des touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur, jusqu'à obtenir celle choisie.
- 6) Presser la touche **(D)** pour mémoriser la nouvelle valeur. Au bout de quelques secondes l'appareil entre en phase de stand-by.



SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

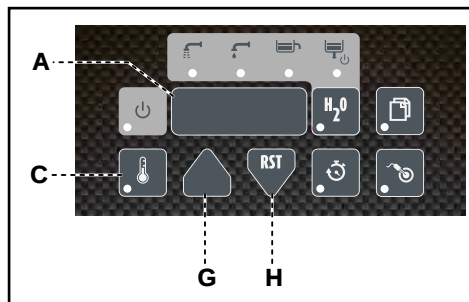
Cette procédure sert pour sélectionner un seuil de température ; lorsqu'elle est atteinte, un signal sonore retentit. Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(C)** pour faire partir la phase de chauffage et afficher sur l'afficheur **(A)** la température de cuisson.
- 2) Agir sur les touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur.
- 3) Attendre environ 4 secondes pour la mémorisation de la nouvelle valeur entrée.

Presser simultanément les touches (G-H) pour afficher la température de l'eau dans la cuve cuisson.



NOTE : Pendant le cycle de cuisson, la valeur affichée sur l'afficheur **(A)** clignote



si la température de l'eau dans la cuve est inférieure à celle sélectionnée, alors qu'elle reste fixe si la température est égale ou supérieure à celle sélectionnée.

CONFIGURATION A TEMPS

Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(D)**. Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.
- 2) Agir sur les touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(G-H)**.
- 3) Presser de nouveau la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Cuisson programmée

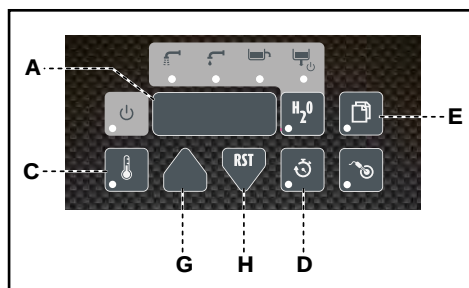
Procéder comme suit.

- 1) Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson choisi (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson prédéfinis).
- 2) Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

Modification du programme

Procéder comme suit.

- 1) Presser plusieurs fois la touche **(E)** jusqu'à afficher sur l'afficheur **(A)** le temps de cuisson que l'on veut modifier.



- 2) Agir sur les touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. Le temps de cuisson augmente ou diminue de 30 secondes à chaque pression des touches **(G-H)**.
- 3) Tenir pressée la touche **(E)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore. La valeur sur l'afficheur arrête de clignoter.



NOTE : La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

- 4) Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.

CONFIGURATION CUISSON A COEUR

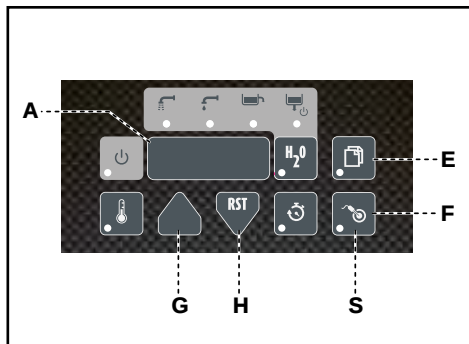
Cuisson manuelle

Procéder comme suit.

- 1) Presser la touche **(F)**. Sur l'afficheur **(A)** apparaît la dernière valeur entrée.
- 2) Agir sur les touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. La température à coeur augmente ou diminue de 1 °C à chaque pression des touches **(G-H)**.
- 3) Presser de nouveau la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson (Le voyant **(S)** s'allume).



NOTE : Au terme de la cuisson, le panier se soulève automatiquement.

**Cuisson programmée**

Procéder comme suit.

- 1) Appuyer plusieurs fois sur la touche **(F)** pour visualiser sur l'écran **(A)** la température à coeur concernée (on peut rappeler au maximum 5 temps de cuisson déjà paramétrés).
- 2) Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.



NOTE : Au terme de la cuisson, le panier se soulève automatiquement.

- 2) Agir sur les touches **(G-H)** pour augmenter ou diminuer la valeur affichée sur l'afficheur. La température à coeur augmente ou diminue de 1°C à chaque pression des touches **(G-H)**.
- 3) Tenir pressée la touche **(E)** (environ 5 secondes) jusqu'à ce que retentisse le signal sonore. La valeur sur l'afficheur arrête de clignoter.



NOTE : La valeur modifiée est éliminée de la mémoire de l'appareil et la nouvelle valeur entrée est mémorisée.

Modification du programme

Procéder comme suit.

- 1) Appuyer plusieurs fois sur la touche **(F)** pour visualiser sur l'écran **(A)** la température à coeur que l'on souhaite modifier.

- 4) Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.

REMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

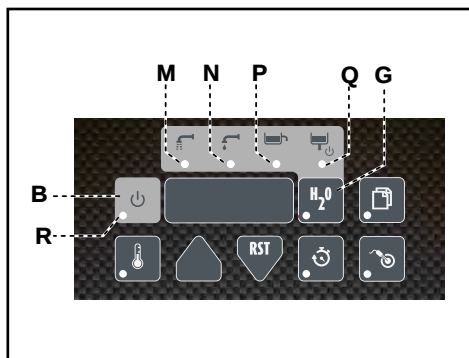
Lorsque l'appareil est activé, le remplissage peut être effectué en modes différents.

Remplissage rapide

- Presser une fois la touche **(G)**, le voyant **(M)** s'allume. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum.

Remplissage rapide avec rajout

- Appuyer deux fois sur la touche **(G)**, les voyants **(M-N)** s'allument. Le bac de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et une distribution lente s'effectue jusqu'à l'atteinte de la température configurée.





NOTE : L'émission d'eau en modalité de remplissage s'effectue uniquement si la température de l'eau a atteint la valeur configurée.

Rajout automatique

- Appuyer trois fois sur la touche **(G)**, le voyant **(N)** s'allume. Une distribution lente s'effectue jusqu'à l'atteinte de la température configurée.

Remplissage rapide avec débordement

- Appuyer quatre fois sur la touche **(G)**, les voyants **(M-P)** s'allument. Le bac de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au débordement.

Remplissage rapide avec rajout et débordement

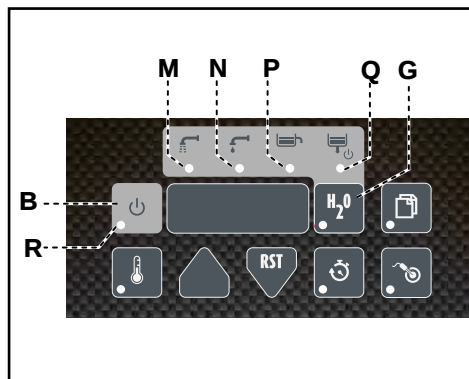
- Presser cinq fois la touche **(G)**, les voyants **(M-N-P)** s'allument. La cuve de cuisson se remplit automatiquement jusqu'au niveau maximum et l'on a une arrivée lente et continue qui maintient le niveau de l'eau constant (seulement si le niveau de l'eau descend au-dessous du niveau minimum).

Débordement manuel

- Appuyer six fois sur la touche **(G)**, le voyant **(P)** s'allume. Une émission continue d'eau dans le bac de cuisson est obtenue. Pour interrompre le remplissage, appuyer sur le bouton pour la septième fois.

Vidange

- Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson et désactiver l'appareil. Le voyant **(R)** s'allume.
- Presser la touche **(G)** pour effectuer le vidage automatique de la cuve de cuisson. Le voyant **(Q)** s'allume.



NOTE : Après avoir effectué le vidage de la cuve, la soupape de vidage reste ouverte. Si l'on ne veut pas effectuer une nouvelle cuisson, presser de nouveau la touche **(G)** pour fermer la soupape. De toute façon, la soupape de vidage se ferme automatiquement au bout de 10 minutes.



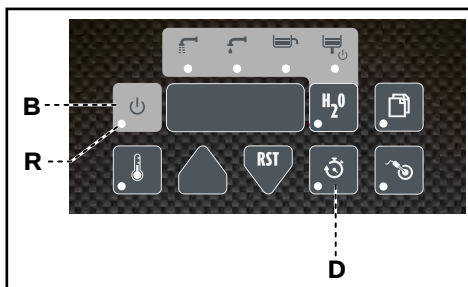
NOTE : L'eau de vidange doit être évacuée par un collecteur approprié, résistant à une température d'au moins 100°C.

La vapeur, produite pendant la vidange de la cuve, ne doit pas se déposer sur l'appareil (voir aussi le schéma de raccordement à la fin du manuel).

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A TEMPS)

Mise en marche

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
- 4) Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil. Le voyant **(R)** s'éteint.
- 5) Remplir d'eau la cuve de cuisson (voir page 22).
- 6) Sélectionner la température de cuisson (voir page 21).
- 7) Sélectionner le temps de cuisson (voir page 21).
- 8) Presser la touche **(D)** pour faire partir le cycle de cuisson.



 **NOTE : 10 secondes avant la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. À la fin du temps sélectionné, le panier se soulève en position d'égouttement.**

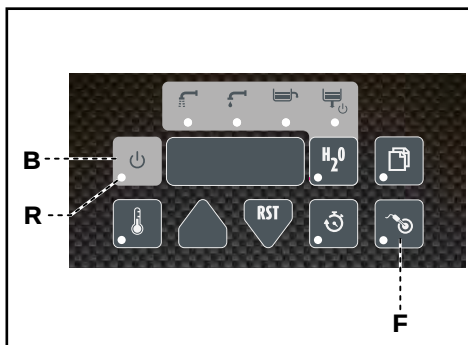
Arrêt

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson. Le voyant **(R)** s'allume.
- 2) Vider la cuve de cuisson (voir page 23).

MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DU CYCLE DE CUISSON (A COEUR)

Mise en marche

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 3) Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.
- 4) Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil. Le voyant **(R)** s'éteint.
- 5) Remplir d'eau la cuve de cuisson (voir page 22).
- 6) Configurer la température à coeur (voir page 21).
- 7) Presser la touche **(F)** pour faire partir le cycle de cuisson.



Arresto

- 1) Presser la touche **(B)** pour arrêter le cycle de cuisson. Le voyant **(R)** s'allume.
- 2) Vider la cuve de cuisson (voir page 23).

 **NOTE : 10 secondes avant la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit. À la fin du temps sélectionné, le panier se soulève en position d'égouttement.**

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

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



IMPORTANT: Vider complètement la cuve de cuisson après l'emploi, fermer la soupape de vidage et nettoyer la cuve.

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.

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

En particulier, fermer les robinets d'alimentation du gaz et de l'eau, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en provoquant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

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

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

- La cuve de cuisson.
- Les accessoires.
- L'appareil et ce qui l'entoure

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

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

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 de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones 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 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, fermer le robinet d'alimentation du gaz, 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 DES ÉLECTRODES CAPTEUR DE NIVEAU DE L'EAU

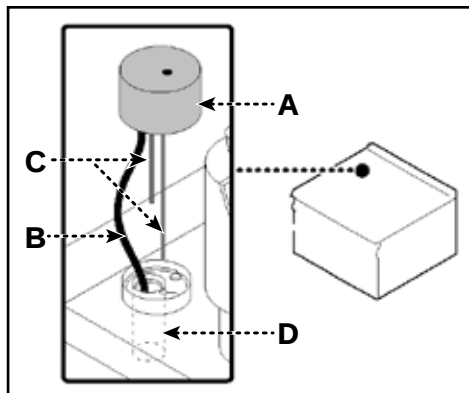
Procéder comme suit.

- 1) Lever le porte-électrodes (A).

⚠ AVERTISSEMENT : Faire attention au câble de branchement (B).

- 2) Nettoyer le porte-électrodes (A) et les électrodes (C) avec une éponge non abrasive et un produit détergent pour usage alimentaire.
- 3) Rincer avec le plus grand soin pour enlever tout résidu du produit utilisé et essuyer.
- 4) Rincer le tuyau de guidage du porte-électrodes (D) avec de l'eau potable.

⚠ AVERTISSEMENT : Le tuyau de guidage du porte-électrodes est en communication avec la cuve de cuisson. Ne pas introduire de saleté ou de substances chimiques à l'intérieur du tuyau.



- 5) Nettoyer et vider la cuve de cuisson des éventuels résidus du nettoyage (voir page 26).
- 6) Repositionner le porte-électrodes (A).

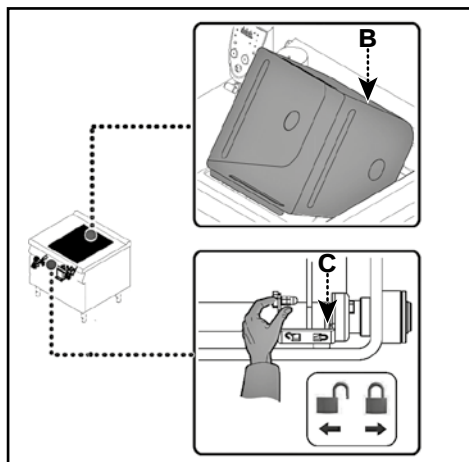
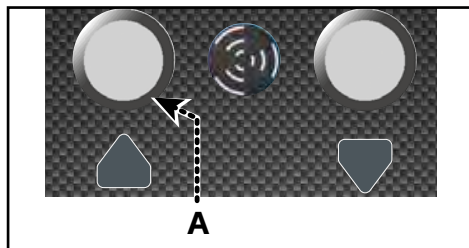
NETTOYAGE DU PANIER ET DE LA CUVE

Procéder de la façon suivante.

- 1) Appuyer sur la touche (A) pour soulever le panier (B).
- 2) Tourner les bagues (C) en position ouverte.
- 3) Retirer le panier (B) et le nettoyer avec un dégraissant.

⚠ IMPORTANTE: Le démontage et le montage du panier nécessaires pour son nettoyage complet et pour celui de la cuve, doivent être effectués par deux opérateurs pour éviter tout risque pour la santé et la sécurité (affections dorso- lombaires) dû au déplacement manuel de l'objet.

- 4) Répandre un produit détergent approprié pour usage alimentaire à l'intérieur de la cuve.
- 5) Rincer à l'eau potable et effectuer la vidange de la cuve (voir page 23).
- 6) Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les traces de détergent.
- 7) Rincer, vider et essuyer la cuve.



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

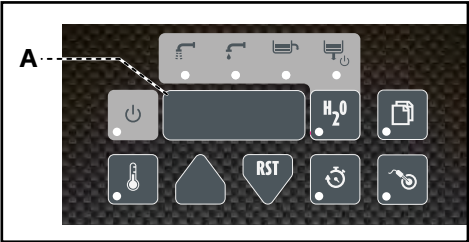
exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

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

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 NOTE : Contacter le service d'assistance.
Le panneau de contrôle ne s'allume pas	Carte électronique non alimentée électriquement	Vérifier ou inverser le branchement des phases

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Les informations ci-dessous ont pour but d'identifier les signaux d'alarme qui apparaissent sur l'afficheur (A).



Alarme	Causes	Solutions
E01	Avarie de la sonde dans la cuve de cuisson	Remplacer la sonde de cuisson
E02	Panne sonde à coeur	Remplacer la sonde à coeur
E05	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E06	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.

Alarme	Causes	Solutions
E07	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E16	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E17	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E20	La carte électronique est en panne	Les fonctions de l'appareil sont désactivées; il est donc impossible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
E21	Surchauffe du tableau de commandes	L'appareil résout le problème de façon autonome. Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E22	Levage manqué du panier	Les fonctions de l'appareil sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
GAS	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ pendant quelques secondes (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter cette opération plusieurs fois), si le problème persiste, contacter le service assistance.
H2O	À l'intérieur de la cuve de cuisson, l'eau est descendue sous le niveau minimum et donc l'appareil ne chauffe pas.	Rétablir le niveau correct de l'eau dans la cuve de cuisson

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	10
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO	12
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL	13
INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	14
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	14
OBJETIVO DEL MANUAL.....	14
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	15
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	15
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	16
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	16
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	17
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD	17
USO Y FUNCIONAMIENTO	18
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL FUNCIONAMIENTO.....	18
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	19
DESCRIPCIÓN PANEL DE CONTROL.....	20
PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE.....	20
PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN	21
CONFIGURACIÓN DE TIEMPO	21
CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN EN EL CENTRO	22
LENADO Y VACIADO DE LA CUBA.....	22
PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (POR TIEMPO)	24

ESPAÑOL

PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (EN NÚCLEO) 24

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO 25

MANTENIMIENTO 25

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO..... 25

LIMPIEZA APARATO 26

LIMPIEZA ELECTRODOS SENSOR DE NIVEL AGUA..... 27

LIMPIEZA CESTO Y CONTENEDOR 27

AVERÍAS 28

BÚSQUEDA DE AVERÍAS 28

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS..... 28

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.	

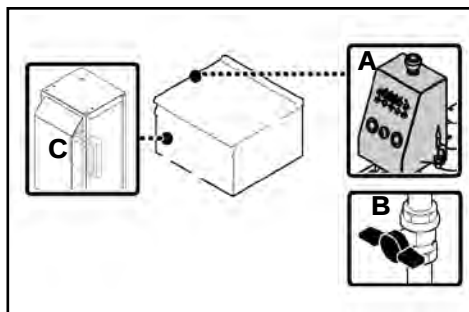
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A) Botón parada de emergencia: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica y del gas. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.

B) Grifo alimentación gas: para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas.



C) Centralita de control combustión: bloquea la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

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

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

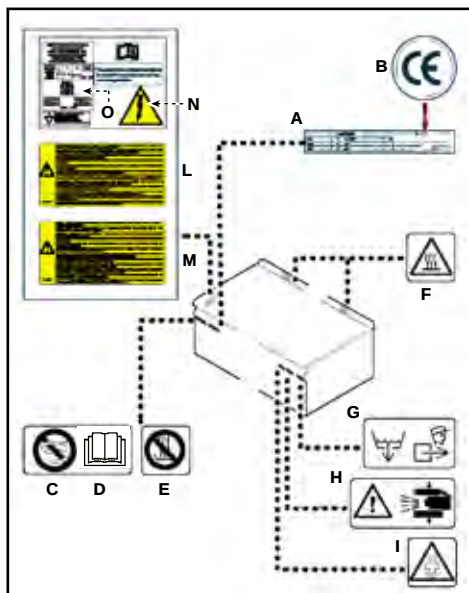
D) ! ADVERTENCIA: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.

E) ! ADVERTENCIA: está prohibido el funcionamiento en seco.

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

G) ! ADVERTENCIA: después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.

H) ! ADVERTENCIA: no introduzca las manos en el interior de la marmita durante su uso.



I) ! ADVERTENCIA: prestar atención a la salida de vapor muy caliente.

- L)  **ADVERTENCIA:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento".
- M)  **ADVERTENCIA:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".
- N)  **PELIGRO:** non acceder ni entrar en contacto con elementos en tensión.
- O) **Placa características agua potable de alimentación aparato.**

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 9 del manual para el instalador.	No hay

► **Fuente de peligro: Entorno en que se usa el aparato**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación y/o regulación incorrecta del sistema de gas	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 4)
Aumento de la temperatura de trabajo de los componentes	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 4)
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación incorrecta	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de entrada de aire	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 4)
Concentración de emisiones de gases sin quemar debidas a una instalación incorrecta	- Instalación incorrecta - Pérdida de la válvula de gas	Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 4)



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.	- 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	• 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	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
Escape de gas sin quemar	Pérdida de la válvula de gas	• Formación del personal • Mantenimiento	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Regulación incorrecta del sistema de gas	• Las operaciones de regulación del Sistema de gas pueden llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado • Procedimiento reservado a un especialista	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	
Está prohibido el funcionamiento en seco.	Incumplimiento de las disposiciones del manual de instrucciones	• Formación del personal	

► **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 y de la instalación de gas	• 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: Peligro generado por materiales/substancias**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Escape de gas sin quemar	Pérdida de la válvula de gas	• Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Regulación incorrecta del sistema de gas, inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	• Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Obstrucción de la chimenea	• Mantenimiento periódico del sistema de gas del aparato que debe llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado	

► **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 y de la instalación de gas	• Mantenimiento periódico de la instalación de gas y 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 • 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** Fuente de peligro:

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...)

► **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 y de gas • 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 empaque 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.



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, consúltese 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.

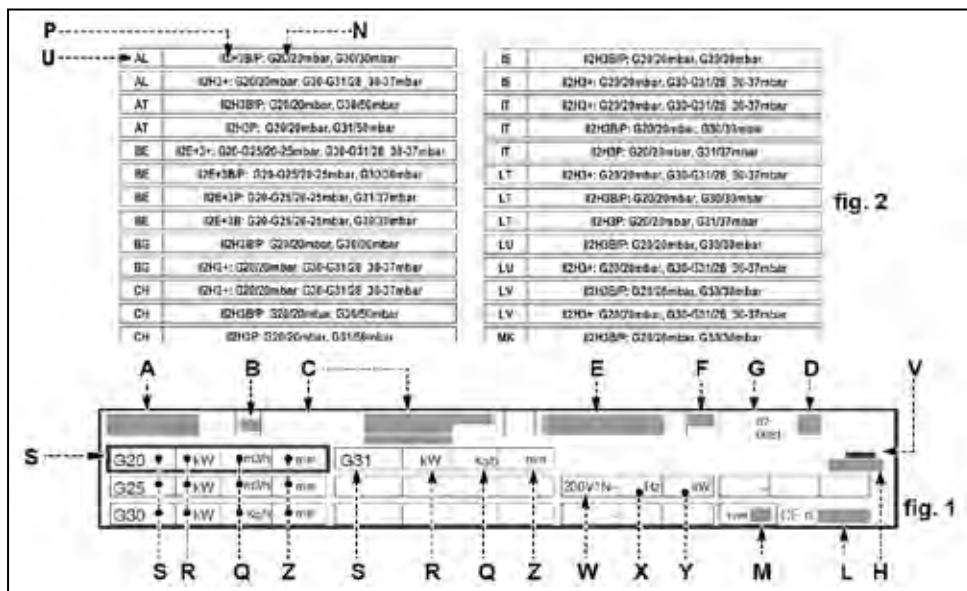
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

Las placas de identificación ilustradas en este manual están aplicadas directamente en el aparato.

La primera (fig.1) contiene todos los datos y las indicaciones necesarias para la seguridad de servicio, la segunda (fig.2) las informaciones relativas a los distintos tipos de gas a emplear para cada país de utilización.

- A)** Modelo del aparato
- B)** Tipo de personalización
- C)** Identificación del Fabricante
- D)** Tipo de salida de humos
- E)** Número de matrícula
- F)** Grado de protección
- G)** Aprobación CE de conformidad

- H)** Norma de referencia
- L)** Número certificado CE
- M)** Tipo de familia del producto
- N)** Presión del gas
- P)** Categoría del aparato
- Q)** Consumo de gas
- R)** Potencia declarada (kW)
- S)** Tipo de gas
- U)** Sigla del país de destino
- V)** Fecha de fabricación
- W)** Tensión (V)
- X)** Frecuencia (Hz)
- Y)** Potencia declarada (kW)
- Z)** Diámetro del inyector



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.angelo-po.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

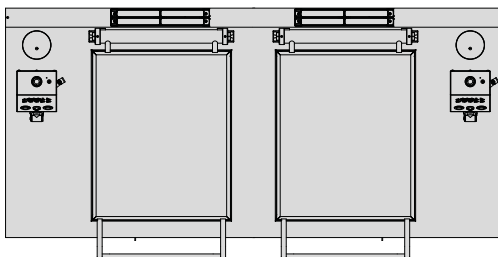
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

El Cocedor de pasta, en adelante denominado «aparato», ha sido diseñado y fabricado para la cocción en agua de pasta alimenticia, en el sector de la cocina profesional (por ejemplo en las cocinas de los restaurantes, comedores, hospitales, y en actividades comerciales como panaderías, carnicerías, etc...); no debe usarse para la

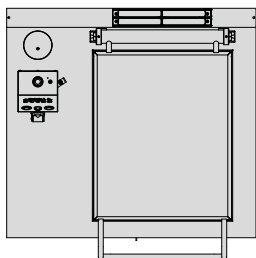
producción en masa de alimentos y solo debe usarse por personal cualificado y formado. El aparato se fabrica en varias versiones según las necesidades específicas de uso (véase figura).

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

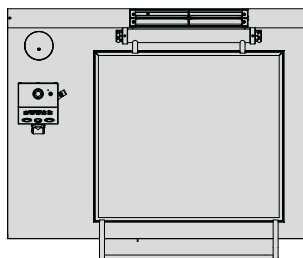
20NCP2IA - 20TCP2IA



10NCP1IA - 10TCP1IA

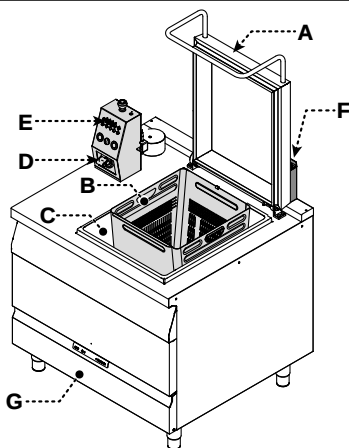


12NCP1IA - 12TCP1IA



Órganos principales

- A) Tapa de la cuba:** para cubrir la cuba de cocción.
- B) Cesto:** fabricado en acero inox.
- C) Cubo de cocción:** fabricada en acero inoxidable.
- D) Ducha de lavado:** para limpiar el aparato y la cuba de cocción.
- E) Consola de control:** para gestionar las funciones operativas del aparato.
- F) Salida de humos:** para evacuar los humos generados por el quemador.
- G) Portezuela:** para acceder a la zona interior del equipo.



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 DE 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 intervención.



PELIGRO: No modifique de ninguna manera el aparato.

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

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



CUIDADO: 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.



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



CUIDADO: 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.



IMPORTANTE: Vacíe completamente la cuba después del uso.



ADVERTENCIA: No use el aparato sin agua en el interior de la cuba para no provocar daños a la estructura del aparato mismo.



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.



ADVERTENCIA: No retire las protecciones que impiden el contacto accidental con superficies de temperatura elevada y que garantizan la combustión correcta de los aparatos de gas.

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.
- Mantener constante la ebullición del agua y la correcta descarga de los almidones.
- Alimentar el aparato con agua caliente a 55°C para obtener una mejor cocción.



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

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

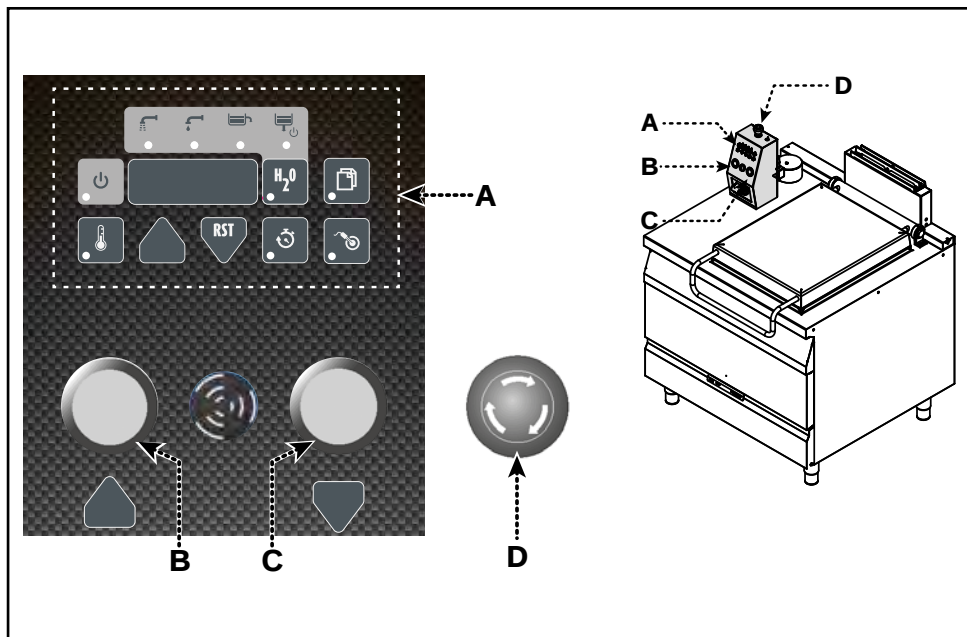
Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Panel de control: para gestionar las funciones operativas del aparato (véase pág. 20).

B) Botón: para elevar el cesto y permitir su vaciado.

C) Botón: para hacer descender el cesto hasta su posición de trabajo.

D) Botón parada de emergencia: sirve para bloquear inmediatamente la alimentación eléctrica y del gas. Después de normalizar la situación de servicio deberá ejecutarse, con una acción voluntaria, el desbloqueo del botón a fin de autorizar la reactivación del aparato.



DESCRIPCIÓN PANEL DE CONTROL

En el panel de control se encuentran los mandos que permiten activar las principales funciones.

A) Display digital: presenta los parámetros de trabajo (temperatura de cocción, tiempo de cocción, hora corriente).

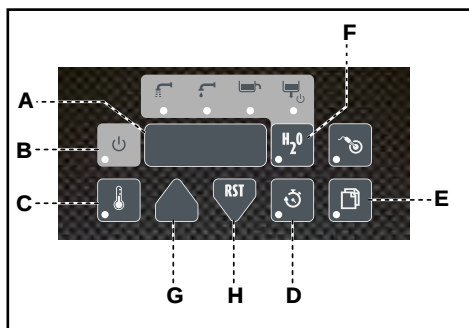
B) Tecla de encendido y apagado: permite activar y desactivar eléctricamente el aparato.

- Piloto verde encendido: aparato desactivado
- Piloto verde apagado: aparato en función

C) Tecla de programación de la temperatura: sirve para programar un umbral de temperatura (para informaciones sobre su uso véase pág. 21).

D) Tecla de programación del tiempo: sirve para programar el tiempo de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 21).

E) Tecla Biblioteca de programas: sirve para seleccionar y/o modificar uno de los 5 programas de cocción preconfigurados (para información sobre su uso ver pág. 21).



F) Tecla de llenado/vaciado cuba: sirve para llenar y/ o vaciar la cuba de cocción (para informaciones sobre su uso véase pág. 23).

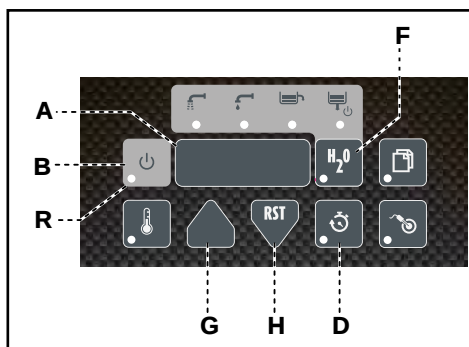
G) Tecla de incremento valores: sirve para aumentar el valor del parámetro seleccionado.

H) Tecla de reducción valores: sirve para reducir el valor del parámetro seleccionado. En situación de alarma sirve para resetear la alarma y desactivar el avisador acústico.

PROGRAMACIÓN HORA CORRIENTE

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
- 2) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** el valor de la hora comienza a parpadear.
- 3) Presionar una de las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 4) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. En el display **(A)** el valor de los minutos comienza a parpadear.
- 5) Presionar una de las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor, hasta obtener aquél que interesa.
- 6) Presionar la tecla **(D)** para memorizar el nuevo valor. Después de algunos segundos el aparato entra en fase de stand-by.



PROGRAMACIÓN TEMPERATURA DE COCCIÓN

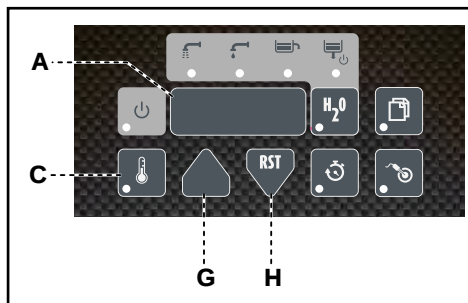
Este procedimiento sirve para programar un umbral de temperatura que, al ser alcanzado, activa una señal acústica.

- 1) Presionar la tecla **(C)** para activar la fase de calentamiento y visualizar en el display **(A)** la temperatura de cocción.
- 2) Operar con las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display.
- 3) Esperar más o menos 4 segundos la memorización del nuevo valor programado.

Presionar simultáneamente las teclas (G-H) para visualizar en el display la temperatura del agua en la cuba de cocción.



NOTA: Durante la cocción el valor visualizado en el display **(A)** parpadea si la



temperatura del agua en la cuba es inferior a aquella programada, mientras que permanece con luz fija si la temperatura es igual o superior a aquella programada.

CONFIGURACIÓN DE TIEMPO

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(D)**. En el display **(A)** aparece el último valor programado.
- 2) Operar con las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(G-H)**.
- 3) Presionar nuevamente la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Cocción programada

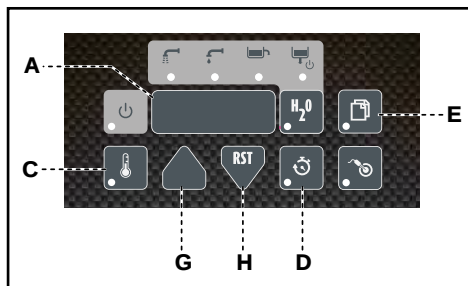
Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar repetidamente la tecla **(E)** hasta visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que interesa (como máximo es posible convocar 5 tiempos de cocción preprogramados).
- 2) Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

Modificar programa

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(E)** para visualizar en el display **(A)** el tiempo de cocción que se desea modificar.



- 2) Operar con las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. El tiempo de cocción aumenta o disminuye en 30 segundos cada vez que se presionan las teclas **(G-H)**.
- 3) Mantener presionada la tecla **(E)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica. El valor en el display deja de parpadear.



NOTA: El valor modificado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

- 4) Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.

CONFIGURACIÓN DE COCCIÓN EN EL CENTRO

Cocción manual

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presionar la tecla **(F)**. En el display **(A)** aparece el último valor programado.
- 2) Operar con las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. La temperatura en el centro aumenta o disminuye 1°C cada vez que se presionan las teclas **(G-H)**.
- 3) Presionar nuevamente la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción. Se enciende el testigo luminoso **(S)**.



NOTA: Al terminar la cocción la cesta se eleva automáticamente.

Cocción programada

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presione repetidamente la tecla **(F)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** la temperatura en el centro en cuestión (se pueden seleccionar como máximo 5 tiempos de cocción preconfigurados).
- 2) Presione la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción.

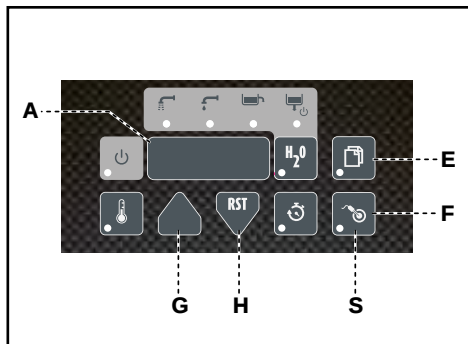


NOTA: Al terminar la cocción la cesta se eleva automáticamente.

Modificar programa

Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Presione repetidamente la tecla **(F)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** la temperatura en el centro que se desea modificar.



- 2) Operar con las teclas **(G-H)** para aumentar o disminuir el valor presentado en el display. La temperatura en el centro aumenta o disminuye 1°C cada vez que se presionan las teclas **(G-H)**.
- 3) Mantener presionada la tecla **(E)** (por unos 5 segundos) hasta obtener que se escuche la señal acústica. El valor en el display deja de parpadear.



NOTA: El valor modificado es eliminado de la memoria del aparato y es memorizado el nuevo valor programado.

- 4) Presione la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción.

LENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

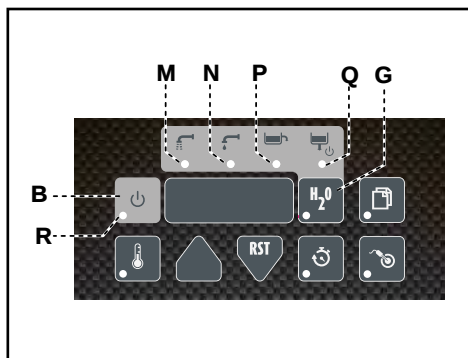
Una vez activado el aparato, el llenado puede efectuarse de diferentes maneras.

Llenado rápido

- Presionar una vez la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta el nivel máximo.

Llenado rápido con relleno

- Presione dos veces la tecla **(G)**, los indicadores **(M-N)** se enciendan. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta el nivel máximo y al alcanzarse la temperatura configurada se produce un suministro lento.





NOTA: La emisión de agua en modo reabastecimiento se produce sólo si la temperatura del agua ha alcanzado el valor configurado.

Relleno automático

- Presione tres veces la tecla **(G)**, se enciende el indicador **(N)**. Al alcanzarse la temperatura configurada se produce un suministro lento.

Llenado rápido con rebosamiento

- Presionar por cuatro veces la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(M-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzarse el nivel de rebosamiento.

Llenado rápido con relleno y rebosamiento

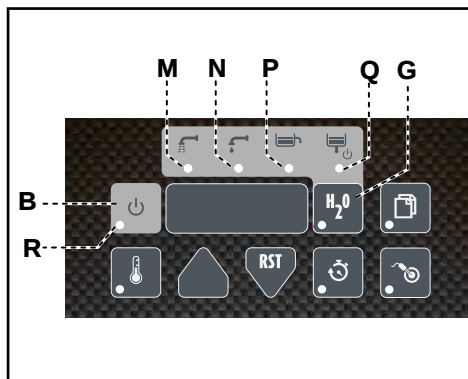
- Presionar cinco veces la tecla **(G)**, con lo cual se encienden los testigos **(M-N-P)**. La cuba de cocción se llena automáticamente hasta alcanzar el nivel máximo, obteniéndose un suministro lento y continuo que mantiene constante el nivel del agua (sólo si desciende por debajo del mínimo requerido).

Rebosamiento manual

- Presionar seis veces la tecla **(G)**, con lo cual se enciende el testigo **(P)**. Se obtiene una introducción continua de agua en la cuba de cocción. Para interrumpir el llenado presionar el botón por la séptima vez.

Vaciado

- 1) Presionar la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción y desactivar el aparato. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
- 2) Presionar la tecla **(G)** para efectuar el vaciado automático de la cuba de cocción. Se enciende el testigo luminoso **(Q)**.



NOTA: Después de efectuar el vaciado de la cuba, la válvula de descarga permanece abierta. Si no se desea efectuar una nueva cocción, presionar nuevamente la tecla **(G)** para cerrar la válvula. En todo caso, la válvula de descarga se cierra automáticamente después de 10 minutos.



NOTA: El agua de descarga debe ser evacuada a través de un colector adecuado, resistente a una temperatura de al menos 100°C.

El vapor generado durante las fases de vaciado de la cuba, no debe afectar al equipo (véase también esquema de enlace en la última parte del manual).

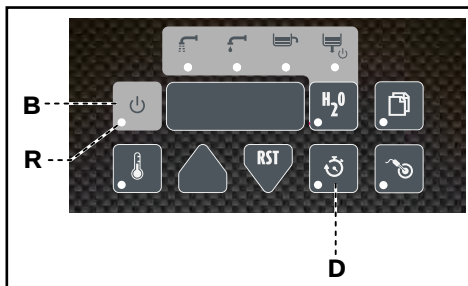
PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (POR TIEMPO)

Puesta en marcha

- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 3) Abrir la llave de alimentación del agua.
- 4) Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato. Se apaga el testigo luminoso **(R)**.
- 5) Llenar con agua la cuba de cocción (véase pág. 22).
- 6) Programar la temperatura de cocción (véase pág. 21).
- 7) Programar el tiempo de cocción (véase pág. 21).
- 8) Presione la tecla **(D)** para activar el ciclo de cocción.



NOTA: 10 segundos antes de finalizar el tiempo de cocción se activa una señal acústica. Al concluirse el tiempo programado, el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.



Detención

- 1) Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
- 2) Vaciar la cuba de cocción (véase pág. 23).

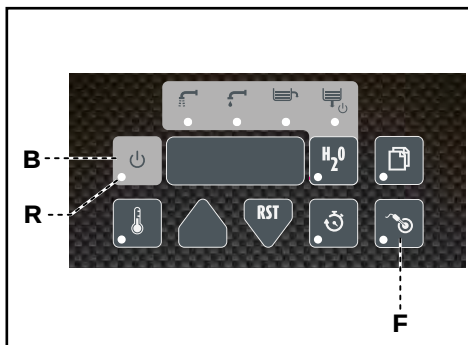
PUESTA EN MARCHA Y DETENCIÓN DEL CICLO DE COCCIÓN (EN NÚCLEO)

Puesta en marcha

- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Abrir el grifo de alimentación del gas..
- 3) Abrir la llave de alimentación del agua.
- 4) Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato. Se apaga el testigo luminoso **(R)**.
- 5) Llenar con agua la cuba de cocción (véase pág. 22).
- 6) Programar la temperatura en núcleo (véase pág. 21).
- 7) Presione la tecla **(F)** para activar el ciclo de cocción.



NOTA: 10 segundos antes de finalizar el tiempo de cocción se activa una señal acústica. Al concluirse el tiempo programado, el cesto se eleva hasta alcanzar la posición de escurrimiento.



Detención

- 1) Presione la tecla **(B)** para interrumpir el ciclo de cocción. Se enciende el testigo luminoso **(R)**.
- 2) Vaciar la cuba de cocción (véase pág. 23).

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) Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 3) Cerrar la llave de alimentación del agua.
- 4) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.
- 5) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

6) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

- 7) Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.



IMPORTANTE: Vaciar por completo la cuba de cocción después del uso, cerrar la válvula de descarga y limpiar la cuba.

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.

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



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

En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y 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 cuba de cocción.
- Los accesorios.
- El equipo y el medio ambiente.

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

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza.
- Controlar la eficiencia del sistema eléctrico.

LIMPIEZA 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 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, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



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

- Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.
- Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



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 ELECTRODOS SENSOR DE NIVEL AGUA

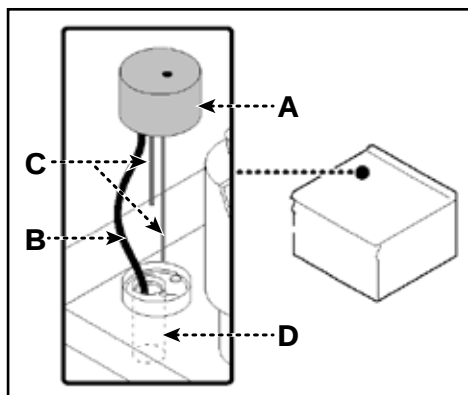
Aplicar las siguientes instrucciones.

- 1) Elevar el portaelectrodos (A).

⚠ ADVERTENCIA: Prestar atención al cable de conexión (B).

- 2) Limpiar los portaelectrodos (A) y los electrodos (C) con una esponja no abrasiva y un producto detergente apropiado para uso alimentario.
- 3) Enjuagar cuidadosamente para eliminar todo residuo del producto utilizado y secar.
- 4) Enjuagar el tubo de guía del portaelectrodos (D) con agua potable.

⚠ ADVERTENCIA: El tubo de guía del portaelectrodos está en comunicación con la cuba de cocción. No introducir suciedad ni sustancias químicas en el interior del tubo.



- 5) Limpiar y vaciar la cuba de cocción de los posibles residuos de la limpieza (véase pág.26).
- 6) Reposicionar el portaelectrodos (A).

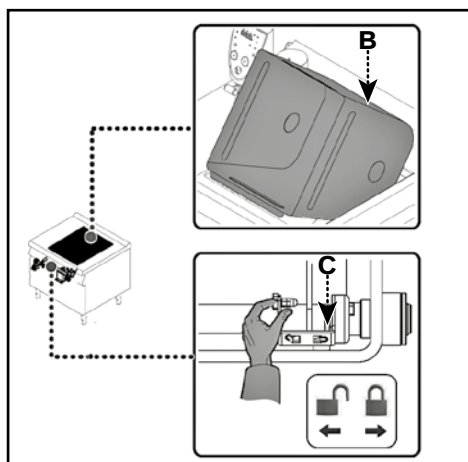
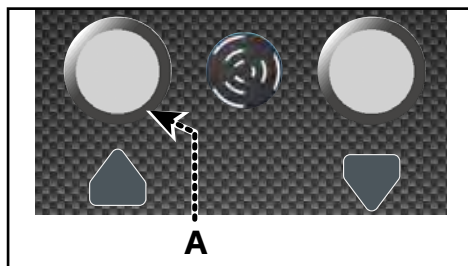
LIMPIEZA CESTO Y CONTENEDOR

Proceder de la manera indicada.

- 1) Presionar el pulsador (A), para levantar el cesto (B).
- 2) Girar los casquillos (C), en posición abierta.
- 3) Extraer el cesto (B), y limpiarlo con un desengrasante idóneo.

ⓘ IMPORTANTE: El desmontaje y el montaje del cesto es necesario tanto para su completa limpieza como para la del contenedor; dos operadores deben llevar a cabo esta tarea, con el objetivo de eliminar eventuales riesgos para la salud y la seguridad, (disturbios dorso - lumbares), debidos al traslado manual del objeto.

- 4) Esparcir en el interior del contenedor un producto detergente apropiado para utilización alimentaria.
- 5) Enjuagar con agua potable y llevar a cabo el vaciado del contenedor, (véase pág 23).
- 6) Esparcir el contenedor con un producto específico o bien una solución de agua y vinagre a fin de eliminar los residuos de detergente.
- 7) Enjuagar, vaciar y secar el contenedor.



AVERIAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

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

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

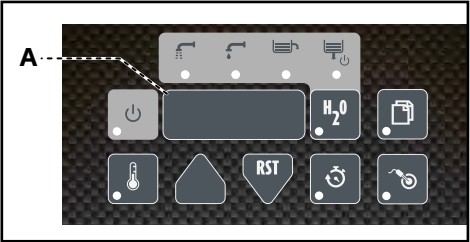
capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

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

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	 NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
El panel de control no se enciende	Tarjeta electrónica no alimentada eléctricamente	Controle o invierta la conexión de las fases

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

Dichas informaciones sirven para que el usuario logre identificar las señales de alarma que se visualizan en el display (A).



Alarma	Causas	Remedios
E01	Avería sonda en la cuba de cocción	Sustituya la sonda en la cuba de cocción
E02	Desperfecto de sonda en núcleo	Sustituya la sonda en núcleo
E05	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.

Alarma	Causas	Remedios
E06	Intervento della diagnostica della scheda elettronica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E07	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E16	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E17	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción
E20	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica	Las funciones del aparato están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
E21	Sobrettemperatura panel de mandos	El aparato resuelve de forma autónoma el problema. Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.
E22	El cesto no se ha elevado	Las funciones del aparato están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
GAS	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Mantener presionado el botón de reset por algunos segundos (podría ser necesario repetir varias veces la operación); si el problema persiste, sírvase contactar con el servicio de asistencia
H2O	En el interior de la cuba de cocción el agua ha descendido por debajo del nivel mínimo requerido y por ello el aparato no calienta	Restablecer el nivel de agua requerido en la cuba de cocción.



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.

CUOCIPASTA PASTA COOKER

10NCP1IA - 10TCP1IA

12NCP1IA - 12TCP1IA

20NCP2IA - 20TCP2IA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 09/2022



3329640

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO.....	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALE 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 DI DIMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA.....	4
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE.....	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE.....	4
INFORMAZIONI GENERALI.....	4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE.....	4
SCOPO DEL MANUALE	4
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	5
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	5
INFORMAZIONI TECNICHE	6
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA.....	6
ACCESSORI A RICHIESTA	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	6
MANUTENZIONE.....	6
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	6
CONTROLLO PRESSIONE GAS	7
GUASTI	7
RICERCA GUASTI.....	7
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI	7
IMBALLO E DISIMBALLO	8
TRASPORTO	8

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 8

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 8

MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO 9

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA 9

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA 10

VENTILAZIONE LOCALE 11

LIVELLAMENTO 11

ALLACCIAMENTO ACQUA 12

ALLACCIAMENTO GAS 13

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI 13

ALLACCIAMENTO ELETTRICO 14

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS 15

COLLAUDO APPARECCHIATURA 15

REGOLAZIONI 16

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI 16

REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS (10-12-20 *CPIA) 16

REGOLAZIONE MAX VALVOLA GAS (12*CPIA) 17

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE 18

SOSTITUZIONI PARTI 19

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI 19

SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE 19

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE 20

SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE 20

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA 21

ALLEGATI I ÷ XXVI

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALE DI AVVERTENZA

Vedi paragrafo “VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALE DI AVVERTENZA” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Vedi paragrafo “SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA 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 SICUREZZA 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 SICUREZZA DURANTE L'USO” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

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

Vedi paragrafo "PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI 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 RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'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 che 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 evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

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

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

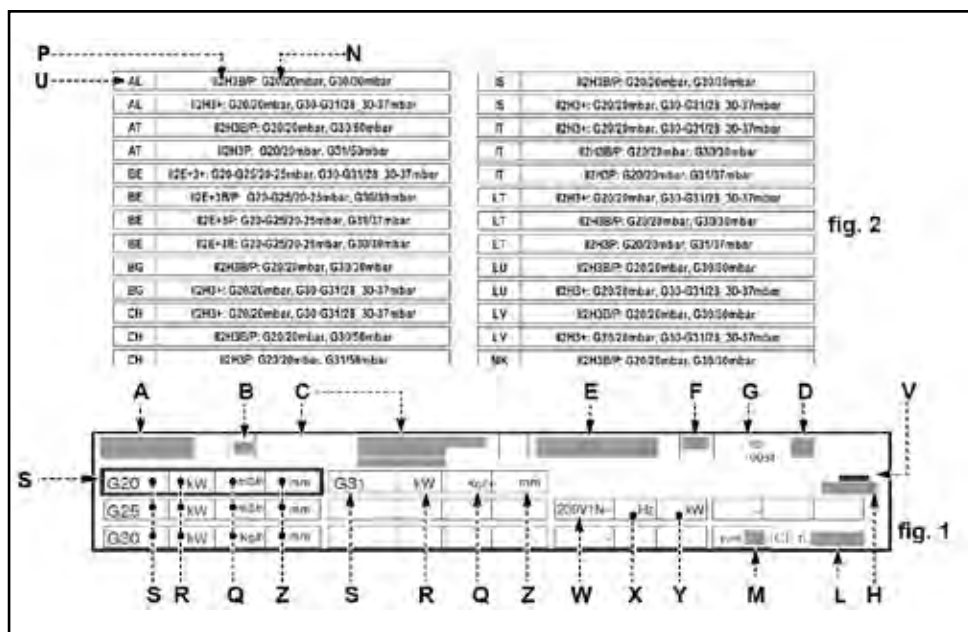
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

Le targhette di identificazione raffigurate sono applicate direttamente sull'apparecchiatura.

In una (fig.1) sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio, nell'altra (fig. 2) le informazioni relative ai gas per ogni paese di utilizzo.

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Tipo di scarico fumi
- E)** Numero di matricola
- F)** Grado di protezione
- G)** Marcatura CE di conformità
- H)** Norma di riferimento

- L)** Numero certificato CE
- M)** Tipo famiglia prodotto
- N)** Pressione gas
- P)** Categoria apparecchiatura
- Q)** Consumo gas
- R)** Potenza dichiarata (kW)
- S)** Tipo di gas
- U)** Sigla della nazione di destinazione
- V)** Data di costruzione
- W)** Tensione (V)
- X)** Frequenza (Hz)
- Y)** Potenza dichiarata (kW)
- Z)** Diametro iniettore



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

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.

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

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

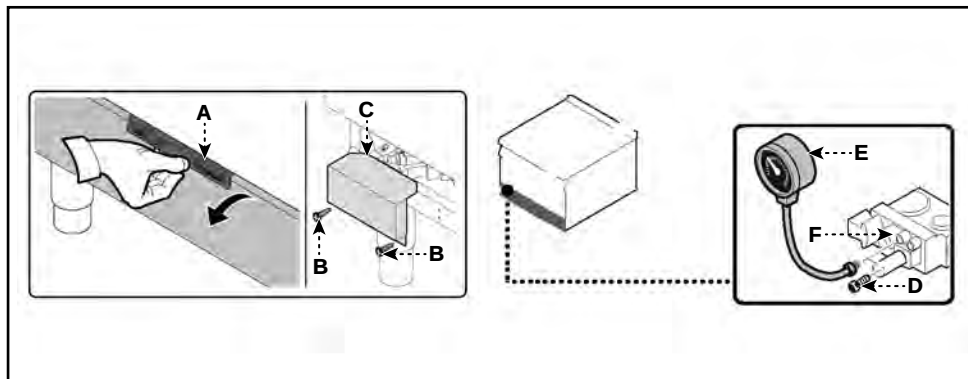
Ogni 100 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

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

CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare le viti (B) per smontare la protezione (C).
- 4) Svitare la vite (D) della presa di pressione.
- 5) Collegare il manometro (E) alla presa di pressione di ingresso (F).
- 6) Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 7) Accendere l'apparecchiatura e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
- 8) Spegner l'apparecchiatura e scollegare il manometro.
- 9) Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



GUASTI

RICERCA GUASTI

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

TABELLA SEGNALEZIONE ALLARMI

Vedi paragrafo "TABELLA SEGNALEZIONE ALLARMI" 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, 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.



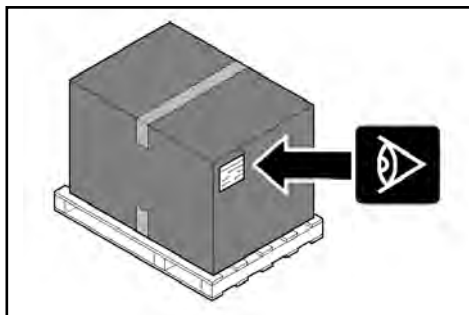
AVVERTENZA: I collegamenti necessari (acqua, elettricità e gas) devono essere effettuati esclusivamente da personale adeguatamente specializzato in conformità alle disposizioni locali.

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.

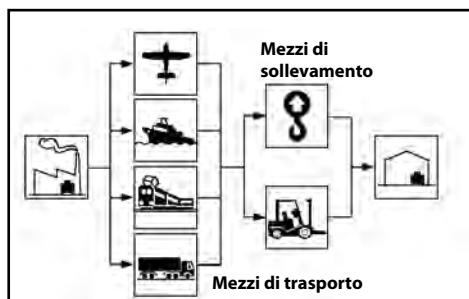


TRASPORTO

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

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

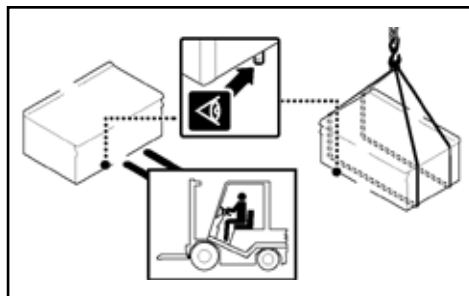
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti impestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

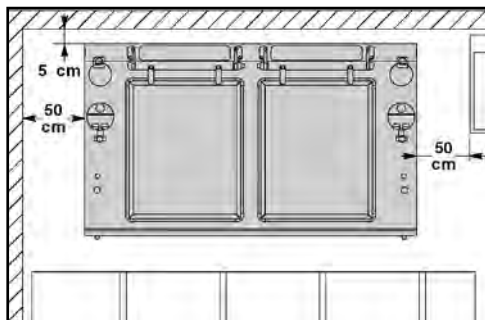
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

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).

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



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

⚠ AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura su pavimenti sconnessi, cedevoli o inclinati.

⚠ AVVERTENZA: Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm.

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

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

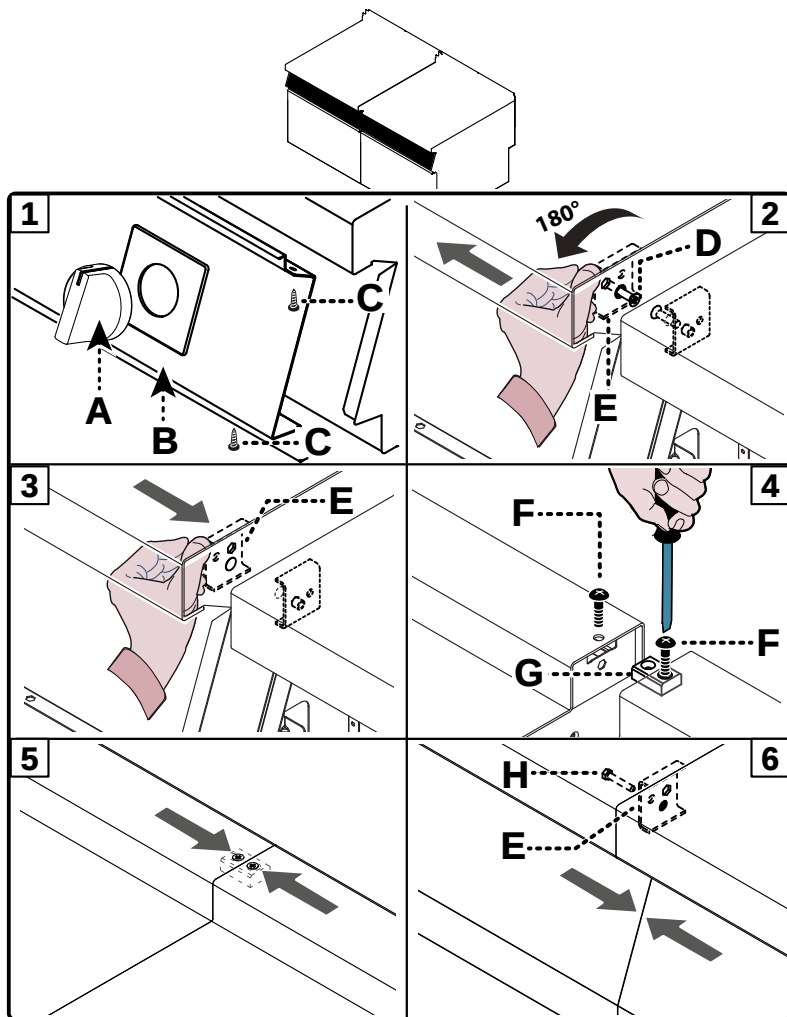
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

6) Rimontare i cruscotti (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.

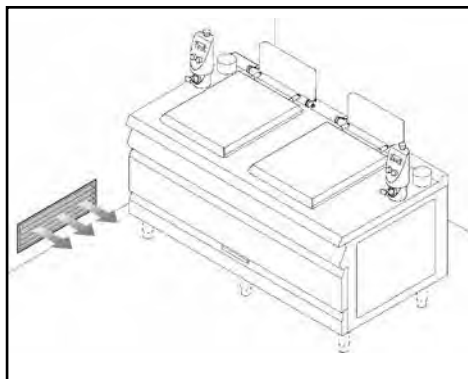
Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento (vedi "catalogo generale").



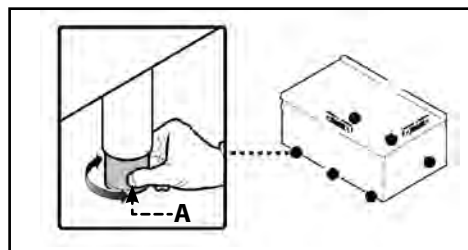
VENTILAZIONE LOCALE

⚠ 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.

**LIVELLAMENTO**

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



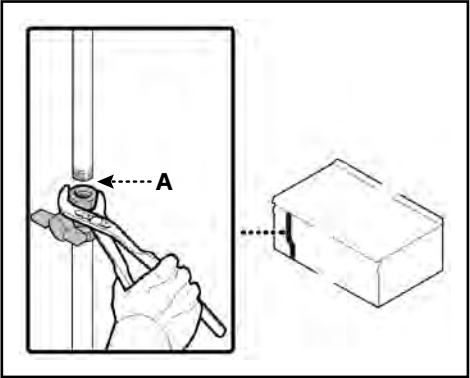
ALLACCIAMENTO ACQUA

⚠️ 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.

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

A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.

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



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

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

ALLACCIAMENTO GAS

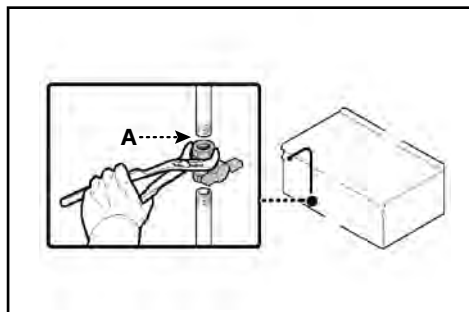
⚠ AVVERTENZA: Chi è autorizzato ad effettuare le operazioni di allacciamento deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, secondo quanto previsto dalla legislazione vigente nel paese di installazione dell'apparecchio.

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

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

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

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



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

⚠ PERICOLO: Non collegare l'apparecchiatura alla rete di distribuzione del gas che contiene monossido di carbonio o altri componenti tossici.

⚠ AVVERTENZA: Il tubo di alimentazione gas non deve superare 2 metri di lunghezza.

ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

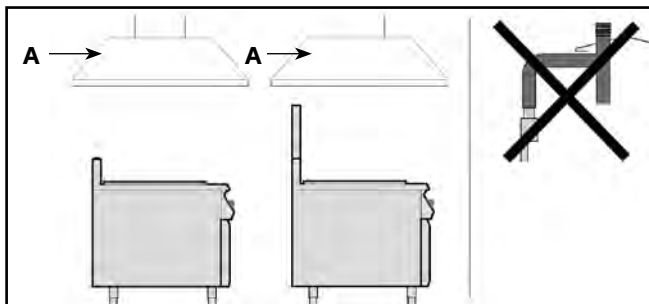
i IMPORTANTE: Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

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

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

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.



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 230V1~N 50 Hz (commutazione ammissibile 60Hz, vedi schema elettrico).

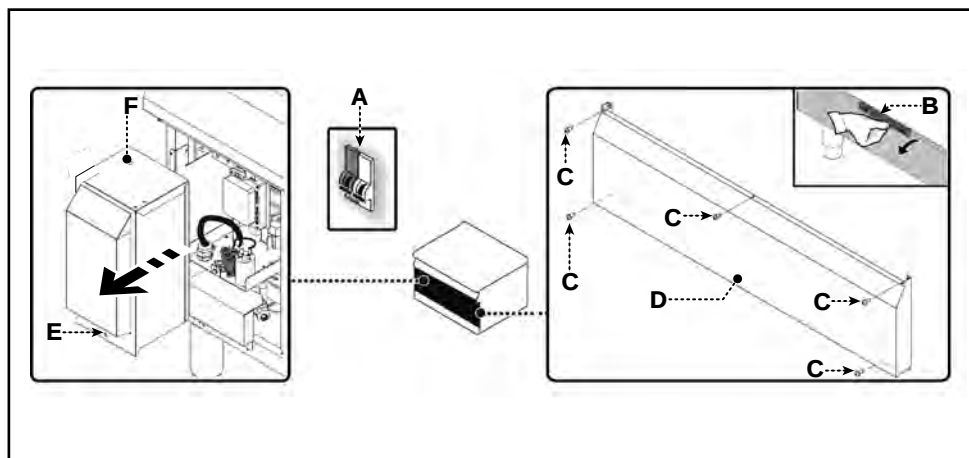
⚠ PERICOLO: Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

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 sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2) Aprire il portello (B).
- 3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D).
- 4) Svitare le viti (E) e smontare la protezione (F).
- 5) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (G) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.

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

- 6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura è stata collaudata dal fabbricante con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione. Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

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

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 20).
- 3) Regolare il minimo sulla valvola gas (vedi pag. 16).
- 4) Sostituire, se necessario, la boccola aria primaria del bruciatore (vedi pag. 19).
- 5) Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta (B) e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

- 6) Rimuovere l'adesivo applicato sull'apparecchiatura ed applicare quello nuovo (C) che riporta la categoria del paese di installazione.

C

IS	I2H3BP: G20/20mbar, G30/30mb
IS	I2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28-30-3
IT	I2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28-30-3
IT	I2H3BP: G20/20mbar, G30/30mb
IT	I2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
IT	I2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28-30-3
LT	I2H3BP: G20/20mbar, G30/30mb
LT	I2H3P: G20/20mbar, G31/37mbar
LU	I2H3BP: G20/20mbar, G30/30mb
LU	I2H3+: G20/20mbar, G30-G31/28-30-3

A

B

G20		G31	
KW	m3/h	KW	kg/h

G25		G30	
KW	m3/h	KW	kg/h



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

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) Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 2) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 15).

- 3) Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.
- 4) Verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 16-17).
- 5) Verificare che non vi siano perdite di gas.
- 6) Verificare che le targhetta siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI

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

📖 NOTA: Queste regolazioni si effettuano solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 15).

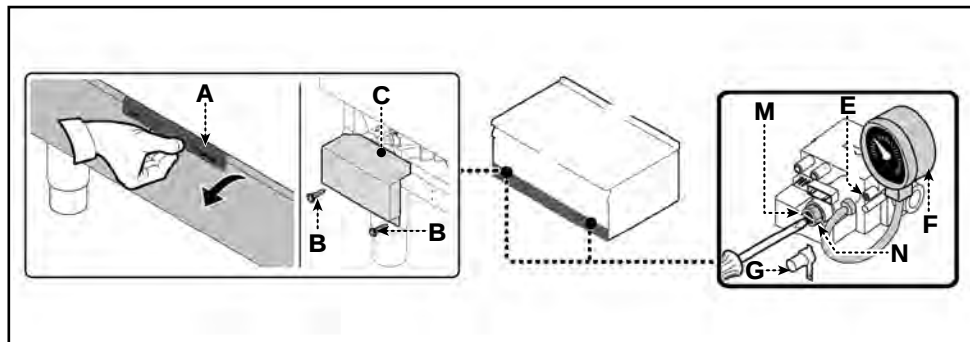
⚠ AVVERTENZA: Le regolazioni devono essere effettuate da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

REGOLAZIONE MINIMO VALVOLA GAS (10-12-20 *CPIA)

Metano e Gas liquido

Procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare le viti (B) per smontare la protezione (C).
- 4) Svitare la vite della presa di pressione (E).
- 5) Collegare il manometro (F) alla presa di pressione (E).
- 6) Ruotare in senso antiorario la protezione (G) ed estrarla.
- 7) Riaprire il rubinetto alimentazione gas e riattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 8) Accendere l'apparecchiatura.
- 9) Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 10) Premere contemporaneamente i tasti (G-H) per visualizzare sul display la temperatura dell'acqua nella vasca di cottura.
- 11) Agire sul tasto (G) per aumentare la temperatura di almeno 2°C (35.6°F) rispetto a quella misurata in vasca.
- 12) Premere il pulsante (P) per avviare il riscaldamento.



13) Regolare la pressione tramite la vite (M) in funzione del tipo di gas erogato, fino a quando sul manometro compare il valore corrispondente (vedi Tabella iniettori).

- Ruotare in senso orario per aumentare la pressione.
- Ruotare in senso antiorario per diminuire la pressione.

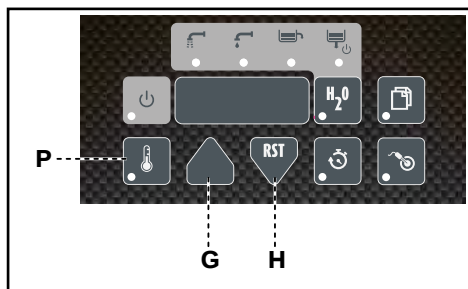


NOTA: Il dado (L) deve essere completamente avvitato.

14) Verificare la stabilità della fiamma.

15) Spegner e accendere l'apparecchiatura alcune volte per verificare che la regolazione sia stata eseguita correttamente.

16) Spegner l'apparecchiatura e scollegare il manometro.



17) Avvitare completamente la vite della presa di pressione (E).

18) Sigillare la vite (M) con vernice a regolazione ultimata.

19) Rimontare la protezione (G) e richiudere il portello (A).

REGOLAZIONE MAX VALVOLA GAS (12*CPIA)

Metano

Procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare le viti (B) per smontare la protezione (C).
- 4) Svitare la vite della presa di pressione (E).
- 5) Collegare il manometro (F) alla presa di pressione (E).
- 6) Ruotare in senso antiorario la protezione (G) ed estrarla.

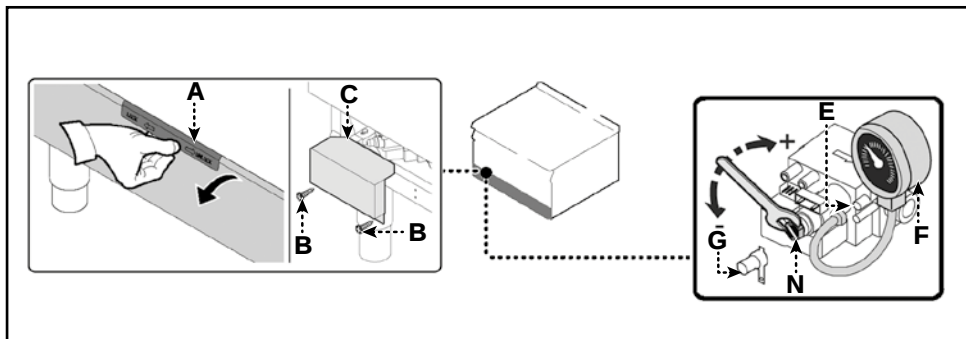
7) Riaprire il rubinetto alimentazione gas e riattivare l'alimentazione elettrica principale.

8) Accendere l'apparecchiatura.

9) Riempire la vasca d'acqua e riaprire il rubinetto alimentazione gas.

10) Regolare la pressione tramite il dado (N) in funzione del tipo di gas erogato, fino a quando sul manometro compare il valore di 15 mb (vedi Tabella iniettori).

- Ruotare in senso orario per aumentare la pressione.
- Ruotare in senso antiorario per diminuire la pressione.



- 11) Spegner e accendere l'apparecchiatura alcune volte per verificare che la regolazione sia stata eseguita correttamente.
- 12) Spegner l'apparecchiatura e scollegare il manometro.
- 13) Avvitare completamente la vite della presa di pressione (E).
- 14) Sigillare il dado (N) con vernice a regolazione ultimata.
- 15) Rimontare la protezione (G) e richiudere il portello (A).

Gas liquido

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

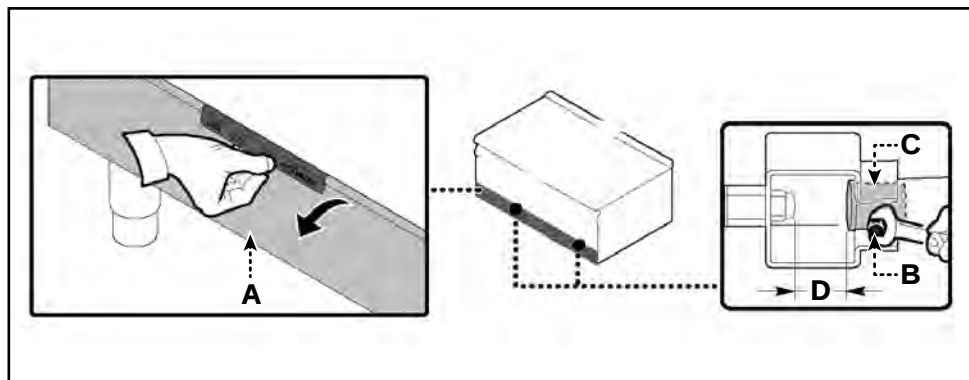
- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Svitare le viti (B) per smontare la protezione (C).
- 4) Avvitare completamente il dado (N).
- 5) Sigillare il dado (N) con vernice a regolazione ultimata.

REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
 - 2) Aprire il portello (A).
 - 3) Allentare la vite di bloccaggio (B).
 - 4) Regolare la posizione della boccola (C) alla distanza (D) riportata in tabella.
 - 5) Stringere la vite (B).
-  **NOTA: Dopo la regolazione sigillare la vite con vernice.**
- 6) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.

Famiglia GAS	Distanza (F) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G25.1/25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G25.3 - 25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G20/20-25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G30/29 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G31/30-37 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/36 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI



NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di sostituzione parti leggere attentamente il seguente paragrafo del manuale istruzioni per l'utilizzatore:

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



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

In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che

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

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

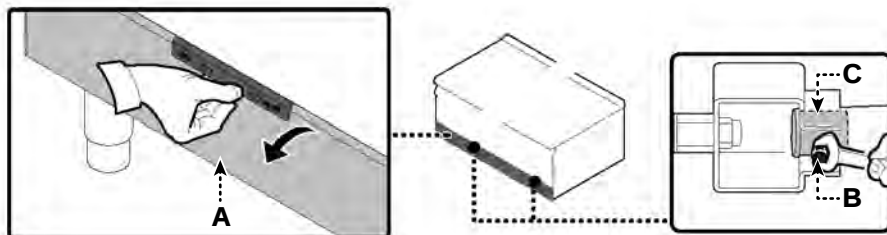
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.

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

SOSTITUZIONE BOCCOLA ARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).
- 3) Allentare la vite (B).
- 4) Estrarre la boccia (C) e sostituirla con quella adatta al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5) Regolare la posizione della boccia (C) (vedi pag. 18).
- 6) Serrare la vite (B).
- 7) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.

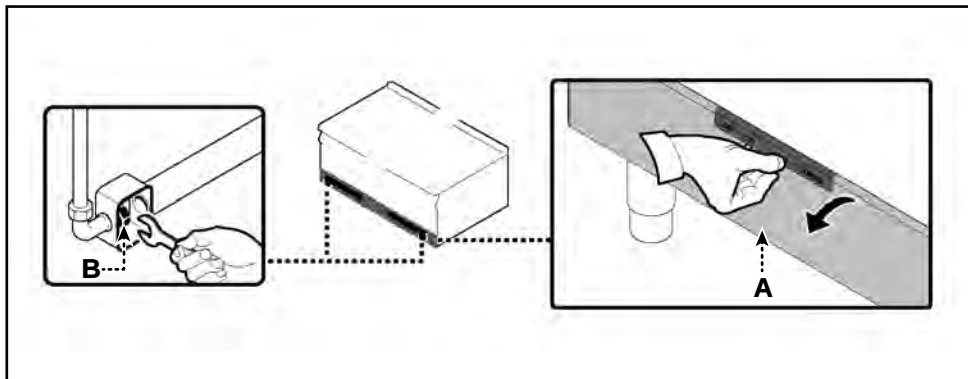


SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2) Aprire il portello (A).

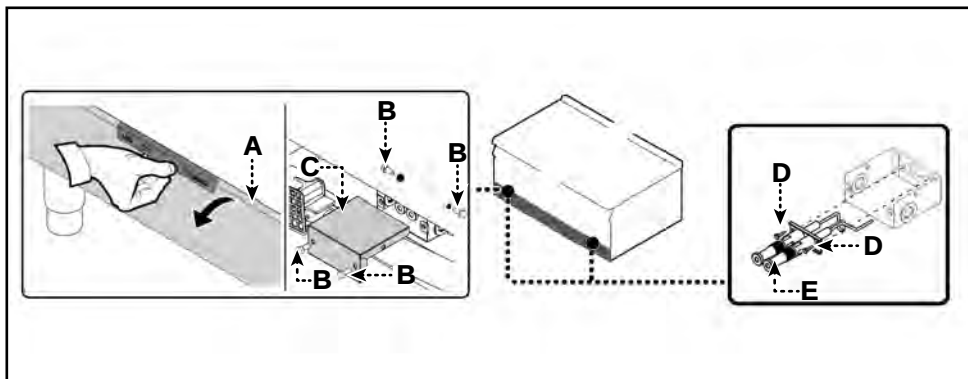
- 3) Svitare l'ugello (B) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 4) Richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.

**SOSTITUZIONE GRUPPO ACCENSIONE**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas e disattivare l'alimentazione elettrica principale.
- 2) Aprire il portello (A).

- 3) Svitare le viti (B) per smontare la protezione (C).
- 4) Svitare le viti (D) e sostituire il gruppo accensione (E).
- 5) Rimontare la protezione (C) e richiudere il portello (A) ad operazione ultimata.



DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

NOTA: Prima di effettuare qualsiasi tipo di sostituzione parti leggere attentamente il seguente paragrafo del manuale istruzioni per l'utilizzatore:

- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di dismissione.

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

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

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

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



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

SUMMARY

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 ON ENVIRONMENTAL IMPACT	4
GENERAL INFORMATION	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	4
PURPOSE OF THE MANUAL	4
MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES.....	5
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE	5
TECHNICAL INFORMATION	6
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	6
OPTIONAL ACCESSORIES	6
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	6
SERVICING.....	6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING.....	6
CHECKING GAS PRESSURE	7
FAULT	7
TROUBLESHOOTING	7
TABLE OF ALARM INDICATIONS.....	7
PACKAGING AND UNPACKING	8
TRANSPORT	8

HANDLING AND INSTALLATION..... 8

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION 8

HANDLING AND LIFTING..... 9

INSTALLATION OF THE APPLIANCE..... 9

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS 10

ROOM VENTILATION 11

LEVELLING..... 11

WATER CONNECTION 12

GAS CONNECTION..... 13

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT 13

ELECTRICAL CONNECTION..... 14

CONVERSION OF GAS SUPPLY..... 15

TESTING OF THE APPLIANCE..... 15

ADJUSTMENTS..... 16

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS..... 16

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (10-12-20 *CPIA) 16

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MAXIMUM SETTING (12*CPIA) 17

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR 18

REPLACEMENT..... 19

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT 19

REPLACING THE BURNER AIR BUSHING..... 19

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE..... 20

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE..... 20

APPLIANCE DECOMMISSIONING, SCRAPPING AND DISPOSAL..... 21

ANNEXES I ÷ XXVI

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 "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" 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 section "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING" of the User instruction manual.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

See section "PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT" of the User instruction manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

See section "INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instruction manual.

GENERAL INFORMATION**INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER**

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

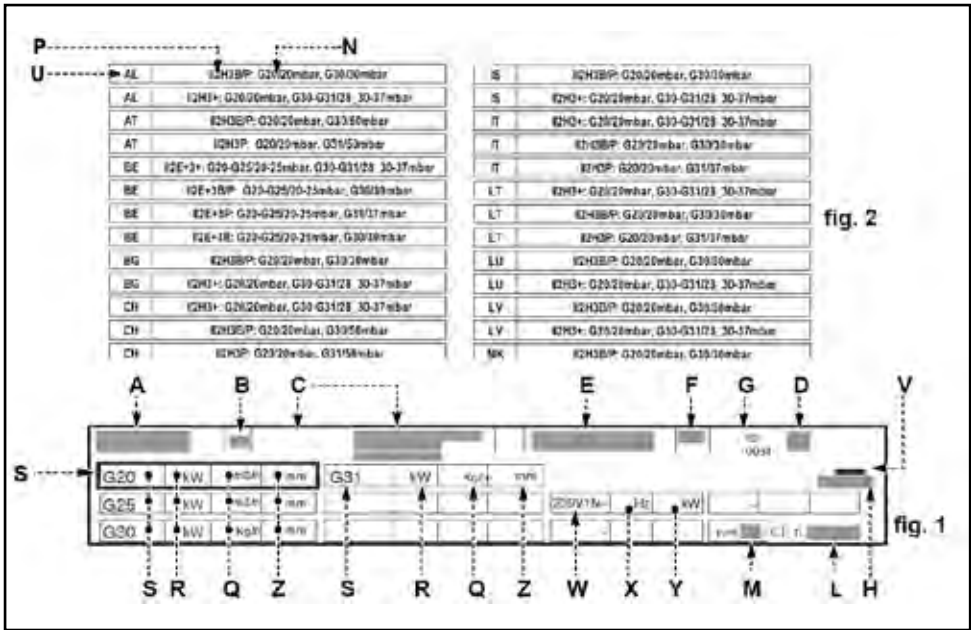
MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

One (fig.1) contains references and all essential information for operating safety, and the other (fig.2) provides gas information for each country of use.

- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Manufacturer's nameplate
- D) Type of fume exhaust vent
- E) Serial number
- F) Protection rating
- G) CE marking of conformity
- H) Reference standard

- L) CE marking
- M) Product family type
- N) Gas pressure
- P) Appliance category
- Q) Gas consumption
- R) Rated power (kW)
- S) Gas type
- U) Code of country of destination
- V) Date of construction
- W) Voltage (V)
- X) Frequency (Hz)
- Y) Rated power (kW)
- Z) Injector diameter



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

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.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING



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 allow 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 gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

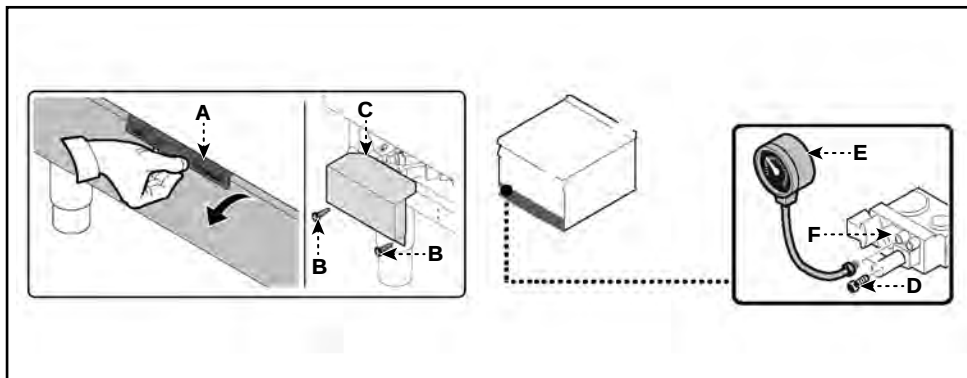
Every 100 working hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

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

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) to remove the guard (C).
- 4) Undo the screw (D) of the pressure connection.
- 5) Connect the pressure gauge (E) to the pressure test point (F).
- 6) Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.
- 7) Switch on the appliance then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
- 8) Switch off the appliance and disconnect the pressure gauge.
- 9) Restore the initial conditions after completing the operation.



FAULT

TROUBLESHOOTING

See paragraph "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

See paragraph "TABLE OF ALARM INDICATIONS" of the User instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

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

- Hazards and safety provisions during transport.
- Hazards and safety provisions during assembly.
- Hazards and safety provisions during installation, 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 necessary connections (water, electricity and gas) must be set up exclusively by suitably qualified staff, in accordance with local requirements.

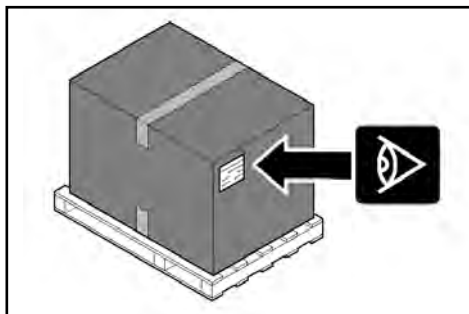
PACKAGING AND UNPACKING

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 operations.

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

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

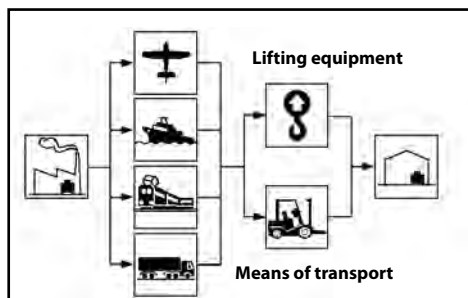


TRANSPORT

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

The chart shows the most commonly used alternatives.

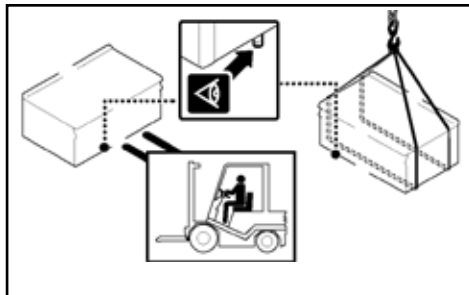
During transport, securely fix the packaging to the means of transport to prevent undesirable shifting.



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.

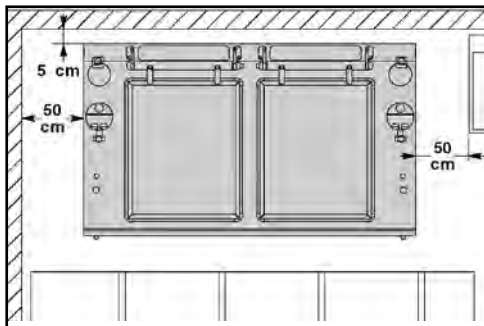
Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those 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 mark coordinates to locate them correctly (see explanatory diagram).

i 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: Leave a gap of at least 5 cm from the wall when installing the appliance.

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

ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

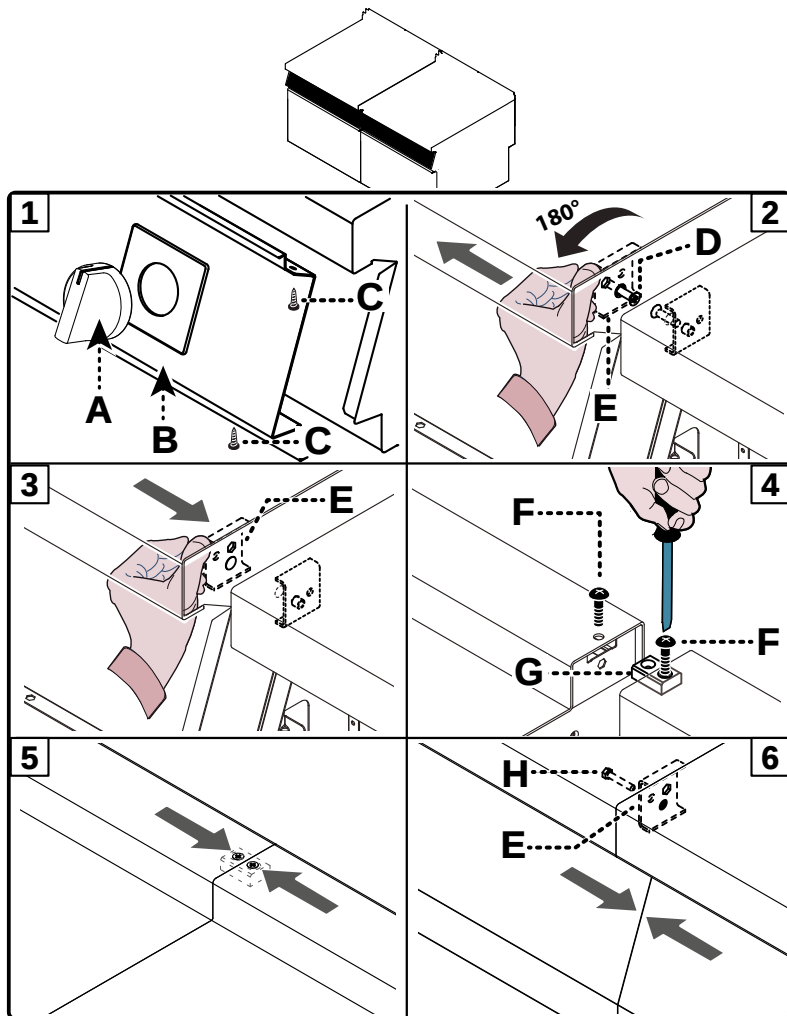
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

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

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

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

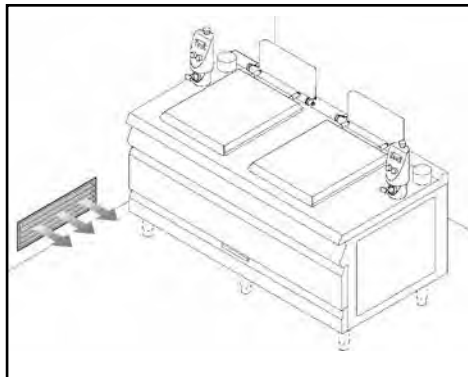
A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks (see "general catalogue").



ROOM VENTILATION

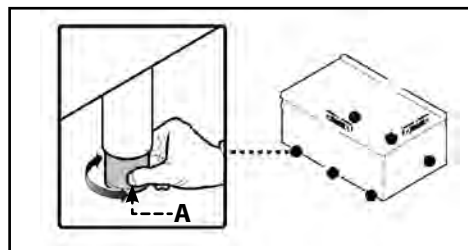
⚠ WARNING: The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

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



LEVELLING

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



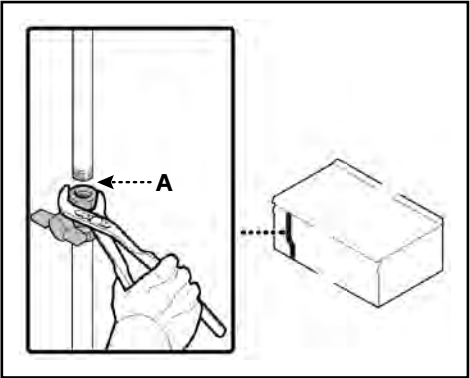
WATER CONNECTION

⚠ WARNING: The connection operations must be carried out by qualified personnel with an acknowledged experience in the specific field, in accordance with the applicable legislation in the country where the appliance is installed. The connection must be carried out with due care and must comply with all applicable regulatory and legal requirements.

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

Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.

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



Parameters to check		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷4 bar)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Index of Langelier (reccomended) (**)		>0.5
Content of salts and metal ions		
Requested	Chlorine	<0,1 mg/l
	Chlorides	<10 mg/l
	Sulphates	<30 mg/l
Reccomended (**)	Iron	<0,1 mg/l
	Copper	<0,05 mg/l
	Manganese	<0,05 mg/l

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

GAS CONNECTION

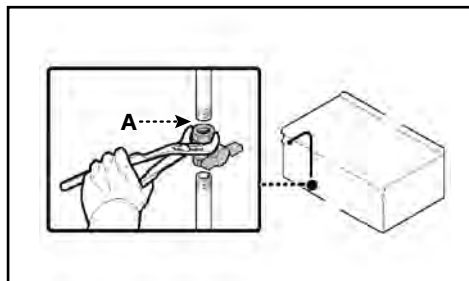
⚠ WARNING: Those authorised to carry out the connection operation must have experience acquired and certified in the specific sector, in accordance with current legislation in the appliance's installation country.

The connection must make to the proper standards and must comply with all the relevant regulations and legislation.

When the connection has been made, before making the appliance operational, do a general inspection to make sure there are no gas leaks.

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

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



i IMPORTANT: The gas supply pipe must comply with the national requirements in force and must be periodically checked and replaced if necessary.

⚠ HAZARD: Do not connect the appliance to the gas distribution system containing carbon monoxide or other toxic components.

⚠ WARNING: The gas feed pipe must not be longer than 2 metres.

CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

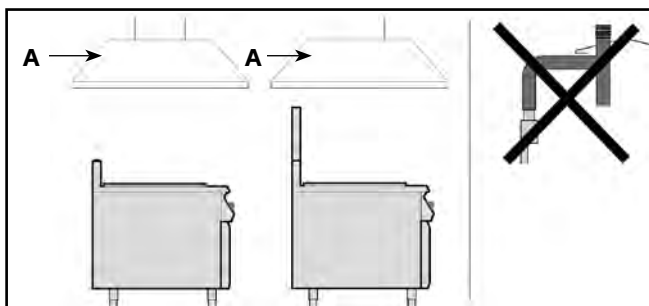
i IMPORTANT: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

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

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

Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.



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 230V/1N 50Hz (Selector switch allowed 60Hz, see electrical system diagram).

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

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

- 2) Open the hatch (B).

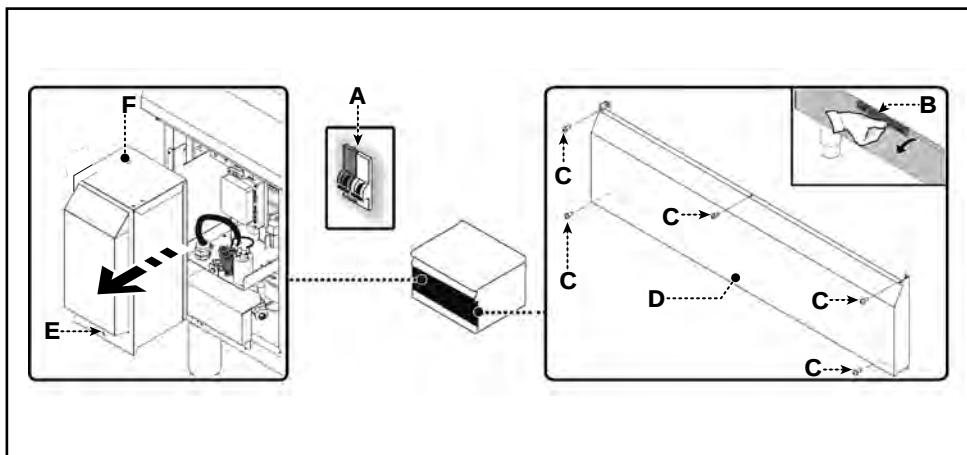
- 3) Undo the screws (C) to remove the control panel (D).

- 4) Undo the screws (E) to remove the guard (F).

- 5) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (G) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.

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

- 6) Replace all on completion of the operation.



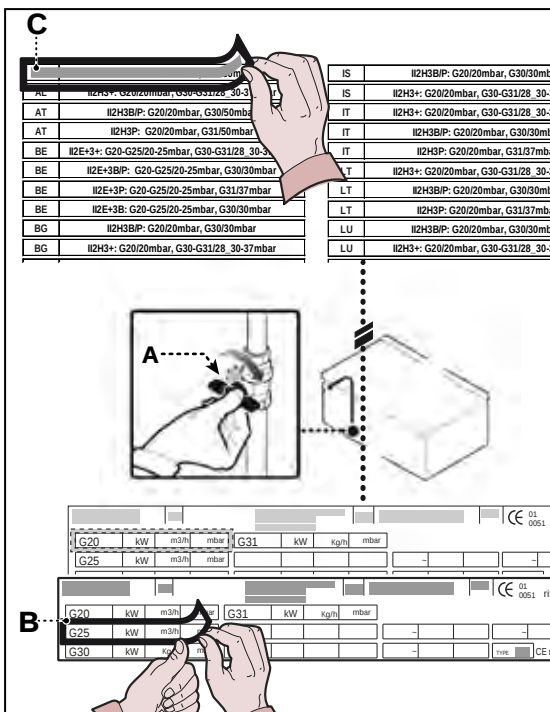
CONVERSION OF GAS SUPPLY

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

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

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

- 1) Turn off the gas supply tap (A).
- 2) Change the burner nozzle (see page 20).
- 3) Adjust the minimum setting of the gas valve (see page 16).
- 4) If necessary, replace the primary air bushing of the burner (see page 19).
- 5) Remove the testing gas sticker from the nameplate (B) and apply the new one (C) with the category of the country of installation.



📖 NOTE: After completing the operation, check for any gas leaks or faults.

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) Turn on the gas supply tap and check that the connections are right;
- 2) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 15).

- 3) Check that the burner is switching on correctly and its combustion;
- 4) Check the gas pressure and flow rate and adjust them to the maximum setting (see pages 16-17) if necessary;
- 5) Check that there are no gas leaks;
- 6) Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

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

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

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

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

📖 NOTE: These adjustments are only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 15).

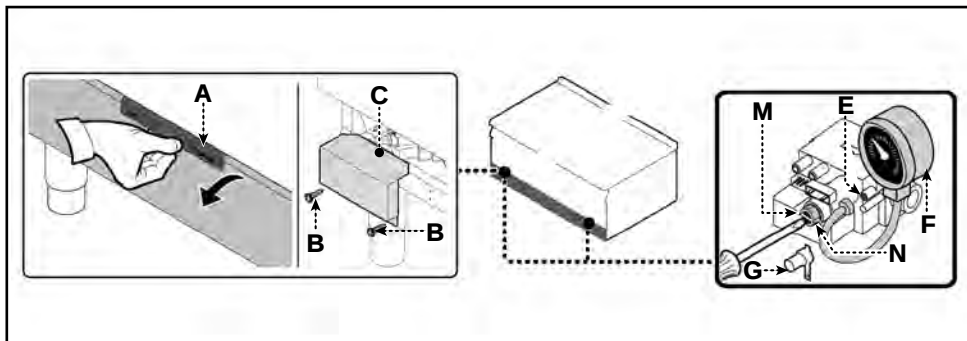
⚠ WARNING: Adjustments must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (10-12-20 *CPIA)

Natural and bottled gas

Proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) to remove the guard (C).
- 4) Undo the screw of the pressure connection (E).
- 5) Connect the pressure gauge (F) to the pressure test point (E).
- 6) Turn the guard (G) anticlockwise and remove it.
- 7) Turn the gas supply tap back on and switch the main electricity supply back on.
- 8) Switch on the appliance.
- 9) Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.
- 10) Press the keys (G-H) together and the display will show the water temperature in the cooking well.
- 11) Act on (G) to increase the temperature by at least 2°C (35.6°F) compared to that measured in tank.
- 12) Press the button (P) to start the operation.



13) Adjust the pressure using the screw (M) to suit the type of gas being supplied, until the corresponding value appears on the pressure gauge (see table at back of manual).

- Turn clockwise to increase the pressure.
- Turn anticlockwise to decrease the pressure.

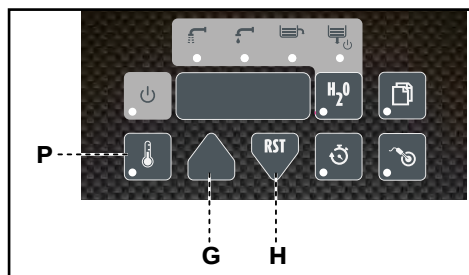


NOTE: The nut (N) must be screwed fully down.

14) Check the stability of the flame.

15) Switch the appliance off and back on a few times to check that the setting has been made correctly.

16) Switch off the appliance and disconnect the pressure gauge.



17) Fully tighten the screw of the pressure connection (E).

18) After making the setting, seal the screw (M) with paint.

19) Replace the guard (G) and close the hatch (A).

ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MAXIMUM SETTING (12*CPIA)

Natural gas

Proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) to remove the guard (C).
- 4) Undo the screw of the pressure connection (E).
- 5) Connect the pressure gauge (F) to the pressure test point (E).
- 6) Turn the guard (G) anticlockwise and remove it.

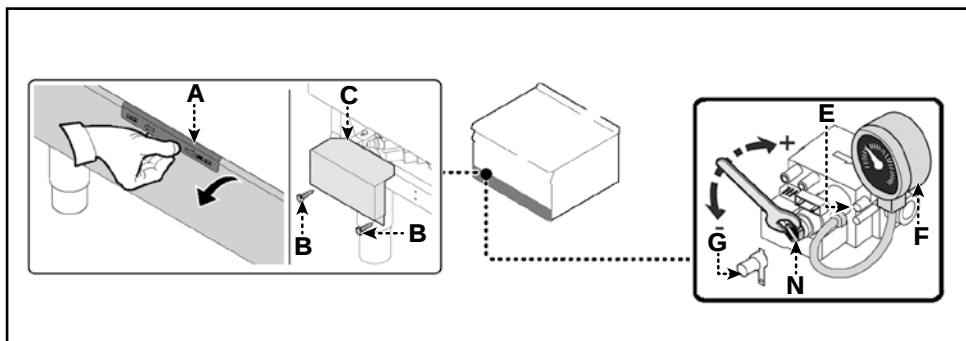
7) Turn the gas supply tap back on and switch the main electricity supply back on.

8) Switch on the appliance.

9) Fill the well with water and turn the gas supply tap back on.

10) Adjust the pressure using the nut (N) to suit the type of gas being supplied, until the corresponding value appears on the pressure gauge (see table at back of manual).

- Turn clockwise to increase the pressure.
- Turn anticlockwise to decrease the pressure.



- 11) Switch the appliance off and back on a few times to check that the setting has been made correctly.
- 12) Switch off the appliance and disconnect the pressure gauge.
- 13) Fully tighten the screw of the pressure connection (E).
- 14) After making the setting, seal the nut (N) with paint.
- 15) Replace the guard (G) and close the hatch (A).

Bottled gas

Proceed as follows.

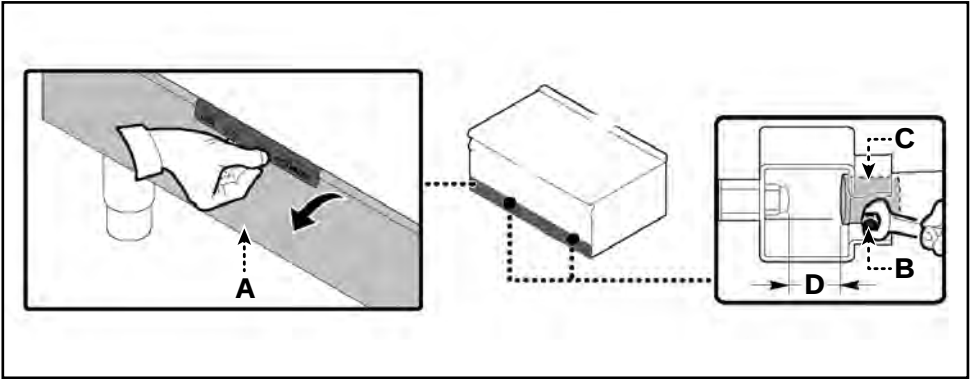
- 1) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) to remove the guard (C).
- 4) Fully tighten the nut (N).
- 5) After making the setting, seal the nut (N) with paint.

ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR

Proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap.
 - 2) Open the hatch (A).
 - 3) Undo the locking screw (B).
 - 4) Set the bush (C) at the distance (D) shown in the table.
 - 5) Tighten the screw (B).
-  **NOTA:** After making the setting, seal the screw with paint.
- 6) Close the hatch (A) when the operation is complete.

GAS family	Distance (F) (mm)
II (G25/20-25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G25.1/25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G25.3 - 25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
II (G20/20-25 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G30-G31/50 mbar)	24 ⁺⁰ ₋₁
III (G30/29 mbar)	24 ⁻¹ ₋₀
III (G31/30-37 mbar)	24 ⁻¹ ₋₀
III (G30-G31/36 mbar)	24 ⁻¹ ₋₀



REPLACEMENT

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT



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

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



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

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

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

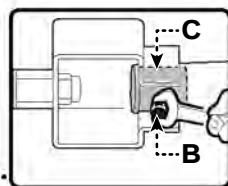
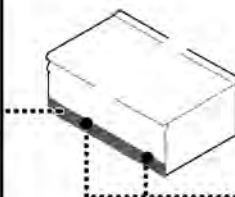
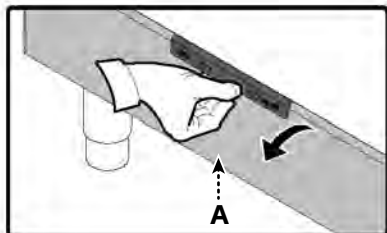
If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

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

REPLACING THE BURNER AIR BUSHING

To carry out this operation, proceed as follows.

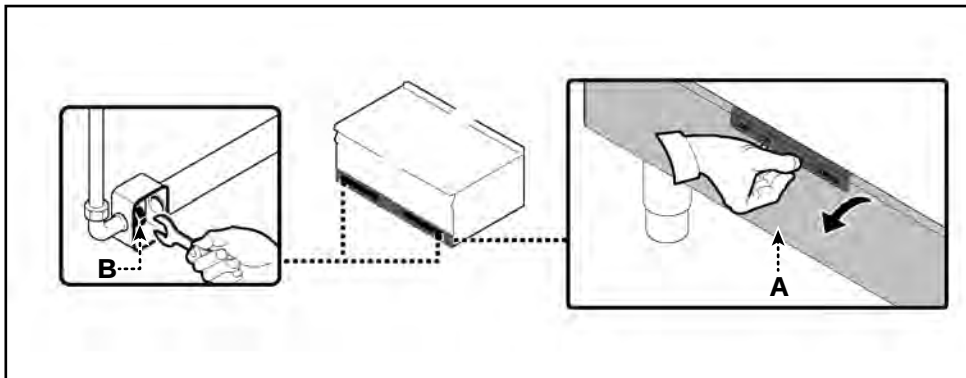
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screw (B).
- 4) Extract the bushing (C) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5) Adjust the position of the bushing (C) (see page 16).
- 6) Tighten the screw (B).
- 7) Close the hatch (A) when the operation is complete.



REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follow.

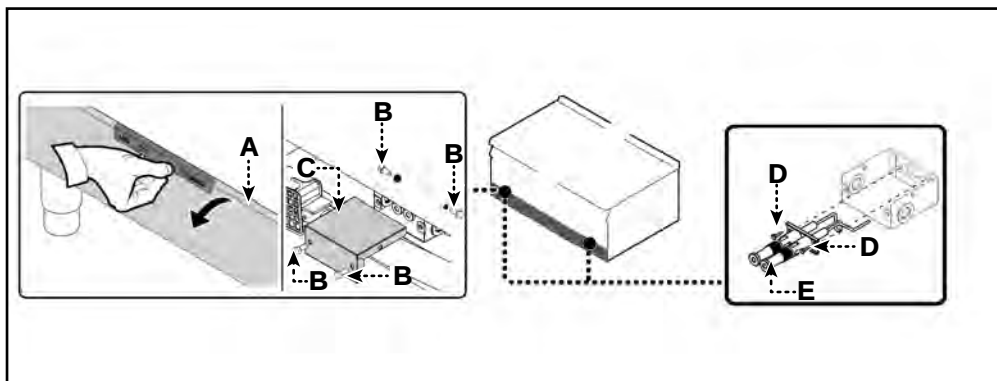
- 1) Turn off the gas supply tap.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Unscrew the nozzle (B) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 4) Close the hatch (A) when the operation is complete.



REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the gas supply tap and switch off the main electricity supply.
- 2) Open the hatch (A).
- 3) Undo the screws (B) to remove the guard (C).
- 4) Undo the screws (D) and replace the ignition unit (E).
- 5) Once the operation has been completed, replace the guard (C) and close the hatch (A).



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.

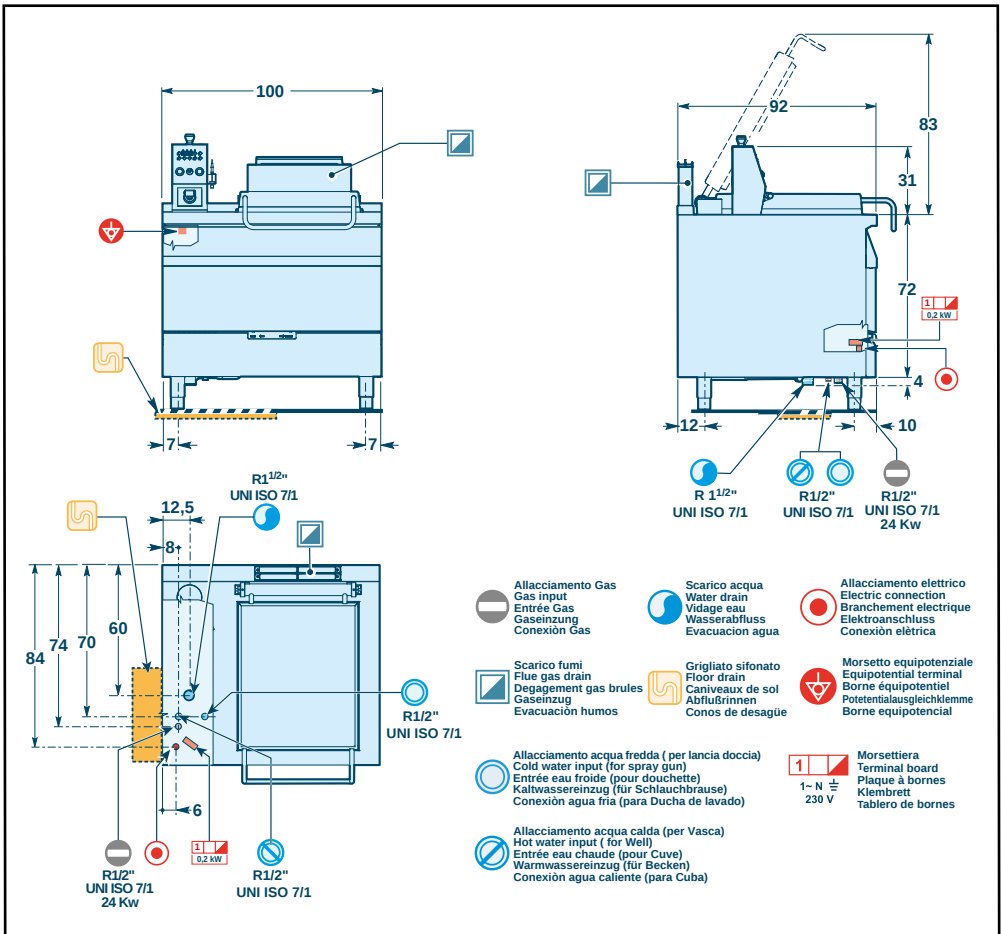


IMPORTANT: Never dump non-bio-degradable materials, lubricating oils and non-ferrous metal components (rubber, PVC, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the applicable laws.

ALLEGATI - ANNEXES**MODELLO 10*CP11A - MODEL 10*CP11A**

Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	24	24	24	24	24	24
Portata massima (m³/h) - Gas rate (m³/h)	2,54	2,95	2,95	2,89	0,74	0,98
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	1,71	2,21	2,50	2,14	1,89	1,86
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Portata minima (m³/h) - Reduced gas rate (m³/h)	1,11	1,29	1,29	1,26	0,32	0,43
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	0,74	0,96	1,09	0,93	0,82	0,82

- Bruciatori N°1 - burners N°1
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 193 kg - Net Weight= 193 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W
- Allacciamento elettrico: 0,2KW / 230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,2KW / 230 V~1N 50/60 Hz

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM

MODELLO 12*CP1IA - MODEL 12*CP1IA						
Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	30	30	30	30	30	30
Portata massima (m³/h) - Gas rate (m³/h)	3,17	3,69	3,69	3,61	0,93	1,23
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	2,14	2,77	3,13	2,67	2,37	2,33
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	14	14	14	14	14	14
Portata minima (m³/h) - Reduced gas rate (m³/h)	1,48	1,72	1,72	1,68	0,43	0,57
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	1	1,29	1,45	1,24	1,10	1,09

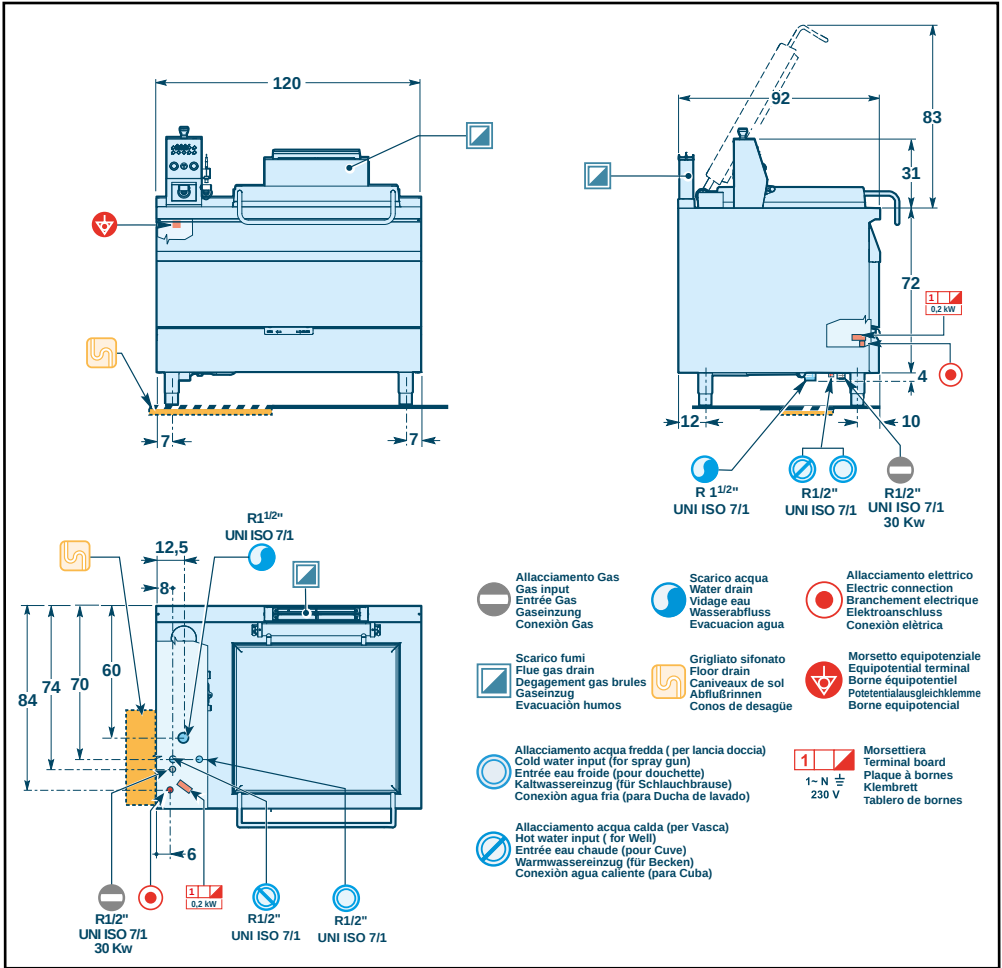
- Bruciatori N°1 - burners N°1

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Peso netto= 220 kg - Net Weight= 220 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W

- Allacciamento elettrico: 0,2KW / 230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,2KW / 230 V~1N 50/60 Hz

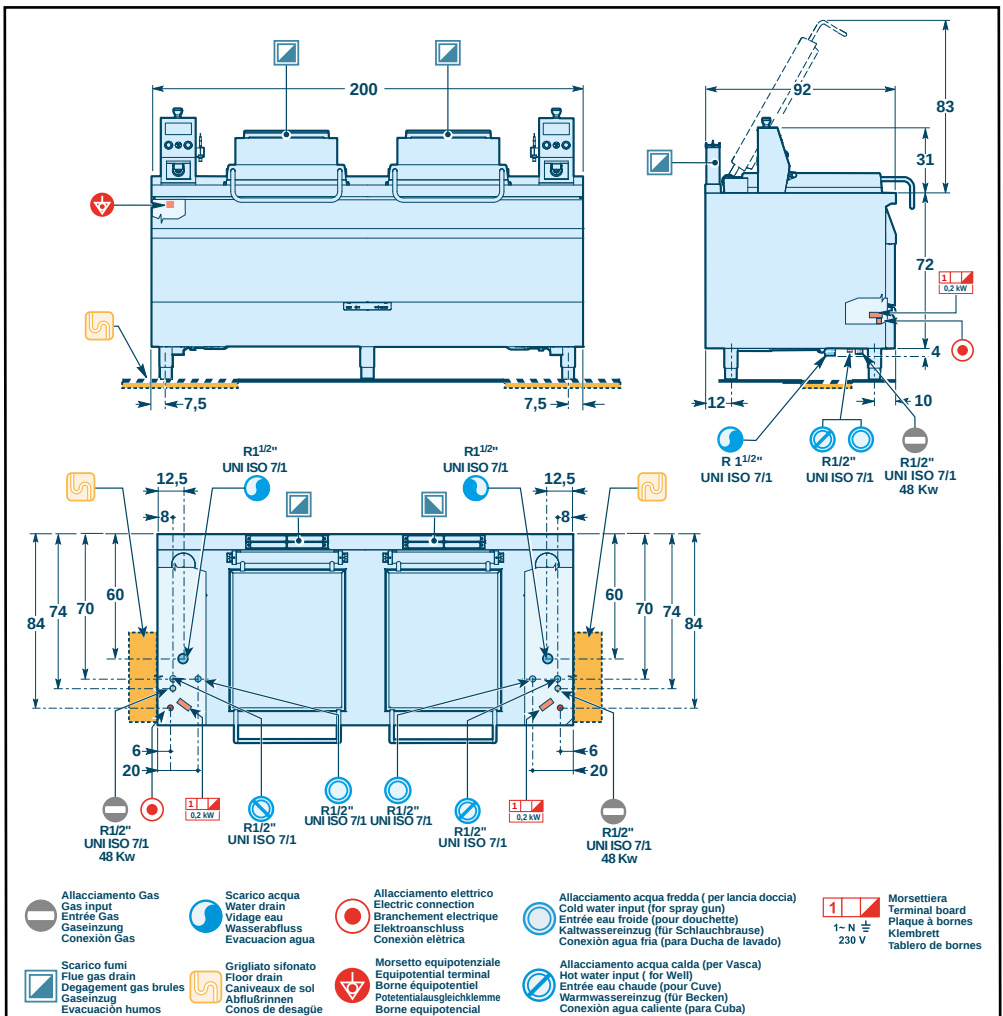
SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM



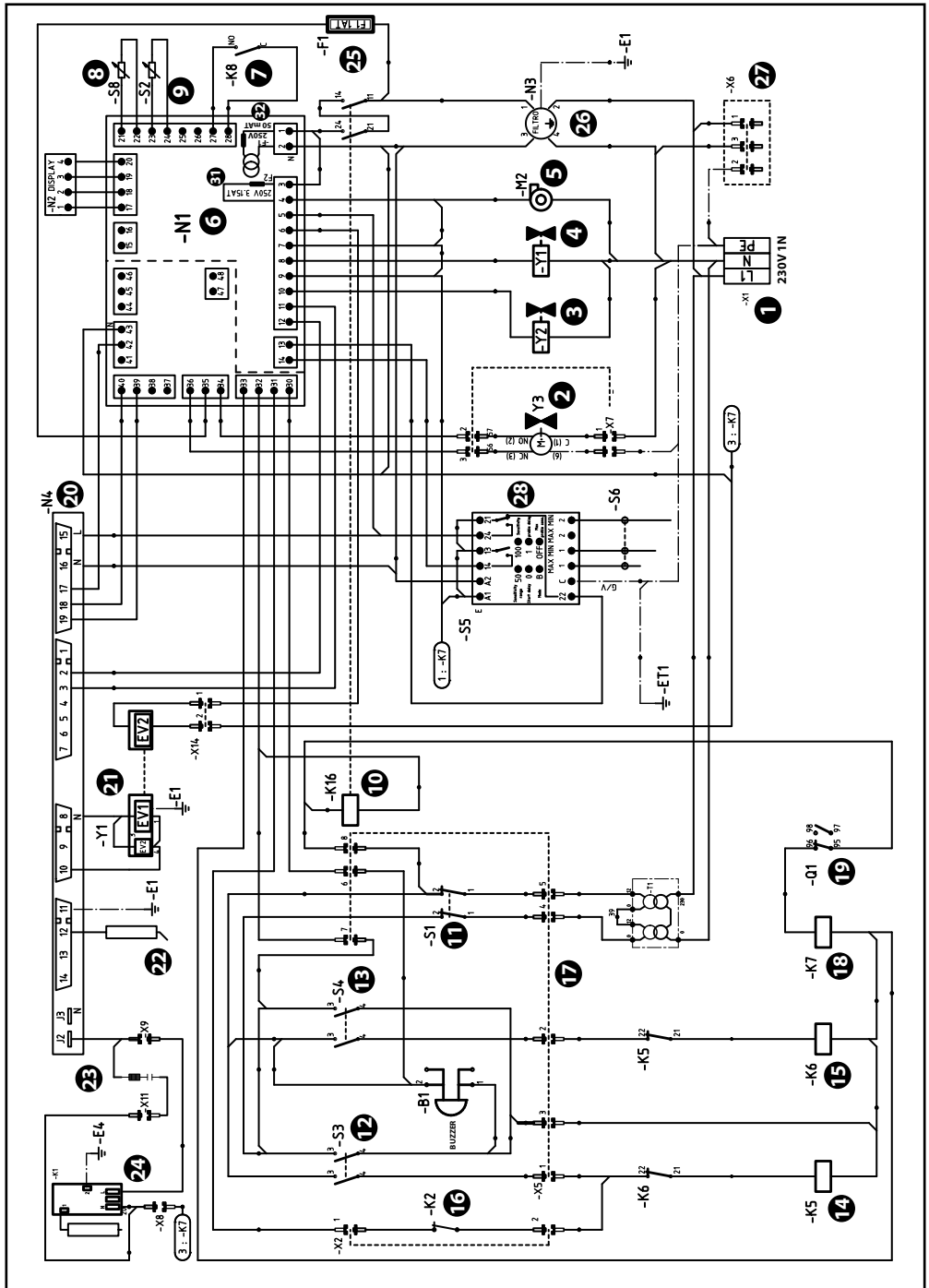
MODELLO 20*CP11A - MODEL 20*CP11A						
Potenza e Portata gas - Heat input and Gas rate	Consumo gas - Gas consumption					
	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31
Potenza massima (kW) - Maximum heat input	48	48	48	48	48	48
Portata massima (m³/h) - Gas rate (m³/h)	5,08	5,91	5,91	5,78	1,49	1,96
Portata massima (kg/h) - Gas rate (kg/h)	3,42	4,43	5,00	4,27	3,79	3,73
Potenza minima (kW) - Reduced heat input (kW)	21	21	21	21	21	21
Portata minima (m³/h) - Reduced gas rate (m³/h)	2,22	2,58	2,58	2,52	0,65	0,86
Portata minima (kg/h) - Reduced gas rate (kg/h)	1,49	1,93	2,18	1,87	1,65	1,63

- Bruciatori N°2 - burners N°2
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB - Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 386 kg - Net Weight= 386 kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≤250 W - Power burner pilot light ≤250 W
- Allacciamento elettrico: 0,4KW / 230 V~1N 50/60 Hz - Electrical connection: 0,4KW / 230 V~1N 50/60 Hz

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM



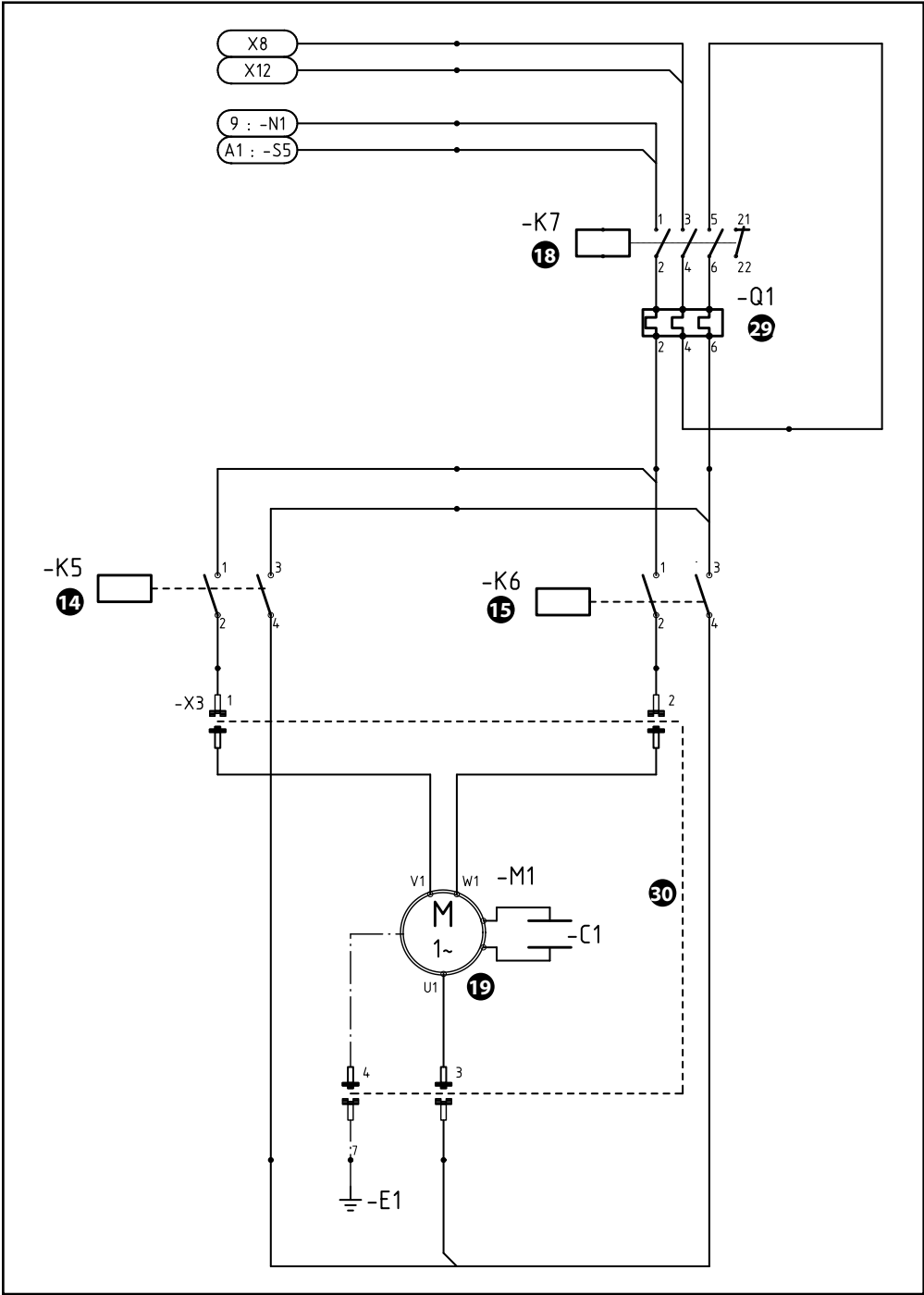
SCHEMA ELETTRICO (10*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (10*CP1IA_A)



SCHEMA ELETTRICO (10*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (10*CP1IA_A)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Valvola di scarico acqua - Water drain valve
- 3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve
- 4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve
- 5) Ventola - Fan
- 6) Scheda elettronica - Electronic card
- 7) Microinterruttore fincorsa - Limit stop microswitch
- 8) Sonda temperatura - Temperature probe
- 9) Sonda al cuore Sonda cuore - Core temperature
- 10) Relè arresto emergenza - Emergency stop relay
- 11) Pulsante di emergenza - Emergency button
- 12) Pulsante di salita cestello - Basket up button
- 13) Pulsante di discesa cestello - Basket down button
- 14) Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15) Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 16) Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch
- 17) Connettore 9 vie - 9 way connector
- 18) Contattore motore - Motor contactor
- 19) Motore cestello - Basket motor
- 20) Controllo combustione - Burner control board
- 21) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione - Gas solenoid valve with ignition contact
- 22) Candeletta rilevamento fiamma - Flame detect plug
- 23) Filtro RC - RC filter
- 24) Gruppo accensione - Ignition unit
- 25) Fusibile - Fuse
- 26) Filtro EMC - EMC filter
- 27) Connettore 3 vie - 3 way connector
- 28) Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU
- 31) Fusibile 250V- 3,15AT - Fuse 250V- 3,15AT
- 32) Fusibile 250V- 50mAT - Fuse 250V- 50mAT

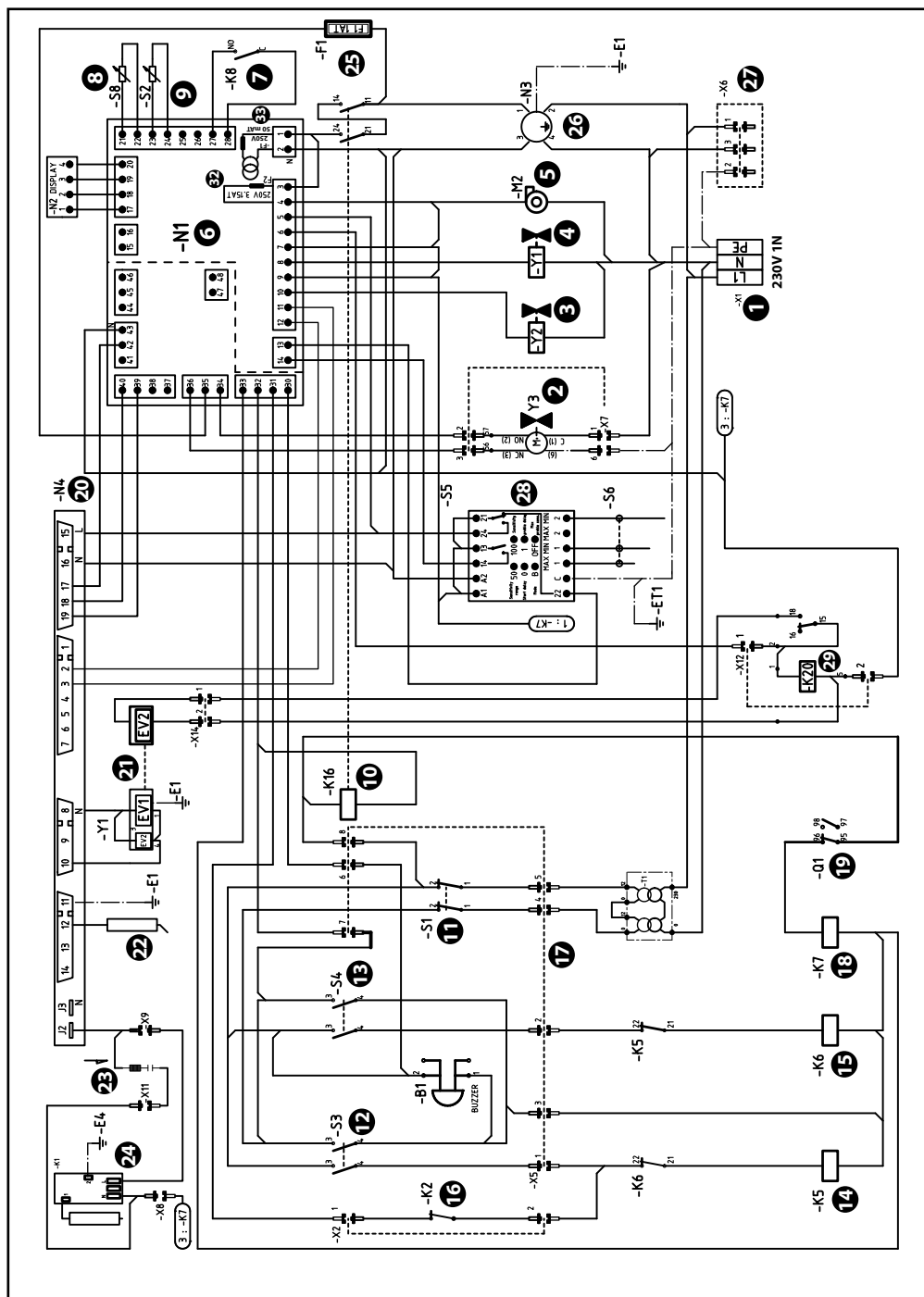
SCHEMA ELETTRICO (10*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (10*CP1IA_A)



SCHEMA ELETTRICO (10*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (10*CP1IA_A)

- 14)** Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15)** Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 18)** Contattore motore - Motor contactor
- 19)** Motore cestello - Basket motor
- 29)** Termica - Thermic overload relay
- 30)** Connettore 4 vie - 4 way connector

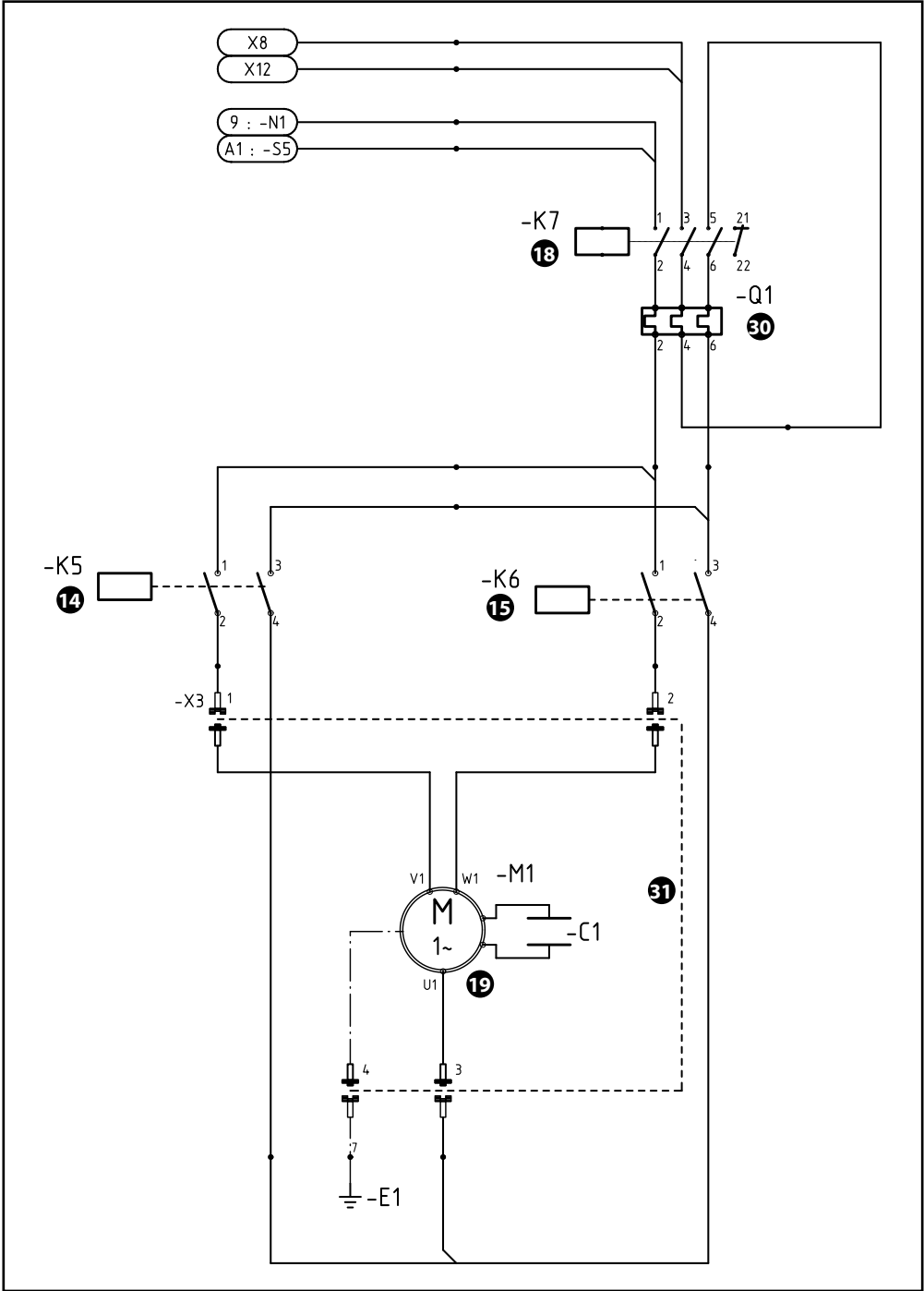
SCHEMA ELETTRICO (12*CP11A_A) - ELECTRIC DIAGRAM (12*CP11A_A)



SCHEMA ELETTRICO (12*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (12*CP1IA_A)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Valvola di scarico acqua - Water drain valve
- 3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve
- 4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve
- 5) Ventola - Fan
- 6) Scheda elettronica - Electronic card
- 7) Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch
- 8) Sonda temperatura - Temperature probe
- 9) Sonda al cuore Sonda cuore - Core temperature
- 10) Relè arresto emergenza - Emergency stop relay
- 11) Pulsante di emergenza - Emergency button
- 12) Pulsante di salita cestello - Basket up button
- 13) Pulsante di discesa cestello - Basket down button
- 14) Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15) Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 16) Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch
- 17) Connettore 9 vie - 9 way connector
- 18) Contattore motore - Motor contactor
- 19) Motore cestello - Basket motor
- 20) Controllo combustione - Burner control board
- 21) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione - Gas solenoid valve with ignition contact
- 22) Candeletta rilevamento fiamma - Flame detect plug
- 23) Filtro RC - RC filter
- 24) Gruppo accensione - Ignition unit
- 25) Fusibile - Fuse
- 26) Filtro EMC - EMC filter
- 27) Connettore 3 vie - 3 way connector
- 28) Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU
- 29) Relè temporizzatore - Time delay relay
- 32) Fusibile 250V- 3,15AT - Fuse 250V- 3,15AT
- 33) Fusibile 250V- 50mAT - Fuse 250V- 50mAT

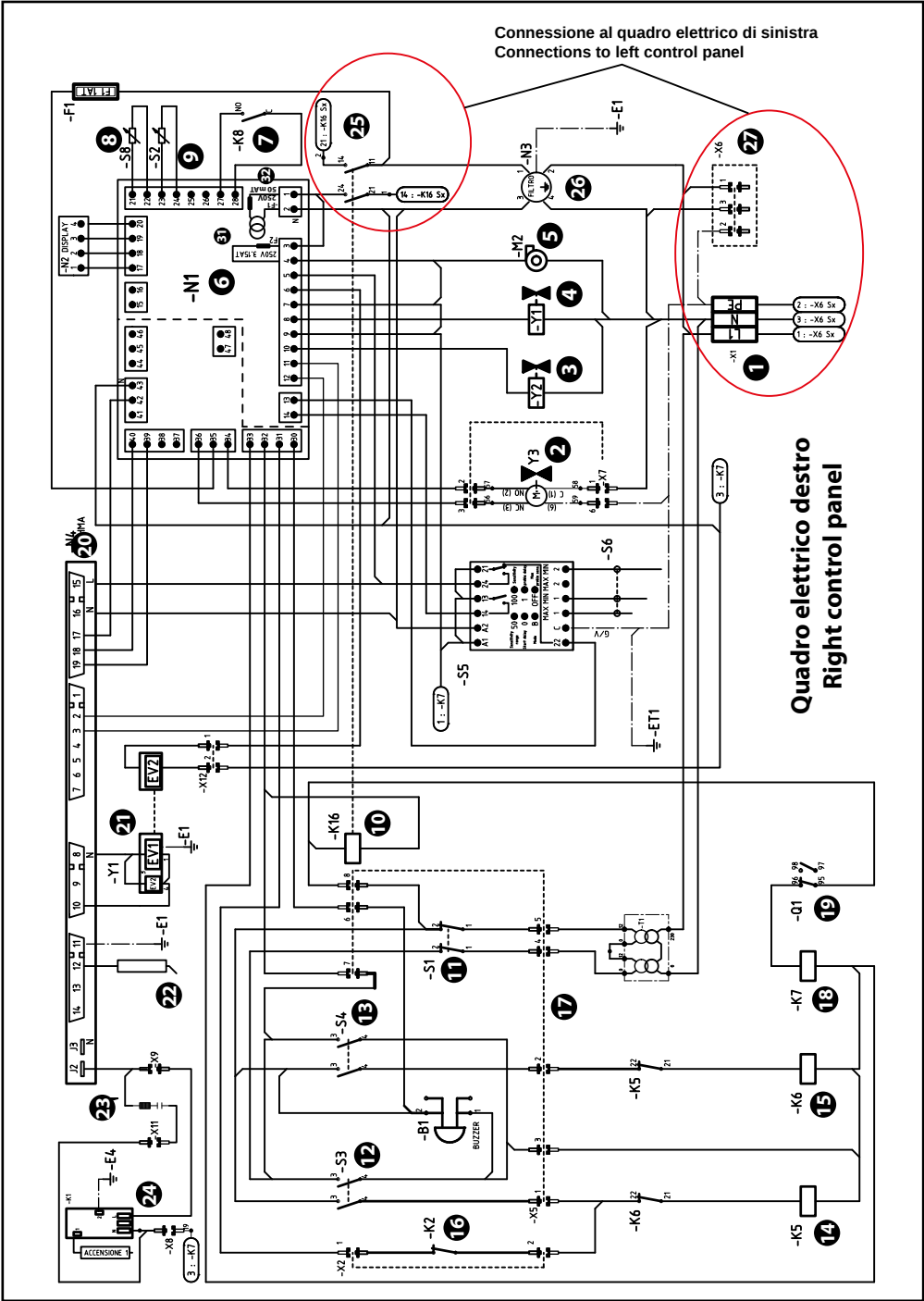
SCHEMA ELETTRICO (12*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (12*CP1IA_A)



SCHEMA ELETTRICO (12*CP1IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (12*CP1IA_A)

- 14)** Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15)** Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 18)** Contattore motore - Motor contactor
- 19)** Motore cestello - Basket motor
- 30)** Termica - Thermic overload relay
- 31)** Connettore 4 vie - 4 way connector

SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_A)

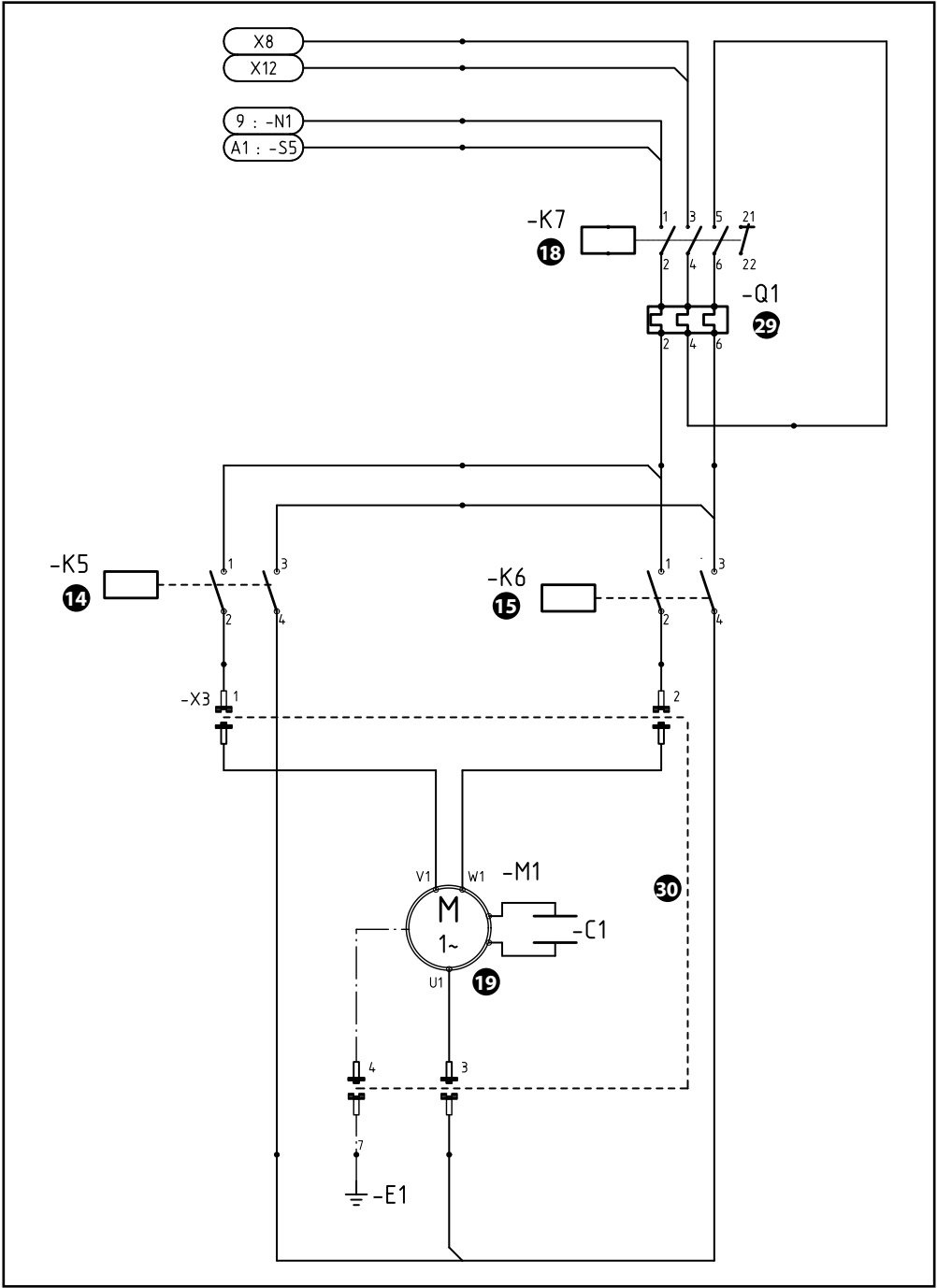


SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_A) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_A)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Valvola di scarico acqua - Water drain valve
- 3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve
- 4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve
- 5) Ventola - Fan
- 6) Scheda elettronica - Electronic card
- 7) Microinterruttore finecorsa - Limit stop microswitch
- 8) Sonda temperatura - Temperature probe
- 9) Sonda al cuore Sonda cuore - Core temperature
- 10) Relè arresto emergenza - Emergency stop relay
- 11) Pulsante di emergenza - Emergency button
- 12) Pulsante di salita cestello - Basket up button
- 13) Pulsante di discesa cestello - Basket down button
- 14) Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15) Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 16) Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch
- 17) Connettore 9 vie - 9 way connector
- 18) Contattore motore - Motor contactor
- 19) Motore cestello - Basket motor
- 20) Controllo combustione - Burner control board
- 21) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione - Gas solenoid valve with ignition contact
- 22) Candeletta rilevamento fiamma - Flame detect plug
- 23) Filtro RC - RC filter
- 24) Gruppo accensione - Ignition unit
- 25) Fusibile - Fuse
- 26) Filtro EMC - EMC filter
- 27) Connettore 3 vie - 3 way connector
- 28) Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU
- 31) Fusibile 250V- 3,15AT - Fuse 250V- 3,15AT
- 32) Fusibile 250V- 50mAT - Fuse 250V- 50mAT

ITALIANO - ENGLISH

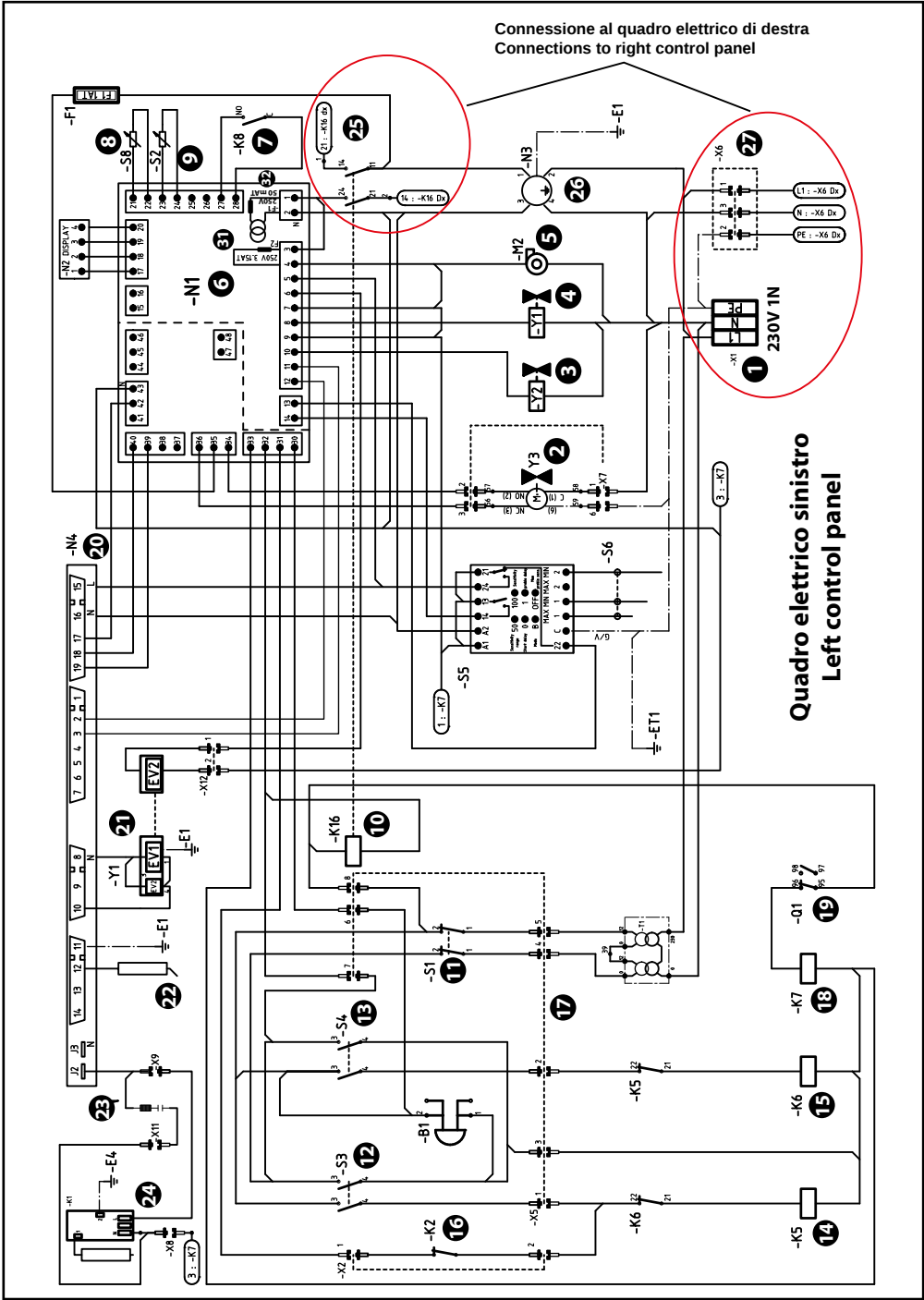
SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_B) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_B)



SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_B) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_B)

- 14)** Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15)** Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 18)** Contattore motore - Motor contactor
- 19)** Motore cestello - Basket motor
- 29)** Termica - Thermic overload relay
- 30)** Connettore 4 vie - 4 way connector

SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_C) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_C)

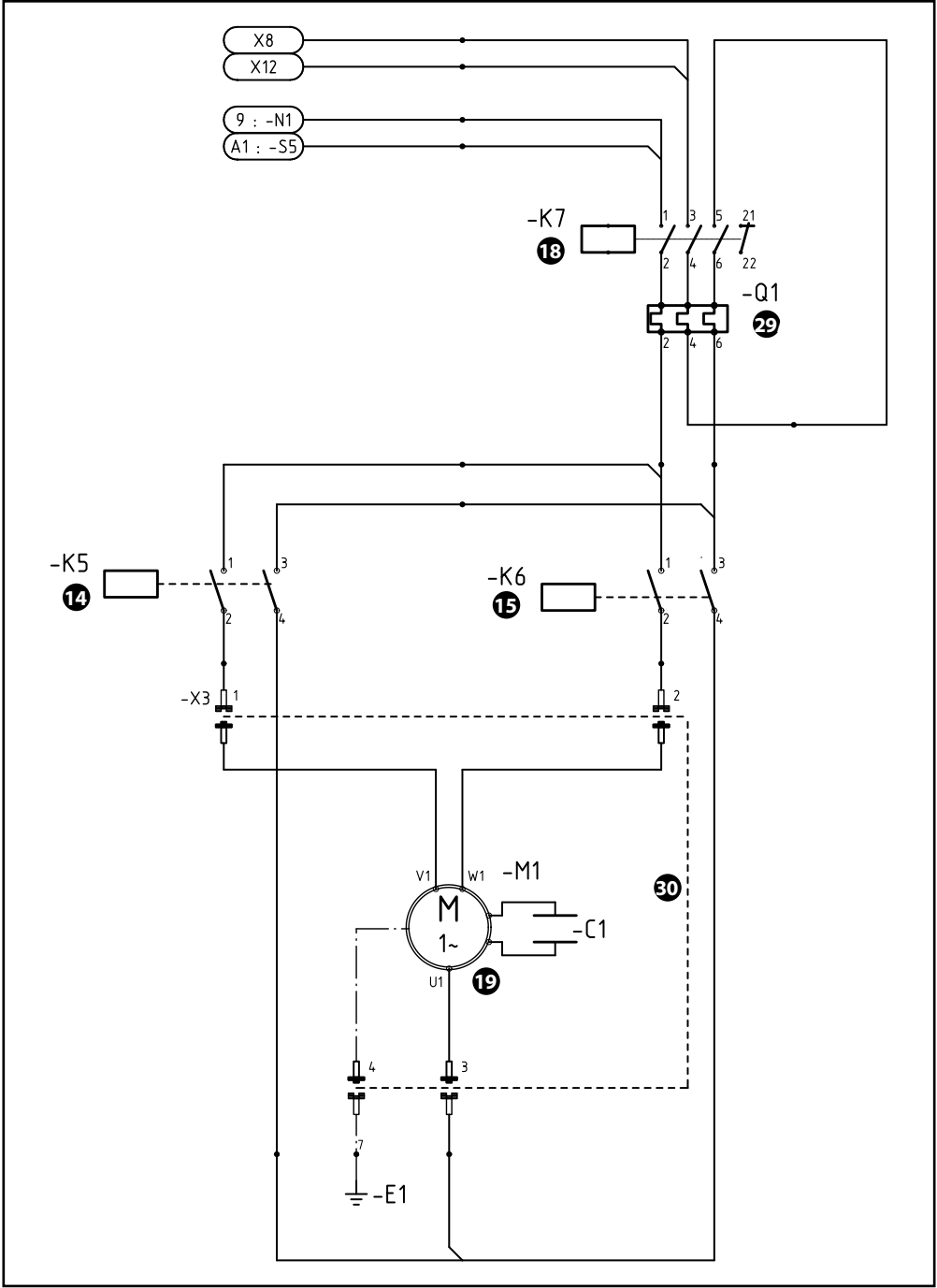


SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_C) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_C)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Valvola di scarico acqua - Water drain valve
- 3) Elettrovalvola mantenimento acqua - Water level maintenance solenoid valve
- 4) Elettrovalvola riempimento vasca - Filler solenoid valve
- 5) Ventola - Fan
- 6) Scheda elettronica - Electronic card
- 7) Microinterruttore fincorsa - Limit stop microswitch
- 8) Sonda temperatura - Temperature probe
- 9) Sonda al cuore Sonda cuore - Core temperature
- 10) Relè arresto emergenza - Emergency stop relay
- 11) Pulsante di emergenza - Emergency button
- 12) Pulsante di salita cestello - Basket up button
- 13) Pulsante di discesa cestello - Basket down button
- 14) Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15) Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 16) Microinterruttore posizione intermedia - Intermediate position microswitch
- 17) Connettore 9 vie - 9 way connector
- 18) Contattore motore - Motor contactor
- 19) Motore cestello - Basket motor
- 20) Controllo combustione - Burner control board
- 21) Elettrovalvola del gas con contatto di accensione - Gas solenoid valve with ignition contact
- 22) Candeletta rilevamento fiamma - Flame detect plug
- 23) Filtro RC - RC filter
- 24) Gruppo accensione - Ignition unit
- 25) Fusibile - Fuse
- 26) Filtro EMC - EMC filter
- 27) Connettore 3 vie - 3 way connector
- 28) Centralina controllo livello acqua - Water level control ECU
- 31) Fusibile 250V- 3,15AT - Fuse 250V- 3,15AT
- 32) Fusibile 250V- 50mAT - Fuse 250V- 50mAT

ITALIANO - ENGLISH

SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_D) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_D)



SCHEMA ELETTRICO (20NCP2IA_D) - ELECTRIC DIAGRAM (20NCP2IA_D)

- 14)** Contattore salita cestello - Basket up contactor
- 15)** Contattore discesa cestello - Basket down contactor
- 18)** Contattore motore - Motor contactor
- 19)** Motore cestello - Basket motor
- 29)** Termica - Thermic overload relay
- 30)** Connettore 4 vie - 4 way connector

Tabella iniettori bruciatore (10NCP1IA - 20CP2IA) - Burner injector table (10NCP1IA- 20CP2IA)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	24	-	220	22	20	10,5	8,5	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
BE	II2E+3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4,5	-
		G25	25	24	-	370	27	16	10,5	4	-
BG	II2H3+	G30/G31	30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	24	-	220	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
DE	II2ELL3B/P	G30/31	50	24	-	220	22	20	10,5	8,5	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
		G25	20	24	-	420	27	16	10,5	4,5	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	270	27	16	10,5	4	-

Tabella iniettori bruciatore (10NCP1IA - 20CP2IA) - Burner injector table (10NCP1IA- 20CP2IA)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4,5	-
		G25	25	24	-	370	27	16	10,5	4,5	-
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	25	24	-	345	27	16	10,5	5	-
		G25.1	25	24	-	390	27	16	10,5	5	-
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-

Tabella iniettori bruciatore (10NCP1IA - 20CP2IA) - Burner injector table (10NCP1IA- 20CP2IA)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G25	25	24	-	390	27	16	10,5	4,5	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	390	27	16	10,5	4,5	-
		G25.3	25	24	-	390	27	16	10,5	4	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	24	-	230	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
PT	II2H3+	G30/G31	28-30-37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2E3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G25	20	24	-	420	27	16	10,5	4,5	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	24	-	245	22	20	10,5	7	-
		G20	20	24	-	370	27	16	10,5	4	-

1) Paese - Country
2) Categoria - Category
3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure
4) Ugello bruciatore - Burner nozzle
5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle
6) Boccola aria - Bushing
7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw
8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

Tabella iniettori bruciatore (12NCP1IA) - Burner injector table (12NCP1IA)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	250	-	30	14	10,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
BE	I2E+3+	G30-G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
		G25	25	30	15	525	-	26	14	3	-
BG	II2H3+	G30-G31	30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30-G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	50	30	-	250	-	30	14	10,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
CY	II2H3B/P	G30/G31	20	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	30	-	250	-	30	14	10,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
		G25	20	30	15	525	-	26	14	3	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-

Tabella iniettori bruciatore (12NCP1IA) - Burner injector table (12NCP1IA)											
(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
		G25	25	30	15	525	-	26	14	3	-
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	20	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	25	30	15	450	-	26	14	3,5	-
		G25.1	25	30	-	525	-	26	14	3	-
IE	II2H3+	G30/31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-

Tabella iniettori bruciatore (12NCP1A) - Burner injector table (12NCP1A)

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p(3) mbar	Ø (4)	Ø (5)	Ø (6)	Qn min	p (7) mbar	Ø (8)
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	525	-	26	14	3	-
	II2EK3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
		G25.3	25	30	15	450	-	26	14	3,5	-
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
PL	II2E3B/P	G30/G31	37	30	-	260	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
RO	II2H3B/P	G30/G31	37	30	-	260	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2E3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
	II2L3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G25	20	30	15	525	-	26	14	3	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	30	-	270	-	30	14	6,5	-
		G20	20	30	15	450	-	26	14	3,5	-

1) Paese - Country

2) Categoria - Category

3) Pressione ugello bruciatore - Burner nozzle pressure

4) Ugello bruciatore - Burner nozzle

5) Ugello pilota - Pilot burner nozzle

6) Boccola aria - Bushing

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

8) Vite minimo - Minimum adjusting screw

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

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures															
Paese Country	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar G25.3			G30 mbar			G31 mbar			G2.350		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
AL-BG-IT-GB- IE-PT-CH GR- ES-CZ-MK-IS	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	
FR-BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
MK-LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT-CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	50	42,5	-	-	-
DK-SE-FI-CZ SI- LV-LT-EE- SK - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	37	30	50	36	30	50	13	10,5	16
RO	20	17	25	20	17	25	30	25	35	30	25	35	-	-	-

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



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - Sede Centrale

s.s. Romana Sud 90/F - 41012

Carpi (Mo) - Italy

Tel: +39 059 639411

Fax: +39 059 642499

www.angelopo.com

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

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

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

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

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