



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.

CUCINA FUOCHI APERTI + FORNO+PIASTRA

OPEN BURNER RANGE + OVEN+PLATE

GASHERD MIT OFFENEN FLAMMEN + BACKOFEN+PLATTEN

CUISINIÈRE FEUX VIFS + FOUR+PLAQUE

COCINA FUEGOS ABIERTOS + HORNO+PLANCHA

08WFA2PE

MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION MANUAL

BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION

MANUAL DE USO E INSTALACIÓN



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.0 12/2017



3335570



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



rif.	capitoli	pag.
1	INFORMAZIONI GENERALI	3
2	INFORMAZIONI TECNICHE.....	4
3	SICUREZZA.....	7
4	USO E FUNZIONAMENTO.....	8
5	MANUTENZIONI	12
6	GUASTI.....	16
7	MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	17
8	REGOLAZIONI.....	22
9	SOSTITUZIONE PARTI	25
	ALLEGATI	I÷XIII

INDICE ANALITICO

A Accensione e spegnimento bruciatori di piano, 10
Accensione e spegnimento forno, 11

Accessori a richiesta, 6
Accensione e spegnimento bruciatore piastra, 10
Allacciamento elettrico, 20
Allacciamento gas, 21

C Collaudo apparecchiatura, 22
Comandi, descrizione, 8
Controllo pressione gas, 15

D Dati tecnici, 5
Descrizione comandi, 9
Descrizione generale apparecchiatura, 4
Dismissione apparecchiatura, 27
Dispositivi di sicurezza, 6

I Identificazione fabbricante e apparecchiatura, 3
Imballo e disimballo, 17
Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 11
Ingrassaggio rubinetto gas, 24
Installazione accessori, 18

Installazione apparecchiatura, 18
Istruzioni e avvertenze per il lettore, 3
Istruzioni e avvertenze di sicurezza, 7
Istruzioni e avvertenze di sicurezza per l'impatto ambientale, 8
Istruzioni e avvertenze per l'uso e funzionamento, 8
Istruzioni e avvertenze per l'uso, 12
Istruzioni e avvertenze per la manutenzione, 12
Istruzioni e avvertenze per la movimentazione e installazione, 17
Istruzioni e avvertenze per le regolazioni, 22
Istruzioni e avvertenze per la sostituzione parti, 25

L Livellamento, 19

M Modalità di richiesta assistenza, 4
Montaggio apparecchiature in batteria, 19
Movimentazione e sollevamento, 17

P Pulizia apparecchiatura, 13

Pulizia forno, 14
Pulizia piano di cottura, bruciatori e accessori, 14
Pulizia piastra, 13

R Regolazione aria primaria bruciatore di piano (10 kW), 24
Regolazione aria primaria bruciatore di piano (7 kW), 24
Regolazione minimo rubinetto valvolato gas (bruciatori di piano), 23
Regolazione minimo rubinetto valvolato gas (piastra), 23
Ricerca guasti, 16
Ripristino apparecchiatura (Forno), 16

S Scopo del manuale, 3
Segnali di sicurezza e informazione, 6
Sostituzione ugello bruciatore di piano (ø110 - 7 kW), 25
Sostituzione ugello bruciatore di piano (ø130 - 10 kW), 26
Sostituzione ugello bruciatore piastra, 25
Sostituzione ugello spia pilota bruciatore di piano, 26

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.

Sostituzione ugello spia pilota
bruciatore piastra, 26

T Trasformazione alimentazio-
ne, 21

Trasporto, 17

V Ventilazione locale, 18

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

Questo manuale è suddiviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: 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.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

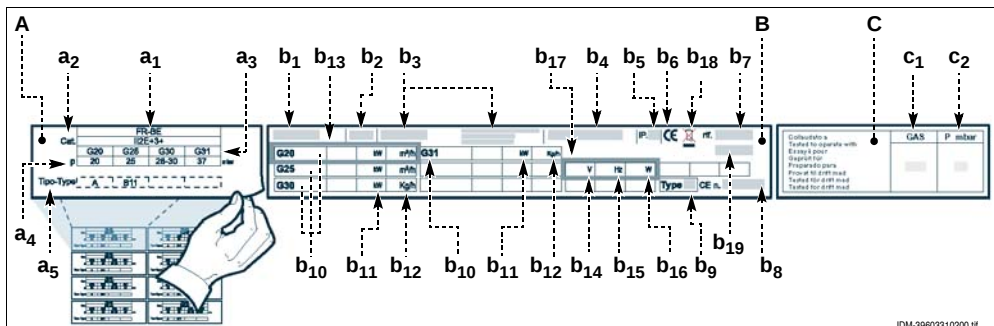
IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

A) Targa complementare

- a₁) Paese di utilizzo
- a₂) Categoria apparecchiatura
- a₃) Tipo di gas
- a₄) Pressione gas
- a₅) Tipo di scarico fumi



- B)** Targa di identificazione
- b₁)** Modello apparecchiatura
- b₂)** Tipo di personalizzazione
- b₃)** Identificazione fabbricante
- b₄)** Numero di matricola
- b₅)** Indice di protezione
- b₆)** Marcatura CE di conformità
- b₇)** Norma di riferimento
- b₈)** Numero certificato CE
- b₉)** Tipo famiglia prodotto
- b₁₀)** Tipo di gas
- b₁₁)** Potenza dichiarata (kW)
- b₁₂)** Consumo gas
- b₁₃)** Indicatore gas collaudo
- b₁₄)** Tensione (V)
- b₁₅)** Frequenza (Hz)
- b₁₆)** Potenza elettrica assorbita (W)

- b₁₇)** Indicatore tensione collaudo
- b₁₈)** Simbolo RAEE
- b₁₉)** Data di costruzione
- C)** Targa gas collaudo
- c₁)** Tipo di gas
- c₂)** Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta (**A**), a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

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

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA



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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

2

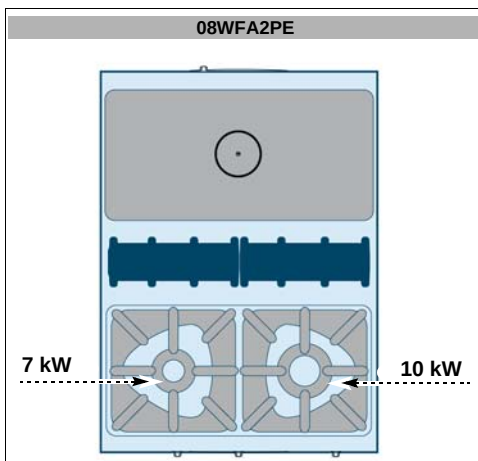
IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

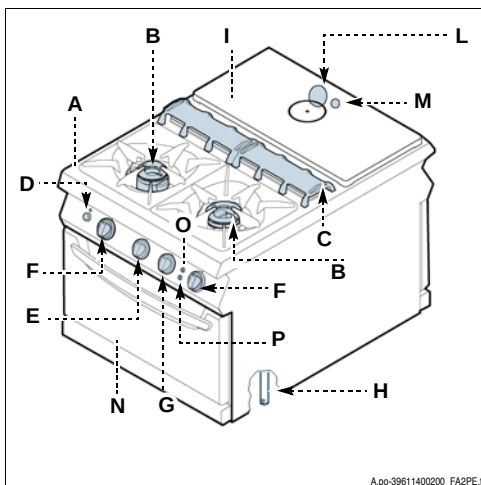
L'apparecchiatura è dotata di una linea bifronte per permetterne l'installazione al centro del locale.

I comandi sono presenti su entrambi i lati per facilitare l'utilizzo dell'apparecchiatura.



Organi principali

- A) Piano di cottura:** realizzato in acciaio inox.
- B) Bruciatori di piano:** realizzati in ghisa smaltata, possono fornire potenze variabili in funzione della loro dimensione.
- C) Scarico fumi:** per evacuare i fumi del forno.
- D) Accensione piezoelettrica:** per accendere i bruciatori di piano.
- E) Manopola comando resistenze:** per attivare e disattivare le resistenze del forno.
- F) Manopole comando bruciatori di piano:** per regolare l'alimentazione gas dei bruciatori.
- G) Manopola regolazione temperatura:** per regolare la temperatura all'interno del forno.
- H) Attacco alimentazione gas:** per allacciare l'alimentazione del gas.
- I) Piastra di cottura:** è realizzata in acciaio inox.
- L) Manopole comando bruciatori piastra:** per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore della piastra.
- M) Accensione piezoelettrica:** per accendere il bruciatore della piastra.
- N) Forno elettrico statico:** realizzato in acciaio e completo di porta a tenuta con maniglia atermica.
- O) Spia rete:** per segnalare l'attivazione delle resistenze.
- P) Spia temperatura:** per segnalare la fase di riscaldamento del forno.



IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

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 in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

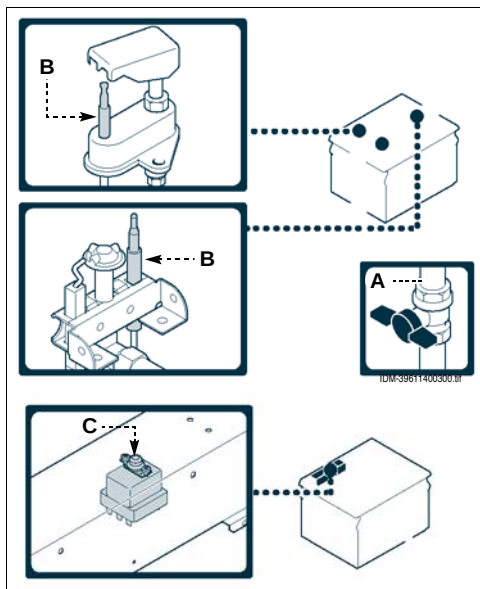
A) Rubinetto alimentazione gas: per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

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

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

Cautela - Avvertenza

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



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.

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

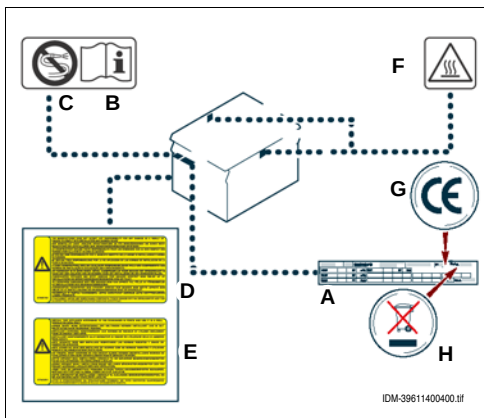
C) Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

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

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

F) Pericolo di scottatura: attenzione alle superfici calde.

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



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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

**Importante**

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

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

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

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

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

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando 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.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

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

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

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

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

**Cautela - Avvertenza**

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

**Importante**

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

**Cautela - Avvertenza**

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



IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'IMPATTO AMBIENTALE

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

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

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

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



– Tutti gli elementi di imballo vanno smaltiti secondo le leggi vigenti nel paese di utilizzo.

– In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

- In fase di dismissione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato.

Sicurezza per lo smaltimento di Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (Direttiva RAEE 2002/96).



Importante

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

In riferimento alla direttiva RAEE 2002/96 (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), l'utilizzatore, in fase di dismissione, deve smaltire le apparecchiature negli appositi centri di raccolta autorizzati, oppure riconsegnarli ancora installati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Tutte le apparecchiature, che devono essere smaltite secondo la direttiva RAEE 2002/96, sono contrassegnate da un apposito simbolo (vedi pag. 6).



Importante

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

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

IT

USO E FUNZIONAMENTO

4

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E FUNZIONAMENTO



Importante

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

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

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

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

DESCRIZIONE COMANDI

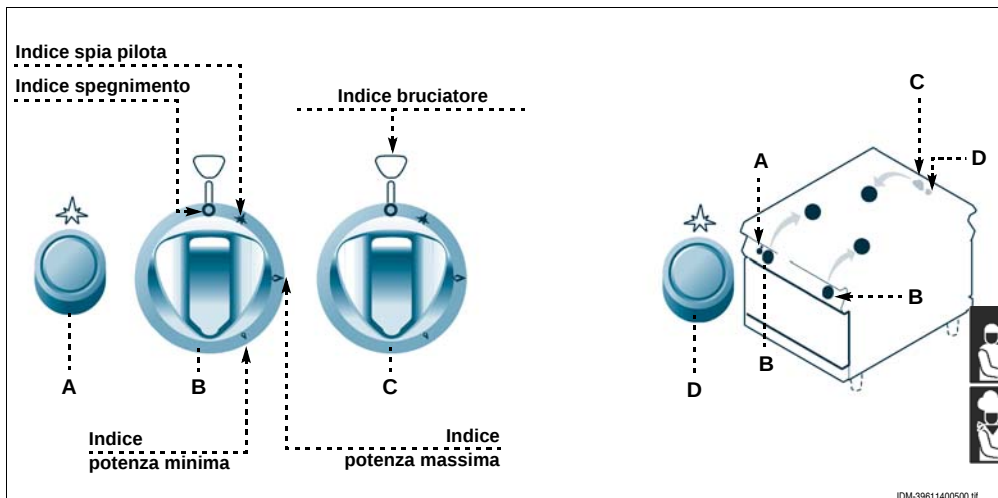
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

A) Pulsante accensione piezoelettrica: per accendere la spia pilota dei bruciatori

B) Manopola comando bruciatore di piano: per accendere, spegnere e regolare il bruciatore di piano corrispondente.

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

D) Pomello accensione piezoelettrica: per accendere la spia pilota della piastra.

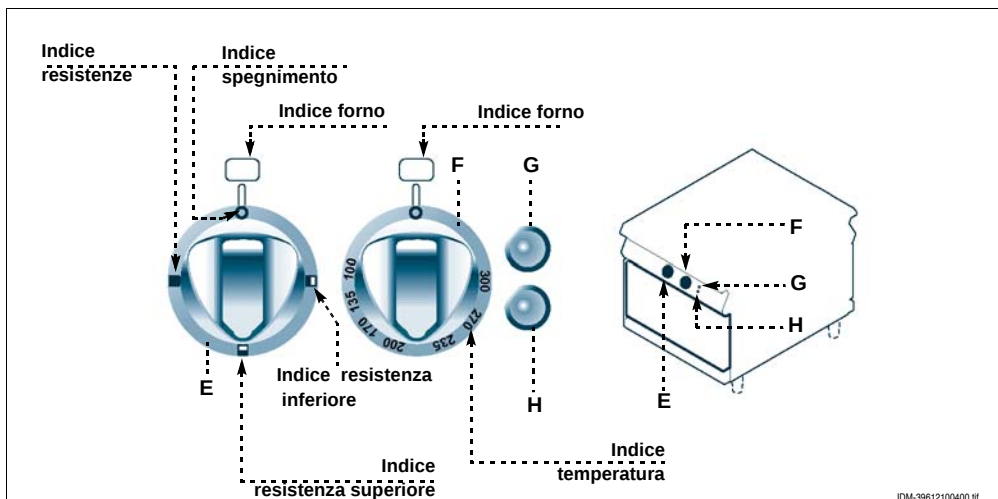


E) Manopola comando resistenze: per attivare, disattivare la resistenza superiore o inferiore oppure entrambe le resistenze del forno.

F) Manopola regolazione temperatura: per regolare la temperatura all'interno del forno.

G) Spia rete: per segnalare l'attivazione delle resistenze.

H) Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento del forno, a temperatura raggiunta la spia si spegne.



Accensione

i Importante

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

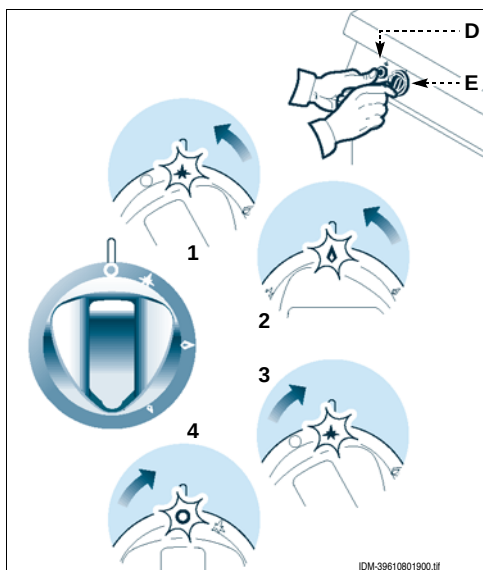
- 1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Premere e ruotare la manopola (D) in senso antiorario (pos. 1) e contemporaneamente agire ripetutamente sull'accensione piezoelettrica (E) per accendere la spia pilota.
- 3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento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



Spegnimento

- 1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 3) per spegnere il bruciatore.

La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.



- 2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 4) per spegnere la spia pilota.
- 3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.

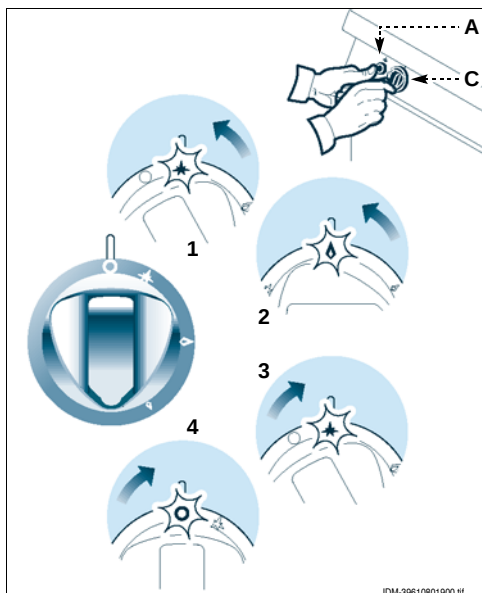
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI DI PIANO

Accensione

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

Spegnimento

- 1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 3) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 4) per spegnere la spia pilota.
- 3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO FORNO

Accensione

i Importante

Alla prima accensione eseguire una fase di preriscaldamento adeguato.

- 1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2 - Ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos. 1) per attivare le resistenze di riscaldamento. La spia di rete (C) si accende.
- 3 - Ruotare la manopola (B) in posizione (1), fra la temperatura minima e massima e attendere il tempo di preriscaldamento prima di utilizzare il forno. Vedi tabella.

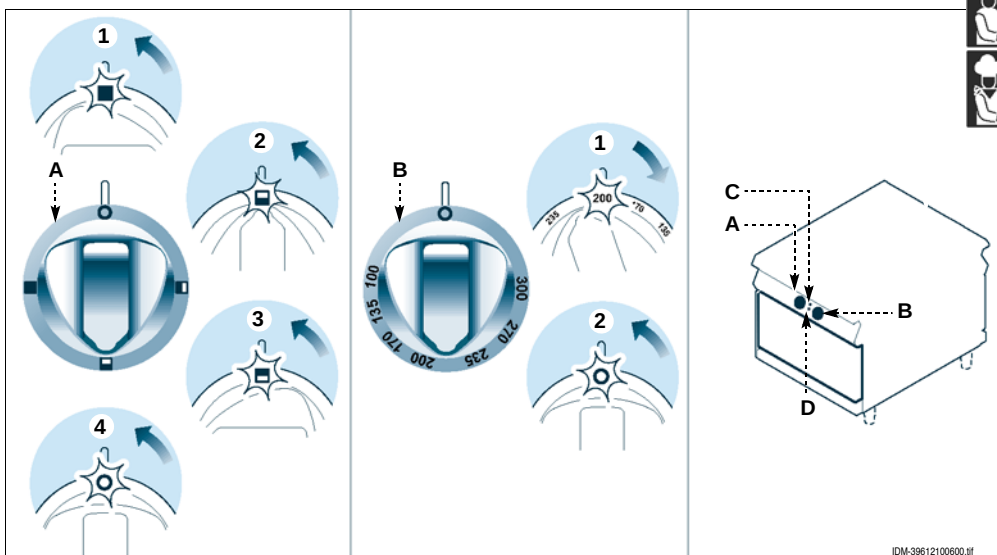
Nota: la spia temperatura (D) si accende per segnalare che il forno non è a temperatura di utilizzo. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.

	Min					Max		
Temperatura °C	100	135	170	200	235	270	300	
Tempo in minuti	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"	

- 4 - Ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos 2-3) per attivare la resistenza superiore o inferiore in funzione dei tipi di cottura.

Spegnimento

- 5 - Ruotare la manopola (A) in posizione (4) e la manopola (B) in posizione (2), per disattivare le resistenze di riscaldamento. Le spie di rete (C) e temperatura (D) si spengono.
- 6 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas;
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 3 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

- 4 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;
- 5 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione;
- 6 - Lasciare l'apparecchiatura scoperta e le camere di cottura aperte.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO

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

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal fabbricante.
- Evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati.
- Evitare di versare acqua sulla piastra quando è calda, dato che lo sbalzo termico potrebbe danneggiare la superficie della piastra di cottura.
- Verificare il corretto posizionamento della suola del forno.
- Verificare che il portello di ispezione sia chiuso.

- Eseguire una fase di preriscaldamento prima di utilizzare il forno.
- Evitare di utilizzare il forno con la porta parzialmente aperta.
- Per ottenere un doratura in superficie, attivare la resistenza superiore ed effettuare una cottura di pochi minuti sulle guide superiori.
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.



MANUTENZIONI

5

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare la necessità di informare 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.

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

- la piastra (vedi pag. 13);
- il piano di cottura (vedi pag. 14);
- i bruciatori di piano (vedi pag. 14);
- il forno (vedi pag. 14);
- Gli accessori (vedi pag. 14)
- l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 13).

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

- controllo pressione gas e tenuta impianto;
- verificare efficienza termostato di sicurezza;
- verificare efficienza impianto elettrico;
- verifica efficienza termocoppia di sicurezza;
- eseguire l'ingrassaggio del rubinetto gas (vedi pag. 24).

PULIZIA APPARECCHIATURA

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

i Importante

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.

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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

sante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

⚠ Cautela - Avvertenza

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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



PULIZIA PIASTRA

i Importante

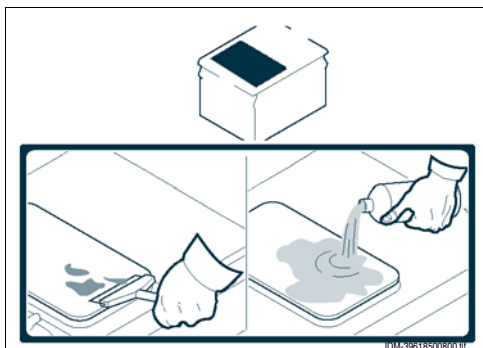
Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

i Importante

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



PULIZIA PIANO DI COTTURA, BRUCIATORI E ACCESSORI

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

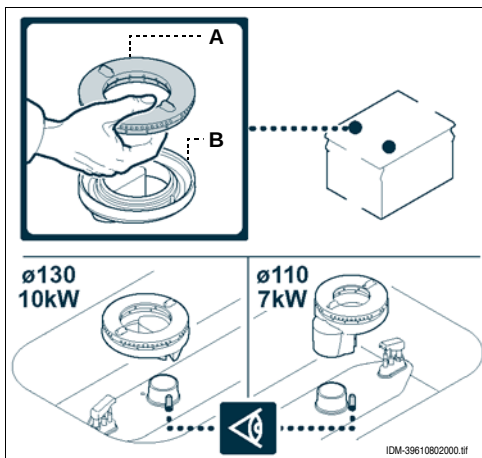
- 1 - Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2 - Smontare la griglia, lo spartifiamma (A) e il bruciatore (B).
- 3 - Mettere i particolari in ammollo con acqua calda e detersivo per piatti.
- 4 - Eseguire il lavaggio con spugna normale e se necessario anche abrasiva per rimuovere accuratamente lo sporco.
- 5 - Controllare che tutti i fori dello spartifiamma (A) siano sempre completamente liberi per il normale passaggio del gas. Per rimuovere eventuale sporco, inserire nei fori un tondino metallico (filo di ferro) facendolo scorrere sino alla perfetta pulizia.



- 6 - Controllare che l'asola (taglio) di accensione del bruciatore (B) sia sempre completamente libera per il normale passaggio del gas. Per rimuovere eventuale sporco, inserire nell'asola una lama tipo cutter facendola scorrere sino alla perfetta pulizia.

IT

- 7 - Pulire con cura tutte le parti di accoppiamento tra lo spartifiamma (A) e il bruciatore (B). Se necessario usare una spazzola a fili d'acciaio per meccanici.
- 8 - Pulire il piano cottura in ogni sua parte con uno sgrassante idoneo.
- 9 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti. Per il corretto montaggio del bruciatore (B) e spartifiamma (A), seguire le indicazioni riportate in figura.



te in figura.

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



Cautela - Avvertenza

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



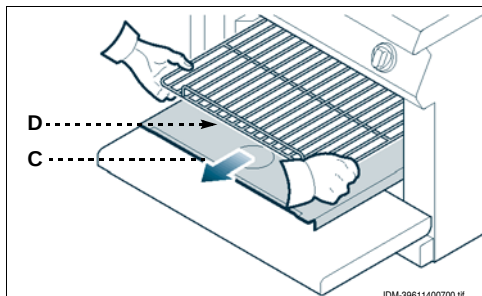
Cautela - Avvertenza

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

PULIZIA FORNO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

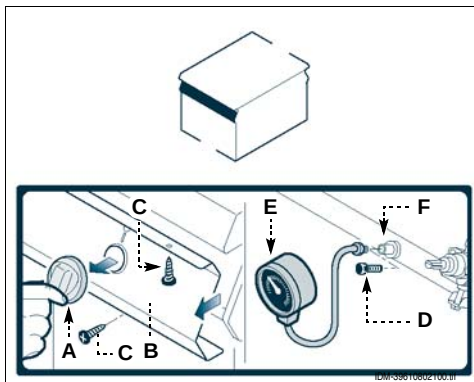
- 1 - Estrarre la suola (C) e la griglia (D) dal forno e pulirle accuratamente.
- 2 - Pulire le parti interne del forno da eventuali incrostazioni che possano pregiudicarne il corretto funzionamento.
- 3 - Asciugare le superfici e rimontare i componenti.



CONTROLLO PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

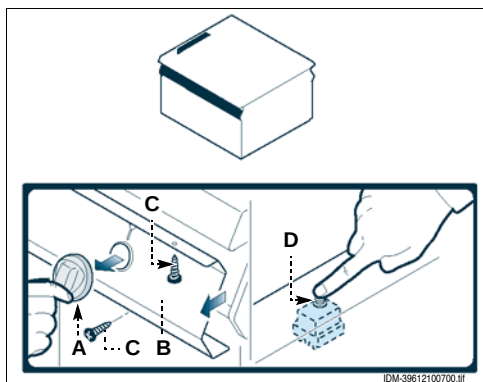
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole **(A)**.
- 3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(B)**.
- 4 - Svitare la vite **(D)** della presa di pressione.
- 5 - Collegare il manometro **(E)** alla presa di pressione **(F)**.
- 6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 7 - Accendere tutti i bruciatori, ruotare le manopole sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 10) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
- 8 - Spegnerne i bruciatori, scollegare il manometro e ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



RIPRISTINO APPARECCHIATURA (FORNO)

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

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



IT

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

i Importante

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
 La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
 La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
La spia pilota si accende ma il bruciatore rimane spento.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	i Importante Contattare il servizio assistenza
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento del rubinetto valvolato gas.	i Importante Contattare il servizio assistenza
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano (forno)	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici. i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 15) i Importante Contattare il servizio assistenza.
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore. i Importante Contattare il servizio assistenza.
L'apparecchiatura non raggiunge la temperatura impostata (forno)	Termostato guasto.	Sostituire il termostato. i Importante Contattare il servizio assistenza.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i Importante

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

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

IMBALLO E DISIMBALLO

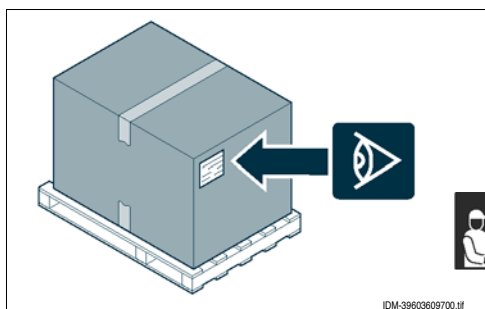
L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

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

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

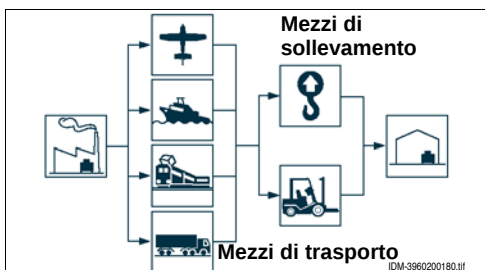
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

**TRASPORTO**

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

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

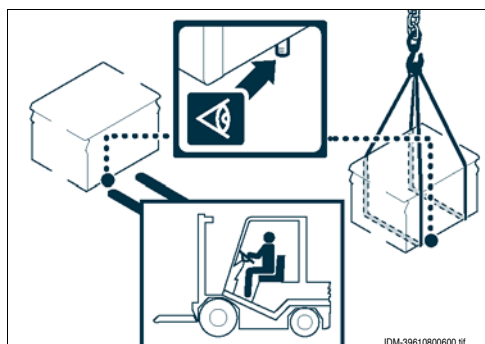
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

**MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO**

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

i Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.



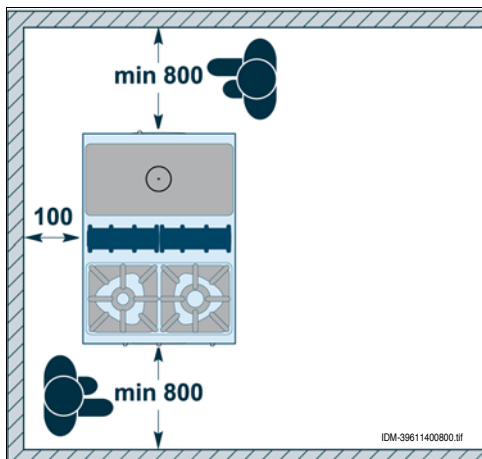
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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.

Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 100 mm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150 °C.



Eseguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n.74 - 12/04/96 - UNICIG 87/23).

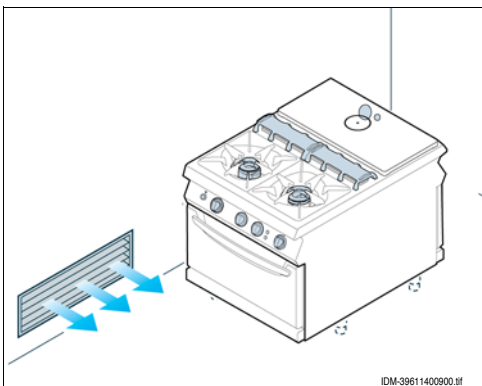
VENTILAZIONE LOCALE

i Importante

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

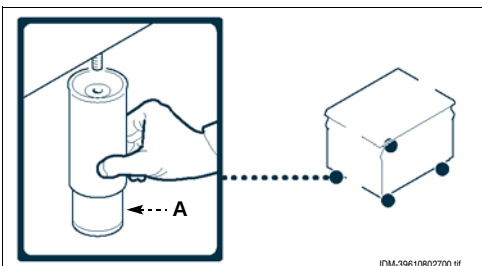
i Importante

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



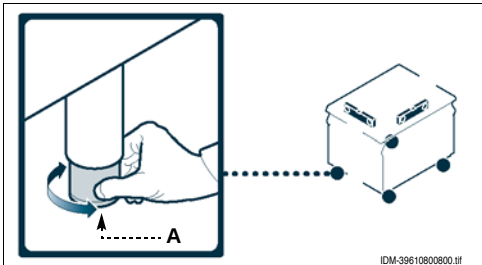
INSTALLAZIONE ACCESSORI

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



LIVELLAMENTO

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

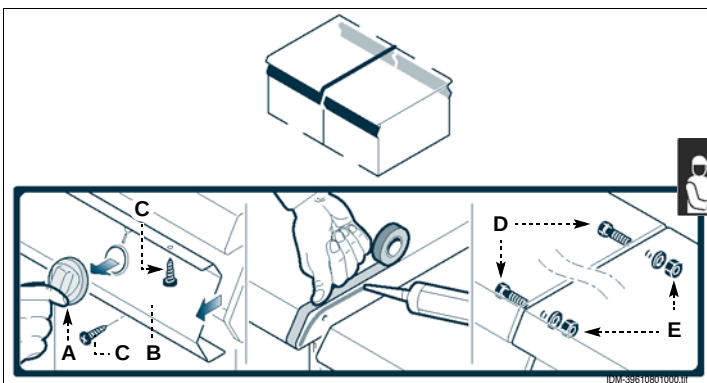


IDM-39610801000.01f

MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

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

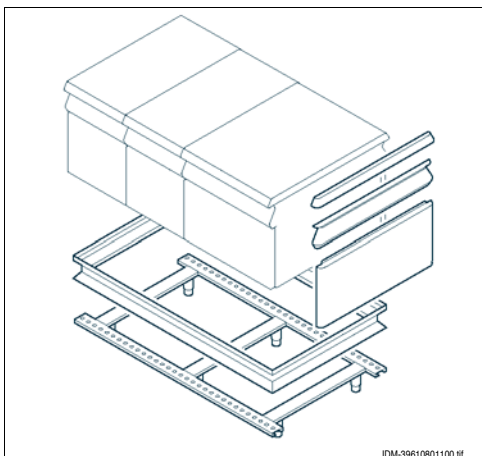
- 1 - Sfilare le manopole **(A)**.
- 2 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
- 3 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
- 4 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
- 5 - Accostare le apparecchiature.
- 6 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.



IDM-39610801000.01f

- 7 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
- 8 - Rimontare i cruscotti **(B)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.

Per le apparecchiature in batteria è disponibile, a richiesta, un kit di allestimento che comprende il telaio di appoggio e alcuni profili di finitura.



IDM-39610801100.01f

i Importante

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

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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

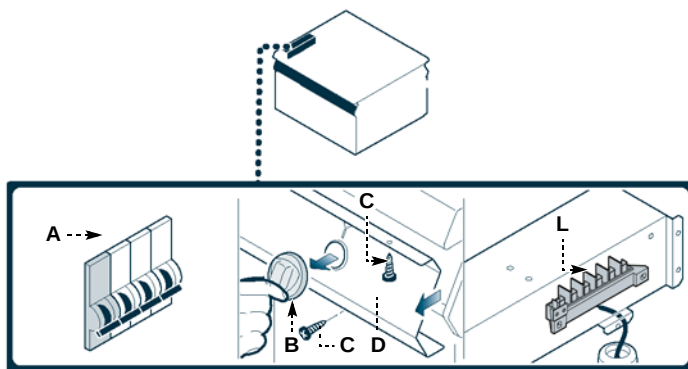


- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore **(A)** vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.
- 2 - Sfilare le manopole **(B)**.
- 3 - Svitare le viti **(C)** e smontare il cruscotto **(D)**.
- 4 - Collegare l'interruttore sezionatore **(A)**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

i Importante

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

- 5 - Rimontare il cruscotto **(D)** le manopole **(B)** ad operazione ultimata.



IDM-39612101700.tif

ALLACCIAMENTO GAS

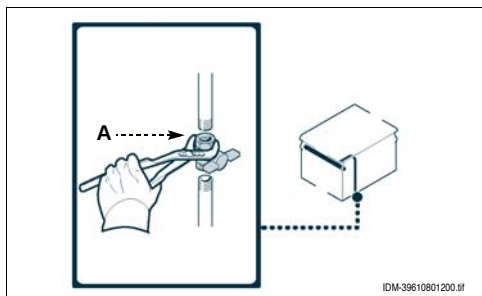
i Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

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

i Importante

Il rubinetto **(A)**, che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile 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.



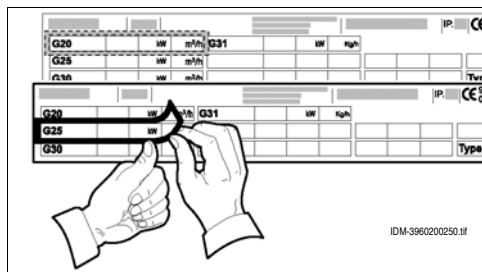
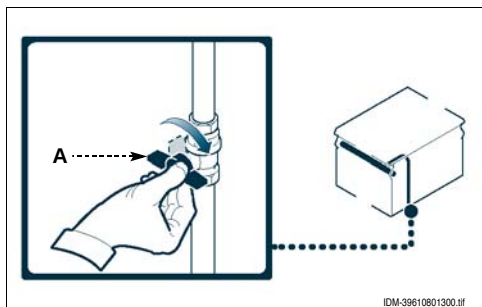
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

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

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.
- 2 - Sostituire l'ugello del bruciatore della piastra (vedi pag. 25).
- 3 - Sostituire gli ugelli dei bruciatori di piano (vedi pag. 25).
- 4 - Sostituire l'ugello della spia pilota del bruciatore della piastra (vedi pag. 26).
- 5 - Sostituire gli ugelli delle spie pilota dei bruciatori di piano (vedi pag. 26).
- 6 - Regolare il minimo sui rubinetti valvolati gas della piastra (vedi pag. 23), dei bruciatori (vedi pag. 23).
- 7 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

i Importante

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



COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1 - Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti;
- 4 - verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 21);



5 - verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore della piastra e dei bruciatori di piano;

6 - verificare e, se necessario, regolare la pressione e la portata del gas al minimo e al massimo (vedi pag. 15);

7 - Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza;

8 - verificare che non vi siano perdite di gas;

9 - verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

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

IT

REGOLAZIONI

8

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Questa regolazione si effettua solo se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, dopo avere eseguito la trasformazione dell'alimentazione (vedi pag. 21).

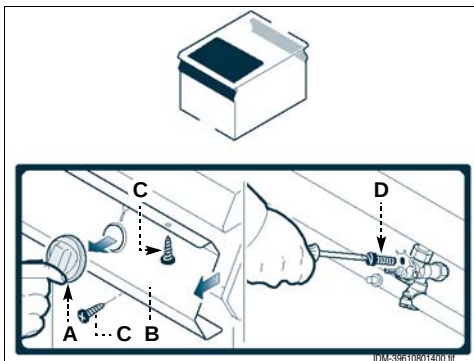
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (PIASTRA)

i Importante

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



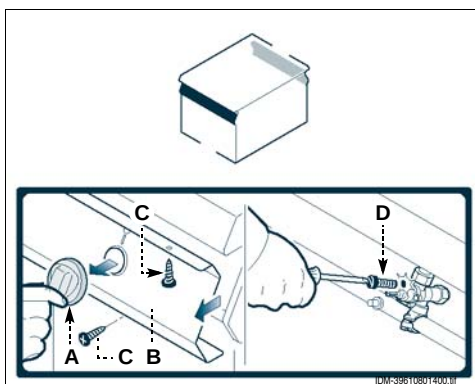
REGOLAZIONE MINIMO RUBINETTO VALVOLATO GAS (BRUCIATORI DI PIANO)

i Importante

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

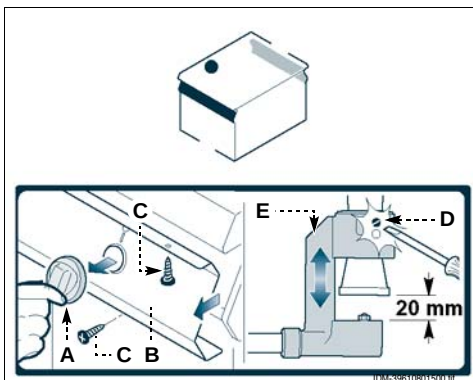
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole **(A)**.
- 3 - Svitare le viti **(C)** e smontare i cruscotti **(B)**.
- 4 - Estrarre l'iniettore **(D)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5 - Avvitare a fondo l'iniettore.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



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (7 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

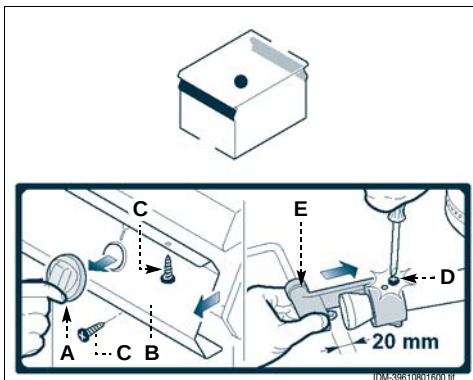
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B).
- 4 - Estrarre la vite (D).
- 5 - Regolare la posizione del supporto bruciatore (E) ad una distanza di 20 mm e avvitare la vite (D).
- 6 - Rimontare i cruscotti (B) e le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



REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE DI PIANO (10 KW)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

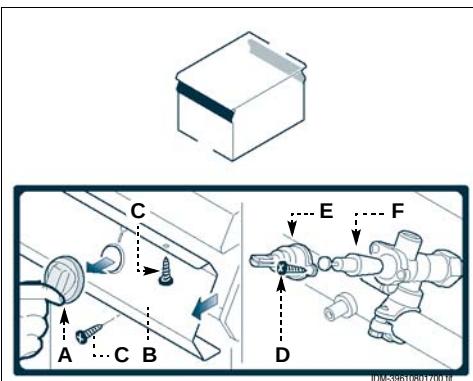
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B).
- 4 - Estrarre la vite (D).
- 5 - Regolare la posizione del supporto bruciatore (E) ad una distanza di 20 mm e avvitare la vite (D).
- 6 - Rimontare i cruscotti (B) e le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



INGRASSAGGIO RUBINETTO GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

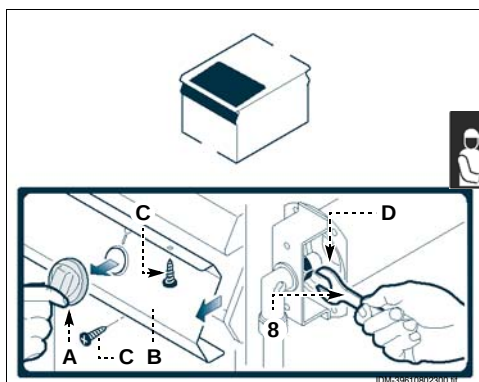
Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi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

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

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PIASTRA)

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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

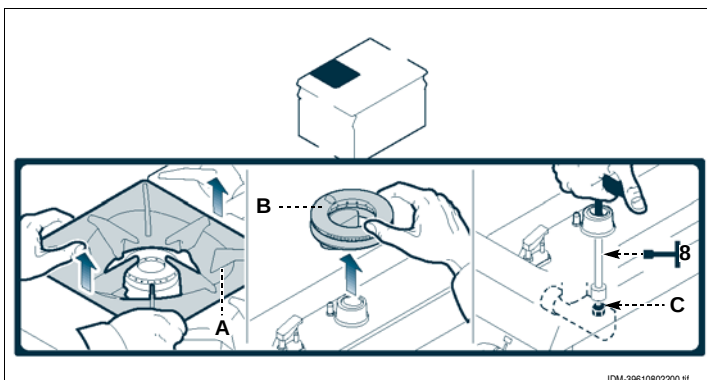


IT

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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

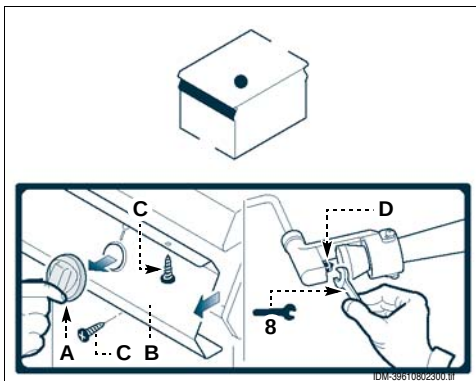
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Asportare la griglia **(A)**.
- 3 - Sfilare il bruciatore **(B)**.
- 4 - Svitare l'ugello **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5 - Riposizionare il bruciatore e la griglia.



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

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

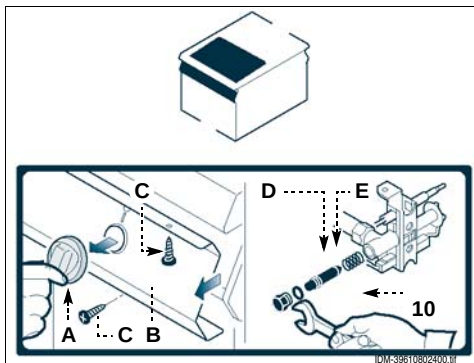
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B).
- 4 - Svitare l'ugello (D) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5 - Rimontare i cruscotti (B) e le manopole (A)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



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE PIASTRA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

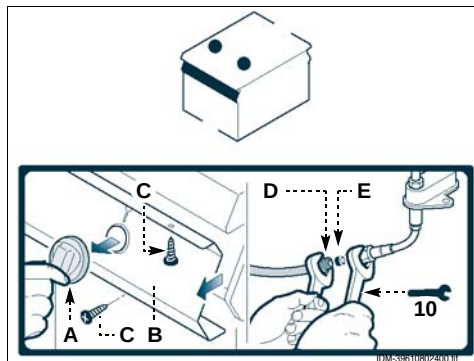
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B).
- 4 - Svitare il raccordo (D).
- 5 - Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6 - Riavvitare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



SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA BRUCIATORE DI PIANO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare i cruscotti (B).
- 4 - Smontare il tubo (D).
- 5 - Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6 - Rimontare il tubo (D), i cruscotti (B) e le manopole di comando (A).
- 7 - Rimontare il tappo (B).





Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.





Important

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



Caution - warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

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



Important

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



Important

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



Important

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



Caution - warning

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



Caution - warning

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



Caution - warning

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



Important

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



Important

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



Important

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



Caution - warning

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

CONTENTS

1st PART



2nd PART



ref. chapters	page
1 GENERAL INFORMATION	3
2 TECHNICAL INFORMATION.....	4
3 SAFETY	7
4 USE AND OPERATION	8
5 SERVICING	12
6 FAULT	16
7 HANDLING AND INSTALLATION	17
8 ADJUSTMENT	22
9 REPLACING PARTS	25
ANNEXES	I÷XIII

INDEX

A Adjusting gas control valve minimum setting (top burners), 23

Adjusting gas valve minimum setting (plate), 23

Adjusting top burner primary air (10kw), 24

Adjusting top burner primary air (7kw), 24

Appliance and manufacturer, identification, 3

Assembly appliances in banks, 19

C Checking gas pressure, 15

Cleaning instructions, 13

Cleaning oven, 14

Cleaning the hob, burners and accessories, 12

Conversion of gas supply, 21

D Decommissioning the appliance, 27

Description of controls, 9

F Faults, troubleshooting, 16

G Gas connection, 21

General description of appliance,

4

Greasing the gas tap, 24

H Handling and lifting, 17

I Identification of manufacturer and appliance, 3

Installation of the appliance, 18

Installing accessories, 18

Instructions and warnings for the reader, 3

Instructions and warnings for safety, 7

Instructions and warnings for use and operation, 8

Instructions and warnings for use, 12

Instructions and warnings for servicing, 12

Instructions and warnings for handling and installation, 17

Instructions and warnings for adjustments, 22

Instructions and warnings for replacing parts, 25

L Lengthy downtimes of appliance, 11

Levelling, 18

O Optional accessories, 6

P Packaging and unpacking, 17

Procedure for requesting service, 4

Purpose of the manual, 3

R Replacing the top burner nozzle (Ø110 - 7 kw), 25

Replacing the top burner nozzle (Ø130 - 10 kw), 26

Replacing the plate burner nozzle, 25

Replacing the plate pilot light nozzle, 26

Resetting the appliance, 15

Room ventilation, 18

S Safety and information signs, 6

Safety devices, 6

Switching the oven on and off, 11

Switching the top burner on and off, 10

Switching the cooking plate burner on and off, 10

GB

Even partial reproduction of this document without the manufacturer's consent is forbidden.

The manufacturer 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.

T Technical data, 5
Testing of the appliance, 22

Transport, 17
Troubleshooting, 16

U Unpacking and packaging, 17

GB

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 is subdivided into two parts.

1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

GB

MANUFACTURER AND APPLIANCE, IDENTIFICATION

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

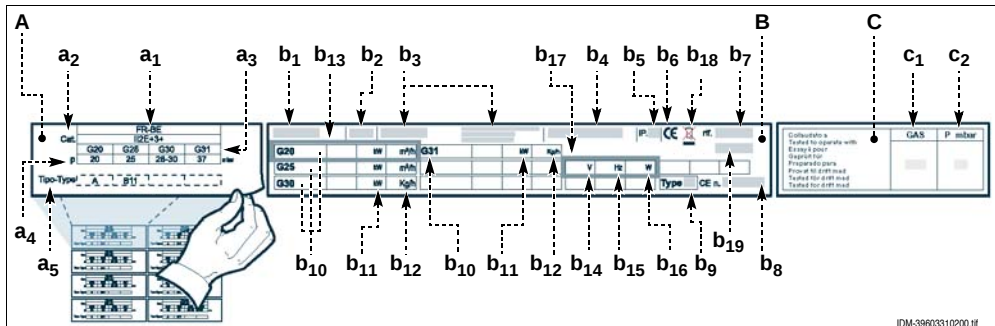
A) Extra nameplate

a₁) Country of use

a₂) Appliance category

a₃) Type of gas

a₄) Gas pressure



- a₅) Type of fume exhaust vent
- B) Nameplate
- b₁) Appliance model
- b₂) Type of customisation
- b₃) manufacturer identification
- b₄) Serial number
- b₅) Protection class
- b₆) CE conformity mark
- b₇) Reference standard
- b₈) CE certificate number
- b₉) Product family type
- b₁₀) Type of gas
- b₁₁) Rated power (kW)
- b₁₂) Gas consumption
- b₁₃) Testing gas indicator frame
- b₁₄) Voltage (V)
- b₁₅) Frequency (Hz)

- b₁₆) Electricity power consumption (W)
- b₁₇) Test voltage indicator
- b₁₈) WEEE Symbol
- b₁₉) Date of construction
- C) Testing gas plate
- c₁) Type of gas
- c₂) Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

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

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE



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



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

TECHNICAL INFORMATION

2

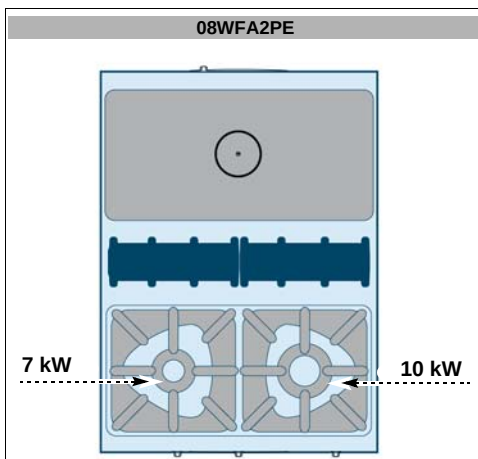
GB

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

The appliance has two working sides, allowing room-centre installation.

The controls are installed on both sides, for more convenient use of the appliance.



Main Parts

A)Hob: in stainless steel.

B)Top burners: in enamelled cast iron, the power they are able to supply varies depending on their size.

C)Fume exhaust vent: for removal of the fumes from the oven.

D)Piezoelectric ignition: lights the hob and oven burners.

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

F)Top burner control knobs: regulate the gas supply to the top burners

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

H)Gas supply connection: for connection of the gas supply.

I) Cooking plate: in stainless steel.

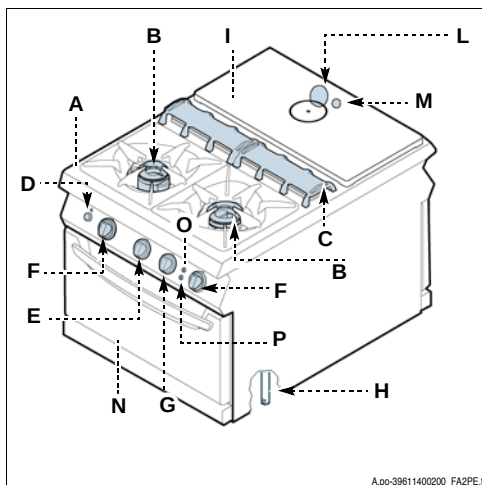
L)Cooking plate control knobs: regulate the gas supply to the cooking plate burner.

M)Piezoelectric ignition: lights the plate burner.

N)Static electric oven: in steel and complete with airtight door with heat-resistant handle.

O)Mains light: indicates that the heating elements are switched on.

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



GB

TECHNICAL DATA

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

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

The illustration shows the position of the devices

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

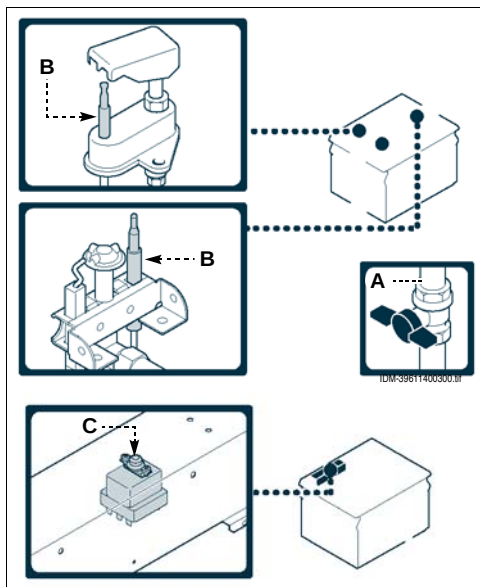
B) Safety thermocouple: cuts out the gas supply if the flame goes out.

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



Caution - warning

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



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

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

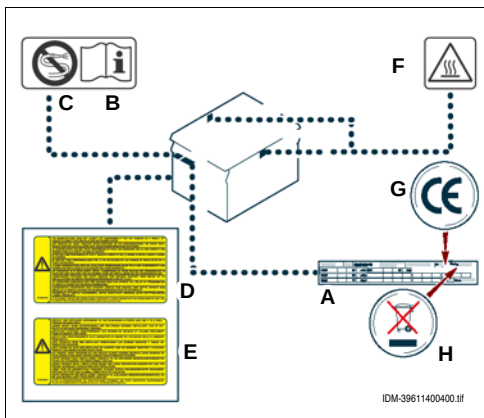
GB C) General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

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

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

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

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



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

OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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

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

Important

Do not modify the equipment in any way.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety. Any change and/or tampering with the equipment or the security devices will invalidate the CE marking and entail the forfeiture of the guarantee offered by the manufacturer.

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

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

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

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

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

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

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

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



Caution - warning

The floor, near the appliance, could be slippery.

GB



Important

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



Caution - warning

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

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

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

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

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



- All packaging materials must be disposed of in accordance with the relevant laws in the country of use.



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

The Safe Disposal of Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE Directive 2002/96/EC).



Important

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

Under the WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Directive 2002/96/EC, when scrapping equipment the user must dispose of it at the specific authorised disposal centres, or reassign it, still installed, to the original seller on purchase of new equipment.

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive 2002/96/EC is marked with a special symbol.



Important

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

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

GB

USE AND OPERATION

4

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

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

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

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

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

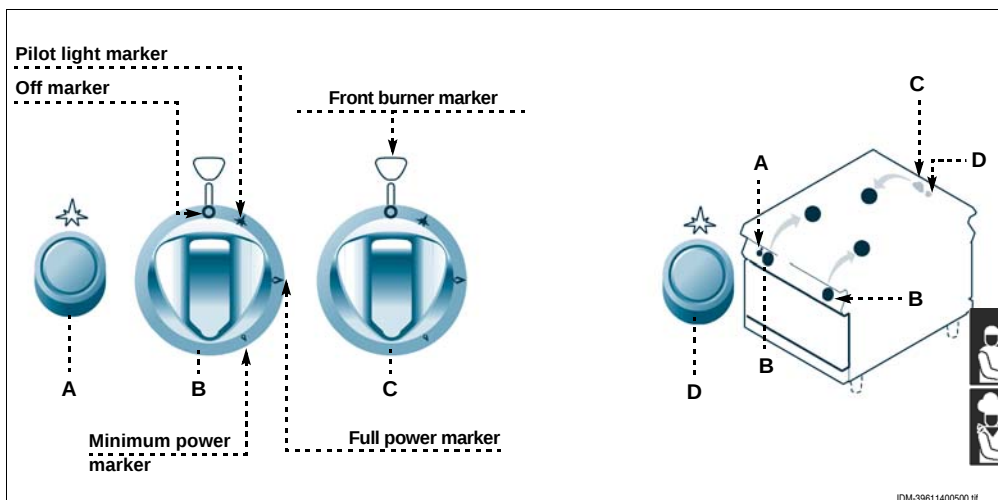
The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

A) Piezoelectric ignition button; lights the burner pilot light.

B) Top burner control knob; turns on and off and regulates the corresponding top burner.

C) Cooking plate control knobs: regulate the gas supply to the cooking plate burner.

D) Piezoelectric ignition knob: lights the plate pilot light.

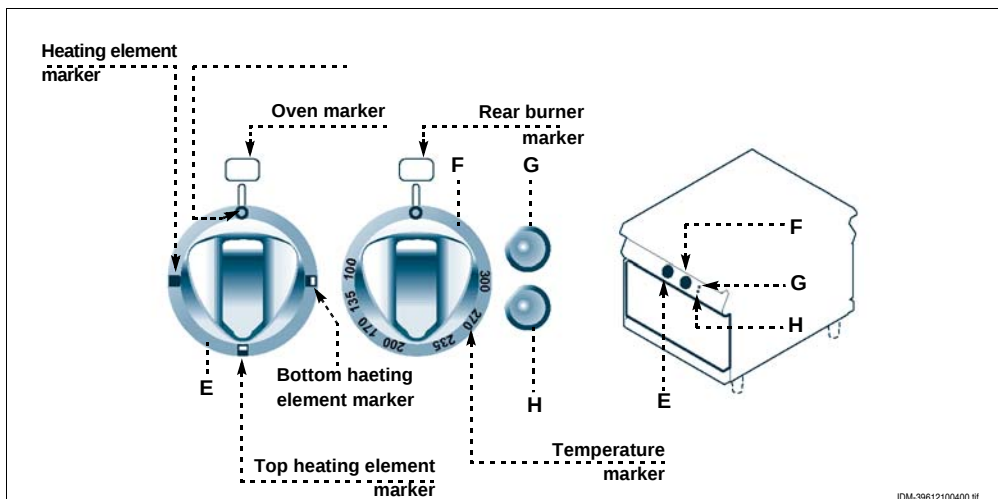


E) Heating element control knob: for turning the oven top or bottom heating element or both oven heating elements on and off.

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

G) Mains light: indicates that the heating elements are switched on.

H) Temperature light: indicates that heating of the oven is in progress, goes out when the set temperature is reached.



SWITCHING THE COOKING PLATE BURNER ON AND OFF

Lighting

i Important

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

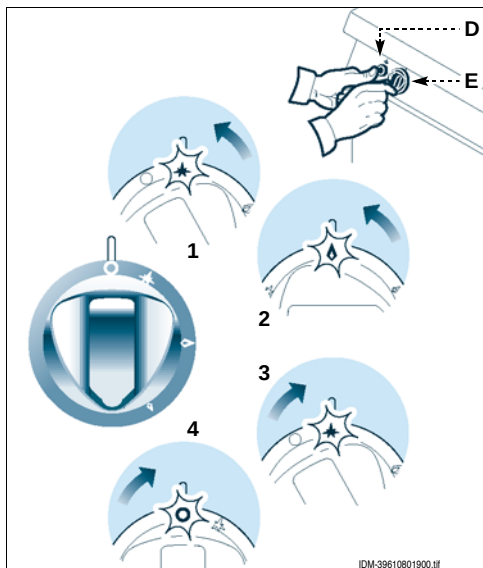
- 1 - Turn on the gas supply tap
- 2 - Press the knob (E) and turn it anti-clockwise (pos. 1), while keeping button (D) pressed, to light the pilot light.
- 3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
- 4 - Turn the knob anti-clockwise (pos. 2) to light the burner.
- 5 - Turn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



Turning off

- 1 - Turn the knob clockwise (pos. 3) to turn the burner off.

The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.



- 2 - Turn the knob clockwise (pos. 4) to turn off the pilot light.
- 3 - Turn off the knob to ensure safety.

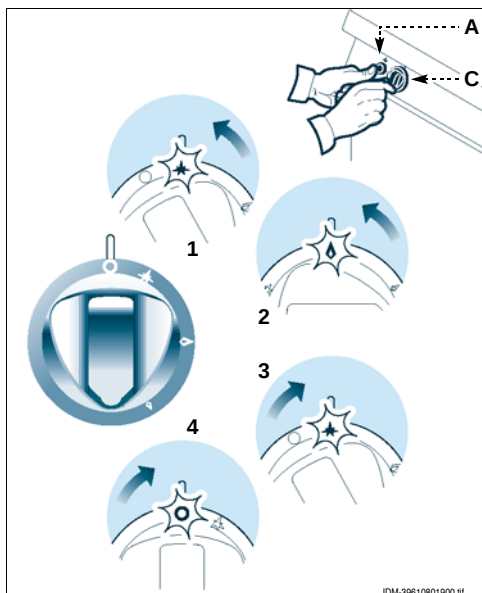
SWITCHING THE TOP BURNER ON AND OFF

Lighting

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

Turning off

- 1 - Turn the knob clockwise (pos. 3) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 2 - Turn the knob clockwise (pos. 4) to turn off the pilot light.
- 3 - Turn off the knob to ensure safety.



SWITCHING THE OVEN ON AND OFF

Lighting

i Important

At first switch-on, preheat as appropriate.

- 1-Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2-Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. **1**) to turn on the heating elements. The mains light **(C)** comes on.
- 3 - Turn the knob **(B)** to **(1)**, between the minimum and maximum temperature, and wait for the warm-up time before using the oven. See table.

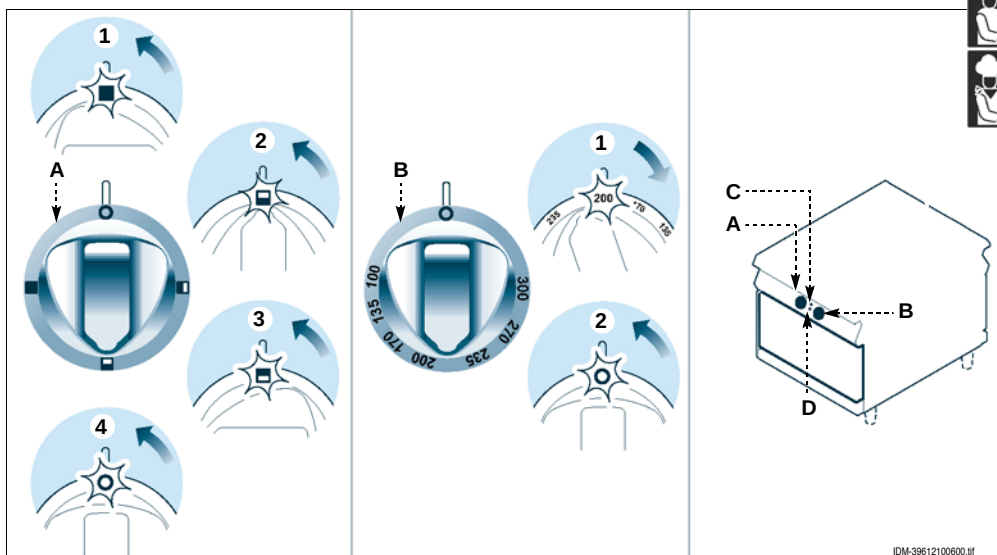
Note: the temperature light (D) comes on to indicate that the oven is not at the working temperature. The light goes out once the temperature is reached.

	Min							Max
Temperature(°C)	100	135	170	200	235	270	300	
Time in minutes	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"	

- 4 - Turn the knob **(A)** anti-clockwise (**pos. 2-3**) to turn on the top or bottom heating element, depending on the cooking mode required.

Turning off

- 5-Turn the knob **(A)** to setting **(4)** and the knob **(B)** to setting **(2)**, to switch off the heating elements. The mains **(C)** and temperature **(D)** lights go out.
- 6-Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

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

- 5 - Carry out all the servicing procedures.

- 6 - Leave the appliance uncovered and the cooking chambers open.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

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

- Use only the accessories recommended by the manufacturer.
- Check that the oven bottom plate is positioned correctly.
- Take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking.
- Take care not to pour water onto the griddle when hot, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate.
- Check that the inspection hatch is closed.
- Allow the oven to warm up before using it.
- Do not use the oven with the door part open.
- To brown the surface of a dish, turn on the top heating element and cook on the top runners for a few minutes.
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.



SERVICING

5

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



Caution - 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 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.

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

- The plate (see page 12)

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

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

- A check on the gas pressure and system tightness
- Check that the safety thermostat is working correctly
- Check that the electrical system is in good working order
- A check on the efficiency of the safety thermocouple
- A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary
- Greasing of the gas tap (see page 24)

CLEANING INSTRUCTIONS

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

Important

Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

Caution - warning

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

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

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

Caution - warning

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

Caution - warning

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

- 4-Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 5-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.
- 6-Pressurised water jets may only be used on external parts.
- 7-Remove food residues immediately before they set.
- 8-Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.



CLEANING THE PLATE

Important

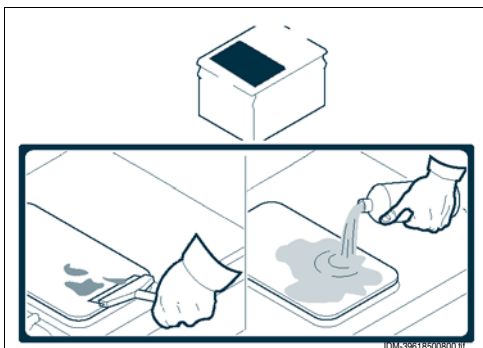
When cleaning, use only food-approved detergent

To carry out this operation, proceed as follows.

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

Important

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

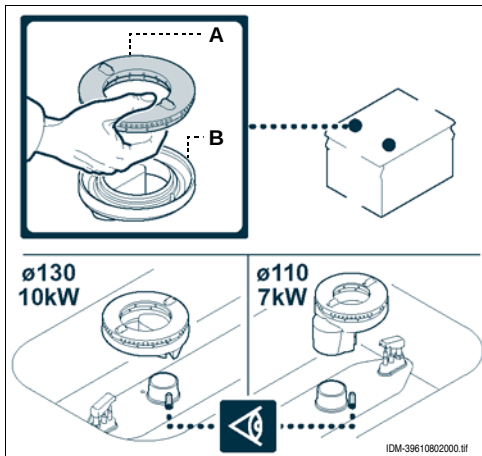


GB

CLEANING THE HOB, BURNERS AND ACCESSORIES

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

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



Caution - warning

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



Caution - warning

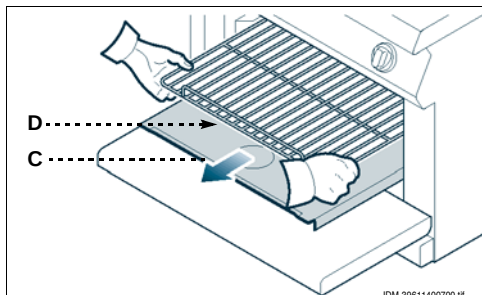
Never pour water or allow dirt to fall into the burner as this will cause the burner to malfunction or block the nozzle.

GB

CLEANING OVEN

To carry out this operation, proceed as follows.

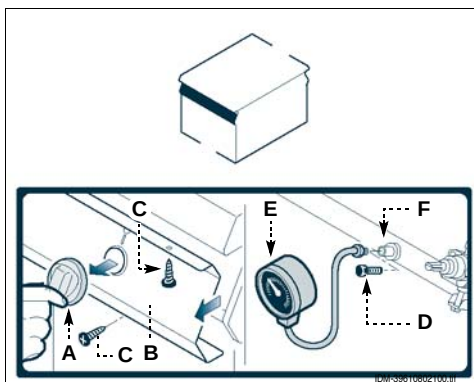
- 1- Remove the bottom plate **(C)** and the grid **(D)** from the oven and clean them thoroughly.
- 2- Clean the inside parts of the oven to remove any deposits which may impair its operation.
- 3- Dry the surfaces and reassemble the components.



CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

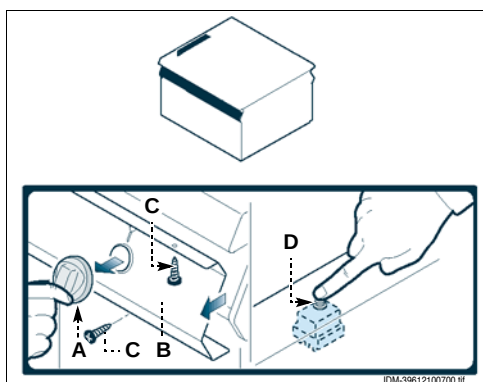
- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Pull off the knob **(A)**.
- 3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
- 5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
- 6 - Turn the gas supply tap back on.
- 7 - Light one of the burners, turn the knob to the full flame setting (see page 9) then check that the pressure reading is the same as the values provided in the table (see back of manual).
- 8 - Turn off the burner, disconnect the pressure gauge and restore the initial conditions after completing the operation.



RESETTING THE APPLIANCE (OVEN)

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

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



GB

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



Important

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

Fault	Causes	Remedies
Smell of gas.	Occasional leak because flame has gone out.	Turn off the gas supply tap and ventilate the room.
 The pilot light does not ignite.	The spark ignition devices are not working.	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light.  Important Contact the after-sales service
	Air in pipelines due to long period out of use.	Make more attempts to light the flame.
 The pilot light goes out.	The thermocouple has not warmed up enough.	Make more attempts to light the flame.
The pilot light ignites but the burner remains off.		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device.
The flame is yellow.	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips.	 Important Contact the after-sales service
GB Burner control knob is stiff.	Gas control valve malfunction.	 Important Contact the after-sales service
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Check the connection of the electrical wires  Important Contact the after-sales service
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset (see page 15)  Important Contact the after-sales service
	Switch faulty	Replace the switch  Important Contact the after-sales service
The appliance does not heat up to the set temperature	Thermostat faulty	Replace the thermostat  Important Contact the after-sales service

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

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

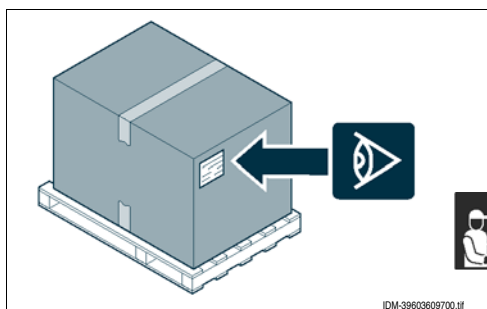
If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

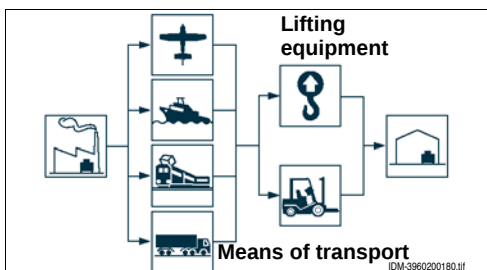
To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport. The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged. The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.

**TRANSPORT**

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

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

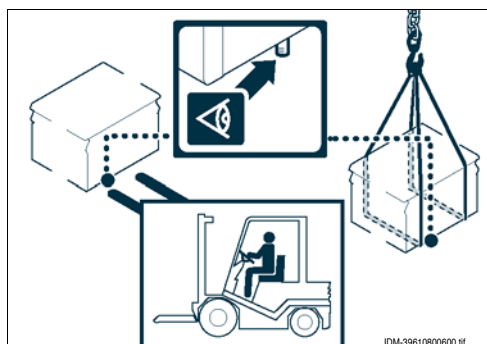
**HANDLING AND LIFTING**

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.

Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.



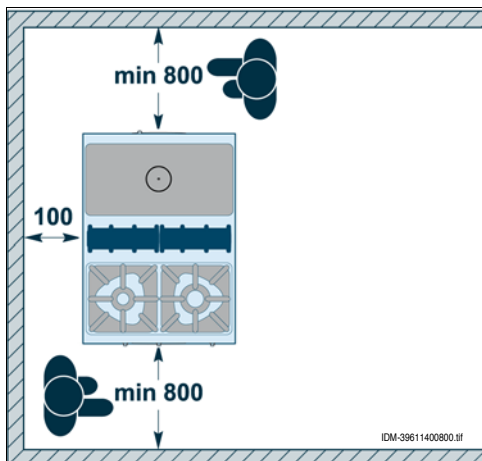
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

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.

Appliances must be at some distance from the wall at least 100 mm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least



150°C.

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

ROOM VENTILATION

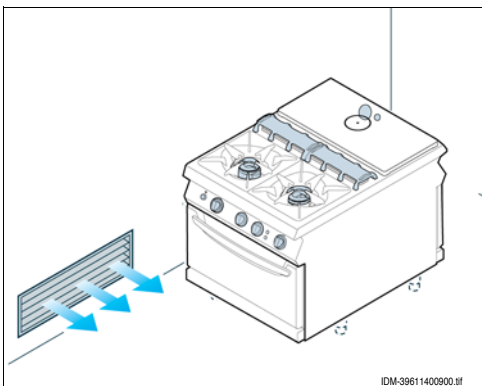
i Important

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

GB

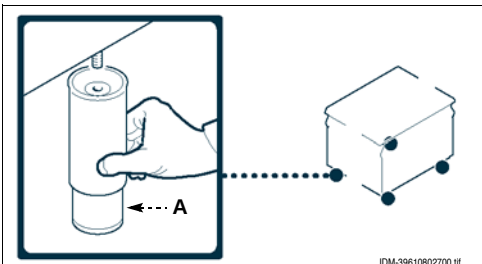
i Important

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



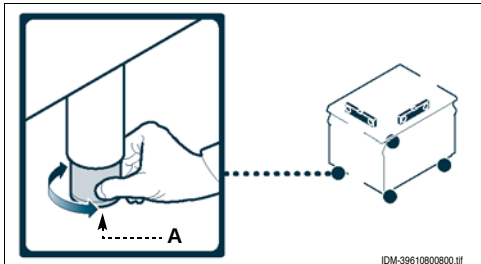
INSTALLING ACCESSORIES

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



LEVELLING

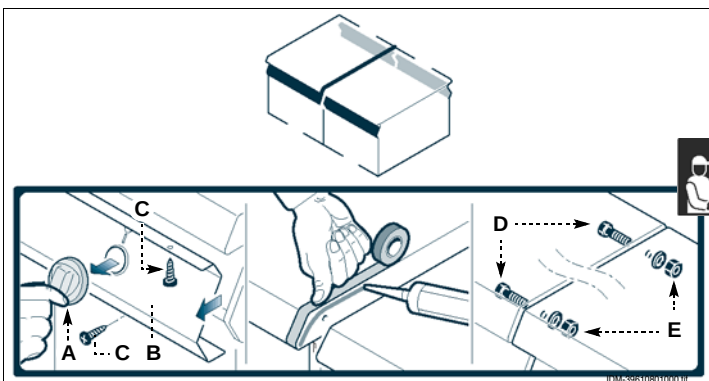
Adjust the floor-mounted feet **(A)** to level the appliance.



ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

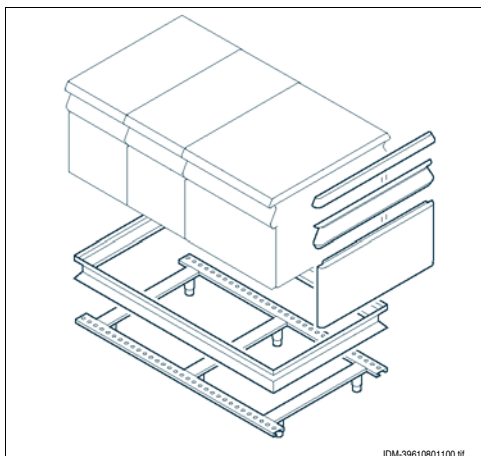
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1-Pull off the knob **(A)**.
- 2-Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
- 3-Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
- 4-Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
- 5-Place the appliances side by side.
- 6-Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.



- 7-Remove the excess sealant and the masking tape.
- 8-Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.

For appliances installed in banks, an optional kit is available with the supporting frame and some trims.





Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N (230V/3 available on request). Specify the correct voltage for your device; it cannot be modified after purchase.



Caution - warning

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

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



- 2 - Pull off the knobs **(B)**.

- 3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(D)**.

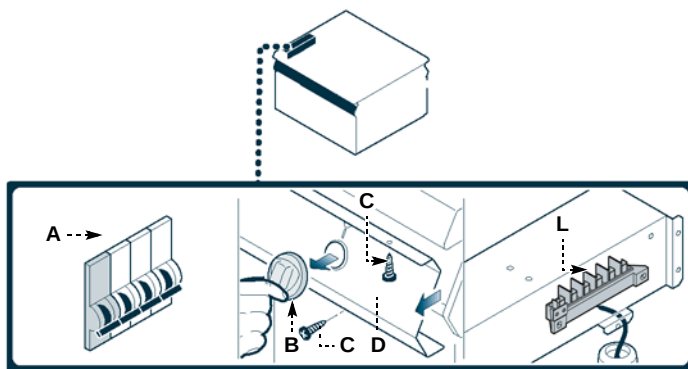
- 4 - Connect the circuit-breaker **(A)** to the terminal board **(L)** of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.



Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

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



IDM-39612101700.tif

GAS CONNECTION

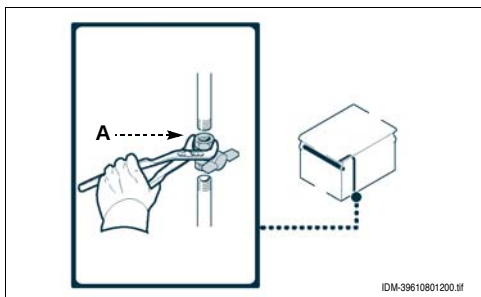
i Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

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

i Important

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



i Important

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



CONVERSION OF GAS SUPPLY

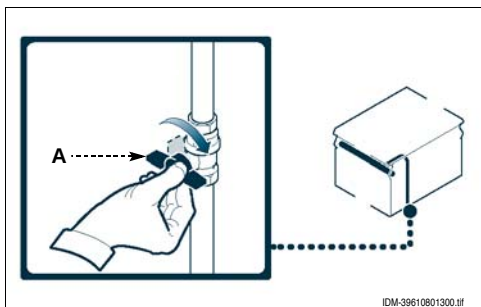
The manufacturer has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

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

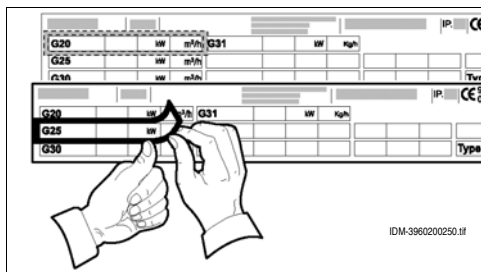
- 1-Turn off the gas supply tap (A).
- 2- Change the plate burner nozzle (see page 25).
- 3-Change the top burner nozzles (see page 25).
- 4- Change the plate burner pilot light nozzle (see page 26).
- 5-Change the top burner pilot light nozzles (see page 26).
- 6-Adjust the minimum settings of the gas control valves of the top burners (see page 23) and plate (see page 23).
- 7-Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

i Important

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



GB





Important

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

To test the system, make the following checks.

- 1-Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2 - Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
- 3 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right;
- 4-Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 21);



- 5-Check that the plate, top and oven burners are lighting correctly and their combustion;
- 6-Check the gas pressure and flow-rate at minimum and maximum settings and adjust if necessary (see page 15);
- 7 - Check that the safety device is operating correctly.
- 8-Check that there are no gas leaks;
- 9-Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS



Important

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



Caution - warning

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



Important

This adjustment is only required if the type of gas to be connected is different from that used for testing after the conversion procedure has been carried out (see page 21)

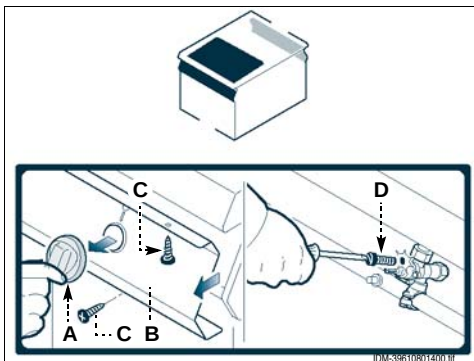
ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (PLATE)

i Important

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

To carry out this operation, proceed as follows.

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



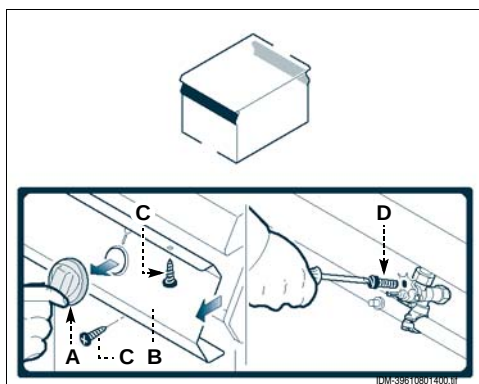
ADJUSTING GAS CONTROL VALVE MINIMUM SETTING (TOP BURNERS)

i Important

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

To carry out this operation, proceed as follows.

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

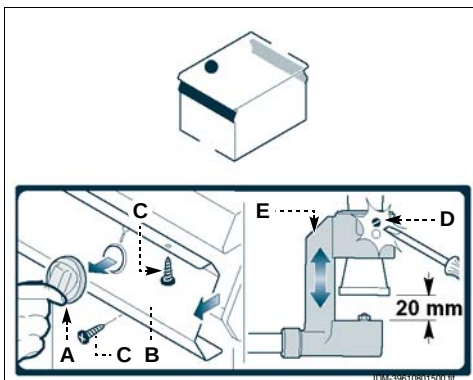


GB

ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (7KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

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

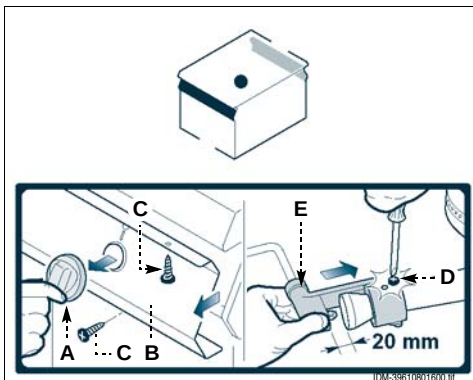


ADJUSTING TOP BURNER PRIMARY AIR (10KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Pull off the knob **(A)**.

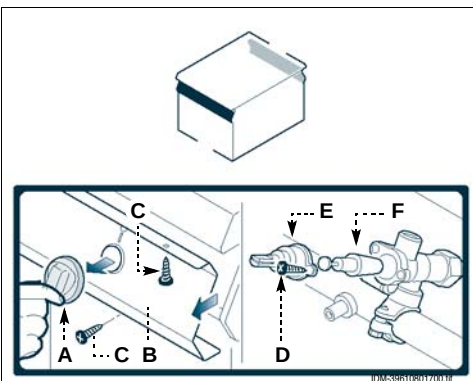
- 3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panels **(B)**.
- 4 - Remove the screw **(D)**.
- 5 - Set the burner mount **(E)** at a distance of 20 mm, and tighten the screw **(D)**.
- 6 - Replace the control panels **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



GREASING THE GAS TAP

To carry out this operation, proceed as follows.

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



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS

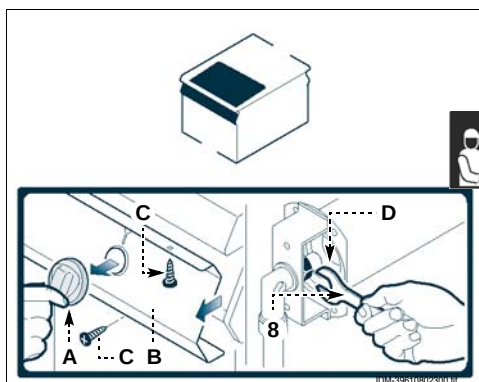
Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

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

REPLACING THE PLATE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

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

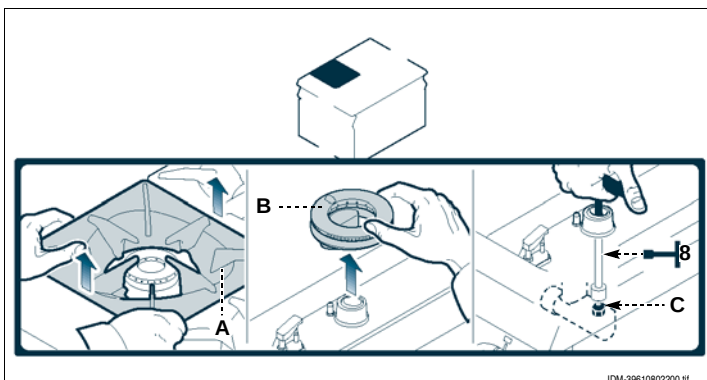


GB

REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø110 - 7 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

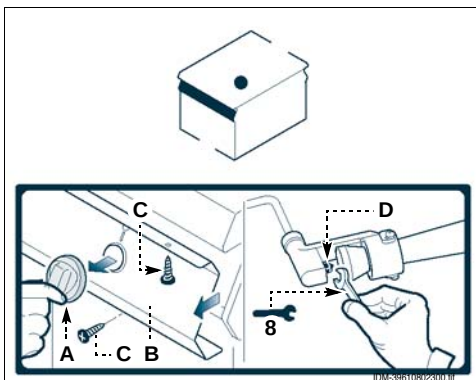
- 1-Turn off the gas supply tap
- 2-Remove the grid **(A)**.
- 3-Extract the burner **(B)**.
- 4-Unscrew the nozzle **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5-Replace the burner and the grid.



REPLACING THE TOP BURNER NOZZLE (Ø130 - 10 KW)

To carry out this operation, proceed as follows.

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

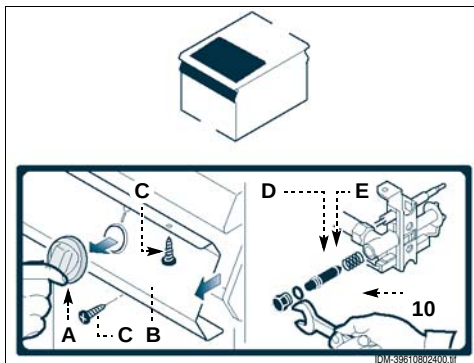


REPLACING THE PLATE BURNER PILOT LIGHT NOZZLE



To carry out this operation, proceed as follows.

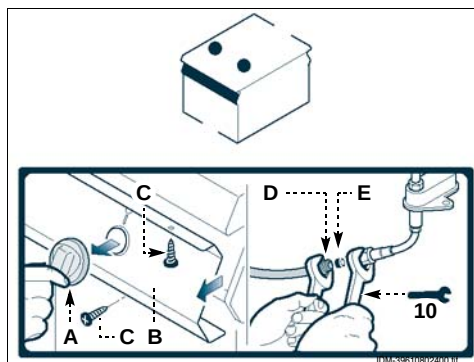
- 1 - Turn off the gas supply tap
- 2 - Pull off the knobs **(A)**.
- 3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4 - Remove the pipe **(D)**.
- 5 - Remove the nozzle **(E)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6 - Retighten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



REPLACING TOP BURNER PILOT LIGHT NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

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





Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.





Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



Wichtig

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



Wichtig

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



Wichtig

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden.



Vorsicht - Achtung

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

INHALTSVERZEICHNIS

1. TEIL



2. TEIL



Ref. Kapitel	Seite
1 ALLGEMEINES.....	3
2 TECHNISCHE INFORMATIONEN.....	4
3 SICHERHEIT	7
4 GEBRAUCH UND BETRIEB.....	8
5 WARTUNG.....	12
6 DEFEKTE.....	16
7 HANDHABUNG UND INSTALLATION	17
8 EINSTELLUNGEN	22
9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE	25
ANLAGEN.....	I÷ XIII

SACHREGISTER

A Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4
 Anweisungen und warnhinweise für den Leser, 3
 Anweisungen und warnhinweise für die Sicherheit, 7
 Anweisungen und warnhinweise für die Gebrauch und Betrieb, 8
 Anleitungen und sicherheitsanweisungen für die umweltauswirkungen, 8
 Anweisungen und warnhinweise für die Bedienung, 12
 Anweisungen und warnhinweise für die Wartung, 12
 Anweisungen und warnhinweise für die Installation und Handhabung, 17
 Anweisungen und warnhinweise für die Einstellungen, 22
 Anweisungen und warnhinweise für das Auswechseln von Bauteilen, 25
 Austausch der Düse des Kochstellenbrenners (Ø110 - 7 kw), 25
 Austausch der Düse des Koch-

tellenbrenners (Ø130 - 10 kw), 26
 Austausch der Düse des Zündflammenbrenners des Kochstellenbrenners, 25
 Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 25
 Austausch der Düse des Bratplattenbrenners, 25
 Austausch der Düse des Zündflammenbrenners des Bratplattenbrenners, 26

B Beschreibung der Bedienelemente, 9

E Ein- und Ausschalten der Kochstellenbrenner, 10
 Ein- und Ausschalten des Backofens, 11
 Ein- und Ausschalten des Bratplattenbrenners, 10
 Einstellung der Kleinstellung beim vollgesicherten Gasventil (Kochstellenbrenner), 23
 Einstellung der Primärluft des Kochstellenbrenners (10 kw), 24

Einstellung der Primärluft des Kochstellenbrenners (7 kw), 24

F Fehlersuche, 16

G Gasanschluss, 21

H Handhabung und Hub, 17

I Installation des Geräts, 18
 Installation des Zubehörs, 18

K Kontrolle des Gasdrucks, 15
 Kundendienst anfordern, 4

L Längerer Stillstand des Geräts, 11

M Montage bei Reihenaufstellung, 19

N Nivellieren, 19

O Optionales Zubehör, 6

R Raumbelüftung, 18
Reinigung der Kochmulde, Bren-
ner und Zubehörteile, 14
Reinigung des Backofens, 14
Reinigung des Geräts, 13
Reinigung der platte , 13
Rücksetzen des geräts (Back-
ofen), 15

S Schmierung des Gashahns,
24

Sicherheitshinweise und Infor-
mationen, 6
Sicherheitsvorrichtungen, 5
Stromanschluss, 20

T Technische Daten, 5
Testlauf zur Abnahme des Ge-
räts, 22
Transport, 17
Typenschild für Hersteller und Ge-

rät, 3

U Umstellung der Gasversor-
gung, 21

V Verpackung und Auspacken,
17

Z Zweck des Handbuchs, 3

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.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ZWECK DES HANDBUCHS

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

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

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

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

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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



Wichtig

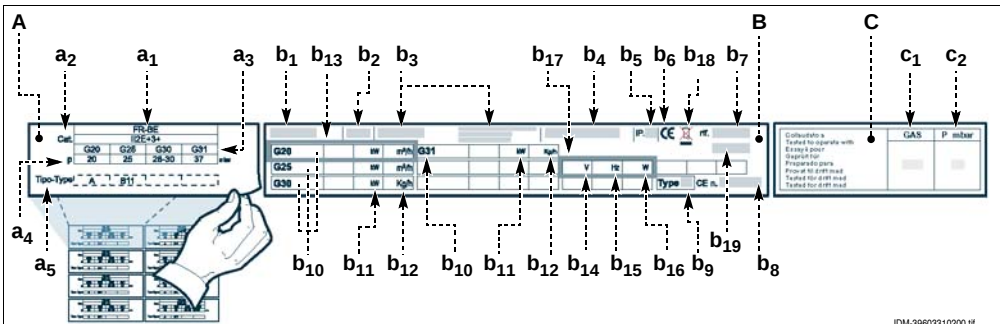
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

A) Ergänzungsschild

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



IDM-3960331/0200/11

- B)** Typenschild
- b₁)** Gerätemodell
- b₂)** Art der Anpassung
- b₃)** Angabe des Herstellers
- b₄)** Seriennummer
- b₅)** Schutzgrad
- b₆)** CE-Zeichen für Konformität
- b₇)** Bezugsnormen
- b₈)** Kennzahl der CE-Zertifizierung
- b₉)** Produktfamilie
- b₁₀)** Gastyp
- b₁₁)** Angabe der Leistung (Kw)
- b₁₂)** Gasverbrauch
- b₁₃)** Testgasanzeige
- b₁₄)** Spannung (V)
- b₁₅)** Frequenz (Hz)
- b₁₆)** Leistungsaufnahme (W)

- b₁₇)** Abnahmespannungsanzeige
- b₁₈)** WEEE-Symbol
- b₁₉)** Baujahr
- C)** Testgasschild
- c₁)** Gastyp
- c₂)** Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild **(A)** auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ **A** = Standardabzug – Typ **B11** = hoher Abzug).

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



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

2

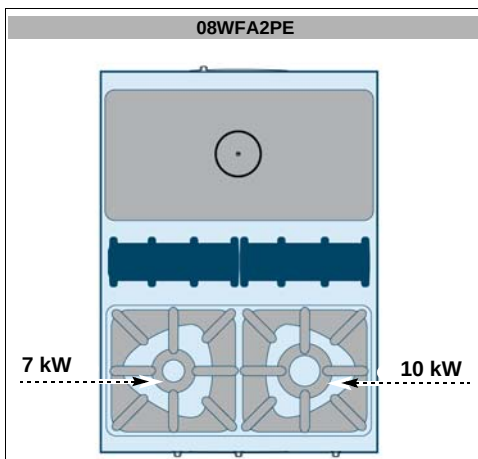
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

DE

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

Das Gerät hat zwei Arbeitsfronten und kann daher in der Raummitte aufgestellt werden.

Die Bedieneinrichtungen befinden sich auf beiden Seiten, um den Gebrauch des Geräts zu erleichtern.



Hauptorgane

A)Kochmulde: aus Edelstahl.

B)Kochstellenbrenner: aus emailliertem Gusseisen, Heizleistung von Größe abhängig

C)Rauchabzug: zum Abführen der vom Brenner des Backofens und/oder der Bratplatte erzeugten Rauchgase.

D)Piezozündung: zum Zünden der Brenner der Kochmulde und des Backofens.

E)Schalter der Heizwiderstände: zum Ein- und Ausschalten der Heizwiderstände des Backofens.

F)Schalter der Kochstellenbrenner: zum Einstellen der Heizleistung der Kochstellenbrenner.

G)Schalter Temperatureinstellung: zum Einstellen der Temperatur im Backofen.

H)Gasanschluss: für den Anschluss der Gaszufuhr.

I) Kochplatte: aus Edelstahl

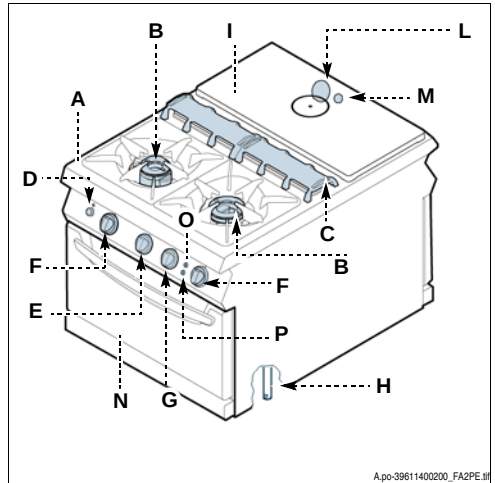
L)Schalter des Bratplattenbrenners: zum Einstellen der Heizleistung der Bratplatte.

M)Piezozünder: zum Zünden des Bratplattenbrenners.

N).Statischer Elektroofen: aus Stahl; mit dichter Tür und Isoliergriff.

O)Kontrollleuchte Stromzufuhr: Sie signalisiert die Einschaltung der Heizwiderstände.

P)Kontrollleuchte Temperatur: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens.



TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und "Anschlussschema" am Ende des Handbuchs.

DE

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

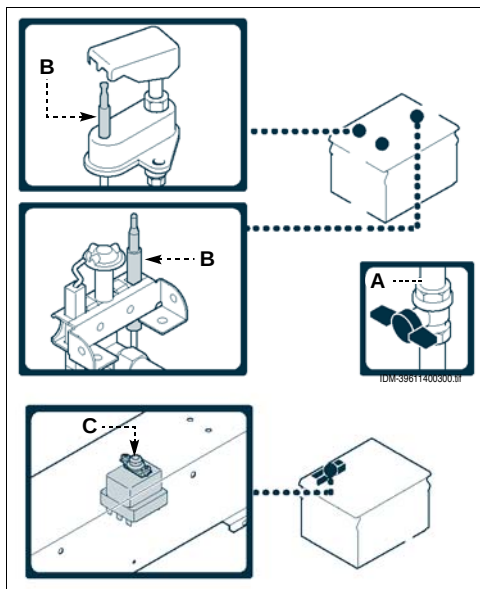
Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen:

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

B)Sicherheitsthermoelement: es unterbricht die Gaszufuhr, wenn die Flamme ausgeht.

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



Vorsicht - Achtung

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



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

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

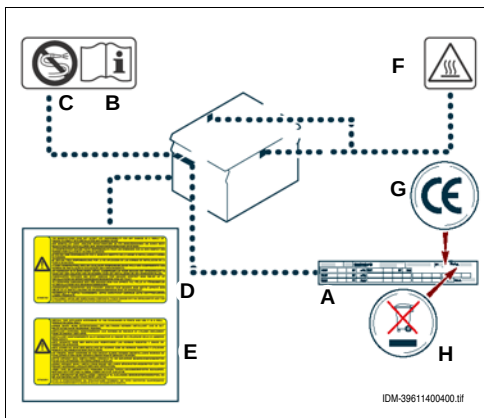
C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

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

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

F)Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

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



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

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

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

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

Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

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

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

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

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

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

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienknöpfe deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

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

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

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

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

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

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

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

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



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

Sicherheit bei der Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (WEEE-Richtlinie 2002/96/EG)



Wichtig

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

Gemäß der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) muss der Betreiber bei der endgültigen Außerbetriebnahme die Geräte bei den hierfür vorgesehenen Rücknahmestellen abgeben oder im Moment des Erwerbs neuer Geräte unverlegt an den Verkäufer zurückgeben.

Alle Geräte, die in Einklang mit der WEEE-Richtlinie 2002/96/EG entsorgt werden müssen, müssen mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet sein (siehe Seite 6).



Wichtig

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

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

DE

GEBRAUCH UND BETRIEB

4

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE GEBRAUCH UND BETRIEB



Wichtig

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

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

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.

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

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

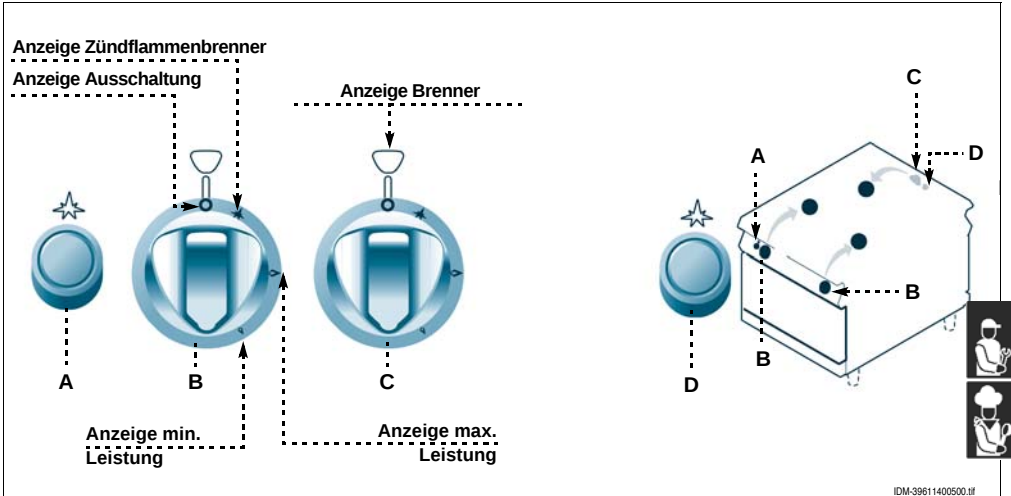
Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

A) Taste der Piezozündung: zum Zünden des Zündflammenbrenners der Brenner.

B) Schalter des Kochstellenbrenners: zum Ein- und Ausschalten des entsprechenden Kochstellenbrenners.

C) Schalter des Bratplattenbrenners: zum Zünden, Ausschalten und Regulieren des Brenners und des Zündflammenbrenners.

D) Piezozündung: zum Zünden des Zündflammenbrenners der Bratplatte.

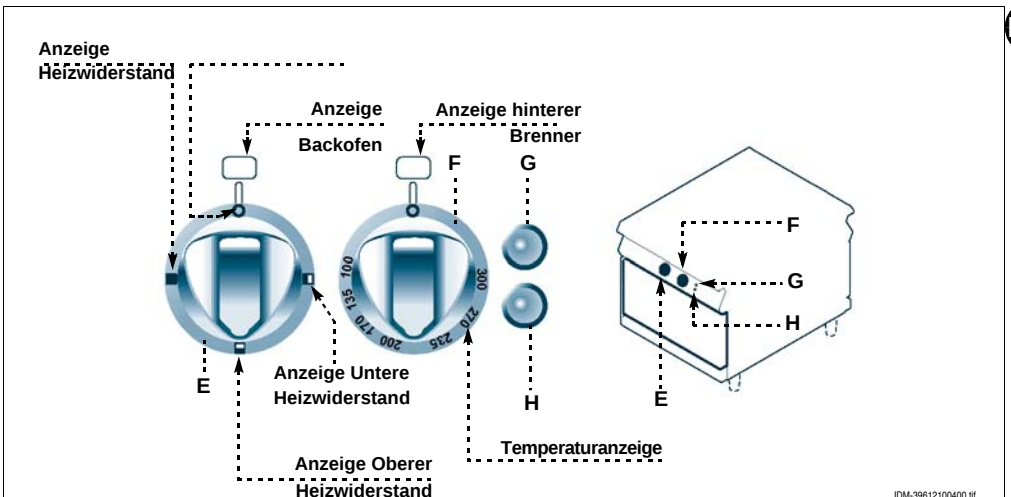


E) Schalter der Heizwiderstände: zum Einschalten des oberen oder des unteren Heizwiderstandes bzw. beider Heizwiderstände des Backofens.

F) Schalter Temperatureinstellung: zum Einstellen der Temperatur im Backofen.

G) Kontrollleuchte Stromzufuhr: Sie signalisiert die Einschaltung der Heizwiderstände.

H) Kontrollleuchte Temperatur: Sie signalisiert die Heizphasen des Backofens; sie erlischt nach Erreichen der Temperatur.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRATPLATTENBRENNERS

Zündung

i Wichtig

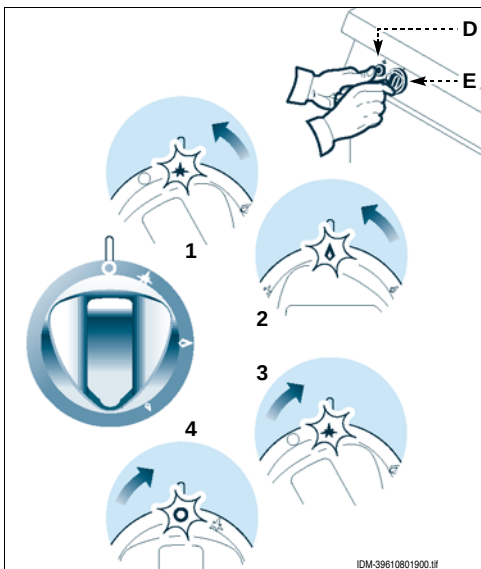
Bei der ersten Einschaltung die Platte säubern, um den schützenden Fettfilm und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen; dann das Gerät einschalten und ca. 1 Stunde auf Mindestleistungsstufe vorheizen.

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



Abschaltung

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



schaltet.

- 2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. 4), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

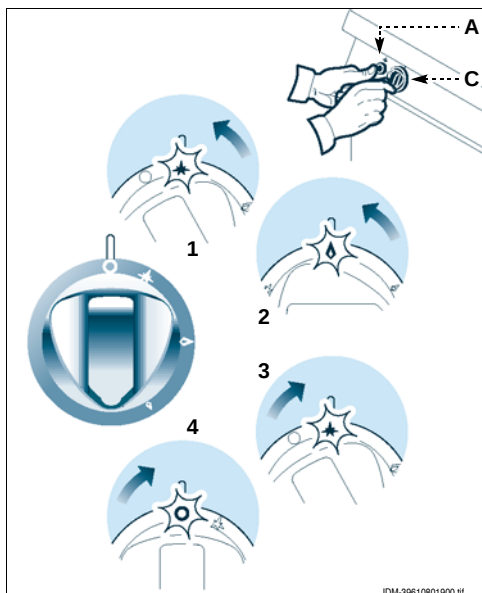
EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHSTELLENBRENNER

Zündung

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

Abschaltung

- 1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. 3), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. 4), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Zündung

i Wichtig

Bei der ersten Einschaltung das Gerät richtig vorheizen.

- 1-Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen
- 2-Den Schalter (A) entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1), um die Heizkörper einzuschalten. Die Kontrollleuchte Gaszufuhr (C) schaltet sich ein.
- 3-Den Schalter (B) in Schaltstellung 1 zwischen Mindest- und Höchsttemperatur drehen und vor Benutzung des Backofens die Vorheizzeit abwarten (Siehe Tabelle).

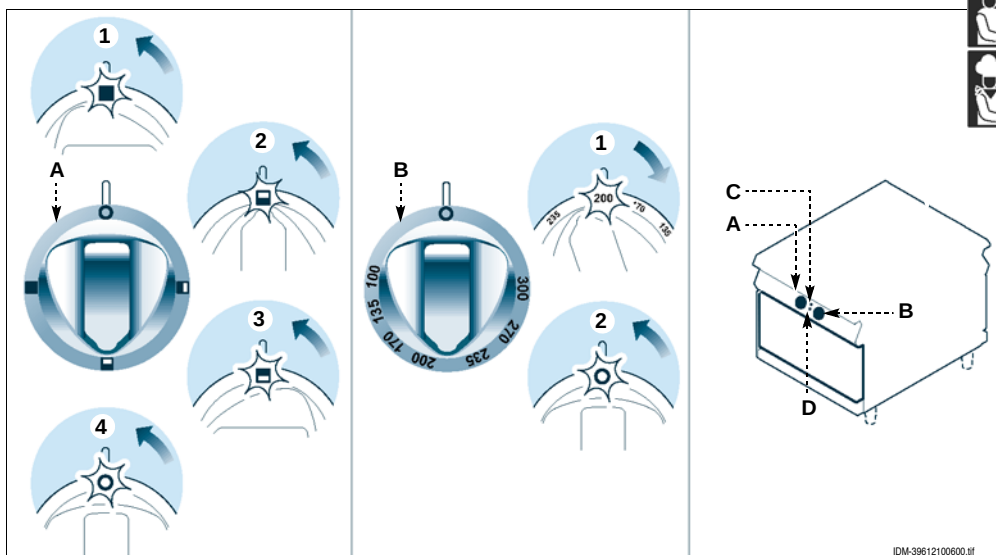
Die Temperatur-Kontrollleuchte (D) leuchtet auf, um zu signalisieren, dass der Backofen nicht die Gebrauchstemperatur hat. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

	Min						Max
Temperatur °C	100	135	170	200	235	270	300
Zeit in Minuten	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"

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

Abschaltung

- 5-Den Schalter (A) in Schaltstellung 4 und den Schalter (B) in Schaltstellung 2 drehen, um die Heizwiderstände auszuschalten. Stromzufuhr-Kontrollleuchte (C) und die Temperatur-Kontrollleuchte (D) gehen aus.
- 6-Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.
- 3 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

- 4 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 5 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 6 - Lassen Sie das Gerät unbedeckt stehen, wobei die Garräume offen bleiben.

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.
- Man sollte es vermeiden, Wasser auf die heiße Platte zu schütten, da durch den plötzlichen Temperaturunterschied die Oberfläche der Kochplatte beschädigt werden kann.
- Sicherstellen, dass das Bodenblech richtig eingesetzt ist.

- Sicherstellen, dass die Inspektionsklappe geschlossen ist.
- Den Backofen vor dem Gebrauch vorheizen.
- Den Backofen nicht mit teilweise geöffneter Tür verwenden.
- Die mittleren Führungsschienen für Torten und die unteren Führungsschienen für Braten verwenden.
- Zum oberflächlichen Bräunen das Gargut in die oberen Führungsschienen schieben und den oberen Heizwiderstand wenige Minuten einschalten.
- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.



WARTUNG

5

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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



Vorsicht - Achtung

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

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

- die Platte (siehe S. 13)
- die Kochmulde (siehe S. 14);
- die Kochstellenbrenner (siehe S. 14);
- der Backofen (siehe S. 14);
- die Zubehörteile (siehe S. 14);
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 13).

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

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
- Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
- Schmierung des Gashahns (siehe S. 24).

REINIGUNG DES GERÄTS

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



Wichtig

Schließen Sie vor jeder Reinigungsarbeit immer den Gashahn und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:



Vorsicht - Achtung

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

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



Vorsicht - Achtung

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



Vorsicht - Achtung

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

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



REINIGUNG DER PLATTE



Wichtig

Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden

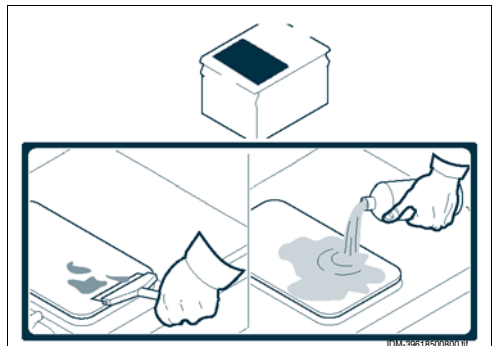
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

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



Wichtig

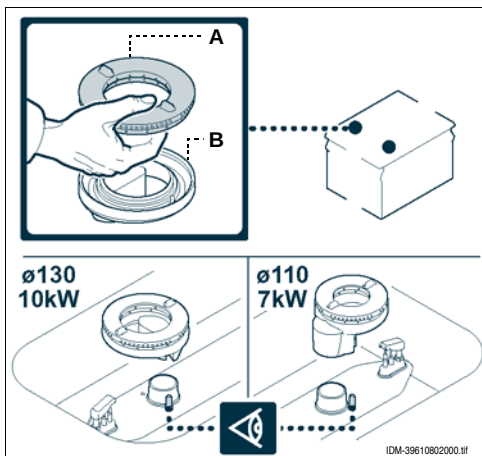
Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlöserückstände zu entfernen und um die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.



REINIGUNG DER KOCHMULDE, BRENNER UND ZUBEHÖRTEILE

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

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



- deckels (A) ist in der Abbildung beschrieben.
- 10-Die Brenner für einige Minuten einschalten, um sie komplett zu trocknen und die Bildung von Rost zu vermeiden.



Vorsicht - Achtung

Einzelteile aus gusseisen wie z. b: die brenner, die brennerdeckel und die roste dürfen nicht im geschirrspüler gewaschen werden.



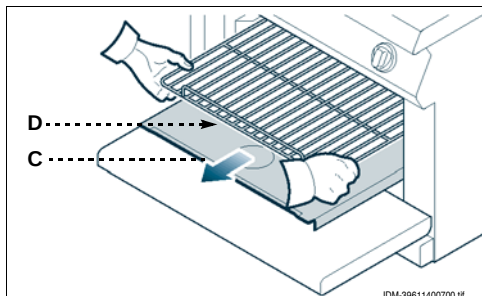
Vorsicht - Achtung

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

REINIGUNG DES BACKOFENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

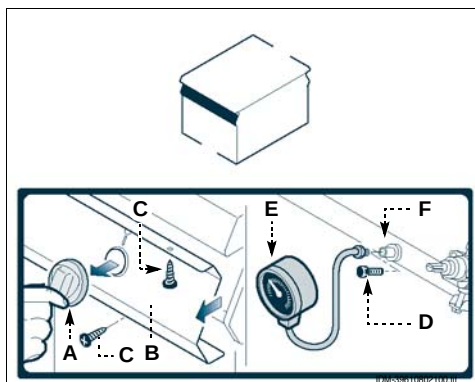
- 1-Den Rost (C) und das Bodenblech (D) aus dem Backofen nehmen und gründlich reinigen.
- 2-Die Teile im Backofen von Verkrustungen reinigen, die seine Funktionsfähigkeit beeinträchtigen könnten.
- 3-Die Oberflächen trocknen und die Komponenten wieder einbauen.



KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2-Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3-Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 4-Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
- 5-Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
- 6-Öffnen Sie den Gashahn wieder.
- 7-Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe S. 8) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.



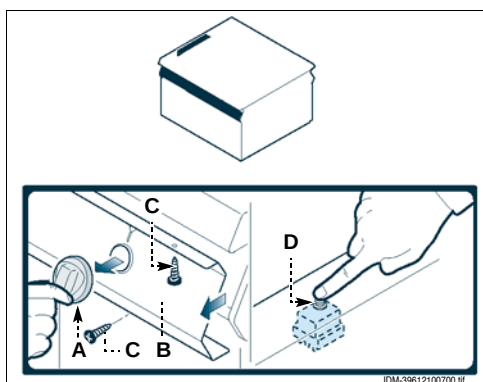
- 8-Schalten Sie den Brenner aus, trennen Sie das Manometer ab und stellen Sie die Anfangsbedingungen wieder her.



RÜCKSETZEN DES GERÄTS (BACKOFEN)

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

- 1 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 2 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 3 - Mit Taste **(D)** des Sicherheitsthermostats die Stromzufuhr wieder einschalten.
- 4 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen .



DE

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.

Wichtig

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch.	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt.	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum.
 Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten.	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht.	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme. Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
 Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet.	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt.	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündungsvorgang zu starten.
Der Zündflammenbrenner lässt sich anzünden, aber der Brenner bleibt ausgeschaltet.		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen.	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters.	Fehlfunktion des vollgesicherten Gasventils.	 Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein (Backofen)	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen (siehe S. 15)  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Taktschalter defekt	Taktschalter austauschen  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst
Das Gerät erreicht nicht die eingestellte Temperatur (Backofen)	Thermostat defekt	Den Thermostaten ersetzen.  Wichtig Kontaktieren Sie den Kundendienst

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

i Wichtig

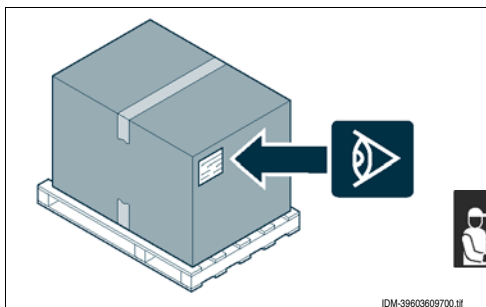
Alle Transport- und Aufstellungsarbeiten müssen unter Berücksichtigung der geltenden gesetzlichen Vorschriften zur Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

VERPACKUNG UND AUSPACKEN

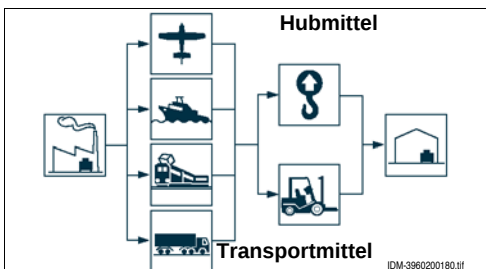
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.

**TRANSPORT**

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

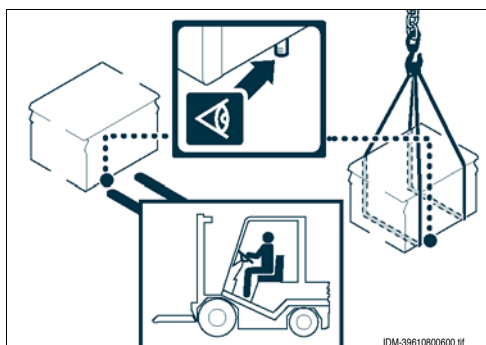
**HANDHABUNG UND HUB**

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.

Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

i Wichtig

Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.

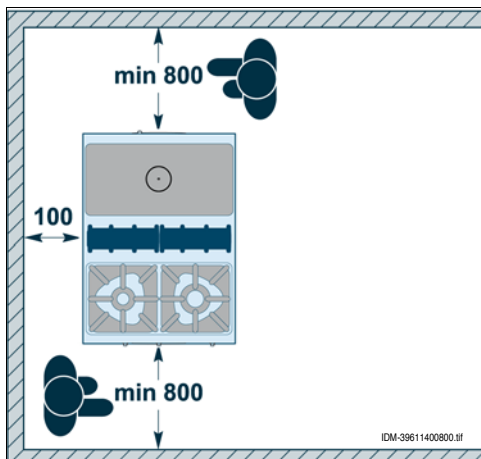


INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen "Sicherheitsplan" aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 100 mm zur Wand, falls diese nicht



für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.



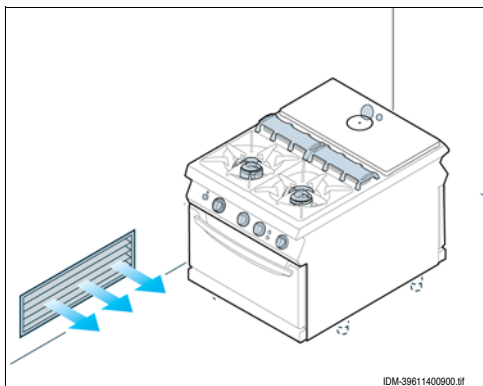
RAUMBELÜFTUNG

i Wichtig

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über **Zuluftöffnungen** verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

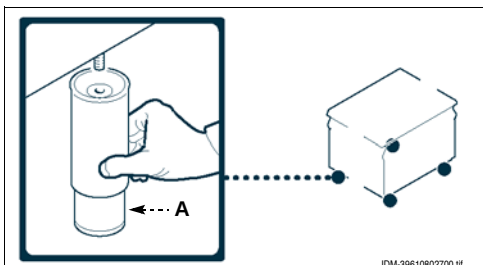
i Wichtig

Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



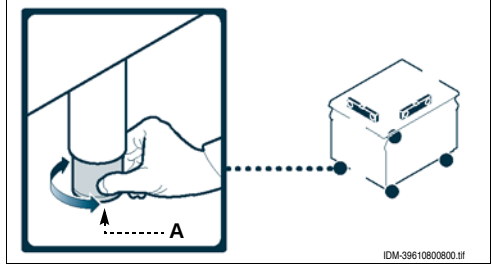
INSTALLATION DES ZUBEHÖRS

Die Stützfüße (A) an den Befestigungspunkten des Gestells einschrauben.



NIVELLIEREN

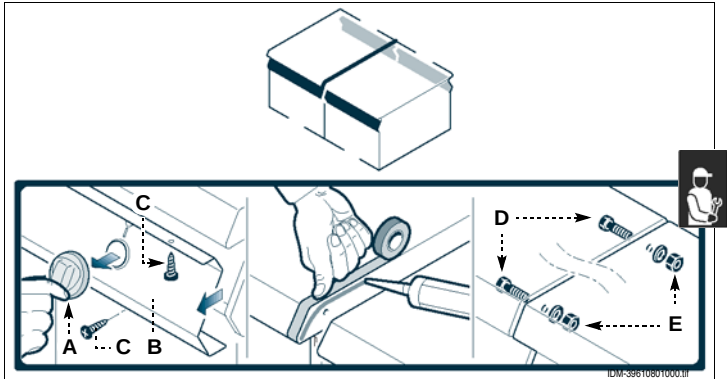
Regulieren Sie die FüÙe **(A)**, um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.



MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

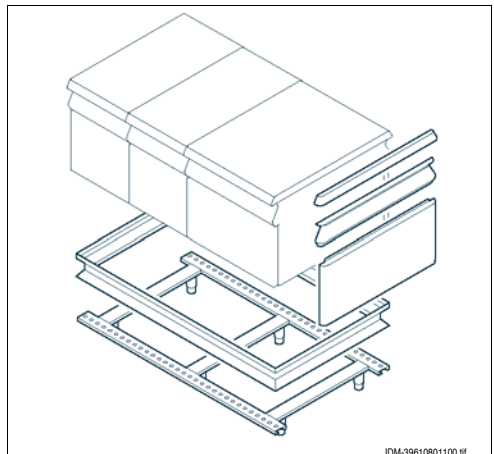
- 1-Den Schalter **(A)** abziehen.
- 2-Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 3-Bekleben Sie die Gerätekannten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
- 4-Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
- 5-Die Geräte aneinander reihen.
- 6-Das Gerät mit den Schrauben und Muttern **(D-E)** anschließen.



- 7-Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.

- 8-Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

Für die in Reihe aufgestellten Geräte ist auf Wunsch ein Ausstattungssatz lieferbar, der aus dem Untergestell und einigen Abschlussprofilen besteht.



DE



Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N oder auf Anfrage von 230V/3 geliefert (siehe Schaltpläne in Anlage). Bei der Bestellung stets korrekt die endgültig vorgesehene Versorgungsspannung angeben, da nachträgliche Änderungen nicht zugelassen sind.



Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.



- 1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter (A) mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

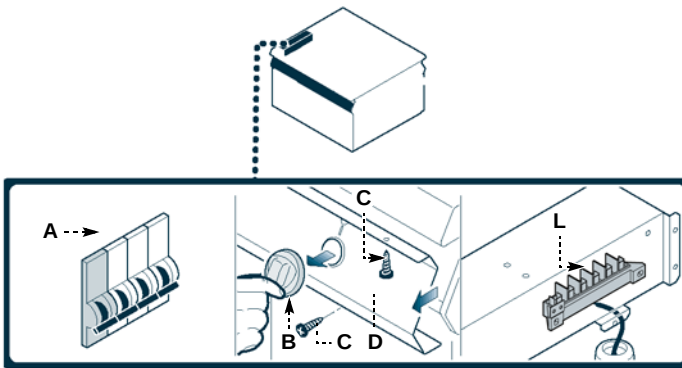
- 2 - Den Schalter (B) abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben (C) heraus und montieren Sie die Blende (D) ab.
- 4 - Den Trennschalter (A) nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste (L) des Geräts anschließen. Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.



Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.

- 5 - Abschließend die Bedienblende (D) und die Schalter (B) wieder anbringen.



IDM-39612101700.tif

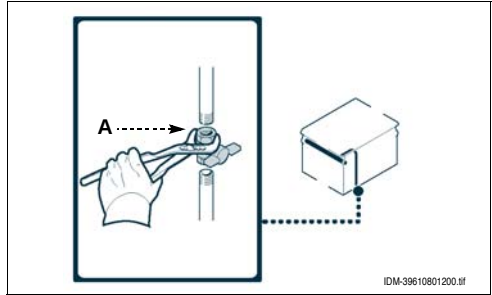
i Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Geräts an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (A) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.

i Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



i Wichtig

Das Gasversorgungsrohr muss mit den national gültigen Anforderungen konform sein und regelmäßig kontrolliert und wenn notwendig ausgewechselt werden.



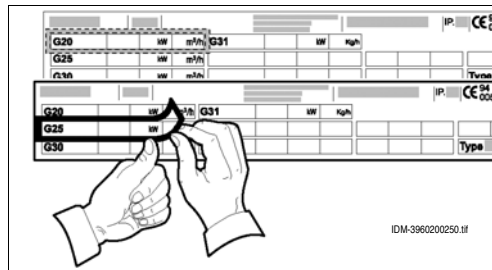
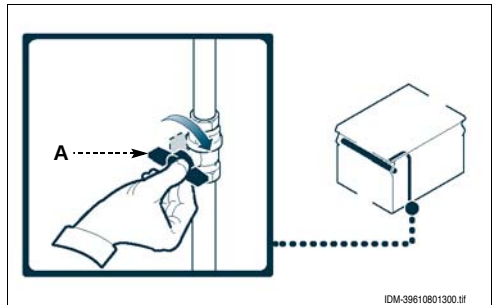
UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde. Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

- 1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A).
- 2-Die Düse des Bratplattenbrenners austauschen (siehe S. 25).
- 3-Die Düsen des Kochstellenbrenner austauschen (siehe S. 25).
- 4-Die Düse des Zündflammenbrenners des Bratplattenbrenners austauschen (siehe Seite 26).
- 5-Die Düsen der Zündflammenbrenner der Kochstellenbrenner austauschen (siehe Seite 26).
- 6-Die Kleinstellung bei den Ventilhähnen der Brenner des Kochfelds (siehe Seite 23) und der Bratplatte (siehe Seite 23) einstellen.
- 7-Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn durch den neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.

i Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funkstörungsstörungen auftreten.



Wichtig

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

Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1-Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.
- 2- Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.
- 3- Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.
- 4-Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung vor (siehe S. 21);



5-Sicherstellen, dass die Zündung und die Verbrennung beim Bratplattenbrenner und beim Backofenbrenner ordnungsgemäß erfolgen.

6-Überprüfen Sie Gasdruck und –durchsatz bei minimaler und maximaler Zufuhr und regulieren Sie, falls notwendig, die Einstellungen (siehe S. 15);

7-Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

8-Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.

9-Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN

8

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE EINSTELLUNGEN

Wichtig

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

Vorsicht - Achtung

Die Einstellungen sind gemäß den einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen vom autorisierten Fachmann durchzuführen.

Wichtig

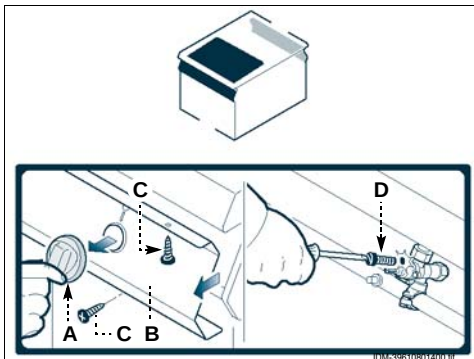
Diese Einstellung muss nur ausgeführt werden, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart verschieden ist, d.h. also im Anschluss an eine Gasumstellung (siehe S. 21).

EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG DES VOLLGESICHERTEN GASVENTILS DER BRATPLATTE)

i Wichtig

Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 4 - Die Düse **(D)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5 - Die Einspritzdüse festschrauben.
- 6 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
- 7 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



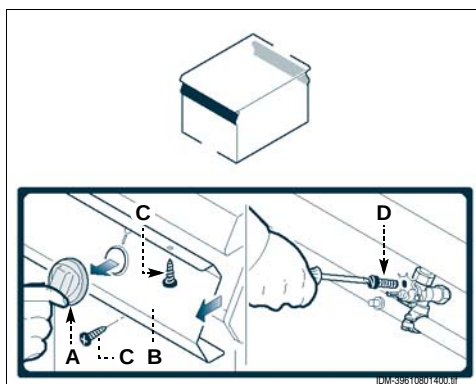
EINSTELLUNG DER KLEINSTELLUNG BEIM VOLLGESICHERTEN GASVENTIL (KOCHSTELLENBRENNER)

i Wichtig

Vor dieser Einstellung muss man sicherstellen, dass der Druck im Gasnetz dem für die jeweilige Gasart vorgeschriebenen Nenndruck entspricht (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2-Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3-Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4-Die Düse **(D)** herausziehen und durch die für die verwendete Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe die Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5 - Die Einspritzdüse festschrauben.
- 6 - Versiegeln Sie die Schraube nach Abschluss der Einstellung mit Lack.
- 7-Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

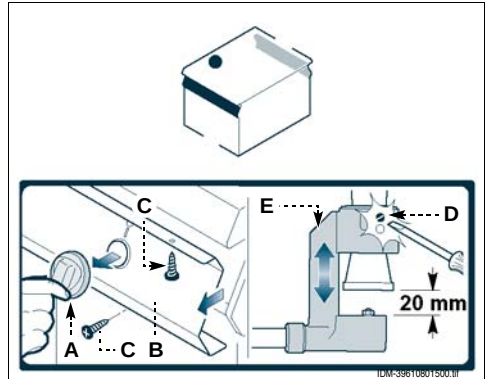


DE

EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES KOCHSTELLENBRENNERS (7 KW)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

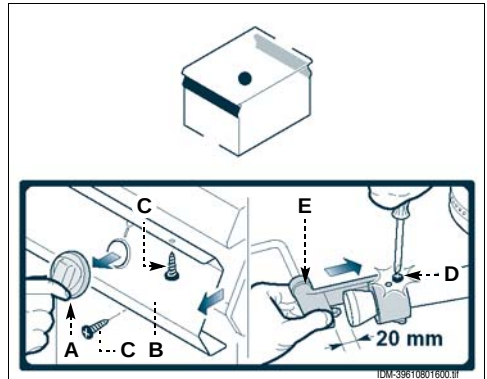
- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4 - Die Schraube **(D)** entfernen.
- 5 - Die Stellung der Brennerhalterung **(E)** auf einen Abstand von 20 mm einstellen und die Schraube **(D)** anziehen.
- 6 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES KOCHSTELLENBRENNERS (10 KW)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

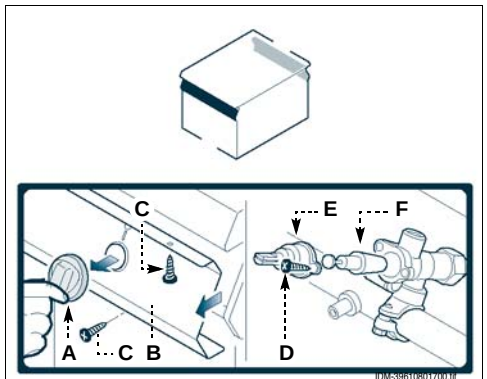
- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4 - Die Schraube **(D)** entfernen.
- 5 - Die Stellung der Brennerhalterung **(E)** auf einen Abstand von 20 mm einstellen und die Schraube **(D)** anziehen.
- 6 - Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.



SCHMIERUNG DES GASHAHNS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** heraus und nehmen Sie die Haube **(E)** heraus.
- 5 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus.
- 6 - Reinigen Sie den Kegel **(F)** und seinen Sitz.
- 7 - Den Kegel **(F)** mit Fett bestreichen, in seinen Sitz einsetzen und einige Male drehen.
- 8 - Ziehen Sie den Kegel **(F)** heraus, um das überschüssige Fett zu entfernen.
- 9 - Den Kegel **(F)** und die Kappe **(E)** wieder montieren.
- 10 - Die Blenden **(B)** und Schalter **(A)** wieder anbringen.



ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DAS AUSWECHSELN VON BAUTEILEN

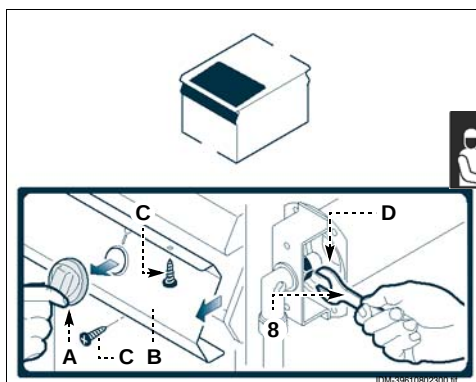
Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorhergesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf Komponenten, die Verschleiß-

erscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile. Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BRATPLATTENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

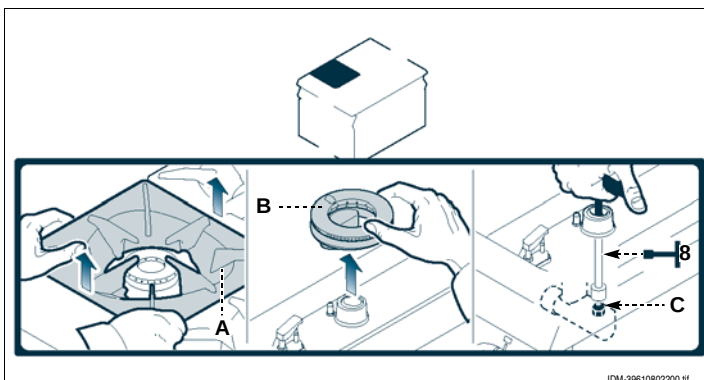
- 1 - 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 4 - Schrauben Sie die Düse **(D)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



AUSTAUSCH DER DÜSE DES KOCHSTELLENBRENNERS (Ø110 - 7 KW)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2-Den Topfträgerrost **(A)** entfernen.
- 3-Den Brenner **(B)** herausziehen.
- 4-Schrauben Sie die Düse **(C)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).

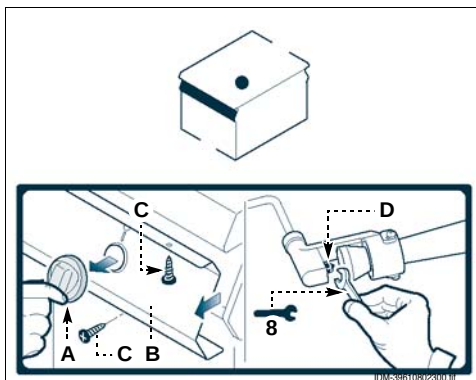


- 5-Brenner und Topfträgerrost wieder einsetzen.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES KOCHSTELLENBRENNERS (Ø130 - 10 KW)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1-Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2-Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3-Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4-Schrauben Sie die Düse **(D)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5-Die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

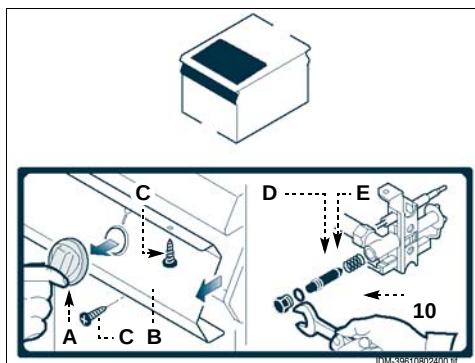


AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES BRATPLATTENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(A)** ab.

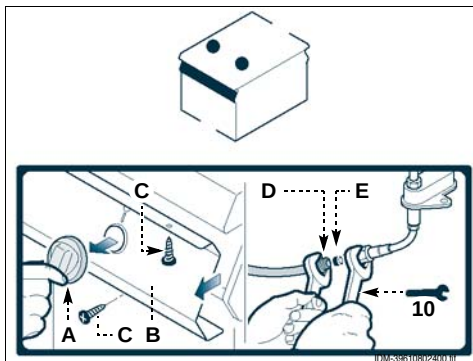
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 4 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(D)** heraus.
- 5 - Nehmen Sie die Düse **(E)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 6 - Den Anschluss **(D)** wieder anschrauben.
- 7 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



AUSTAUSCH DER DÜSE DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS DES KOCHSTELLENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Die Schrauben **(C)** ausschrauben und die Blenden **(B)** ausbauen.
- 4 - Den Schlauch **(D)** ausbauen.
- 5 - Nehmen Sie die Düse **(E)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 6 - Den Schlauch **(D)**, die Blenden **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.





Wichtig

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.





Important

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



Attention

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



Important

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



Important

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



Important

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



Important

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



Attention

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



Attention

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



Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.



Important

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



Important

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



Important

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



Attention

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

INDEX

1^e PARTIE



2^e PARTIE



réf. chapitres	page
1 INFORMATIONS GENERALES.....	3
2 INFORMATIONS TECHNIQUES	4
3 SÉCURITÉ	7
4 UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
5 ENTRETIENS	12
6 PANNES	16
7 MANUTENTION ET INSTALLATION.....	17
8 RÉGLAGES	22
9 REMPLACEMENTS DE PIECES.....	25
ANNEXES.....	I÷XIII

INDEX ANALYTIQUE

A Accessoires sur demande, 6
Allumage et extinction brûleurs
fourneau, 9
Allumage et extinction du four, 9
Allumage et extinction du brûleur
de la plaque, 9

B But du manuel, 3
Branchement électrique, 20

C Contrôle de la pression du gaz, 15

D Déballage et emballage, 17
Demande d'assistance, 4
Dépannage, 16
Description des commandes, 8
Description générale de l'appareil, 4
Dispositifs de sécurité, 5
Données techniques, 5

E Elimination de l'appareil, 27
Emballage et déballage, 17
Essai de l'appareil, 22
Extinction et allumage brûleurs
fourneau, 10

G Graissage du robinet à gaz, 24

I Identification du fabricant et de
l'appareil, 3
Installation des accessoires, 18
Instructions et avertissements
pour le lecteur, 3
Instructions et mises en garde
pour la sécurité, 7
Instructions et mises en garde de
sécurité pour l'impact environne-
mental, 8
Instructions et avertissements
pour l'utilisation et fonctionne-
ment, 8
Instructions et avertissements
pour l'entretien, 12
Instructions et avertissements
pour l'utilisation, 12
Instructions et avertissements
pour la manutention et l'installa-
tion, 17
Instructions et avertissements
pour les réglages, 22
Instructions et avertissements
pour le remplacement des pié-
ces, 25
Inutilisation prolongée de l'appar-
eil, 10

L Levage et manutention, 17

M Manutention et levage, 17
Mise à niveau, 19
Mise en place de l'appareil, 18
Montage des appareils en batte-
rie, 19

N Nettoyage de l'appareil, 13
Nettoyage de la table de cuisson,
des brûleurs et des accessoires,
13
Nettoyage du four, 13
Nettoyage de la plaque, 13

R Raccordement du gaz, 21
Réglage de l'air primaire du
brûleur fourneau (10kw), 24
Réglage de l'air primaire du
brûleur fourneau (7kw), 24
Réglage du minimum du robinet
gaz de sécurité (brûleurs four-
neau), 23
Réglage du minimum du robinet
gaz de sécurité (plaque), 23
Remplacement de la buse du
brûleur fourneau (Ø110 - 7 kw),
25

FR

Remplacement de la buse du brûleur fourneau (Ø130 - 10 kw), 26

Remplacement de la buse veilleuse pilote du brûleur fourneau, 26

Remplacement de la buse du brûleur de la plaque, 25

Remplacement de la buse veilleuse pilote brûleur de la plaque, 26

Rétablissement des fonctions de l'appareil (four), 15

S Sécurité et information, signaux de, 6

Signaux de sécurité et information, 6

T Transformation de l'alimentation, 21

Transport, 17

V Ventilation de la pièce, 18

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

BUT DU MANUEL

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

Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

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

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

où l'on doit le consulter.

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

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



Attention

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



Important

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

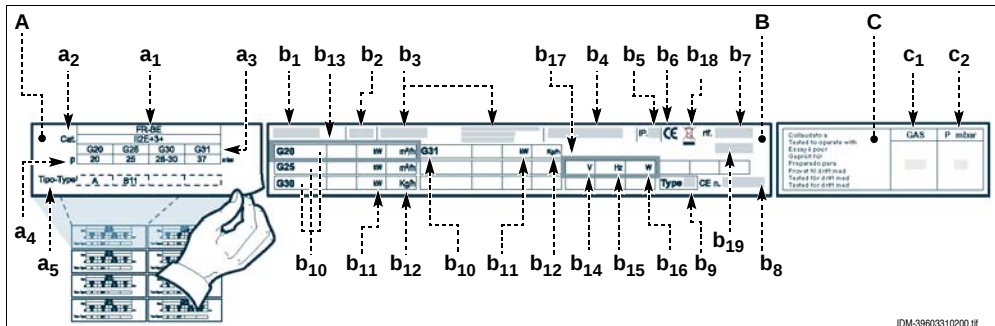


IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

A) Plaque complémentaire

- a₁)** Pays d'utilisation
- a₂)** Catégorie de l'appareil
- a₃)** Type de gaz
- a₄)** Pression du gaz



- a₅) Type d'évacuation des fumées
- B) Plaque d'identification
- b₁) Modèle de l'appareil
- b₂) Type de personnalisation
- b₃) Identification du fabricant
- b₄) Numéro de série
- b₅) Indice de protection
- b₆) Marquage CE de conformité
- b₇) Norme de référence
- b₈) Numéro certificat CE
- b₉) Type de famille de produit
- b₁₀) Type de gaz
- b₁₁) Puissance déclarée (kW)
- b₁₂) Consommation de gaz
- b₁₃) Indicateur du gaz d'essai
- b₁₄) Tension (V)
- b₁₅) Fréquence (Hz)

- b₁₆) Puissance électrique absorbée (W)
- b₁₇) Indicateur de tension d'essai
- b₁₈) Symbole DEEE
- b₁₉) Date de fabrication
- C) Plaque du gaz d'essai
- c₁) Type de gaz
- c₂) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque **(A)**, à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type **A** = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

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



DEMANDE D'ASSISTANCE

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



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

INFORMATIONS TECHNIQUES

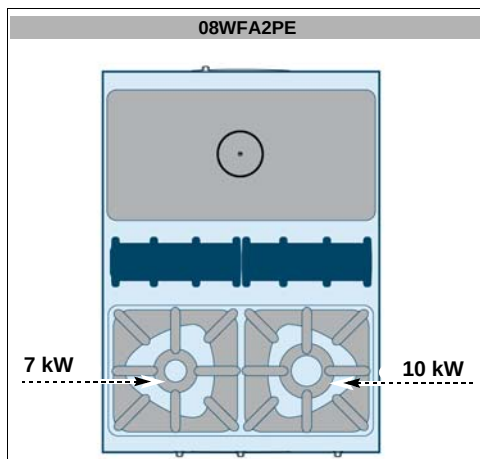
2

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

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

L'appareil peut être utilisé sur deux façades ce qui permet de pouvoir l'installer au centre de la pièce.

Les commandes sont présentes sur les deux côtés pour faciliter son utilisation.



Organes principaux

A) Plan de travail: en acier inox.

B) Brûleurs fourneau: en fonte émaillée, ils peuvent fournir des puissances variables en fonction de leur dimension.

C) Evacuation des fumées: pour évacuer les fumées du four.

D) Allumage piézoélectrique: pour allumer les brûleurs de table.

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

F) Manettes de commande des brûleurs fourneau: pour régler l'alimentation du gaz des brûleurs

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

H) Raccord alimentation du gaz: pour raccorder l'alimentation du gaz.

I) Plaque de cuisson: en acier inox

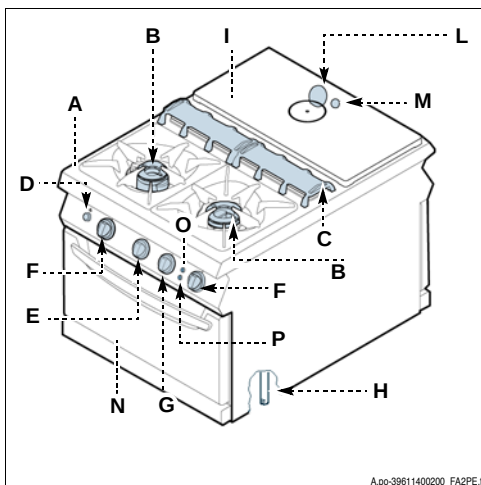
L) Manette de commande du brûleur de la plaque: pour régler l'alimentation du gaz au brûleur de la plaque.

M) Allumage piézo-électrique: pour allumer le brûleur de la plaque.

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

O) Voyant de réseau: pour signaler l'activation des résistances.

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



DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et "Fiche des raccordements" à la fin du manuel.

FR

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur.

L'illustration indique la position des dispositifs

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

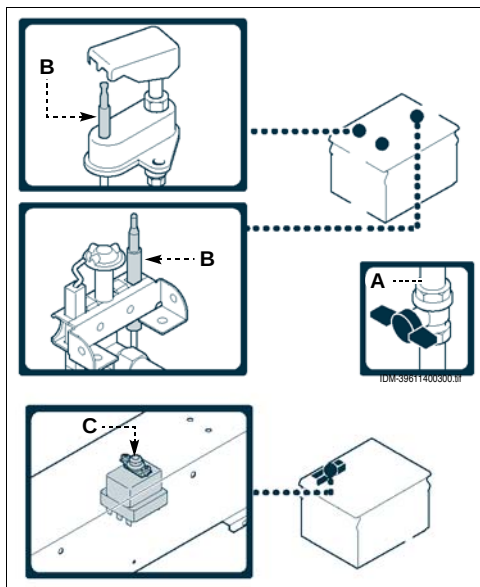
B) Thermocouple de sécurité : il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme.

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



Attention

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



SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

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

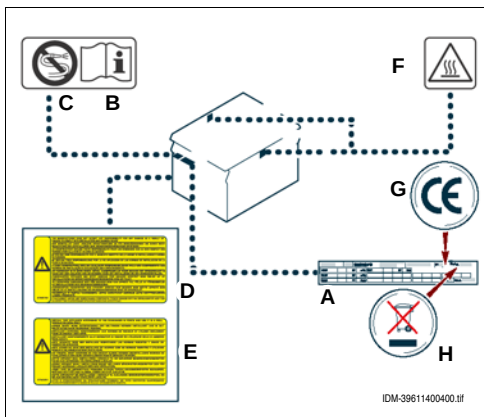
C) Risque générique : pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

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

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

F) Risque de brûlure : attention aux surfaces chaudes.

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



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

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

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

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

**Important**

Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. 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'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques 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 pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.

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

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

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

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

**Attention**

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

**Important**

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

**Attention**

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



FR

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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



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



Important

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

En référence à la Directive DEEE 2002/96/CE (déchets d'équipements électriques et électroniques), l'utilisateur, lorsqu'il veut éliminer les appareils, doit les transporter vers des points de collecte agréés, ou les remettre encore installés au vendeur lors d'un nouvel achat.

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE 2002/96/CE, sont marqués d'un symbole spécial (voir page 4).

Important



Important

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

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

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

4

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT



Important

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

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

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

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

DESCRIPTION DES COMMANDES

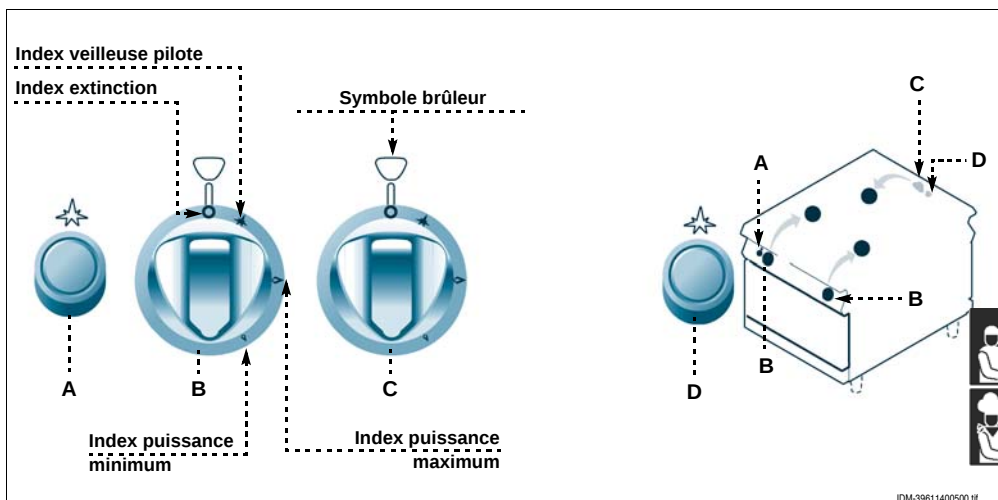
Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Bouton d'allumage piézo-électrique : pour allumer la veilleuse pilote des brûleurs.

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

C) Manette de commande du brûleur de la plaque : pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote.

D) Pommeau allumage piézo-électrique : pour allumer la veilleuse pilote de la plaque.



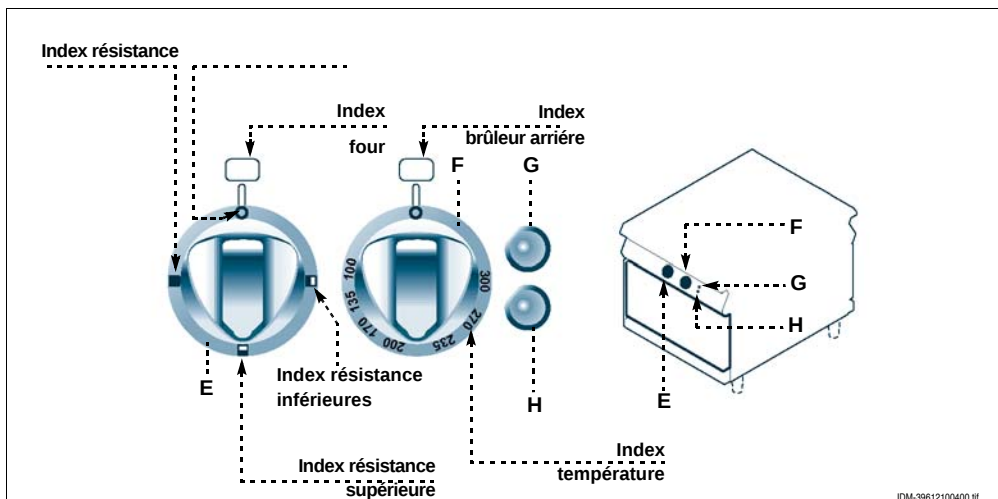
IDM-39611400500.1ff

E) Manette de commande des résistances : pour activer, désactiver la résistance supérieure ou inférieure ou les deux résistances du four.

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

G) Voyant de réseau : pour signaler l'activation des résistances.

H) Voyant de la température : pour signaler la phase de chauffage du four ; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.



IDM-39612100400.1ff

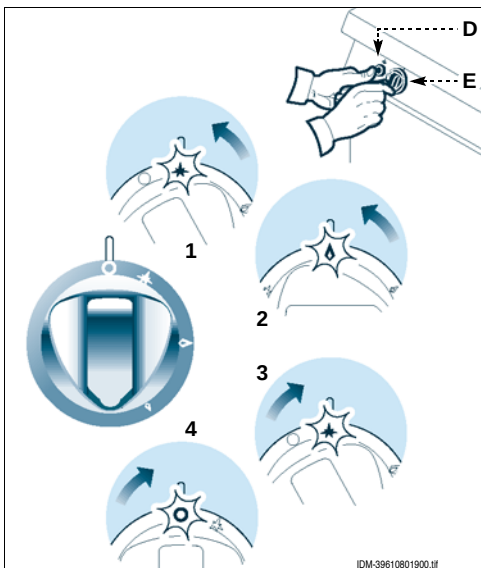
ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Allumage

i Important

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

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



IDM-39610801900.11

Extinction

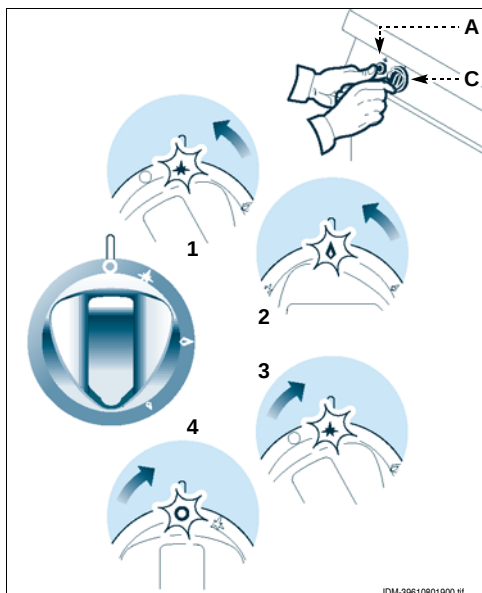
- 1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **3**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.

- 2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

ALLUMAGE ET EXTINCTION BRÛLEURS FOURNEAU

Allumage

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



IDM-39610801900.11

Extinction

- 1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **3**) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. **4**) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

FR

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR

Allumage

i Important

Au premier allumage, effectuer un pré-chauffage approprié.

- 1-Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2-Tourner la manette **(A)** en sens anti-horaire (pos. 1) pour activer les résistances de chauffe. Le voyant de réseau **(C)** s'allume.
- 3-Tourner la manette **(B)** sur **1**, entre la température minimale et maximale, et attendre le temps de préchauffage avant d'utiliser le four (Voir tableau).

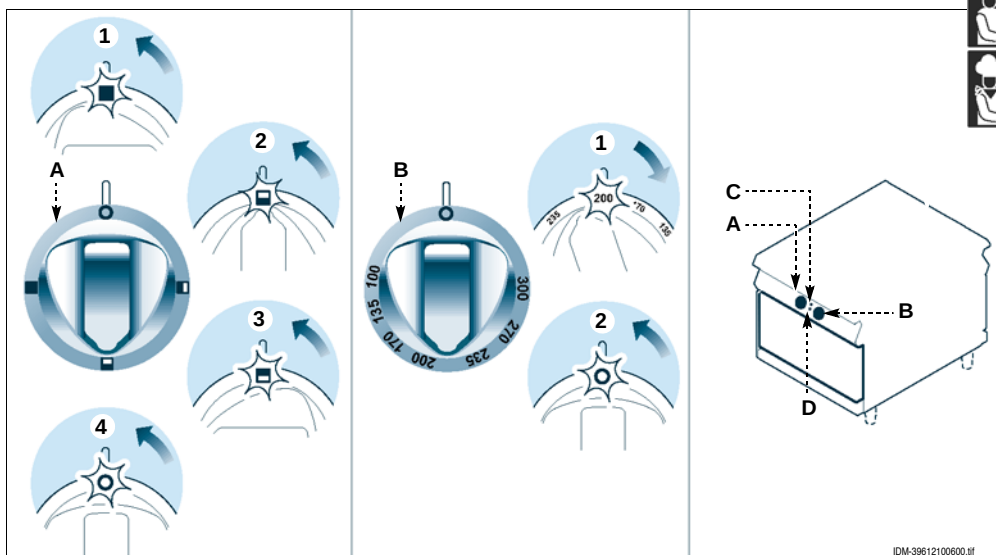
*Le voyant de la température **(D)** s'allume pour signaler que le four n'est pas à la température voulue. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.*

	Min				Max			
Température °C	100	135	170	200	235	270	300	
Temps en minutes	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"	

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

Extinction

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



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 3 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

- 4 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 5 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 6 - Laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

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

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



ENTRETIEN

5

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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

FR



Attention

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

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

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

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
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité
- Vérifier le bon fonctionnement de l'installation électrique
- Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité.
- Le graissage du robinet du gaz (voir page 24).

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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

Important

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

Il est également recommandé.

Attention

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

- 1-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.
- 2-Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.

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

Attention

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

Attention

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

- 4-De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 5-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.
- 6-Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- 7-De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 8-De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.



NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Important

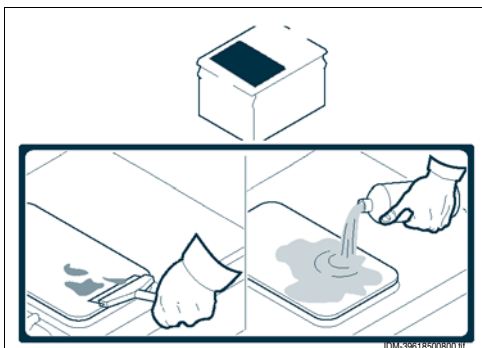
Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

Pour cette opération, procéder comme suit.

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

Important

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



FR

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON, DES BRÛLEURS ET DES ACCESSOIRES

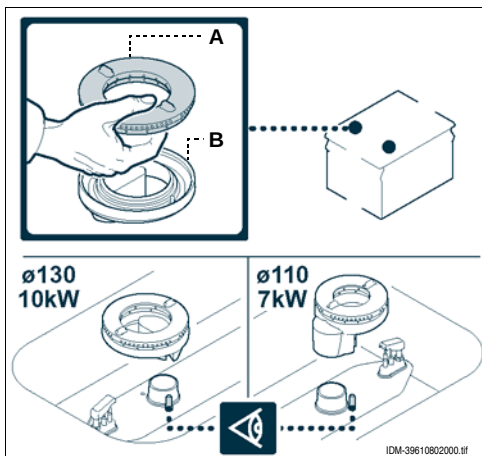
Éviter que les composants restent longtemps sales puis périodiquement, selon l'intensité du travail (si nécessaire quotidiennement) procéder comme indiqué ci-après :

- 1-Éteindre et laisser l'équipement refroidir.
- 2-Démonter la grille, le couvercle (A) et le brûleur (B).
- 3- Mettre les éléments à baigner dans de l'eau chaude avec du détergeant pour la vaisselle.
- 4-Effectuer le lavage avec une éponge normale et si nécessaire également abrasive pour retirer soigneusement la saleté.
- 5-Contrôler que tous les trous du couvercle (A) soient toujours complètement libres pour le passage normal du gaz. Pour retirer la saleté éventuelle, insérer dans les trous une tringle métallique (fil de fer) en le faisant défiler jusqu'à obtenir une propreté parfaite.
- 6-Contrôler que la fente d'allumage du brûleur (B) soit toujours complètement libre pour le passage normal du gaz. Pour retirer la saleté éventuelle, insérer dans la fente une lame de type cutter en la faisant défiler jusqu'à l'obtention d'une parfaite propreté.



- 7- Nettoyer soigneusement toutes les parties de couplage entre le couvercle (A) et le brûleur (B). Si nécessaire utiliser une broche à fil d'acier pour mécaniciens.

- 8- Nettoyer le plan de cuisson dans chacune de ses parties avec un dégraissant adapté.
- 9- Essuyer les surfaces et remonter les composants. Pour le bon montage du brûleur (B) et du couvercle (A), suivre les indications reportées sur la figure.



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



Attention

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



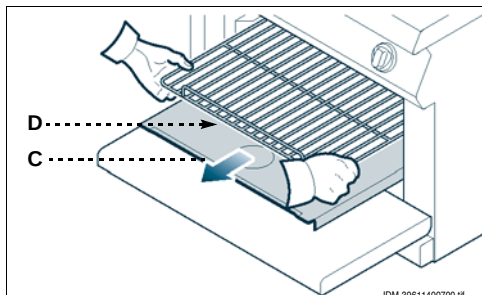
Attention

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

NETTOYAGE DU FOUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

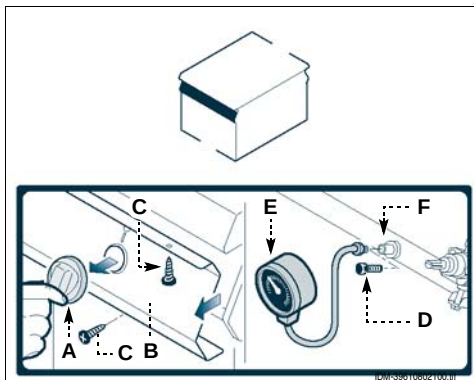
- 1- Extraire la sole (C) et la grille (D) du four et les nettoyer soigneusement.
- 2- Enlever les éventuelles incrustations des parties internes du four car elles pourraient gêner son fonctionnement correct.
- 3- Essuyer les surfaces et remonter les composants.



CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

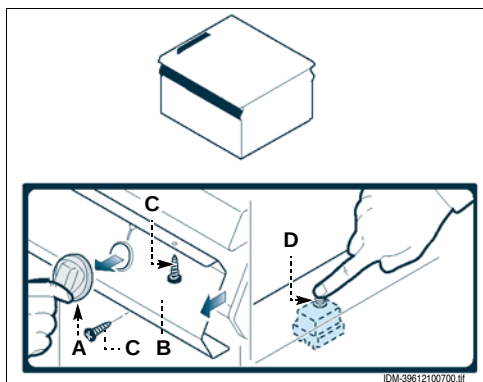
- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette **(A)**.
- 3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
- 4 - Dévisser la vis **(D)** de la prise de pression.
- 5 - Raccorder le manomètre **(E)** à la prise de pression **(F)**.
- 6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz
- 7 - Allumer un brûleur, tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs (voir tableau à la fin du manuel).
- 8 - Eteindre le brûleur, débrancher le manomètre et rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL (FOUR)

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

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



FR

DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue

et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

**Important**

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odeur de gaz.	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce.
 La veilleuse pilote ne s'allume pas.	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas.	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage .Allumer manuellement avec flamme nue.  Important Contacter le service assistance
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée.	Insister avec l'allumage.
 La veilleuse pilote ne reste pas allumée.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Insister avec l'allumage.
La veilleuse pilote s'allume mais le brûleur reste éteint.		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage.
La flamme est jaune.	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, rechute de vapeur d'eau condensée.	 Important Contacter le service assistance
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur.	Mauvais fonctionnement du robinet gaz de sécurité.	 Important Contacter le service assistance
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas (four)	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement	Contrôler la connexion des câbles électriques  Important Contacter le service assistance
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 15)  Important Contacter le service assistance
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur  Important Contacter le service assistance
L'appareil n'atteint pas la température sélectionnée (four)	Thermostat endommagé	Remplacer le thermostat  Important Contacter le service assistance

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

i Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation.

Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

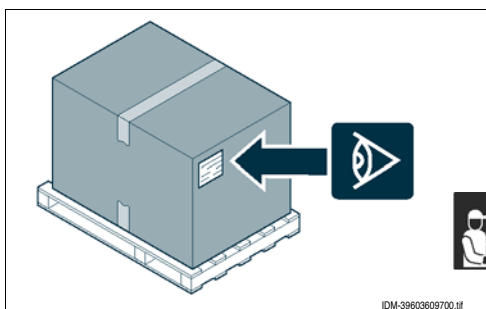
EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

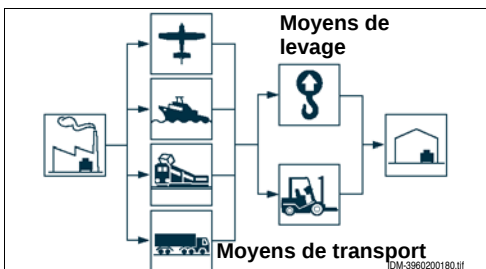
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.



TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



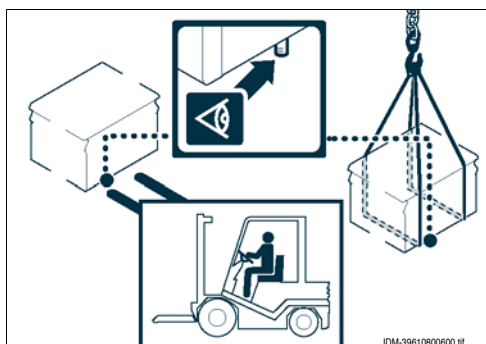
MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.

Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

i Important

En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.



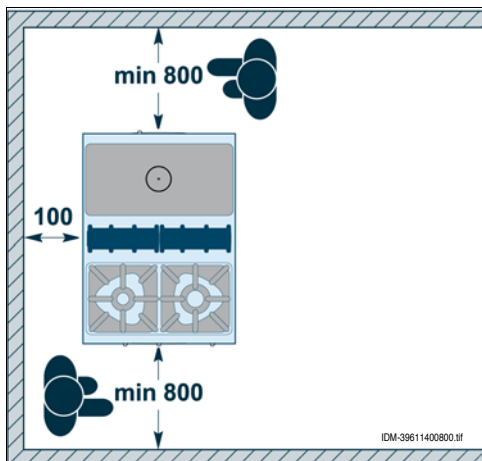
MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.

La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 100 mm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.



Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

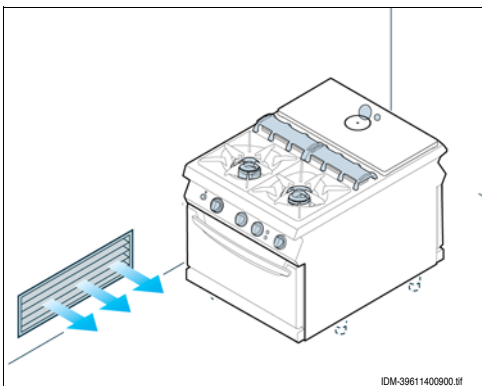
VENTILATION DE LA PIÈCE

i Important

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

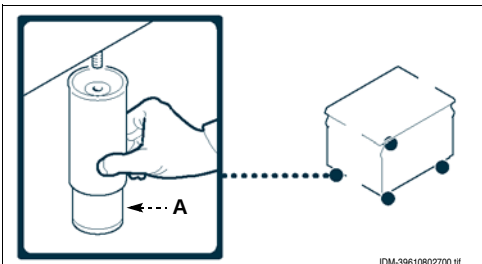
i Important

Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



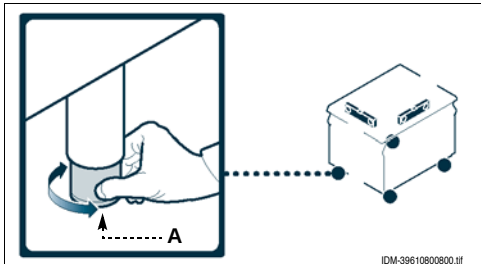
INSTALLATION DES ACCESSOIRES

Visser les pieds d'appui (A) en correspondance des points de fixation sur la structure.



MISE À NIVEAU

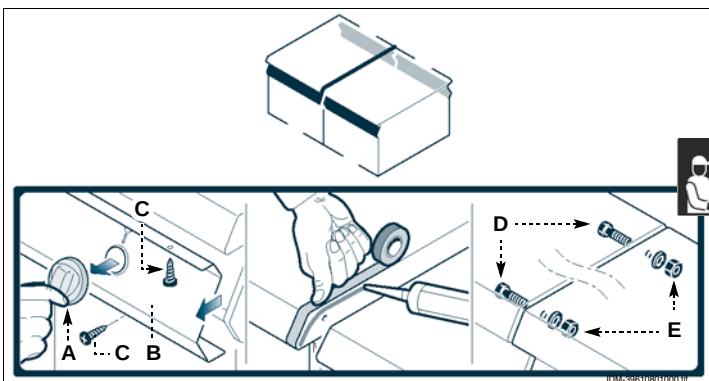
Agir sur les pieds d'appui **(A)** pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

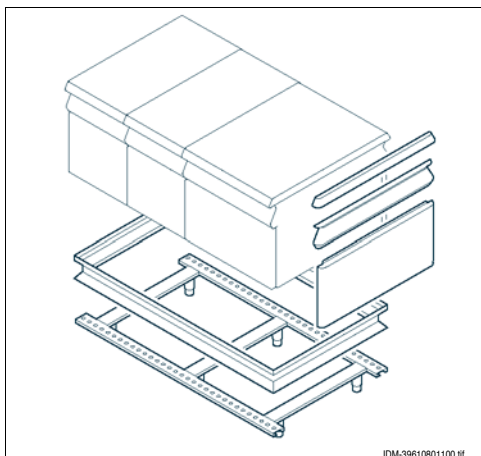
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

- 1-Enlever la manette **(A)**.
- 2-Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
- 3-Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
- 4-Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
- 5-Rapprocher les appareils.
- 6-Unir les appareils avec les vis et les écrous **(D-E)**.



- 7-Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
- 8-Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

Pour les appareils en batterie un kit d'équipement est disponible sur demande ; il comprend le châssis d'appui et quelques profils de finition.



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N ou 230V/3. L'appareil doit être demandé pour l'un ou l'autre voltage. Il n'est pas possible d'effectuer la transformation.

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

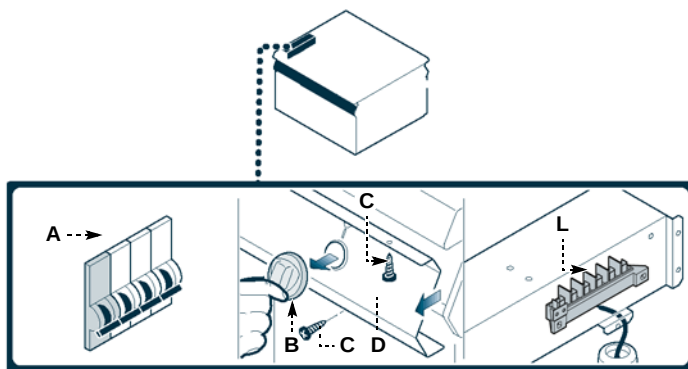


- 1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur (**A**) près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.
- 2 - Enlever la manette (**B**).
- 3 - Dévisser les vis (**C**) et démonter le tableau de commandes (**D**).
- 4 - Connecter l'interrupteur sectionneur (**A**) au bornier (**L**) de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble flexible avec des caractéristiques non inférieures au type H05RN-F.

Important

Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre.

- 5 - Remonter le tableau de commandes (**D**) lorsque l'opération est terminée.



IDM-39612101700.tif

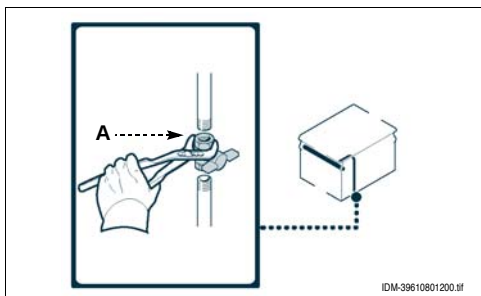
i Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique ; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (A) pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.

i Important

Le robinet (A) qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



i Important

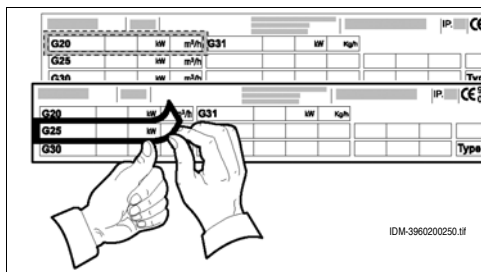
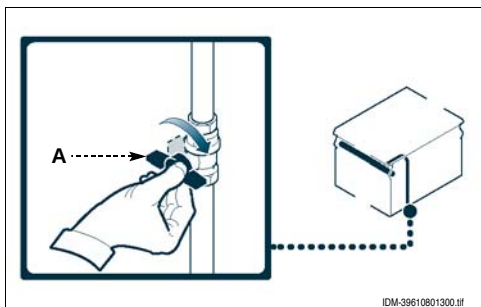
Le tube ou tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur et doit être périodiquement examiné et remplacé si nécessaire.



TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification. Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

- 1-Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2-Remplacer la buse du brûleur de la plaque (voir page 25).
- 3-Remplacer les buses des brûleurs fourneau (voir page 25).
- 4-Remplacer la buse de la veilleuse pilote du brûleur de la plaque (voir page 26).
- 5-Remplacer les buses des veilleuses pilote des brûleurs fourneau (voir page 26).
- 6-Régler le minimum sur les robinets gaz de sécurité des brûleurs (voir page 23) et de la plaque (voir page 23) .
- 7-Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.



i Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



Important

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

Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1-Vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil.
- 2- Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique.
- 3- Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements;
- 4-Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 21);



- 5-Vérifier l'allumage régulier et la combustion des brûleurs fourneau et du brûleur de la plaque;
- 6-Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir page 15);
- 7-Vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité;
- 8-Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz;
- 9-Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

RÉGLAGES

8

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LES RÉGLAGES



Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.



Attention

Les réglages doivent être faits par du personnel autorisé et qualifié dans le respect des lois en vigueur en la matière.



Important

Ce réglage n'est effectué que si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai et après avoir effectué la transformation de l'alimentation (voir page 21).

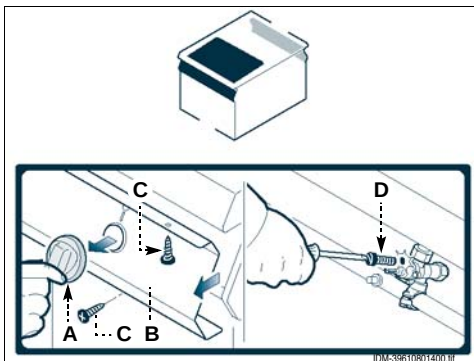
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ (PLAQUE)

i Important

Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette **(A)**.
- 3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
- 4 - Extraire l'injecteur **(D)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5 - Visser à fond l'injecteur.
- 6 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
- 7 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



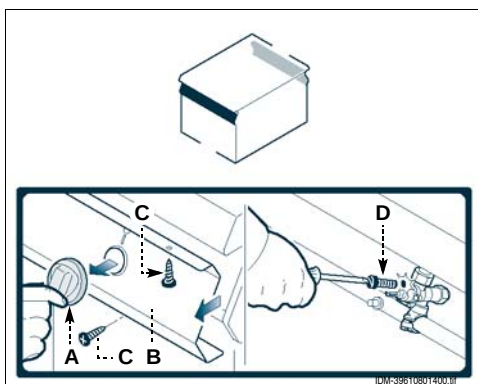
RÉGLAGE DU MINIMUM DU ROBINET GAZ DE SÉCURITÉ (BRÛLEURS FOURNEAU)

i Important

Avant d'effectuer ce réglage, vérifier que la pression du gaz d'alimentation soit conforme à la valeur de la pression nominale relative au même type de gaz (voir tableau à la fin du manuel).

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1-Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2-Enlever la manette **(A)**.
- 3-Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
- 4-Extraire l'injecteur **(D)** et le remplacer par celui adapté au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5 - Visser à fond l'injecteur.
- 6 - Après le réglage sceller la vis avec du vernis.
- 7 - Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

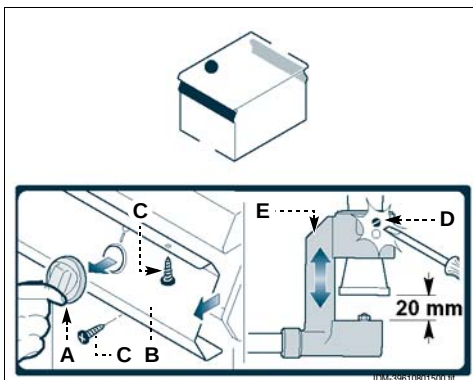


FR

RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR FOURNEAU (7KW)

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter les tableaux de commandes (B).
- 4 - Extraire la vis (D).
- 5 - Régler la position du support du brûleur (E) à une distance de 20 mm et serrer la vis (D).
- 6 - Remonter les tableaux de commandes (B) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.

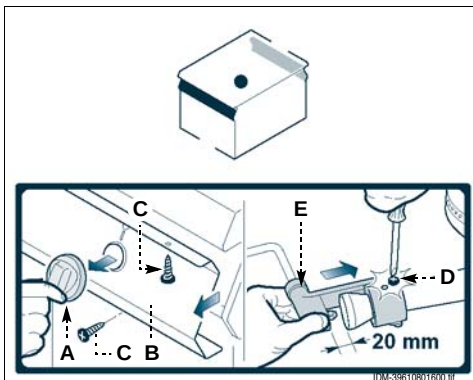


RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR FOURNEAU (10KW)

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter les tableaux de commandes (B).

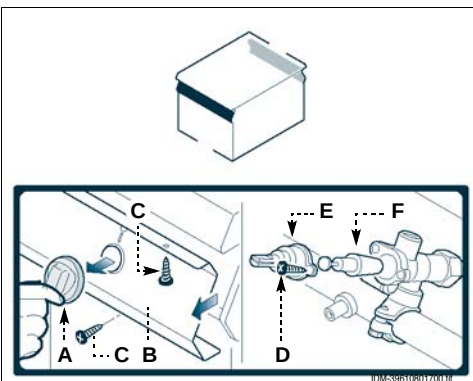
- 4 - Extraire la vis (D).
- 5 - Régler la position du support du brûleur (E) à une distance de 20 mm et serrer la vis (D).
- 6 - Remonter les tableaux de commandes (B) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.



GRAISSAGE DU ROBINET À GAZ

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter les tableaux de commandes (B).
- 4 - Dévisser les vis (D) et extraire la calotte (E).
- 5 - Extraire le cône (F).
- 6 - Nettoyer le cône (F) et son logement.
- 7 - Graisser le cône (F), le remettre dans son logement et le tourner plusieurs fois.
- 8 - Extraire le cône (F) pour éliminer la graisse en surplus.
- 9 - Remonter le cône (F) et la calotte (E).
- 10 - Remonter les tableaux de commandes (B) et les manettes (A).



INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

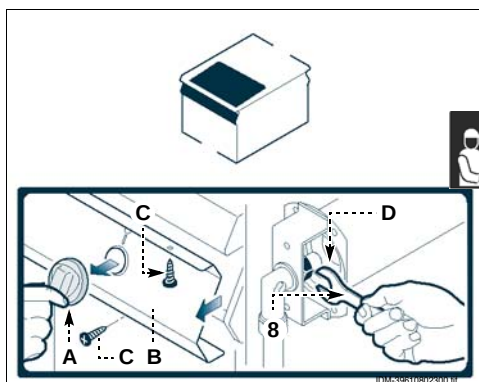
Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

S'il faut remplacer des composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR DE LA PLAQUE

Pour cette opération, procéder comme suit.

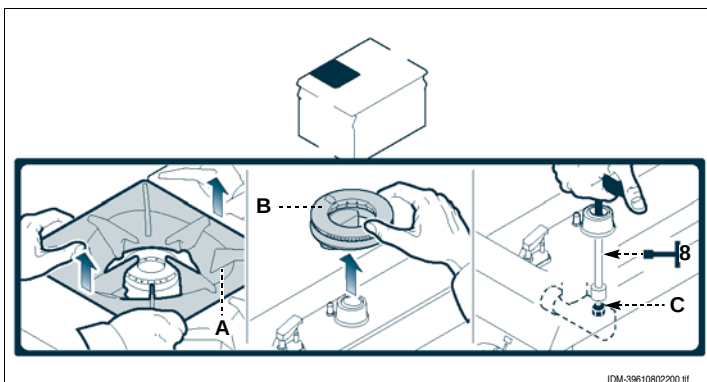
- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette **(A)**.
- 3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
- 4 - Dévisser la buse **(D)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR FOURNEAU (Ø110 - 7 KW)

Pour cette opération, procéder comme suit.

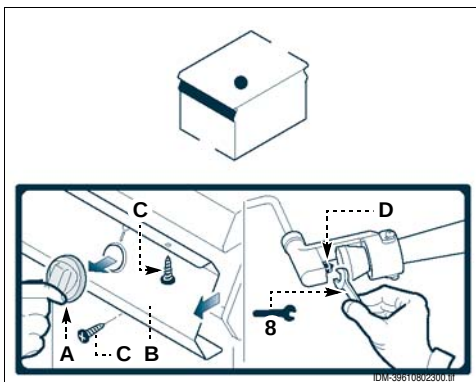
- 1-Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2-Enlever la grille **(A)**.
- 3-Enlever le brûleur **(B)**.
- 4-Dévisser la buse **(C)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5-Repositionner le brûleur et la grille.



REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRÛLEUR FOURNEAU (Ø130 - 10 KW)

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1-Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2-Enlever la manette **(A)**.
- 3-Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
- 4-Dévisser la buse **(D)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5-Remonter les tableaux de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.

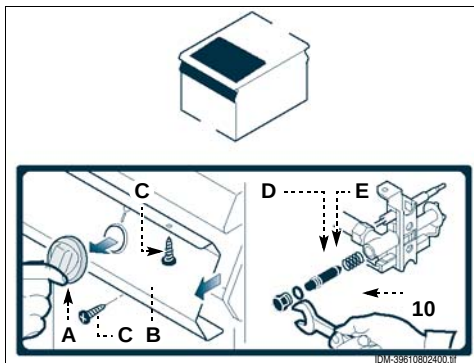


REPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE BRÛLEUR DE LA PLAQUE



Pour cette opération, procéder comme suit.

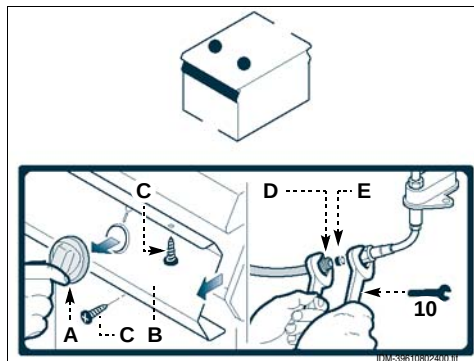
- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette **(A)**.
- 3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter le tableau de commandes **(B)**.
- 4 - Dévisser le raccord **(D)**.
- 5 - Enlever la buse **(E)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 6 - Revisser le raccord **(D)**.
- 7 - Remonter le tableau de commandes **(B)** et les manettes **(A)** lorsque l'opération est terminée.



REPLACEMENT DE LA BUSE VEILLEUSE PILOTE DU BRÛLEUR FOURNEAU

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz
- 2 - Enlever la manette **(A)**.
- 3 - Dévisser les vis **(C)** et démonter les tableaux de commandes **(B)**.
- 4 - Démonter le tuyau **(D)**.
- 5 - Enlever la buse **(E)** et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 6 - Remonter le tuyau **(D)**, les tableaux de commandes **(B)** et les manettes de commande **(A)**.





Important

Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.





Importante

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



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Precaución - advertencia

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

INDICE

1ª PARTE



2ª PARTE



ref. capítulos	pág
1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	3
2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
3 SEGURIDAD	7
4 USO Y FUNCIONAMIENTO	8
5 MANTENIMIENTO	12
6 AVERÍAS	16
7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN	17
8 REGULACIONES	22
9 SOSTITUCIÓN DE PIEZAS	25
ANEXOS	I÷XIII

INDICE ANALÍTICO

A Accesorios bajo pedido, 6

B Búsqueda de averías, 16

C Cambio inyector del quemador de plano (Ø110 - 7 kw), 25
Cambio inyector del quemador de plano (Ø130 - 10 kw), 26
Cambio inyector del quemador plancha, 25
Control de la presión del gas, 15
Conexión eléctrica, 20

D Datos técnicos, 5
Descripción de los mandos, 9
Descripción general del equipo, 4
Desguace del equipo, 27
Desplazamiento y elevación, 17
Dispositivos de seguridad, 5

E Elevación y desplazamiento, 17
Embalaje y desembalaje, 17
Encendido y apagado del horno, 11
Encendido y apagado quemadores de plano, 10
Encendido y apagado quemador plancha, 10
Engrase del grifo gas, 24
Enlace gas, 21

I Identificación fabricante y equipo, 3
Informaciones previas, 3
Instalación de accesorios, 18
Instalación del equipo, 18
Instrucciones y advertencias para el lector, 3
Instrucciones y advertencias para la seguridad, 7
Instrucciones y advertencias de seguridad para el impacto ambiental, 8
Instrucciones y advertencias para el uso y funcionamiento, 8
Instrucciones y advertencias para el uso, 12
Instrucciones y advertencias para el mantenimiento, 12
Instrucciones y advertencias para el desplazamiento y la instalación, 17
Instrucciones y advertencias para las regulaciones, 22
Instrucciones y advertencias para la sustitución de las piezas, 25

L Limpieza aparato, 13
Limpieza horno, 14

Limpieza plancha, 13
Limpieza de encimera, quemadores y accesorios, 14

M Modalidad para requerir asistencia, 4
Montaje de equipos en batería, 19

N Nivelación, 19

O Objetivo del manual, 3

P Período prolongado de inactividad del equipo, 11
Prueba de funcionamiento del equipo, 22

R reactivación aparato (horno), 15
Regulación aire primario quemador de plano (10kw), 24
Regulación aire primario quemador de plano (7kw), 24
Regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas (quemadores del plano), 23
Regulación mínimo llave con válvula de seguridad gas (plancha), 23

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.

S Seguridad, dispositivos de, 6
Señalizaciones de seguridad e información, 6

Sustitución inyector testigo piloto quemador de plano, 26
Sustitución inyector testigo piloto quemador plancha, 26

T Transformación alimentación, 21
Transporte, 17
V Ventilación del ambiente, 18

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 comprende dos partes.



1a parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2a parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo. Los usuarios deben consultar sólo la 1a parte; en cambio, la 2a parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1a parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste. Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

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

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

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

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

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



Precaución - advertencia

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



Importante

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

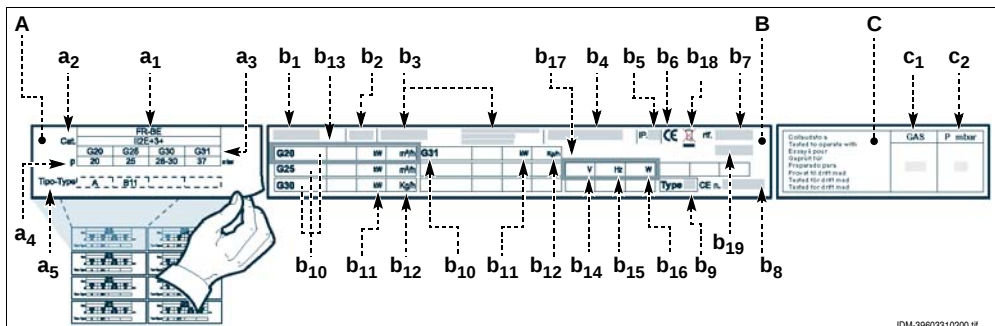


IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

A) Placa complementaria

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



- B)** Placa de identificación
- b₁)** Modelo del aparato
- b₂)** Tipo de personalización
- b₃)** Identificación fabricante
- b₄)** Número de matrícula
- b₅)** Índice de protección
- b₆)** Aprobación CE de conformidad
- b₇)** Norma de referencia
- b₈)** Número certificado CE
- b₉)** Tipo de familia del producto
- b₁₀)** Tipo de gas
- b₁₁)** Potencia declarada (kW)
- b₁₂)** Consumo de gas
- b₁₃)** Indicador gas prueba de funcionamiento
- b₁₄)** Tensión (V)
- b₁₅)** Frecuencia (Hz)

- b₁₆)** Potencia eléctrica absorbida (W)
- b₁₇)** Indicador tensión de prueba
- b₁₈)** Símbolo RAEE
- b₁₉)** Fecha de fabricación
- C)** Placa gas prueba de funcionamiento
- c₁)** Tipo de gas
- c₂)** Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa **(A)** al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo **A** = descarga estándar - Tipo **B11** = descarga alta)

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



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO

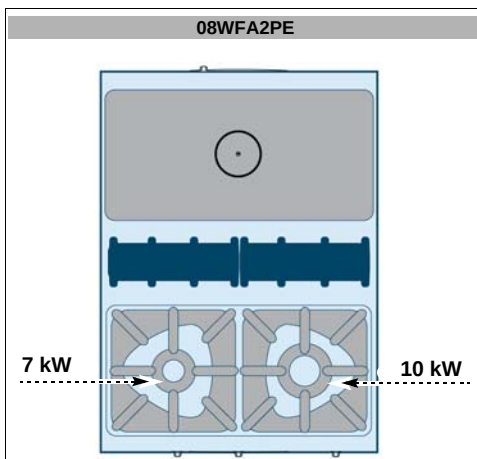
2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

La plancha de cocción con fuegos abiertos y con horno, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido diseñada y fabricada para la preparación y cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

ES El aparato está equipado con una línea de dos frentes para permitir su instalación en el centro del local.

Los mandos están presentes en ambos lados a fin de facilitar el uso del aparato mismo.



Órganos principales

A) Encimera: fabricada en acero inox.

B) Quemadores de plano: realizados en fundición esmaltada, pueden proporcionar potencias variables en función de sus dimensiones.

C) Salida de humos: para evacuar los humos generados por el horno.

D) Encendido piezoeléctrico: para encender los quemadores de la encimera.

E) Mando de las resistencias: para activar y desactivar las resistencias del horno.

F) Mandos de control quemadores de plano: para regular la alimentación de gas de los quemadores.

G) Mando de regulación temperatura: para regular la temperatura en el interior del horno.

H) Enlace de alimentación gas: para conectar la alimentación del gas.

I) Placa de cocción: fabricada en acero inox

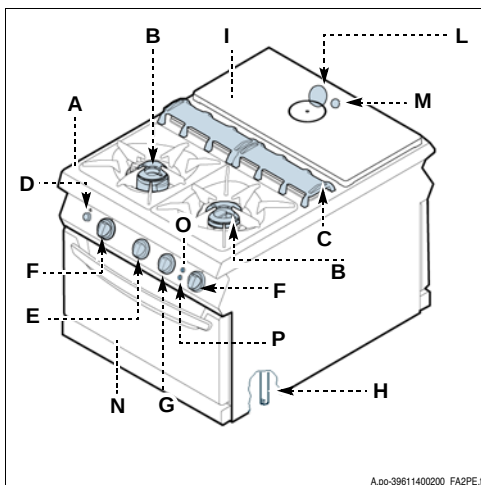
L) Mando de control quemador plancha: para regular la alimentación gas del quemador de la plancha.

M) Encendido piezoeléctrico: para encender el quemador de la plancha.

N) Horno eléctrico estático: realizado en acero, incluida puerta hermética con maneta atérmica.

O) Testigo red: para señalar la activación de las resistencias.

P) Testigo temperatura: para señalar el calentamiento del horno.



DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.

ES

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos

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

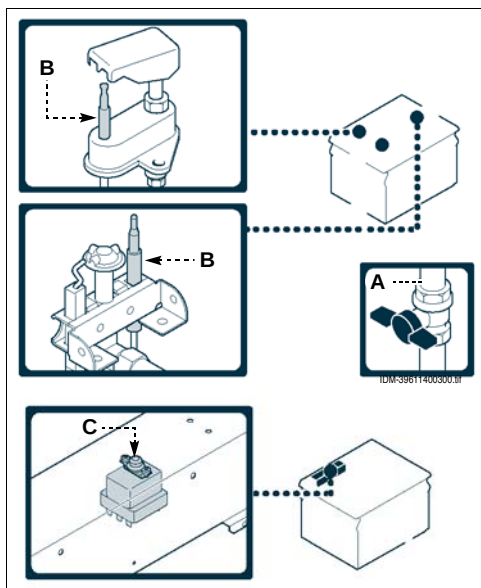
B) Termopar de seguridad: interrumpe la alimentación del gas en caso de apagarse la llama.

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



Precaución - advertencia

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



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

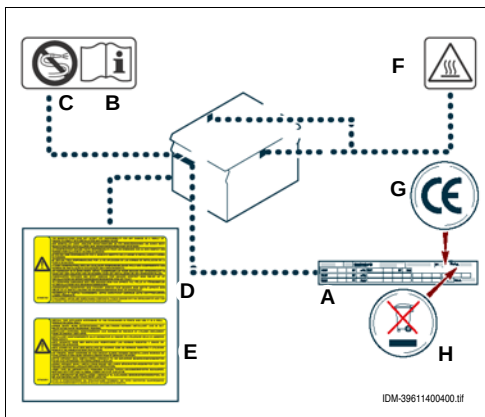
B) Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención léase atentamente el manual.

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

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

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

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.



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

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

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

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

Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.

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

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

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

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

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

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

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

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

No dejar objetos o material inflamable en el interior del compartimiento ni en proximidad del aparato.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Precaución - advertencia

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

ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

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

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

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

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



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

Eliminación segura de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (Directiva RAEE 2002/96/CE)



Importante

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

Conforme con la Directiva RAEE 2002/96/CE (sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), al efectuar la eliminación de los equipos el usuario deberá entregarlos en instalaciones de recogida específicas y autorizadas, o bien -en el momento de efectuar una nueva compra- deberá entregarlos aún montados al distribuidor.

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE 2002/96/CE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 6).



Importante

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

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

USO Y FUNCIONAMIENTO

4

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO

ES



Importante

Los utilizadores, además de estar autorizados y oportunamente documentados, formados y adiestrados, si fuera necesario, con el primer uso, deberán simular algunas maniobras para individual los mandos y las funciones principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante.

No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas.

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

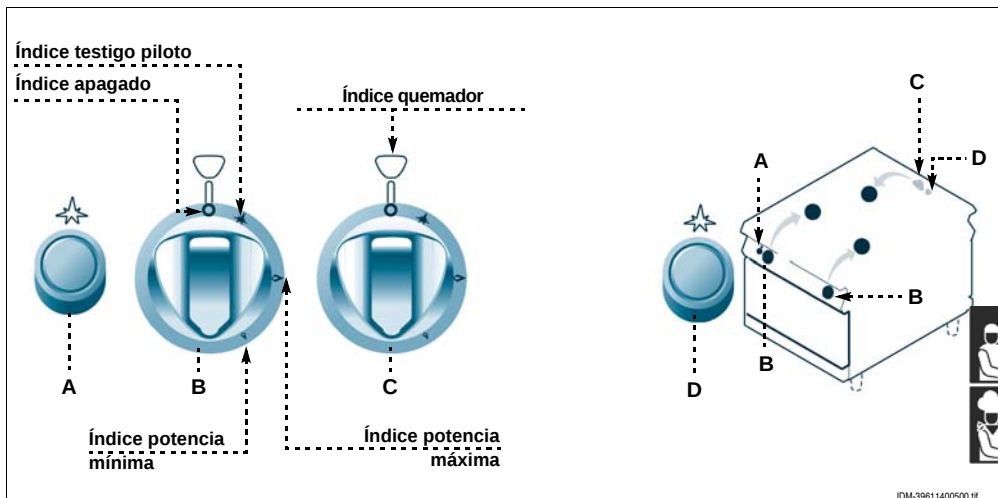
Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

A) Pulsador de encendido piezoeléctrico: para encender el piloto de los quemadores.

B) Mando de control quemador de plano: para encender, apagar y regular el respectivo quemador de plano.

C) Mando de control quemador plancha: para encender, apagar y regular el respectivo quemador y el testigo pilot.

D) Pulsador de encendido piezoeléctrico: para encender el piloto de la plancha.



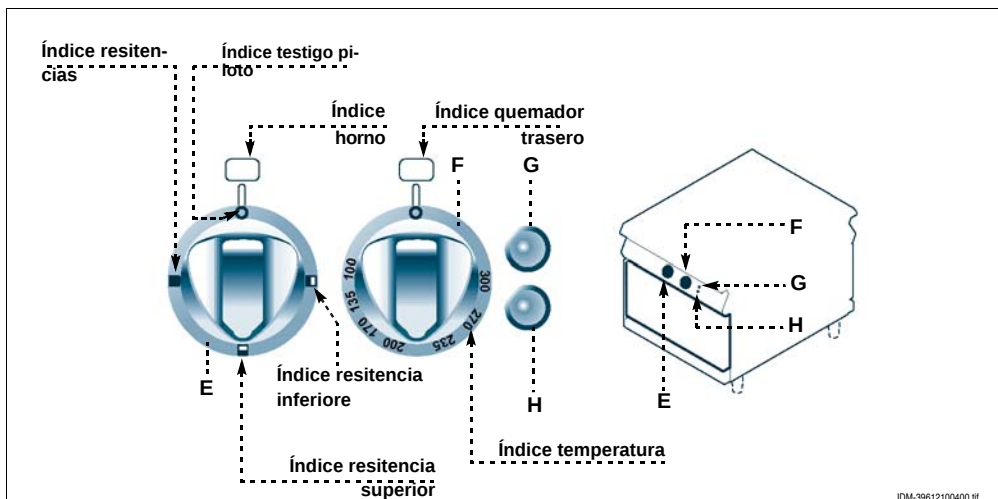
IDM-39611400500.111

E) Mando de las resistencias: para activar/desactivar las resistencias del horno (superior, inferior o ambas).

F) Mando de regulación temperatura: para regular la temperatura en el interior del horno.

G) Testigo red: para señalar la activación de las resistencias.

H) Testigo temperatura: para señalar el calentamiento del horno; una vez obtenida la temperatura de uso, el testigo se apaga.



IDM-39612100400.111

ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORE PLANCHA

Encendido

i Importante

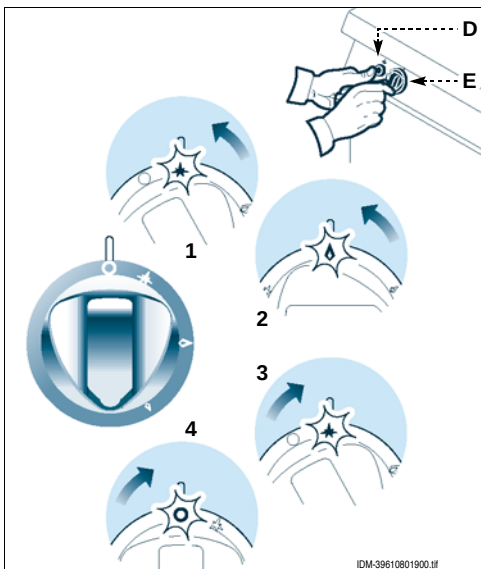
Al efectuar el primer encendido lave la plancha a fin de eliminar la grasa protectora y toda otra eventual impureza. A continuación encienda el aparato y efectúe un precalentamiento de aproximadamente una hora con potencia mínima.

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



Apagado

- 1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 3). El testigo piloto permanecerá encendido para



los sucesivos encendidos del quemador.

- 2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 4)
- 3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

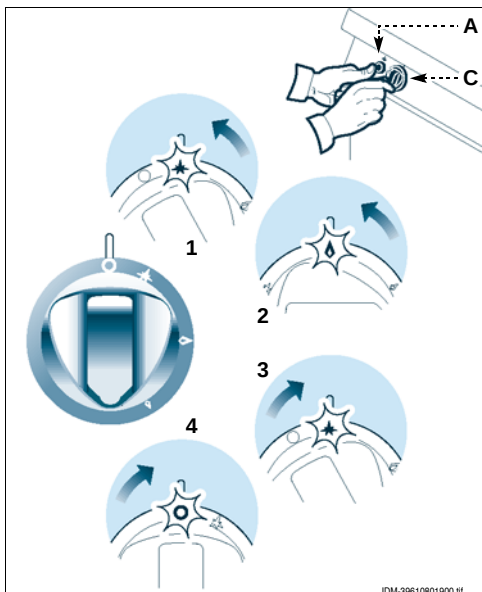
ENCENDIDO Y APAGADO QUEMADORES DE PLANO

Encendido

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

Apagado

- 1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 3). El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 4)
- 3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO

Encendido

i Importante

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

- 1- Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2- Girar el mando **(A)** en sentido antihorario (pos. 1) para activar las resistencias de calentamiento. Se enciende el testigo de red **(C)**.
- 3- Situar el mando **(B)** en posición 1, entre la temperatura mínima y la máxima; esperar el tiempo de precalentamiento antes de utilizar el horno (Véase tabla).

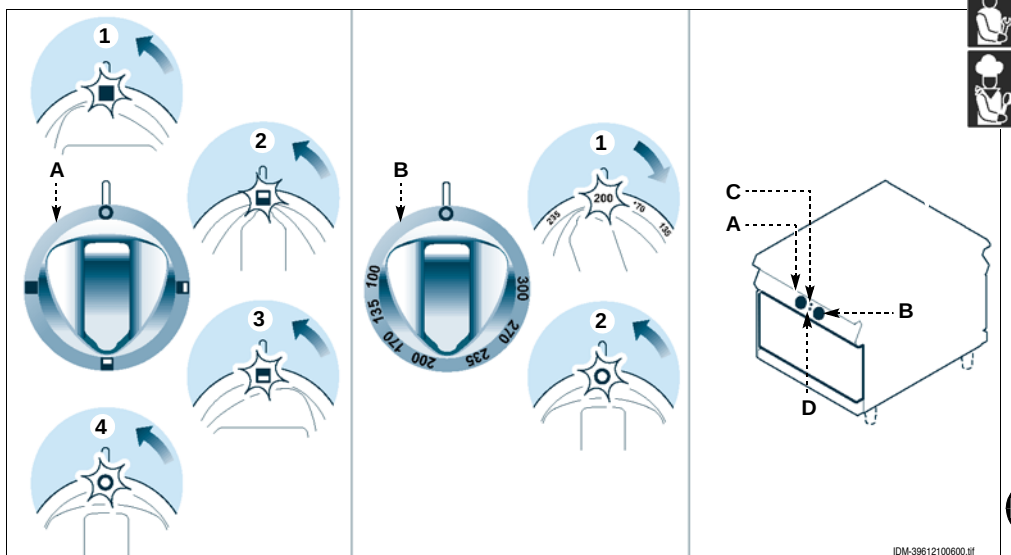
El testigo temperatura (D) se enciende para señalar que el horno no ha alcanzado la temperatura de uso. Una vez alcanzada esta temperatura, el testigo se apaga.

	Min							Max
Temperatura °C	100	135	170	200	235	270	300	
Tiempo en minutos	2'45"	4'50"	6'50"	9'45"	13'	16'	18'45"	

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

Apagado

- 5- Situar el mando **(A)** en posición 4 y el mando **(B)** en posición 2 a fin de desactivar las resistencias de calentamiento. Los testigos de red **(C)** y temperatura **(D)** se apagan.
- 6- Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
- 3 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

- 4 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 5 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 6 - Dejar el equipo descubierto y las cámaras de cocción abiertas.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Evitar rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados.
- Evitar verter agua sobre la placa cuando está caliente, ya que la diferencia térmica podría dañar su superficie.
- Controle el correcto posicionamiento de la solera del horno.
- Controle que la puerta de inspección esté cerrada.
- Active una fase de precalentamiento antes de utilizar el horno.
- Evite utilizar el horno con la puerta parcialmente abierta.
- Utilizar, para cocer en el horno, las guías centrales para las tartas y las guías inferiores para los asados.
- Para obtener un dorado en la superficie, activar la resistencia superior y efectuar una cocción de pocos minutos utilizando las guías superiores.
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.



MANTENIMIENTO

5

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

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



Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

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

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

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

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema;
- Control de la eficiencia del termostato de seguridad;
- Controlar la eficiencia del sistema eléctrico;
- Controlar la eficacia del termopar de seguridad;
- Engrasar el grifo del gas (véase pág. 24).

LIMPIEZA APARATO

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

Importante

Antes de comenzar a efectuar cualquier intervención de limpieza, cerrar siempre el grifo de alimentación del gas y dejar enfriar el equipo.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

Precaución - advertencia

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

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

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

Precaución - advertencia

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

Precaución - advertencia

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

- 4-Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 5-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.
- 6-Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- 7-Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 8-Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.



LIMPIEZA PLANCHA

Importante

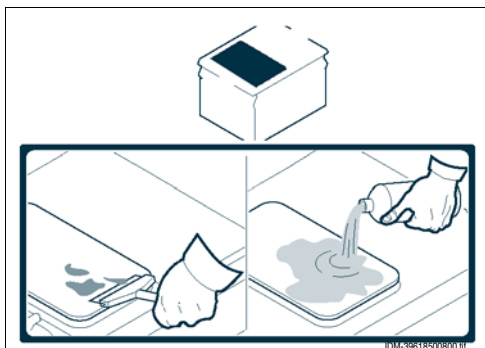
La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

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

Importante

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



ES

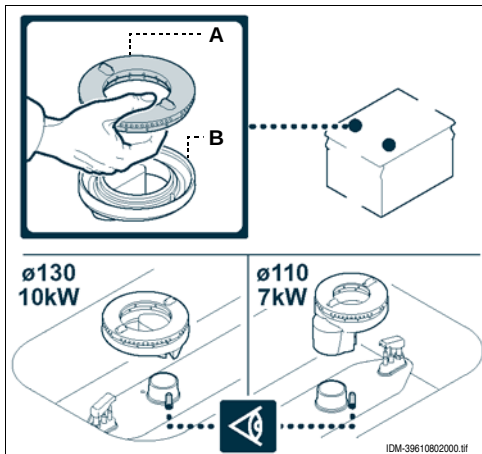
LIMPIEZA DE ENCIMERA, QUEMADORES Y ACCESORIOS

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

- 1 - Apague y deje enfriar el equipo.
- 2 - Desmonte la rejilla, el difusor (A) y el quemador (B).
- 3-Ponga los detalles a remojar en agua caliente y detergente para los platos.
- 4-Realice el lavado con una esponja normal y, si fuera necesario, incluso abrasiva, para eliminar cuidadosamente la suciedad.
- 5-Compruebe que todas las aperturas del difusor (A) estén siempre completamente libres para que el gas pueda pasar a través de ellas libremente. Para quitar la suciedad que hubiera, introduzca en los orificios una varilla metálica (alambre de hierro) desplazándola hasta conseguir una limpieza perfecta.



- 6-Compruebe que el orificio (corte) de encendido del quemador (B) esté siempre libre para que pueda pasar el gas con normalidad. Para quitar la suciedad que pudiera tener, introduzca en el orificio una cuchilla tipo cúter, desplazándola hasta conseguir una limpieza perfecta.
- 7-Limpie con cuidado todas las partes de conexión entre el difusor (A) y el quemador (B). Si fuera necesario, utilice un cepillo con cerdas de acero para mecánicos.
- 8- Limpie la repisa en todas sus partes con un desengrasante adecuado.
- 9-Seque las superficies y vuelva a montar los componentes. Para un correcto montaje del quemador (B) y el difusor (A), siga las indicaciones de la figura.



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



Precaución - advertencia

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



Precaución - advertencia

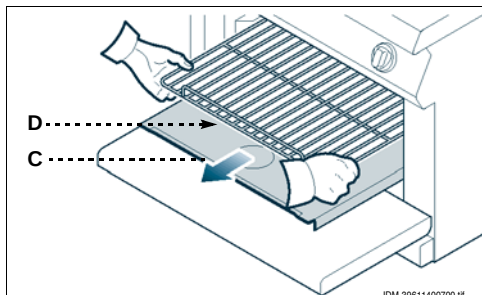
Cuide no derramar agua ni introducir suciedad en el quemador, ya que ello provocaría el mal funcionamiento del quemador mismo o la obstrucción del inyector.

ES

LIMPIEZA HORNO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

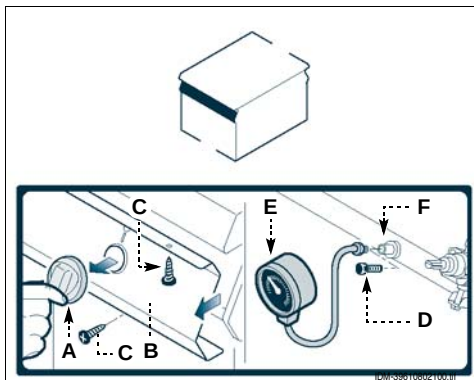
- 1 - Extraiga la solera (C) y la rejilla (D) del horno y límpielas esmeradamente.
- 2 - Limpie las partes internas del horno a fin de eliminar incrustaciones que podrían impedir su correcto funcionamiento.
- 3 - Seque las superficies y reinstale los componentes.



CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

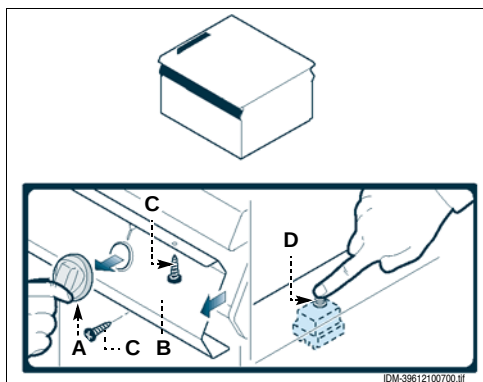
- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retire el mando **(A)**.
- 3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
- 4 - Desenroscar el tornillo **(D)** de la toma de presión.
- 5 - Conectar el manómetro **(E)** a la toma de presión **(F)**.
- 6 - Vuelva a abrir la llave de alimentación del gas.
- 7 - Encienda el quemador, disponga el mando en posición de llama máxima (véase pág. 10) y verifique que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
- 8 - Apagar el quemador, desconectar el manómetro y, una vez finalizada la operación, restablecer las condiciones iniciales.



REACTIVACIÓN APARATO (HORNO)

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

- 1 - Retirar el mando **(A)**.
- 2 - Desenroscar los tornillos **(B)** y desmontar el tablero de instrumentos **(C)**.
- 3 - Presionar el botón **(D)** del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.
- 4 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(C)** y los mandos **(A)**.



ES

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 reco-

nocida y adquirida en el sector específico de intervención.



Importante

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web <http://www.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.
 El testigo piloto no se enciende.	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan.	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre. Contactar el servicio de asistencia
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido.
 El testigo piloto no se mantiene encendido. El testigo piloto se enciende pero el quemador permanece apagado.	El termopar no se ha calentado suficientemente.	Insistir con la operación de encendido.
		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido.
La llama presenta color amarillo.	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	 Importante Contactar el servicio de asistencia
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la llave con válvula de seguridad gas	 Importante Contactar el servicio de asistencia
ES Las resistencias de calentamiento no se activan (horno)	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos  Importante Contactar el servicio de asistencia
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato (véase pág. 15)  Importante Contactar el servicio de asistencia
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador  Importante Contactar el servicio de asistencia
El aparato no alcanza la temperatura programada (horno)	Termostato averiado	Sustituir el termostato  Importante Contactar el servicio de asistencia

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

i Importante

Todas las operaciones de movimiento e instalación tendrán que realizarse respetando la legislación vigente en materia de salud y seguridad en el trabajo.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

EMBALAJE Y DESEMBALAJE

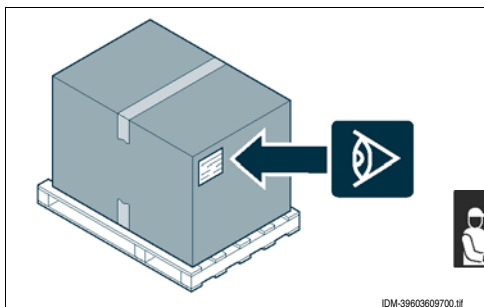
El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.

Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

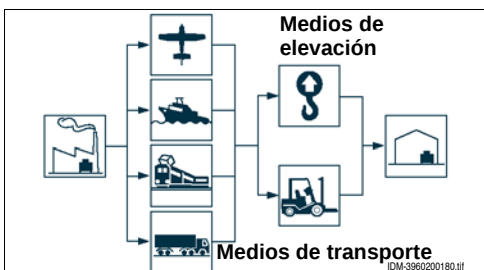
El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.

**TRANSPORTE**

El transporte, en función también del lugar de destino, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas.

A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

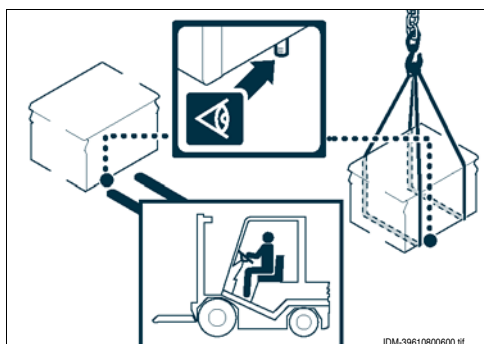
**DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN**

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.

Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

i Importante

Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.

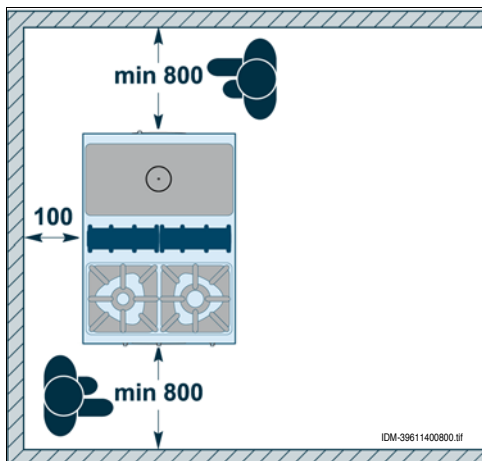


INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción. La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.

Si la pared no resiste temperaturas de 150°C se deberá instalar el equipo a una distancia



igual o superior a 100 mm de la misma.

Lleve a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.



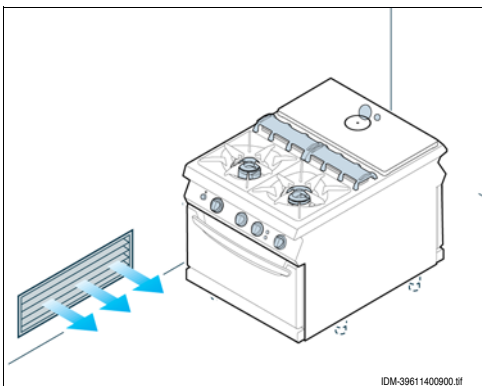
VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

i Importante

El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

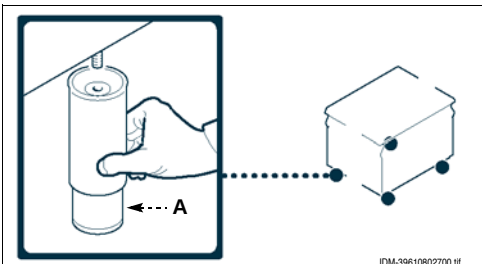
i Importante

Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



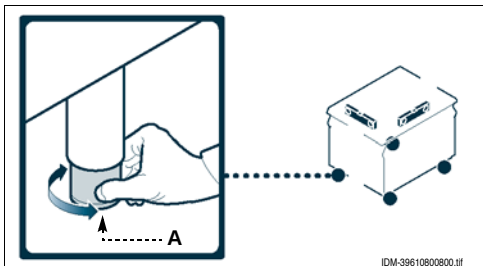
INSTALACIÓN DE ACCESORIOS

Enroscar los pies de apoyo (A) en los puntos de conexión de la estructura.



NIVELACIÓN

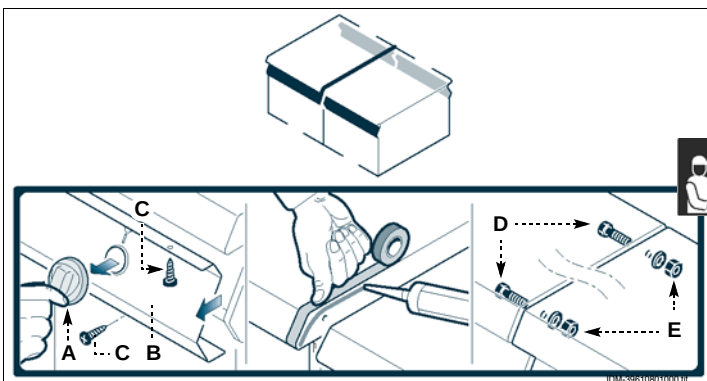
Operar con las patas de apoyo **(A)** para nivelar el equipo.



MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

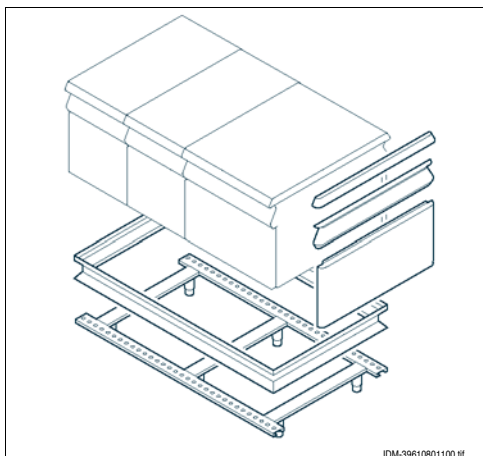
Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

- 1- Retire el mando **(A)**.
- 2- Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
- 3- Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
- 4- Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
- 5- Aproxime los aparatos.
- 6- Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas **(D-E)**.



- 7- Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
- 8- Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.

Para los aparatos en batería se encuentra disponible, bajo pedido, un kit de preparación que comprende el bastidor de apoyo y algunos perfiles de acabado.



i Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 400V/3N o bien, bajo pedido, de 230V/3. (véanse los esquemas eléctricos adjuntos). El aparato debe ser pedido para una determinada tensión, considerando que no está permitido efectuar ninguna transformación.

⚠ Precaución - advertencia

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



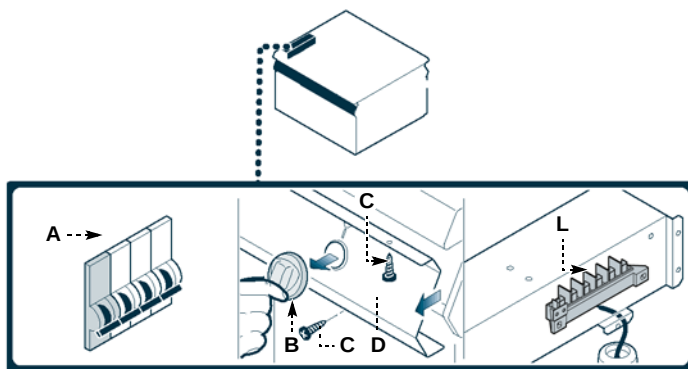
Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

- 1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador **(A)** en proximidad del aparato con desconectador magnetotérmico y bloqueo diferencial.
- 2 - Retirar el mando **(B)**.
- 3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(D)**.
- 4 - Conectar el interruptor seccionador **(A)** a la bornera **(L)** del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual. Utilizar un cable flexible de características no inferiores a las del tipo H05RN-F.

i Importante

Al efectuar el enlace prestar particular atención al conectar los cables de fase y de neutro.

- 5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el tablero de instrumentos **(D)** y el mando **(B)**.



IDM-39612101700.tif

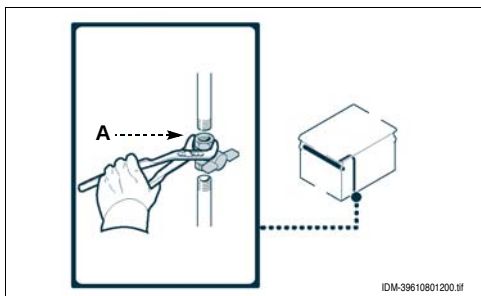
i Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación (A) a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.

i Importante

El grifo (A) que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



IDM-39610801200.1f

i Importante

El tubo de alimentación del gas debe cumplir con los requisitos nacionales actuales y debe ser revisado periódicamente y reemplazar si es necesario.



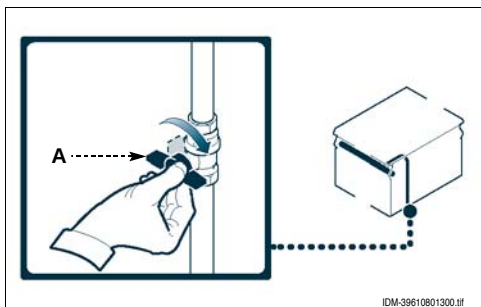
TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación. Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

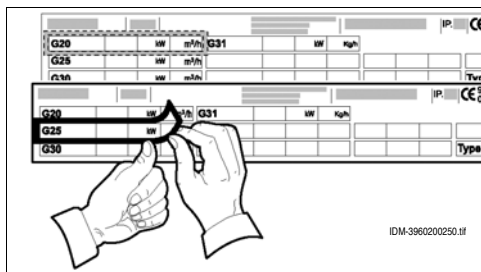
- 1-Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2-Cambiar el inyector del quemador plancha (véase pág. 25).
- 3-Cambie los inyectores de los quemadores de plano (véase pág. 25).
- 4-Cambie el inyector del testigo piloto del quemador plancha (véase pág. 26).
- 5-Cambie los inyectores de los testigos piloto de los quemadores de plano (véase pág. 26).
- 6-Disponga en el mínimo las llaves con válvula de seguridad gas de los quemadores (véase pág. 23) y de la plancha (véase pág. 23).
- 7-Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.

i Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.



IDM-39610801300.1f



IDM-3960200250.1f

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO



Importante

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

Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1-Verificar que la tensión de red sea aquella requerida para el aparato.
- 2-.Accionar el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica.
- 3 -Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.



- 4-Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 21).
- 5-Controle el correcto encendido y combustión de los quemadores de plano y del quemador del horno y de la plancha.
- 6-Controlar y, si fuera necesario, regular la presión y el caudal del gas al mínimo y al máximo (véase pág. 15).
- 7-.Controlar el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.
- 8-Controlar que no haya pérdidas de gas.
- 9-Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES

8

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LAS REGULACIONES



Importante

Antes de llevar a cabo cualquier tipo de regulación, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cierre las llaves de alimentación del gas, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida 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.



Precaución - advertencia

Las regulaciones deben ser ejecutadas por personal autorizado y cualificado, en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes en esta materia.



Importante

Esta regulaciones deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 21).

REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS (PLANCHA)

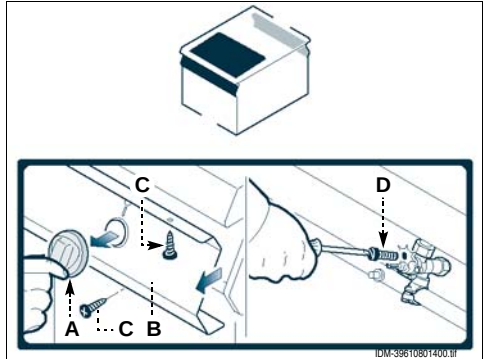


Importante

Esta regulación deberá efectuarse sólo si el tipo de gas a conectar es diferente de aquél de prueba en fábrica y después de haber efectuado la transformación de la alimentación (véase pág. 21). Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar el tablero de instrumentos (B).
- 4 - Extraer el inyector (D) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5 - Enroscar a fondo el inyector.



6 - Una vez efectuada la regulación sellar el tornillo con pintura.

7 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (B) y los mandos (A).



REGULACIÓN MÍNIMO LLAVE CON VÁLVULA DE SEGURIDAD GAS (QUEMADORES DEL PLANO)

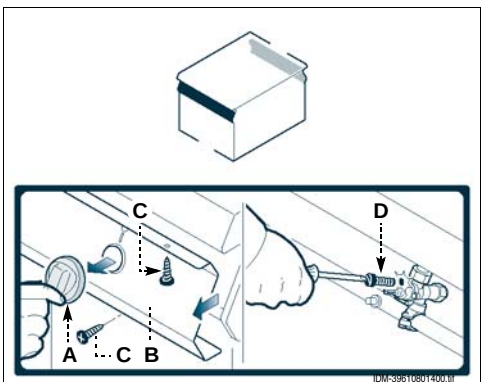


Importante

Antes de efectuar esta regulación se deberá verificar que la presión del gas de alimentación corresponda al valor de presión nominal relativo a ese tipo de gas (véase tabla en la parte conclusiva del manual).

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1-Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2-Retire el mando (A).
- 3-Desenroscar los tornillos (C) y desmontar los paneles de mando (B).
- 4-Extraiga el inyector (D) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5 - Enroscar a fondo el inyector.
- 6 - Una vez efectuada la regulación selle el tornillo con pintura.
- 7-Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando (B) y los mandos (A).

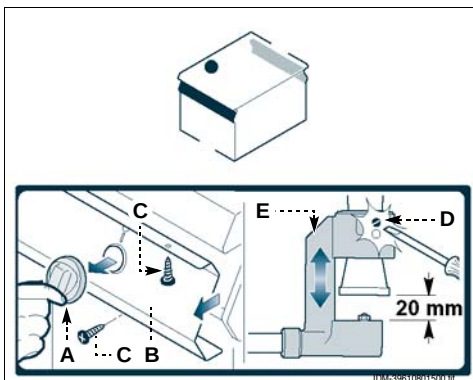


ES

REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR DE PLANO (7KW)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Retire el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar los paneles de mando (B).
- 4 - Extraer el tornillo (D).
- 5 - Regular la posición del soporte quemador (E), dejándolo a una distancia de 20 mm y enroscar el tornillo (D).
- 6 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando (B) y los mandos (A).

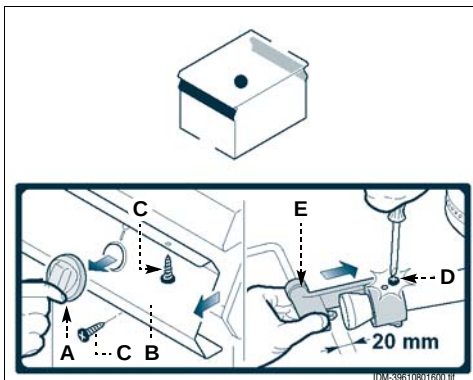


REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR DE PLANO (10KW)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Retire el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar los paneles de mando (B).

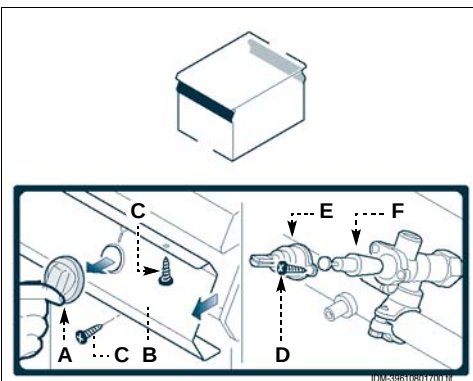
- 4 - Extraer el tornillo (D).
- 5 - Regular la posición del soporte quemador (E), dejándolo a una distancia de 20 mm y enroscar el tornillo (D).
- 6 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando (B) y los mandos (A).



ENGRASE DEL GRIFO GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Retire el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar los paneles de mando (B).
- 4 - Desenroscar los tornillos (D) y extraer el casquete (E).
- 5 - Extraer el cono (F).
- 6 - Limpie el cono (F) y también su alojamiento.
- 7 - Aplique grasa en el cono (F), vuelva a instalarlo en su alojamiento y gírelo varias veces.
- 8 - Extraer el cono (F) a fin de eliminar el exceso de grasa.
- 9 - Reinstalar el cono (F) y la cúpula (E).
- 10 - Reinstalar los paneles de mando (B) y los mandos (A).



ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

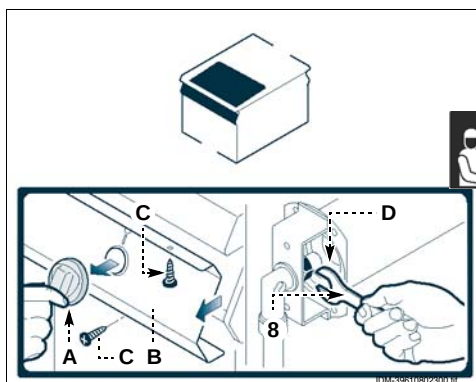
Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

Para sustituir componentes desgastados se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR PLANCHA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

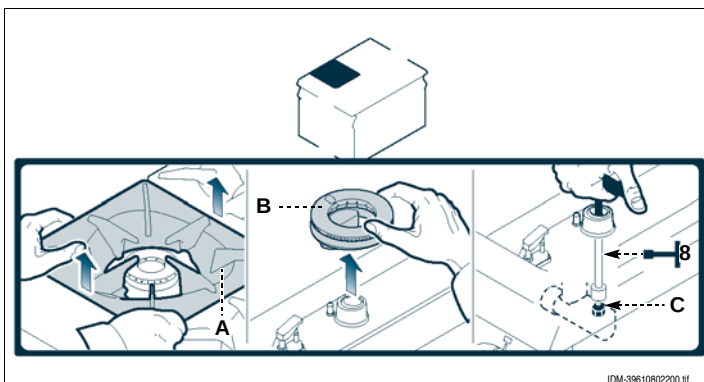
- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar el tablero de instrumentos (B).
- 4 - Desenroscar el inyector (D) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (B) y los mandos (A).



CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR DE PLANO (Ø110 - 7 KW)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

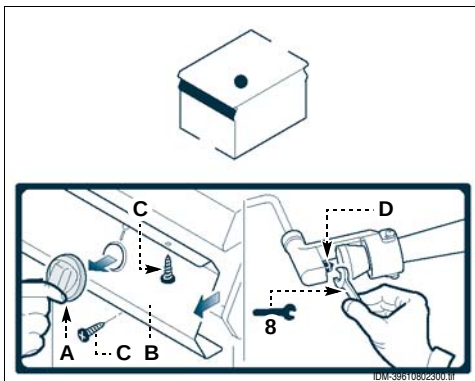
- 1-Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2-Retire la rejilla (A).
- 3-Extraiga el quemador (B).
- 4-Desenrosque el inyector (C) y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5-Reinstale el quemador y la rejilla.



CAMBIO INYECTOR DEL QUEMADOR DE PLANO (Ø130 - 10 KW)

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1-Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2-Retire el mando **(A)**.
- 3-Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
- 4-Desenrosque el inyector **(D)** y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5-Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.

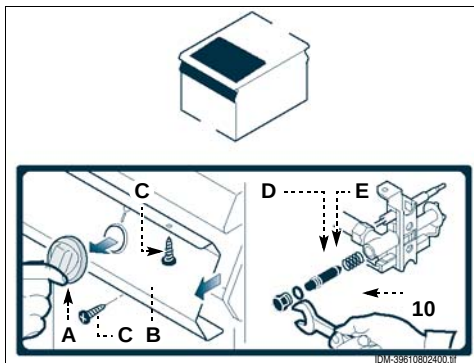


SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR PLANCHA



Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

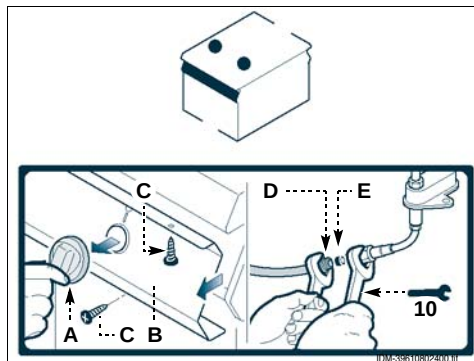
- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando **(A)**.
- 3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar el tablero de instrumentos **(B)**.
- 4 - Desenroscar el racor **(D)**.
- 5 - Extraer el inyector **(E)** y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 6 - Volver a enroscar el racor **(D)**.
- 7 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos **(B)** y los mandos **(A)**.



SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO QUEMADOR DE PLANO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas
- 2 - Retire el mando **(A)**.
- 3 - Desenroscar los tornillos **(C)** y desmontar los paneles de mando **(B)**.
- 4 - Retire el tubo **(D)**.
- 5 - Extraiga el inyector **(E)** y cámbielo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 6 - Reinstalar el tubo **(D)**, los paneles de mando **(B)** y los mandos **(A)**.





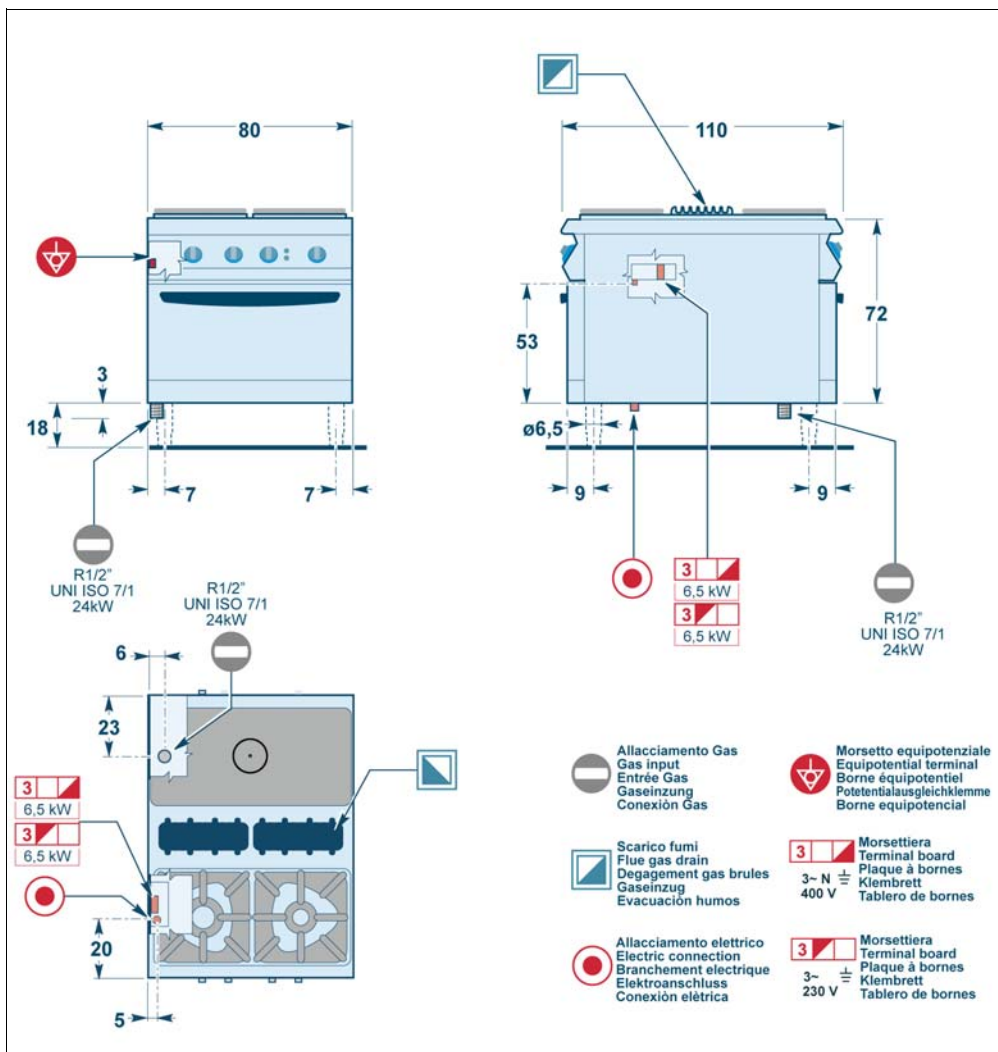
Importante

Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.



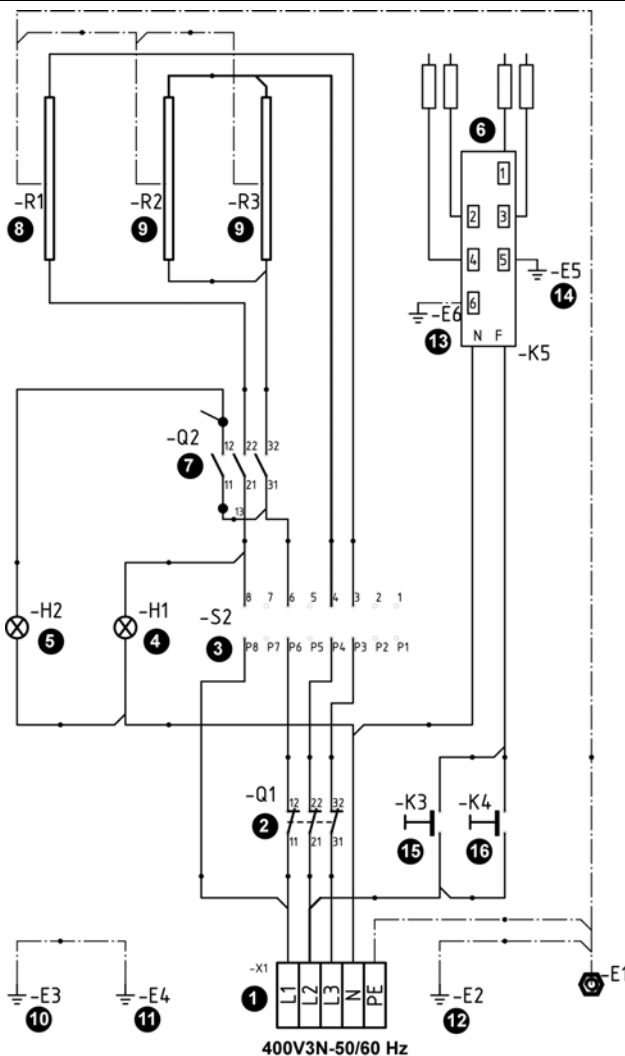
Modello Model Modèle Modelo	Bruciatori piastra Plate burners Brûleurs de la plaque Quemadoresplancha	Bruciatori di piano Top burners Kochstellenbrenner Brûleurs fourneau Quemadoresdeplano		Qn kW	Consumo gas Gas consumption Gasverbrauch Consommation de gaz Consumo de gas				Forno Oven Backofen Four Horno	Potenza Power Leistung Puissance Potencia	Dati elettrici - Electrical data Daten zur Elektrik Données électriques Datos eléctricos		
	7kW (Min. 2,6 kW)	ø110 - 7kW (Min. 2,3 kW)	ø130 - 10kW (Min. 2,5/3,2kW)		G20	G25 - G25.1 G25.3	G30	G31			Tensione Voltage Spannung	Frequenza Frequency Frequenz	Corrente Current Strom
08WFA2PE	N. 1	N. 1	N. 1	24	2,54 m³/h	2,95 m³/h	1,89 Kg/h	1,86 Kg/h	N. 1	6,5 kW	400 V3~ N	50-60Hz	14A
08WFA2PE	N. 1	N. 1	N. 1	24	2,54 m³/h	2,95 m³/h	1,89 Kg/h	1,86 Kg/h	N. 1	6,5 kW	230 V3~	50-60Hz	24A

**SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES**



**SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBIID
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO**

08WFA2PE

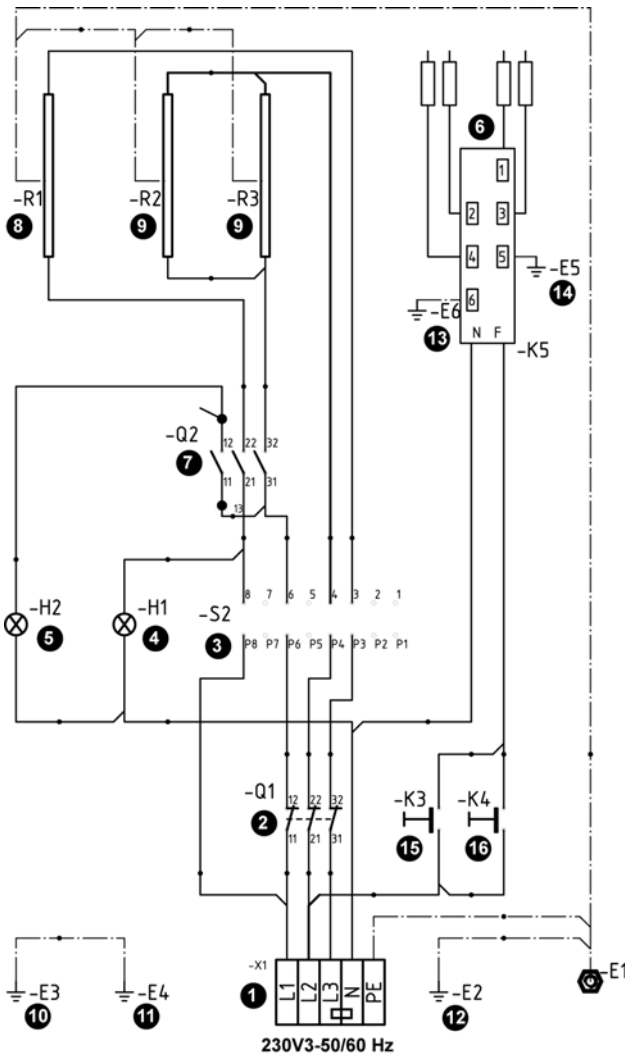


IDM-39612102701.iff

- 1) Morsettiara - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes
- 2) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat - Sicherheitsthermostat Backofen - Thermostat de sécurité du four - Termostato de seguridad horno
- 3) Selettore resistenze forno - Oven heating element selector switch - Wahlschalter Backofenheizwiderstände - Sélecteur des résistances du four - Selector resistencias del horno
- 4) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red
- 5) Lampada spia termostato forno - Oven thermostat light - Kontrollleuchte Backofen-Thermostat - Voyant du thermostat du four - Lámpara testigo termostato del horno
- 6) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d'allumage - Unidad de encendido
- 7) Termostato del forno - Oven thermostat - Thermostat Backofen - Thermostat du four - Termostato del horno/Resistenza superiore 400V - Top heating element 400V - Oberer Heizwiderstand 400V - Résistance supérieure - Resistencia superior 400V
- 8) Resistenza superiore 400V - Top heating element 400V - Oberer Heizwiderstand 400V - Résistance supérieure 400V - Resistencia superior 400V.
- 9) Resistenze inferiori 400V - Bottom heating elements 400V - Untere Heizwiderstand 400V - Résistances inférieures - Resistencias inferiores 400V
- 10) Massa cruscotto - Control panel ground - Erde Blende - Masse tableau de commandes - Masa panel de mandos
- 11) Massa fianco - Side panel ground - Erde Seitenwand - Masse du flanc - Masa pared lateral
- 12) Massa cruscotto - Control panel ground - Erde Blende - Masse tableau de commandes - Masa panel de mandos
- 13) Massa piano fuochi di sx - Lh hob ground - Erde Kochmulde linke Kochstellen - Masse fourneau feux de gauche - Masa encimera fuegos izq
- 14) Massa piano fuochi di dx - Rh hob ground - Erde Kochmulde rechte Kochstellen - Masse fourneau feux de droite - Masa encimera fuegos der
- 15) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido
- 16) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido

**SCHEMA ELETTRICO - ELECTRIC DIAGRAM - SCHALTBIKD
SCHÉMA ÉLECTRIQUE - ESQUEMA ELÉCTRICO**

08WFA2PE



IDM-39612102701_230V3.tif

- | | |
|--|--|
| <p>1) Morsetiera - Terminal board - Klemmenleiste - Bornier - Tablero de bornes</p> <p>2) Termostato di sicurezza forno - Oven safety thermostat - Sicherheitsthermostat Backofen - Thermostat de sécurité du four - Termostato de seguridad horno</p> <p>3) Selettore resistenze forno - Oven heating element selector switch - Wahlschalter Backofenheizwiderstände - Sélecteur des résistances du four - Selector resistencias del horno</p> <p>4) Lampada spia di rete - Mains power light - Kontrollleuchte Stromzufuhr - Voyant de réseau - Lámpara testigo de red</p> <p>5) Lampada spia termostato forno - Oven thermostat light - Kontrollleuchte Backofen-Thermostat - Voyant du thermostat du four - Lámpara testigo termostato del horno</p> <p>6) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d'allumage - Unidad de encendido</p> <p>7) Termostato del forno - Oven thermostat - Thermostat Backofen - Thermostat du four - Termostato del horno</p> <p>8) Resistenza superiore 230V - Top heating element 230V - Oberer Heizwiderstand 230V - Résistance supérieure 230V - Resistencia superior 230V</p> | <p>9) Resistenze inferiori 230V - Bottom heating elements 230V - Untere Heizwiderstand 230V - Résistances inférieures 230V - Resistencias inferiores 230V</p> <p>10) Massa cruscotto - Control panel ground - Erde Blende - Masse tableau de commandes - Masa panel de mandos</p> <p>11) Massa fianco - Side panel ground - Erde Seitenwand - Masse du flanc - Masa pared lateral</p> <p>12) Massa cruscotto - Control panel ground - Erde Blende - Masse tableau de commandes - Masa panel de mandos</p> <p>13) Massa piano fuochi di sx - Lh hob ground - Erde Kochmulde linke Kochstellen - Masse fourneau feux de gauche - Masa encimera fuegos izq</p> <p>14) Massa piano fuochi di dx - Rh hob ground - Erde Kochmulde rechte Kochstellen - Masse fourneau feux de droite - Masa encimera fuegos der</p> <p>15) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido</p> <p>16) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido</p> |
|--|--|

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors - Tabelle Düsen Brenner Platte - Tableau des injecteurs du brûleur de la plaque - Tabla inyectoros quemador placa

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
AT	II2H3B/P	G30/G31 50		7	-	115	25	-	2,6	-	70
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
BE	II2E+3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
		G25 25		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
BG	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
CH	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31 50		7	-	115	25	-	2,6	-	70
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
CY	II2H3B/P	G30/G31 50		7	-	115	25	-	2,6	-	70
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
CZ	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
DE	II2ELL3B/P	G30/G31 50		7	-	115	25	-	2,6	-	70
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
		G25 20		7	-	220	40	2,9	2,6	-	70
DK	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
EE	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
ES	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
FI	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
FR	II2E+3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
		G25 25		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
GB	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
GR	II2H3+	G30/G31 28-30/37		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
HR	II2H3B/P	G30/G31 30		7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20 20		7	-	200	40	2,9	2,6	-	85

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors - Tabelle Düsen Brenner Platte - Tableau des injecteurs du brûleur de la plaque - Tabla inyectoros quemador placa

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	25	7	-	190	40	3,7	2,6	-	85
		G25.1	25	7	-	210	40	2,9	2,6	-	85
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	25	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G25	25	7	-	210	40	3,5	2,6	-	85
	II2EK3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	3,5	2,6	-	85
G25.3		25	7	-	200	40	3,5	2,6	-	85	
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	7	-	125	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85

Tabella iniettori bruciatore piastra - Table of plate burner injectors - Tabelle Düsen Brenner Platte - Tableau des injecteurs du brûleur de la plaque - Tabla inyectoros quemador placa

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G25	20	7	-	220	40	2,9	2,6	-	70
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	135	20	-	2,6	-	85
		G20	20	7	-	200	40	2,9	2,6	-	85

- (1)Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2)Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria

(3)Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4)Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores

(5)Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto
- (6)Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7)Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8)Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore di piano ø110 - Table of top burner injectors ø110 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø110
 Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø110 - Tabla inyectoros quemador de plano ø110

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	7	-	155	20	-	2,3	-	95
		G20	20	7	-	245	41	-	2,3	-	120
		G25	25	7	-	245	41	-	2,3	-	120
	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CY	II2H3B/P	G30/G31	50	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	7	-	115	20	-	2,3	-	65
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
		G25	20	7	-	205	41	-	2,3	-	145
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	135	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
		G25	25	7	-	185	41	-	2,3	-	120
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120

Tabella iniettori bruciatore di piano ø110 - Table of top burner injectors ø110 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø110 Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø110 - Tabla inyectoros quemador de plano ø110											
(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	25	7	-	175	41	-	2,3	-	110
		G25.1	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
IE	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
IS	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
IT	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LT	II2H3B/P	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LU	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
LV	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
MK	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
MT	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G25	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
	II2EK3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
		G25.3	25	7	-	195	41	-	2,3	-	130
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	7	-	125	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
PT	II2H3+	G30/G31 28-30/37	7	-	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120

Tabella iniettori bruciatore di piano ø110 - Table of top burner injectors ø110 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø110
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø110 - Tabla inyectoros quemador de plano ø110

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
	II2L3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G25	20	7	-	205	41	-	2,3	-	145
	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	7	-	130	20	-	2,3	-	75
		G20	20	7	-	185	41	-	2,3	-	120

- (1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectoros del piloto
- (6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella iniettori bruciatore di piano ø130 - Table of top burner injectors ø130 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø130 Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø130 - Tabla inyectoros quemador de plano ø130											
(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
AL	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	20	-	2,5	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
BE	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25	25	10	-	245	41	-	2,5	-	120
BG	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CH	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	20	-	2,5	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CY	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
CZ	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	10	-	140	20	-	2,5	-	80
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25	20	10	-	285	41	-	2,5	-	145
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
ES	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
FR	II2E+3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25	25	10	-	245	41	-	2,5	-	120
GB	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
GR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	25	10	-	230	41	-	2,5	-	110
		G25.1	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130

Tabella iniettori bruciatore di piano ø130 - Table of top burner injectors ø130 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø130
 Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø130 - Tabla inyectoros quemador de plano ø130

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
IE	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
IS	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
IT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LT	II2H3B/P	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LU	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
LV	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
MK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
MT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G25	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130
	II2EK3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
		G25.3	25	10	-	265	41	-	2,5	-	130
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
PL	II2H3B/P	G30/G31	37	10	-	150	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
PT	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120

Tabella iniettori bruciatore di piano ø130 - Table of top burner injectors ø130 - Tabelle: Düsen für Kochstellenbrenner ø130
Tableau des injecteurs du brûleur fourneau ø130 - Tabla inyectoros quemador de plano ø130

(1)	(2)	Gas	Pen mbar	Qn max kW	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min kW	p (7) mbar	ø (8)
RO	II2E3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G25	20	10	-	285	41	-	2,5	-	145
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	20
SE											
SI	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
SK	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120
TR	II2H3+	G30/G31	28-30/37	10	-	155	20	-	2,5	-	95
		G20	20	10	-	245	41	-	2,5	-	120

- (1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Categorie - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerduse - Burner nozzle pressure - Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerduse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler - Inyectors de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zundbrennerduse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Inyectoros del piloto
- (6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerduse der Kleinstellschraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften
 Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m ³) Wobbe index (MJ/m ³) Wobbeindex (MJ/m ³) Index Wobbe (MJ/m ³) Indice Wobbe (MJ/m ³)	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m ³	MJ/m ³	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 - Tabelle der Gasdrücke
 Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays País	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar G25.3 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
AL - BG - IT - GB - IE - PT - CH - GR - ES - CZ-MK-IS	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45
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	42,5	57,5
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	25	35	37	25	45
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35
PL	20	17,5	25	-	-	-	37	30	50	36	30	50
RO	20	17	25	20	17	25	30	25	35	30	25	35

(1)Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.

(2)Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.

(3)Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.



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.