

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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

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

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

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



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

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

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

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

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

PIASTRA IN VETROCERAMICA AD INDUZIONE

CERAMIC INDUCTION HOB

GLASKERAMIKKOCHFELD MIT INDUKTION

PLAQUE EN VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION

PLANCHA DE INDUCCIÓN EN VITROCERÁMICA

0S0VT1IB - 0S0VT1I

0S0VT1W - 1S0VT1IB

1S0VT1I - 0S1VT1I

1S1VT1I - 0S1VT1IB

1S1VT1IB

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.0 03/2023



3378781

SOMMARIO

SICUREZZA	3
SEGNALE DI PERICOLO	3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALE DI AVVERTENZA	3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	3
SEGNALE DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO.....	4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO.....	5
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI.....	6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO	8
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE	9
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA	11
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE	12
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	12
INFORMAZIONI GENERALI.....	13
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	13
SCOPO DEL MANUALE	13
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	13
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	13
INFORMAZIONI TECNICHE.....	14
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	14
ACCESSORI A RICHIESTA	15
DATI TECNICI.....	15
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	16
USO E FUNZIONAMENTO	17
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	17
DESCRIZIONE COMANDI	20
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA.....	21
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	21

MANUTENZIONE 22

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE..... 22

PULIZIA APPARECCHIATURA 22

PULIZIA PIANO DI COTTURA 24

PULIZIA FILTRO ARIA (0S0VT1W) 24

GUASTI 25

RICERCA GUASTI 25

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

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

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

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

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

A) Dispositivo rilevamento pentola: serve per disattivare la zona di cottura in caso di assenza della pentola o nel caso in cui la pentola sia vuota.

B) Sensore temperatura: serve per disattivare la zona di cottura in caso di temperatura troppo elevata. Cessata la causa e diminuita la temperatura, il funzionamento viene ripristinato automaticamente.

C) Ventola di raffreddamento: serve per ridurre la temperatura dei componenti in caso di surriscaldamento degli stessi.



NOTA: La ventola di raffreddamento funziona anche in caso di manopola di comando disattivata (pos. "0") fino a che la temperatura non raggiunge valori normali.



NOTA: Tutti i dispositivi di sicurezza sono posizionati all'interno del modulo ad induzione e quindi non sono visibili dall'esterno.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura.

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

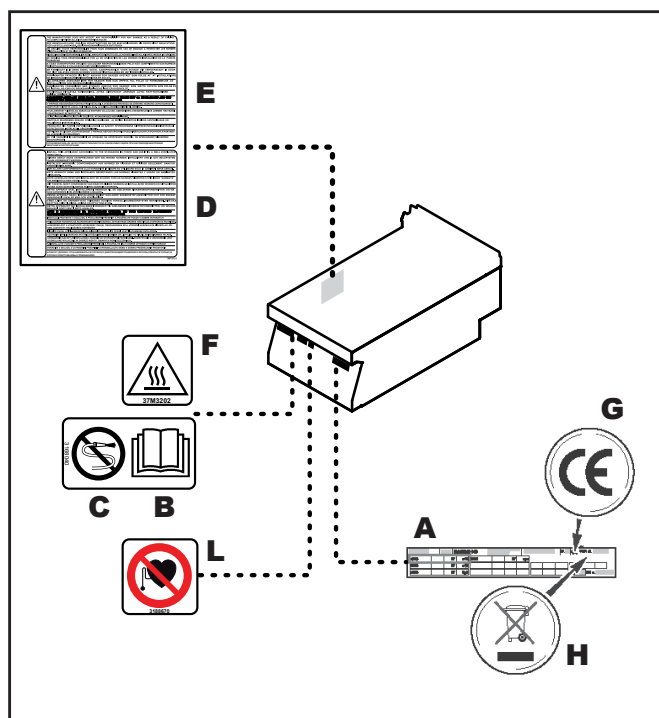
C) ! AVVERTENZA: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

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

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

F) ! AVVERTENZA: fare attenzione alle superfici calde.

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



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

L) ! AVVERTENZA: Persone con pacemaker devono consultare il proprio medico curante per stabilire se si è idonei all'utilizzo di un'apparecchiatura ad induzione.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

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

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

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

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO► **Fonte di pericolo: Spostamento di carichi pesanti**

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

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

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

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

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

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	Con il sollevamento dell'apparecchiatura	• Prestare attenzione al baricentro • Evitare gli urti	Nessuno
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affilati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	• Fare molta attenzione durante questa attività • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Dispositivi di protezione individuali come richiesto dalle leggi vigenti nel paese di utilizzo
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di ribaltamento o caduta dell'apparecchiatura	In caso di pavimenti sconnessi o inclinati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. "Installazione apparecchiatura" a pag. 10 del manuale per l'installatore	Nessuno



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

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

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

► **Fonte di pericolo: natura termica**

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Materiale infiammabile posto sull'evacuazione	In caso di ostruzione del camino	• Formazione del personale	Nessuno
Contatto con superfici di lavoro calde	Contatto accidentale	• Formazione del personale e presenza targa avvertenza sull'apparecchio e nel manuale d'uso	Nessuno
Scottatura con liquidi caldi	Manipolazione pentole	• Formazione del personale	Dispositivi di protezione individuali come richiesto dalle leggi vigenti nel paese d'utilizzo.

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

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Contaminazione alimenti	Pulizia e manutenzione inadeguata	• Formazione del personale • Manutenzione • Uso di detergenti idonei	Nessuno

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

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

► Fonte di pericolo: Meccanica dell'apparecchiatura

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

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

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



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

► Fonte di pericolo: Corrente elettrica

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

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

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

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

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

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

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

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

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE**► Trasporto e installazione**

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

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

► Installazione, messa in servizio, uso e dismissione

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

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

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

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

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

Queste informazioni sono fornite dal 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.

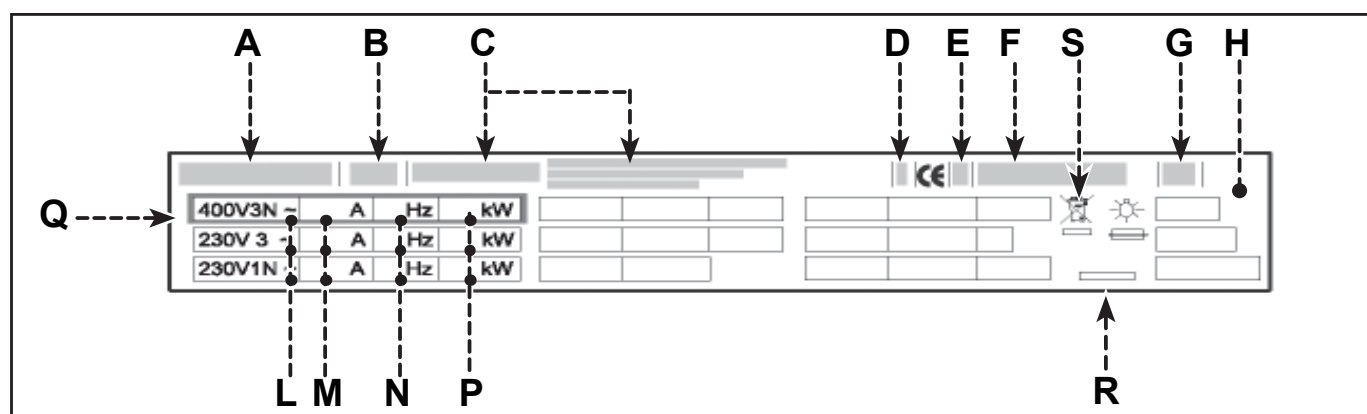
Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione

- F)** Numero di matricola
- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

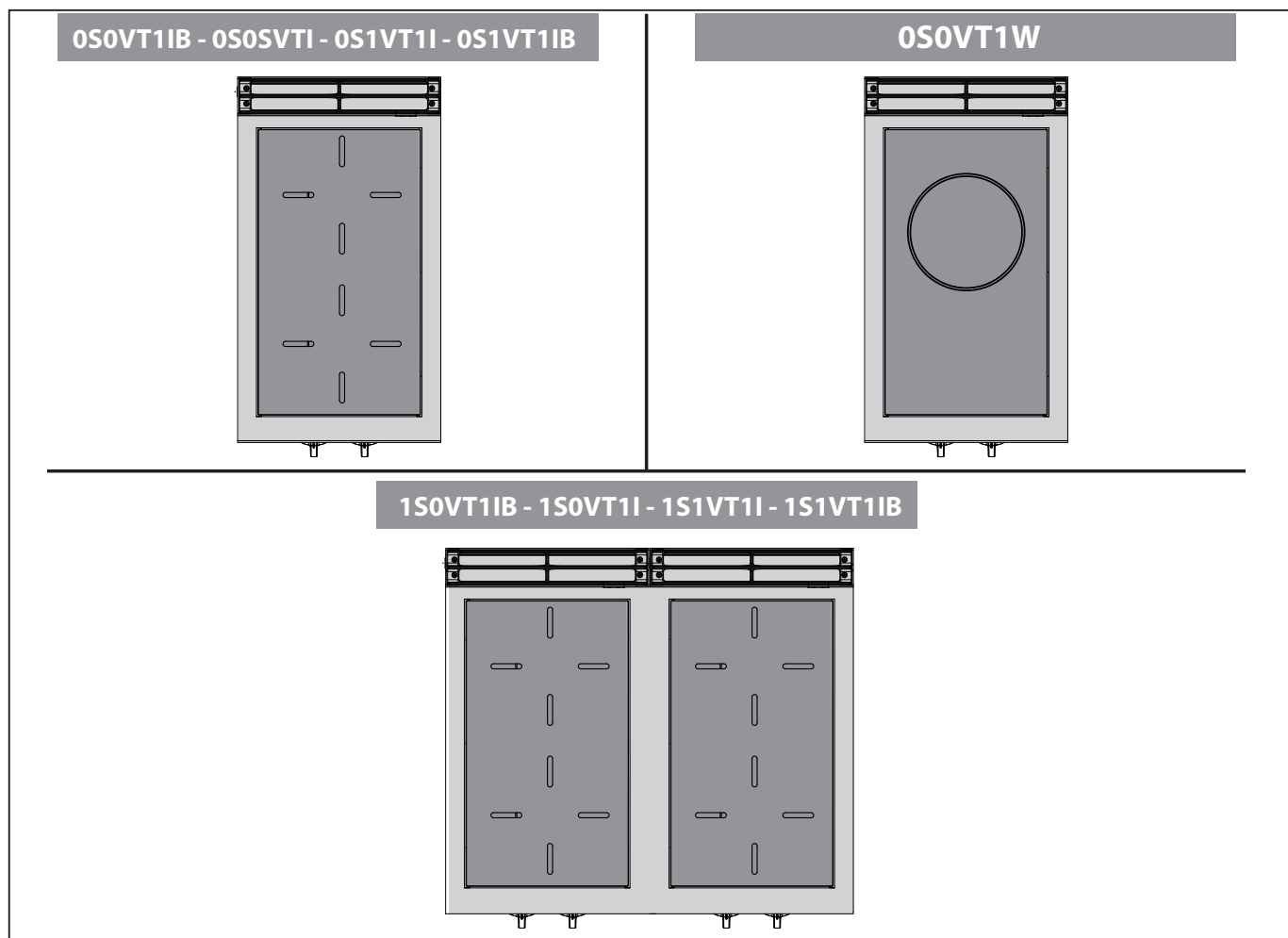
INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La piastra in vetroceramica ad induzione, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura indiretta dei cibi, nell'ambito della ristorazione professionale (per esempio: nelle cucine dei ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come

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

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



Organi principali

A) Piano di cottura: è realizzata in vetroceramica.

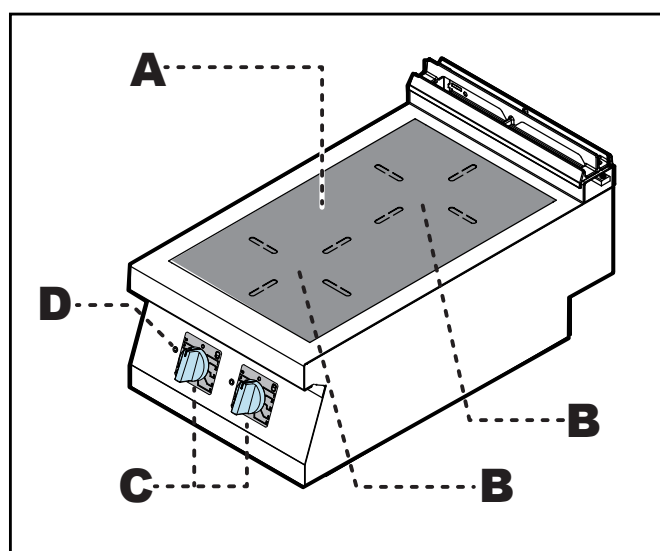
B) Zona di cottura: è costituita da un modulo ad induzione che trasmette calore alla piastra in vetroceramica.

C) Manopola comando: serve per attivare, disattivare e regolare la zona di cottura.

D) Spia verde:

- **Accesa:** segnala l'attivazione della zona di cottura corrispondente.
- **Lampeggiante:** vedi tabella guasti

E) Spia rossa: segnala eventuali malfunzionamenti della zona di cottura corrispondente (solo per versione OS0VT1W).



DATI TECNICI

Descrizione	0S0VT1IB 1S0VT1IB 0S1VT1IB 1S1VT1IB	0S0VT1W	0S0VT1I 1S0VT1I 0S1VT1I 1S1VT1I
Tolleranza tensione di rete	+6V / -10V		
Frequenza	50 / 60 Hz		
Diametro minimo fondo pentola	~ 12 cm		
Diametro massimo fondo pentola	~ 30 cm	-	~ 30 cm
<u>Temperatura ambiente:</u> Stoccaggio Funzionamento	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F +5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F		
<u>Umidità relativa ambiente:</u> Stoccaggio Funzionamento	10 - 90% 30 - 90%		
<u>Potenza disponibile per ogni piastra:</u> Minima Massima	1 KW 5 KW	1 KW 5 KW	1 KW 3,5 KW

Per tutti gli altri dati, vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

USO E FUNZIONAMENTO

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO



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



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



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



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



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

- Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.
- Per evitare scottature, in fase d'uso, non toccare il piano di cottura.
- Evitare di toccare i componenti interni del modulo ad induzione.



AVVERTENZA: Persone con pace-maker devono consultare il proprio medico curante per stabilire se si è idonei all'utilizzo di un'apparecchiatura ad induzione.



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



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



AVVERTENZA: Non utilizzare mai pentole non idonee alla cottura ad induzione.

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

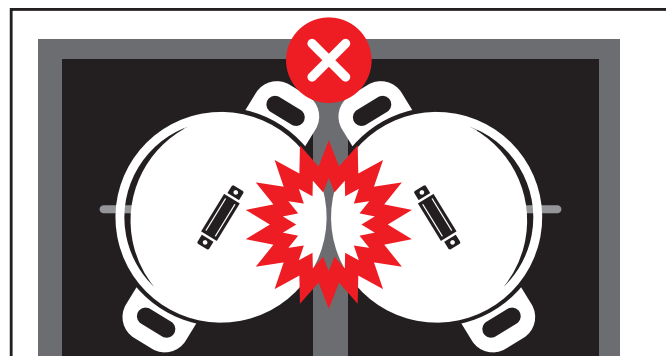


AVVERTENZA: Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.

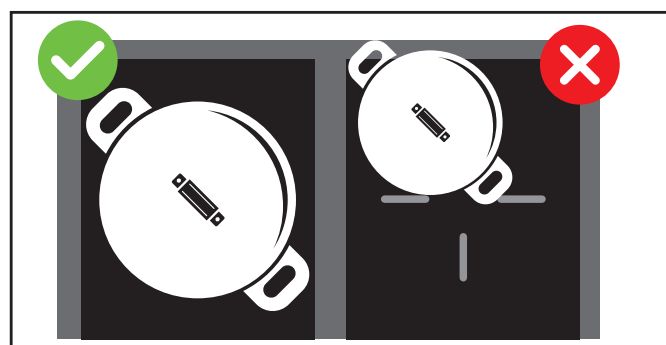
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura diretta degli alimenti.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo ed esclusivamente per il riscaldamento di pentole.
- Utilizzare sempre delle presine per movimentare le pentole ed evitare rischi di scottatura.



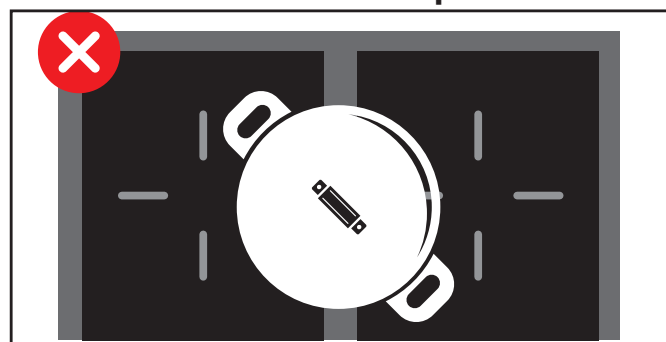
IMPORTANTE: Evitare di posizionare le pentole troppo vicine le une alle altre, ed evitare il contatto tra le stesse.



IMPORTANTE: Posizionare il fondo pentola sul centro dell'induttore.



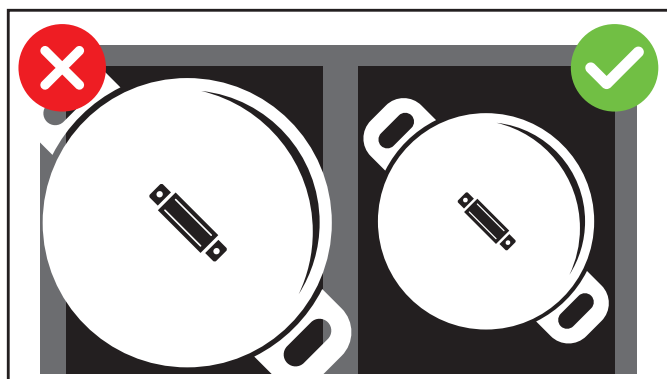
IMPORTANTE: Assicurarsi che non tocchi il bordo metallico del piano.



- Per risparmiare energia, utilizzare pentole con un fondo spesso, piano e con la base leggermente più grande della zona di cottura.
- Utilizzare pentole con fondo in ferro, ferro smaltato, ghisa, metalli speciali multistrato.
- Non utilizzare pentole con corpo in alluminio e pentole in alluminio con aggiunta di rivestimenti teflonati.

! AVVERTENZA: Non utilizzare l'apparecchiatura con pentole di materiale non idoneo. I materiali non idonei sono: acciaio inox nichel-cromo, alluminio, rame, ottone, vetro, porcellana.

i IMPORTANTE: Utilizzare solo pentole con fondo di diametro ≥ 12 cm .

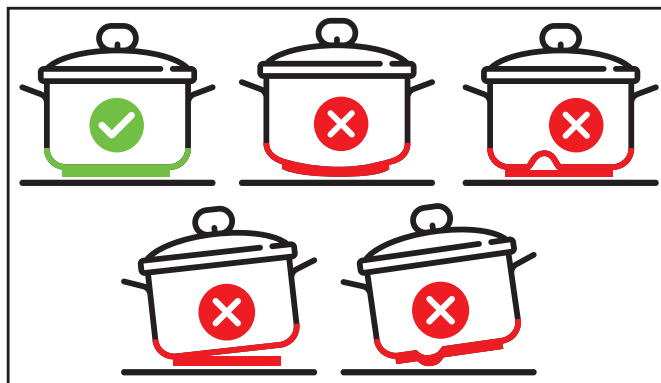


i IMPORTANTE: Non posizionare 2 pentole nella stessa zona di cottura .



- Si consiglia di utilizzare pentole di MASSIMO diametro 30 cm per ottenere la massima efficienza di riscaldamento.

i IMPORTANTE: Per evitare di compromettere la funzionalità dell'induttore, non utilizzare mai pentole con fondo non perfettamente piatto o deformato (vedi immagine).



! AVVERTENZA: Non utilizzare pentole o padelle vuote sull'apparecchiatura in quanto tali oggetti possono raggiungere rapidamente temperature molto elevate.

- Non interporre nessun oggetto fra il fondo della pentola e la zona di cottura.

! AVVERTENZA: Non appoggiare nessun oggetto sulla zona di cottura, in particolare oggetti metallici (posate, orologi, ecc.) o smagnetizzabili (carte di credito, bancomat, ecc).

- Per evitare graffi alla superficie del piano di cottura si consiglia l'uso di pentole e padelle con fondo piano e liscio.

! AVVERTENZA: Fare attenzione durante l'uso a non avvicinarsi durante la cottura con anelli, bracciali, collane che potrebbero diventare molto caldi.

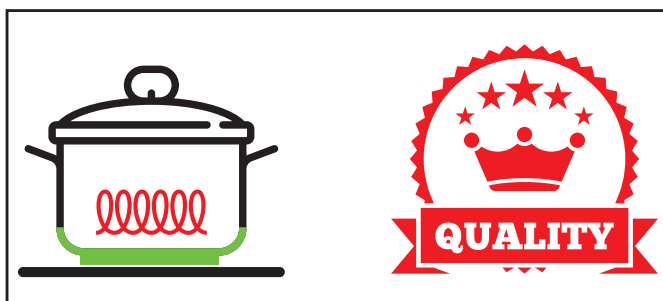
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Pulire tempestivamente i residui di grasso con un panno umido per evitare effetti corrosivi sulle piastre.
- Prima di cucinare cibi ad alto contenuto di zuccheri (es. marmellate), applicare sul piano di cottura un prodotto protettivo, per evitare di danneggiarlo in caso di fuoriuscita del cibo dal recipiente.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.

! PERICOLO: In caso di rottura del piano in vetroceramica, spegnere l'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica e contattare il servizio assistenza.

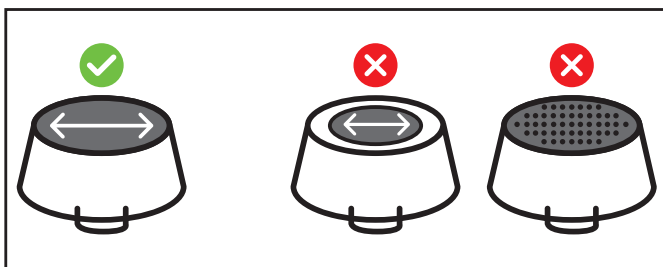
- Evitare di far entrare vapore o aria umida all'interno dei condotti di aspirazione ed evitare di ostruirli.
- Non lasciare all'interno del vano materiali o alimenti in polvere (farina, zucchero, sale, ecc.).

i IMPORTANTE: Pentole parzialmente idonee possono avere uno scarso rendimento e causare riduzioni di potenza, fino allo spegnimento per surriscaldamento dell'apparecchiatura.

i IMPORTANTE: Si consiglia di utilizzare pentole professionali appositamente progettate per l'induzione, che riportano la specifica marcatura (vedi immagine in basso) ed in particolare pentole di tipo multi-strato.



Per la qualità del fondo della pentola vedi immagine.



DESCRIZIONE COMANDI

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

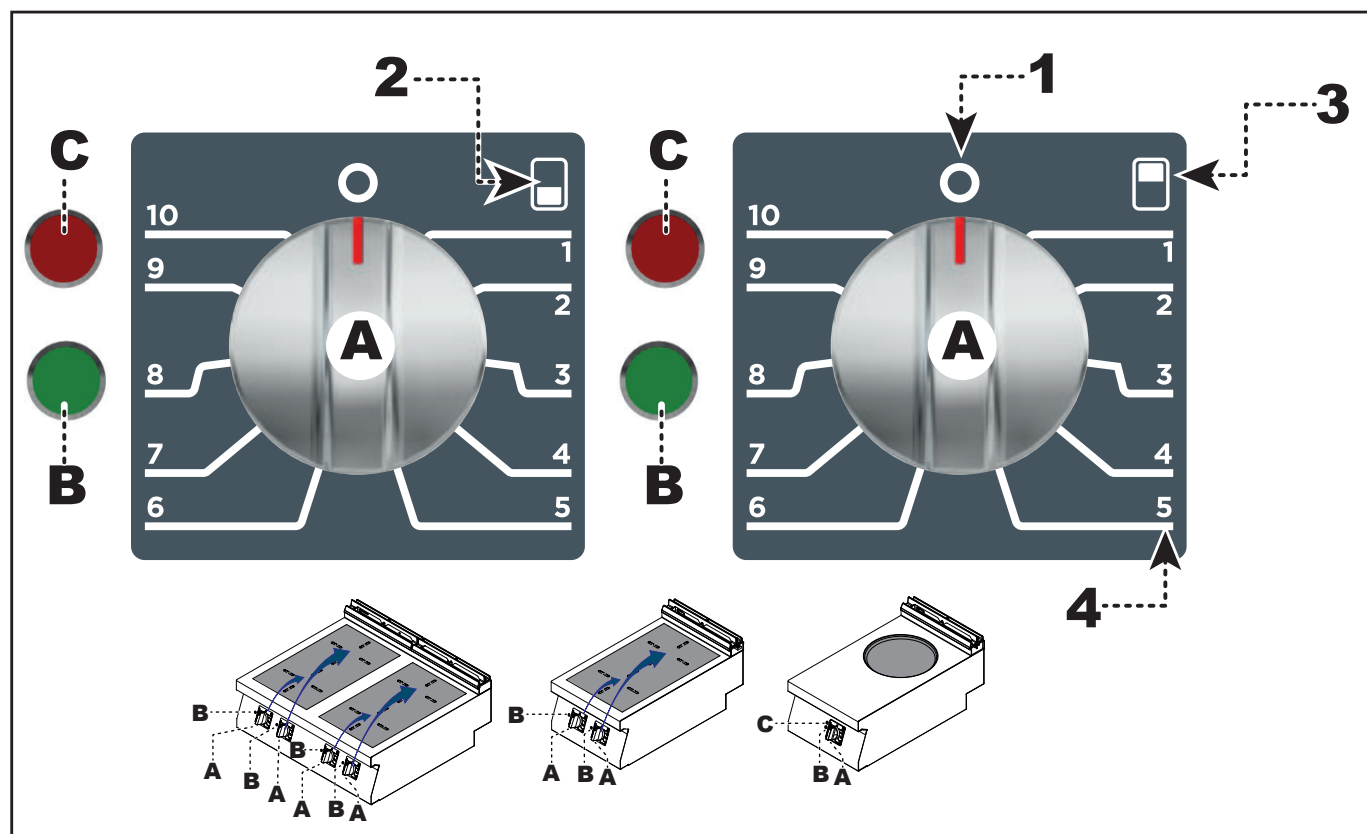
A) Manopola di comando: serve per attivare, disattivare e regolare la zona di cottura corrispondente.

- 1) Indice spegnimento
- 2) Indice piastra anteriore
- 3) Indice piastra posteriore
- 4) Indice potenza

B) Spia verde:

- **Accesa:** segnala l'attivazione della zona di cottura corrispondente.
- **Lampeggiante:** vedi tabella guasti

C) Spia rossa: segnala eventuali malfunzionamenti della zona di cottura corrispondente (solo per versione 0S0VT1W).



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Accensione

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) per attivare la zona di cottura alla potenza minima.

La spia di rete **(B)** si accende.



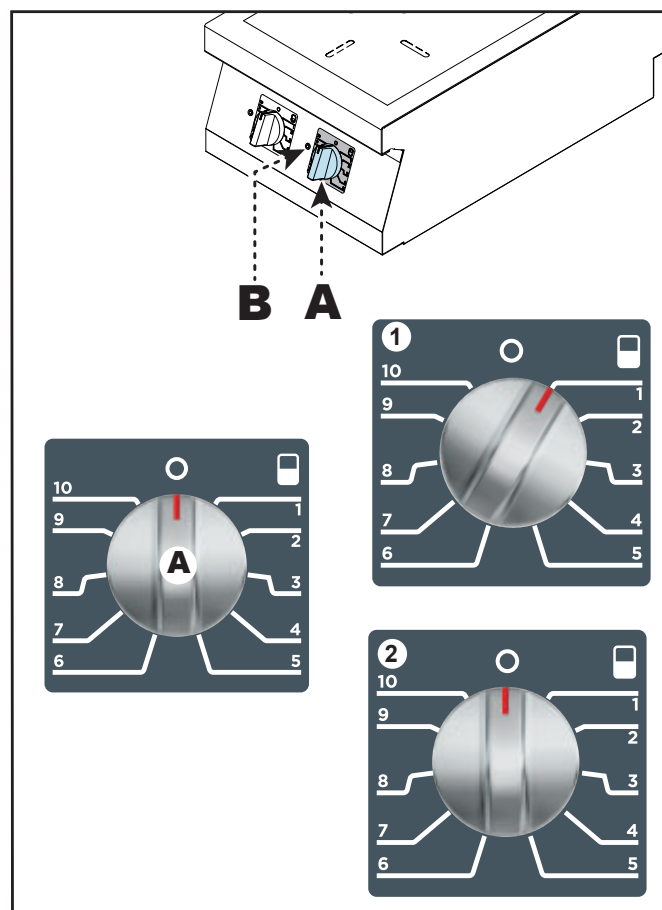
NOTA: Prima di attivare la zona di cottura, posizionarvi sopra la pentola piena. In caso contrario la spia **(B)** lampeggia fino a che la pentola non viene posizionata correttamente sulla zona corrispondente.

Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.

- 3) Ruotare la manopola **(A)** in una delle altre posizioni, per regolare la potenza della zona di cottura al valore desiderato.



NOTA: Questa apparecchiatura raggiunge molto velocemente la temperatura desiderata, quindi regolare la potenza della zona di cottura in modo appropriato.



Spegnimento

- 1) Ruotare la manopola **(A)** in posizione **2** per disattivare la piastra di riscaldamento. La spia di rete **(B)** si spegne.
- 2) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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.

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

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

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

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



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

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



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

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

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

- Il piano di cottura (vedi pag. 22).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 20).
- Controllare il filtro aria (ove presente) posto sotto l'apparecchiatura e se sporco o ostruito pulirlo (vedi pag. 22).

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

- Verifica efficienza impianto elettrico.

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verificare efficienza modulo ad induzione

PULIZIA APPARECCHIATURA



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

Tabella prodotti per la pulizia

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.

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Pulizia meccanica	Raschietto, spugna non abrasiva
Prodotti per eliminare macchie grasse (es. salse, zuppe, ecc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Prodotti per eliminare macchie di calcare e/o liquidi	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant
Prodotti per eliminare macchie di tintura e/o metalliche	Polychrom, Sigolin Chrom

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

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

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

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

- Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

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

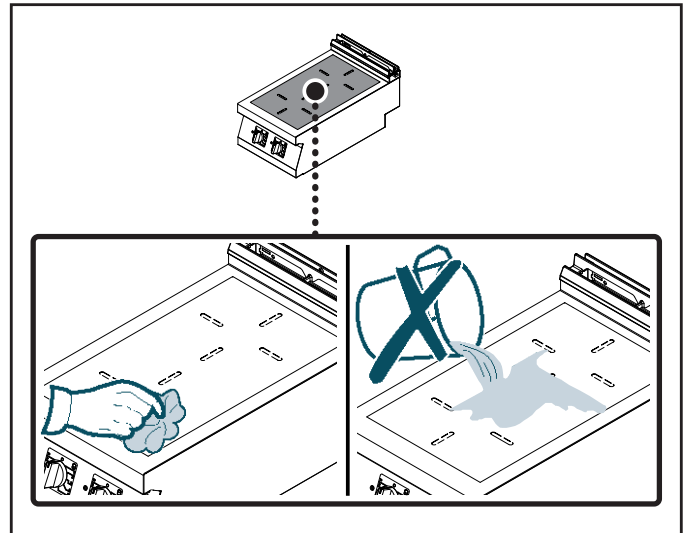
PULIZIA PIANO DI COTTURA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Pulire accuratamente il piano di cottura con una spugna e dei detergenti tradizionali, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

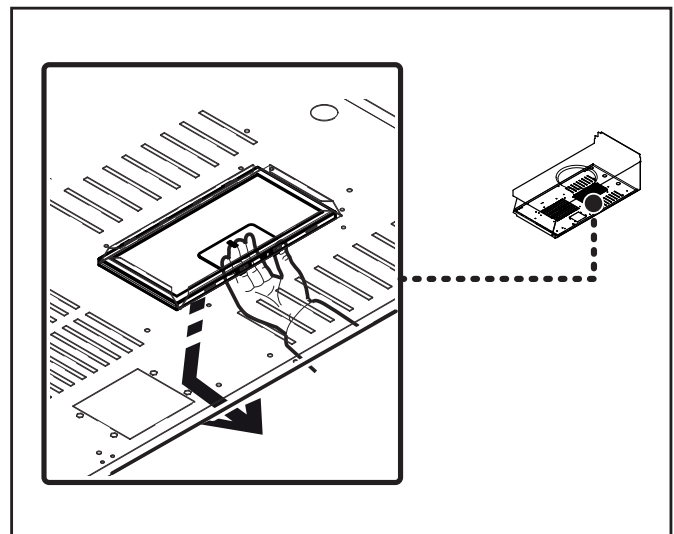
! AVVERTENZA: Non dirigere getti d'acqua sulle piastre ancora calde per non danneggiarle.

- 4) Periodicamente, dopo la pulizia, applicare una piccola quantità di olio di lino, o prodotto simile, sulla superficie del piano di cottura.

**PULIZIA FILTRO ARIA (0S0VT1W)**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Spegner e l'apparecchiatura.
- 2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
- 3) Asportare il filtro aria, posto sotto l'apparecchiatura, e pulirlo con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.



GUASTI

RICERCA GUASTI

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

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



NOTA:

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le zone di cottura non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
	Regolatore di potenza guasto.	Sostituire il regolatore  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore.  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
Spia rete lampeggia una volta ogni 2 secondi	Diametro fondo pentola inferiore a 12 cm	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal fabbricante
	Pentola non idonea	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal fabbricante
	Pentola non posizionata correttamente sulla zona di cottura	Posizionare correttamente la pentola
Spia rete lampeggia una volta al secondo	Pentola vuota	Riempire la pentola
	Condotto aria di raffreddamento ostruito	Controllare il condotto aria di raffreddamento ed eventualmente pulirlo  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
	Temperatura ambiente elevata	Ridurre la temperatura ambiente

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Spia verde lampeggia ogni secondo e spia rossa spenta (solo versione OS0VT1W).	Diametro fondo pentola inferiore a 12 cm	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal fabbricante
	Pentola non idonea	Utilizzare una pentola con le caratteristiche indicate dal fabbricante
	Pentola non posizionata correttamente sulla zona di cottura	Posizionare correttamente la pentola
Spia verde si accende alternando lampeggi lunghi e brevi e spia rossa accesa (solo versione OS0VT1W).	Pentola vuota	Riempire la pentola
	Condotto aria di raffreddamento ostruito oppure guasto interno.	Controllare il condotto aria di raffreddamento ed eventualmente pulirlo  NOTA: Contattare il servizio assistenza.
	Temperatura ambiente elevata	Ridurre la temperatura ambiente

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN.....	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS.....	3
SAFETY DEVICES	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY	5
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT.....	6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE.....	8
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING.....	9
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING.....	11
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT.....	12
GENERAL INFORMATION	13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	13
PURPOSE OF THE MANUAL.....	13
MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES	13
SERVICE REQUEST PROCEDURE	13
TECHNICAL INFORMATION	14
GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	14
OPTIONAL ACCESSORIES.....	15
TECHNICAL DATA	15
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS	16
USE AND OPERATION	17
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION	17
DESCRIPTION OF CONTROLS.....	20
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF.....	21
LONG PERIODS OF SHUT-DOWN	21

ENGLISH

SERVICING..... 22

SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS 22

CLEANING THE APPLIANCE..... 22

CLEANING THE HOB..... 24

CLEANING THE AIR FILTER (0S0VT1W) 24

FAULTS 25

TROUBLESHOOTING 25

SAFETY

HAZARD SIGN

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

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

DISPLAY OF WARNING SIGNS

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

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

SAFETY DEVICES

Even though the appliance is complete with all safety devices, during the installation and connection procedures it may be necessary to supplement it with additional devices to comply with the relevant applicable laws.

A) Pan sensing device: disables the cooking zone if no pan is present or if the pan is empty.

B) Temperature sensor : cuts off the cooking zone if the temperature is too high. Once the problem has been resolved and the temperature has returned to normal, operation is automatically restored.

C) Cooling fan: reduces the component temperature if they overheat.



NOTE: The cooling fan operates even if the control knob is turned off (pos. "0") until the temperature returns to normal values.



NOTE: All safety devices are located inside the induction module and therefore are not visible from the outside.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The position of the signs provided is shown in the picture.

A) **Manufacturer and appliance nameplate.**

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

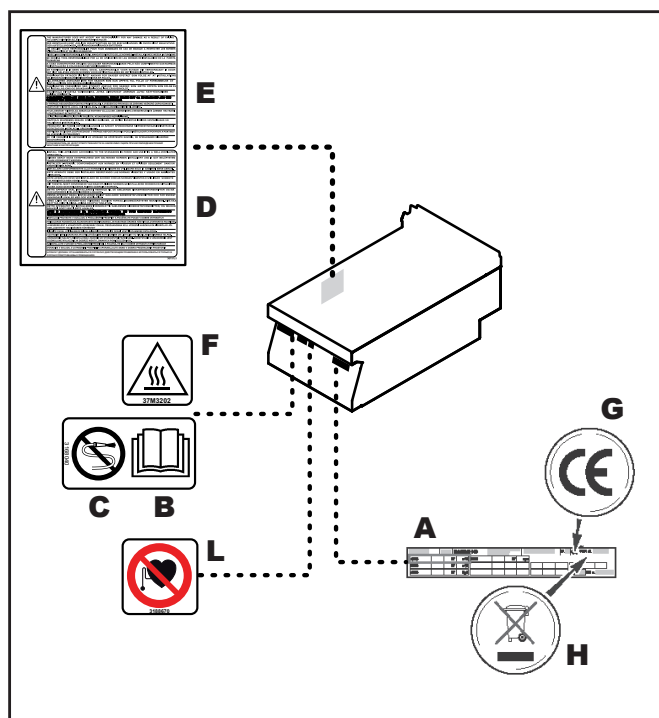
C) **! WARNING:** when washing the appliance, do not point pressurised water jets at internal parts.

D) **! WARNING:** draws attention on compliance with the rules. "Install in compliance with the applicable regulations and use in well ventilated premises only".

E) **! WARNING:** draws the attention on compliance with the rules. "The Manufacturer declines all liability in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F) **! WARNING:** watch out for hot surfaces.

G) **CE Marking:** 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.

L) **! WARNING:** Pacemaker wearers should seek medical advice to determine whether they can safely use induction appliances.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

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

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

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

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

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

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

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

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

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



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

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

► **Source of hazard: heat**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Flammable material placed on the evacuation area	In case of blocked flue	• Training of personnel	None
Contact with hot working surfaces	Accidental contact	• Training of personnel and warning plate in place on the appliance and in the user manual	None
Scalding caused by hot liquids	Handling pans	• Training of personnel	PPE as required by the applicable laws in the country of use.

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

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Food contamination	Inadequate cleaning and servicing	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Risk of cutting due to sharp edges	When handling sheet-metal parts	• Pay special care during this activity • Wear personal protective equipment in accordance with safety regulations	PPE as required by the applicable laws in the country of use.

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

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



NOTE: Only applies to electrical appliances.

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

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

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

► **Transport and installation**

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT

Every organisation is responsible for applying procedures to identify and monitor the effects of its operations (products, services, etc.) on the environment. The procedures for identifying significant environmental impacts must consider the factors listed below.

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

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

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

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

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has drawn up 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 should 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 prevent health and safety risks to people, as well as 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.

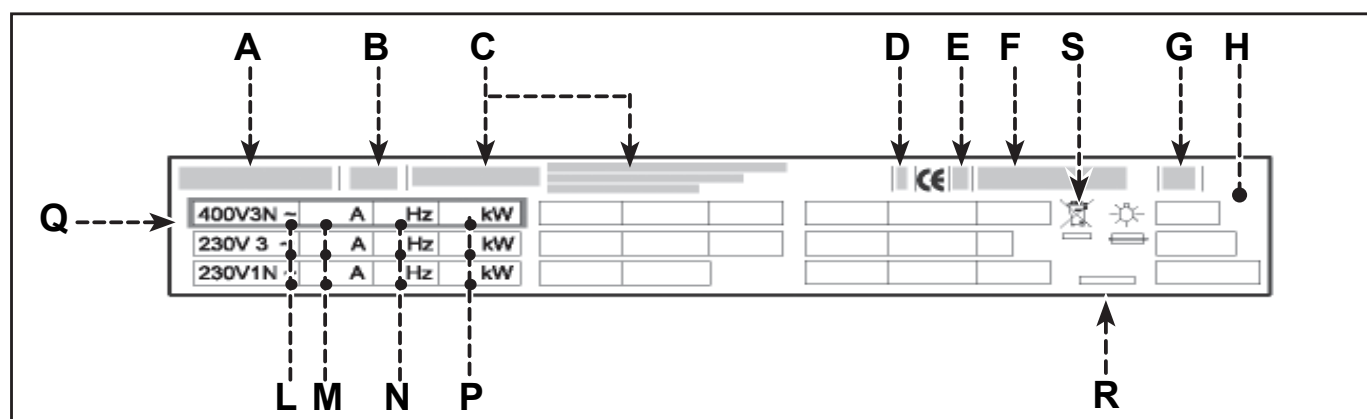
The Manufacturer reserves the right to make changes without any obligation of prior notification.

MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES

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

- A) Appliance model
- B) Type of customisation
- C) Manufacturer's nameplate
- D) Insulation class
- E) Year of construction
- F) Serial number

- G) Protection rating
- H) Country of destination
- L) Voltage (V)
- M) Absorption (A)
- N) Frequency (Hz)
- P) Rated power (kW)
- Q) Test voltage indicator
- R) Date of construction
- S) WEEE Symbol



SERVICE REQUEST PROCEDURE

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

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

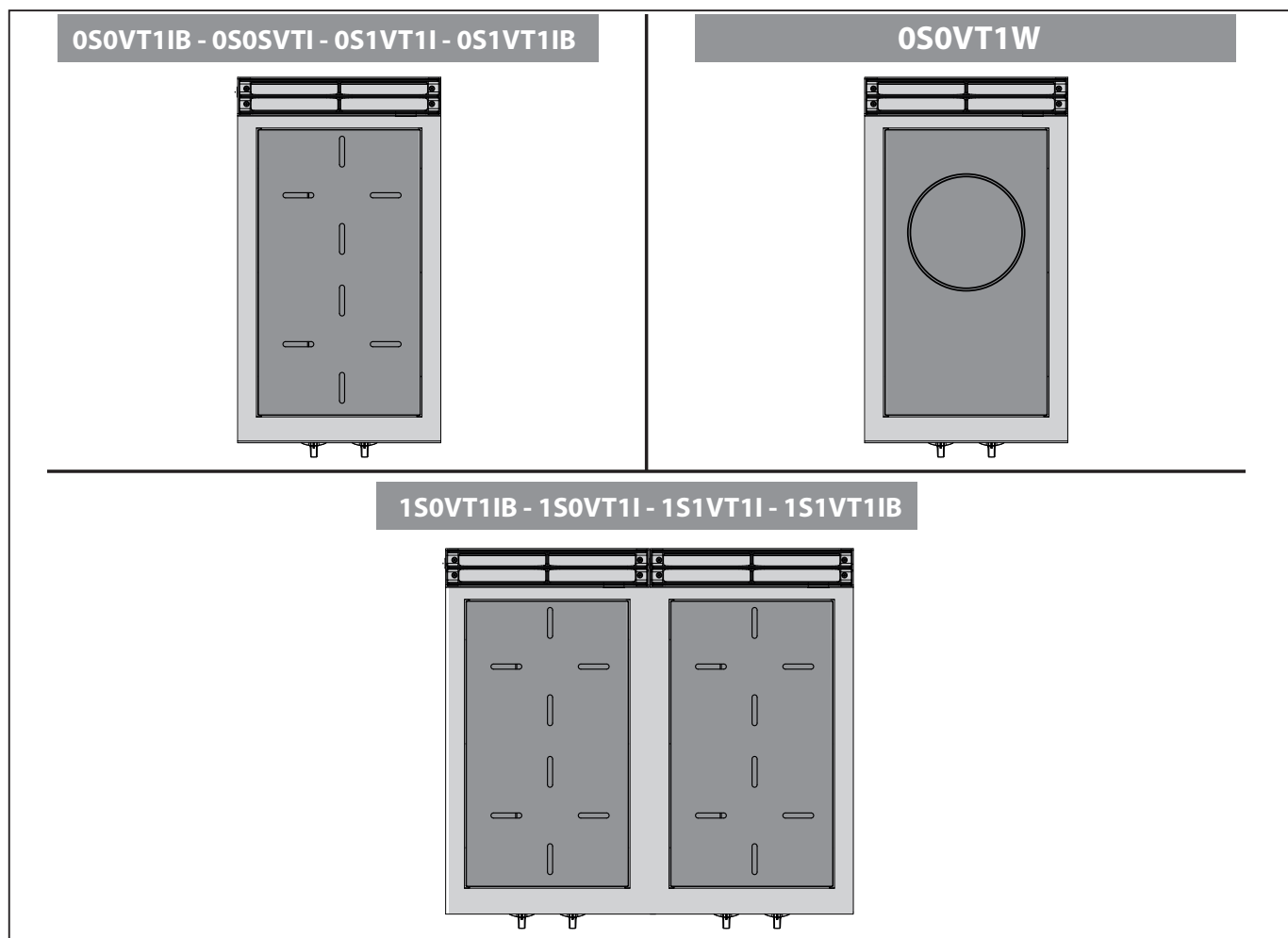
TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The glass-ceramic induction hob, referred to from now on as “the appliance”, is designed and manufactured for indirect cooking of foods within the professional catering sector (for example: in restaurants’ kitchens, canteens, hospitals, and in business activities such as bakeries,

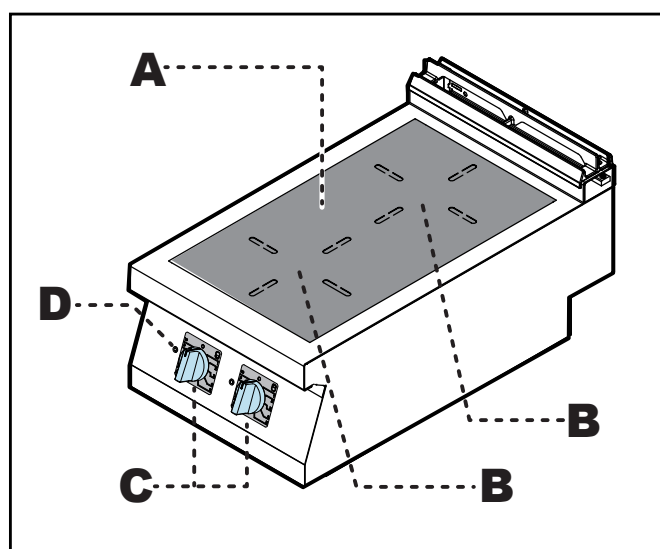
butcher’s shops, etc...); it must not be used for mass production of foods and must be used by qualified and trained personnel.

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



Main parts

- A) Hob:** it is made of glass-ceramics.
- B) Cooking zone :** consists of an induction module which transmits heat to the glass-ceramic hob.
- C) Control knob:** turns the cooking zone on and off and adjusts it.
- D) Green indicator light:**
 - **On:** the relevant cooking zone is on.
 - **Flashing:** see table of faults
- E) Red indicator light:** there are malfunctions in the relative cooking area (only for 0S0VT1W version).



TECHNICAL DATA

Description	0S0VT1IB 1S0VT1IB 0S1VT1IB 1S1VT1IB	0S0VT1W	0S0VT1I 1S0VT1I 0S1VT1I 1S1VT1I
Mains voltage tolerance	+6V / -10V		
Frequency	50 / 60 Hz		
Minimum cookware bottom diameter	~ 12 cm		
Maximum cookware bottom diameter	~ 30 cm	-	~ 30 cm
Room temperature: Storage Operation	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F +5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F		
Room relative humidity: Storage Operation	10 - 90% 30 - 90%		
Power available for each plate:			
Minimum	1 KW	1 KW	1 KW
Maximum	5 KW	5 KW	3,5 KW

For all other data, see tables and "Connection Diagram" at the end of manual.

OPTIONAL ACCESSORIES

The following accessories may be installed on the appliance on request (see the "general catalogue").

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

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

 **HAZARD: Do not modify the appliance in any way.**

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



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



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



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



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



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

- The constant presence of the operator is required during routine use of the appliance.
- To avoid burns, do not touch the hob when in use.
- Do not touch the internal components of the induction module.



WARNING: Pacemaker wearers should seek medical advice to determine whether they can safely use induction appliances.



WARNING: The floor near the appliance could be slippery.



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



WARNING: Never use cookware not suitable for induction cooking processes.

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

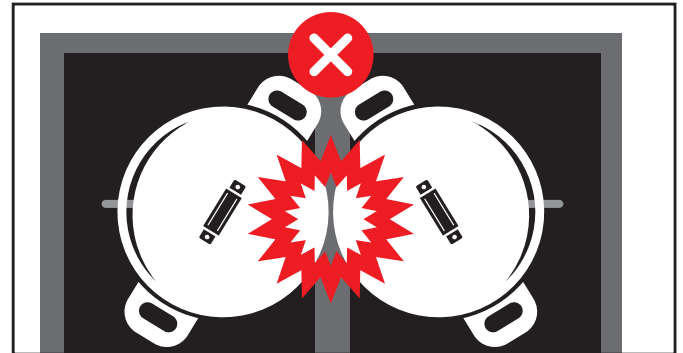


WARNING: Use only the accessories recommended by the Manufacturer.

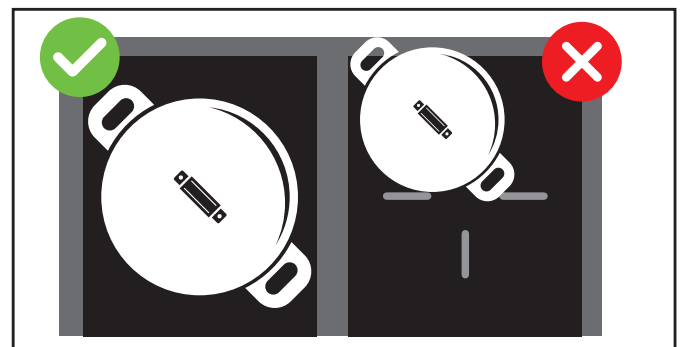
- Do not use the plate for cooking food directly without any pans.
- Only use the appliance to heat pans.
- Always use gloves when handling cookware to avoid the risk of burning.



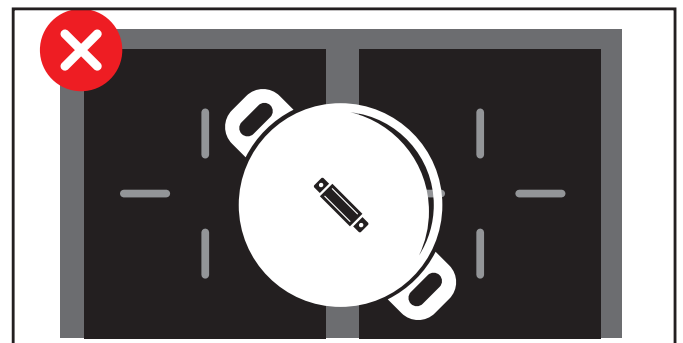
IMPORTANT: Never place pans too close together and make sure they do not touch each other.



IMPORTANT: Place the bottom of the pot at the centre of the inductor.



IMPORTANT: Make sure that it does not touch the metal edge of the top.

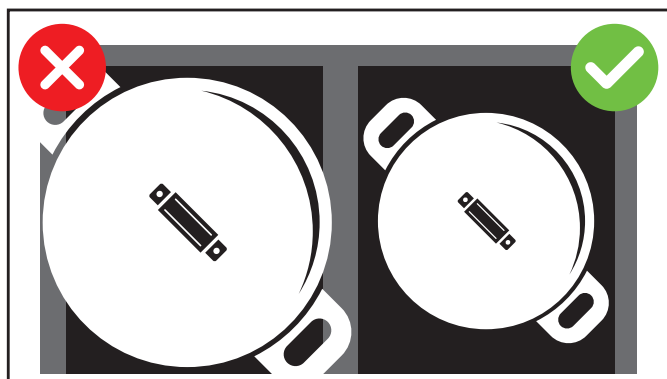


ENGLISH

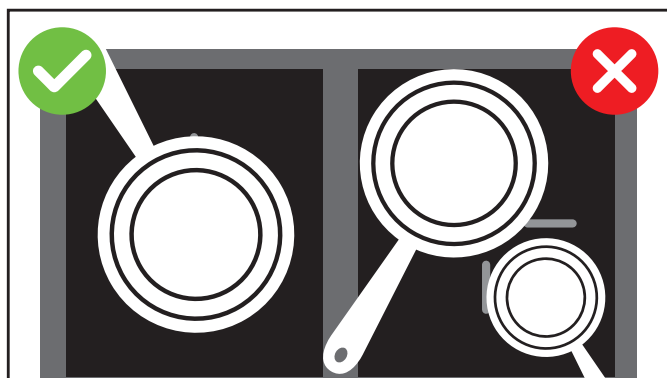
- To save energy, use thick-base, flat pans with a base slightly larger than the cooking zone.
- Use pans with iron bottom, enamelled iron, cast iron, special multilayer metals.
- Do not use pans with aluminium body and aluminium pans with Teflon coatings.

! WARNING: Do not use the appliance with pans of unsuitable material. The unsuitable materials are: nickel chromium stainless steel, aluminium, copper, brass, glass, porcelain.

i IMPORTANT: Use only pans with a ≥ 12 cm diameter bottom.



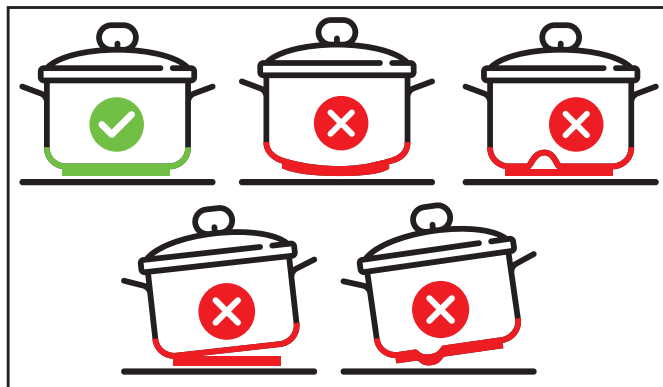
i IMPORTANT: Do not place 2 pans on the same cooking zone,



- It is recommended to use pans of MAXIMUM 30 cm diameter to achieve top heating efficiency.

USE AND OPERATION

i IMPORTANT: To avoid compromising the functionality of the inductor, never use pans with a bottom not perfectly flat or deformed (see image).



! WARNING: Do not use empty pots or pans on the appliance as they can quickly reach very high temperatures.

- Never place anything between the pan bottom and the cooking zone.

! WARNING: Never place anything in the cooking zone, and especially not metal items (cutlery, watches, etc.) or items which may be demagnetised (credit cards, bank cards, etc.).

- To avoid scratching the hob surface, we recommend using smooth, flat-bottomed cookware.

! WARNING: When using the appliance, pay attention not to get close with rings, bracelets, necklaces during cooking operations as they could get very hot.

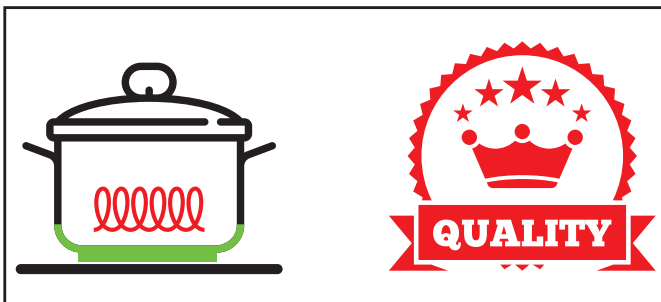
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- Remove fat residues immediately with a damp cloth to avoid corrosive effects on the plates.
- Before cooking foods with high sugar content (such as jam) a protective product must be applied to the cooking surface to prevent damage if the pan boils over.
- When cleaning, use only food-approved detergents.

! HAZARD: In case of a breakage of the glass-ceramic hob, switch off the appliance, disconnect the power supply and contact the after-sales service.

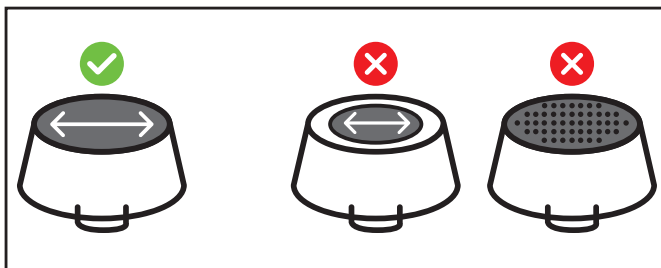
- Do not allow steam or damp air to enter the intake ducts and take care not to obstruct them.
- Do not leave powdered foods (flour, sugar, salt, etc.) or materials inside the compartment.

! IMPORTANT: Not fully suitable cookware may have a poor performance and lead to reductions in power that may even cause the appliance to turn off due to overheating.

! IMPORTANT: It is advisable to use pans specially designed for induction, which bear the specific marking (see image below) and in particular multi-layer pans.



For the Quality of the bottom of the pot, see the picture below.



DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls required to enable its main functions.

A) Control knob: turns the corresponding cooking zone on and off and adjusts it.

1) Off indicator

2) Front plate marker

3) Rear plate marker

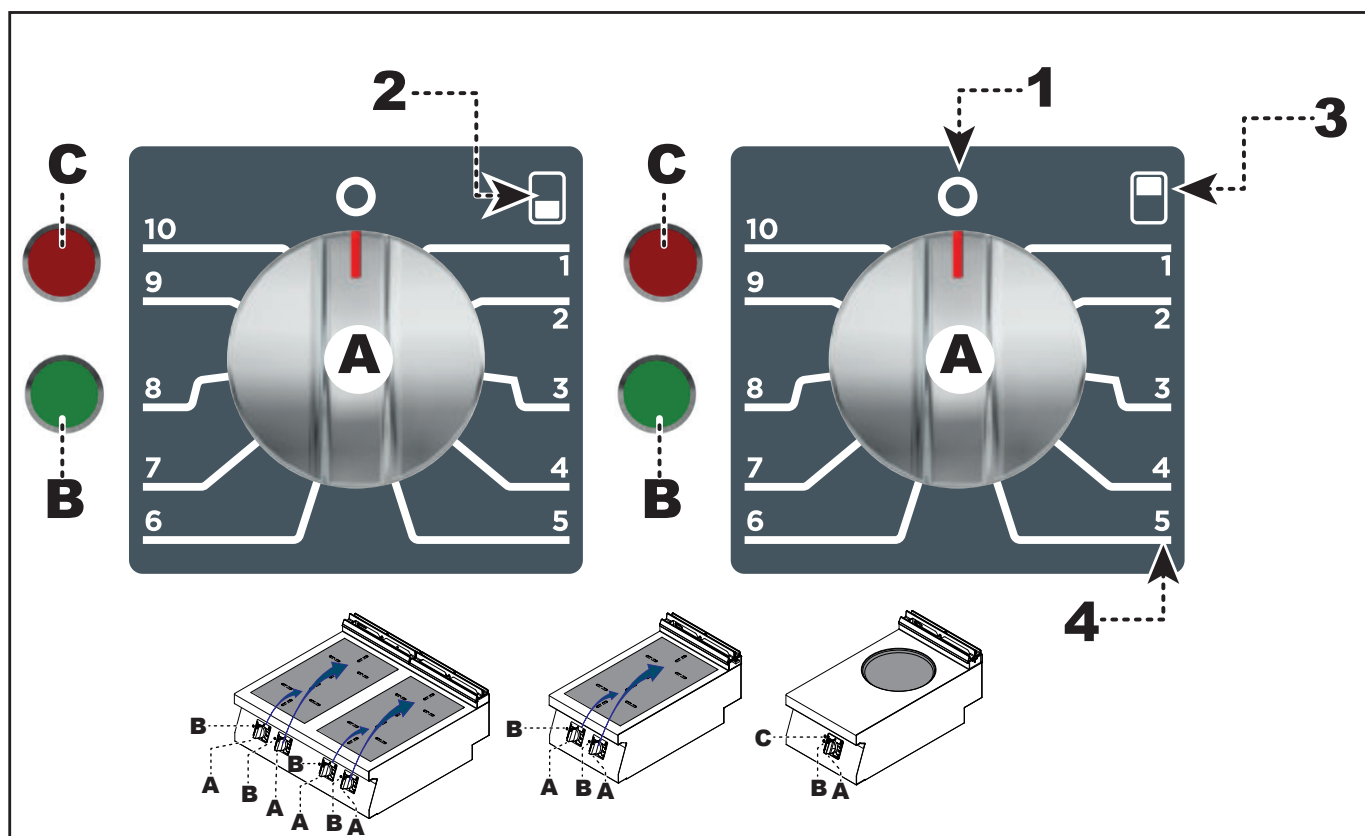
4) Power indicator

B) Green indicator light:

– **On:** the relevant cooking zone is on.

– **Flashing:** see table of faults

C) Red indicator light: there are faults in the relevant cooking area (only for OS0VT1W version).



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Switching on the appliance

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Connect the appliance to the mains power supply using the master switch-disconnector.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. **1**) to turn on the cooking zone at the minimum setting.

The mains light **(B)** lights up.



NOTE: Before turning on the cooking zone, place the full pan on it. Otherwise the indicator light **(B)** flashes until the pan is placed on the corresponding zone correctly. Use only the accessories recommended by the Manufacturer.

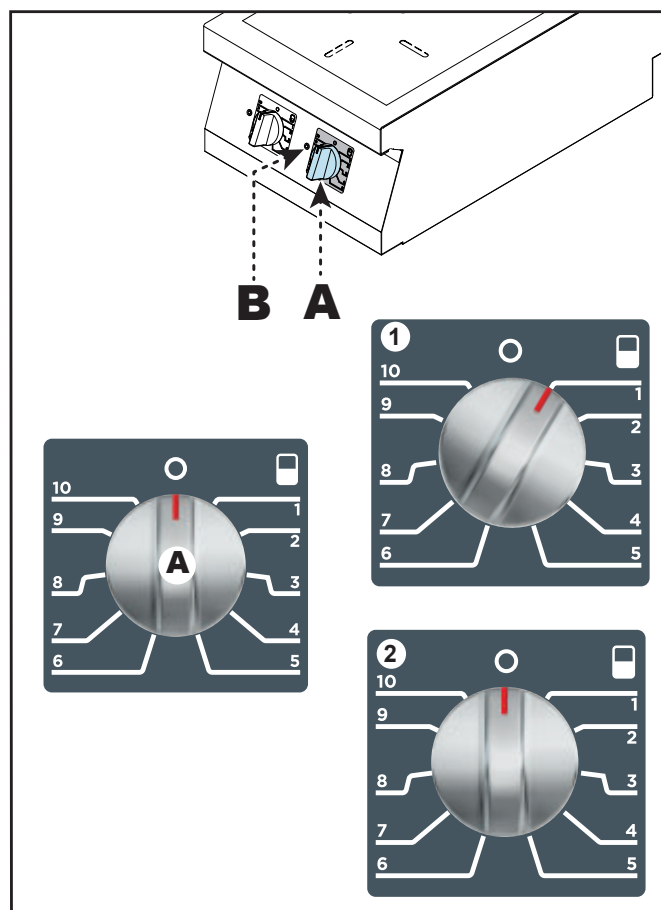
- 3) Turn the knob **(A)** to one of the other positions, to adjust the cooking zone power to the level required.



NOTE: This appliance heats to the set temperature very quickly, therefore the cooking zone power should be set appropriately.

Turn off

- 1) Turn the knob **(A)** to setting **2** to switch off the heating plate. The mains indicator light **(B)** goes off.
- 2) Turn off the automatic switch-disconnector of the appliance to disconnect it from the electrical mains.



LONG PERIODS OF SHUT-DOWN

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

If the appliance is left inactive for a lengthy period, proceed as follows.

- 1) Cut off the mains power supply using the appliance master switch-disconnector.

- 2) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 3) Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4) Carry out all the servicing procedures.
- 5) Cover the appliance and leave a few gaps to let air circulate.

SERVICING

SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS



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

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



WARNING: Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. More specifically, turn off the power supply by operating the switch-disconnector and prevent access to all devices that might cause unexpected danger and damage to people's health and safety if activated.

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

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

- The hob (see page 22).
- The appliance and the surrounding environment (see page 20).
- Check the air filter (if any) located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed (see page 22).

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

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

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the induction module is working correctly.

CLEANING THE APPLIANCE



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

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.

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Mechanical cleaning	Scraper, non-abrasive sponges
Products for removing fatty stains (sauces, soups, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Products for removing limescale and/or liquid stains.	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant
Products for removing dye and/or metallic stains.	Polychrom, Sigolin Chrom

! WARNING: Before starting any cleaning procedure, disconnect the power supply using the switch-disconnector and allow the appliance to cool.

The following precautions are also important.

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

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. We recommend washing them in the dishwasher.

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

- Rinse surfaces with drinking water and dry them.
- Pressurised water jets may only be used on external parts.
- Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, do not apply corrosive products, do not use abrasive materials or sharp tools.

- Remove food residues immediately before they harden.
- Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance surfaces.
- To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly.
- For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to people's health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.
- When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the applicable health and safety legislation.
- At the end of each session of use, make sure that the appliance is off and not in stand-by, and that the power supply lines are disconnected.
- In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the Manufacturer's instructions and the relevant applicable laws.
- When washing the appliance, do not point pressurised water jets at internal parts.

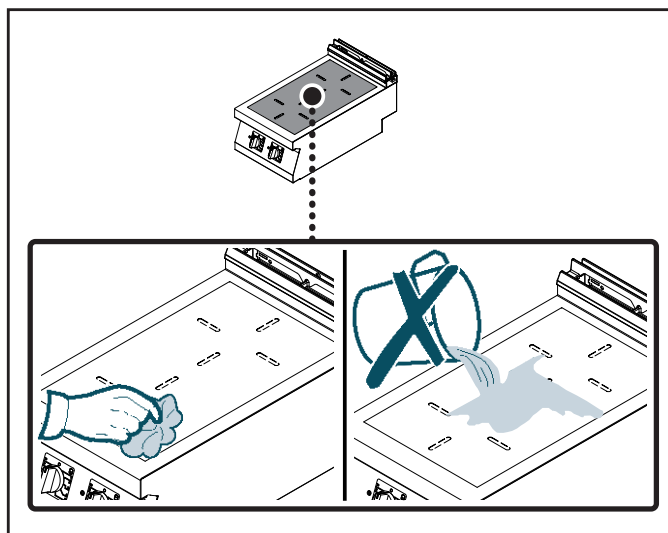
CLEANING THE HOB

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Turn off the equipment and allow it to cool.
- 2) Turn off the switch-disconnector to cut off the power supply.
- 3) Clean the hob thoroughly with a sponge and normal detergents, rinse with plenty of water and dry.

! WARNING: Do not point water jets onto the plates when still hot as this can damage them.

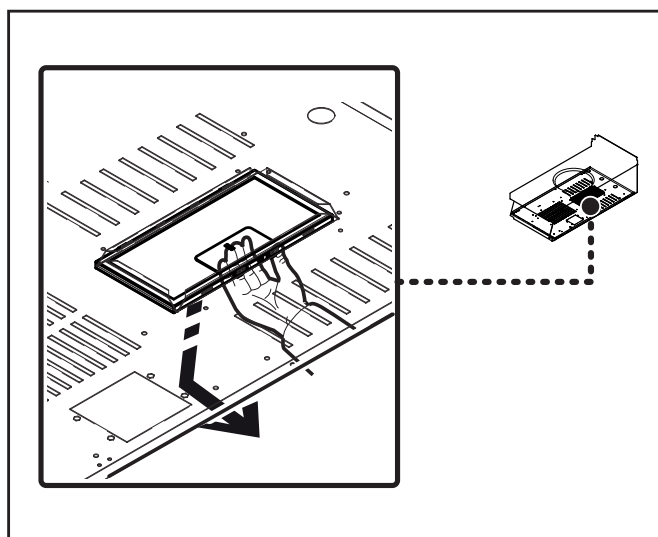
- 4) From time to time, after cleaning the plates, apply a small amount of linseed oil or a similar product on the cooking surface.



CLEANING THE AIR FILTER (0S0VT1W)

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Switch off the appliance.
- 2) Turn off the switch-disconnector to cut off the power supply.
- 3) Remove the air filter, located under the equipment, and clean it with a suitable degreaser. We recommend washing them in the dishwasher.



FAULTS

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before commissioning. The information provided below is intended to help identify and correct any anomalies and malfunctions which might occur during use.

Some of these issues may be resolved by the user, whereas other issues require specific technical knowledge or skill, and therefore they must be dealt with by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.



NOTE:

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

Issues	Causes	Remedies
The cooking zones do not turn on	Incorrect electrical connection	Check the wiring connection. NOTE: Contact the after-sales service.
	Power regulator failure.	Replace the regulator NOTE: Contact the after-sales service.
	Switch faulty	Replace the switch. NOTE: Contact the after-sales service.
Mains light indicator flashes once every 2 seconds	Pan bottom diameter less than 12 cm	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Unsuitable cookware	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Pan not correctly positioned on the cooking zone	Position the pan correctly
Mains light flashes once a second	Pan empty	Fill the pan
	Cooling air duct obstructed	Check the cooling air duct and clean it if necessary NOTE: Contact the after-sales service.
	Room temperature too high	Lower the room temperature

Issues	Causes	Remedies
The green indicator light flashes every second and the red indicator light is off (only for OS0VT1W version).	Pan bottom diameter less than 12 cm	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Unsuitable cookware	Use cookware with the characteristics recommended by the manufacturer
	Pan not correctly positioned on the cooking zone	Position the pan correctly
The green indicator light turns on alternating long and short flashes and the red indicator light is on (only for OS0VT1W version).	Pan empty	Fill the pan
	Cooling air duct obstructed or internal failure.	Check the cooling air duct and clean it if necessary  NOTE: Contact the after-sales service.
	Room temperature too high	Lower the room temperature

INHALT

SICHERHEIT.....	3
GEFAHRENSIGNAL	3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE	3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	3
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS	4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER MONTAGE	5
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN.....	6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS	8
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG	9
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES.....	11
AUSRÜSTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN.....	12
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN	12
ALLGEMEINES	13
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	13
ZWECK DES HANDBUCHS	13
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	13
KUNDENDIENST ANFORDERN	13
TECHNISCHE MERKMALE.....	14
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	14
OPTIONALES ZUBEHÖR	15
TECHNISCHE DATEN	15
SICHERHEITSANLEITUNGEN UND HINWEISE.....	16
GEBRAUCH UND BETRIEB.....	17
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR GEBRAUCH UND BETRIEB	17
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	20
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	21
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	21

WARTUNG 22

SICHERHEITSANLEITUNGEN UND HINWEISE FÜR DIE WARTUNG 22

REINIGUNG DES GERÄTS 22

REINIGUNG KOCHFELD..... 24

REINIGUNG LUFTFILTER (0S0VT1W)..... 24

STÖRUNGEN 25

FEHLERSUCHE 25

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

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

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

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

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

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

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen 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.

A) Topferkennung: Schaltet die Kochzone aus, wenn sich kein oder ein leerer Topf auf ihr befindet.

B) Temperatursensor: Schaltet die Kochzone aus, wenn die Temperatur zu hoch ist. Nach Beseitigung der Störungsursache und Abkühlung wird der Betrieb automatisch wiederhergestellt.

C) Kühlventilator: Senkt die Temperatur der Komponenten, wenn sie zu heiß werden.



ANMERKUNG: Der Kühlventilator funktioniert auch bei ausgeschaltetem Einstellknopf (Pos. "0"), bis die Temperatur wieder normale Werte erreicht hat.



ANMERKUNG: Alle Sicherheitseinrichtungen befinden sich im Induktionsmodul und sind daher nicht von außen sichtbar.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

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

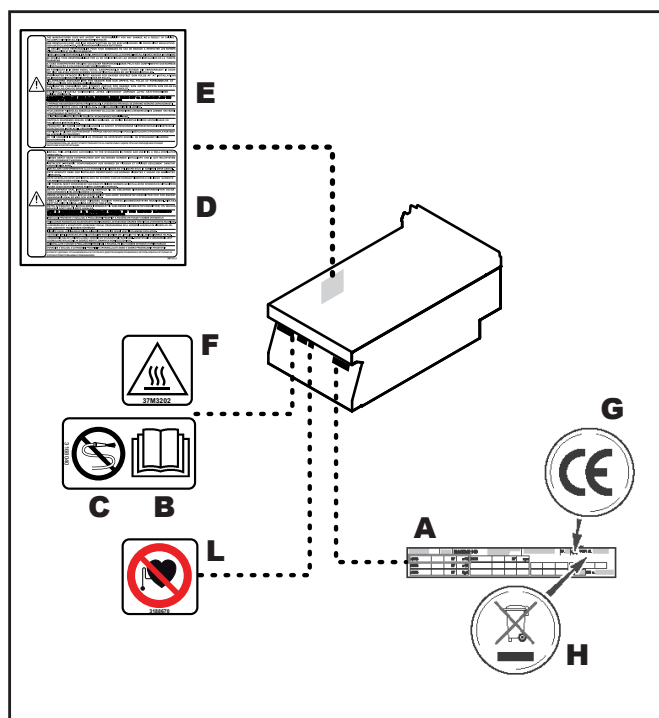
C) ! HINWEIS: Beim Reinigen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D) ! HINWEIS: macht auf die Einhaltung der Vorschriften aufmerksam. „Nur in Einhaltung der geltenden Vorschriften einbauen und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“

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

F) ! ACHTUNG: Vorsicht mit heißen Flächen.

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



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

L) ! HINWEIS: Träger von Herzschrittmachern müssen sich bei ihrem behandelnden Arzt erkundigen, ob sie ein Induktionsgerät gebrauchen dürfen.

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

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

► Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

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

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

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

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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



ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► **Gefahrenquelle: Strom**

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

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

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Versehentlicher Kontakt	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit Töpfen	• Schulung des Personals	Persönliche Schutzausrüstungen gemäß den Vorschriften, die im Land des Gebrauchs gelten

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

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorkehrung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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

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

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



ANMERKUNG: Gilt nur im Fall von elektrischen Geräten.

► **Gefahrenquelle: Strom**

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

► Gefahrenquelle: Strom

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

► Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten

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

AUSRÜSTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► Transport und Installation

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

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

► Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung

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

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

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUNGEN FÜR DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

Alle Betriebe müssen den Einfluss, den ihre Tätigkeiten (Produkte, Dienstleistungen usw.) auf die Umwelt haben, durch geeignete Verfahren ermitteln und steuern. Die Verfahren zur Bestimmung signifikanter Auswirkungen auf die Umwelt müssen die nachstehenden Faktoren berücksichtigen:

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

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

mum 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.

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

ALLGEMEINES

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

Bitte nutzen Sie das Sachregister am Anfang des Handbuchs, um bestimmte Themen leichter zu finden.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für die jeweiligen Nutzer des Geräts.

ZWECK DES HANDBUCHS

Das vorliegende Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produkts 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 Erfordernis-

sen gerecht zu werden.

Das Lesen und Anwenden dieser Informationen dient der Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen sowie von wirtschaftlichen Schäden.

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

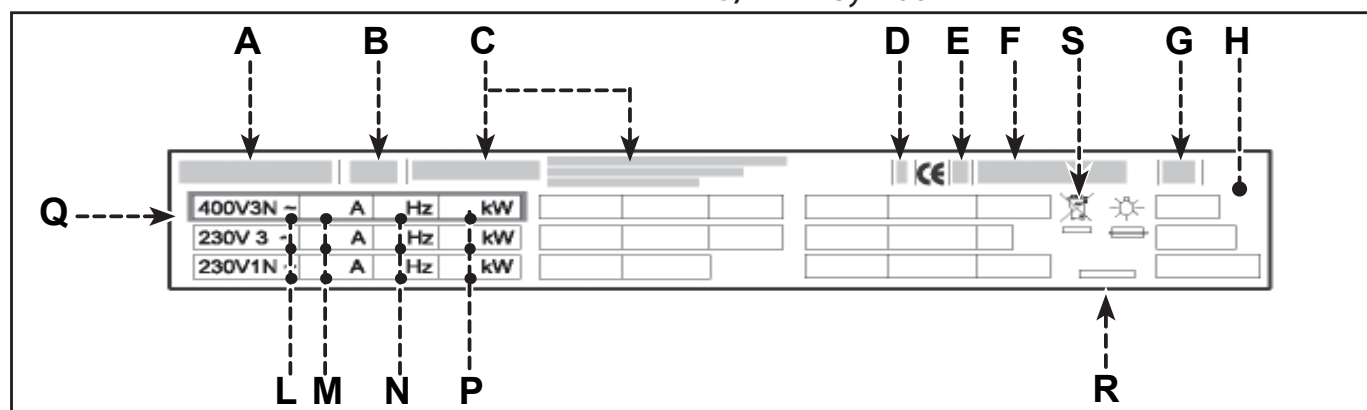
Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen daran vorzunehmen, und ist nicht verpflichtet, diesbezüglich im Voraus zu informieren.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

- A)** Gerätemodell
- B)** Art der Anpassung
- C)** Bezeichnung Hersteller
- D)** Isolierstoffklasse
- E)** Baujahr

- F)** Seriennummer
- G)** Schutzart
- H)** Bestimmungsland
- L)** Spannung (V)
- M)** Stromaufnahme (A)
- N)** Frequenz (Hz)
- P)** Deklarierte Leistung (kW)
- Q)** Abnahmespannungsanzeige
- R)** Baujahr
- S)** WEEE-Symbol



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

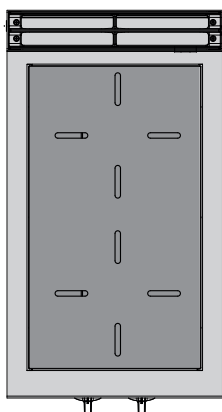
TECHNISCHE MERKMALE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

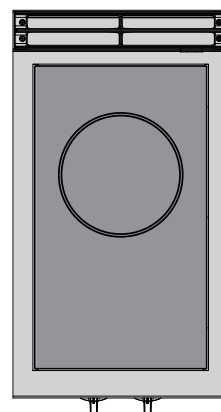
Das Glaskeramikkochfeld mit Induktion, das im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in gewerblichen Großküchen zum indirekten Garen von Speisen projektiert und konstruiert (zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Ge-

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

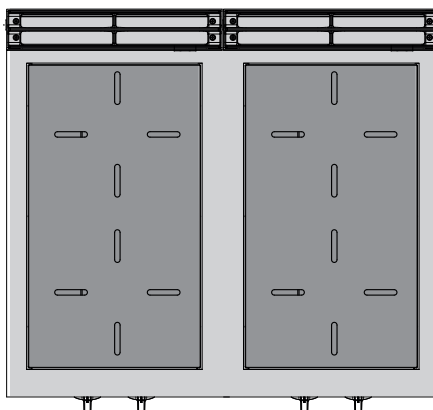
0S0VT1IB - 0S0SVTI - 0S1VT1I - 0S1VT1IB



0S0VT1W

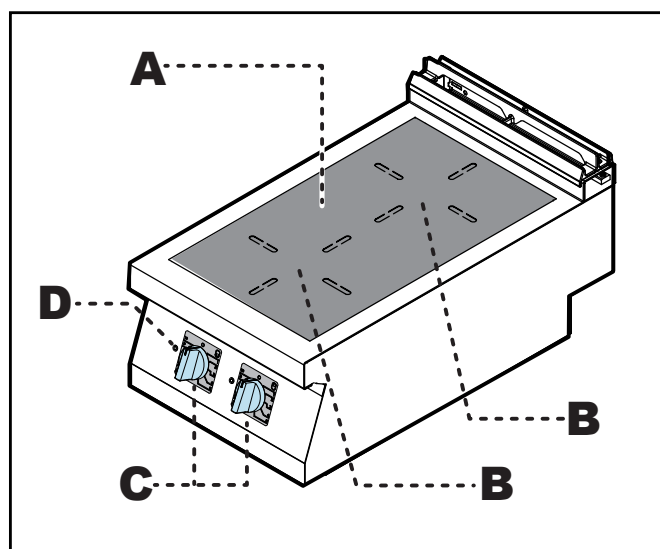


1S0VT1IB - 1S0VT1I - 1S1VT1I - 1S1VT1IB



Wichtigste Bestandteile

- A) Kochfeld:** besteht aus einer Glaskeramikfläche.
- B) Kochzone:** besteht aus einem Induktionsmodul, das die Wärme an **das Glaskeramikkochfeld überträgt**.
- C) Einstellknopf:** dient zum Ein- und Ausschalten der Kochzone und zum Regulieren der Kochzone.
- D) Grüne Kontrollleuchte:**
 - **Eingeschaltet:** zeigt an, dass die entsprechende Kochzone aktiviert ist.
 - **Blinkt:** siehe Tabelle Störungen
- E) Rote Kontrollleuchte:** zeigt eventuelle Betriebsstörungen der zugehörigen Kochzone an (nur bei der Version 0S0VT1W).



TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	0S0VT1IB 1S0VT1IB	0S0VT1W	0S0VT1I 1S0VT1I
Netzspannungstoleranz	+6V / -10V		
Frequenz	50 / 60 Hz		
Minstdurchmesser des Topfbodens	~ 12 cm		
Maximaler Durchmesser des Topfbodens	~ 30 cm	-	~ 30 cm
<u>Umgebungstemperatur:</u> Lagerung Betrieb	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F +5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F		
<u>Relative Umgebungsluftfeuchtigkeit</u> Lagerung Betrieb	10 - 90% 30 - 90%		
<u>Für jede Platte verfügbare Leistung:</u> Minimum Maximum	1 KW 5 KW	1 KW 5 KW	1 KW 3,5 KW

Wegen aller anderen Daten siehe Tabellen und „Anschlussplan“ am Ende des Handbuchs.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden (siehe „Hauptkatalog“).

SICHERHEITSANLEITUNGEN UND HINWEISE

- Der Hersteller hat bei der Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, darstellen könnten.
- Nur und ausschließlich Fachpersonal ist berechtigt, das Gerät zu handhaben.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen.
- Es wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.
- Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.
- Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.
- Auch nach angemessener Zurkenntnisnahme der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probehandgriffe zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und ihren wichtigsten Funktionen, insbesondere Ein- und Ausschalten, vertraut zu machen.
- Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Die unsachgemäße Verwendung des Geräts kann die Sicherheit und Gesundheit von Personen gefährden sowie an Gegenständen, die sich in der Nähe befinden, wirtschaftliche Schäden verursachen.
- Alle Wartungseingriffe, die technisches Fachwissen oder spezielle Fähigkeiten oder eine gesetzlich vorgeschriebene Ausbildung erfordern, dürfen ausschließlich von entsprechend ausgebildetem bzw. zugelassenem Personal mit nachweislicher Erfahrung in dem betreffenden Bereich durchgeführt werden.



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

GEBRAUCH UND BETRIEB

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR GEBRAUCH UND BETRIEB



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



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



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



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



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

- Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, während des Betriebs nicht die Kochzone berühren.
- Nicht die internen Komponenten des Induktionsmoduls berühren.



HINWEIS: Träger von Herzschrittmachern müssen sich bei ihrem behandelnden Arzt erkundigen, ob sie ein Induktionsgerät gebrauchen dürfen.



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



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



HINWEIS: Niemals Kochgeschirr verwenden, das nicht zum Induktionskochen geeignet ist!

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

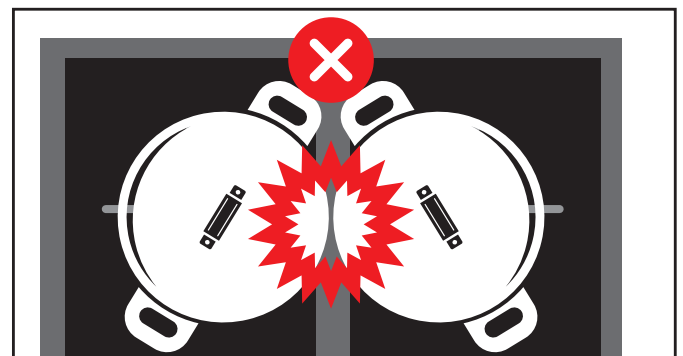


HINWEIS: Ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör verwenden.

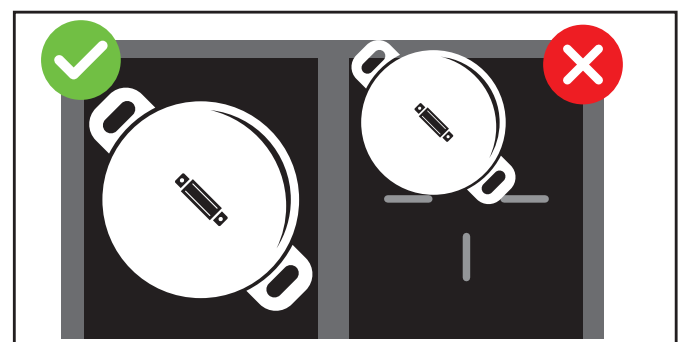
- Das Gerät nicht verwenden, um Speisen ohne Kochtöpfe direkt auf den Kochfeldern zu garen.
- Das Gerät ausschließlich für die Erhitzung von Kochtöpfen verwenden.
- Zur Handhabung der Kochtöpfe stets einen Topflappen verwenden, um Verbrennungen zu vermeiden.



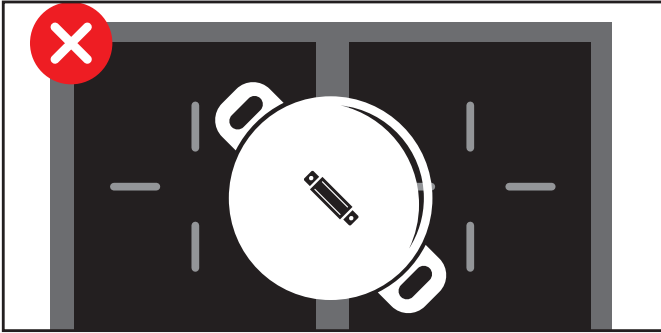
WICHTIG: Die Kochtöpfe so weit voneinander entfernt auf dem Kochfeld anordnen, dass sie sich nicht berühren.



WICHTIG: Den Topfboden in der Mitte des Induktionsfeldes aufstellen.



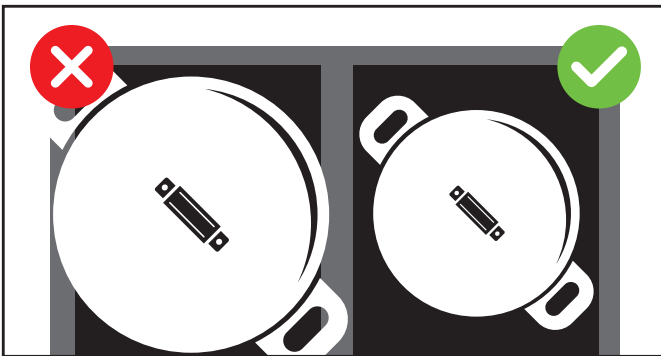
i WICHTIG: Sicherstellen, dass er nicht den Metallrand des Kochfeldes berührt.



- Zur Senkung des Energieverbrauchs Kochtöpfe mit einem dicken und ebenen Boden verwenden, der geringfügig größer als die Kochzone ist.
- Kochtöpfe mit einem Boden aus Eisen, emailliertem Eisen, Gusseisen oder mehrschichtigen Sondermetallen verwenden.
- Keine Aluminium- oder Aluminiumtöpfe mit Teflonbeschichtung verwenden.

! HINWEIS: Das Gerät nicht mit Kochtöpfen aus ungeeignetem Material benutzen. Ungeeignete Materialien sind: Chrom-Nickel-Edelstahl, Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Porzellan.

i WICHTIG: Nur Kochtöpfe mit einem Bodendurchmesser von ≥ 12 cm verwenden.

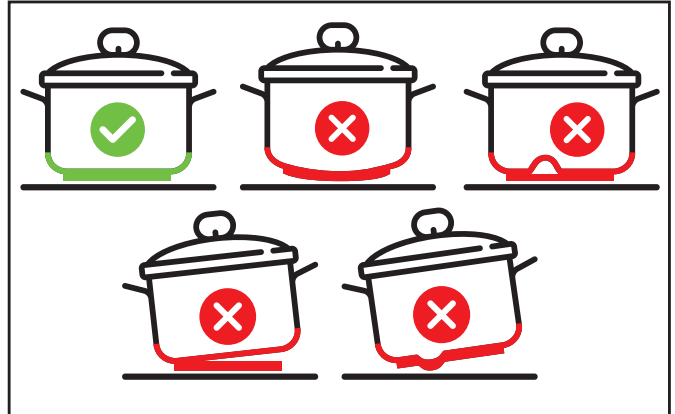


i WICHTIG: Stellen Sie keine 2 Pfannen auf dieselbe Kochzone



- Es wird empfohlen, Kochtöpfe mit einem Höchstdurchmesser von 30 cm zu verwenden, um die maximale Heizleistung zu erreichen.

i WICHTIG: Damit die Funktionsfähigkeit des Induktionsfeldes nicht beeinträchtigt wird, sollte die Verwendung von Kochtöpfen mit nicht ganz glattem oder verformtem Boden vermieden werden (siehe Bild).



! HINWEIS: Keine leeren Kochtöpfe oder Pfannen auf dem Gerät verwenden, da diese Gegenstände schnell sehr hohe Temperaturen erreichen können.

- Keinerlei Gegenstand zwischen Topfboden und Kochzone abstellen.

! HINWEIS: Dies gilt insbesondere für metallische Objekte (Besteck, Uhr usw.) oder entmagnetisierbare Objekte (Kreditkarten, Bankautomatenkarten usw.).

- Zur Vermeidung von Kratzern im Kochfeld nur Kochtöpfe und Pfannen mit einem ebenen und glatten Boden verwenden.

! HINWEIS: Achten Sie darauf, dass Sie bei der Verwendung nicht mit Ringen, Armbändern oder Ketten in die Nähe des Kochvorgangs kommen, die sich stark erhitzen könnten.

- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.
- Fettrückstände unverzüglich mit einem feuchten Tuch entfernen, um Schäden an der Glaskeramikfläche zu vermeiden.
- Vor dem Kochen von Speisen mit hohem Zuckergehalt (z.B. Marmelade) sollte auf das Kochfeld ein schützendes Produkt aufgetragen werden, um die Oberfläche für den Fall zu schützen, dass die Speisen überlaufen.

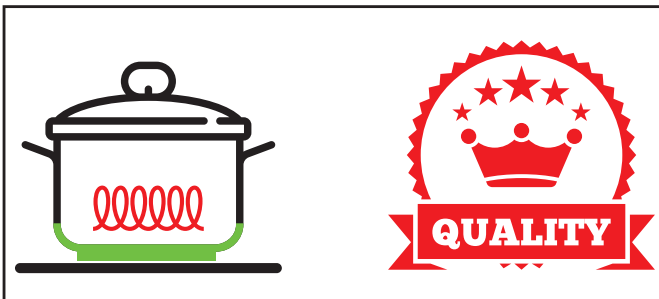
- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.

! GEFAHR: Im Falle des Bruchs des Glaskeramikkochfelds das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen und dann den Kundendienst verständigen.

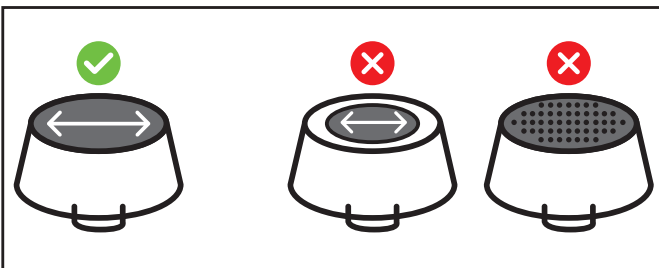
- Darauf achten, dass kein Dampf und keine feuchte Luft in die Ansaugkanäle eindringt, da sie hierdurch verstopfen könnten.
- Keine entzündlichen Materialien oder pulverförmigen Lebensmittel (Mehl, Zucker, Salz usw.) in der Öffnung lassen.

i WICHTIG: Nur bedingt taugliche Töpfe können einen niedrigen Wirkungsgrad haben und eine Abnahme der Leistung bis zur Ausschaltung wegen Überhitzung des Geräts verursachen.

i WICHTIG: Es wird empfohlen, eigens für Induktionskochfelder hergestellte Kochtöpfe zu verwenden, die das entsprechende Kennzeichen aufweisen (siehe Bild unten), insbesondere mehrschichtige Kochtöpfe.



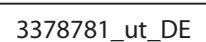
Bezüglich der Qualität des Topfbodens siehe Bild unten.



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

4) Anzeige Leistung

C) Rote Kontrollleuchte: zeigt eventuelle Betriebsstörungen der zugehörigen Kochzone an (nur bei der Version 0S0VT1W).



EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

Einschalten

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.
- 2) Den Einstellknopf **(A)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. **1**), um die Kochzone auf der kleinsten Leistungsstufe anzuschalten.
Die Kontrollleuchte Stromzufuhr **(B)** schaltet sich ein.



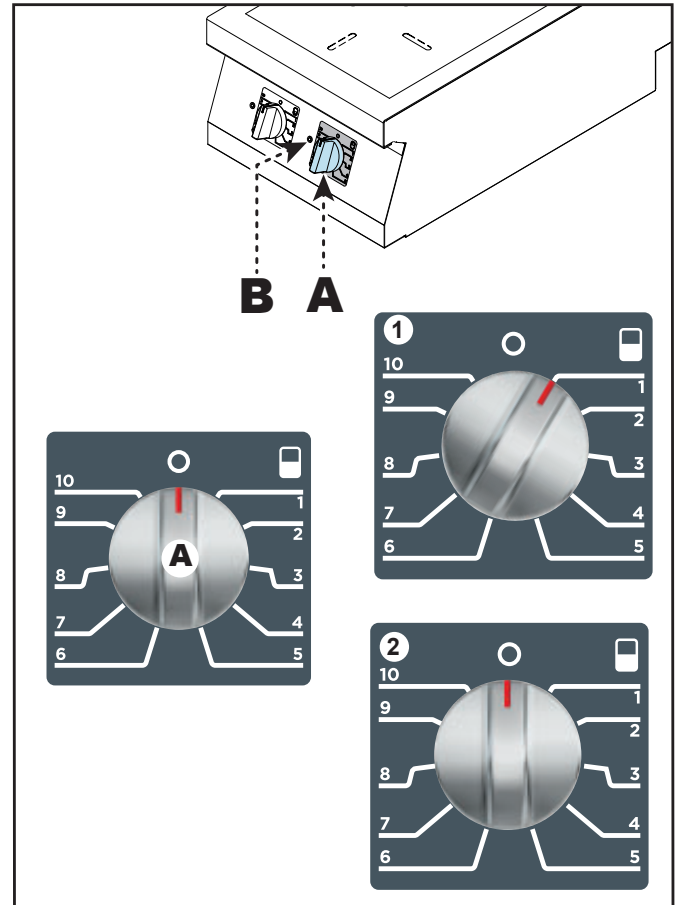
ANMERKUNG: Vor dem Einschalten der Kochzone den Topf daraufstellen. Andernfalls blinkt die Kontrollleuchte **(B)**, bis der Kochtopf richtig auf die zugehörige Kochzone gestellt wurde.

Ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör verwenden.

- 3) Den Einstellknopf **(A)** in eine der drei Schaltstellungen drehen, um die Heizleistung der Kochzone auf den gewünschten Wert einzustellen.



ANMERKUNG: Dieses Gerät erreicht die gewünschte Temperatur sehr schnell. Daher muss man die Heizleistung der Kochzone angemessen regulieren.



Abschaltung

- 1) Den Einstellknopf **(A)** in Position **2** drehen, um die Kochplatte auszuschalten. Die Kontrollleuchte Stromzufuhr **(B)** geht aus.
- 2) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz trennen.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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.

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

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Das Gerät und die umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- 3) Eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auftragen.
- 4) Sämtliche Wartungsarbeiten ausführen.
- 5) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

WARTUNG

SICHERHEITSANLEITUNGEN UND HINWEISE FÜR DIE WARTUNG



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

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



HINWEIS: Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung

der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

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

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

- Das Kochfeld (siehe S. 22).
- Das Gerät und die angrenzenden Bereiche (siehe S. 20).
- Den Luftfilter (falls vorhanden) kontrollieren, der sich unterhalb des Geräts befindet. Falls schmutzig oder verstopft, reinigen (siehe Seite 22).

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

- Funktionsprüfung der elektrischen Anlage.

Jährlich von erfahrenem und autorisiertem Personal folgende Arbeiten ausführen lassen:

- Den Wirkungsgrad des Induktionsmoduls überprüfen.

REINIGUNG DES GERÄTS



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

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Hartnäckiger Schmutz	Schaber, nicht scheuernder Schwamm
Produkte zum Entfernen von Fettflecken (z.B. Soßen, Suppen usw.).	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Produkte zum Entfernen von Kalk- und/oder Flüssigkeitsflecken	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant
Produkte zum Entfernen von Farb- und/oder metallischen Flecken.	Polychrom, Sigolin Chrom

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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

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

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

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

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

- Entfernen Sie die Kalkablagerungen, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.
- 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 unbedingt zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird, und nach Abschluss jeder Verwendung
- Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).
- Nach jedem Gebrauch sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht in Standby ist und dass es vom Stromnetz getrennt ist.
- 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 Reinigen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

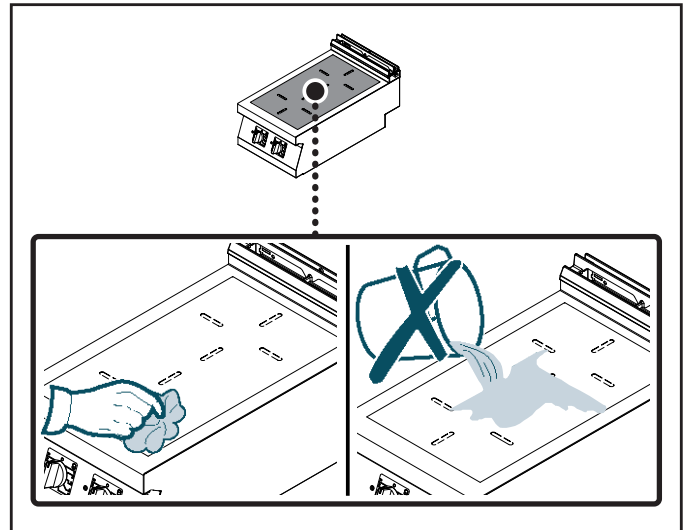
REINIGUNG KOCHFELD

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Das Kochfeld sorgfältig mit einem Schwamm und einem herkömmlichen Reinigungsmittel säubern, mit reichlich Wasser nachspülen und abtrocknen.

! HINWEIS: Kein Wasser auf die noch heißen Platten spritzen, da sie dadurch geschädigt werden können.

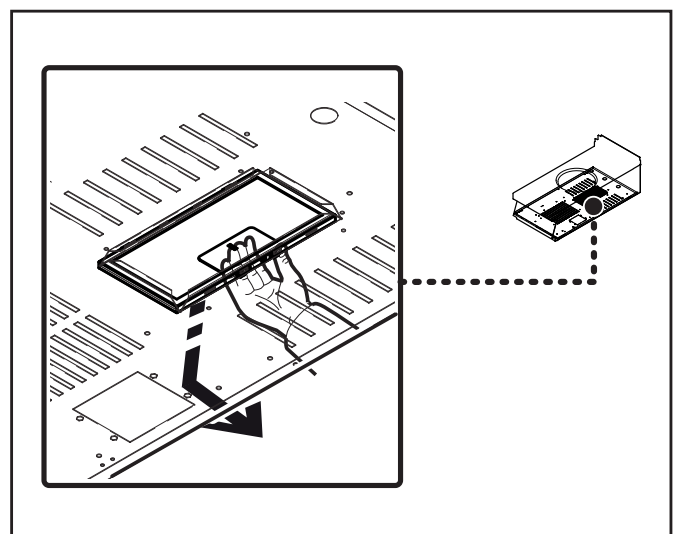
- 4) In regelmäßigen Zeitabständen nach der Reinigung der Oberfläche des Kochfelds eine geringe Menge Leinöl o.ä. auftragen.



REINIGUNG LUFTFILTER (0S0VT1W)

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1) Das Gerät ausschalten.
- 2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
- 3) Den unter dem Gerät befindlichen Luftfilter herausnehmen und mit einem geeigneten Entfetter reinigen. Es wird die Reinigung in der Spülmaschine empfohlen.



STORUNGEN

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 auf dem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.



ANMERKUNG:

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Kochzonen schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Anschluss der Stromkabel prüfen. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Leistungsregler defekt.	Regler ersetzen ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Umschalter defekt	Umschalter auswechseln. ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Netzkontrollleuchte blinkt alle 2 Sekunden	Topfbodendurchmesser kleiner als 12 cm	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Kochtopf ungeeignet	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Der Kochtopf steht nicht richtig auf der Kochzone	Den Kochtopf richtig positionieren
Netzkontrollleuchte blinkt einmal pro Sekunde	Kochtopf leer	Den Kochtopf füllen
	Kühlluftkanal verstopft	Den Kühlluftkanal kontrollieren und ggf. reinigen ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Hohe Umgebungstemperatur	Die Umgebungstemperatur senken

Probleme	Ursachen	Lösungen
Grüne Kontrollleuchte blinkt einmal pro Sekunde und rote Kontrollleuchte ist aus (nur bei der Version OS0VT1W).	Topfbodendurchmesser kleiner als 12 cm	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Kochtopf ungeeignet	Einen Kochtopf mit den vom Hersteller angegebenen Eigenschaften verwenden
	Der Kochtopf steht nicht richtig auf der Kochzone	Den Kochtopf richtig positionieren
Grüne Kontrollleuchte schaltet sich ein und blinkt abwechselnd lang und kurz und rote Kontrollleuchte ist an (nur bei Version OS0VT1W).	Kochtopf leer	Den Kochtopf füllen
	Kühlluftkanal verstopft oder interner Defekt.	Den Kühlluftkanal kontrollieren und ggf. reinigen  ANMERKUNG: Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Hohe Umgebungstemperatur	Die Umgebungstemperatur senken

INDEX

SÉCURITÉ	3
SIGNAL DE DANGER.....	3
AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT	3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	3
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT.....	4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE	5
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES	6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION.....	8
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN.....	9
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL.....	11
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE	12
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL	12
INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	13
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	13
BUT DU MANUEL.....	13
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	13
DEMANDE D'ASSISTANCE	13
INFORMATIONS TECHNIQUES	14
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	14
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	15
DONNÉES TECHNIQUES	15
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	16
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	17
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION ET LE FONCTIONNEMENT	17
DESCRIPTION DES COMMANDES.....	20
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	21
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	21

FRANÇAIS

ENTRETIEN 22

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN 22

NETTOYAGE DE L'APPAREIL..... 22

NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON 24

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR (0S0VT1W) 24

PANNES 25

DÉPANNAGE 25

SECURITE

SIGNAL DE DANGER

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

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

AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

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

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

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'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.

A) Dispositif de relevé présence casserole : il sert pour désactiver le foyer s'il n'y a pas de casseroles ou si la casserole est vide.

B) Capteur de température : il sert pour désactiver le foyer lorsque la température est trop élevée. Lorsqu'on a remédié à la cause et que la température diminue, le fonctionnement reprend automatiquement.

C) Ventilateur de refroidissement : il sert pour réduire la température des composants dans le cas de surchauffe.



NOTE : Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si la manette de commande est désactivée (pos. « 0 ») jusqu'à ce que la température n'arrive à des valeurs normales.



NOTE : Tous les dispositifs de sécurité sont positionnés à l'intérieur du module à induction ; par conséquent, ils ne sont pas visibles de l'extérieur.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

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

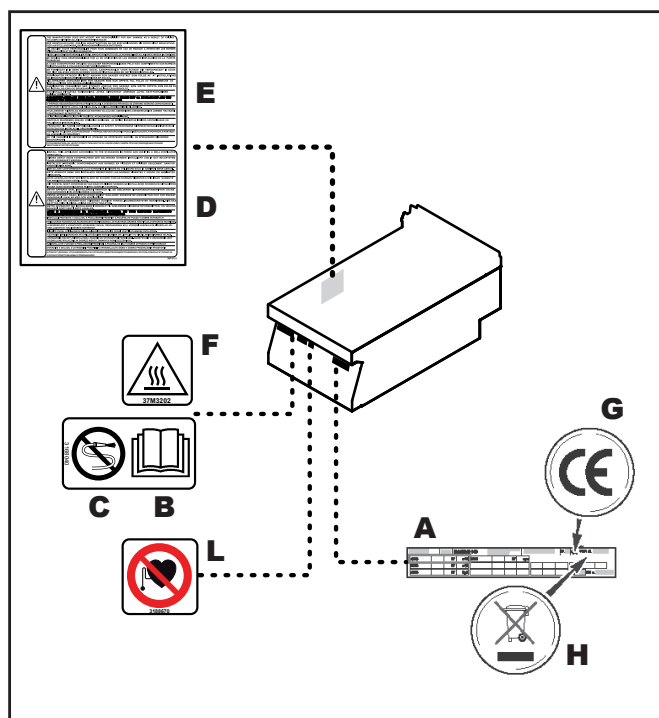
C) ! AVERTISSEMENT : pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

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

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

F) ! AVERTISSEMENT : attention aux surfaces chaudes.

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



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

L) ! AVERTISSEMENT : Les personnes avec pace-maker doivent consulter leur médecin pour établir si elles peuvent utiliser un appareil à induction.

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT

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

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

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

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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE► **Source de danger : Déplacement de charges lourdes**

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

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

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

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

► Source de danger : Mécanique de l'appareil

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



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

► Source de danger : Courant électrique

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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

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

► **Source de danger : nature thermique**

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

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

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Contamination d'aliments	Nettoyage et entretien non appropriés	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun

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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN

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

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

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

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

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



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

► **Source de danger : Courant électrique**

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

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

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

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

► **Source de danger : Courant électrique**

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

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

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

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

► **Transport et installation**

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

BUT DU MANUEL

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

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

Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (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 des dommages économiques.

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

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

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

A) Modèle de l'appareil

B) Type de personnalisation

C) Identification du fabricant

D) Classe d'isolation

E) Année de fabrication

F) Numéro de série

G) Degré de protection

H) Pays de destination

L) Tension (V)

M) Absorption (A)

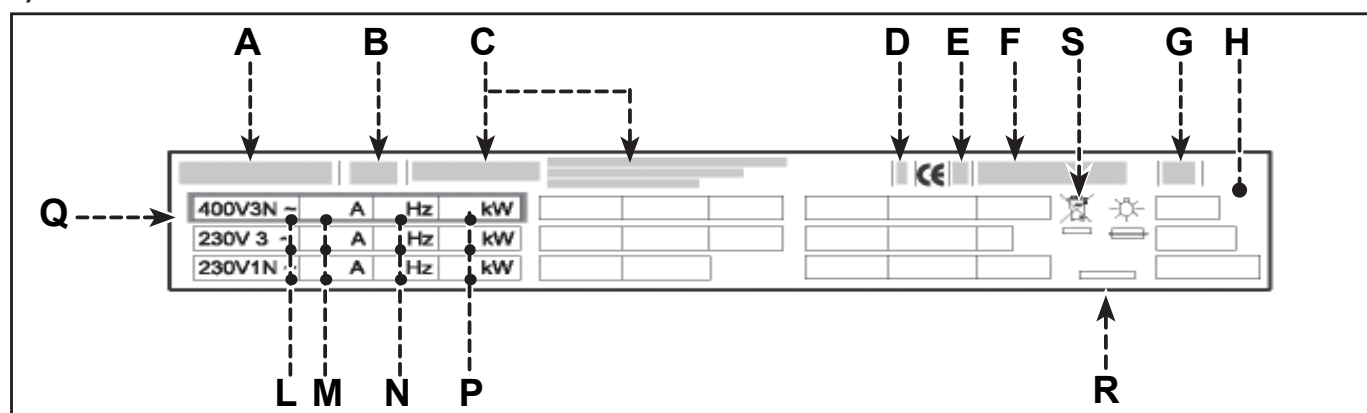
N) Fréquence (Hz)

P) Puissance déclarée (kW)

Q) Indicateur de tension d'essai

R) Date de fabrication

S) Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

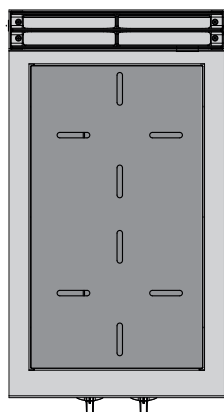
INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

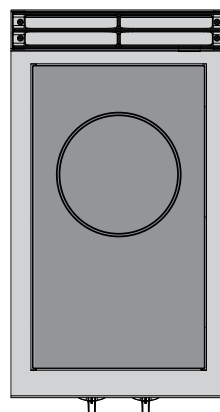
La plaque induction en vitrocéramique, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson indirecte des aliments dans le domaine de la restauration professionnelle (par exemple : dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et les activités commer-

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

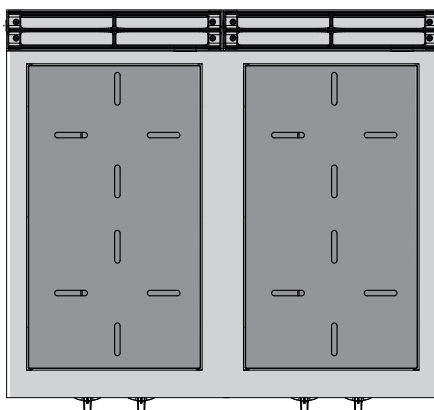
0S0VT1IB - 0S0SVTI - 0S1VT1I - 0S1VT1IB



0S0VT1W



1S0VT1IB - 1S0VT1I - 1S1VT1I - 1S1VT1IB



Organes principaux

A) Plaque de cuisson : elle est réalisée en vitrocéramique.

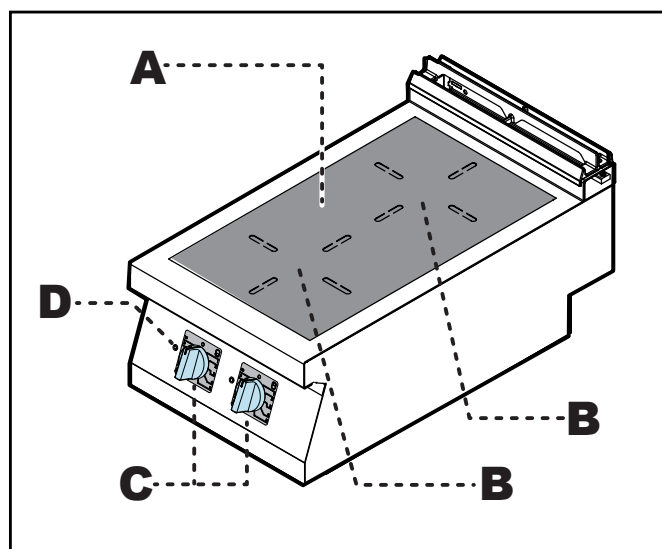
B) Foyer : il est constitué d'un module à induction qui transmet la chaleur à la plaque en vitrocéramique.

C) Manette de commande : elle sert pour allumer, éteindre et régler le foyer.

D) Voyant vert :

- **Allumé** : signale l'activation du foyer correspondant.
- **Clignotant** : voir le tableau des pannes

E) Voyant rouge : Signale d'éventuels dysfonctionnements du foyer correspondant (seulement pour la version 0S0VT1W).



DONNÉES TECHNIQUES

Description	0S0VT1IB 1S0VT1IB 0S1VT1IB 1S1VT1IB	0S0VT1W	0S0VT1I 1S0VT1I 0S1VT1I 1S1VT1I
Tolérance tension de réseau	+6V / -10V		
Fréquence	50 / 60 Hz		
Diamètre minimum du fond de la casserole	~ 12 cm		
Diamètre maximum du fond de la casserole	~ 30 cm	-	~ 30 cm
<u>Température ambiante :</u> Stockage Fonctionnement	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F +5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F		
<u>Humidité relative ambiante :</u> Stockage Fonctionnement	10 - 90% 30 - 90%		
<u>Puissance disponible pour chaque plaque :</u>			
Minimale	1 KW	1 KW	1 KW
Maximale	5 KW	5 KW	3,5 KW

Pour toutes les autres données, se reporter aux tableaux et à la « fiche des branchements » à la fin du manuel.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

- Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil.
- Seulement et exclusivement le personnel spécialisé est autorisé à opérer sur l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf sous la supervision d'autres personnes ou après avoir reçu une formation.
- Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.
- Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.
- Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'appareil ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offerte par le fabricant.
- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manœuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil de manière inappropriée peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.
- Toutes les interventions de maintenance qui nécessitent une compétence technique précise ou de particulières capacités ou qualifications prévues par la loi doivent être effectuées exclusivement par un personnel dûment qualifié, et/ou habilité et possédant en tout cas une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.



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

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION ET LE FONCTIONNEMENT



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

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

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

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

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

- Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.
- Pour éviter de se brûler pendant l'utilisation, ne jamais toucher la plaque de cuisson.
- Éviter de toucher les composants internes du module à induction.

AVERTISSEMENT: Les personnes avec pace-maker doivent consulter leur médecin pour établir si elles peuvent utiliser un appareil à induction.

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

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

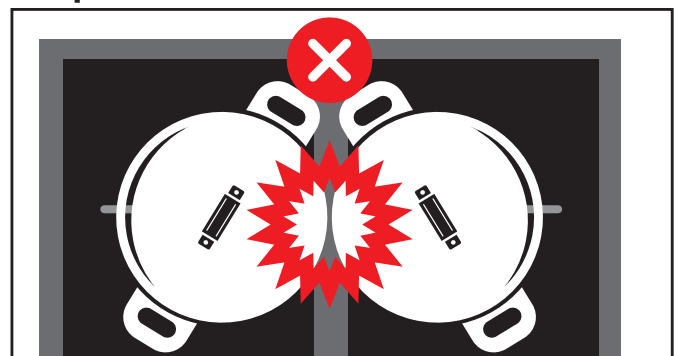
AVERTISSEMENT: Ne jamais utiliser de casseroles non adaptées à la cuisson à induction.

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

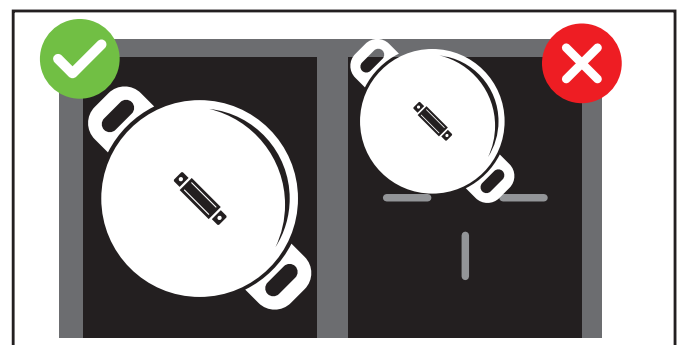
AVERTISSEMENT : Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.

- Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson directe des aliments.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour chauffer les casseroles.
- Toujours saisir les casseroles avec des maniques afin d'éviter de se brûler.

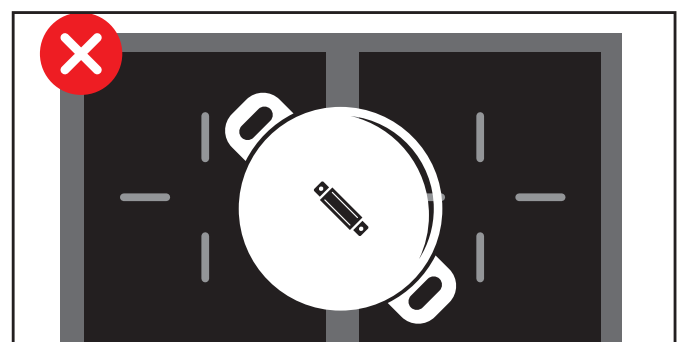
IMPORTANT: Éviter de placer les casseroles trop près les unes des autres et éviter qu'elles ne se touchent.



IMPORTANT: Placer le fond de la casserole au centre de l'inducteur.



IMPORTANT: Veiller à ce qu'il ne touche pas le bord métallique de la plaque de cuisson.

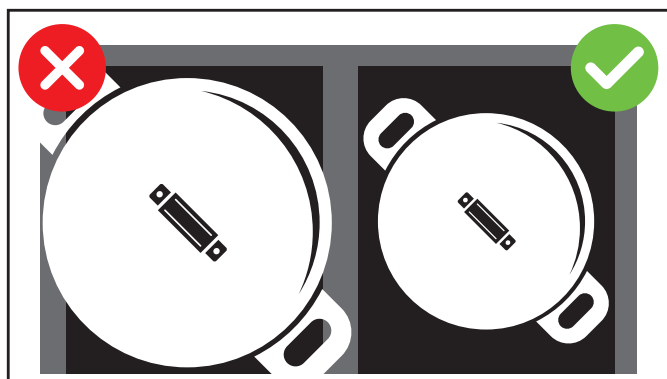


FRANÇAIS

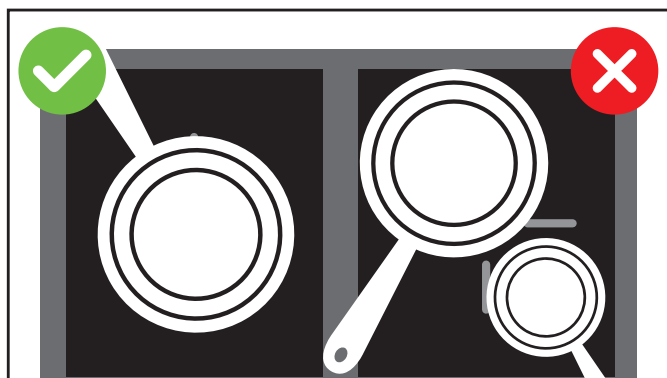
- Pour économiser de l'énergie, utiliser des casseroles à fond épais, plat et avec la base légèrement plus grande que le foyer.
- Utiliser des casseroles à fond en fer, fer émaillé, fonte, métaux spéciaux multicouche.
- Ne pas utiliser de casseroles avec le corps en aluminium ou en aluminium avec revêtement au téflon.

⚠️ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser l'équipement avec des casseroles en matériaux non appropriés. Les matériaux non appropriés sont : acier inoxydable, nickel-chrome, aluminium, cuivre, laiton, verre, porcelaine.

i IMPORTANT: Utiliser uniquement des casseroles ayant un fond ≥ 12 cm de diamètre.



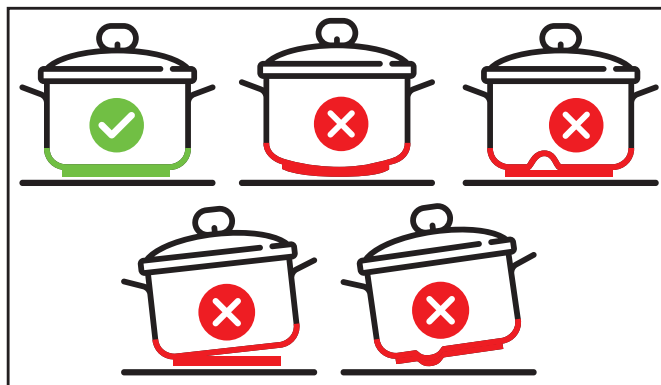
i IMPORTANTE: Ne pas placer 2 casseroles (récipients) dans la même zone de cuisson.



- On conseille d'utiliser des casseroles ayant un diamètre MAXIMUM de 30 cm pour avoir l'efficacité maximale de chauffage.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

i IMPORTANT: Pour ne pas compromettre la fonctionnalité de l'inducteur, ne jamais utiliser de casseroles ayant un fond non parfaitement plat ou déformé (voir la figure).



⚠️ AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser de casseroles ni de poêles vides sur l'équipement du fait que ces objets peuvent atteindre rapidement des températures très élevées.

- Ne jamais interposer aucun objet entre le fond de la casserole et le foyer.

⚠️ AVERTISSEMENT: Ne placer aucun objet sur le foyer, surtout des objets métalliques (couverts, montres, etc.) ou démagnétisables (cartes de crédit, bancomat, etc.).

- Pour éviter des rayures sur la surface de la plaque de cuisson, il est conseillé d'utiliser des casseroles et des poêles avec le fond lisse et plat.

⚠️ AVERTISSEMENT: Pendant l'utilisation, veiller à ne pas trop s'approcher avec des bagues, bracelets, colliers qui pourraient devenir très chauds.

- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Nettoyer promptement les résidus de graisse avec un chiffon humide pour éviter des effets corrosifs sur les plaques.
- Avant de cuisiner des aliments très sucrés (par ex. des confitures), appliquer sur la plaque de cuisson un produit de protection, pour éviter de l'endommager si l'aliment déborde de la casserole.

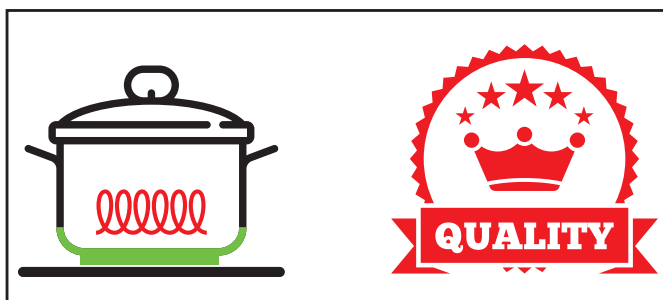
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.

⚠ DANGER: En cas de rupture de la plaque en vitrocéramique, l'éteindre, la débrancher et contacter le service assistance.

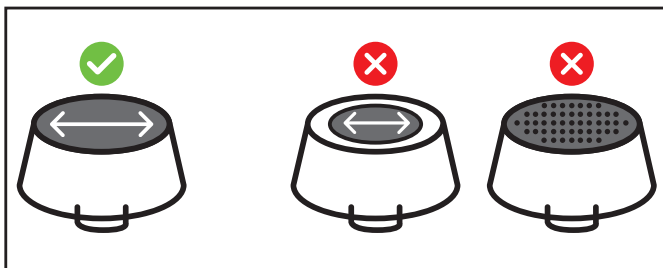
- Éviter de faire entrer de la vapeur ou de l'air humide dans les conduits d'aspiration et éviter de les obstruer.
- Ne pas laisser à l'intérieur du soubassement des matières ou des aliments en poudre (farine, sucre, sel, etc.).

i IMPORTANT: Des casseroles partiellement adaptées peuvent avoir un faible rendement et provoquer des réductions de puissance jusqu'à l'extinction pour surchauffe de l'appareil.

i IMPORTANT: On conseille d'utiliser des casseroles spécialement conçues pour l'induction qui sont dotées du marquage spécifique (voir la figure ci-dessous) et notamment des casseroles multicouche.



Pour la qualité du fond de la casserole (du récipient), voir l'image ci-dessous.



DESCRIPTION DES COMMANDES

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

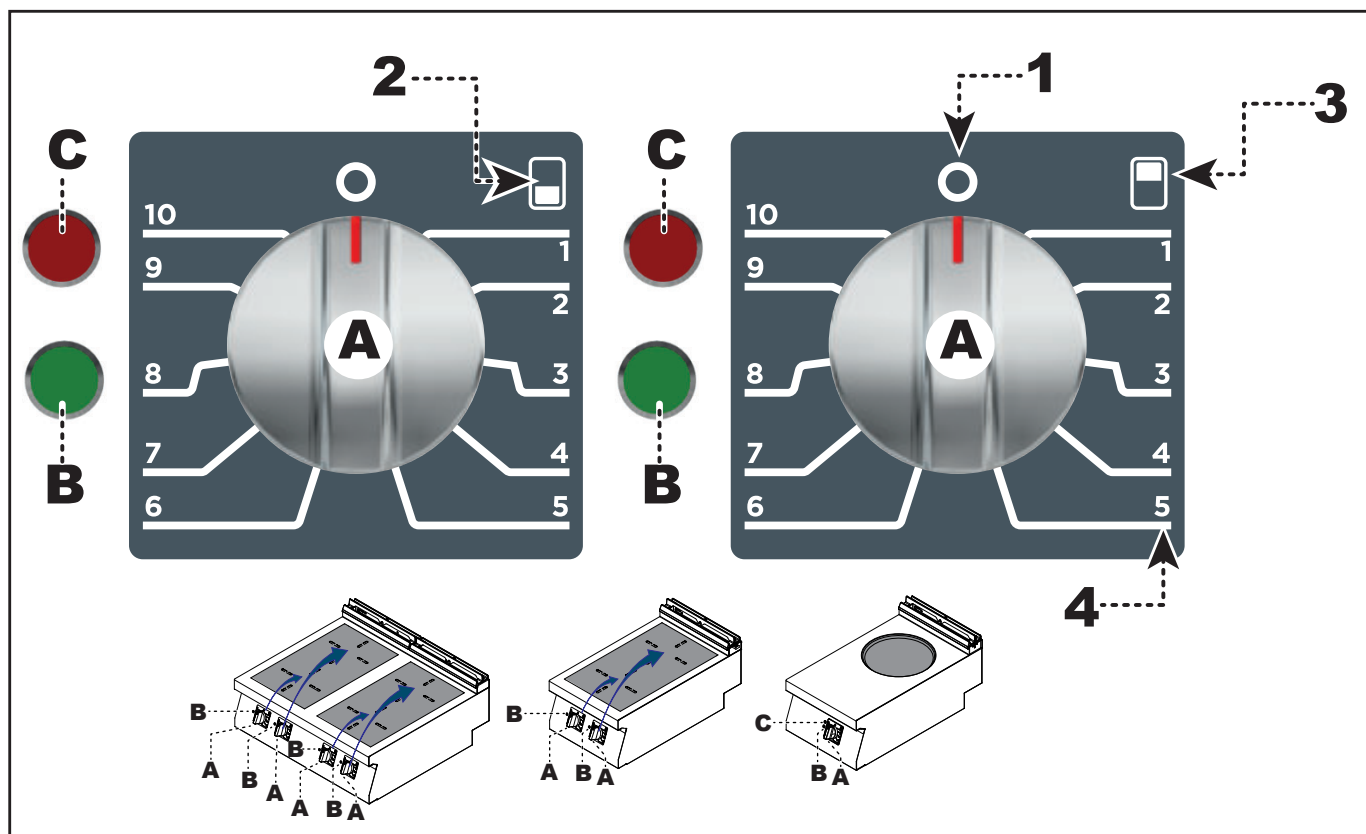
A) Manette de commande : sert pour allumer, éteindre et régler le foyer correspondant.

- 1) Index d'extinction
- 2) Symbole plaque avant
- 3) Symbole plaque arrière
- 4) Symbole de puissance

B) Voyant vert :

- **Allumé :** signale l'activation du foyer correspondant.
- **Clignotant :** voir le tableau des pannes

C) Voyant rouge : signale d'éventuels dysfonctionnements du foyer correspondant (seulement pour la version 0S0VT1W).



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Allumage

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Agir sur l'interrupteur-sectionneur de l'appareil pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. 1), pour activer le foyer à la puissance minimale.

Le voyant de réseau **(B)** s'allume.

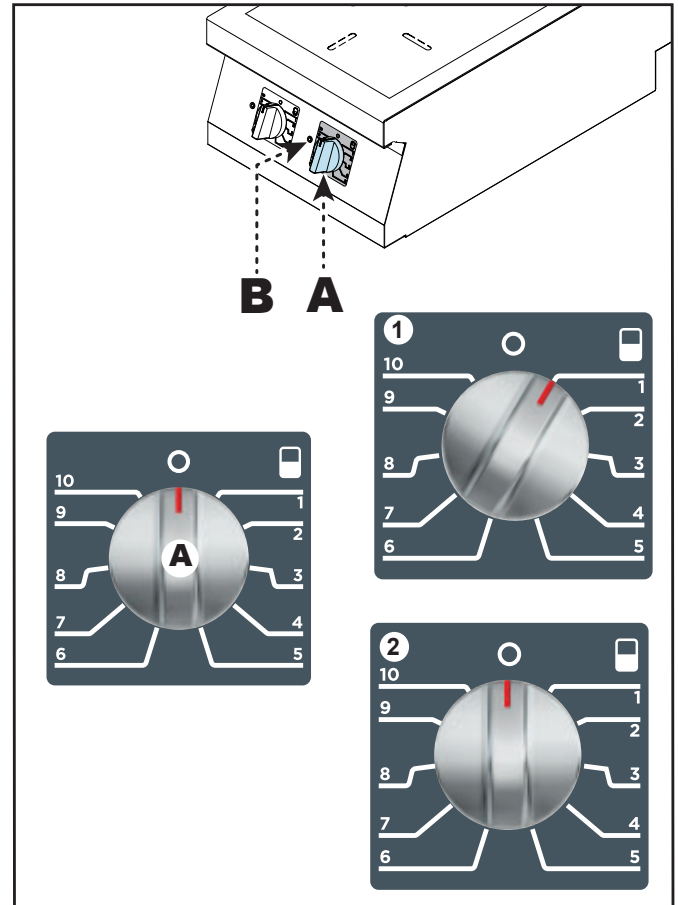


NOTE : Avant d'activer le foyer, poser dessus la casserole pleine. Dans le cas contraire le témoin **(B)** clignote jusqu'à ce que la casserole ne soit positionnée de manière correcte sur le foyer correspondant. Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.

- 3) Tourner la manette **(A)** sur l'une des autres positions, pour régler la puissance du foyer à la valeur souhaitée.



NOTE : Cet appareil atteint très vite la température désirée ; il faut donc régler la puissance du foyer de façon appropriée.



Extinction

- 1) Tourner la manette **(A)** sur la position 2 pour désactiver la plaque de chauffe. Le voyant de réseau **(B)** s'éteint.
- 2) Agir sur l'interrupteur-sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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.

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

- 1) Agir sur l'interrupteur-sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

- 2) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones environnantes.
- 3) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.
- 4) Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN



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

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



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

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

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

- La plaque de cuisson (voir page 22)
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 20).
- Contrôler le filtre à air (le cas échéant) placé sous l'appareil et s'il est sale ou bouché, le nettoyer (voir page 22)

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

- Vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

Annuellement faire exécuter, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes :

- Vérifier le bon fonctionnement du module à induction

NETTOYAGE DE L'APPAREIL



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

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Nettoyage mécanique	Raclette, éponge non abrasive
Produits pour éliminer des taches de graisse (ex. sauces, soupes, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Produits pour éliminer des taches de calcaire et/ou de liquides	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant
Produits pour éliminer des taches de teinture et/ou métalliques	Polychrom, Sigolin Chrom

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

Il est également recommandé.

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

- N'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.
- Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

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

- Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- 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.

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

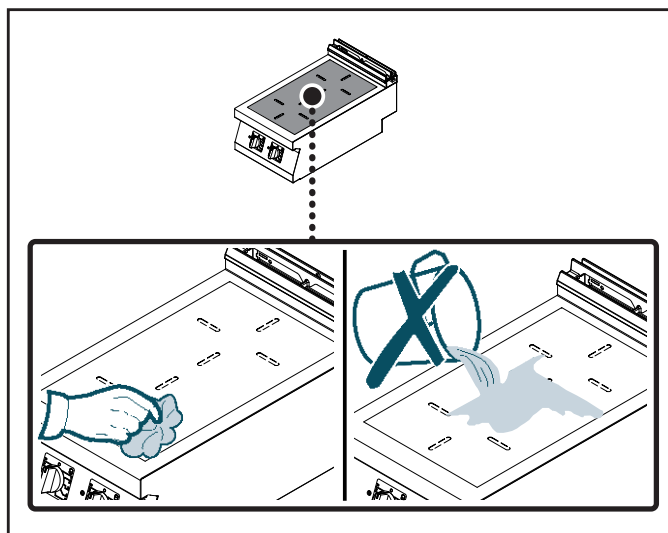
NETTOYAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Éteindre et laisser l'équipement refroidir.
- 2) Agir sur l'interrupteur-sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Nettoyer soigneusement la plaque de cuisson avec une éponge et des détergents traditionnels, rincer abondamment et essuyer.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas diriger de jets d'eau sur les plaques encore chaudes pour ne pas les endommager.

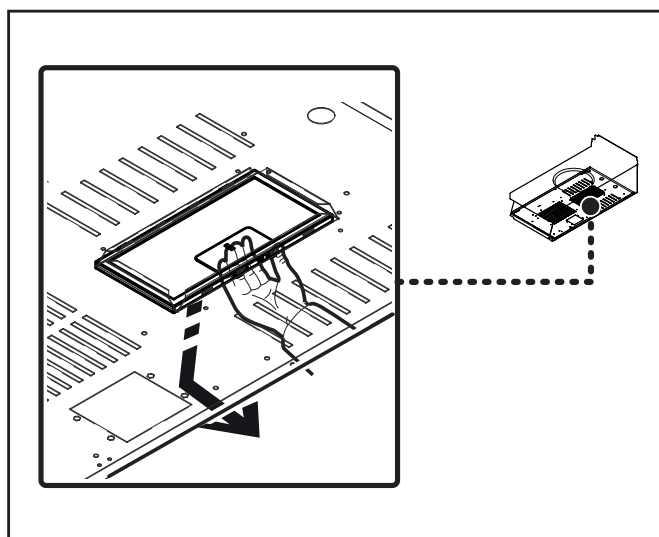
- 4) Périodiquement, après le nettoyage, appliquer une petite quantité d'huile de lin, ou un produit similaire, sur la surface de la plaque de cuisson.



NETTOYAGE DU FILTRE À AIR (0S0VT1W)

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1) Éteindre l'appareil.
- 2) Agir sur l'interrupteur-sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
- 3) Retirer le filtre à air situé sous l'appareil et le nettoyer à l'aide d'un produit désincrustant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.



PANNES

DÉPANNAGE

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

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

**NOTE :**

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

Inconvénients	Causes	Solutions
Les foyers ne s'activent pas	Branchement électrique non correctement exécuté	Contrôler la connexion des câbles électriques  NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Régulateur de puissance endommagé.	Remplacer le régulateur  NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur.  NOTE : Contacter le service d'assistance.
Le voyant de réseau clignote une fois toutes les 2 secondes	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	La casserole n'est pas posée correctement sur le foyer	Positionner correctement la casserole
Le voyant de réseau clignote une fois par seconde	Casserole vide	Remplir la casserole
	Conduit d'air de refroidissement obstrué	Contrôler le conduit d'air de refroidissement et, si nécessaire, le nettoyer  NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Température ambiante élevée	Réduire la température ambiante

Inconvénients	Causes	Solutions
Le voyant vert clignote toutes les secondes et le voyant rouge est éteint (seulement version OS0VT1W)	Diamètre du fond de la casserole inférieur à 12 cm	Utiliser une casserole avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	Casserole non appropriée	Utiliser une casserole avec les caractéristiques indiquées par le fabricant
	La casserole n'est pas posée correctement sur le foyer	Positionner correctement la casserole
Le voyant vert s'allume et clignote alternativement de manière prolongée et brève et le voyant rouge est allumé (seulement version OS0VT1W).	Casserole vide	Remplir la casserole
	Conduit d'air de refroidissement bouché ou panne interne.	Contrôler le conduit d'air de refroidissement et, si nécessaire, le nettoyer  NOTE : Contacter le service d'assistance.
	Température ambiante élevée	Réduire la température ambiante

INDICE

SEGURIDAD.....	3
SEÑAL DE PELIGRO.....	3
VISUALIZACIÓN DE LOS SEÑALES DE ADVERTENCIA.....	3
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	3
SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE.....	4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE	5
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS	6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO.....	8
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO	9
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO	11
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.....	12
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL	12
INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL.....	13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	13
OBJETIVO DEL MANUAL.....	13
IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.....	13
MODALIDAD PARA SOLICITAR ASISTENCIA	13
INFORMACIÓN TÉCNICA.....	14
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO	14
ACCESORIOS OPCIONALES.....	15
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	15
DATOS TÉCNICOS	15
USO Y FUNCIONAMIENTO	16
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL FUNCIONAMIENTO.....	16
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	18
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	19
INACTIVIDAD PROLONGADA DEL APARATO	19

ESPAÑOL

MANTENIMIENTO 20

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

LIMPIEZA DEL APARATO..... 20

LIMPIEZA DE LA ENCIMERA 22

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE (0S0VT1W) 22

AVERÍAS 23

BÚSQUEDA DE AVERÍAS..... 23

SEGURIDAD

SEÑAL DE PELIGRO

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

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

VISUALIZACIÓN DE LOS SEÑALES DE ADVERTENCIA

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

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

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el aparato cuenta 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.

A) Dispositivo de detección olla: permite desactivar la zona de cocción en caso de ausencia de olla o en caso de que la misma esté vacía.

B) Sensor de temperatura: permite desactivar la zona de cocción en caso de temperatura demasiado elevada. Una vez eliminada la causa de recalentamiento y reducida la temperatura, el funcionamiento se restablece de manera automática.

C) Ventilador de enfriamiento: permite reducir la temperatura de los componentes en caso de recalentamiento de los mismos.



NOTA: El ventilador de enfriamiento funciona también con el mando de control desactivado (pos. «0») hasta que la temperatura alcance valores normales.



NOTA: Todos los dispositivos de seguridad están posicionados en el interior del módulo de inducción y, por lo tanto, no son visibles desde el exterior.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señales fijadas en el aparato.

A) Placa de identificación del Fabricante y del aparato.

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

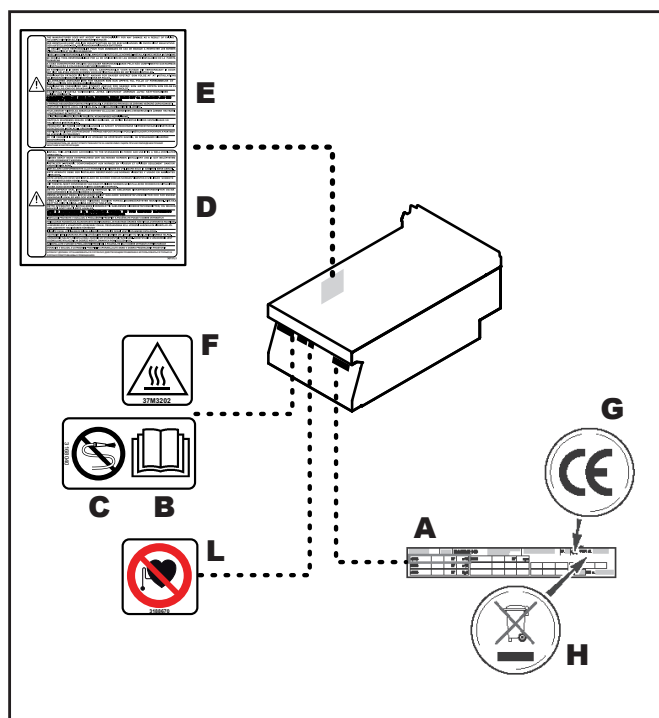
C) ! ADVERTENCIA: durante el lavado del aparato no dirija chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

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

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

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

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



H) Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben recogerse por separado.

L) ! ADVERTENCIA: Las personas con marca-pasos deben consultar a su propio médico para establecer la posibilidad de utilizar un aparato de inducción.

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE

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

► Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas

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

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE► **Fuente de peligro: Desplazamiento de cargas pesadas**

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

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

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

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

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

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



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

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

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

► **Fuente de peligro: naturaleza térmica**

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

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

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Contaminación de alimentos	Limpieza y mantenimiento inadecuados	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO

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

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

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Peligro por lesiones de corte debidas a bordes afilados	En caso de manejo de las partes de chapa	• Tenga mucho cuidado durante esta actividad • Utilice los dispositivos de protección personal con arreglo a las normas de seguridad	Dispositivos de protección personales de acuerdo con las leyes vigentes en el país de utilización.

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

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



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

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO

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

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

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

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

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

► Transporte e instalación

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

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

► Instalación, puesta en servicio, uso y desguace

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

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL

Toda organización es responsable de aplicar procedimientos que le permitan conocer y controlar la influencia de sus propias actividades (productos, servicios, etc.) en el ambiente. Dichos procedimientos, que permiten identificar impactos significativos en el medioambiente, deben considerar los factores indicados a continuación.

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

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

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

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

INFORMACION DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

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

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

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del aparato, ha sido confeccionado por el Fabricante para suministrar la información necesaria al personal autorizado, a fin de interactuar con el aparato a lo largo de su vida útil estimada.

Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de la información deben leerla atentamente y aplicarla de manera rigurosa.

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

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

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

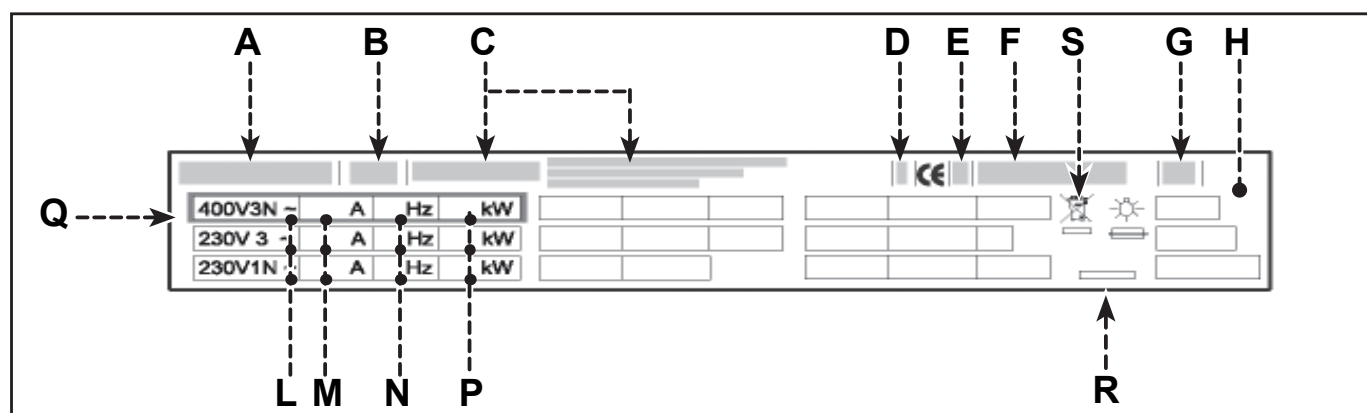
El Fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al aparato sin la obligación de comunicarlo previamente.

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO

La placa de identificación ilustrada está aplicada directamente en el aparato. Contiene todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

- A)** Modelo del aparato
- B)** Tipo de personalización
- C)** Identificación del Fabricante
- D)** Clase de aislamiento
- E)** Año de fabricación
- F)** Número de matrícula

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



MODALIDAD PARA SOLICITAR 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>.

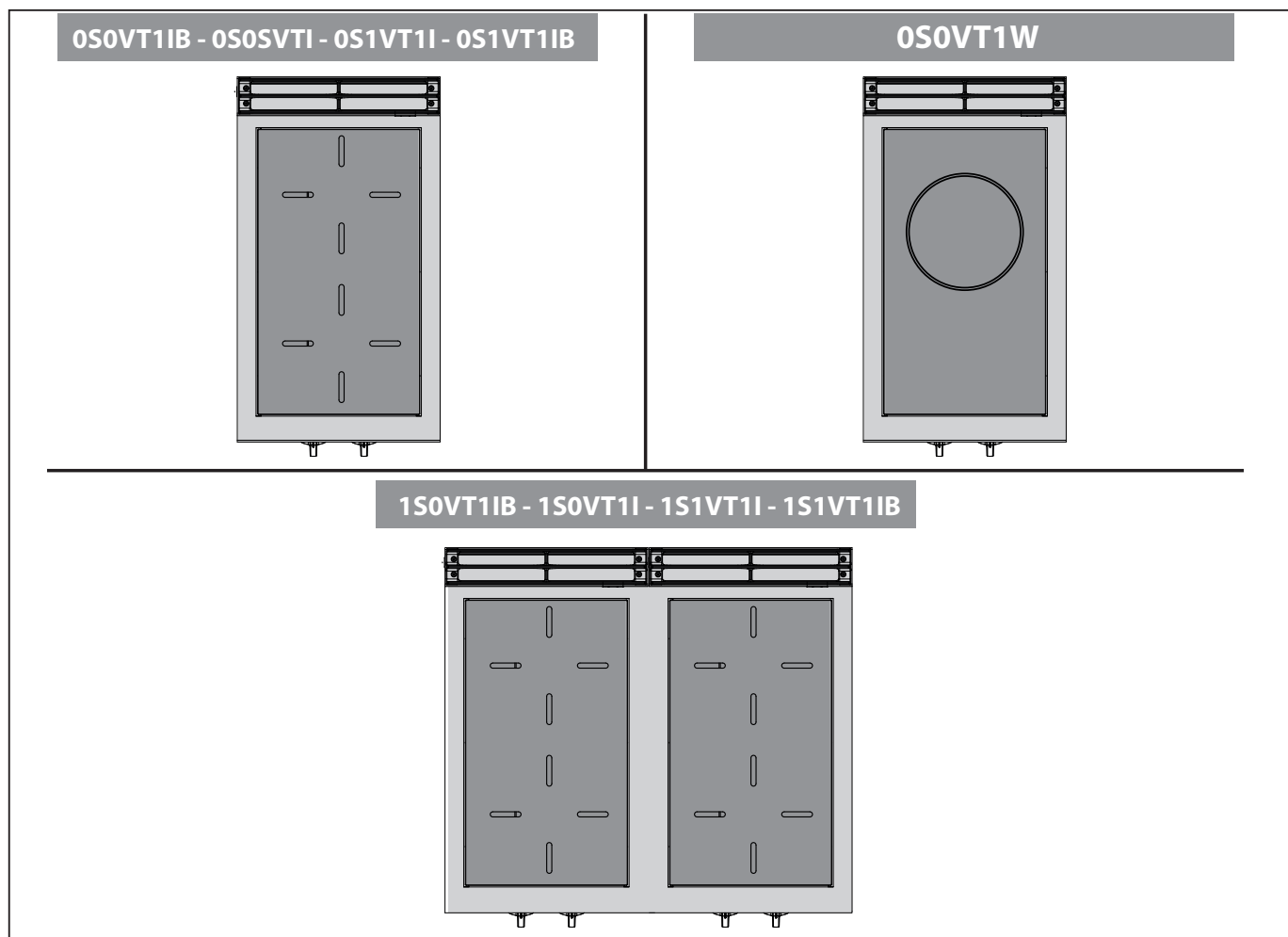
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de defecto encontrado.

INFORMACION TECNICA

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO

La plancha de inducción en vitrocerámica, en adelante denominada «aparato», ha sido diseñada y fabricada para la cocción indirecta de los alimentos, en el sector de la cocina profesional (por ejemplo en las cocinas de los restaurantes, comedores, hospitales, y en actividades comer-

ciales como panaderías, carnicerías, etc...); no debe usarse para la producción en masa de alimentos y solo debe usarse por personal cualificado y formado. El aparato se fabrica en varias versiones según las necesidades específicas de uso (véase figura).



Partes principales

A) Encimera: fabricada en vitrocerámica.

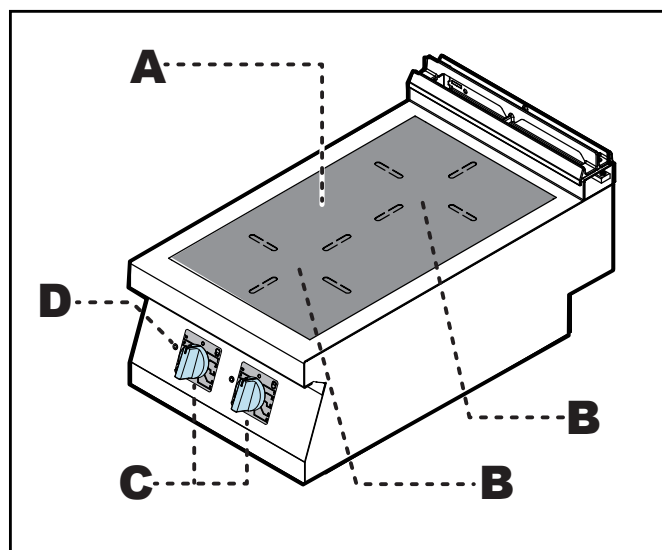
B) Zona de cocción : está formada por un módulo de inducción que transmite calor a la plancha en vitrocerámica.

C) Mando de control: para activar, desactivar y regular la zona de cocción.

D) Testigo luminoso verde:

- **Encendido:** indica la activación de la zona de cocción correspondiente.
- **Intermitente:** véase tabla de averías

E) Testigo luminoso rojo: indica eventuales averías de la zona de cocción correspondiente (solo para versión 0S0VT1W).



DATOS TÉCNICOS

Descripción	0S0VT1IB 1S0VT1IB 0S1VT1IB 1S1VT1IB	0S0VT1W	0S0VT1I 1S0VT1I 0S1VT1I 1S1VT1I
Tolerancia tensión de red	+6V / -10V		
Frecuencia	50 / 60 Hz		
Diámetro mínimo del fondo de la olla	~ 12 cm		
Diámetro máximo de la base de la olla	~ 30 cm	-	~ 30 cm
<u>Temperatura ambiente:</u>			
Almacenamiento	-20 ÷ +70°C / 0 ÷ 160°F		
Funcionamiento	+5 ÷ +40°C / +40 ÷ 110°F		
<u>Humedad relativa del ambiente:</u>			
Almacenamiento	10 - 90%		
Funcionamiento	30 - 90%		
<u>Potencia disponible para cada plancha:</u>			
Mínima	1 KW	1 KW	1 KW
Máxima	5 KW	5 KW	3,5 KW

Para todos los restantes datos, véanse las tablas y la "ficha de conexiones" presentes en la parte conclusiva del manual.

ACCESORIOS OPCIONALES

Bajo pedido, el aparato puede ser suministrado con los accesorios que se indican a continuación (véase el «catálogo general»).

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

- Durante las fases de diseño y producción el Fabricante ha prestado una atención especial a los factores que pueden provocar riesgos a la seguridad y salud de las personas que interactúan con el aparato.
- Solo y exclusivamente el personal especializado está autorizado a utilizar el aparato.
- El aparato no puede ser utilizado por niños o personas con reducidas habilidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan recibido formación.
- Además respetar las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las «reglas de la buena técnica de fabricación». El objetivo de esta información es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgo. De todas maneras, la prudencia es insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el aparato.
- Lea atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado y aquellas que están expuestas directamente; en especial observe aquellas relativas a la seguridad.
- Está absolutamente prohibido manipular, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de este requisito puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del aparato o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.
- En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos con sus funciones principales, especialmente aquellos relativos al encendido y al apagado.
- El aparato debe utilizarse solo para los usos previstos por el Fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.
- Todas las operaciones de mantenimiento que requieren una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley, tienen que 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.

 **PELIGRO: No modifique de ninguna manera el aparato.**

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

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



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



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



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



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

– En el uso diario del aparato, es necesaria la presencia constante del operador.

– Para evitar quemaduras, no se debe tocar la encimera durante su uso.

– No toque los componentes internos del módulo de inducción.



ADVERTENCIA: Las personas con marca-pasos deben consultar a su propio médico para establecer la posibilidad de utilizar un aparato de inducción.



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



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



ADVERTENCIA: En ningún caso deben utilizarse ollas no idóneas para la cocción de inducción.

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

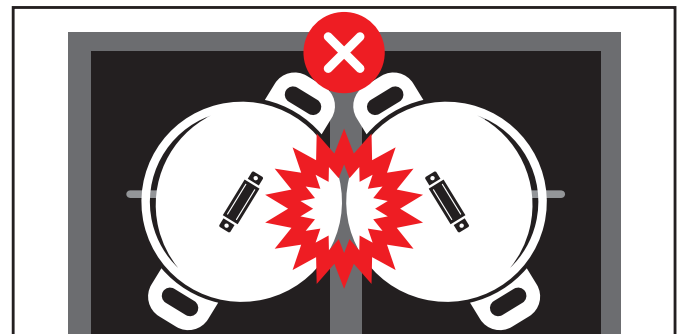


ADVERTENCIA: Use exclusivamente los accesorios indicados por el Fabricante.

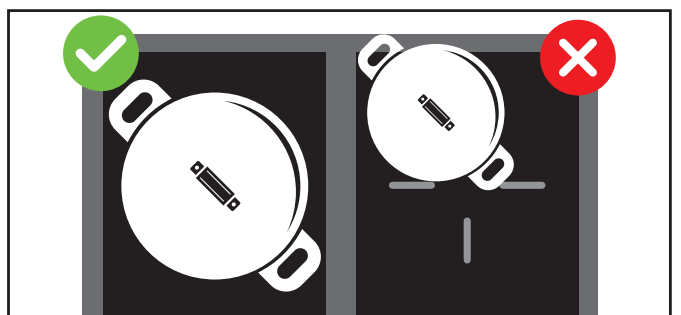
- No utilice el aparato para efectuar la cocción directa de los alimentos.
- Utilice el aparato únicamente para calentar ollas.
- Utilice siempre agarradores para marmitas al desplazar las ollas mismas, evitando riesgos de quemaduras.



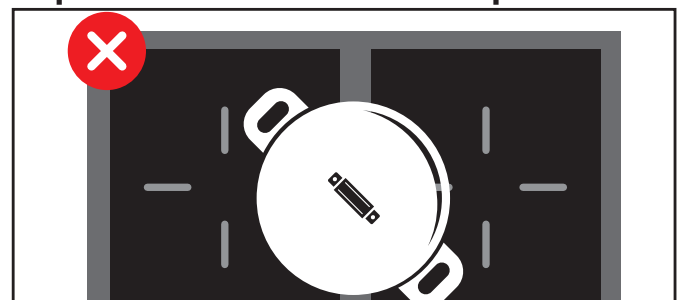
IMPORTANTE: No coloque las ollas demasiado cercanas una a la otra, e impida que se toquen.



IMPORTANTE: Coloque la base de la olla en el centro del inductor.



IMPORTANTE: Asegúrese de que no toque el borde metálico de la superficie.

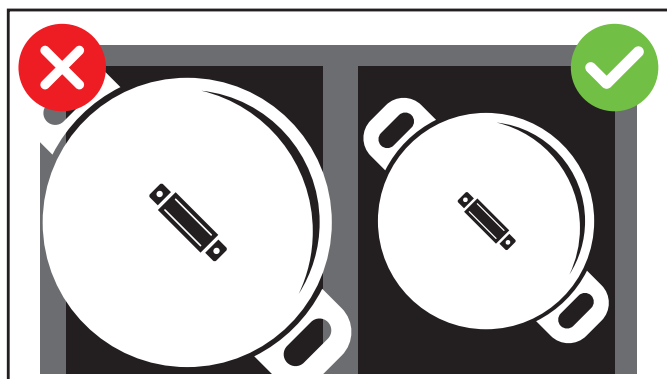


ESPAÑOL

- Para ahorrar energía se recomienda usar ollas con un fondo de gran espesor, plano y con la base ligeramente más grande que la zona de cocción.
- Use ollas con fondo de hierro, hierro esmaltado, hierro fundido, metales especiales multicapa.
- No use ollas con cuerpo de aluminio y ollas de aluminio con revestimiento teflonado.

! ADVERTENCIA: No use el aparato con ollas de material inadecuado. Los materiales inadecuados son: acero inoxidable níquel-cromo, aluminio, cobre, latón, vidrio, porcelana.

i IMPORTANTE: Use solo ollas con fondo de diámetro ≥ 12 cm .



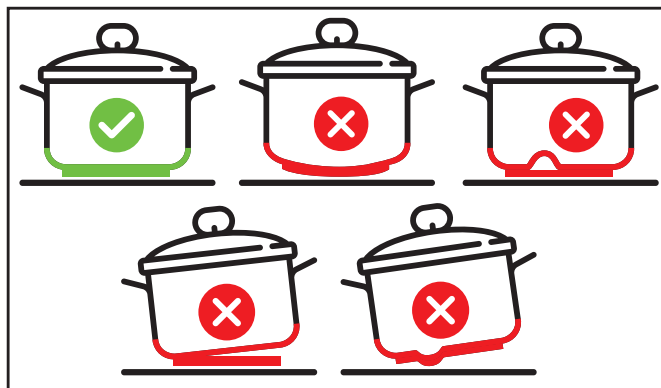
i IMPORTANTE: No colocar 2 ollas (recipientes) en la misma zona de cocción.



- Se recomienda usar ollas de diámetro MÁXIMO 30 cm para lograr la máxima eficiencia de calentamiento.

USO Y FUNCIONAMIENTO

i IMPORTANTE: Para evitar comprometer la funcionalidad del inductor, nunca use ollas con un fondo no perfectamente plano o deformado (ver imagen).



! ADVERTENCIA: No use ollas o sartenes vacías en el aparato, ya que estos objetos pueden alcanzar rápidamente temperaturas muy altas.

- No interponga ningún objeto entre el fondo de la olla y la zona de cocción.

! ADVERTENCIA: No apoye ningún objeto en la zona de cocción, específicamente objetos metálicos (vajillas, relojes, etc.) ni desmagnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas ATM, etc.).

- Para evitar que se produzcan rayas sobre la superficie de la encimera, se aconseja el uso de ollas y sartenes con fondo plano y liso.

! ADVERTENCIA: Al usar el aparato, tenga cuidado a no acercarse durante la cocción con anillos, pulseras, collares que podrían calentarse mucho.

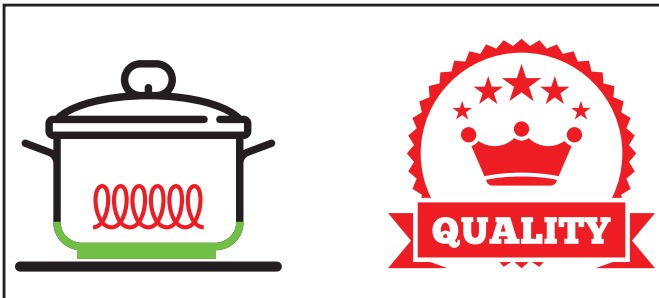
- Mantenga constantemente limpio el aparato y las zonas contiguas.
- Limpie oportunamente con un paño húmedo a fin de eliminar los residuos de grasa para evitar efectos corrosivos en las planchas.
- Antes de cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo. mermeladas), aplique sobre la encimera un producto protector para evitar que sufra daños en caso de que la comida derrame del recipiente.
- La limpieza deberá efectuarse únicamente con productos detergentes previstos para uso alimentario.

⚠ PELIGRO: En caso de rotura de la encimera de vitrocerámica, se deberá apagar el aparato, desconectar la alimentación eléctrica y contactar con el servicio de asistencia.

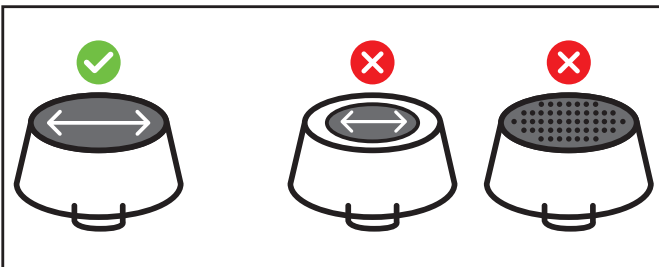
- Impida la entrada de vapor o aire húmedo en el interior de los conductos de aspiración y evite su obstrucción.
- No deje materiales ni alimentos en polvo (harina, azúcar, sal, etc.) en el interior del compartimiento.

i IMPORTANTE: Ollas parcialmente idóneas pueden ofrecer un rendimiento escaso y provocar reducciones de potencia hasta llegar incluso al apagado del aparato por recalentamiento.

i IMPORTANTE: Se recomienda usar ollas especialmente diseñadas para la inducción, que llevan la marca específica (ver imagen a continuación) y en particular ollas de tipo multicapa.



Por la calidad del fondo de la olla (del recipiente) ver la imagen de abajo.



DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Para activar las funciones principales, el aparato cuenta con los siguientes mandos.

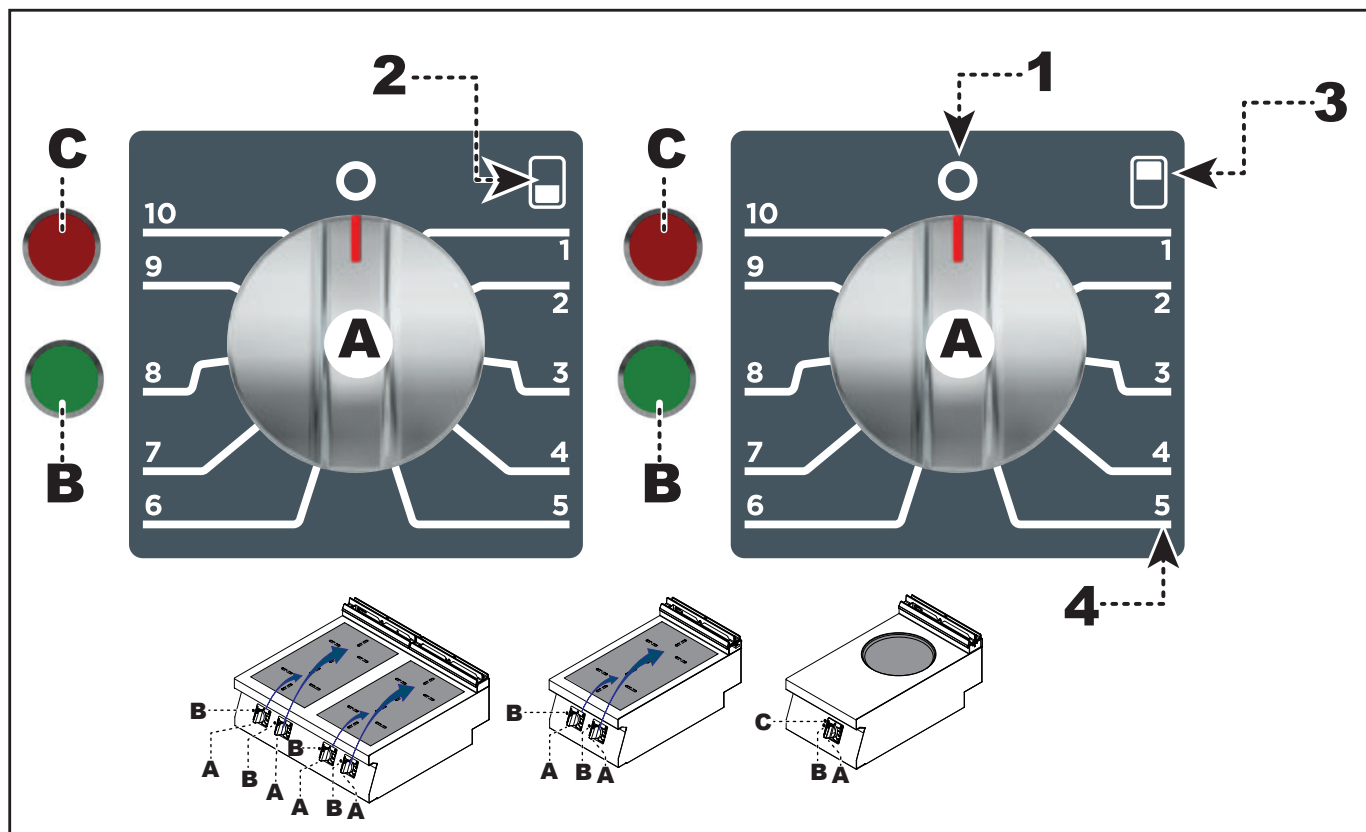
A) Mando de control: para activar, desactivar y regular la zona de cocción correspondiente.

- 1) Índice de apagado
- 2) Índice plancha delantera
- 3) Índice plancha trasera
- 4) Índice de potencia

B) Testigo luminoso verde:

- **Encendido:** indica la activación de la zona de cocción correspondiente.
- **Intermitente:** véase tabla de averías

C) Testigo luminoso rojo: indica eventuales averías de la zona de cocción correspondiente (solo para versión 0S0VT1W).



ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

Para efectuar esta operación, siga las instrucciones a continuación.

- 1) Actuando en el interruptor-seccionador del aparato, active la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Gire el mando (A) en sentido de las agujas del reloj (pos. 1) para activar la zona de cocción a la potencia mínima.

El testigo de red (B) se enciende.



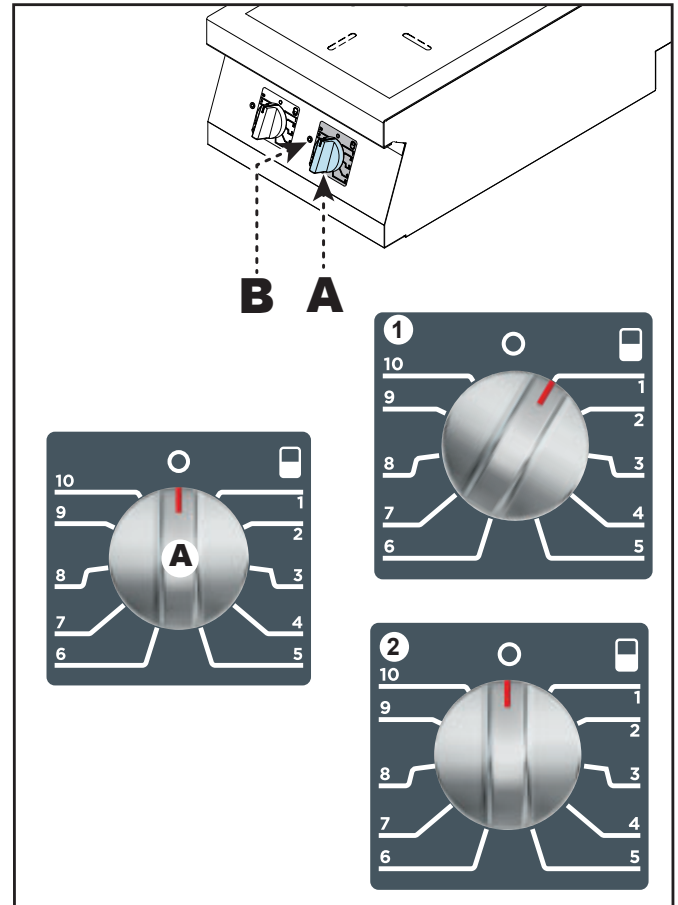
NOTA: Antes de activar la zona de cocción, se deberá posicionar sobre la misma la olla llena. En caso contrario, el testigo (B) parpadea mientras que la olla no sea correctamente posicionada en la zona correspondiente.

Use exclusivamente los accesorios indicados por el Fabricante.

- 3) Gire el mando (A) hasta una de las demás posiciones, para regular la potencia de la zona de cocción al valor deseado.



NOTA: Este aparato alcanza rápidamente la temperatura deseada; por lo tanto, se deberá regular de manera adecuada la potencia de la zona de cocción.



Apagado

- 1) Gire el mando (A) hasta la posición 2 para desactivar la plancha de calentamiento. El testigo de red (B) se apaga.
- 2) Actúe en el interruptor-seccionador automático para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

INACTIVIDAD PROLONGADA DEL APARATO

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

- 1) Actuando en el interruptor-seccionador del aparato, desactive la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpie cuidadosamente el aparato y las zonas adyacentes.

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

MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO



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

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



ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, active todos los dispositivos de seguridad previstos e informe oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En particular, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor-seccionador 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.

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

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

- La encimera (véase pág. 22)
- El aparato y el entorno (véase pág. 20)
- Controle el filtro de aire (cuando exista) colocado debajo del equipo y si está sucio u obstruido límpielo (véase pag.22)

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

- Control de la eficiencia del sistema eléctrico.

Todos los años asigne a operadores expertos y autorizados la realización de las siguientes operaciones:

- Control de la eficiencia del módulo de inducción

LIMPIEZA DEL APARATO



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

Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y enjuagar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Limpieza mecánica	Rascador, esponja no abrasiva
Productos para eliminar manchas de grasa (por ej. salsas, sopas, etc.)	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Productos para eliminar manchas calcáreas y/o de líquidos	Polychrom, Sigolin Chrom, Inox Crème, Vif Super- Reiniger, Supernettoyant
Productos para eliminar manchas de tintura y/o metálicas	Polychrom, Sigolin Chrom

Atendida la circunstancia de que el aparato 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 aparato como su entorno.

⚠️ ADVERTENCIA: Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor-seccionador y espere a que el aparato se enfríe.

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

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

- Para limpiar las partes del aparato use sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimentario y material no abrasivo.
- Limpie cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas contiguas.
- Limpie los accesorios después del uso con un desengrasante adecuado. Se recomienda el lavado en el lavavajillas.

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

- Enjuague las superficies con agua potable y séquelas.
- Use chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- Preste atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas. En especial, evite el uso de productos corrosivos y no use material abrasivo ni utensilios cortantes.

- Limpie oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- Limpie los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del aparato.
- Para mantener la higiene y proteger los alimentos procesados de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y todas las zonas contiguas.
- Lleve a cabo estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario y evite absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada uso.
- Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán usarse los dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.
- Al final de cada uso, controle que el aparato esté apagado y no en stand-by, y que las líneas de alimentación estén desconectadas.
- En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del entorno, de acuerdo con las indicaciones suministradas por el Fabricante y con las leyes vigentes en materia.
- Durante el lavado del aparato no dirija chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

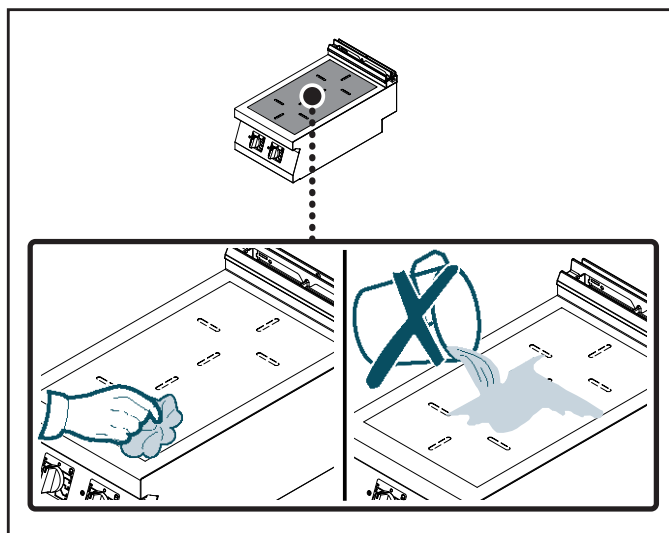
LIMPIEZA DE LA ENCIMERA

Para efectuar esta operación, siga las instrucciones a continuación.

- 1) Apague y deje enfriar el aparato.
- 2) Actúe en el interruptor-seccionador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Limpie cuidadosamente la encimera con una esponja y detergentes tradicionales, enjuague abundantemente y seque.

! ADVERTENCIA: No dirija chorros de agua contra las planchas aún calientes para no dañarlas.

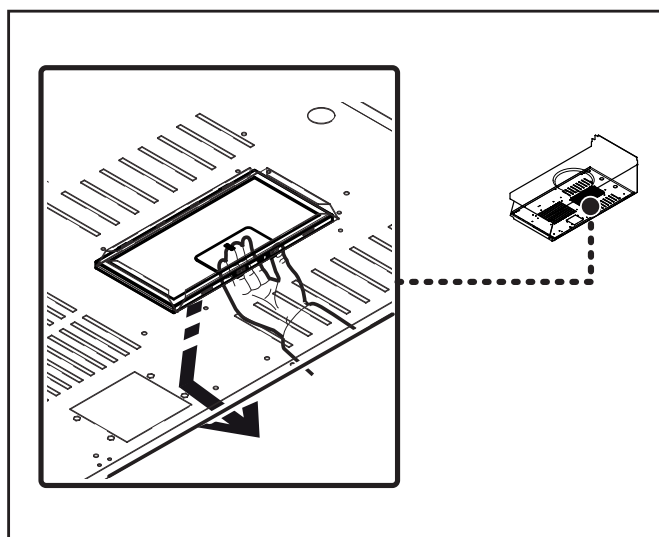
- 4) Periódicamente, después de efectuar la limpieza, aplique una pequeña cantidad de aceite de lino u otro producto similar en la superficie de la encimera.



LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE (0S0VT1W)

Para efectuar esta operación, siga las instrucciones a continuación.

- 1) Apague el aparato.
- 2) Actúe en el interruptor-seccionador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 3) Controle el filtro del aire, situado debajo del equipo, y límpielo con un desengrasante adecuado. Se recomienda el lavado en el lavavajillas.



AVERÍAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el aparato ha sido sometido a prueba de funcionamiento. La siguiente información tiene por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían ocurrir durante el uso.

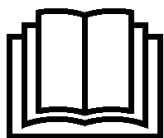
Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica específica o determinadas capacidades, por lo tanto deben ser resueltos exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

**NOTA:**

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

Problemas	Causas	Remedios
Las zonas de cocción no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de manera correcta	Controle la conexión de los cables eléctricos.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Regulador de potencia averiado.	Sustituir el regulador  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Conmutador averiado	Sustituya el conmutador.  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
El testigo de red parpadea cada 2 segundos	Diámetro del fondo de la olla inferior a 12 cm	Utilice una olla con las características indicadas por el fabricante
	Olla no idónea	Utilice una olla con las características indicadas por el fabricante
	Olla posicionada incorrectamente en la zona de cocción	Posicionar correctamente la olla
El testigo de red parpadea una vez por segundo	Olla vacía	Llenar la olla
	Conducto de aire de enfriamiento obstruido	Controle el conducto de aire de enfriamiento y limpiarlo si fuera necesario  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Temperatura ambiente elevada	Reducir la temperatura ambiente

Problemas	Causas	Remedios
El testigo de red parpadea una vez por segundo y el testigo rojo está apagado (solo versión OS0VT1W).	Diámetro del fondo de la olla inferior a 12 cm	Utilice una olla con las características indicadas por el fabricante
	Olla no idónea	Utilice una olla con las características indicadas por el fabricante
	Olla posicionada incorrectamente en la zona de cocción	Posicionar correctamente la olla
El testigo verde se enciende alternando parpadeos largos y cortos y el testigo rojo está encendido (solo versión OS0VT1W).	Olla vacía	Llenar la olla
	Conducto de aire de enfriamiento obstruido o avería interna.	Controle el conducto de aire de enfriamiento y limpiarlo si fuera necesario  NOTA: Contacte con el servicio de asistencia.
	Temperatura ambiente elevada	Reducir la temperatura ambiente



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

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

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

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

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



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

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

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

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

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

PIASTRA IN VETROCERAMICA AD INDUZIONE

CERAMIC INDUCTION HOB

0S0VT1IB - 0S0VT1I

0S0VT1W - 1S0VT1IB

1S0VT1I - 0S1VT1I

1S1VT1I - 0S1VT1IB

1S1VT1IB

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.0 03/2023



3378781

SOMMARIO

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

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	6
IMBALLO E DISIMBALLO	7
TRASPORTO	7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	7
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA.....	8
VENTILAZIONE LOCALE	8
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	9
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO (0S0VT1W).....	11
COLLAUDO APPARECCHIATURA	12
 REGOLAZIONI	 12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI.....	12
 SOSTITUZIONI PARTI.....	 12
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI	12
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	12
 ALLEGATI.....	 I ÷ XIV

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

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

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

Vedi paragrafo “PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI” del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

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

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

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

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

Queste informazioni sono fornite dal 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.

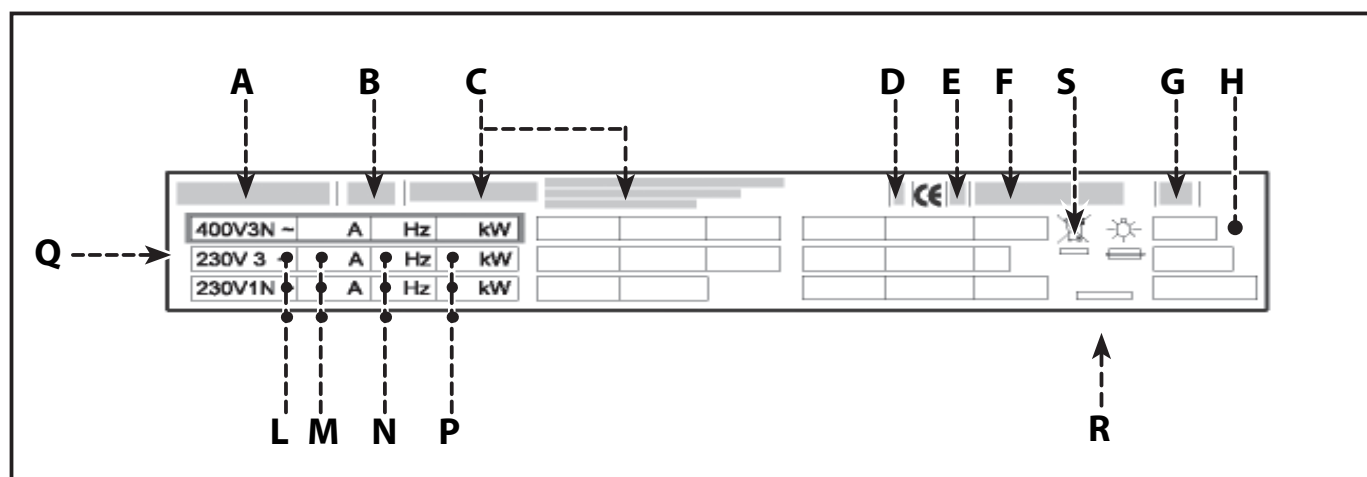
Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

- A)** Modello apparecchiatura
- B)** Tipo di personalizzazione
- C)** Identificazione Fabbricante
- D)** Classe di isolamento
- E)** Anno di costruzione
- F)** Numero di matricola

- G)** Grado di protezione
- H)** Paese di destinazione
- L)** Tensione (V)
- M)** Assorbimento (A)
- N)** Frequenza (Hz)
- P)** Potenza dichiarata (kW)
- Q)** Indicatore tensione collaudo
- R)** Data di costruzione
- S)** Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

DATI TECNICI

Vedi paragrafo "DATI TECNICI" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE



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

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



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

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

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

Ogni 1250 ore di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verifica efficienza impianto elettrico.

Annualmente fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

- Verificare efficienza modulo ad induzione.

GUASTI

RICERCA GUASTI

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

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



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

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



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

la legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.



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

IMBALLO E DISIMBALLO

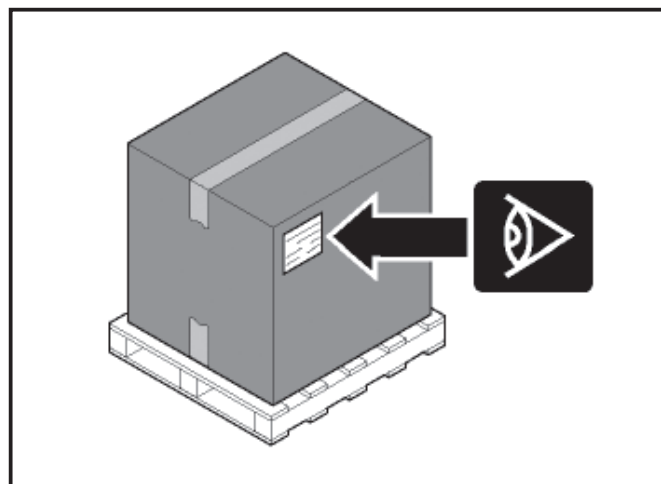
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

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

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

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

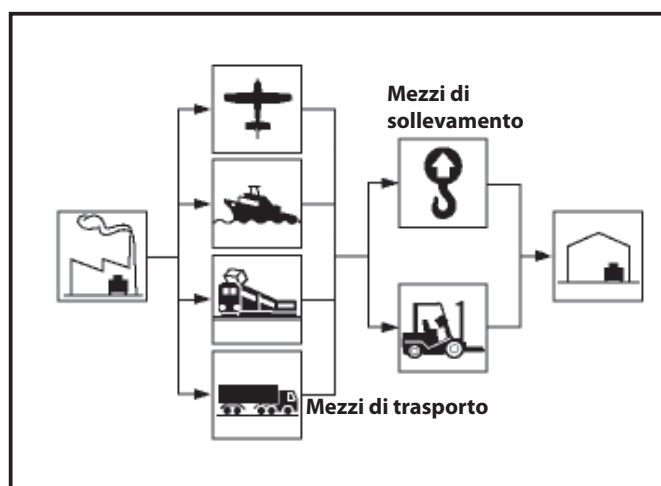
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

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

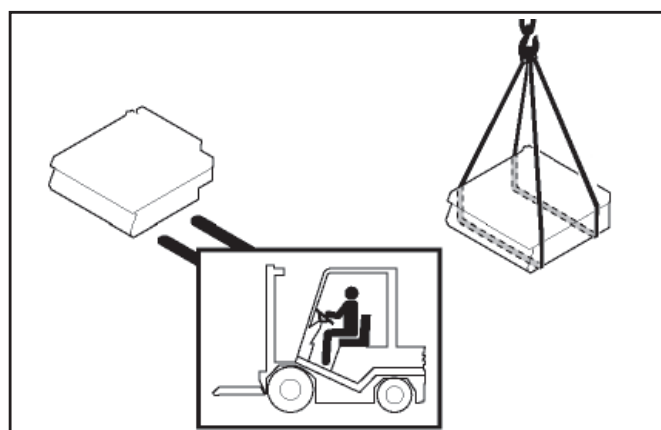
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate. In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

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

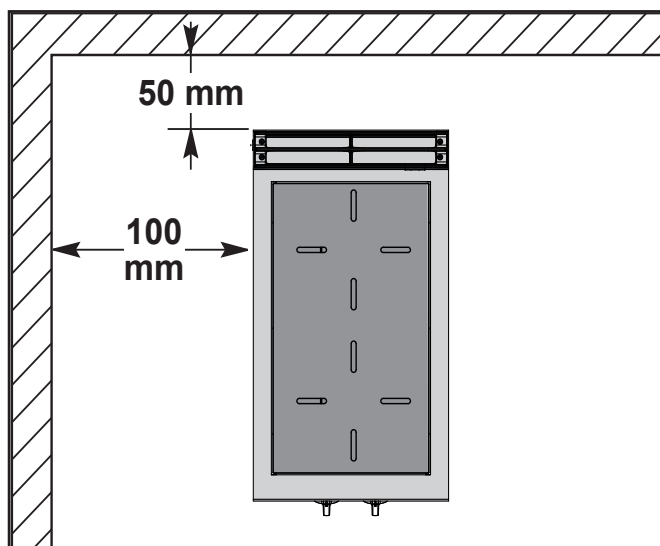
Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con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

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

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

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

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



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

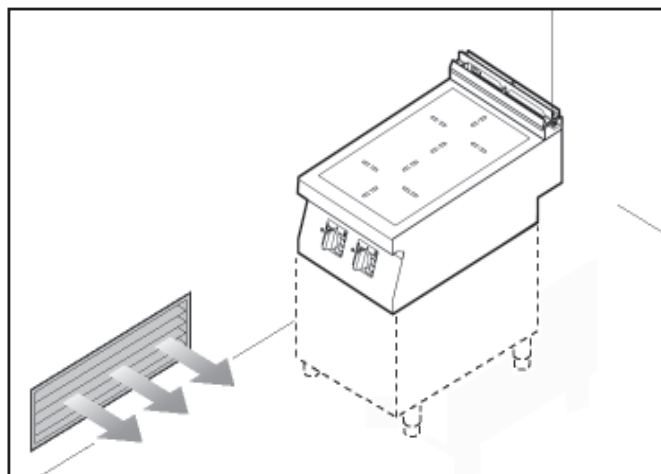
! AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura su pavimenti sconnessi, cedevoli o inclinati.

! AVVERTENZA: Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete posteriore non inferiore a 50 mm e dalla parete laterale non inferiore a 100 mm se esse non resistono a una temperatura di almeno 90°C.

VENTILAZIONE LOCALE

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

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



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

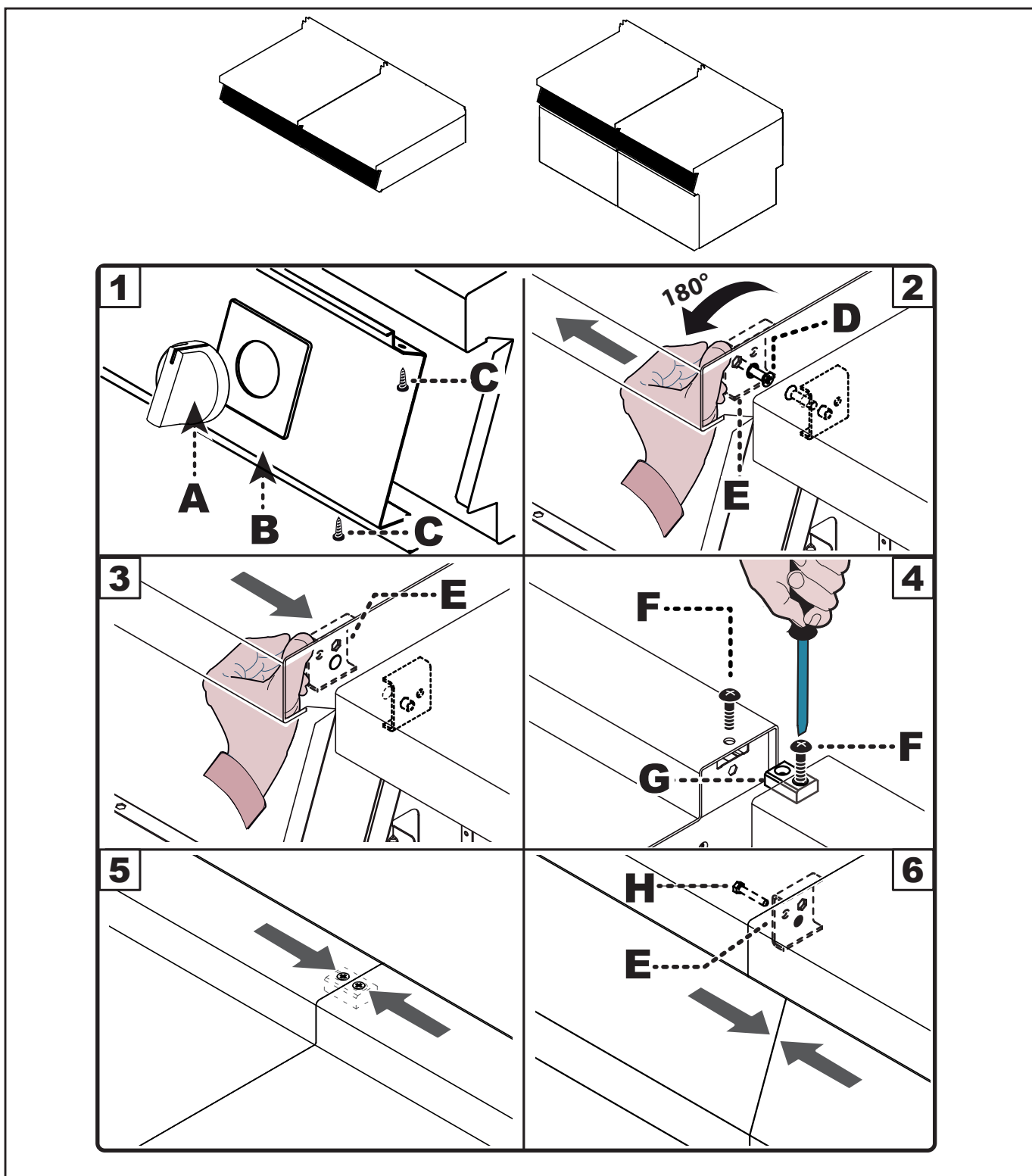
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

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

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

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

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



ALLACCIAMENTO ELETTRICO

! AVVERTENZA: 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.

L'apparecchiatura viene fornita, a richiesta, con tensione di funzionamento a 230V/3.

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

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

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

1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura

con le seguenti caratteristiche:

- Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).
- Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).

- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.

2) Sfilare la manopola (B).

3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D).

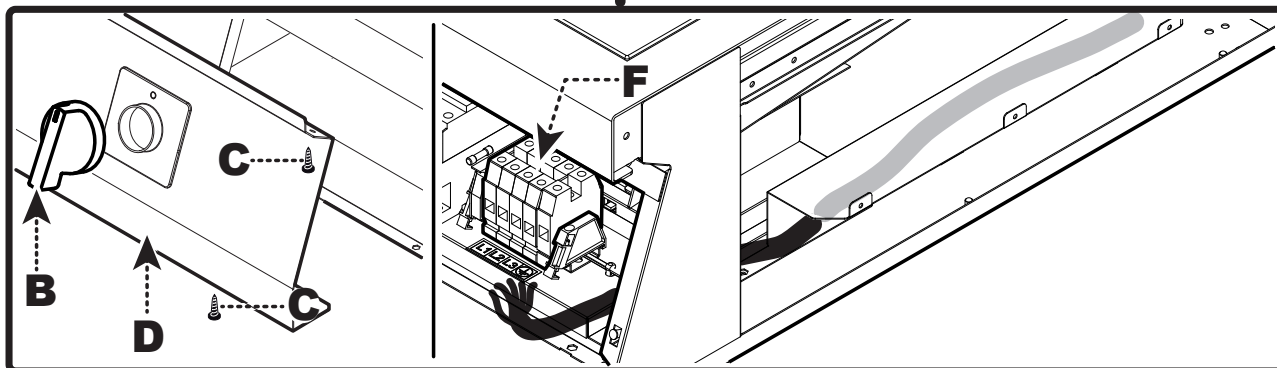
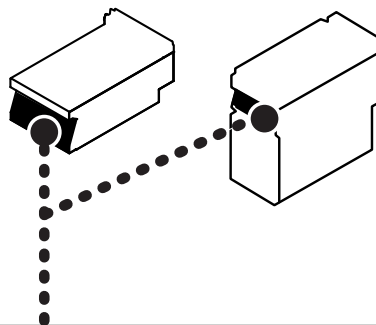
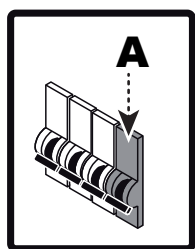
4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:

- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
- Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

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

5) Serrare il pressacavo.

6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO (0S0VT1W)

! AVVERTENZA: L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3.

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

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

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

1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con le seguenti caratteristiche:

- Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella sezione Allegati).
- Interruttore magnetico curva B (IEC 60898-1).
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA.

2) Sfilare la manopola (B).

3) Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D).

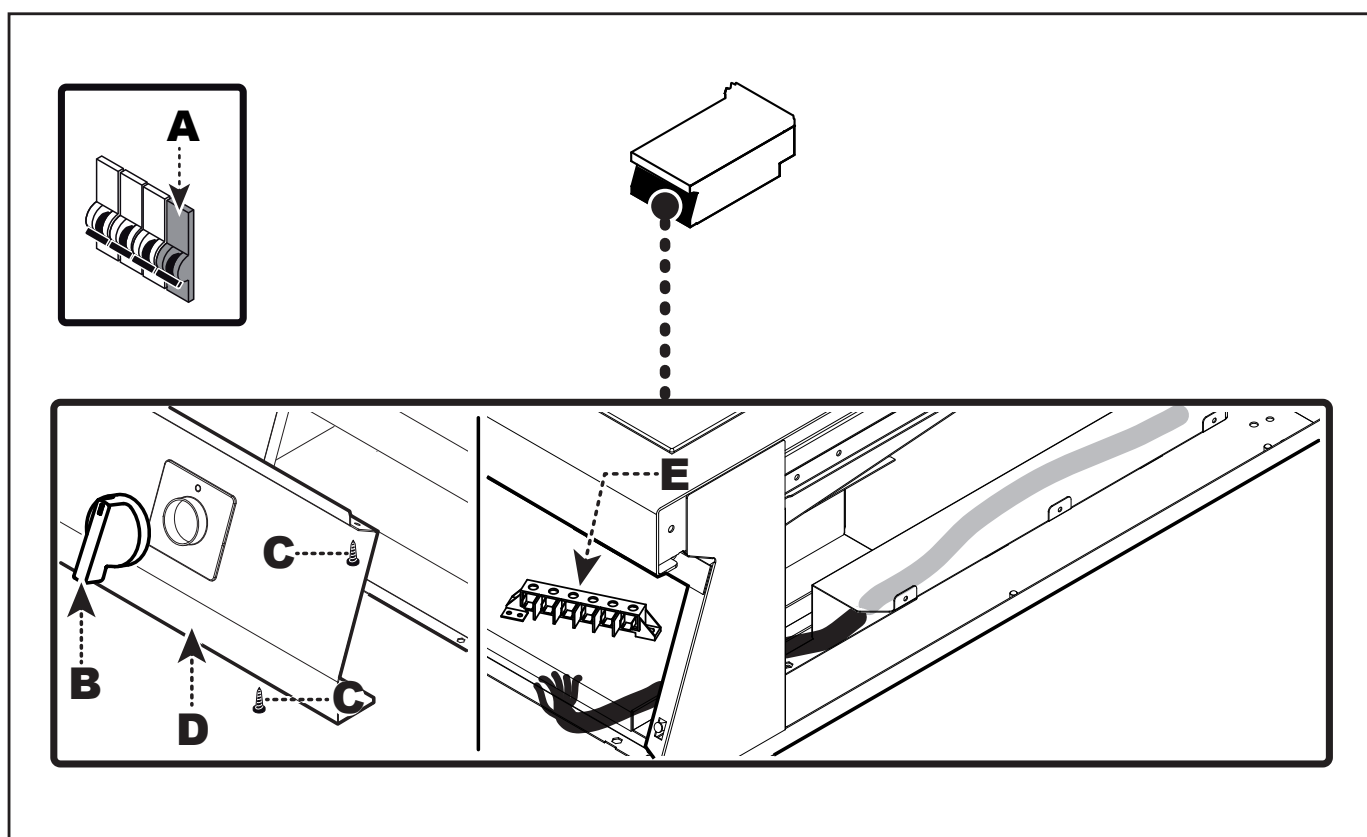
4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:

- Peso: $\geq$ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57).
- Temperatura di utilizzo: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

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

5) Serrare il pressacavo.

6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



COLLAUDO APPARECCHIATURA

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

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

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

REGOLAZIONI**ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI**

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

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

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

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

- Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di dismissione.

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

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

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

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

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

SUMMARY

SAFETY	3
HAZARD SIGN	3
DISPLAY OF WARNING SIGNS	3
SAFETY DEVICES.....	3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY.....	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING	3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING	4
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT.....	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT	4
GENERAL INFORMATION	4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER	4
PURPOSE OF THE MANUAL	4
MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES.....	5
SERVICE REQUEST PROCEDURE	5
TECHNICAL INFORMATION	5
GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE.....	5
TECHNICAL DATA.....	5
SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	5
SERVICING.....	6
SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS.....	6
FAULTS	6
TROUBLESHOOTING	6

ENGLISH

HANDLING AND INSTALLATION.....6

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION6

PACKAGING AND UNPACKING7

TRANSPORT7

HANDLING AND LIFTING.....7

INSTALLING THE APPLIANCE8

ROOM VENTILATION8

BANK ASSEMBLY OF APPLIANCES.....9

ELECTRICAL CONNECTION10

ELECTRICAL CONNECTION (0S0VT1W)11

TESTING THE APPLIANCE12

ADJUSTMENTS.....12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....12

PART REPLACEMENT12

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT12

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

ANNEXESI ÷ XIV

SAFETY**HAZARD SIGN**

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

DISPLAY OF WARNING SIGNS

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

SAFETY DEVICES

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

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

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

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE SAFETY ON ENVIRONMENTAL IMPACT

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

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

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

The manufacturer has drawn up 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 should 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 prevent health and safety risks to people, as well as 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.

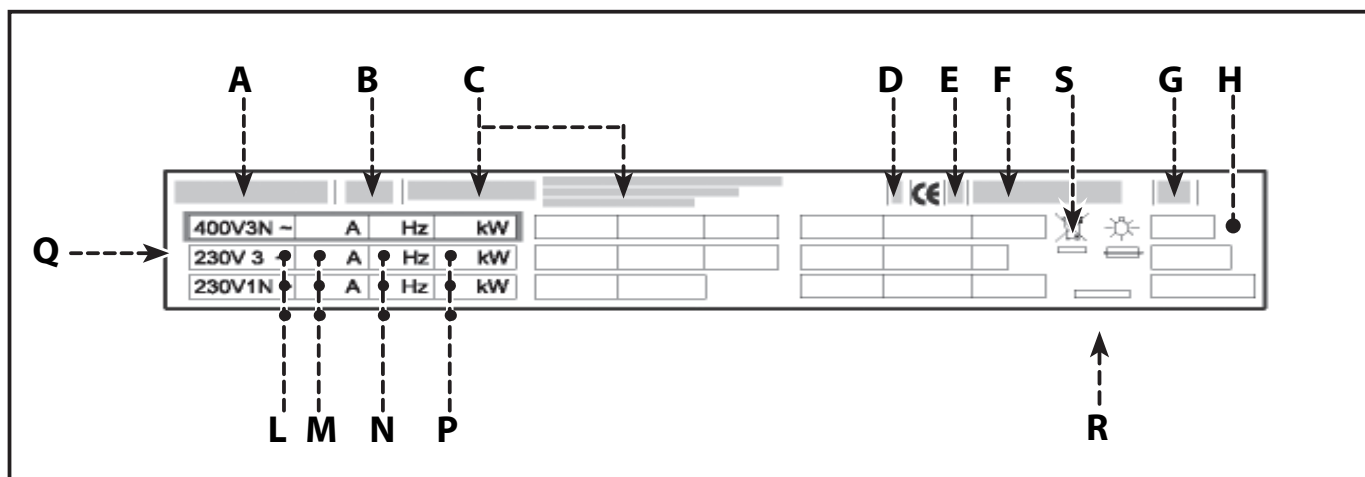
The Manufacturer reserves the right to make changes without any obligation of prior notification.

MANUFACTURER AND APPLIANCE NAMEPLATES

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

- A)** Appliance model
- B)** Type of customisation
- C)** Manufacturer's nameplate
- D)** Insulation class
- E)** Year of construction
- F)** Serial number

- G)** Protection rating
- H)** Country of destination
- L)** Voltage (V)
- M)** Absorption (A)
- N)** Frequency (Hz)
- P)** Rated power (kW)
- Q)** Test voltage indicator
- R)** Date of construction
- S)** WEEE Symbol



SERVICE REQUEST PROCEDURE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

See section "GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE" of the User instruction manual.

TECHNICAL DATA

See section "TECHNICAL DATA" of the User instruction manual.

SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS

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

SERVICING

SERVICING INSTRUCTIONS AND WARNINGS



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

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



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

More specifically, turn off the power sup-

ply by operating the switch-disconnector and prevent access to all devices that during commissioning might put people's health and safety at risk if activated.

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

Every 1250 operating hours have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

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

Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- Check that the induction module is working correctly.

FAULTS

TROUBLESHOOTING

See section “TROUBLESHOOTING” of the User instruction manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION



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

- Hazards and safety provisions during transport.
- Hazards and safety provisions during assembly.
- Hazards and safety provisions during installation and commissioning



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

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



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



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

PACKAGING AND UNPACKING

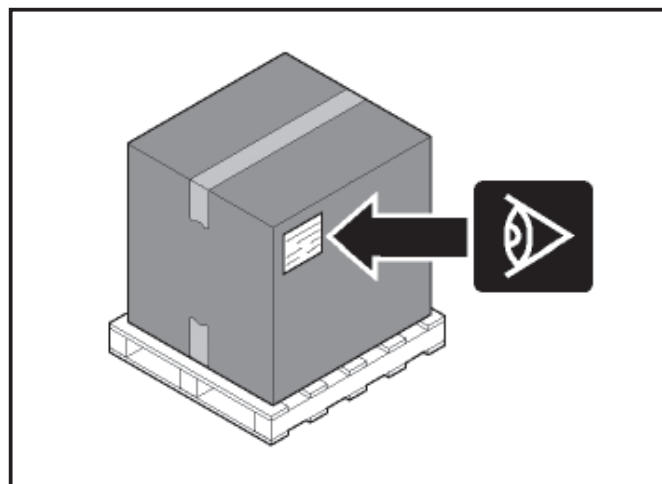
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading operations.

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

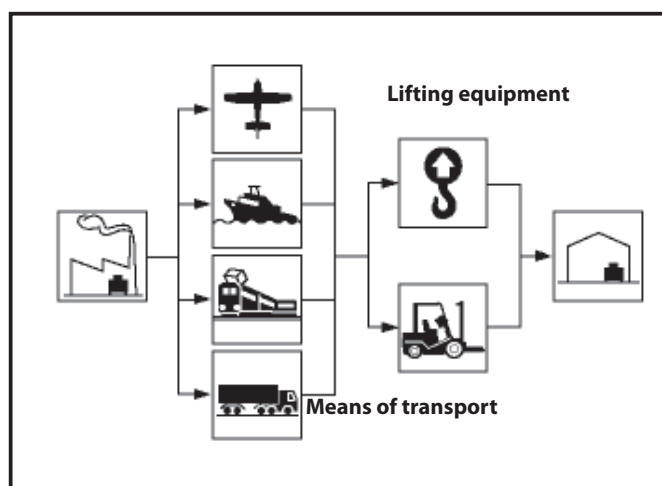
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

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

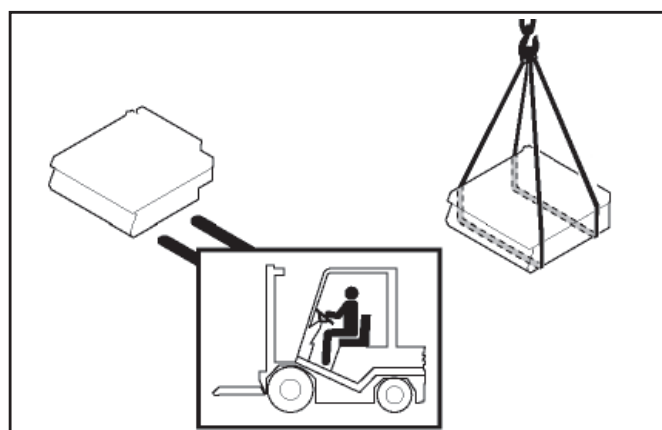
The chart shows the most commonly used alternatives. During transport, securely fix the packaging to the means of transport to prevent undesirable shifting.



HANDLING AND LIFTING

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

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



INSTALLING THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout.

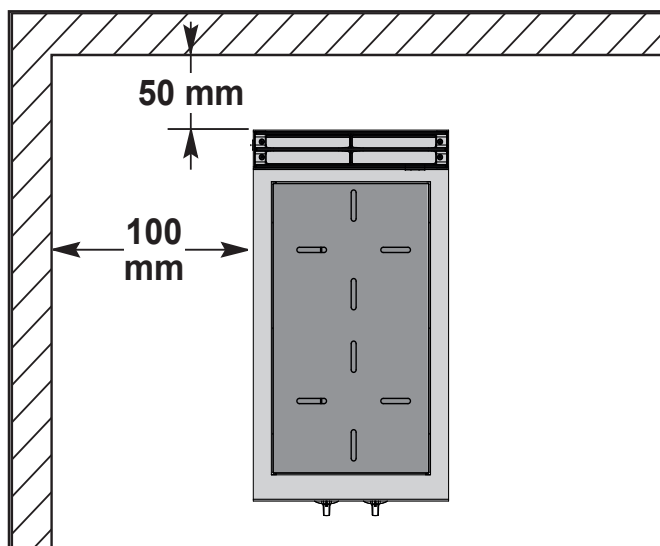
Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, as well as ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating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

The place of installation must be provided with all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues. It must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent any food contamination.

If necessary, find the exact position of each individual appliance or subassembly and mark the coordinates to place them correctly (see explanatory diagram).

The installation must be in accordance with the applicable legislation, regulations and specifications in the country of use.

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



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

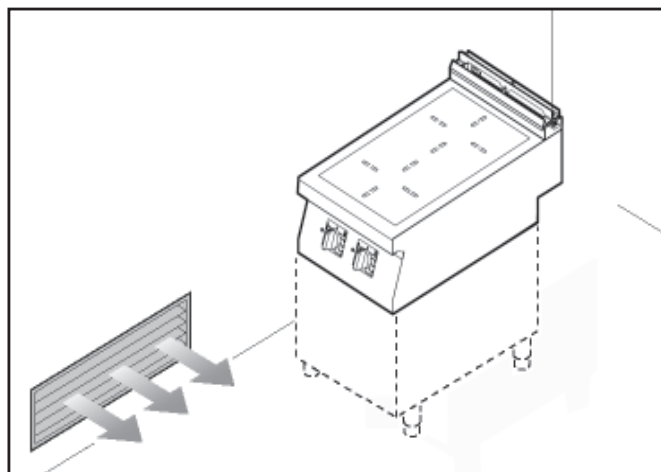
! WARNING: Do not install the unit on uneven, soft or sloped floors.

! WARNING: Install at a distance of no less than 50 mm from the rear wall and no less than 100 mm from the side wall if they are not heat-resistant to temperatures of at least 90°C.

ROOM VENTILATION

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

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



BANK ASSEMBLY OF APPLIANCES

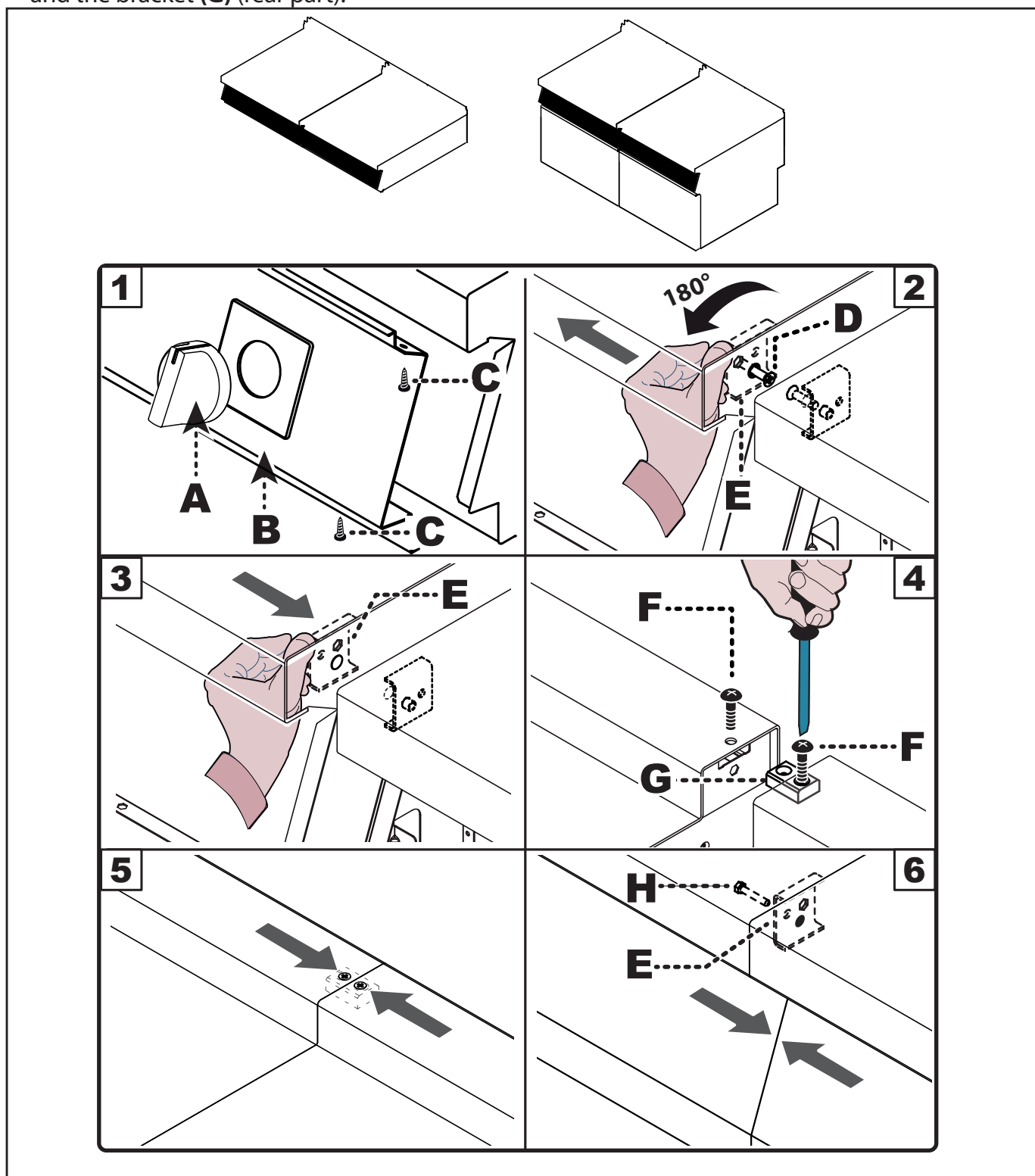
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

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

5) Connect the appliances using the screw **(H)** (supplied) and the bracket **(E)** (front part).

6) After completing the operation, fit the control panels **(B)** and the knobs **(A)** back in place.

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



ELECTRICAL CONNECTION

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

The appliance is supplied with operating voltage of 400V/3N.

On request, the appliance is supplied with operating voltage 230V/3.

Direct connection to the mains requires a device ensuring disconnection from the mains, with a contact opening distance that allows for complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in compliance with the installation rules.

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

Connect the appliance to the mains power supply as follows:

- 1) If not already in place, install an automatic switch-disconnector (A) close to the appliance, with the following characteristics:

- Thermal release (see table in the Annex section for adjustment instructions).
- Reed switch curve B (IEC 60898-1).
- Residual current release set at 30 mA

- 2) Pull off the knob (B).

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

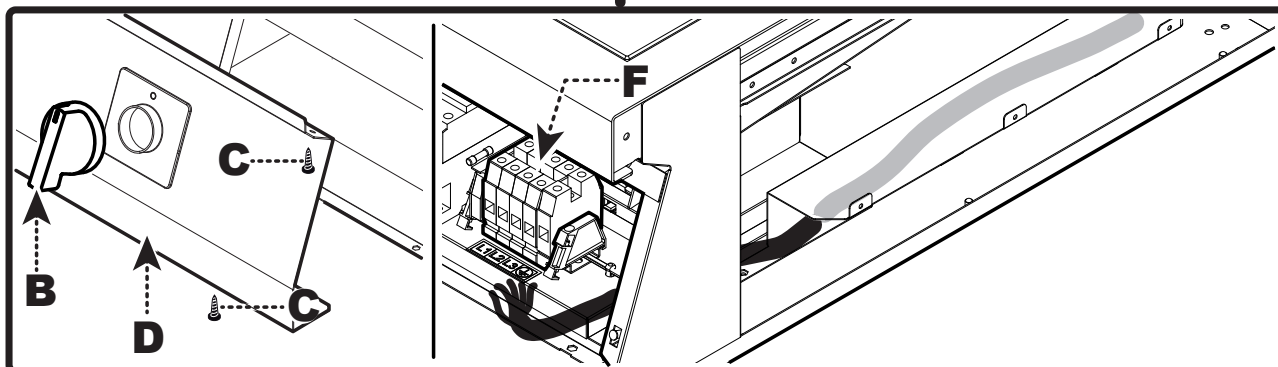
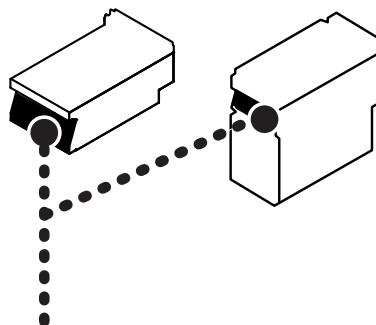
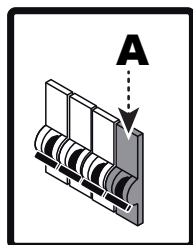
- 4) Connect the switch-connector (A) to the terminal board (E), as shown in the figure and in the wiring diagram at the end of the manual; use a cable with the following specifications:

- Weight: $\geq$ than H05RN-F (designation 245 IEC 57).
- Operating temperature: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

! WARNING: When connecting, pay attention to the neutral and earth cable connection.

- 5) Tighten the cable gland.

- 6) After completing the operation, fit everything back in place.



ELECTRICAL CONNECTION (0S0VT1W)

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

The appliance is supplied with 400V/3 operating voltage.

Direct connection to the mains requires a device ensuring disconnection from the mains, with a contact opening distance that allows for complete disconnection under the conditions of overvoltage category III, in compliance with the installation rules.

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

Connect the appliance to the mains power supply as follows:

- 1) If not already in place, install an automatic switch-disconnector (A) close to the appliance, with the following characteristics:

- Thermal release (see table in the Annex section for adjustment instructions).
- Reed switch curve B (IEC 60898-1).
- Residual current release set at 30 mA

- 2) Pull off the knob (B).

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

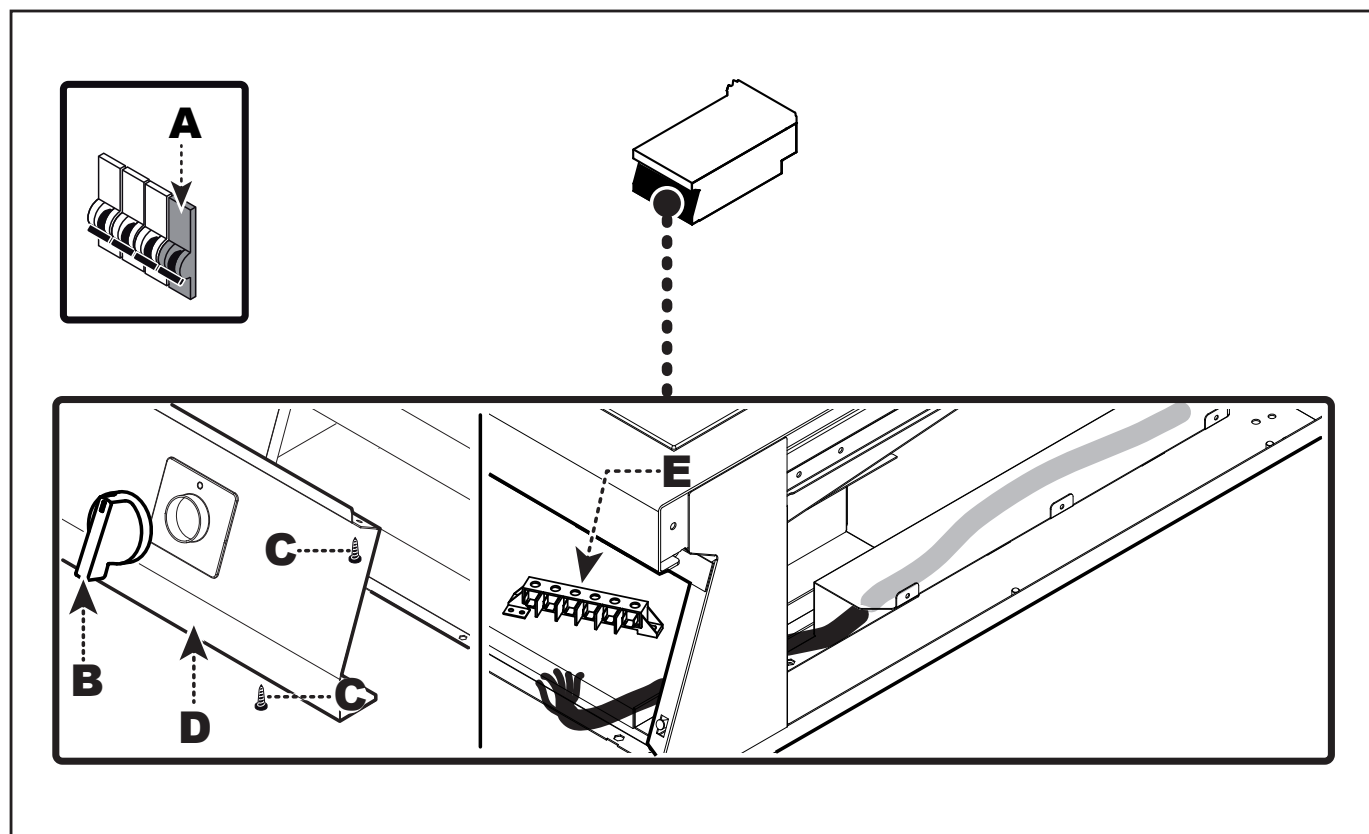
- 4) Connect the switch-connector (A) to the terminal board (E), as shown in the figure and in the wiring diagram at the end of the manual; use a cable with the following specifications:

- Weight: $\geq$ than H05RN-F (designation 245 IEC 57).
- Operating temperature: $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

! WARNING: When connecting, pay attention to the neutral and earth cable connection.

- 5) Tighten the cable gland.

- 6) After completing the operation, fit everything back in place.



TESTING THE APPLIANCE

⚠ WARNING: Before commissioning the appliance, the system must be tested to assess the operating conditions of every single component and detect any anomalies. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements are strictly adhered to.

The following checks should be carried out to test the system:

- 1) Check that the mains voltage is the same as that of the appliance.
- 2) Operate the automatic switch-disconnector to check the connection to the power supply.
- 3) Check that the safety devices are operating correctly.

If necessary, after testing, train the user by providing all skills required to safely commission the appliance, in accordance with applicable legal requirements.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

The appliance main functions do not require any special adjustments by qualified staff except for the settings made during use.

PART REPLACEMENT

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR PART REPLACEMENT

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

APPLIANCE DECOMMISSIONING, SCRAPPING AND DISPOSAL

📖 NOTE: Read the following section of the “user instruction manual” carefully before replacing any part:

- Hazards and safety provisions during decommissioning.

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

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

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

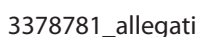
When scrapping, sort all components by chemical characteristics and dispose of them separately in accordance with the relevant applicable laws.

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

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Peso netto= 31 Kg.
- Net Weight= 31 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



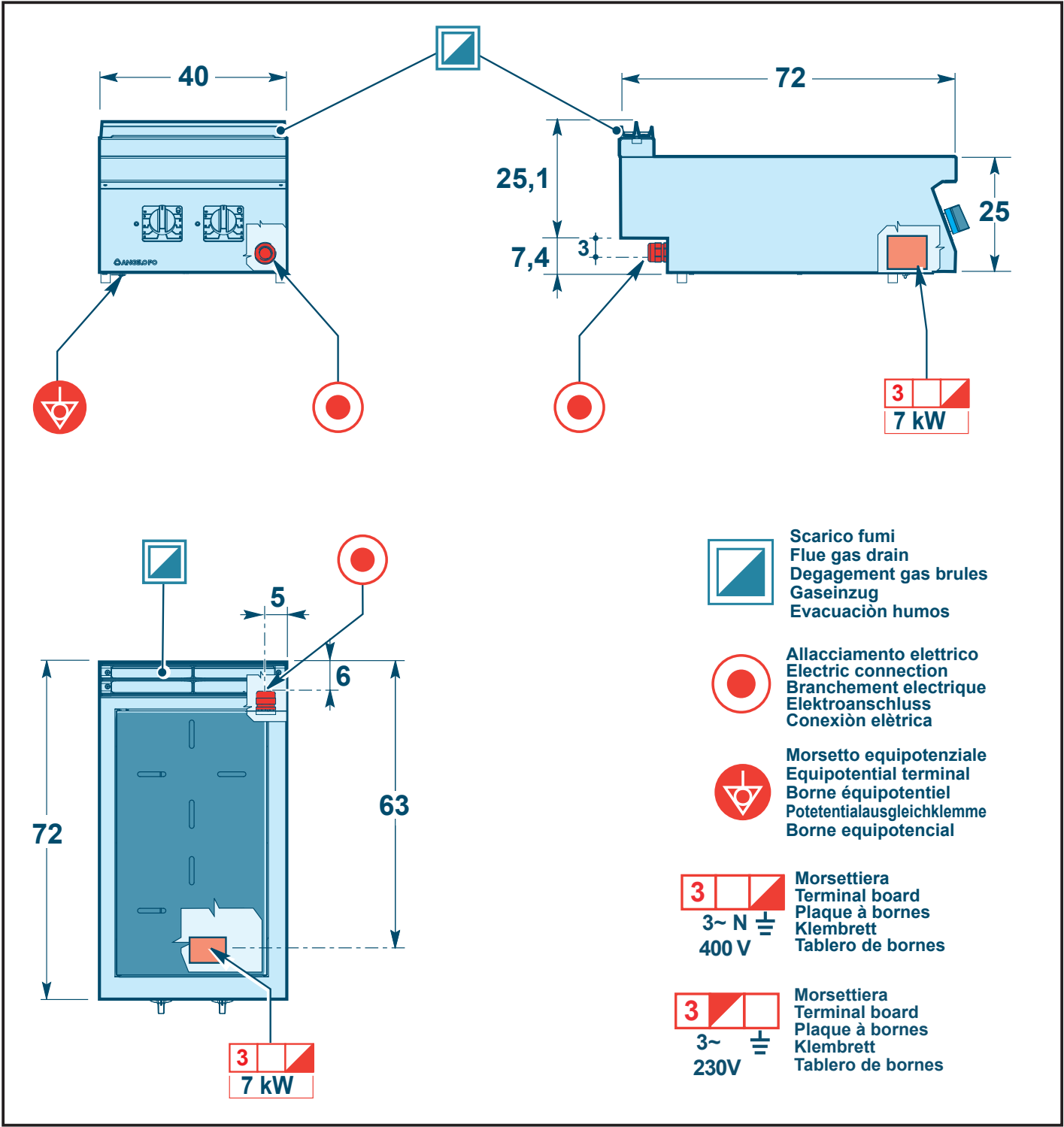
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
OS0VT1I	7 kW	400V 3N	50-60 Hz	10,5 A
OS0VT1I	7 kW	230V3	50-60 Hz	17,6 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 30 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 30 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



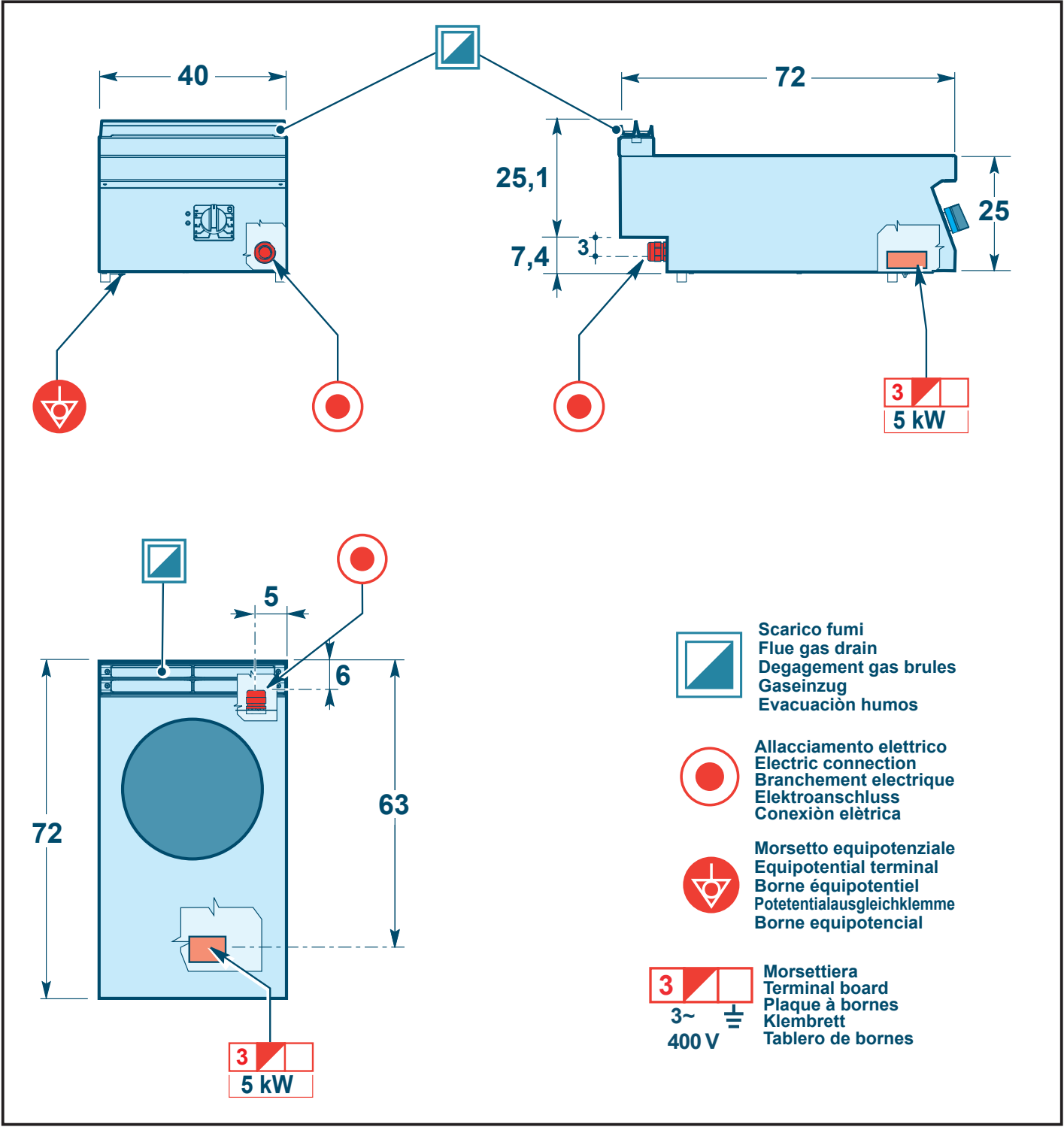
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
0S0VT1W	5 kW	400 V3	50-60 Hz	7,2 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 25 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 25 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



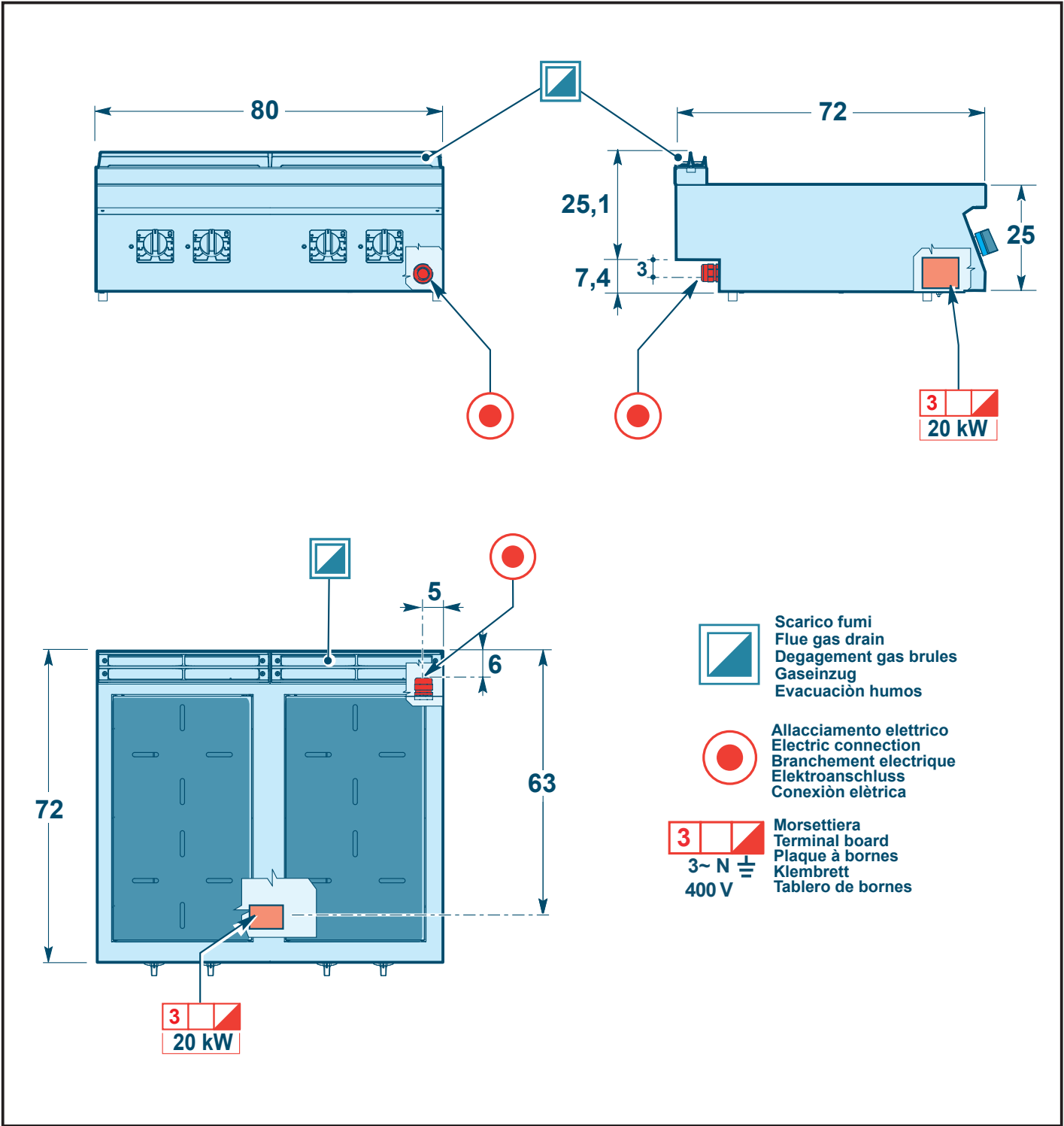
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
150VT1IB	20 kW	400 V3 N	50-60 Hz	30 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 50 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 50 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



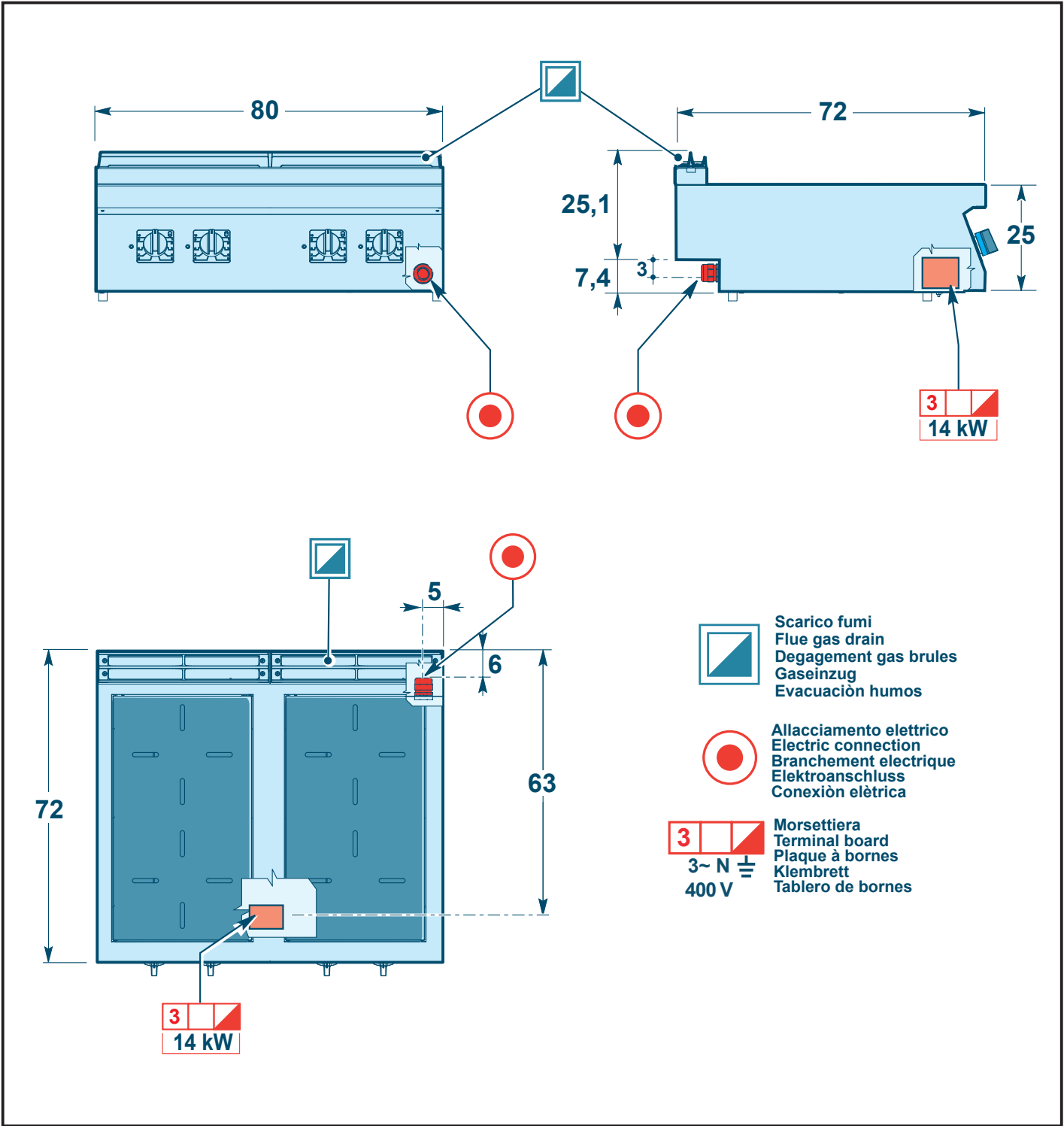
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
1S0VT1I	14 kW	400 V3 N	50-60 Hz	21 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 50 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 50 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



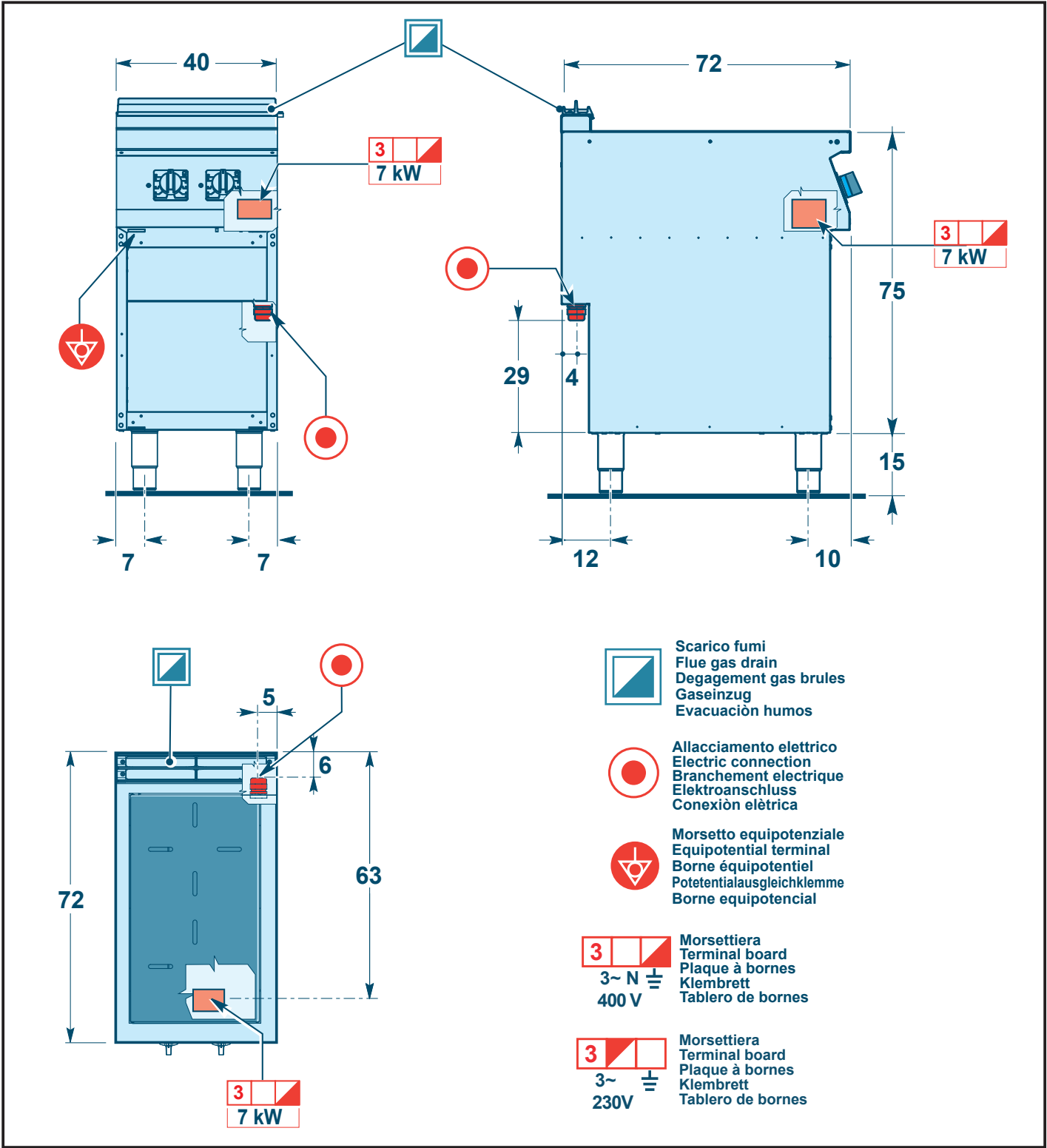
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
OS1VT1I	7 kW	400V 3N	50-60 Hz	10,5 A
OS1VT1I	7 kW	230V3	50-60 Hz	17,6 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 40 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 40 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



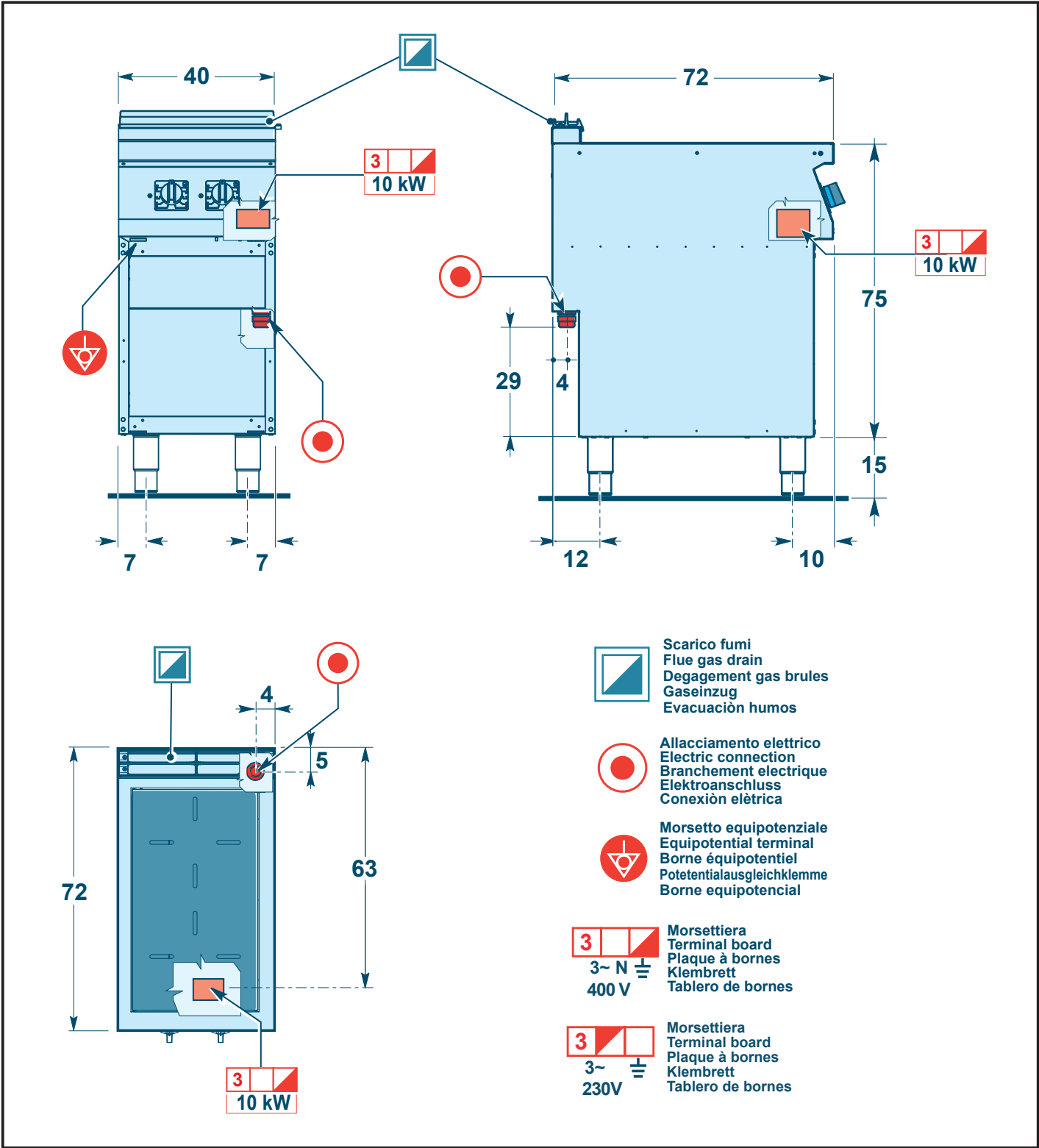
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
OS1VT1IB	10 kW	400V 3N	50-60 Hz	15 A
OS1VT1IB	10 kW	230V 3	50-60 Hz	27 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

- Peso netto= 31 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 31 Kg

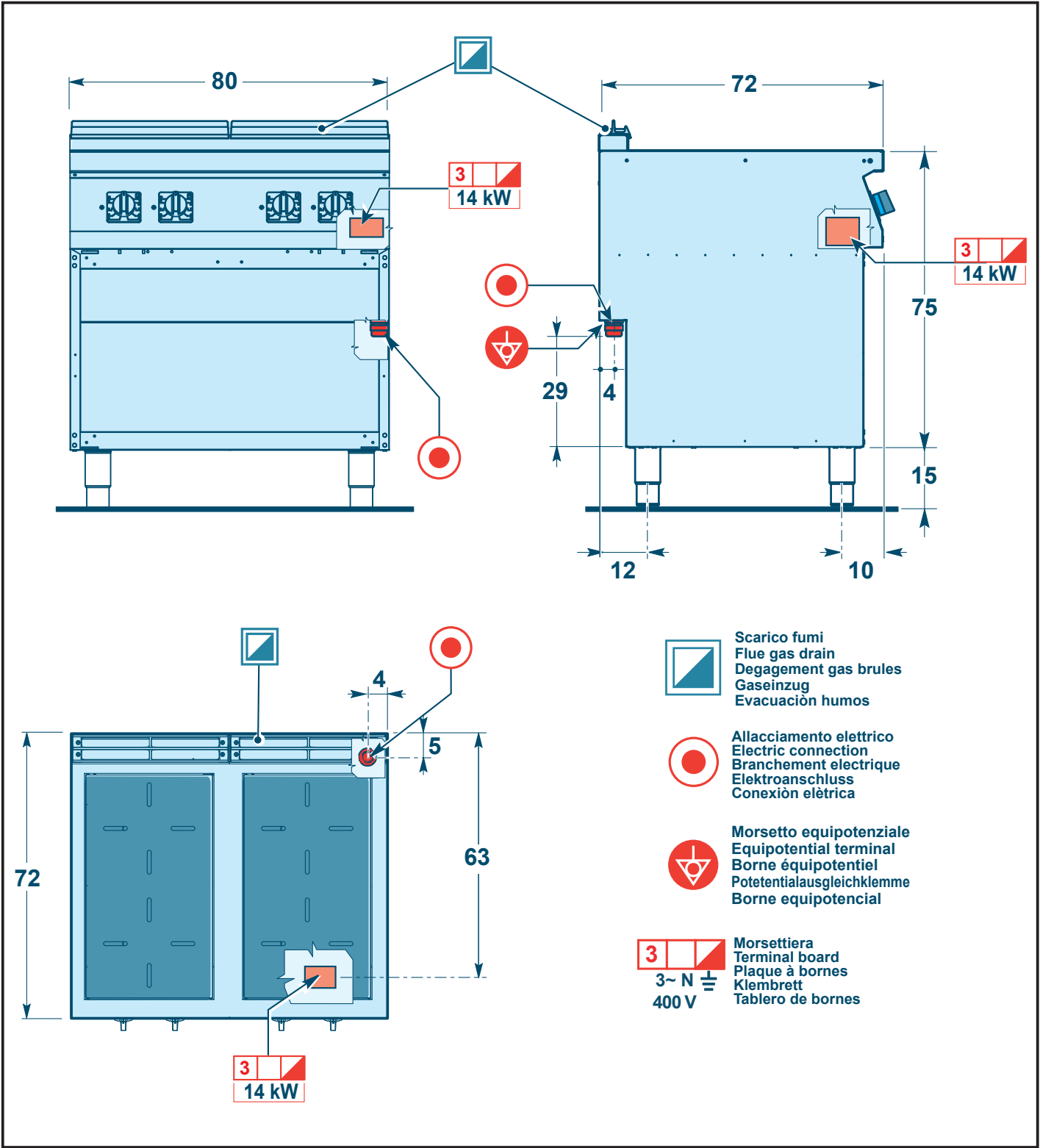
SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
1S1VT1I	14 kW	400 V3 N	50-60 Hz	21 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 50 Kg.

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



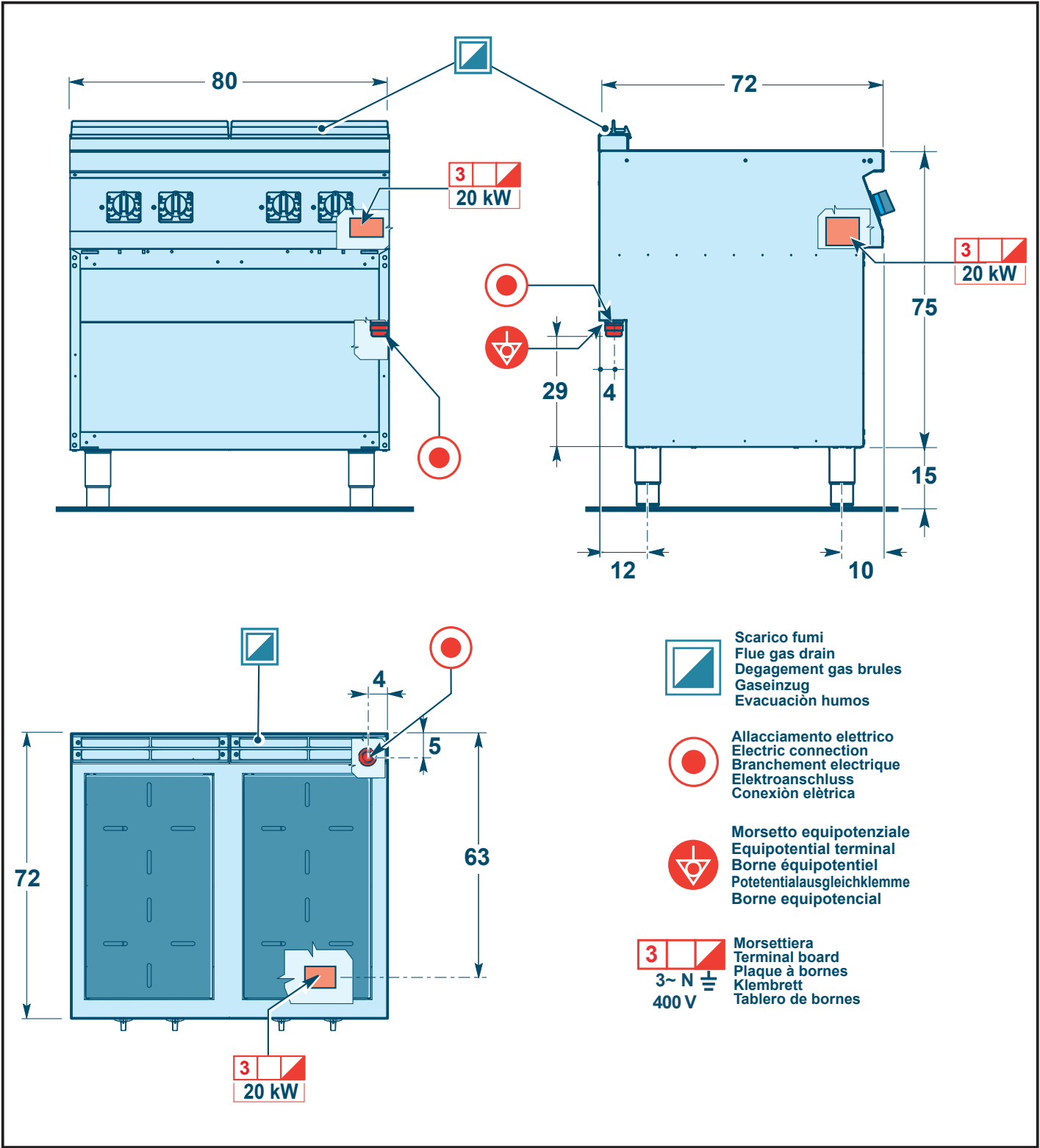
Modello Model	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
		Tensione Voltage	Frequenza Frequency	Corrente Current
1S1VT1IB	20 kW	400 V3 N	50-60 Hz	30 A

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.

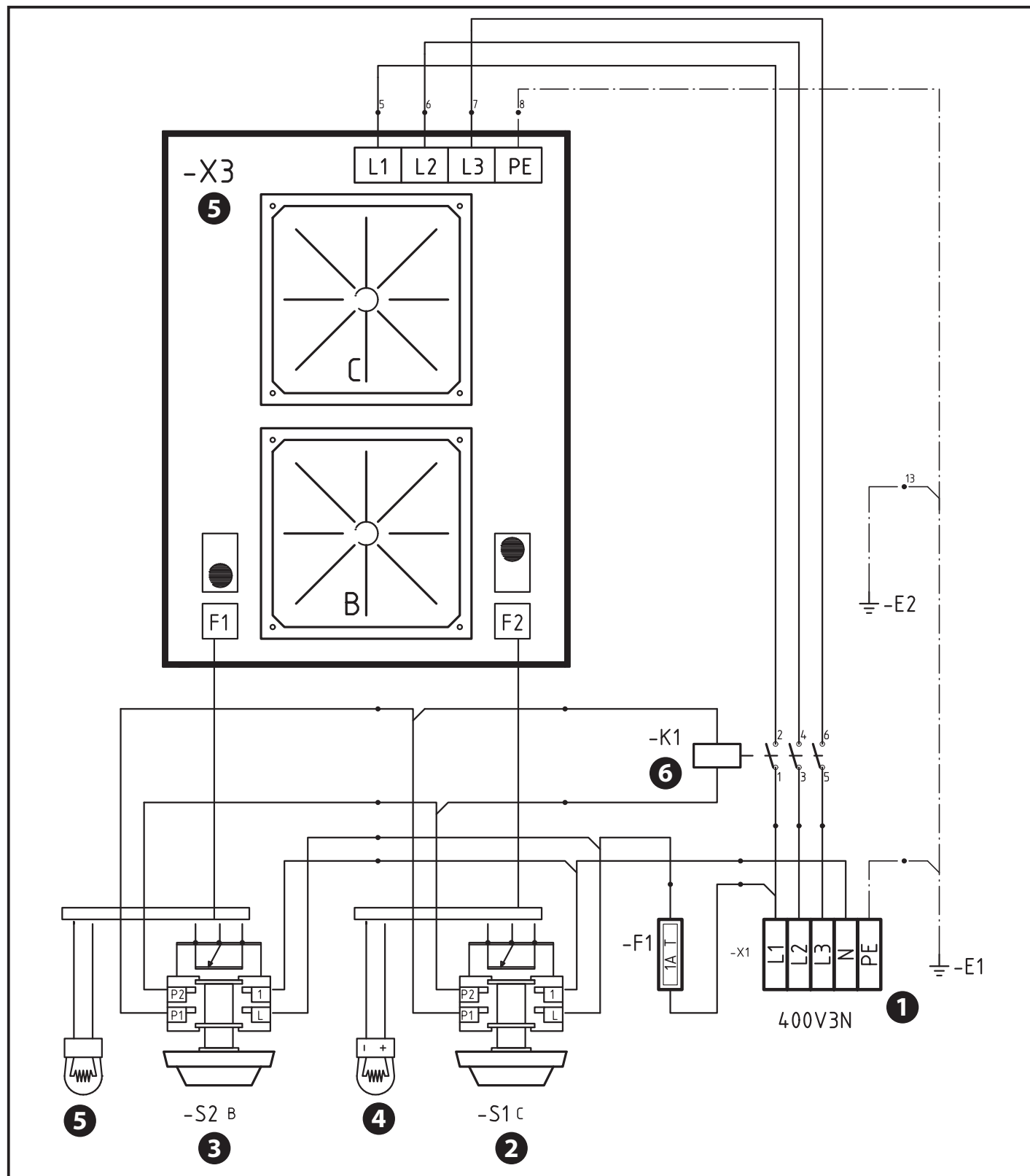
- Peso netto= 50 Kg.
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.

- Net Weight= 50 Kg

SCHEDA ALLACCIAMENTO - CONNECTION CARD



SCHEMA ELETTRICO (0S0VT1IB -0S0VT1I-0S1VT1IB - 0S1VT1I) 400V 3N
ELECTRIC DIAGRAM (0S0VT1IB -0S0VT1I-0S1VT1IB - 0S1VT1I) 400V 3N



1) Morsettiera - Terminal board.

2) Commutatore con potenziometro (posteriore) -switch with potentiometer (rear).

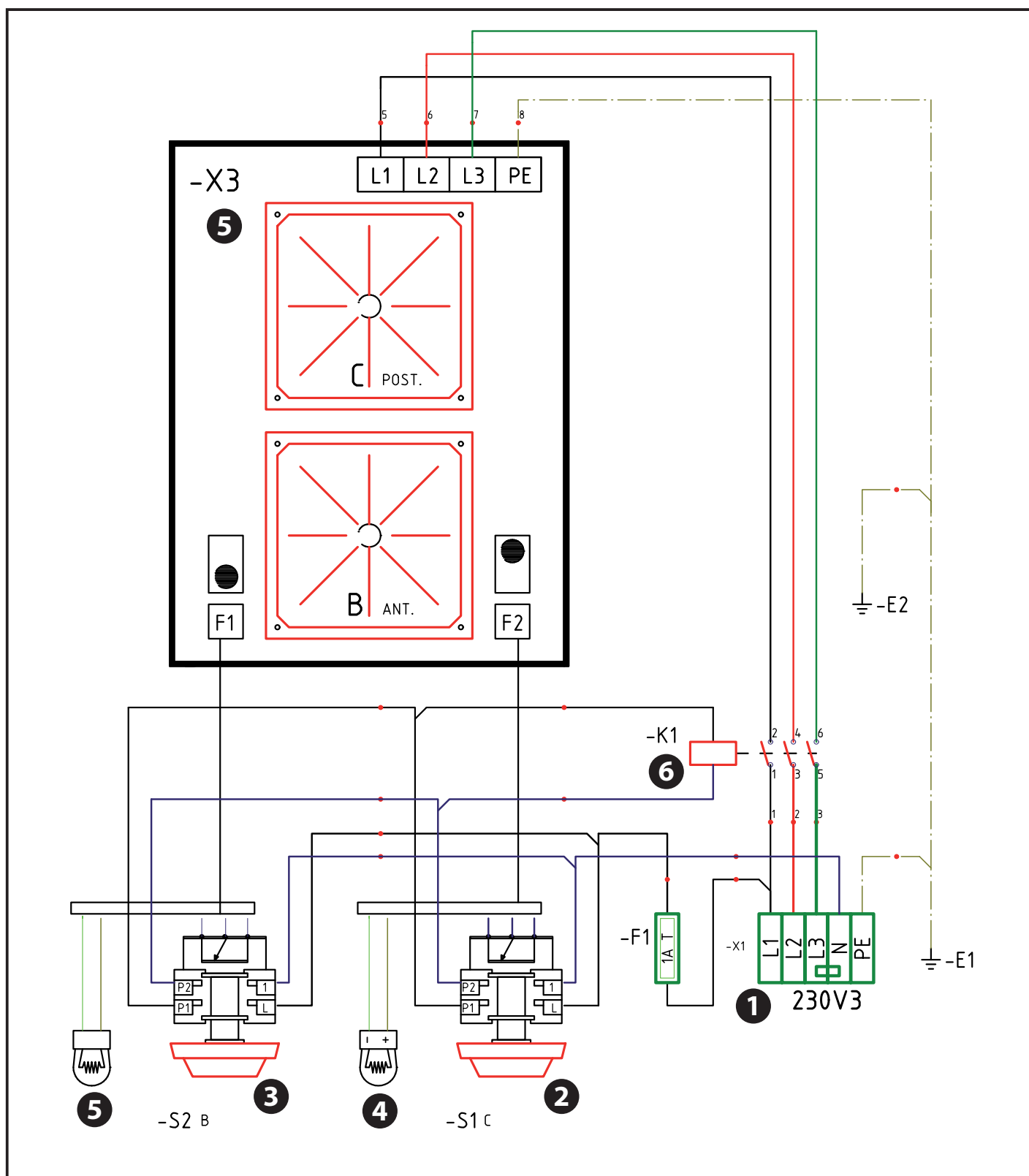
3) Commutatore con potenziometro (anteriore) -switch with potentiometer (front).

4) Lampada spia di rete - Mains power light .

5) Generatore - Generator.

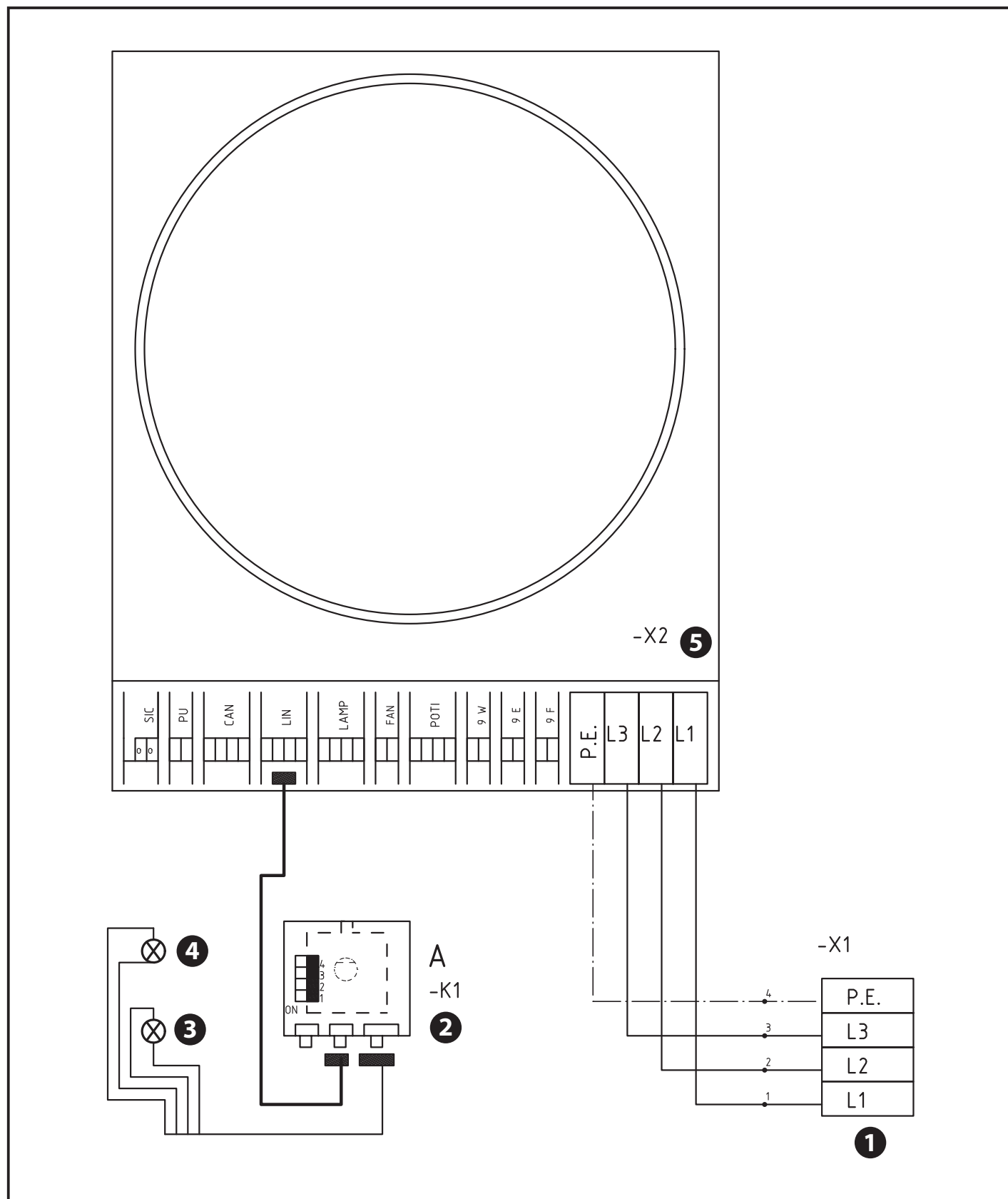
6) Contattore lavoro - Heating contactor.

SCHEMA ELETTRICO (0S0VT1IB -0S0VT1I-0S1VT1IB - 0S1VT1I) 230V 3
ELECTRIC DIAGRAM (0S0VT1IB -0S0VT1I-0S1VT1IB - 0S1VT1I) 230V 3



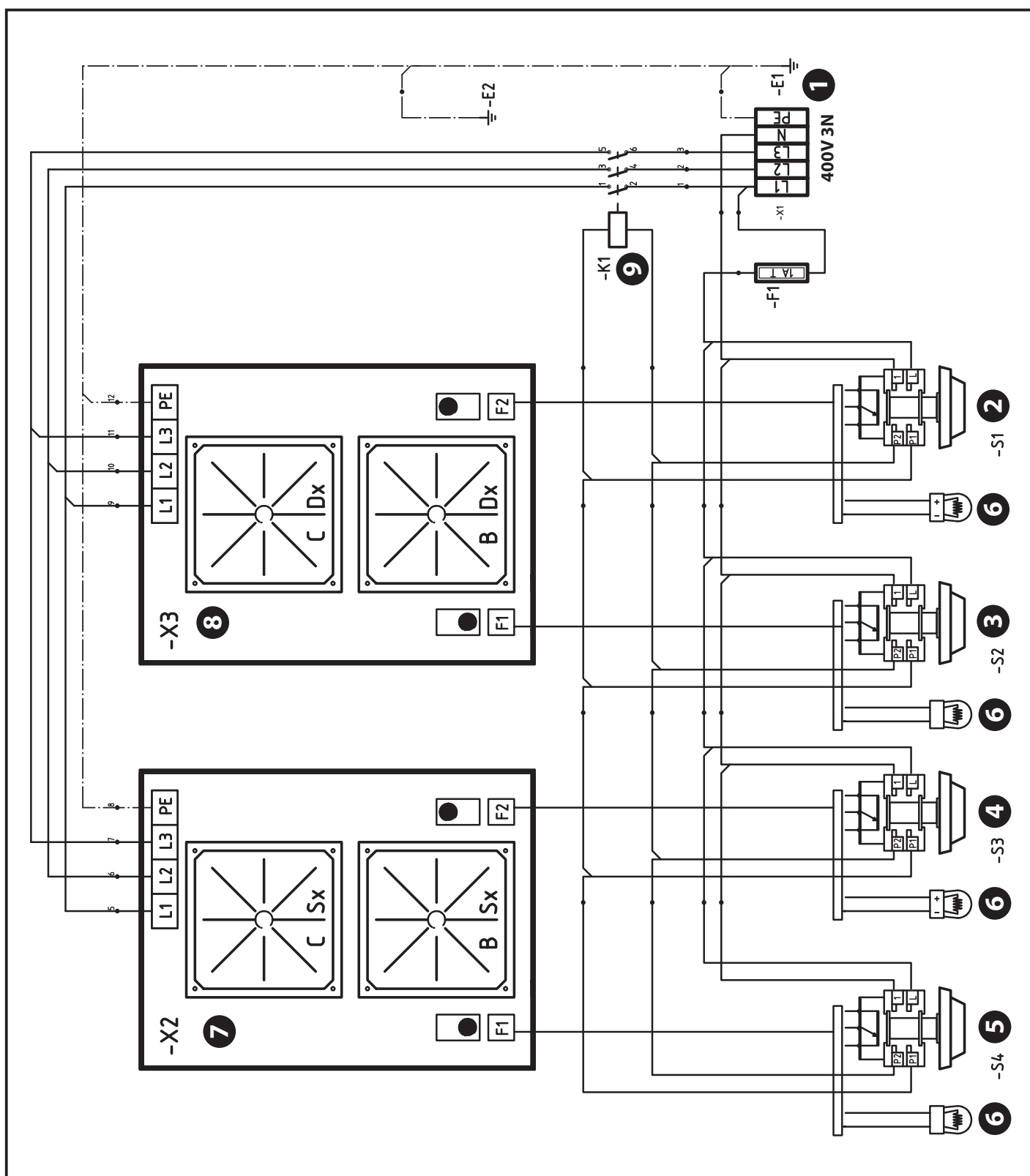
- 1) Morsettiera - Terminal board.
- 2) Commutatore con potenziometro (posteriore) -switch with potentiometer (rear).
- 3) Commutatore con potenziometro (anteriore) -switch with potentiometer (front).
- 4) Lampada spia di rete - Mains power light .
- 5) Generatore - Generator.
- 6) Contattore lavoro - Heating contactor.

SCHEMA ELETTRICO (0S0VT1W) - ELECTRIC DIAGRAM (0S0VT1W)



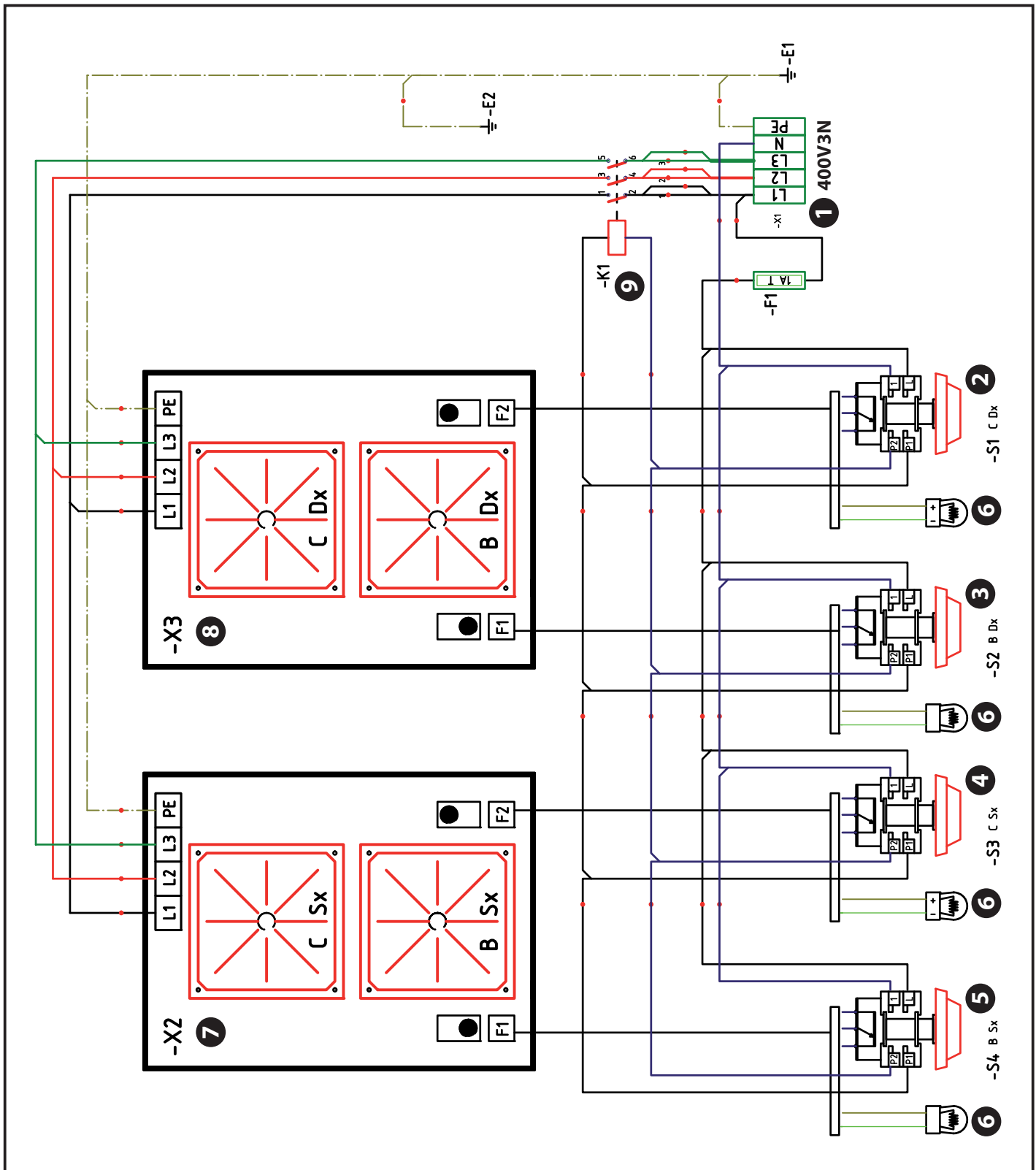
- 1) Morsettiera - Terminal board.
- 2) Commutatore con potenziometro - switch with potentiometer.
- 3) Lampada spia verde - Green power light.
- 4) Lampada spia rossa - Red power light .
- 5) Generatore - Generator.

SCHEMA ELETTRICO (1S0VT1IB - 1S1VT1IB) - ELECTRIC DIAGRAM (1S0VT1IB - 1S1VT1IB)



- | | |
|--|--|
| 1) Morsettiera - Terminal board. | 5) Commutatore con potenziometro (anteriore sinistro) - switch with potentiometer (left front) |
| 2) Commutatore con potenziometro (posteriore destro) - switch with potentiometer (right rear). | 6) Lampada spia di rete - Mains power light . |
| 3) Commutatore con potenziometro (anteriore destro) - switch with potentiometer (right front) | 7) Generatore (sinistro) - Generator (left). |
| 4) Commutatore con potenziometro (posteriore sinistro) - switch with potentiometer (left rear) | 8) Generatore (destro) - Generator (right) |
| | 9) Contattore lavoro - Heating contactor. |

SCHEMA ELETTRICO (1S0VT1I - 1S1VT1I) - ELECTRIC DIAGRAM (1S0VT1I - 1S1VT1I)



- | | |
|--|--|
| 1) Morsettiera - Terminal board. | 5) Commutatore con potenziometro (anteriore sinistro) - switch with potentiometer (left front) |
| 2) Commutatore con potenziometro (posteriore destro) - switch with potentiometer (right rear). | 6) Lampada spia di rete - Mains power light . |
| 3) Commutatore con potenziometro (anteriore destro) - switch with potentiometer (right front) | 7) Generatore (sinistro) - Generator (left). |
| 4) Commutatore con potenziometro (posteriore sinistro) - switch with potentiometer (left rear) | 8) Generatore (destro) - Generator (right) |
| | 9) Contattore lavoro - Heating contactor. |



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.