



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.

BRASIERA ELETTRICA

ELECTRIC BRATT PAN

ELEKTROBEHEIZTER KIPPBRATPFANNE

SAUTEUSE ÉLECTRIQUE

SARTÉN ELÉCTRICA

1N1BR2EA - 1N1BR3EA

2N1BR2EA - 2N1BR3EA

1T1BR2EA - 1T1BR3EA

2T1BR2EA - 2T1BR3EA

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

USE MANUAL

BEDIENSHANDBUCH

MANUEL D'UTILISATION

MANUAL DE USO



Italiano

IT

English

GB

Deutsch

DE

Français

FR

Español

ES

Rev.1 09/2017



3301340



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

Svuotare completamente la vasca dopo l'uso.



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Importante

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI.....	2
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	2
SCOPO DEL MANUALE	2
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA.....	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA.....	3
INFORMAZIONI TECNICHE	4
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	4
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE.....	6
ACCESSORI A RICHIESTA	6
SICUREZZA	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA.....	7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE....	8
USO E FUNZIONAMENTO	9
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO	9
DESCRIZIONE COMANDI	9
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA.....	10
RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO VASCA.....	11
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA	12
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO	12
MANUTENZIONE	12
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE.....	12
PULIZIA APPARECCHIATURA	13
GUASTI	14
RICERCA GUASTI	14

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.

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

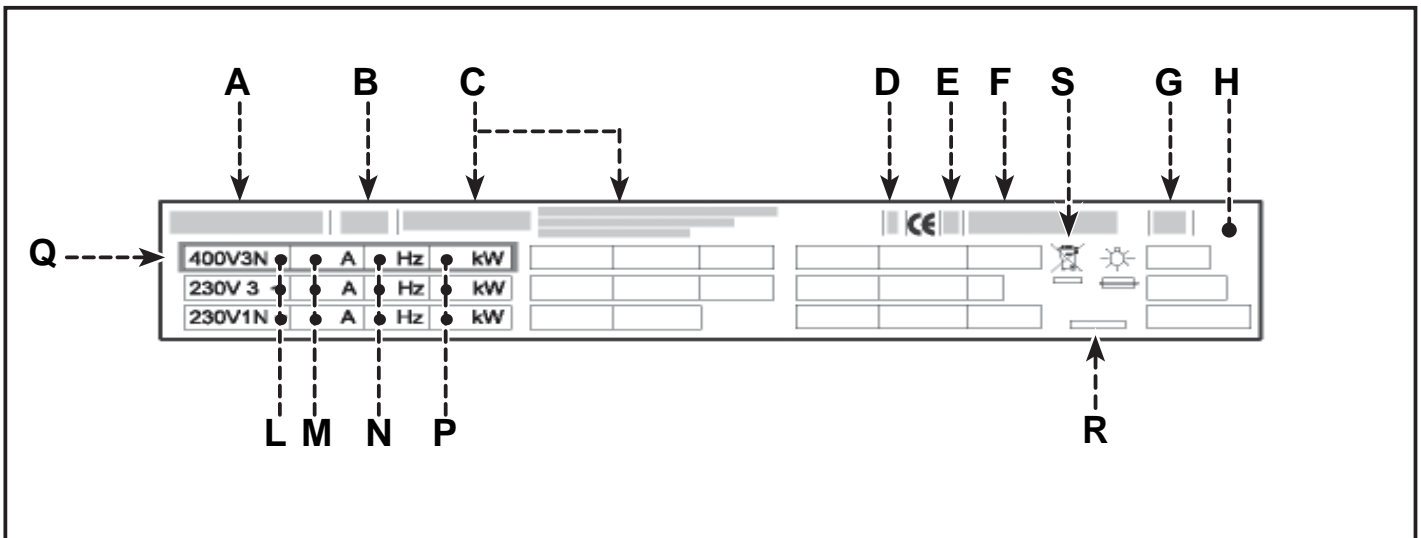
Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

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

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



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

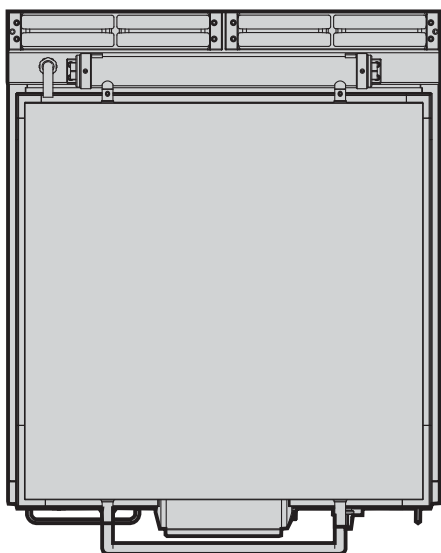
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

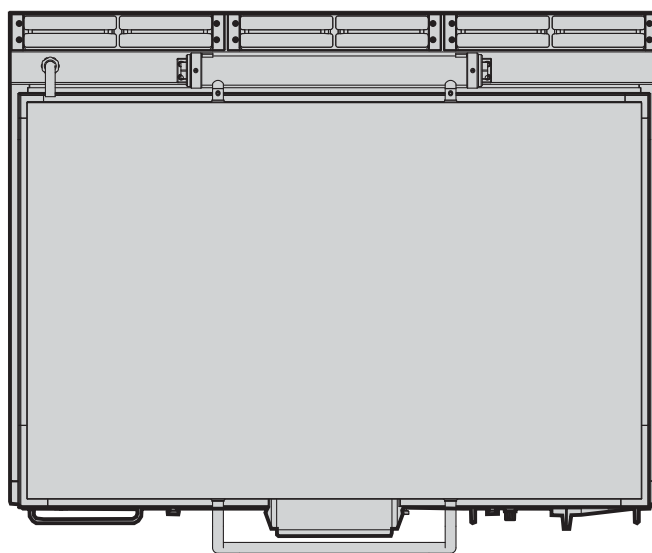
La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

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

1*1BR2EA (vasca in acciaio)
1*1BR3EA (vasca in compound)



2*1BR2EA (vasca in acciaio)
2*1BR3EA (vasca in compound)



Organi principali

A) Coperchio vasca

B) Vasca di cottura: è realizzata in acciaio inox (1*1BR2E - 2*1BR2E) o in compound (1*1BR3E - 2*1BR3E).

C) Scarico fumi: per evacuare il calore generato dalle resistenze.

D) Erogatore acqua: per direzionare il flusso dell'acqua.

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

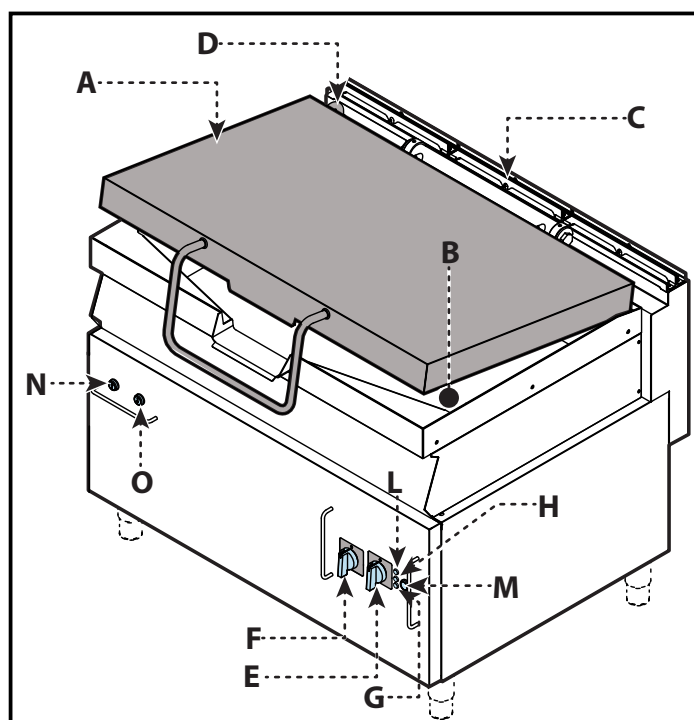
F) Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

G) Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

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

L) Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.

M) Interruttore riempimento vasca: per riempire d'acqua la vasca di cottura.



N) Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

O) Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

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

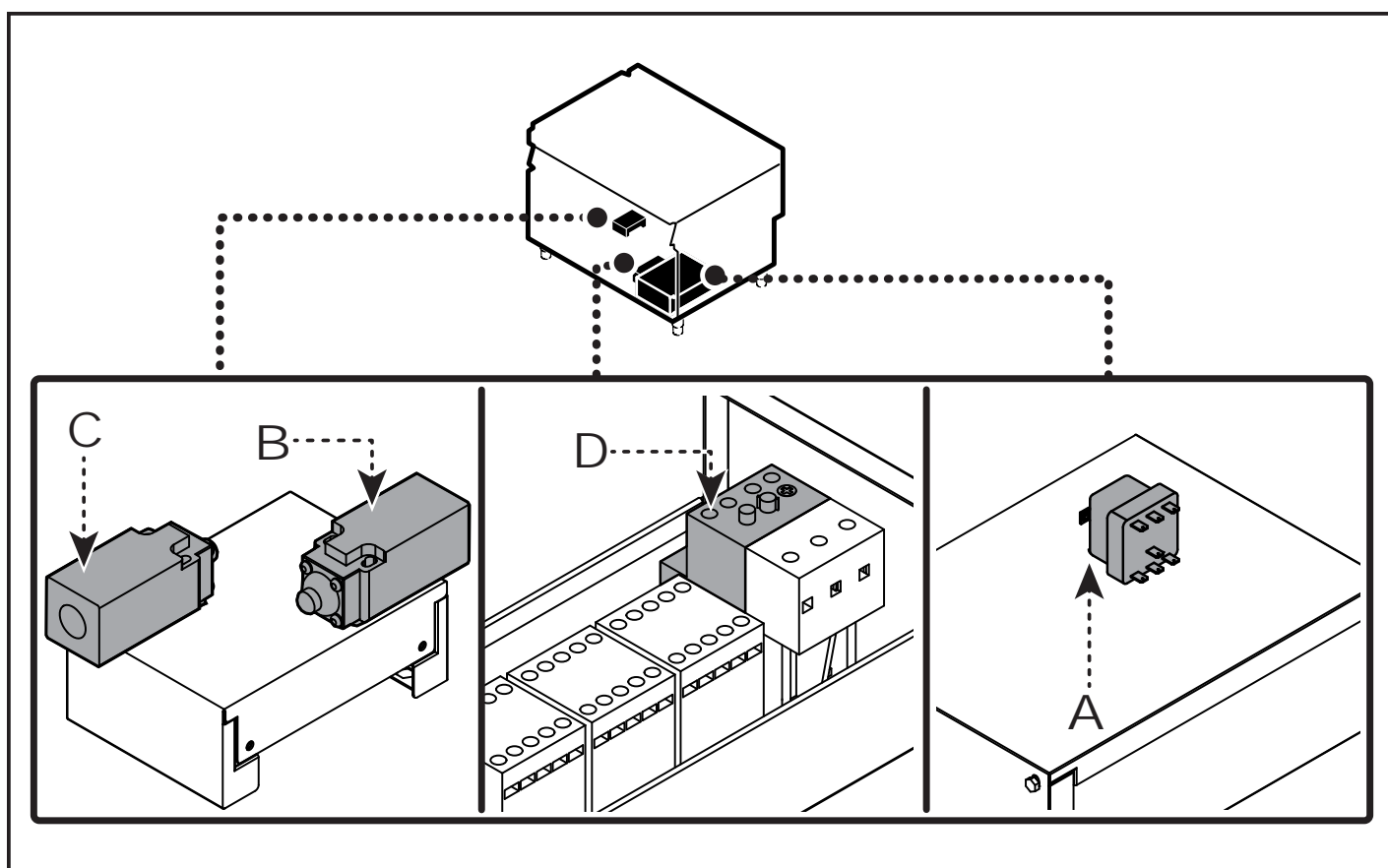
B) Microinterruttore discesa vasca: rileva il finecorsa "basso" della vasca e consente l'attivazione dell'alimentazione elettrica e l'immissione dell'acqua in vasca.

C) Microinterruttore salita vasca: rileva il finecorsa "alto" della vasca e consente il posizionamento della vasca fino alla posizione di massimo sollevamento.

D) Relè termico: disattiva l'alimentazione elettrica del motore in caso di surriscaldamento.

Importante

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



IT

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A) Targa identificazione Fabbricante e apparecchiatura .

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

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

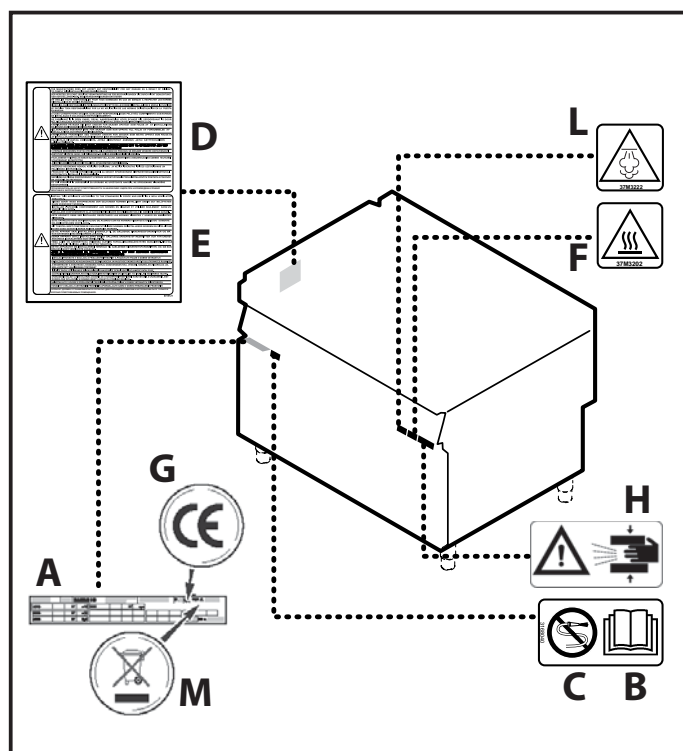
D) Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

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

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

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

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



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

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

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



Importante

Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.

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

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

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



Cautela - Avvertenza

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

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

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



Importante

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

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

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



Importante

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

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



Importante

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

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

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

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

DESCRIZIONE COMANDI

A) Manopola di comando: per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura e per impostare la temperatura di riscaldamento.

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

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

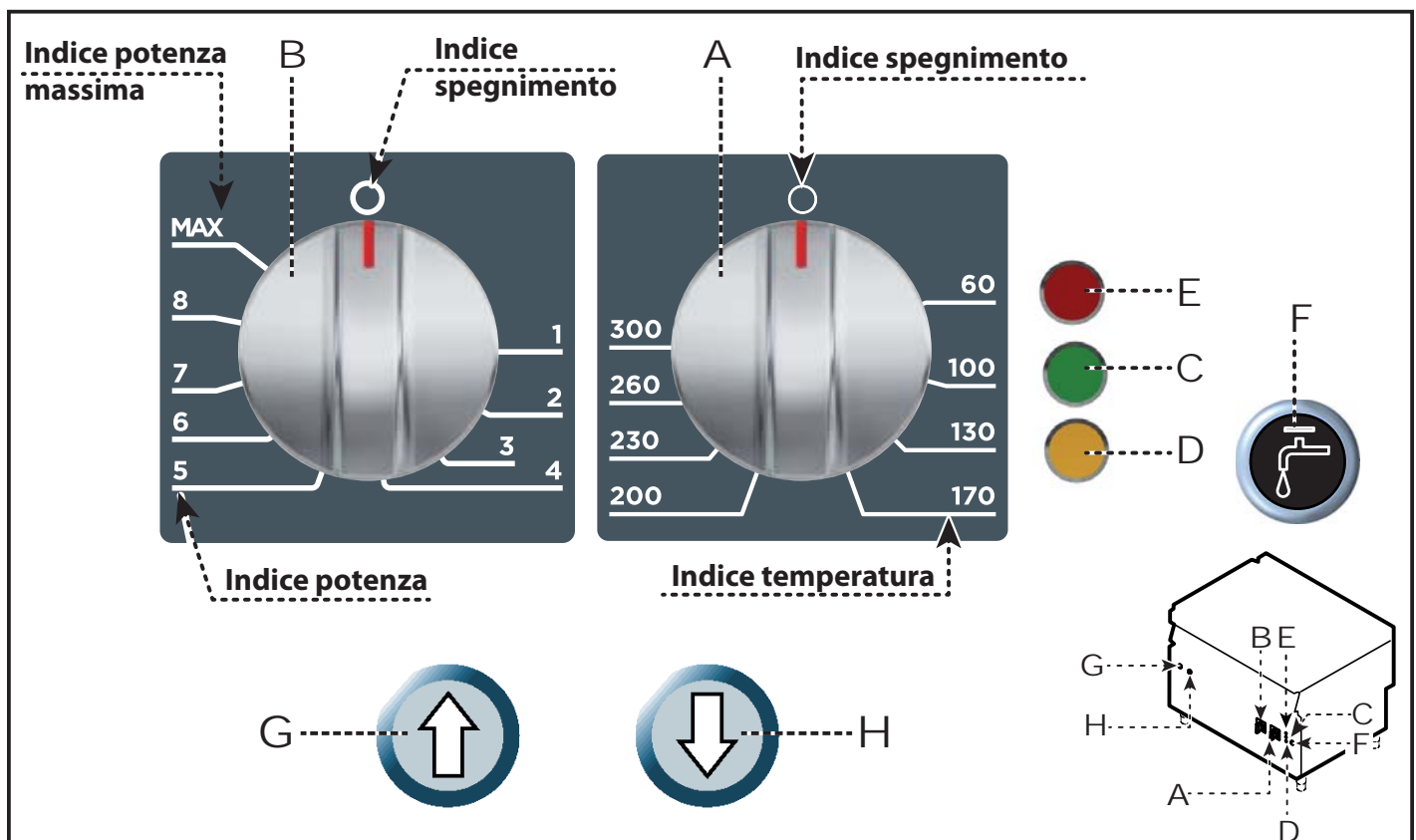
D) Spia temperatura: per segnalare la fase di riscaldamento della vasca.

E) Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.

F) Interruttore riempimento vasca: per immettere acqua nella vasca di cottura e per interrompere l'erogazione dell'acqua a riempimento effettuato.

G) Pulsante: serve per sollevare la vasca e per consentirne lo svuotamento.

H) Pulsante: serve per abbassare la vasca in posizione di lavoro.

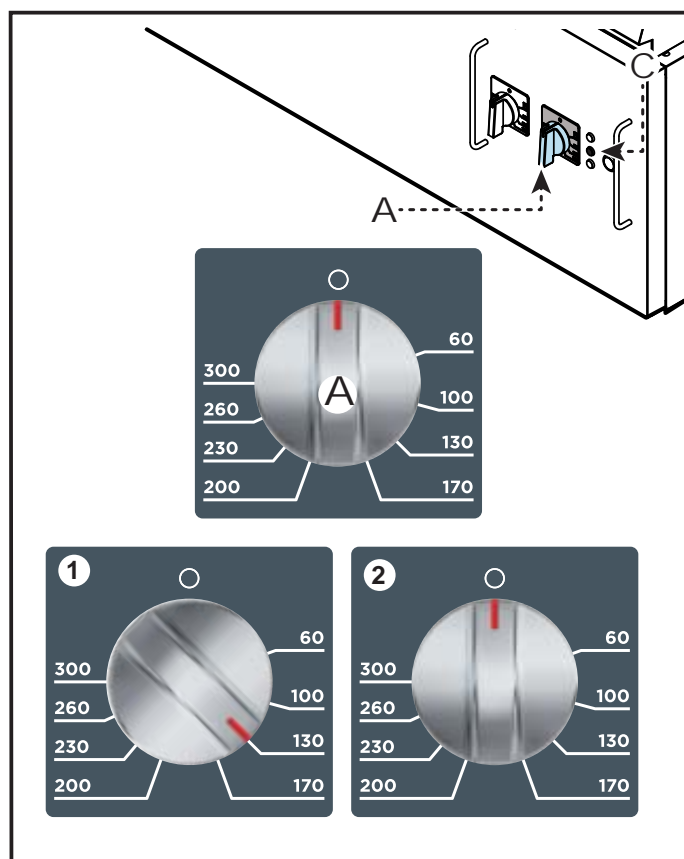


Accensione

i Importante

Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

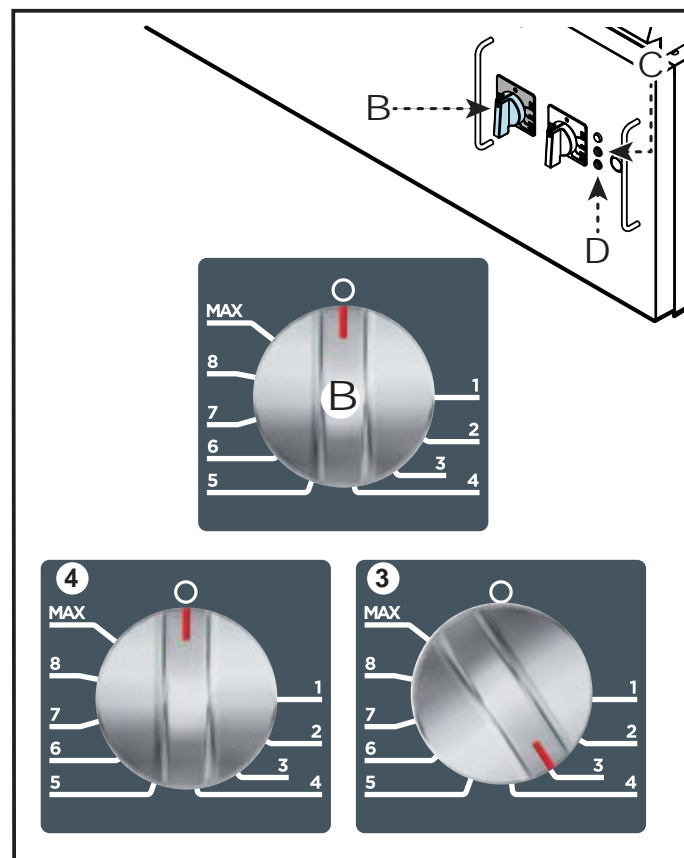
- 1) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Ruotare la manopola **(A)** in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata, per attivare l'alimentazione elettrica. La spia di rete **(C)** si accende.
- 3) Ruotare la manopola **(B)** in senso orario (pos. **3**) per attivare le resistenze di riscaldamento e impostare i tempi di funzionamento delle resistenze in modo da mantenere costante la temperatura di cottura. La spia temperatura **(D)** si accende. A temperatura raggiunta, la spia si spegne.



i Importante

Con la manopola (B) in posizione (MAX), le resistenze hanno un funzionamento continuo.

Con la manopola (B) in una delle altre posizioni (da 1 a 8), le resistenze hanno dei tempi di funzionamento direttamente proporzionali all'indice di potenza selezionato.



Spegnimento

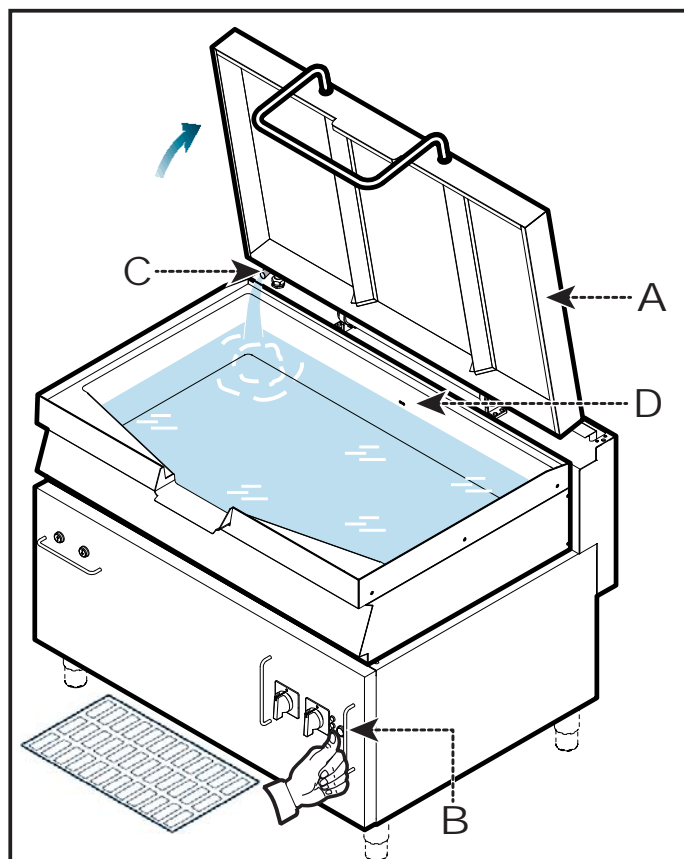
- 1) Ruotare entrambe le manopole **(A-B)** in senso antiorario (pos. **2-4**) per spegnere l'apparecchiatura. La spia di rete **(C)** si spegne.
- 2) Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

Riempimento

i Importante

Prima di effettuare questa operazione controllare che la vasca non sia sollevata e che sia completamente in battuta sulla parte fissa.

- 1) Sollevare il coperchio (A).
- 2) Premere l'interruttore (B) per riempire la vasca d'acqua attraverso l'erogatore (C).
- 3) Premere l'interruttore (B) quando l'acqua ha raggiunto il livello di riferimento (D).
- 4) Chiudere il coperchio (A).



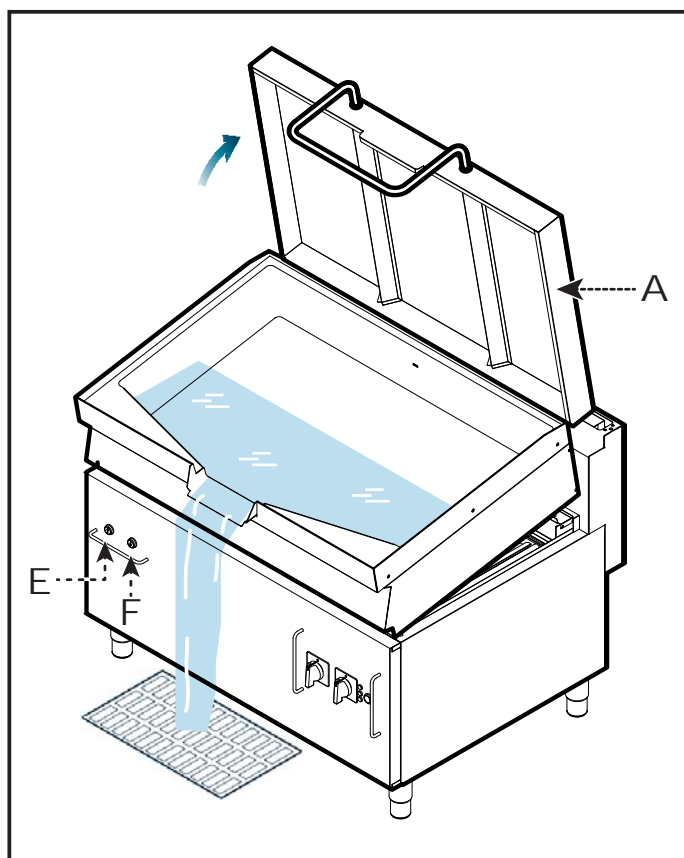
Svuotamento

- 1) Sollevare il coperchio (A).
- 2) Premere e mantenere premuto il pulsante (E) per inclinare la vasca e consentire il suo svuotamento.

i Importante

Non forzare l'inclinazione della vasca, per non provocare danni al dispositivo di sollevamento.

- 3) Premere e mantenere premuto il pulsante (F) per riportare la vasca alla posizione iniziale.
- 4) Chiudere il coperchio (A).



IT

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

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

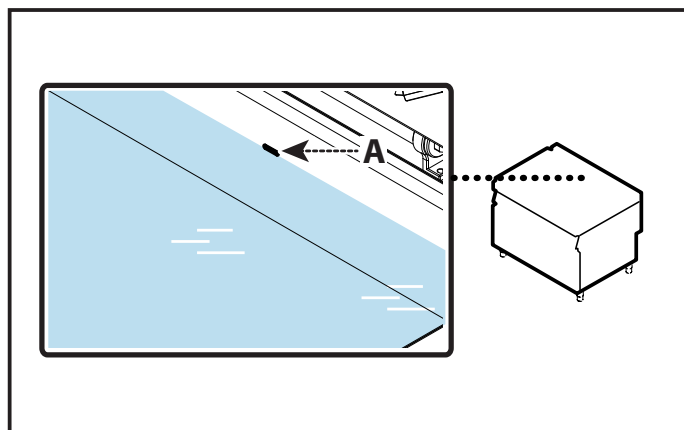
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER L'USO

i Importante

Utilizzare l'apparecchiatura per effettuare cotture in umido (brasati, carni al sugo, intingoli, ecc.); ogni altro uso è considerato improprio.

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

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal Fabbricante.
- Verificare che il livello dell'acqua non superi il limite indicato (**A**).
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.



MANUTENZIONE

ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

IT 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.

i Importante

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

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

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

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

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

- Verifica efficienza impianto elettrico.
- Verifica efficienza microinterruttori finecorsa vasca.
- Verificare efficienza termostato di sicurezza.

PULIZIA APPARECCHIATURA

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



Importante

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

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.



Cautela - Avvertenza

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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

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

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.

Importante

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

Inconvenienti	Cause	Rimedi
L'acqua non viene erogata	Elettrovalvola riempimento guasta	Verificare il collegamento del pressostato. Contattare il servizio assistenza.
	Interruttore riempimento guasto	Verificare il collegamento idrico. Contattare il servizio assistenza.
	Vasca sollevata o non in battuta sulla parte fissa	Controllare che la vasca non sia sollevata o che non sia completamente in battuta sulla parte fissa.
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Intervento del termostato di sicurezza	Eseguire il ripristino apparecchiatura
	Commutatore guasto	Sostituire il commutatore
La vasca non si solleva	Pulsante di sollevamento vasca guasto	Contattare il servizio assistenza.
	Relè termico intervenuto	Lasciare raffreddare il motore elettrico e ripristinare il relè termico. Contattare il servizio assistenza.
	Motore elettrico guasto	Contattare il servizio assistenza.
	Microinterruttore finecorsa alto guasto	Contattare il servizio assistenza.

IT

Important

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

Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.

Important

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

Important

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

Important

Drain the well completely after use.

Caution - Warning

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

Important

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

Important

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

Caution - Warning

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

Caution - Warning

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

Caution - Warning

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

Important

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

Important

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

Important

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

Caution - Warning

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

SUMMARY

GENERAL INFORMATION	2
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER.....	2
PURPOSE OF THE MANUAL.....	2
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE.....	3
IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE	3
TECHNICAL INFORMATION	4
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE	4
SAFETY DEVICES	5
SAFETY AND INFORMATION SIGNS.....	6
OPTIONAL ACCESSORIES.....	6
SAFETY	7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY	7
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT.....	8
USE AND OPERATION	9
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION.....	9
DESCRIPTION OF CONTROLS.....	9
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF.....	10
FILLING AND EMPTYING THE WELL.....	11
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE.....	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE	12
SERVICING	12
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING	12
CLEANING INSTRUCTIONS	13
FAULT	14
TROUBLESHOOTING	14

GB

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

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

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Constructor identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

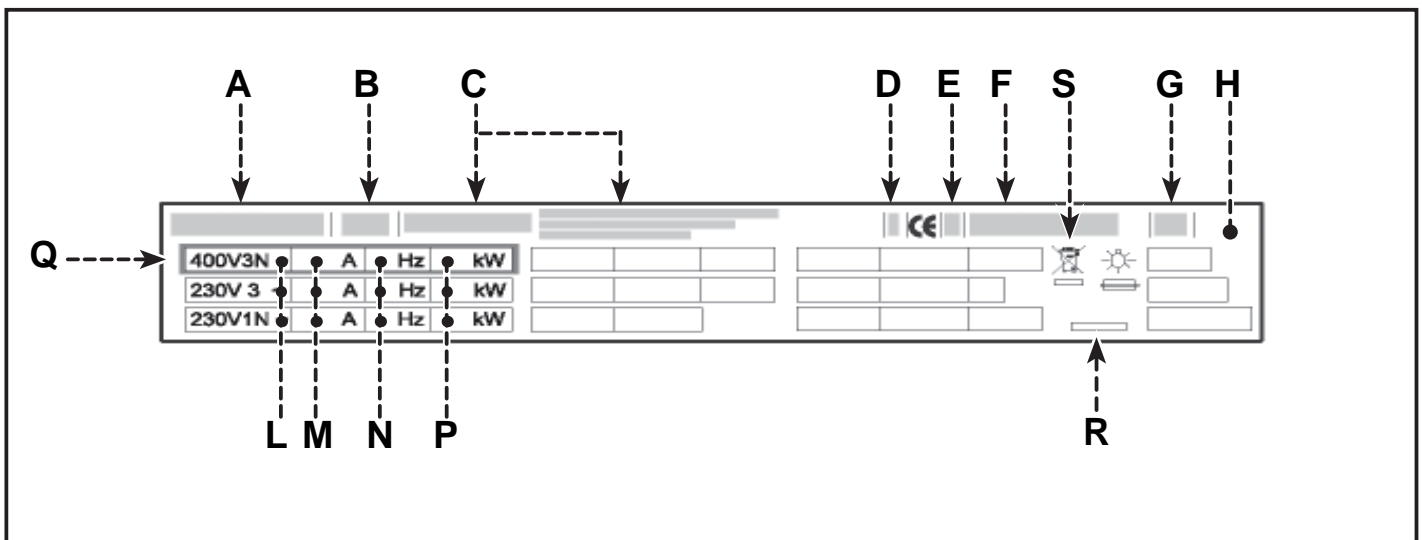
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

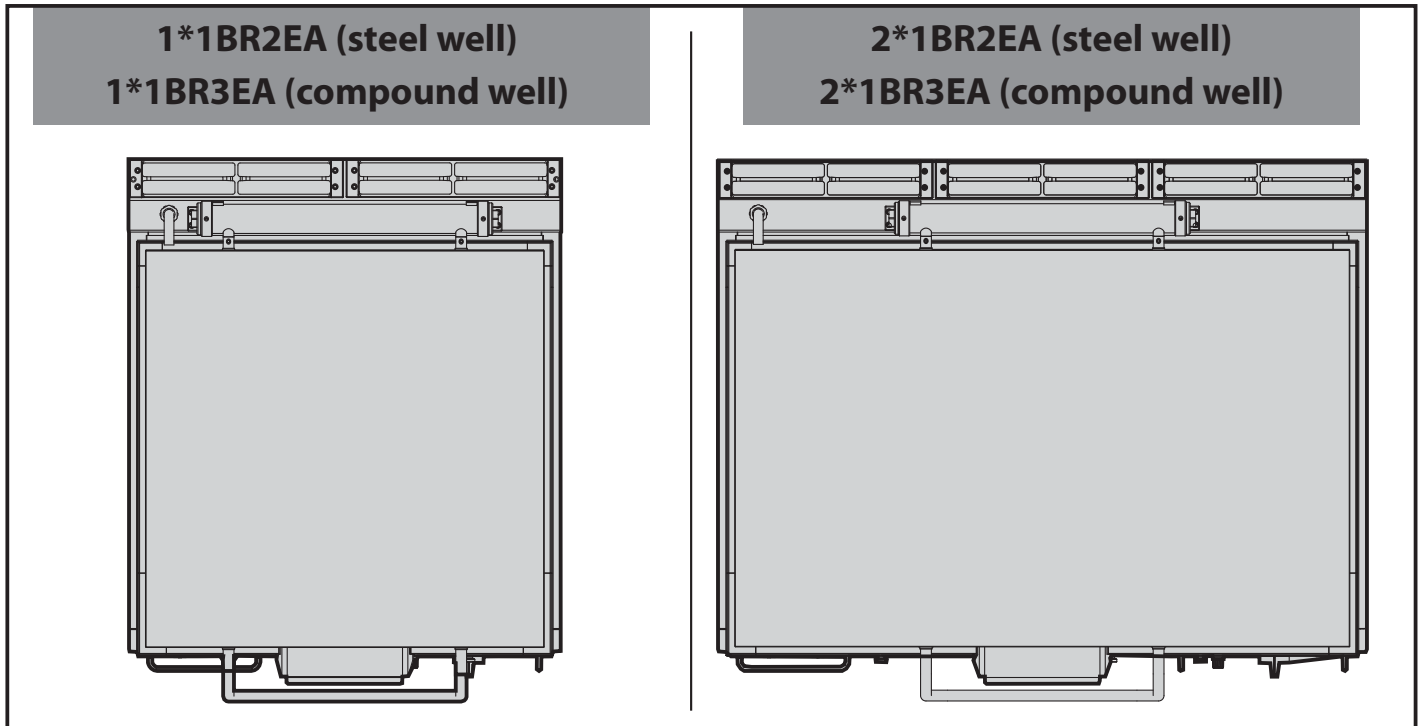
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

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



Main Parts

A) Well lid

B) **The well:** in stainless steel (1*1BR2E - 2*1BR2E) or in compound (1*1BR3E - 2*1BR3E).

C) **Fume exhaust vent:** evacuates the heat generated by the heating elements.

D) **Adjustable water spout:** directs the flow of water.

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

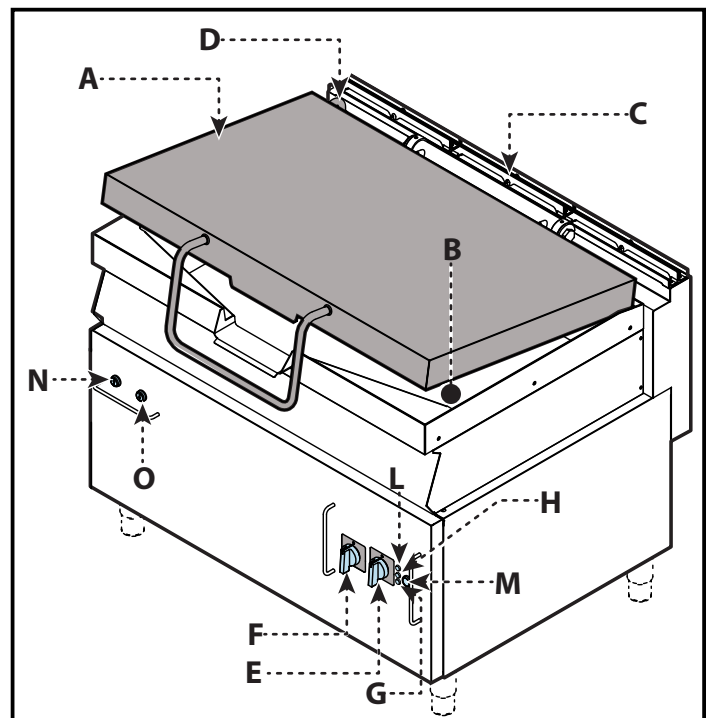
F) **Control knob:** turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

G) **Temperature light:** indicates that heating of the well is in progress.

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

L) **Thermostat light:** indicates that the safety thermostat has tripped.

M) **Well filling switch:** for filling the cooking well with water.



N) **Button:** used to raise the well so that it can be emptied.

O) **Button:** used to lower the well into the working position.

SAFETY DEVICES

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

The illustration shows the position of the devices.

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

B) Well lowering microswitch : detects that the well is in the “fully lowered” position and ensures that the heating elements have switched on and water fed into the well.

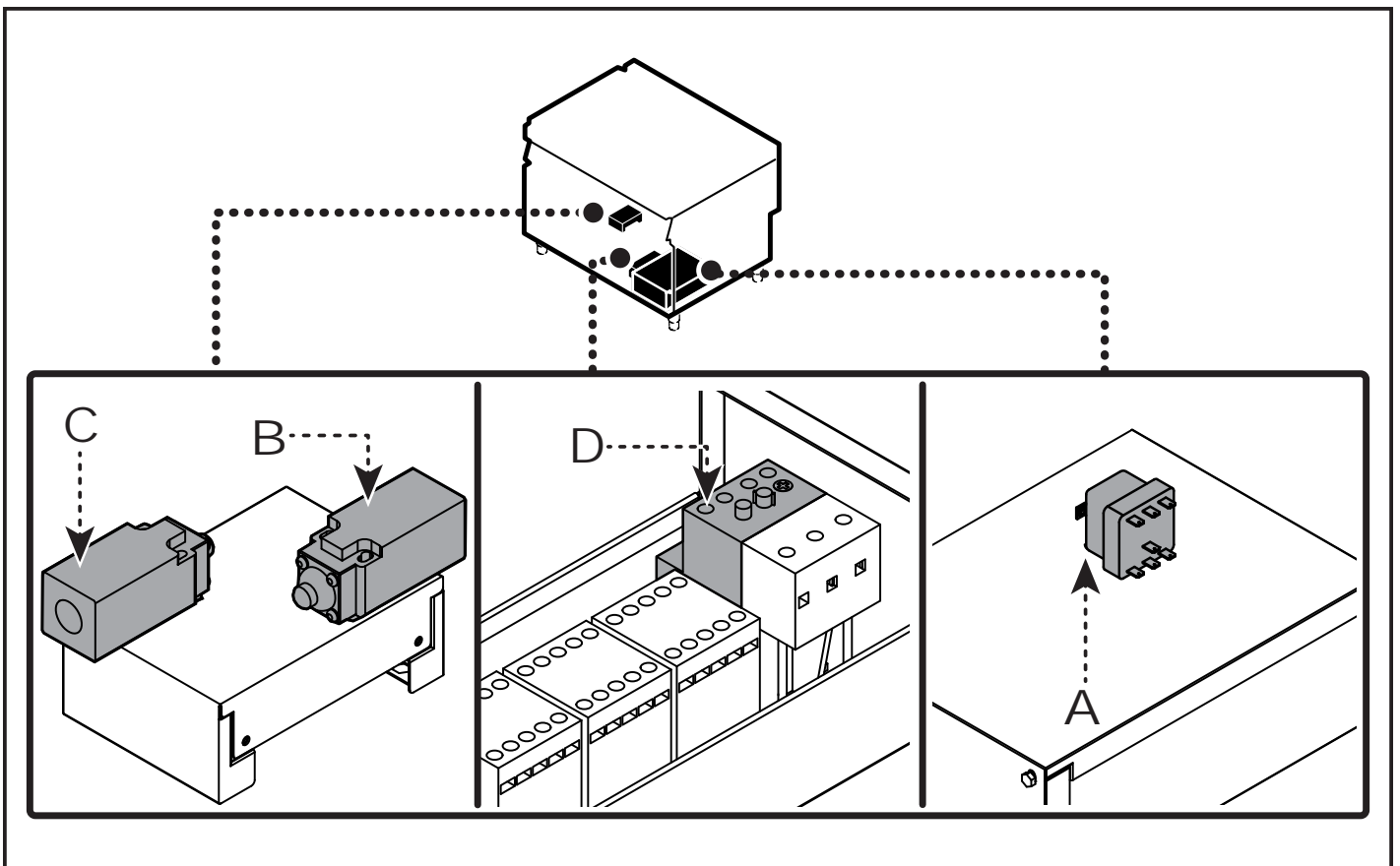
C) Well raised microswitch: detects that the well is in the “raised” position and allows it to be lifted to the fully raised setting.

D) Overload cutout: cuts off the electricity supply to the motor in case of overheating.



Important

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



SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

A) Nameplate with manufacturer and appliance data.

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

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

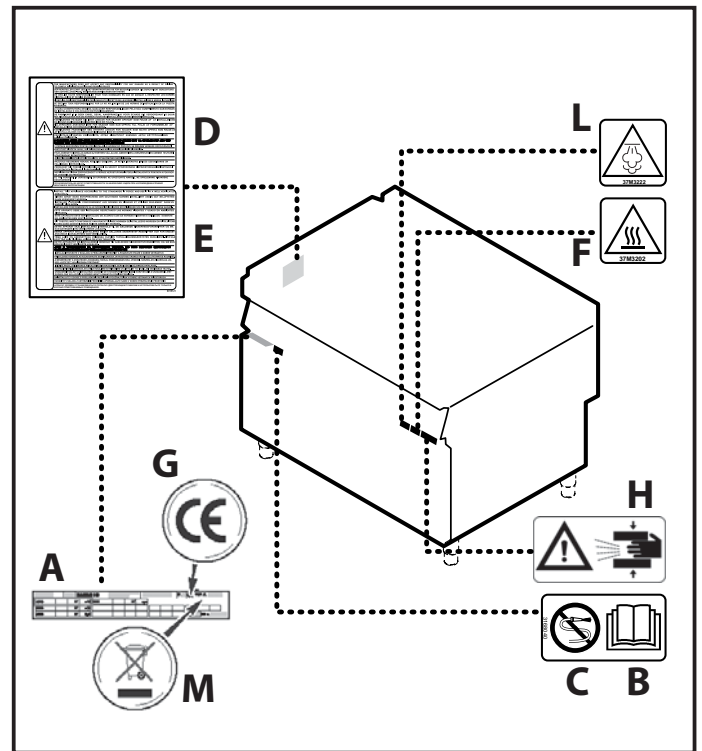
D) General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

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

F) Burn hazard: watch out for hot surfaces.

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

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



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

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

GB

OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

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

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

Important

Do not modify the equipment in any way.

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

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

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

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

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination,

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

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the appliance are off and not in stand-by and the power supply lines disconnected.

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

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

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



Caution - Warning

The floor, near the appliance, could be slippery.



Important

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



Caution - Warning

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

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

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

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

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

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



Important

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

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

All equipment which must be disposed of in accordance with the WEEE Directive is marked with a special symbol (see page 6).



Important

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

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

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION



Important

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

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

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

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

DESCRIPTION OF CONTROLS

A) Control knob: turns the appliance's electricity supply on and off and sets the heating temperature.

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

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

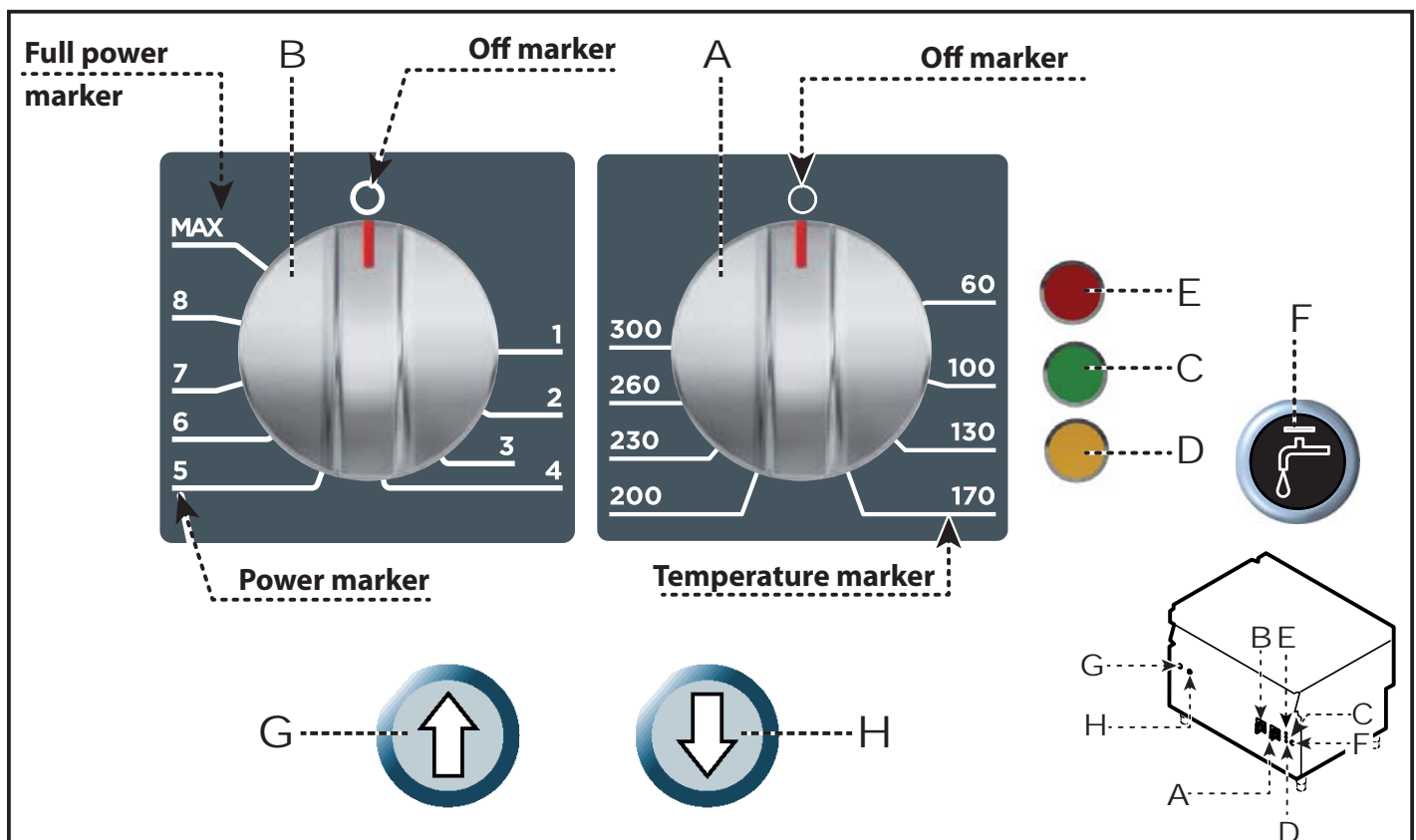
D) Temperature light: indicates that heating of the well is in progress.

E) Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped.

F) Well filling switch: for delivering water to the cooking well and turning off the water supply once the well is full.

G) Button: used to raise the well so that it can be emptied.

H) Button: used to lower the well into the working position.

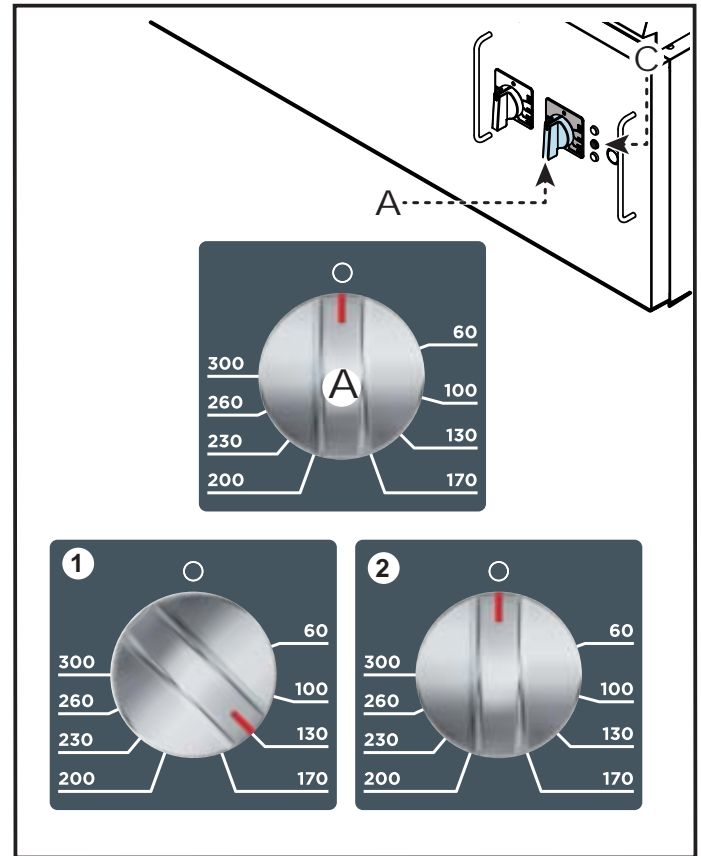


Lighting

i Important

Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

- 1) Turn on the appliance's circuit breaker to connect it to the electrical mains.
- 2) Turn the knob **(A)** clockwise (pos. 1) to the temperature required to turn on the electricity supply.
The mains light **(C)** comes on.
- 3) Turn the knob **(B)** clockwise (pos.3) to turn on the heating elements and operating times in order to keep the cooking temperature constant.
The temperature light **(D)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.



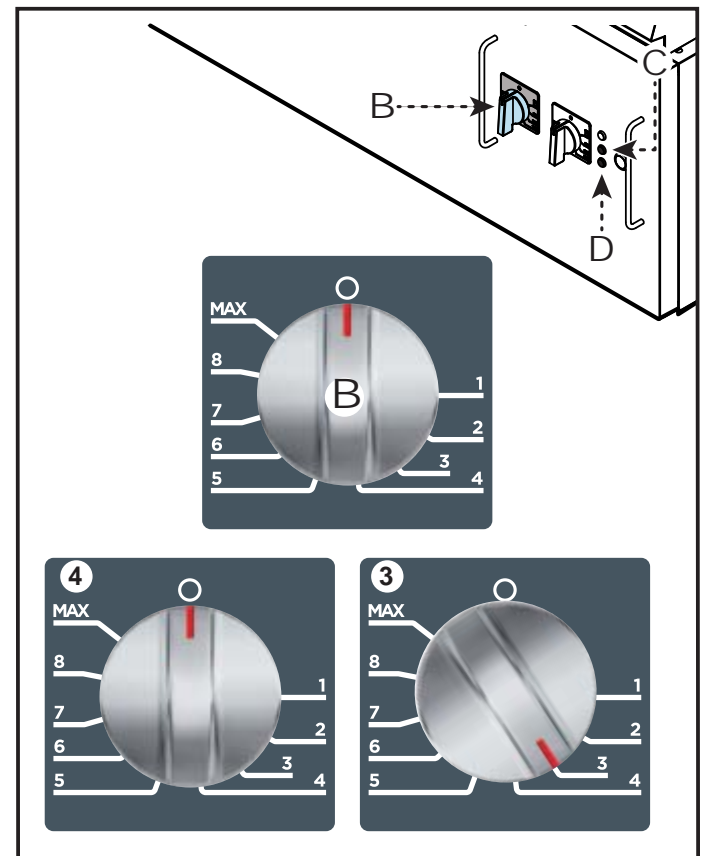
i Important

With the knob **(B)** to **MAX** position the heating elements operate continuously.

With the knob **(B)** turned to other position (from 1 to 8) the heating element operating times are directly proportional to the power setting..

Turning off

- GB**
- 1) Turn both the knobs **(A-B)** anti-clockwise (pos. 2-4) to turn off the appliance.
The mains light **(C)** goes out.
 - 2) Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

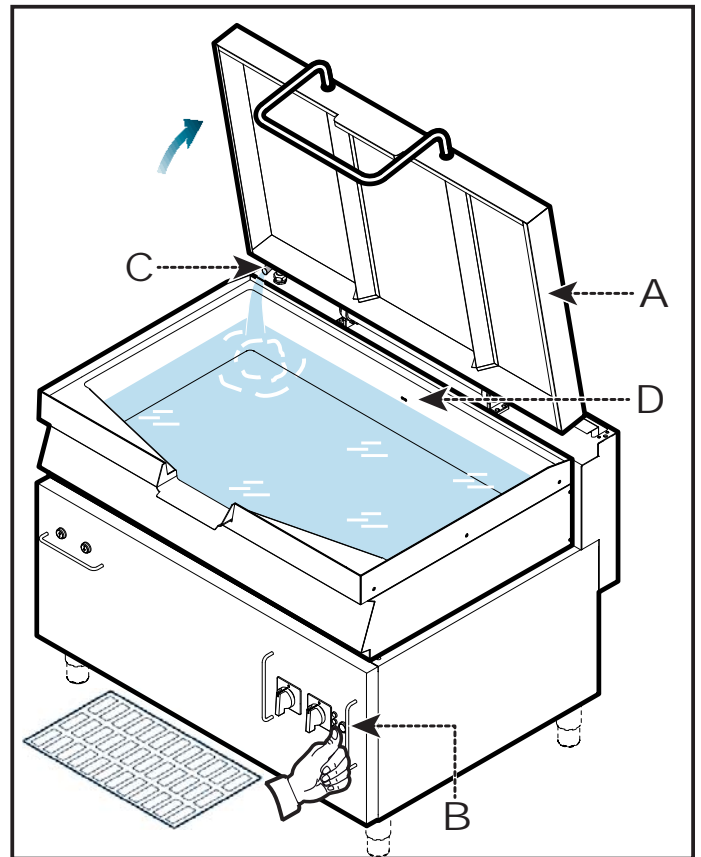


Filling

Important

Before proceeding with this operation check that the well is not raised and resting firmly on fixed part of appliance.

- 1) Raise the lid (A).
- 2) Press the switch (B) to fill the well with water by means of the spout (C).
- 3) Press the switch (B) once the water has reached the level mark (D).
- 4) Close the lid (A).



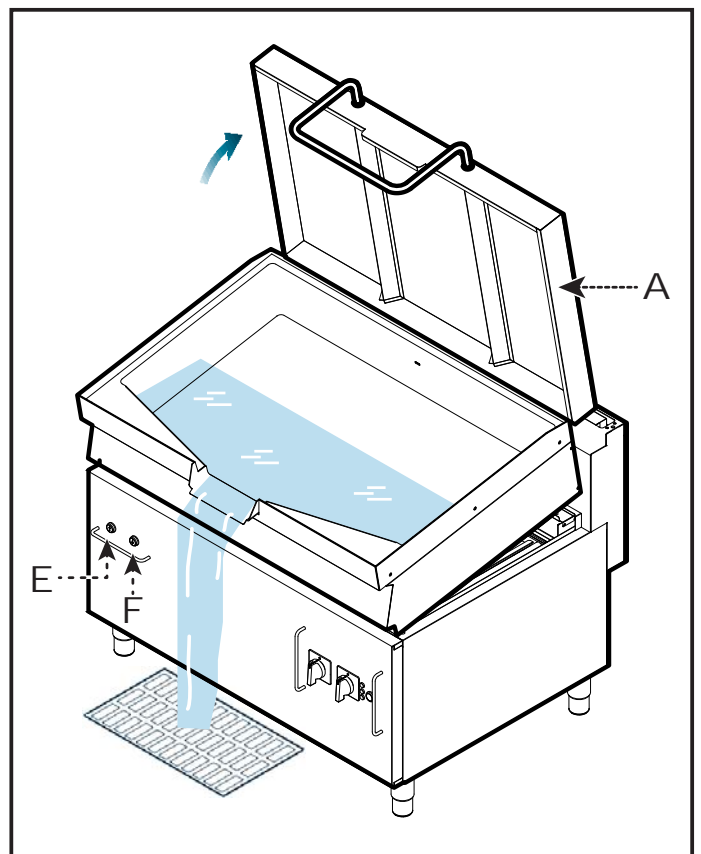
Emptying

- 1) Raise the lid (A).
- 2) Press and hold button (E) to tilt and empty the well.

Important

Never force the well, as this may damage the tilting mechanism.

- 3) Press and hold button (F) return to the well to its original position.
- 4) Close the lid (A).



GB

LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE

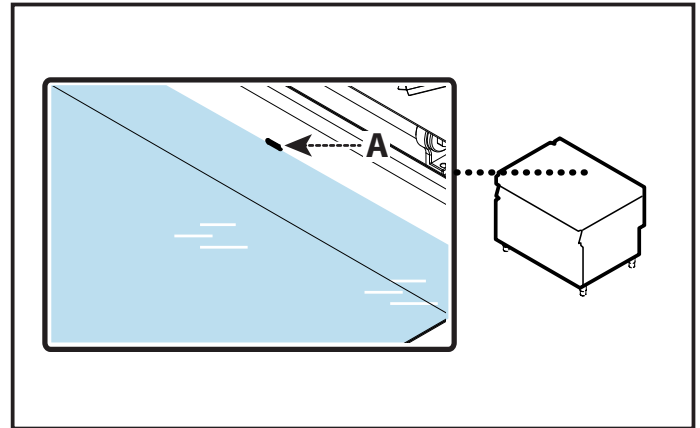


Important

Use the appliance only for slow cooking (braising, stewing, sauces, etc.); all other uses are improper.

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

- Use only the accessories recommended by the constructor.
- Check that the water level never exceeds the marked level **(A)**.
- Never use the appliance for frying.



SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



Important

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

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

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

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

- The outer casing.
- The well
- The accessories.
- The appliance and the surrounding environment (see page 13).

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

- Check that the electrical system is in good working order.
- Check that the well limit stop microswitch is in good working order.
- Check that the safety thermostat is working correctly.

CLEANING INSTRUCTIONS

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



Important

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

The precautions which follow are also important.



Caution - Warning

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

- Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and nonabrasive materials only.

- Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



Caution - Warning

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

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

FAULT

TROUBLESHOOTING

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

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

Important

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

Faults	Causes	Remedies
No water delivered	Filler solenoid valve faulty	Check the pressure switch connection. Contact the after-sales service.
	Filling switch malfunction	Check the water connection. Contact the after-sales service.
	Well raised or not resting on fixed part of appliance.	Check that the well is not raised or not resting firmly on fixed part of appliance
The heating elements do not come on	Electrical connection not made correctly	Controllare il collegamento dei cavi elettrici
	Safety thermostat tripped	Carry out the appliance reset
	Switch faulty	Replace the switch
The well does not rise	Well lifting button faulty	Contact the after-sales service.
	Overload cutout tripped	Allow the motor to cool down and reset the overload cutout. Contact the after-sales service.
	Electric motor faulty	Contact the after-sales service.
	Limit stop microswitch	Contact the after-sales service.

GB

Wichtig

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

Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

Das Becken nach Gebrauch vollständig entleeren.

Vorsicht - Achtung

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Vorsicht - Achtung

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

Vorsicht - Achtung

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

Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Wichtig

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

Wichtig

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

Wichtig

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

Vorsicht - Achtung

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

INHALTSVERZEICHNIS

ALLGEMEINES	2
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER.....	2
ZWECK DES HANDBUCHS	2
KUNDENDIENST ANFORDERN	3
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT	3
TECHNISCHE INFORMATIONEN	4
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS	4
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.....	5
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN	6
OPTIONALES ZUBEHÖR	6
SICHERHEIT	7
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT	7
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG	8
GEBRAUCH UND BETRIEB	9
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB	9
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	9
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS	10
FÜLLEN UND ENTLEREN DES BECKENS	11
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS	12
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG	12
WARTUNG	12
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG	12
REINIGUNG DES GERÄTS	13
DEFEKTE	14
FEHLERSUCHE	14

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

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

ZWECK DES HANDBUCHS

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

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

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

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

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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



Wichtig

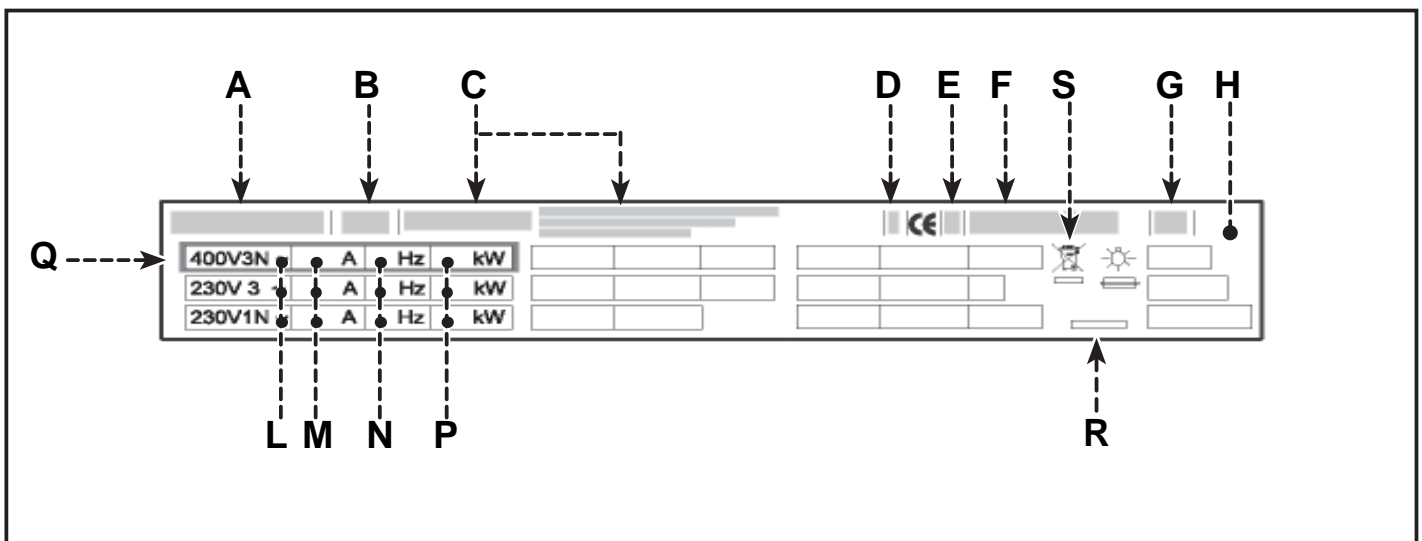
Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

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

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



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

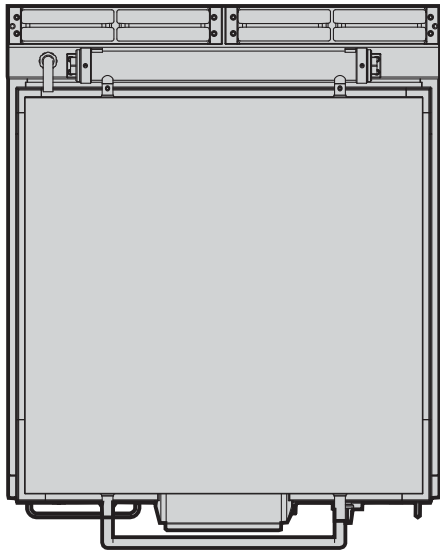
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.

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

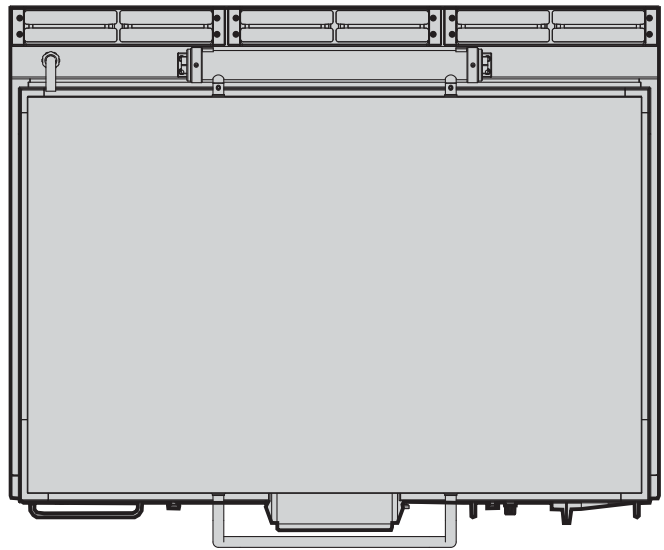
1*1BR2EA (Bratpfanne aus Stahl)

1*1BR3EA (Bratpfanne aus Verbundstoff)



2*1BR2EA (Bratpfanne aus Stahl)

2*1BR3EA (Bratpfanne aus Verbundstoff)



Hauptorgane

A) Verschlussdeckel für Becken

B) Bratpfanne:

Sie besteht aus Edelstahl (1*1BR2E - 2*1BR2E) oder aus Verbundstoff (1*1BR3E-2*1BR3E).

C) Rauchabzug:

Zum Abführen der von den Heizwiderständen erzeugten Wärme.

D) Wasserdüse:

um den Wasserstrahl auszurichten.

E) Schalter Heizwiderstände:

zum Einstellen der Heizleistung.

F) Schalter:

Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

G) Temperatur-Kontrollleuchte:

Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

H) Kontrollleuchte Stromzufuhr:

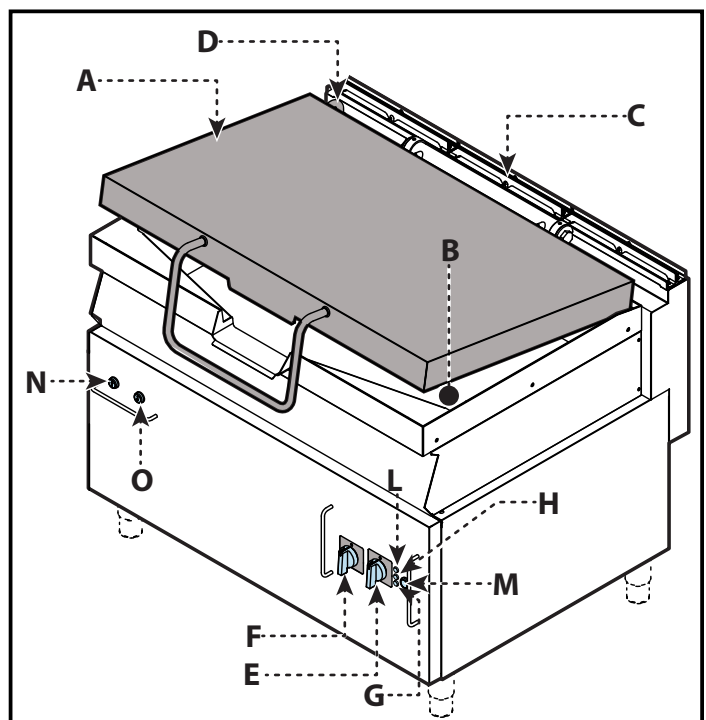
zur Anzeige der Stromzufuhr.

L) Thermostat-Kontrollleuchte:

Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.

M) Füllschalter der Bratpfanne:

Zum Füllen der Bratpfanne mit Wasser.



N) Taste:

Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

O) Taste:

Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

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

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A) Sicherheitsthermostat: unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.

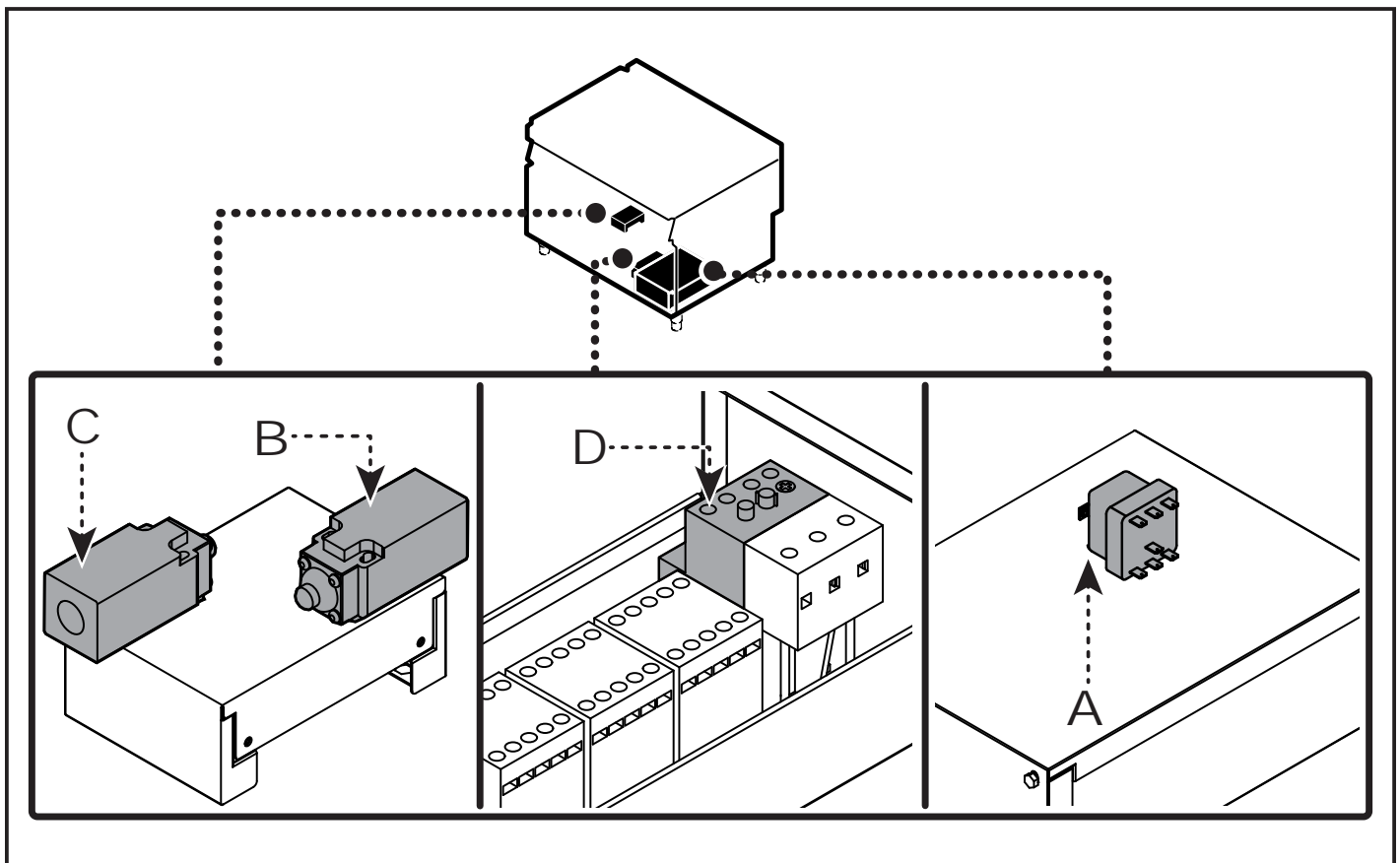
B) Mikroschalter Absenken Bratpfanne: Erfasst den unteren Endanschlag der Bratpfanne und die Einschaltung der Heizwiderstände und das Einfüllen des Wassers nur dann, wenn die Kippbratpfanne vollständig abgesenkt wurde.

C) Mikroschalter Anheben Bratpfanne : Erfasst den oberen Endanschlag der Bratpfanne und gestattet die Positionierung der Bratpfanne bis in die maximale obere Stellung.

D) Thermisches Relais : Es unterbricht die Stromversorgung des Elektromotors bei Überhitzung.

Wichtig

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



SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

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

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

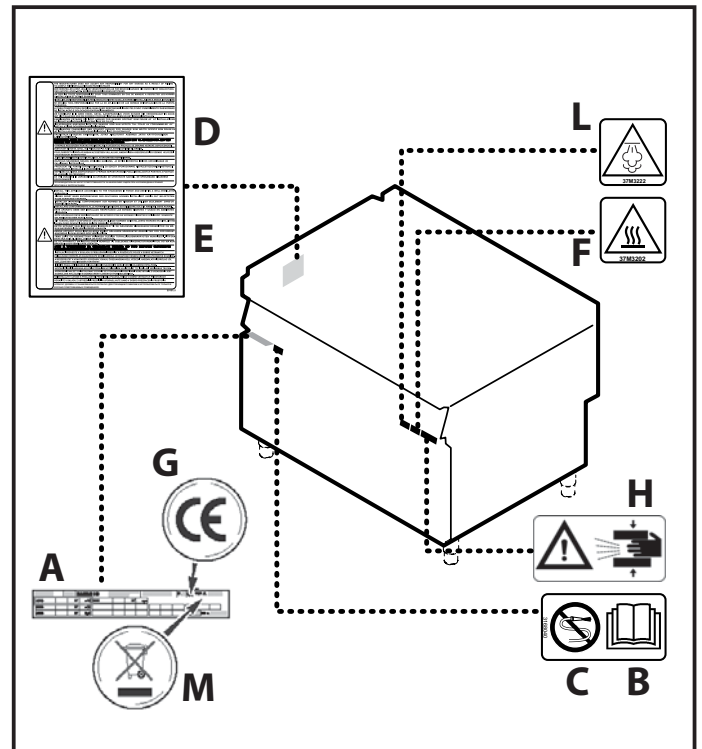
D) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen“.

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

F) Verbrennungsgefahr: Vorsicht vor heißen Flächen.

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

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



L) Allgemeine Gefahr: Vorsicht vor dem heißen Dampf.

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

DE

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT

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

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



Wichtig

An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.

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

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

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

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

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

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

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Nach jedem Gebrauch sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und nicht im Standby- und Stromleitungen getrennt sind.

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

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

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



Vorsicht - Achtung

Der Boden in der Nähe des Gerätes könnte rutschig sein.



Wichtig

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



Vorsicht - Achtung

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

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE IN HINBLICK AUF DIE UMWELTBELASTUNG

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

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

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

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

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



Wichtig

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

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

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



Wichtig

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

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



Wichtig

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

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

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

Die Benutzer müssen diese Vorschriften und außerdem alle Sicherheitsvorschriften beachten. Sie müssen ferner die Beschreibung der Bedieneinrichtungen und der Inbetriebnahme aufmerksam lesen.

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

A) Schalter: Zum Ein- und Ausschalten der Stromversorgung des Geräts und zum Einstellen der Heiztemperatur.

B) Schalter Heizwiderstände: zum Einstellen der Heizleistung.

C) Kontrollleuchte Stromzufuhr: zur Anzeige der Stromzufuhr.

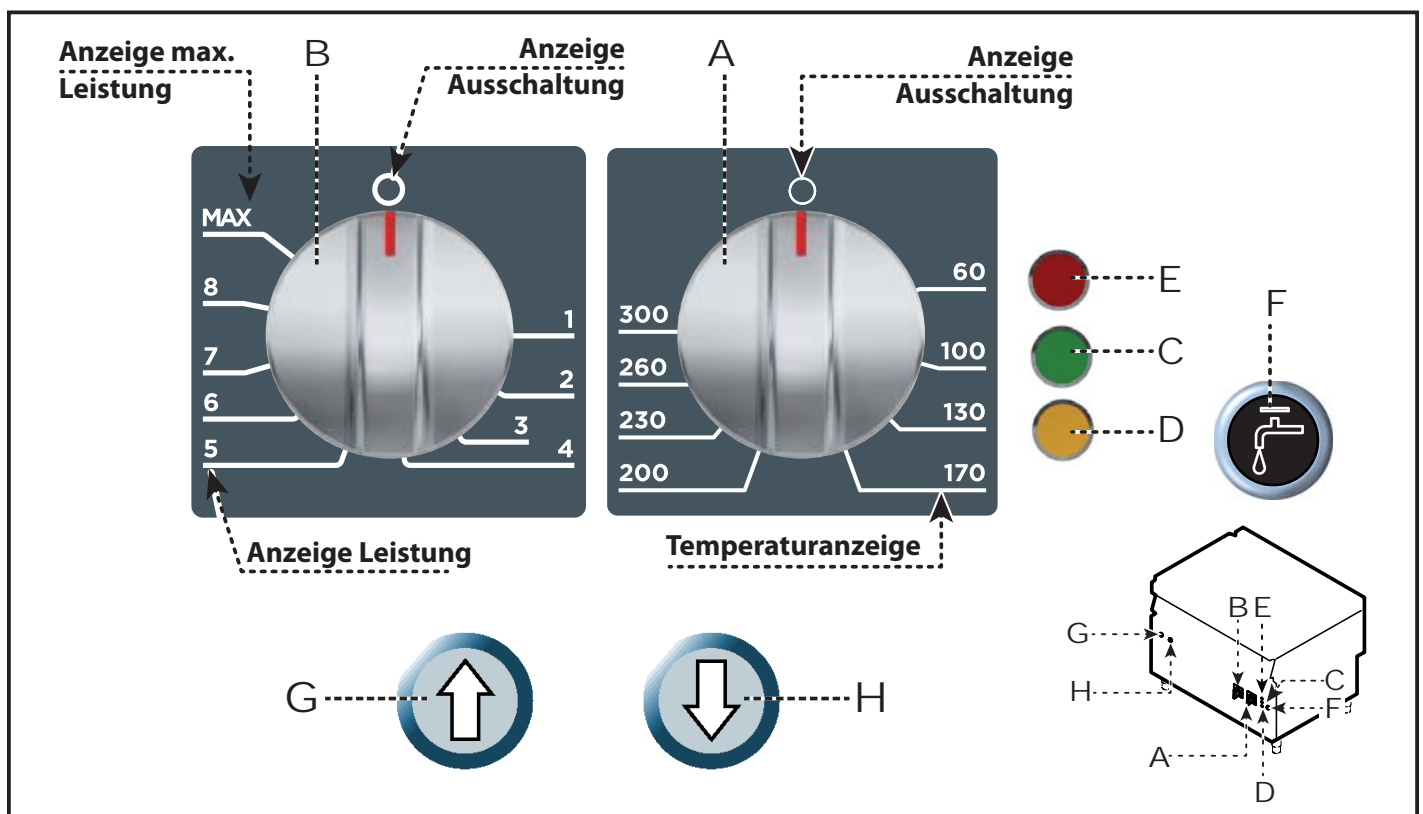
D) Temperatur-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Heizphase der Bratpfanne.

E) Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.

F) Füllschalter der Bratpfanne: Zum Aktivieren des Wasserzulaufs in die Bratpfanne und zum Unterbrechen des Wasserzulaufs, wenn die Bratpfanne gefüllt ist.

G) Taste: Sie dient zum Anheben der Bratpfanne zum Entleeren.

H) Taste: Sie dient zum Absenken der Bratpfanne in die Arbeitsstellung.

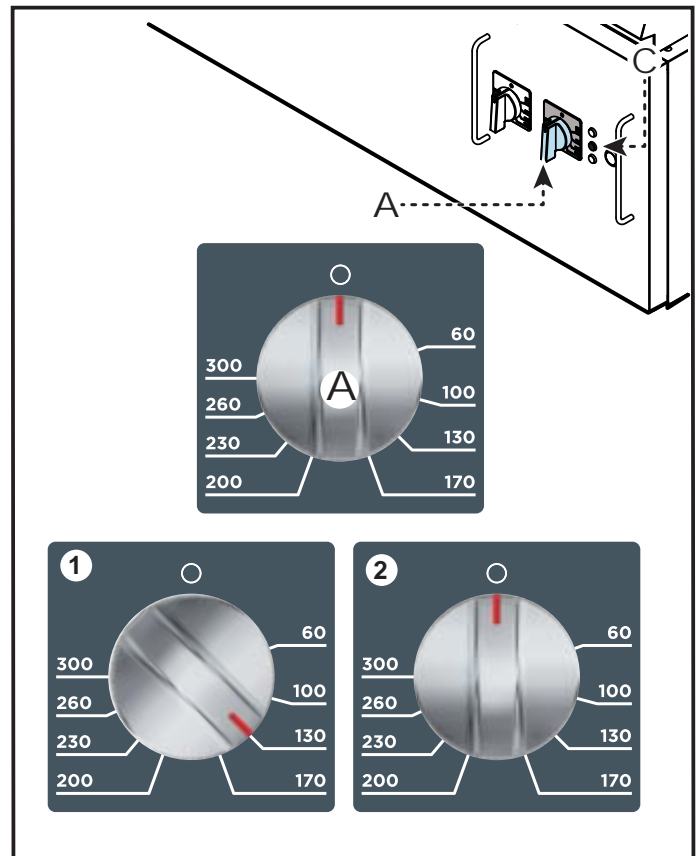


Zündung

i Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

- 1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.
- 2) Den Schalter **(A)** im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) auf die gewünschte Temperatur drehen, um die Stromversorgung einzuschalten. Die Kontrollleuchte Stromzufuhr **(C)** schaltet sich ein.
- 3) Den Schalter **(B)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. **3**), um die Heizkörper einzuschalten und die Einschaltzeiten der Heizwiderstände so einzustellen, dass die Gartemperatur konstant gehalten wird. Die Temperatur-Kontrollleuchte **(D)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.



i Wichtig

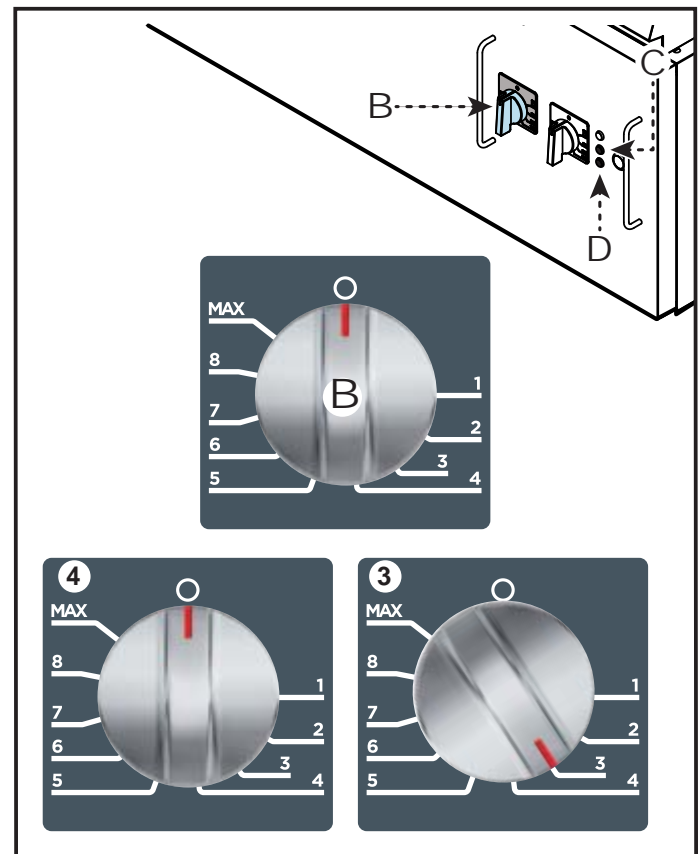
Befindet sich der Schalter (B) in Schaltstellung MAX, arbeiten die Heizwiderstände im Dauerbetrieb.

Befindet sich der Schalter (B) in den Schaltstellungen (1-8), sind die Einschaltzeiten der Heizwiderstände direkt proportional zur gewählten Leistungsstufe.

DE

Zündung

- 1) Beide Schalter **(A-B)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **2-4**), um das Gerät auszuschalten. Die Kontrollleuchte **(C)** erlischt.
- 2) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

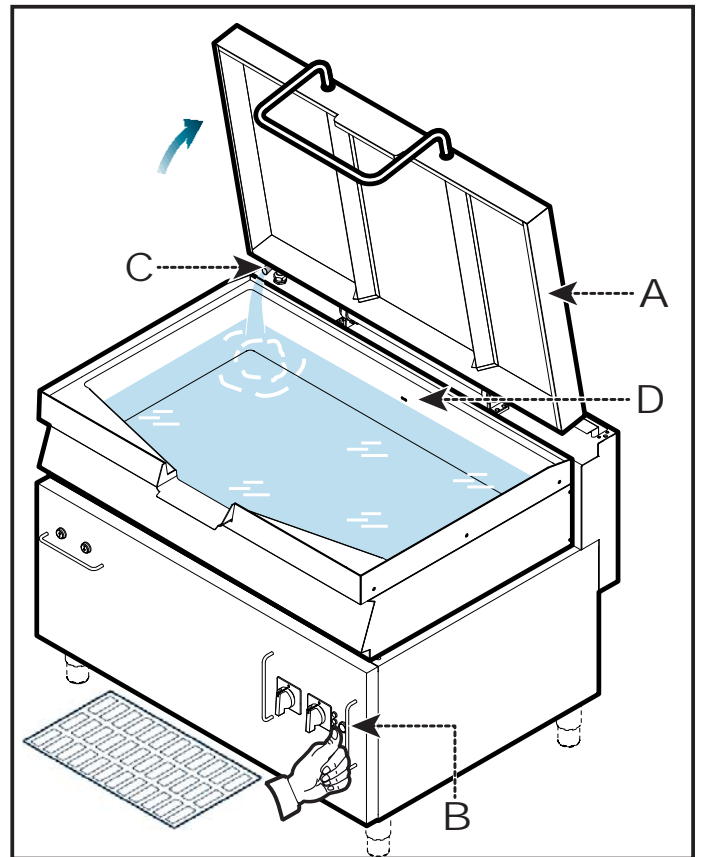


Füllen

Wichtig

Vor Ausführung dieses Vorgangs sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. dass sie richtig auf dem festen Unterteil aufliegt.

- 1) Den Deckel **(A)** anheben.
- 2) Den Schalter **(B)** drücken, um die Bratpfanne über das Wasserzulaufrohr **(C)** mit Wasser zu füllen.
- 3) Den Schalter **(B)** drücken, wenn der Wasserstand die Markierung **(D)** erreicht hat.
- 4) Den Deckel **(A)** schließen.



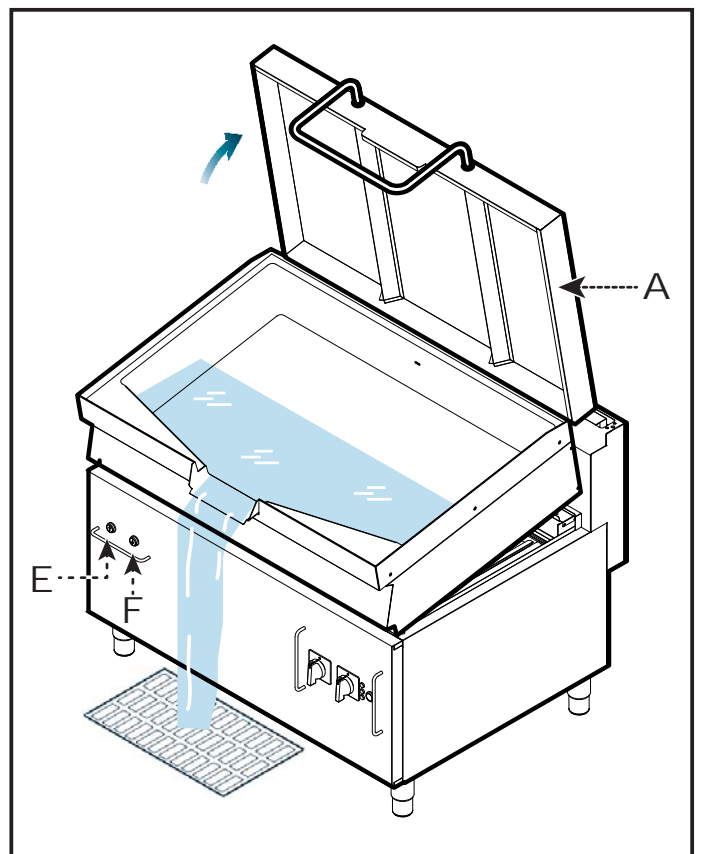
Entleeren

- 1) Den Deckel **(A)** anheben.
- 2) Taste **(E)** gedrückt halten, um die Bratpfanne zum Entleeren zu neigen.

Wichtig

Keine Kraft anwenden, um die Bratpfanne zu neigen, da sonst Schäden an der Kippvorrichtung nicht auszuschließen sind.

- 3) Taste **(B)** gedrückt halten, um die Bratpfanne wieder in ihre Ausgangsstellung zu bringen.
- 4) Den Deckel **(A)** schließen.



DE

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

- 1) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 2) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.
- 3) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.
- 4) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.
- 5) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

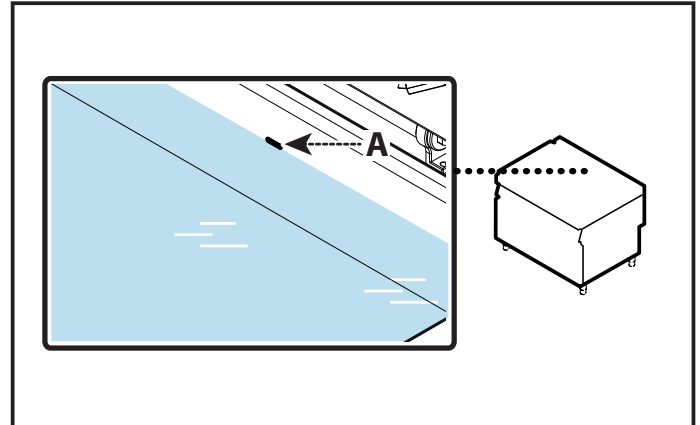
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG

Wichtig

Das Gerät dient zum Schmoren (Schmorbraten, Fleisch in Soße, Tunken usw.). Jeder andere Gebrauch ist als zweckwidrig anzusehen.

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

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke (**A**) übersteigt.
- Das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

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

Wichtig

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

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

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

- Der Außenmantel.
- Das Becken.
- Die Zubehörteile.
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 13).

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

- Funktionsprüfung der elektrischen Anlage.
- Funktionsprüfung der Endschalter der Bratpfanne.
- Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.

REINIGUNG DES GERÄTS

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



Wichtig

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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen.



Vorsicht - Achtung

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

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

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



Vorsicht - Achtung

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

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

FEHLERSUCHE

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

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



Wichtig

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

Probleme	Ursachen	Lösungen
Es läuft kein Wasser zu	Magnetventil Füllen defekt	Anschluss an den Druckschalter überprüfen. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Füllschalter ist defekt	Wasseranschluss überprüfen. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Die Bratpfanne ist angehoben oder liegt nicht richtig auf dem festen Unterteil auf	Sicherstellen, dass die Bratpfanne nicht angehoben ist bzw. richtig auf dem festen Unterteil aufliegt
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt	Den Anschluss der Stromkabel prüfen
	Auslösung des Sicherheitsthermostats	Gerät rücksetzen
	Taktschalter defekt	Taktschalter auswechseln
Die Bratpfanne wird nicht angehoben	Die Auf-Taste der Bratpfanne ist defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Das thermische Relais hat ausgelöst	Den Elektromotor abkühlen lassen und das thermische Relais zurücksetzen. Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Elektromotor ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
	Der Mikroschalter oberer Endanschlag ist defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst.

DE

Important

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

Attention

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

Important

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

Important

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

Important

Vider complètement la cuve après emploi.

Attention

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

Important

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

Important

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

Attention

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

Attention

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

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

Important

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

Important

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

Important

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

Attention

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES.....	2
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR.....	2
BUT DU MANUEL.....	2
DEMANDE D'ASSISTANCE	3
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL.....	3
INFORMATIONS TECHNIQUES	4
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL.....	4
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	5
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION.....	6
ACCESSOIRES SUR DEMANDE	6
SÉCURITÉ.....	7
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ.....	7
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL.....	8
UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	9
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	9
DESCRIPTION DES COMMANDES.....	9
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL	10
REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE	11
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL.....	12
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION.....	12
ENTRETIEN	12
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN	12
NETTOYAGE DE L'APPAREIL.....	13
PANNES	14
DÉPANNAGE	14

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR

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

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

BUT DU MANUEL

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

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

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

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

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

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

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



Attention

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



Important

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

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

A) Modèle de l'appareil

B) Type de personnalisation

C) Identification du fabricant

D) Classe d'isolation

E) Année de fabrication

F) Numéro de série

G) Degré de protection

H) Pays de destination

L) Tension (V)

M) Absorption (A)

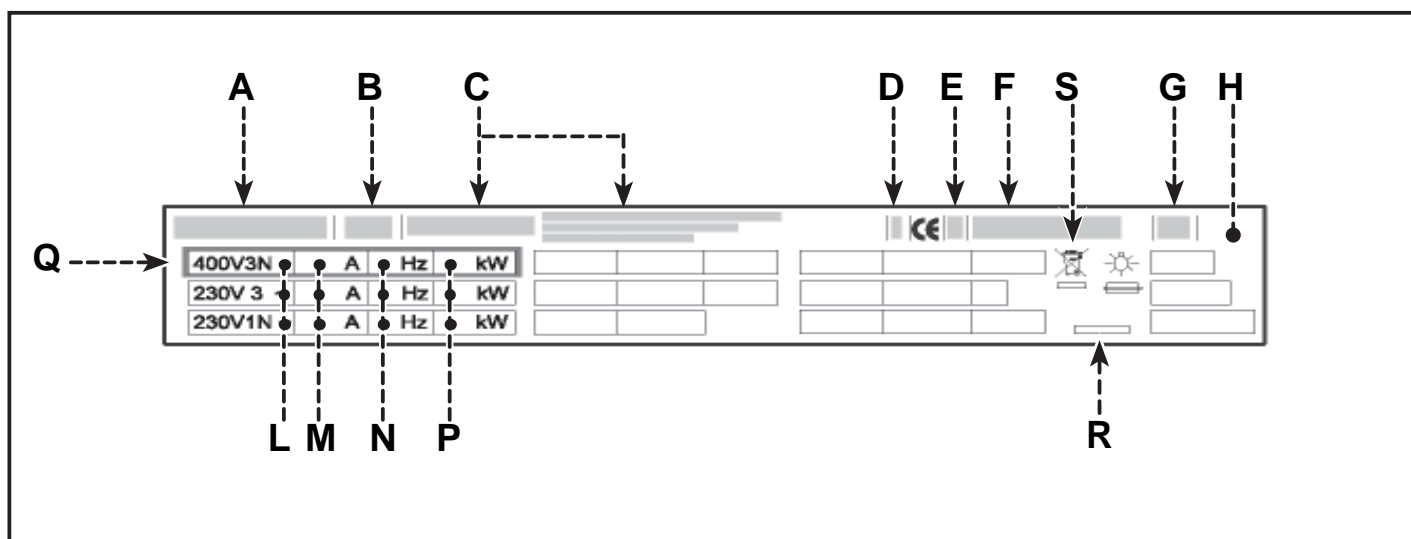
N) Fréquence (Hz)

P) Puissance déclarée (kW)

Q) Indicateur de tension d'essai

R) Date de fabrication

S) Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

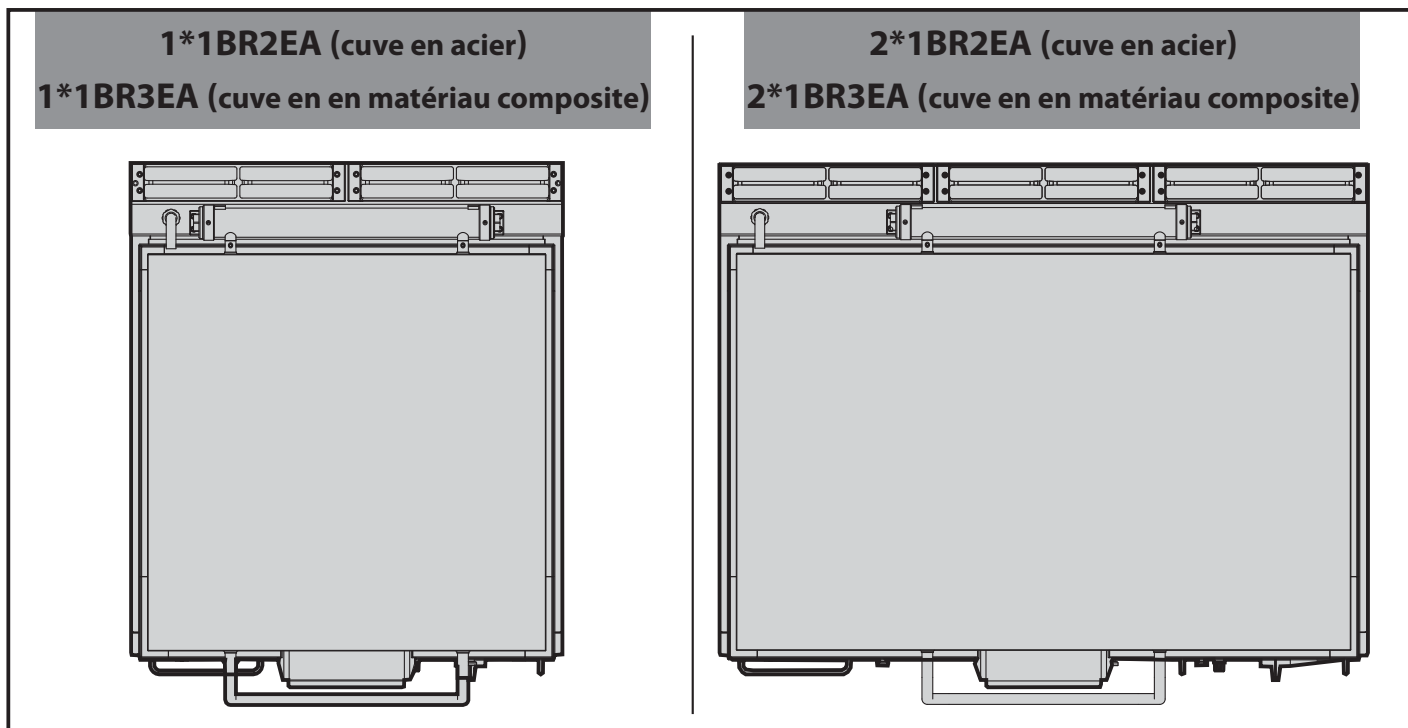
FR

INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

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

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



Organes principaux

A) Couvercle de la cuve

B) **Cuve de cuisson:** elle est en acier inox (1*1BR2E - 2*1BR2E) ou en matériau composite (1*1BR3E-2*1BR3E).

C) **Évacuation des fumées:** pour évacuer la chaleur générée par les résistances.

D) **Distributeur d'eau:** pour diriger le flux de l'eau.

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

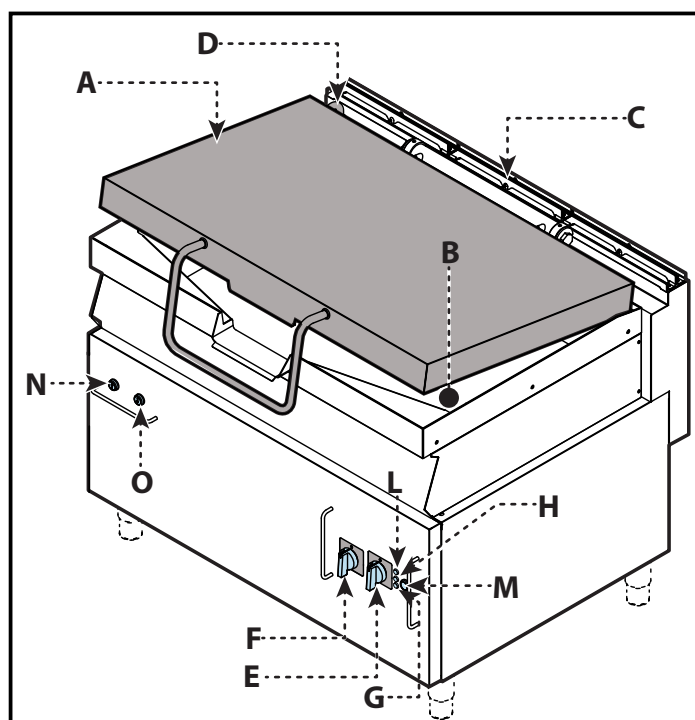
F) **Manette de commande:** pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauff.

G) **Voyant de la température:** pour signaler la phase de chauffage de la cuve.

H) **Voyant de réseau:** pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

L) **Voyant du thermostat:** pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité.

M) **Interrupteur de remplissage de la cuve:** pour remplir d'eau la cuve de cuisson.



N) **Bouton :** il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.

O) **Bouton :** il sert pour baisser la cuve en position de travail.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

L'illustration indique la position des dispositifs.

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

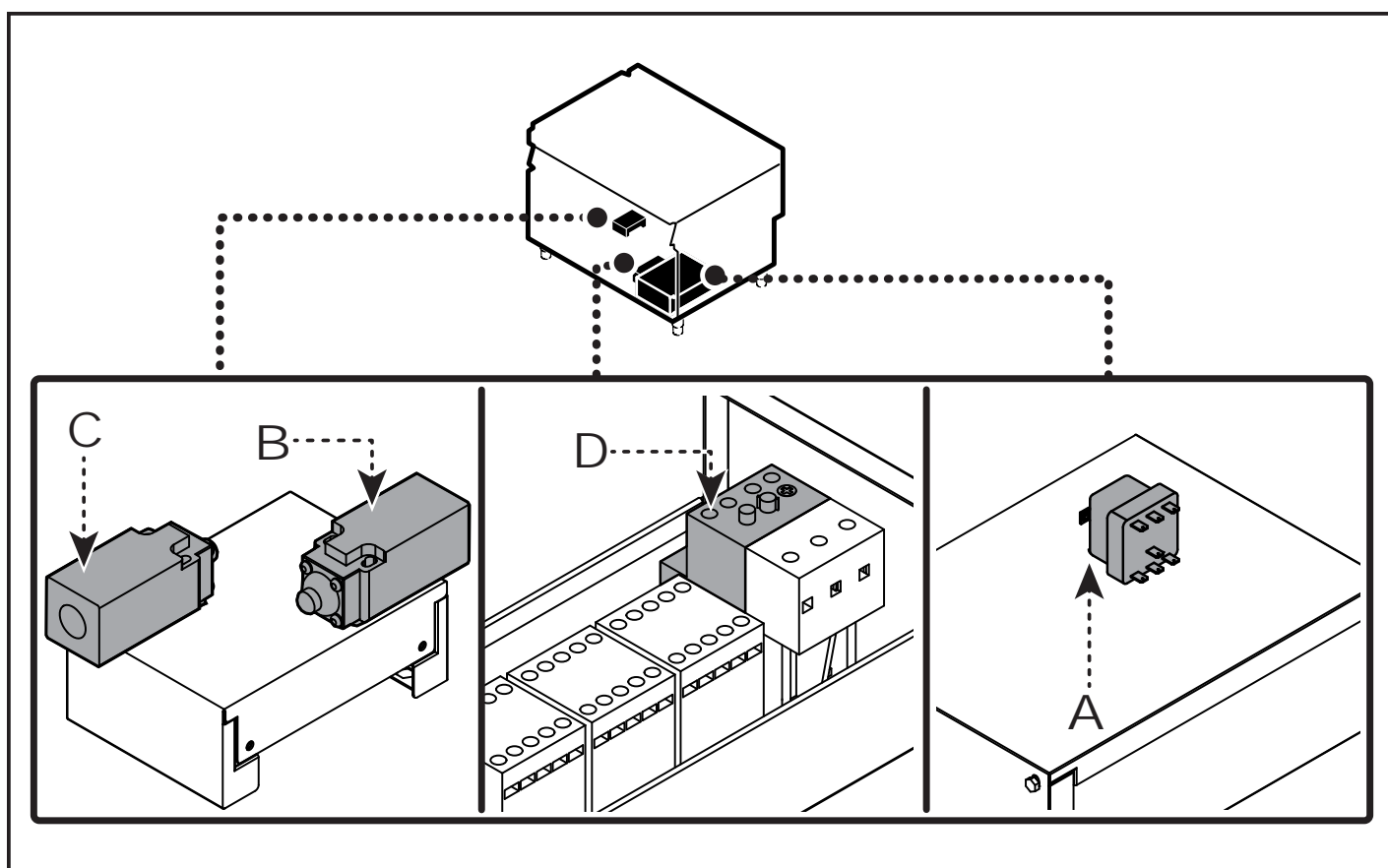
B) Microcontact de descente de la cuve: il relève le fin de course « bas » de la cuve et permet l'activation de l'alimentation électrique et l'arrivée de l'eau dans la cuve.

C) Microcontact de montée de la cuve: il relève le fin de course « haut » de la cuve et permet le positionnement de la cuve jusqu'à la position de montée maximum.

D) Relais thermique : il désactive l'alimentation électrique du moteur en cas de surchauffe.

Important

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



FR

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

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

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

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

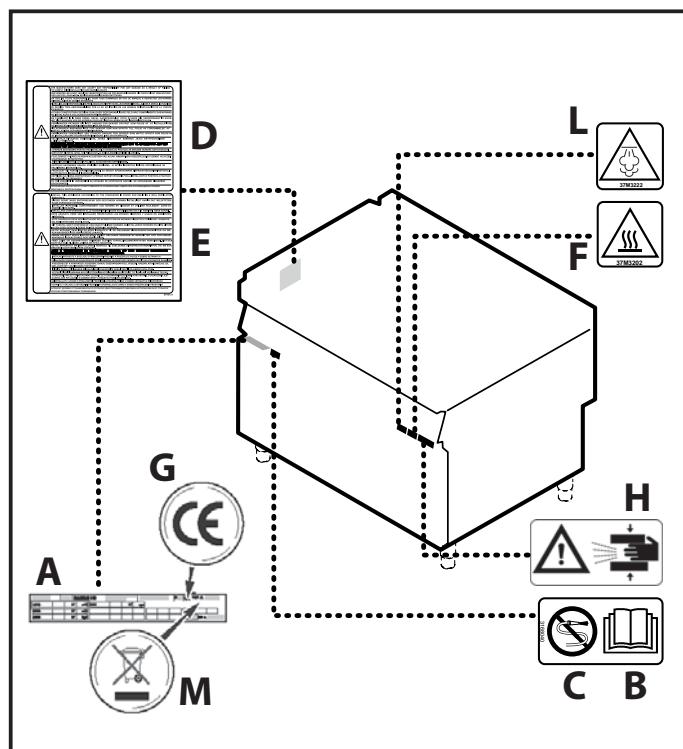
D) Danger générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

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

F) Risque de brûlure: attention aux surfaces chaudes.

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

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



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

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

FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE POUR LA SÉCURITÉ

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

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

Important

Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.

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

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'emploi de l'appareil pour des utilisations incorrectes peut provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes, des dommages aux biens placés à proximité et des dommages économiques.

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

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

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.

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

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



Attention

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



Important

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



Attention

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

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

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

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

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

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

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



Important

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

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

Tous les appareils qui doivent être éliminés conformément à la Directive DEEE, sont marqués d'un symbole spécial (voir p. 6).



Important

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

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

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

Important

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

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

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

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

DESCRIPTION DES COMMANDES

A) Manette de commande: pour activer et désactiver l'alimentation électrique de l'appareil et pour programmer la température de chauffe.

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

C) Voyant de réseau: pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

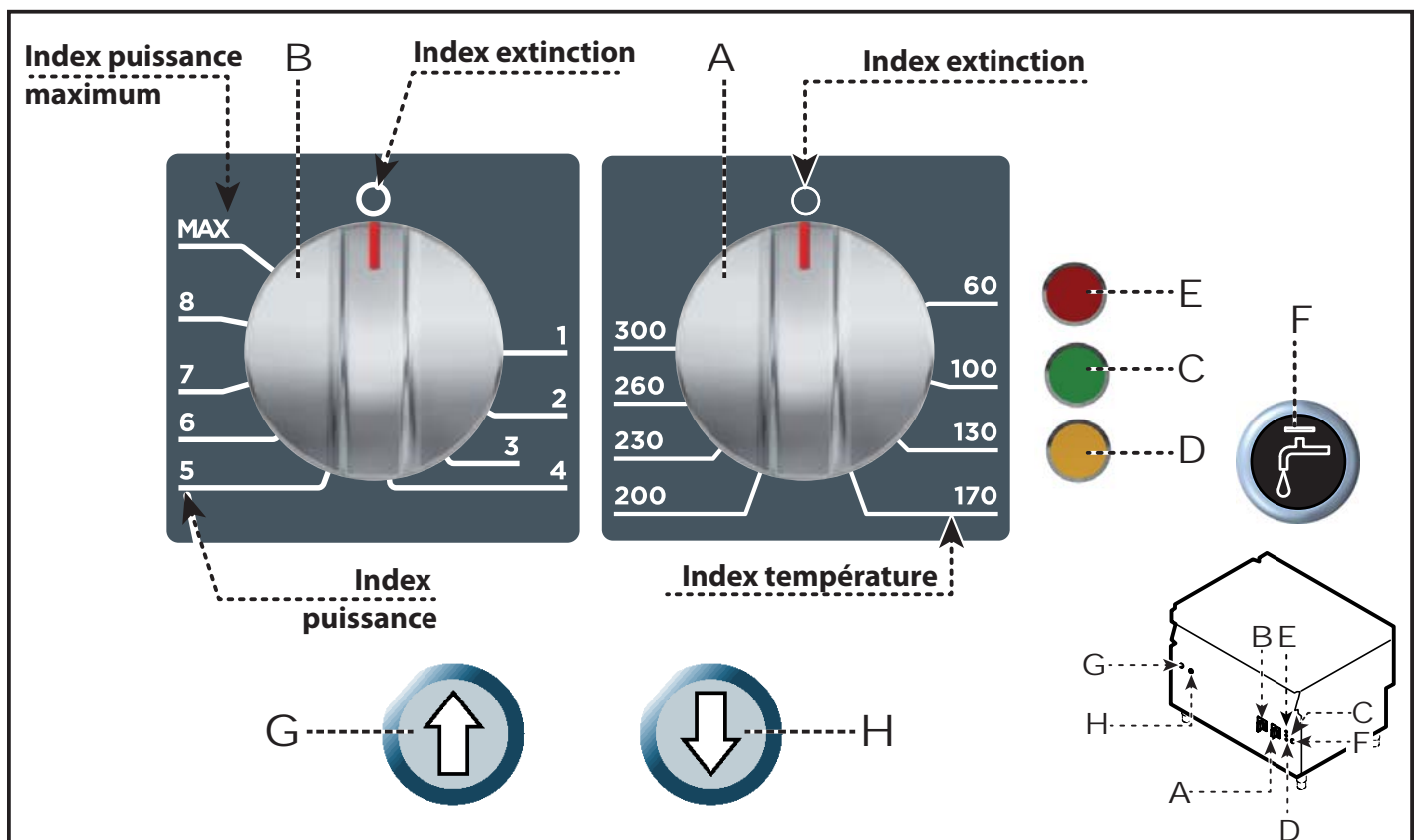
D) Voyant de la température: pour signaler la phase de chauffage de la cuve.

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

F) Interrupteur de remplissage de la cuve: pour introduire de l'eau dans la cuve de cuisson et pour interrompre son arrivée lorsque le remplissage est terminé.

G) Bouton: il sert pour lever la cuve et permettre son vidage.

H) Bouton: il sert pour baisser la cuve en position de travail.

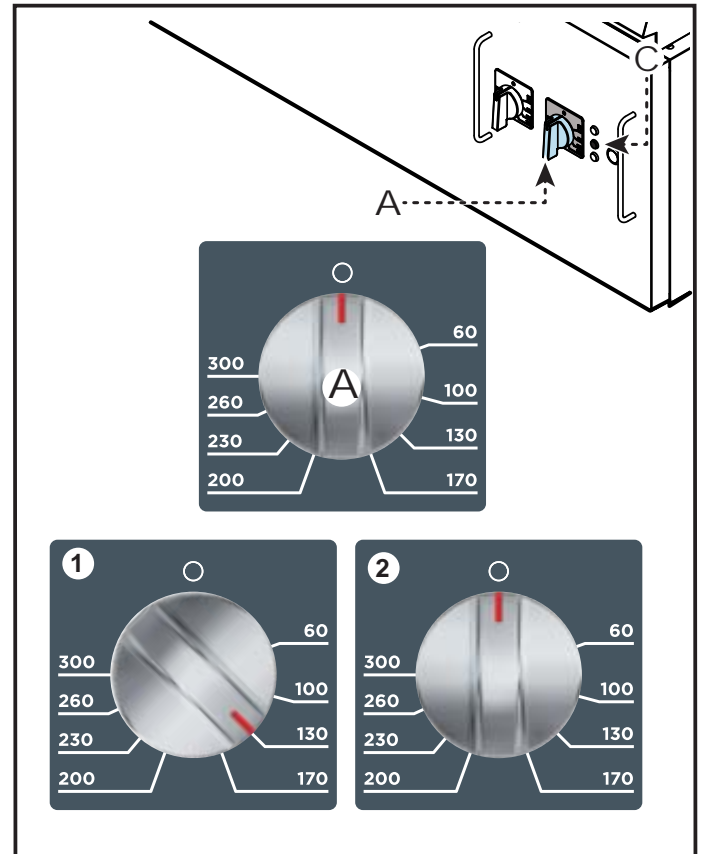


Allumage

Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.

- 1) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.
- 2) Tourner la manette **(A)** en sens horaire (pos. **1**) en correspondance de la température désirée, pour activer l'alimentation électrique. Le voyant de réseau **(C)** s'allume.
- 3) Tourner la manette **(B)** en sens horaire (pos. 3) pour activer les résistances de chauffe et sélectionner les temps de fonctionnement des résistances afin de maintenir constante la température de cuisson. Le voyant de la température **(D)** s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.



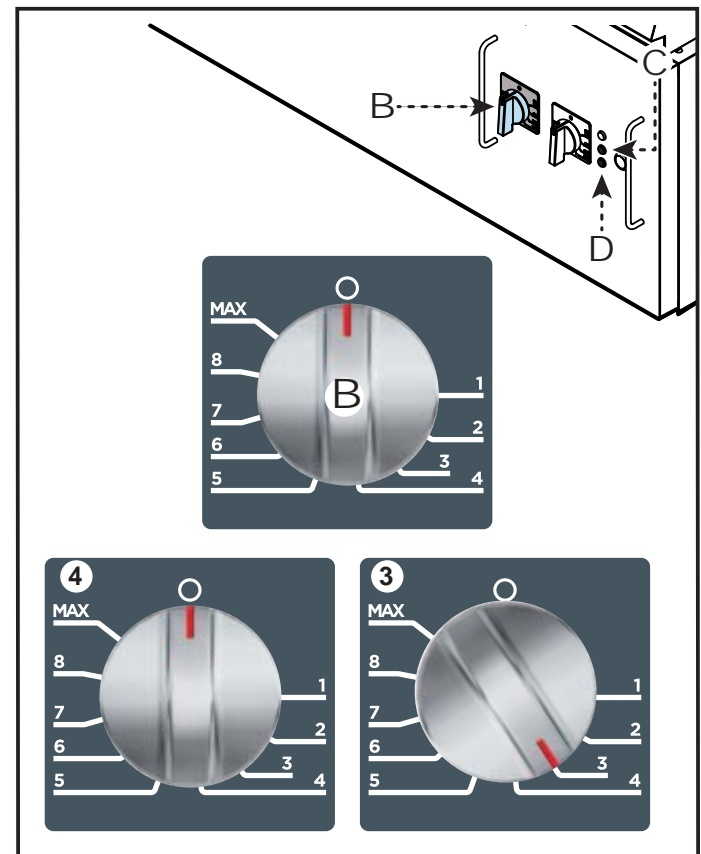
Important

Avec la manette (B) sur la position (MAX), les résistances ont un fonctionnement continu.

Avec la manette (B) sur les positions (de 1 à 8), les résistances ont des temps de fonctionnement directement proportionnels à la puissance sélectionnée.

Extinction

- 1) Tourner les deux manettes **(A-B)** en sens antihoraire (pos. **2-4**) pour éteindre l'appareil. Le voyant de réseau **(C)** s'éteint.
- 2) Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.



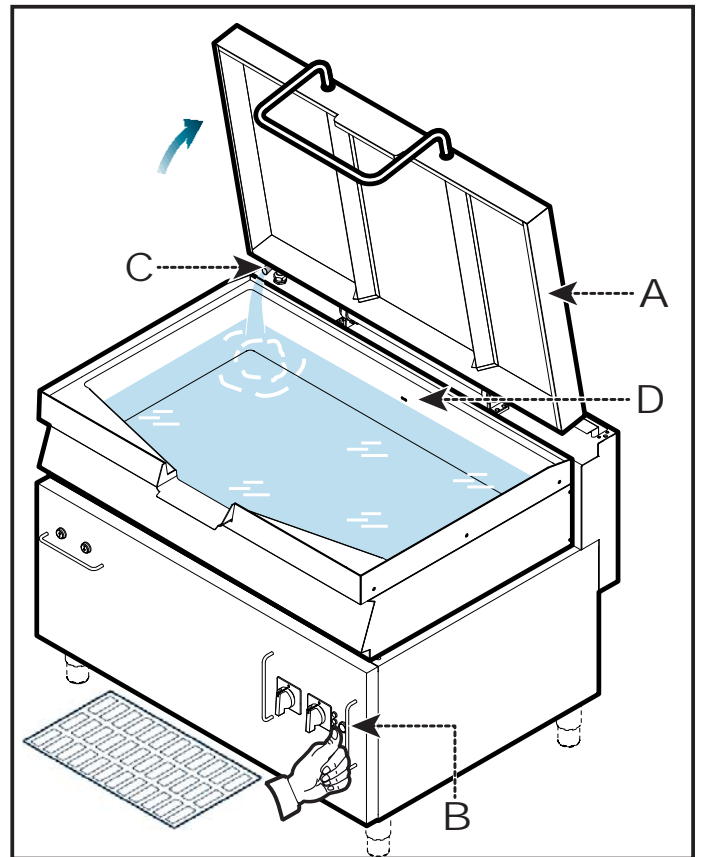
FR

Remplissage

i Important

Avant d'effectuer cette opération, contrôler que la cuve ne soit pas soulevée et qu'elle soit complètement en butée sur la partie fixe.

- 1) Lever le couvercle (A).
- 2) Appuyer sur l'interrupteur (B) pour remplir la cuve d'eau par le distributeur (C).
- 3) Appuyer sur l'interrupteur (B) lorsque l'eau a atteint le niveau de repère (D).
- 4) Fermer le couvercle (A).



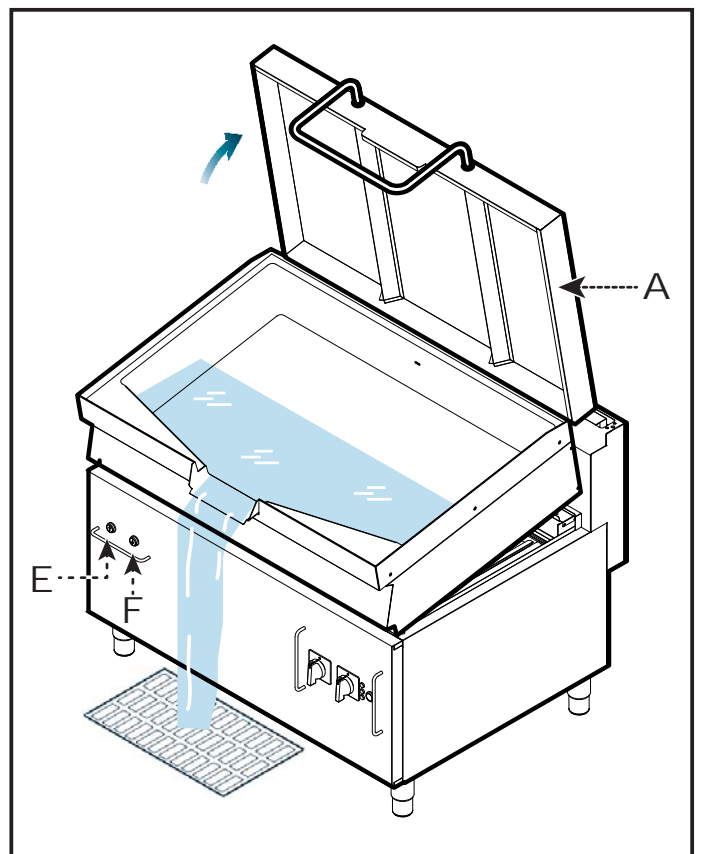
Vidange

- 1) Lever le couvercle (A).
- 2) Appuyer sur le bouton (E) et le tenir pressé pour incliner la cuve afin de la vider.

i Important

Ne pas forcer l'inclinaison de la cuve pour ne pas provoquer d'endommagements au dispositif de levage.

- 3) Appuyer sur le bouton (F) et le tenir pressé pour reporter la cuve à sa position initiale.
- 4) Fermer le couvercle (A).



FR

INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

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

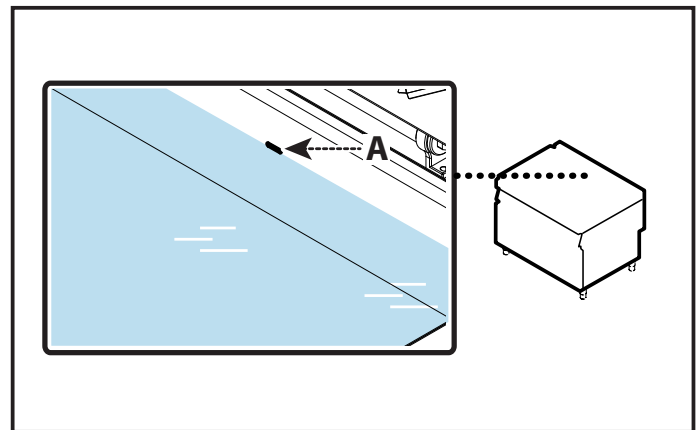
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

i Important

Utiliser l'appareil pour la cuisson de viandes en sauce (viandes braisées, ragoûts, etc.) ; toute autre utilisation est considérée impropre.

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

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée (A).
- Ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.



ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

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

i Important

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

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

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

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

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

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

- vérifier l'efficacité de l'installation électrique.
- Vérifier l'efficacité du microcontact de fin de course de la cuve.
- Vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

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



Important

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

Il est également recommandé:



Attention

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

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

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



Attention

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

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

PANNES

DÉPANNAGE

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

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



Important

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

Inconvénients	Causes	Solutions
L'eau n'arrive pas	Électrovalve de remplissage endommagée	Vérifier le raccordement du pressostat. Contactez le service assistance.
	Interrupteur de remplissage endommagé	Vérifier le raccordement hydrique. Contactez le service assistance.
	Cuve soulevée et non en butée sur la partie fixe	Contrôler que la cuve ne soit pas soulevée ou qu'elle ne soit pas complètement en butée sur la partie fixe
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente	Contrôler la connexion des câbles électriques
	Intervention du thermostat de sécurité	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil
	Commutateur endommagé	Remplacer le commutateur
La cuve ne se soulève pas	Bouton de montée de la cuve endommagé	Contactez le service assistance.
	Intervention du relais thermique	Laisser le moteur électrique se refroidir et réarmer le relais thermique. Contactez le service assistance.
	Moteur électrique endommagé	Contactez le service assistance.
	Microcontact de fin de course haut endommagé	Contactez le service assistance.

FR

Importante

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

Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.

Importante

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

Importante

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

Importante

Después del uso la cuba deberá ser vaciada por completo.

Precaución - advertencia

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

Importante

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

Importante

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

Precaución - advertencia

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

Precaución - advertencia

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

Precaución - advertencia

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

Importante

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

Importante

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

Importante

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

Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL	2
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR.....	2
OBJETIVO DEL MANUAL.....	2
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA	3
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO	3
INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO	4
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO.....	4
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	5
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN	6
ACCESORIOS BAJO PEDIDO	6
SEGURIDAD.....	7
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	7
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL	8
USO Y FUNCIONAMIENTO	9
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO	9
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	9
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	10
LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA	11
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO	12
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO	12
MANTENIMIENTO	12
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO.....	12
LIMPIEZA APARATO	13
AVERÍAS	14
BÚSQUEDA DE AVERÍAS.....	14

INFORMACIONES DE CARACTER GENERAL

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR

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

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

OBJETIVO DEL MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Precaución - advertencia

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



Importante

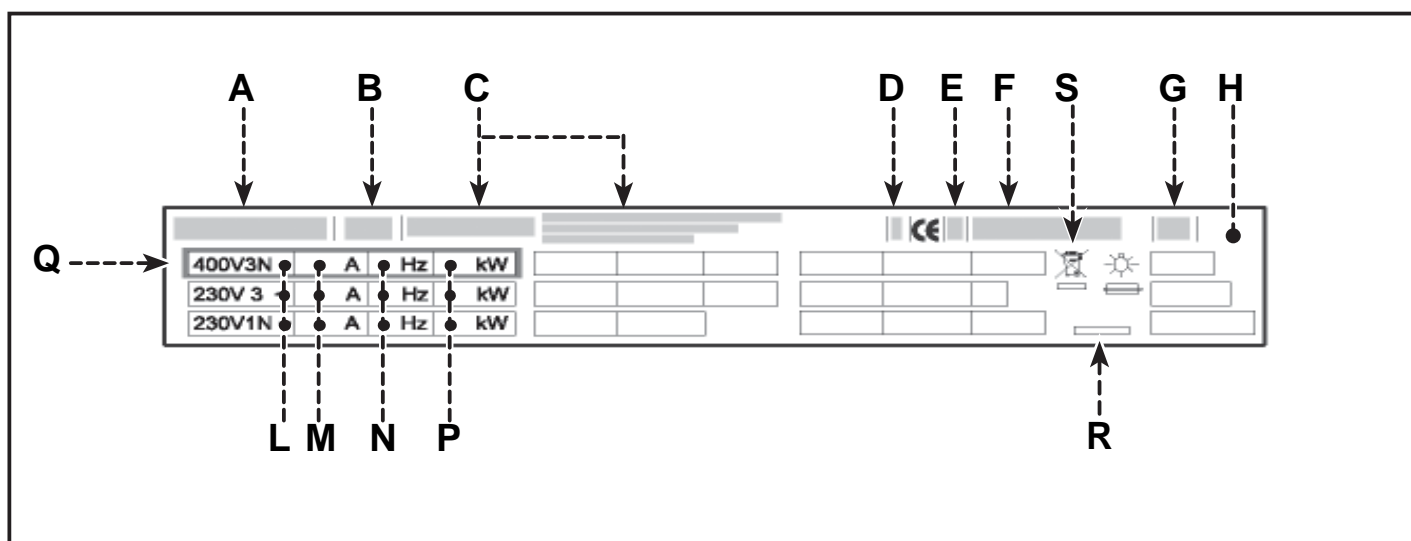
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

- A) Modelo del aparato
- B) Tipo de personalización
- C) Identificación fabricante
- D) Clase de aislamiento
- E) Año de fabricación
- F) Número de matrícula
- G) Grado de protección

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



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

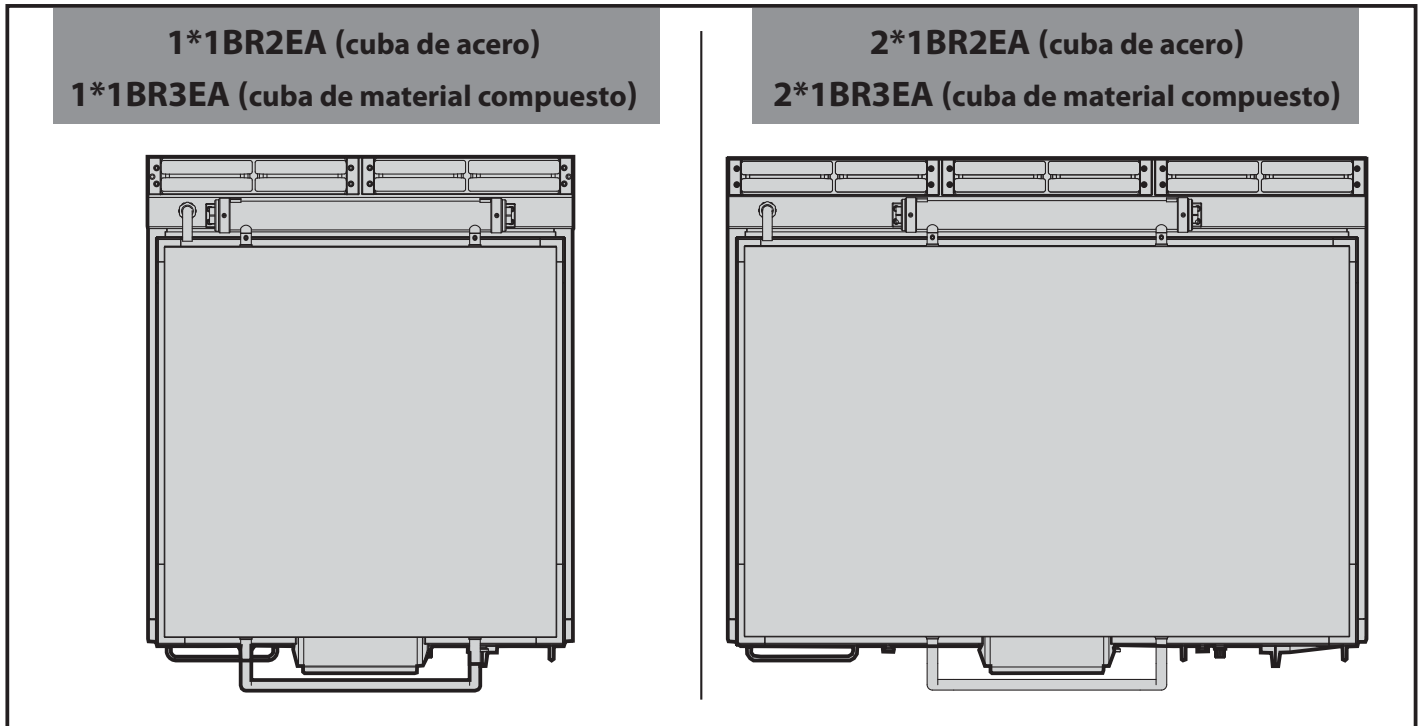
ES

INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

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

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



Órganos principales

A) Tapa cuba

B) **Cuba de cocción:** es realizada en acero inox (1*1BR2E - 2*1BR2E) o en material compuesto (1*1BR3E-2*1BR3E).

C) **Descarga humos:** para disipar el calor generado por las resistencias.

D) **Grifo de agua:** para orientar el flujo del agua.

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

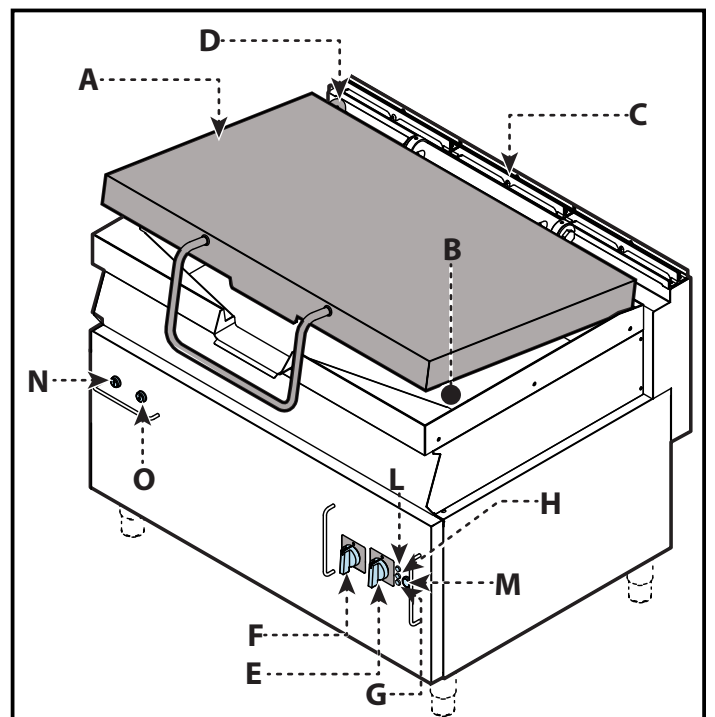
F) **Mando de control:** para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

G) **Testigo temperatura:** para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

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

L) **Testigo termostato:** señala la intervención del termostato de seguridad.

M) **Interruptor de llenado cuba:** para llenar con agua la cuba de cocción.



N) **Botón :** permite elevar la cuba y vaciarla.

O) **Botón :** permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

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

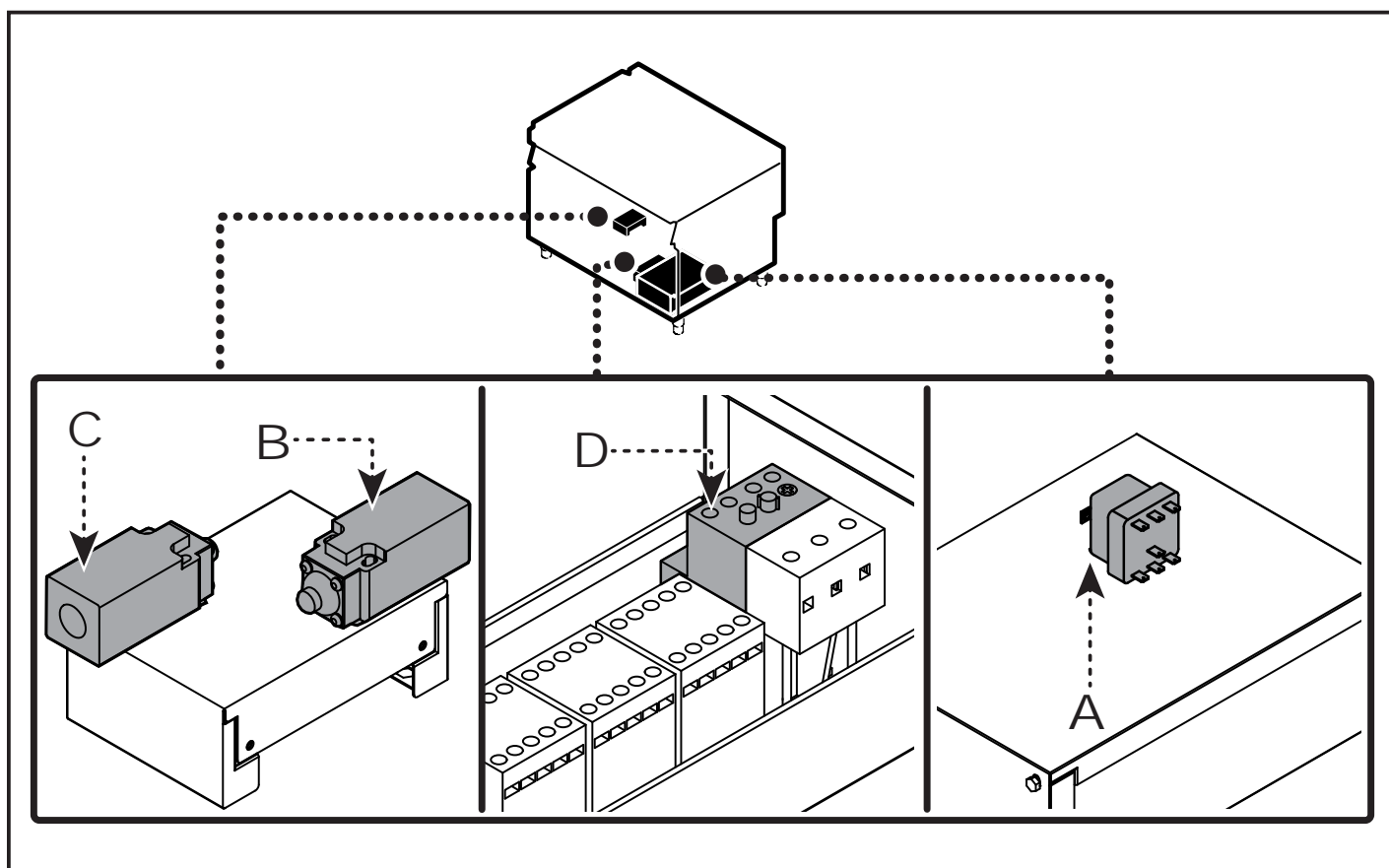
B) Microinterruptor de bajada cuba : detecta el final de carrera "inferior" de la cuba y permite l'activación de la alimentación eléctrica e introducir agua en la cuba sólo cuando ésta está completamente bajada.

C) Microinterruptor de subida cuba : detecta el final de carrera "superior" de la cuba y permite situar la cuba en su posición de elevación máxima.

D) Relé térmico : interrumpe la alimentación eléctrica del motor en caso de recalentamiento.

Importante

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



SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

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

A) Placa de identificación fabricante y aparato.

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

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

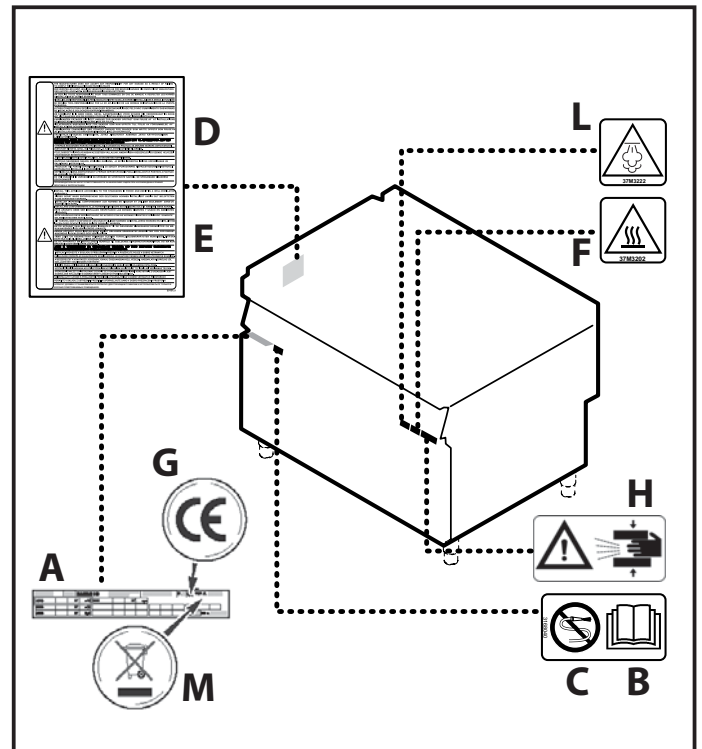
D) Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".

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

F) Peligro de quemaduras: prestar atención a las superficies calientes.

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

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



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

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

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

ES

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

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

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



Importante

No modifique de ninguna manera el equipo.

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

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

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

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

Proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas.

Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

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

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

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

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.



Precaución - advertencia

El pavimento, cerca del equipo, podría ser resbaladizo.



Importante

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



Precaución - advertencia

No obstruya la chimenea para evitar el aumento excesivo de la temperatura de los componentes y de los productos de combustión superiores a los límites admitidos.

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL IMPACTO AMBIENTAL

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

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

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

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

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



Importante

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

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

Todos los aparatos que deben ser eliminados de modo selectivo y en conformidad con lo dispuesto por la Directiva RAEE, aparecen identificados mediante un símbolo específico (véase pág. 6).



Importante

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

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y FUNCIONAMIENTO

Importante

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

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

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

A) Mando de control: para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato y para programar la temperatura de calentamiento.

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

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

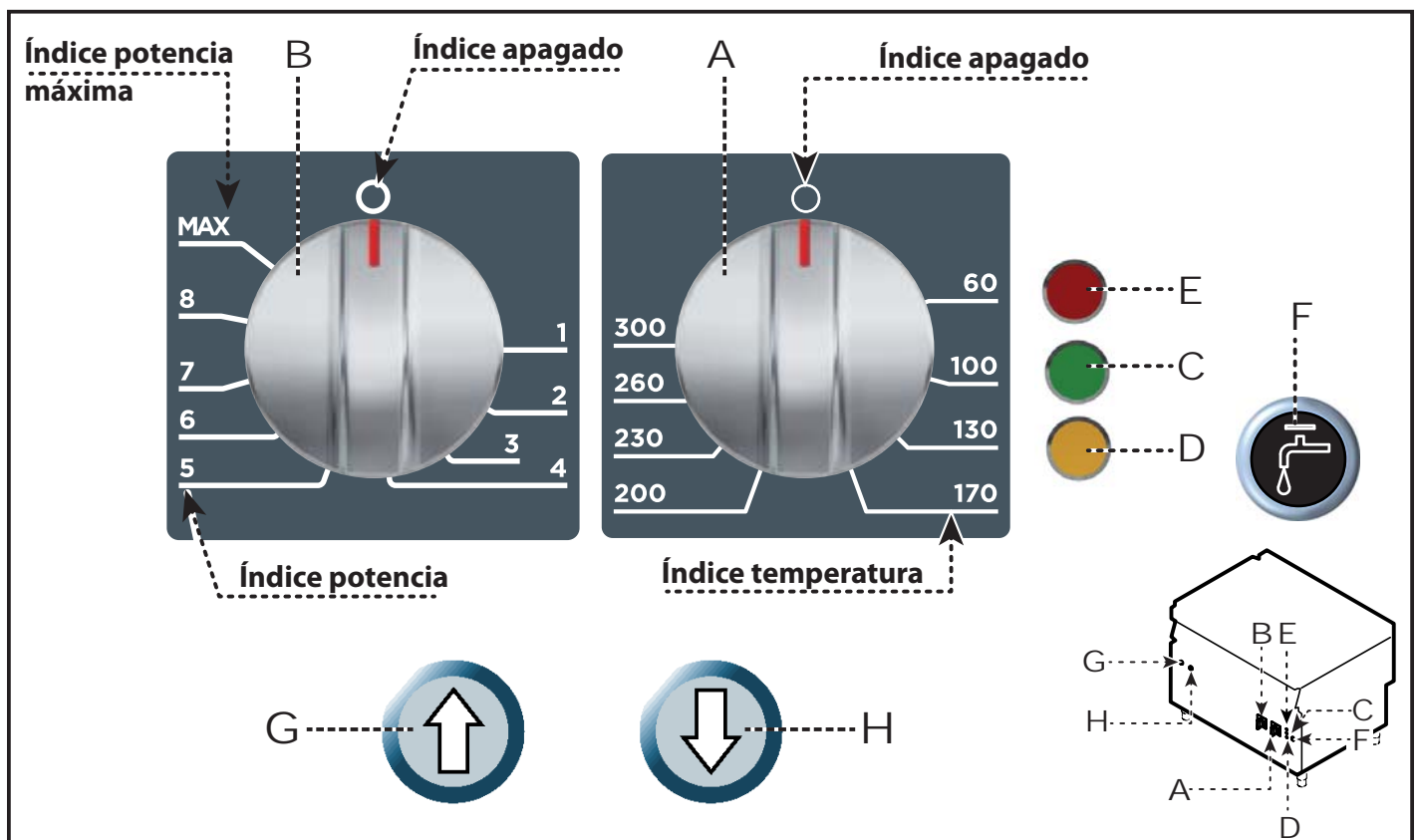
D) Testigo temperatura: para señalar la fase de calentamiento de la cuba.

E) Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.

F) Interruptor de llenado cuba: para introducir agua en la cuba de cocción y para interrumpir el suministro de agua una vez efectuado el llenado.

G) Botón : permite elevar la cuba y vaciarla.

H) Botón : permite bajar la cuba situándola en posición de trabajo.

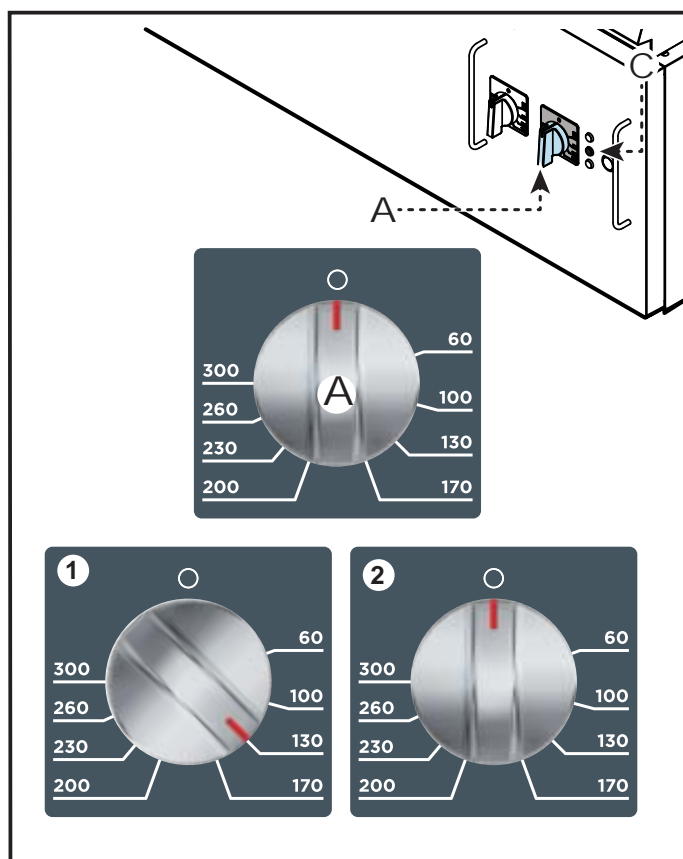


Encendido

i Importante

Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

- 1) Operar con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**), hasta situarlo en correspondencia con la temperatura requerida para conectar la alimentación eléctrica. Se enciende el testigo de red **(C)**.
- 3) Girar el mando **(B)** en sentido horario (pos. **3**) para activar las resistencias de calentamiento y programar el lapso de funcionamiento de las resistencias a fin de mantener constante la temperatura de cocción. Se enciende el testigo de temperatura **(D)**. Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.



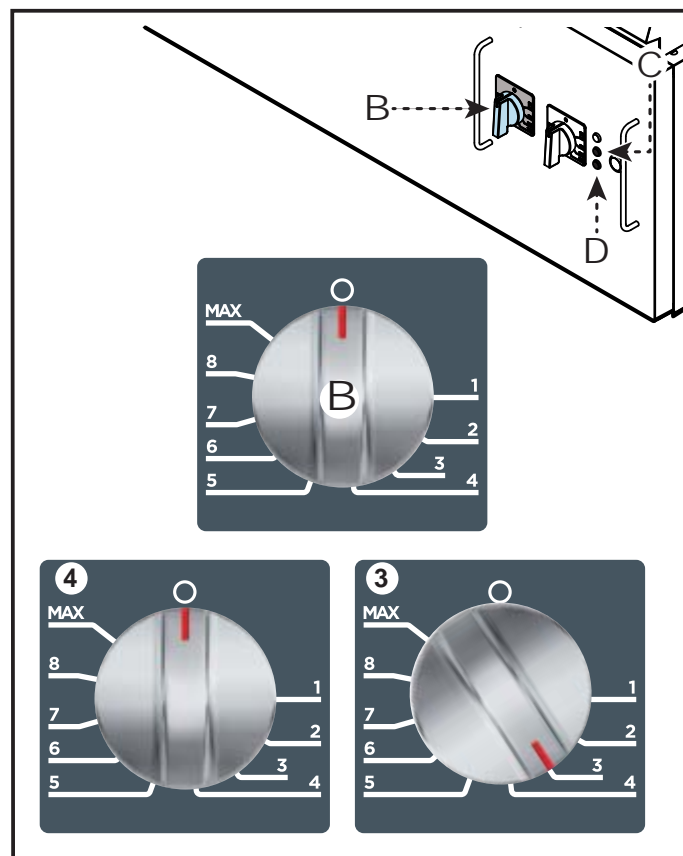
i Importante

Con el mando (B) en posición (MAX), las resistencias funcionan de modo continuo.

Con el mando (B) en las posiciones (1-8), las resistencias funcionarán durante períodos cuya duración será directamente proporcional al índice de potencia seleccionado.

Apagado

- 1) Girar ambos mandos **(A-B)** en sentido antihorario (pos. **2-4**) para apagar el aparato. Se apaga el testigo de red **(C)**.
- 2) Operar con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.



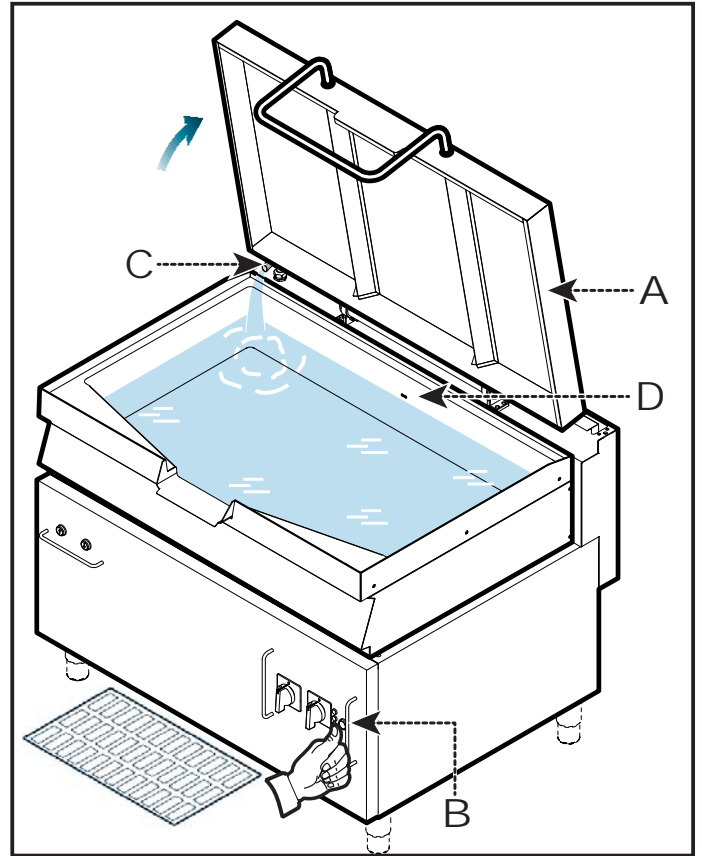
ES

Llenado

i Importante

Antes de efectuar esta operación controlar que la cuba no esté elevada y que se encuentre completamente en contacto en la parte fija.

- 1) Levantar la tapa (A).
- 2) Presionar el interruptor (B) para llenar la cuba con agua mediante el grifo (C).
- 3) Presionar el interruptor (B) una vez que el agua ha alcanzado el nivel de referencia (D).
- 4) Cerrar la tapa (A).



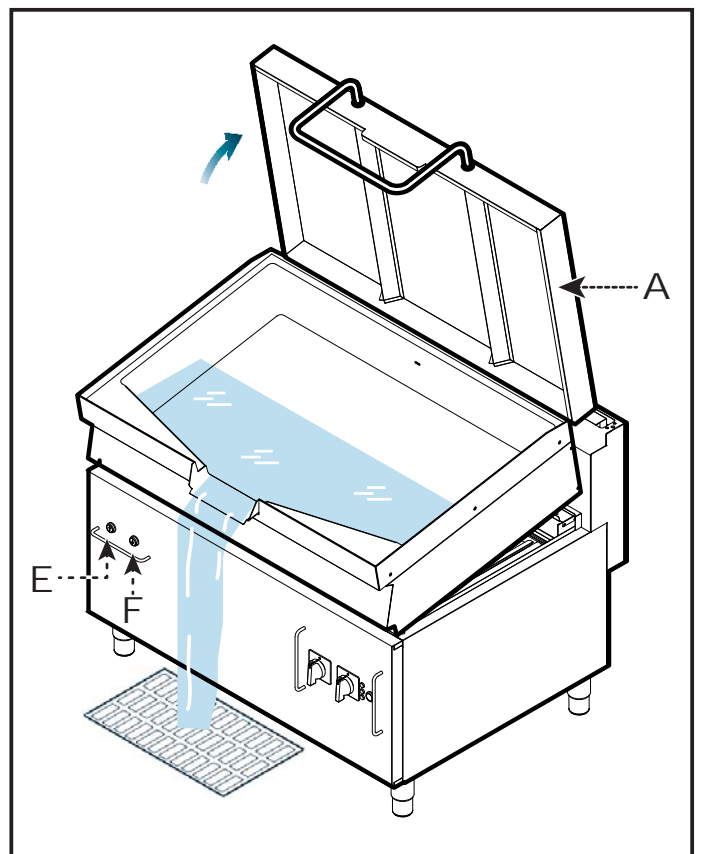
Vaciado

- 1) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.
- 2) Levantar la tapa (A).
- 3) Presionar y mantener presionado el botón (E) para inclinar la cuba y permitir su vaciado.

i Importante

No forzar la inclinación de la cuba ya que podría dañarse el dispositivo de elevación.

- 4) Presionar y mantener presionado el botón (F) para devolver la cuba a su posición inicial.
- 5) Cerrar la tapa (A).



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

- 1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 2) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO

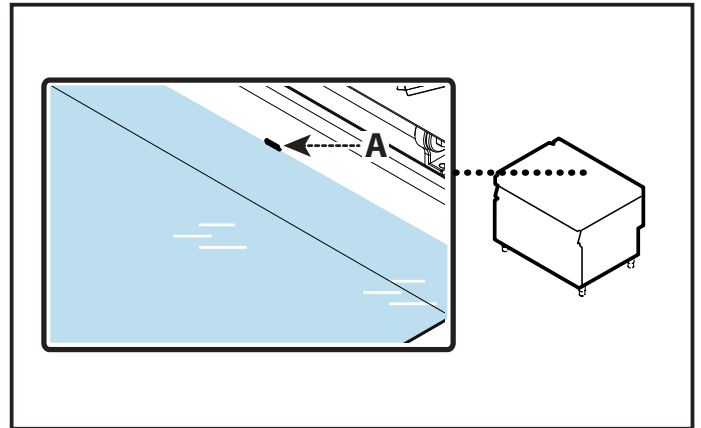


Importante

Utilizar el aparato para guisar (braseados, estofados, carnes en salsa, etc.); todo otro uso será considerado como impropio.

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

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Verificar que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado (A).
- No utilizar el aparato para freír alimentos.



MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL MANTENIMIENTO

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



Importante

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

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

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

- La superficie exterior.
- La cuba de cocción.
- Los accesorios.
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 13).

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

- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico.
- Controlar eficiencia del microinterruptor de final de carrera cuba.
- Controlar la eficiencia del termostato de seguridad.

LIMPIEZA APARATO

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



Importante

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

Se recomienda observar las siguientes precauciones.



Precaución - advertencia

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

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

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



Precaución - advertencia

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

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

AVERIAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

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

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



Importante

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

Inconvenientes	Causas	Remedios
El agua no es suministrada	Electroválvula de llenado averiada	Controlar la eficiencia de la conexión con el presostato. Contactar el servicio de asistencia.
	Interruptor de llenado averiado	Controlar la eficiencia de la conexión hídrica. Contactar el servicio de asistencia.
	Cuba elevada o no en contacto con la parte fija	Controlar que la cuba no esté elevada o que no se encuentre completamente en contacto con la parte fija.
Las resistencias de calentamiento no se activan	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto	Controlar el enlace de los cables eléctricos
	Intervención del termostato de seguridad	Reactivar el aparato
	Conmutador averiado	Sustituir el conmutador
La cuba no se eleva	El botón de elevación cuba no funciona	Contactar el servicio de asistencia.
	Intervención del relé térmico	Dejar enfriar el motor eléctrico y reinicializar el relé térmico. Contactar el servicio de asistencia.
	Motor eléctrico averiado	Contactar el servicio de asistencia.
	Microinterruptor de final de carrera superior averiado	Contactar el servicio de asistencia.

ES



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.

BRASIERA ELETTRICA

ELECTRIC BRATT PAN

1N1BR2EA - 1N1BR3EA

2N1BR2EA - 2N1BR3EA

1T1BR2EA - 1T1BR3EA

2T1BR2EA - 2T1BR3EA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano

IT

English

GB

Rev.1 09/2017



3301340

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI	3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE	3
SCOPO DEL MANUALE	3
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA	4
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA	4
INFORMAZIONI TECNICHE	5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA	5
DISPOSITIVI DI SICUREZZA	5
DATI TECNICI	5
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE	5
ACCESSORI A RICHIESTA	5
SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE	5
GUASTI	5
RICERCA GUASTI	5
USO E FUNZIONAMENTO	6
RIPRISTINO APPARECCHIATURA	6
MANUTENZIONE	7
ISTRUZIONI ED AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE	7
MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE	8
IMBALLO E DISIMBALLO	8
TRASPORTO	8
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO	8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA	9
VENTILAZIONE LOCALE	9
MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA	10
ALLACCIAMENTO ACQUA	11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	12
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (1*1BR2EA - 1*1BR3EA)	13
COLLAUDO APPARECCHIATURA	14

REGOLAZIONI	15
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI.....	15
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE DISCESA VASCA.....	15
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE SALITA VASCA.....	16
REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO	16
SOSTITUZIONI PARTI	17
ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI.....	17
DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA	17
ALLEGATI - ANNEXES.....	I - VI

IT

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

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

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

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

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

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



Cautela - Avvertenza

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



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

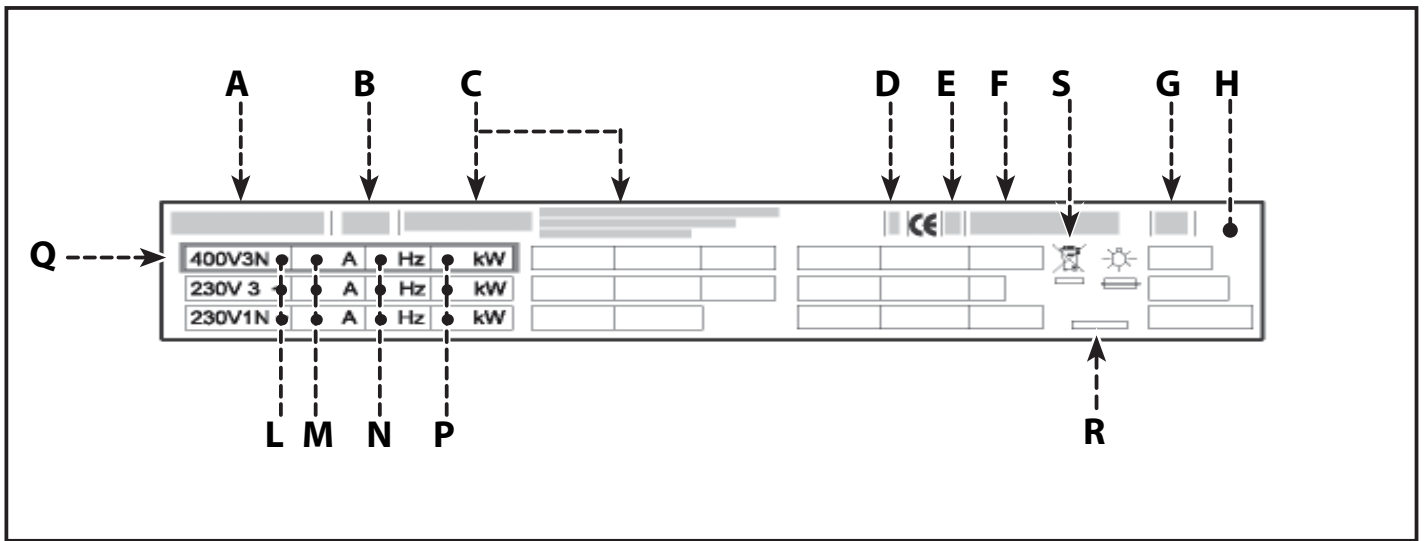
IT

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

- A) Modello apparecchiatura
- B) Tipo di personalizzazione
- C) Identificazione Fabricante
- 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



IT

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

DATI TECNICI

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

SICUREZZA

IT

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA SULL'IMPATTO AMBIENTALE

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

GUASTI

RICERCA GUASTI

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

i Importante

Il ripristino deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato.

⚠ Cautela - Avvertenza

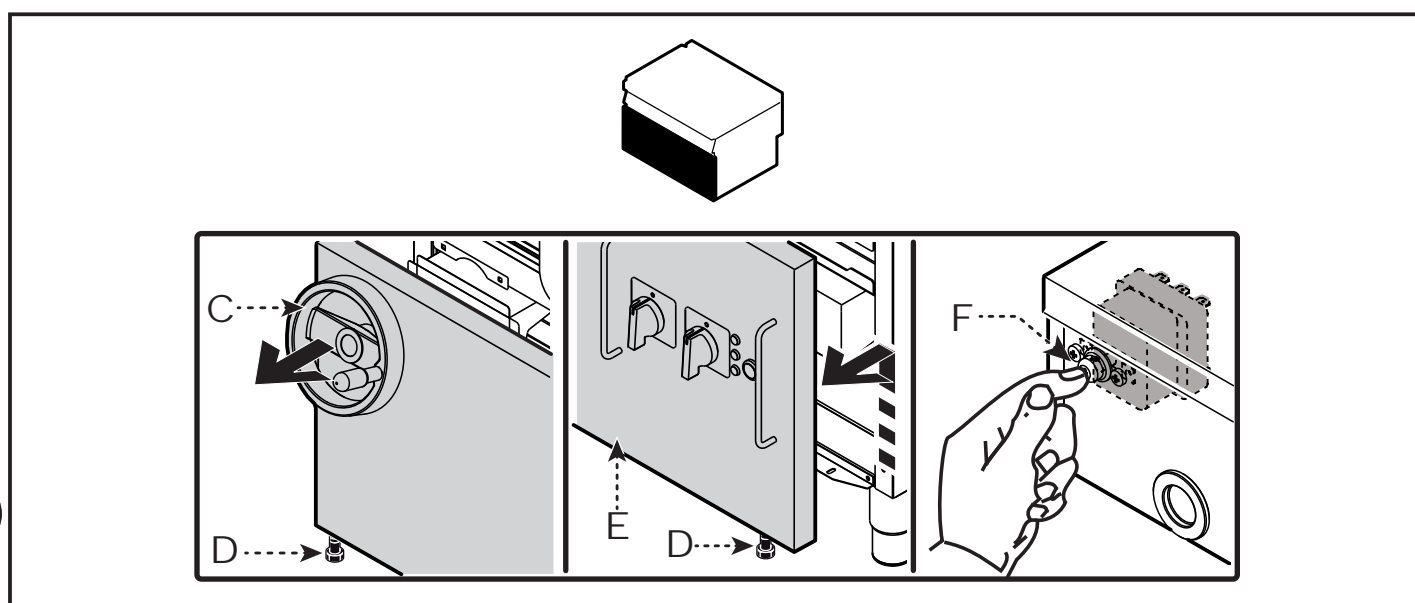
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Questa operazione va eseguita in modo diverso in funzione del tipo di dispositivo elettrico da ripristinare.

- Termostato di sicurezza
- Relè termico (salvamotore)

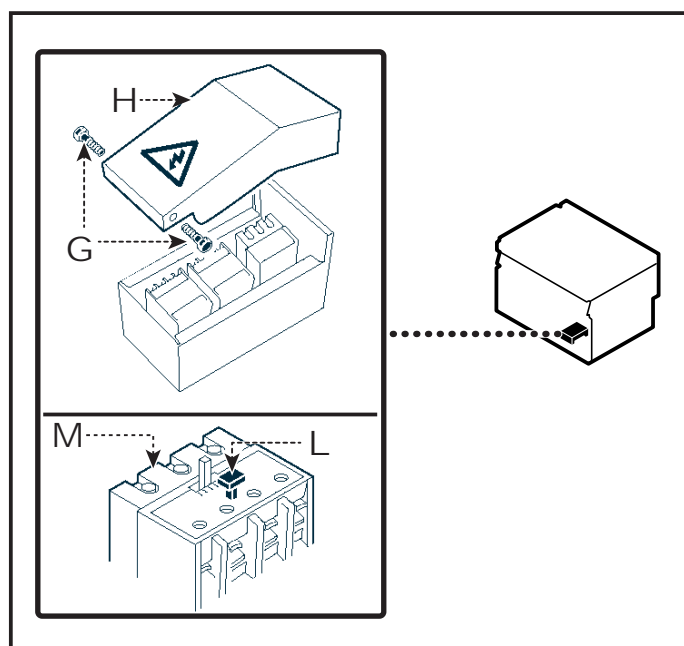
Termostato di sicurezza

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min circa.
- 3) Svitare le viti (D) e smontare il cruscotto (E).
- 4) Premere il pulsante (F) del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.
- 5) Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



Relè termico (salvamotore)

- 1) Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 2) Lasciare raffreddare l'apparecchiatura per 10 min circa.
- 3) Svitare le viti (D) e smontare il cruscotto (E)
- 4) Svitare le viti (G) per smontare il coperchio (H).
- 5) Premere il pulsante (L) del relè termico (M) per autorizzare la rimessa in funzione.
- 6) Montare il coperchio (H) e fissarlo con le viti (G).
- 7) Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.



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



Importante

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

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

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

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

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

i Importante

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

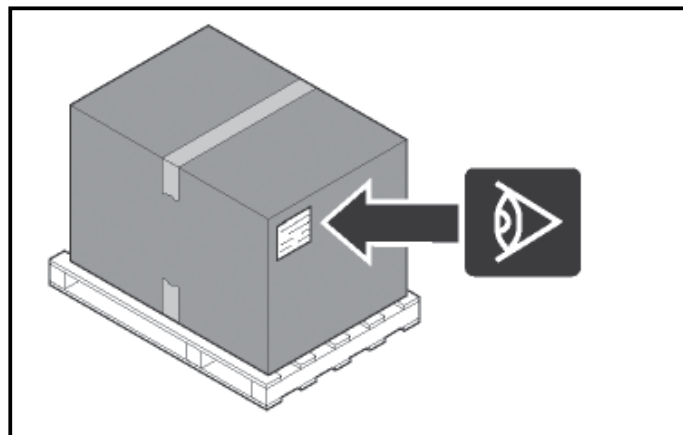
Chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

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

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

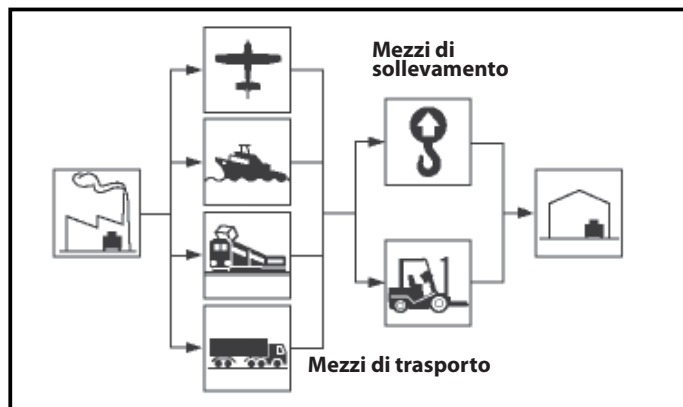
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



TRASPORTO

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

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

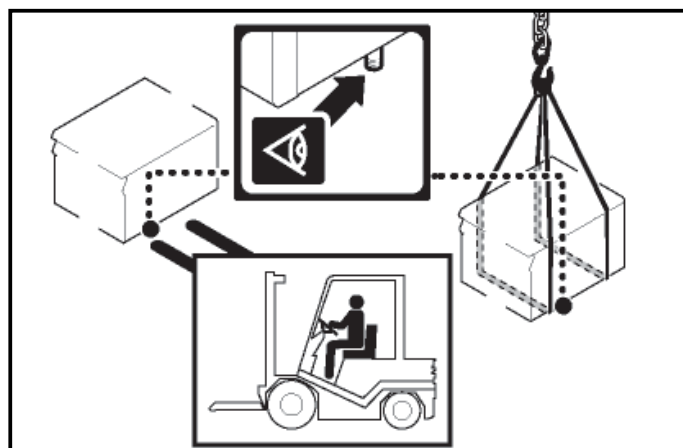


MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

i Importante

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



INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

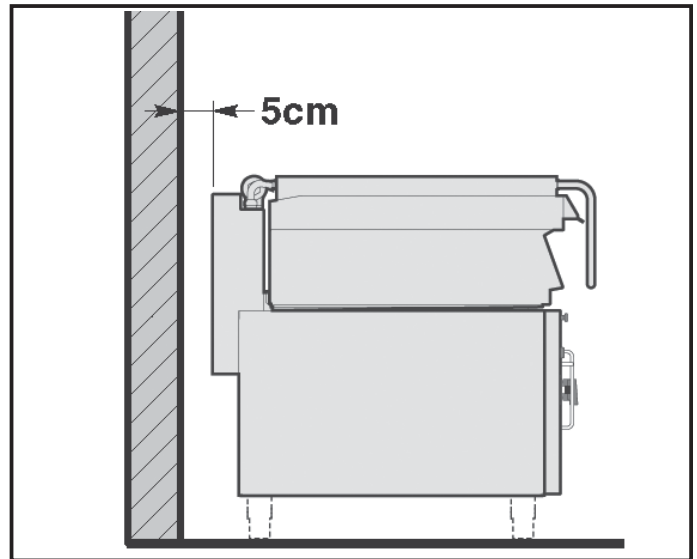
Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

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

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

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

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



IT

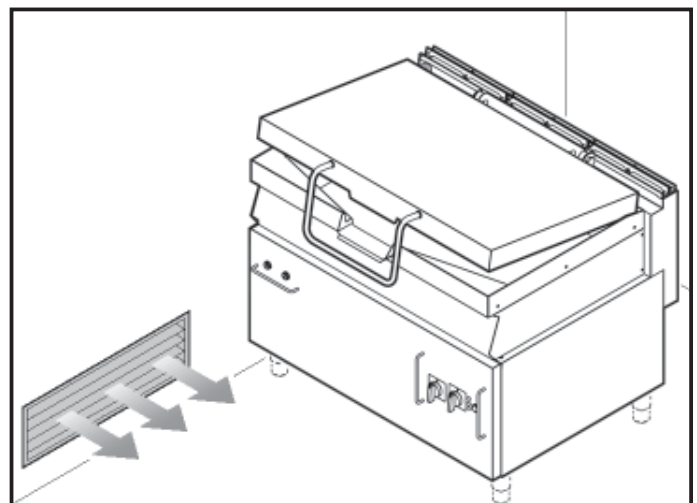
VENTILAZIONE LOCALE

Importante

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

Importante

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

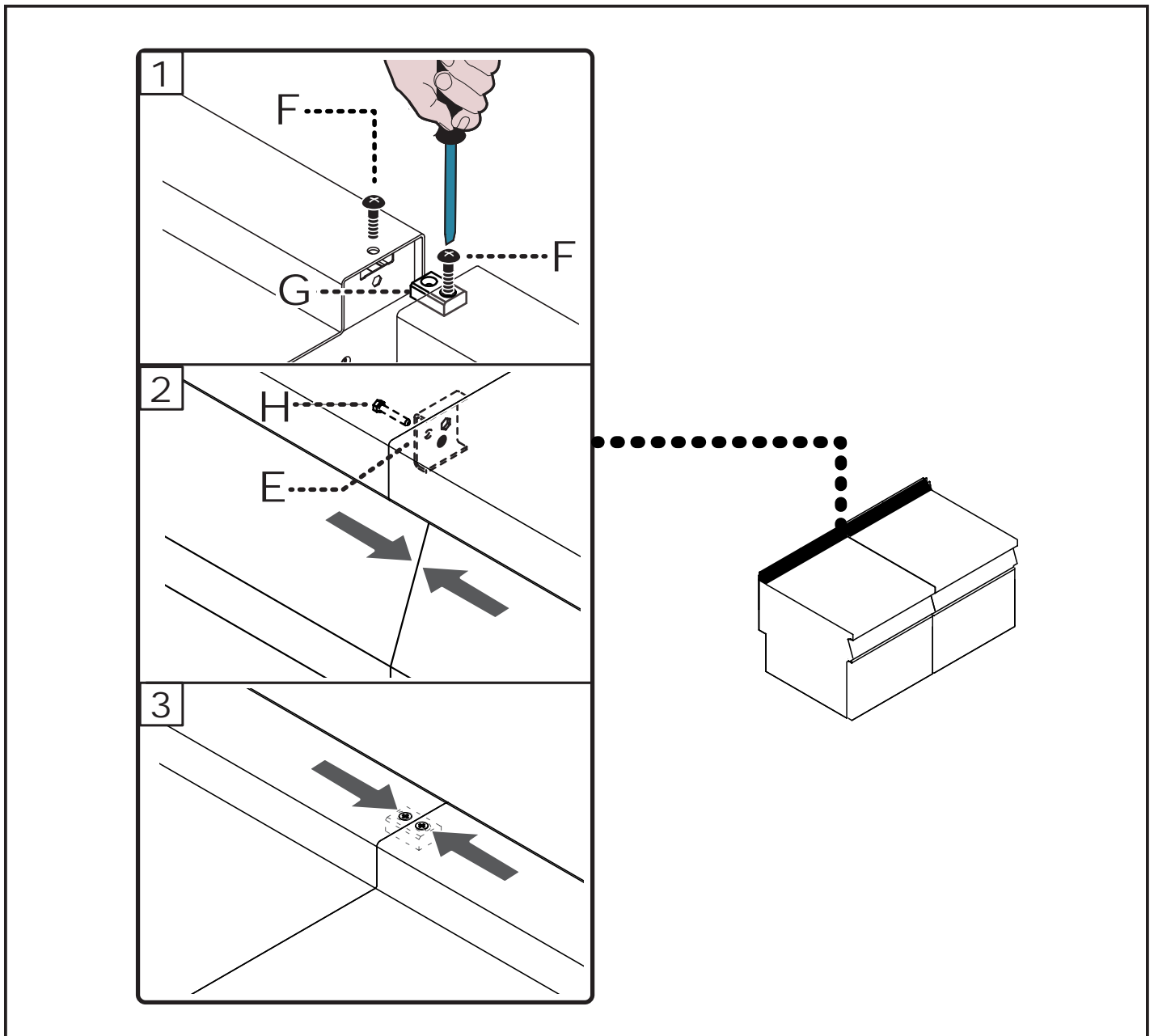


MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

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

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

- 1) Collegare le apparecchiature con le viti (**F**) e la staffa (**G**) (parte posteriore).
- 2) Collegare le apparecchiature con la vite (**H**) (fornita a corredo) e la staffa (**E**) (parte anteriore).



IT

Importante

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

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

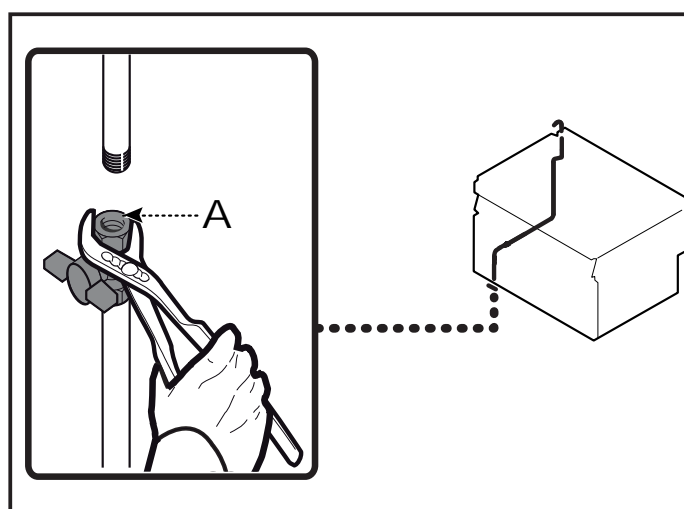
A valle di esso installare dei filtri facilmente raggiungibili.



Cautela - Avvertenza

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

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



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

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

i Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto.

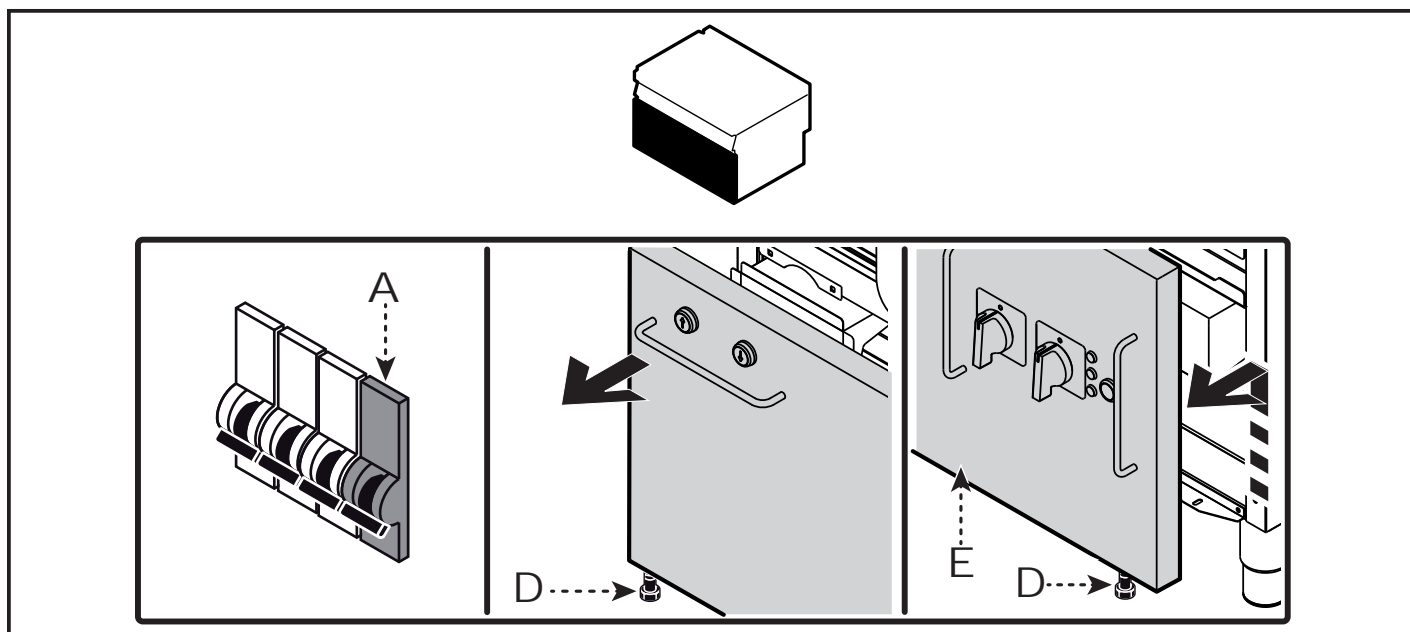
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V/3 (Solo per versione 1*1BR2EA - 1*1BR3EA).

⚠ Cautela - Avvertenza

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

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

- 1) Installare, se non è presente, un'interruttore sezionatore automatico (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale:
- 2) Svitare le viti (D) e smontare il cruscotto (E).
- 3) Svitare la vite (F) per smontare il coperchio (G).



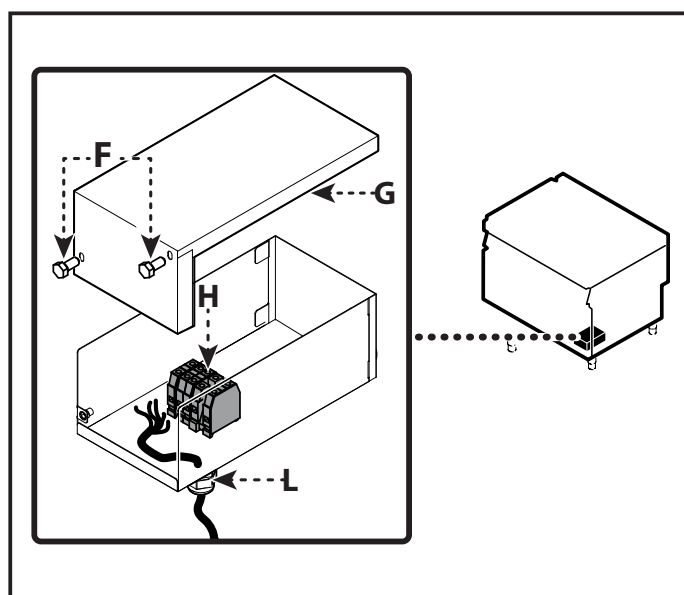
4) Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsetteria (H), dell'apparecchiatura facendo passare il cavo di alimentazione attraverso il pressacavo (L), dell'apparecchiatura secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche:

- Peso: \geq del tipo H07RN-F (designazione 245 IEC 57)
 - Temperatura di utilizzo: $\geq 80^\circ$
- 5) Serrare il pressacavo (L).

i Importante

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

6) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.



TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA (1*1BR2EA - 1*1BR3EA)

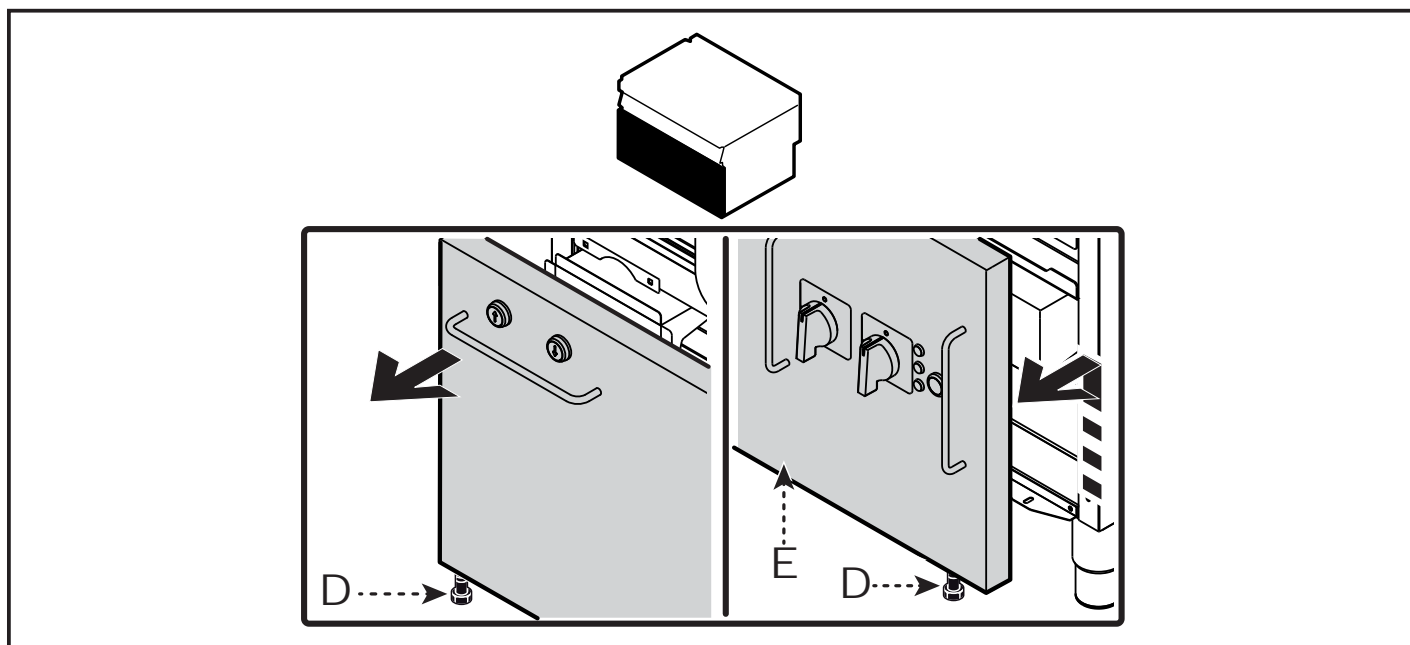
L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



Cautela - Avvertenza

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

1) Svitare le viti (D) e smontare il cruscotto (E).

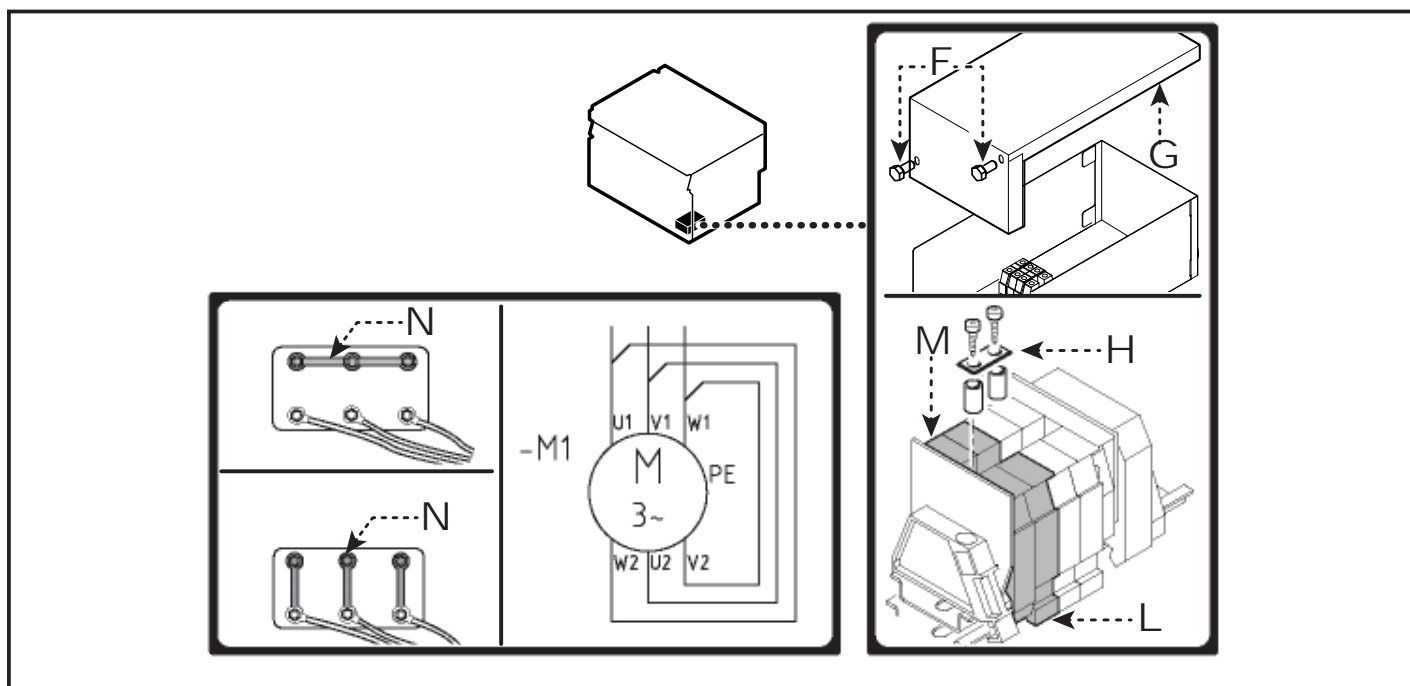


2) Svitare la vite (F) per smontare il coperchio (G).

3) Inserire il ponte (H) per collegare elettricamente i morsetti (L-M).

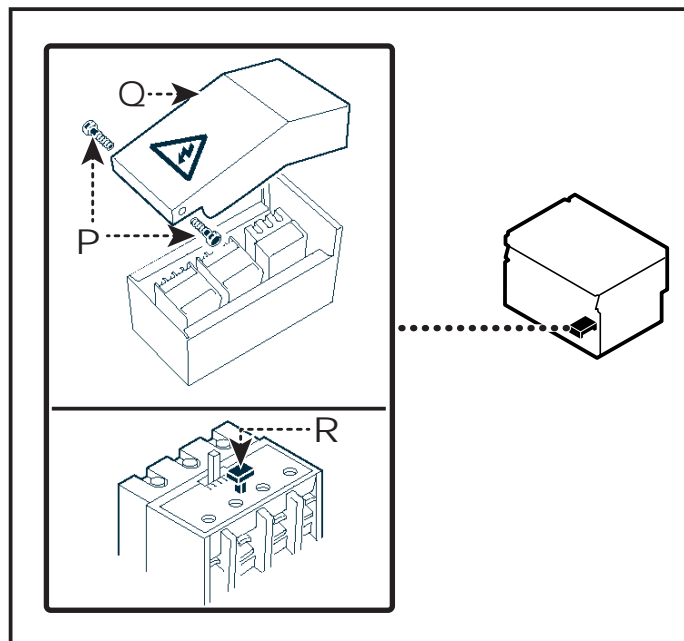
4) Modificare i collegamenti alla morsettiera (N) del motore come indicato in figura.

5) Montare il coperchio (G) e fissarlo con la vite (F).



IT

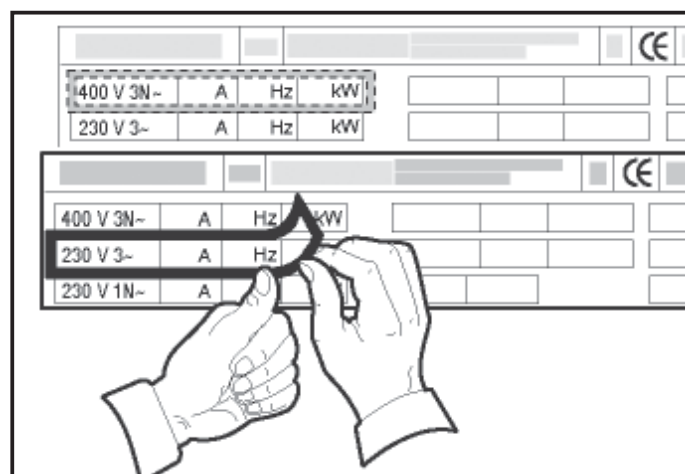
- 6) Svitare le viti (**P**) per smontare il coperchio (**Q**).
- 7) Agire sulla leva (**R**) per tarare il salva motore a 1 A.
- 8) Rimontare il coperchio e riavvitare le viti.
- 9) Rimontare il cruscotto (**E**) ad operazione ultimata.



- 10) Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.

i Importante

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



IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA

i Importante

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

- 1) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura.

- 2) Agire sull'interruttore sezionatore automatico per verificare il collegamento elettrico.
- 3) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

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

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LE REGOLAZIONI



Importante

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



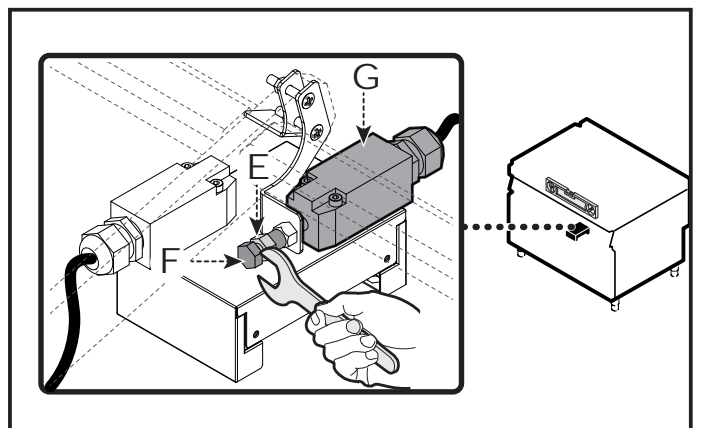
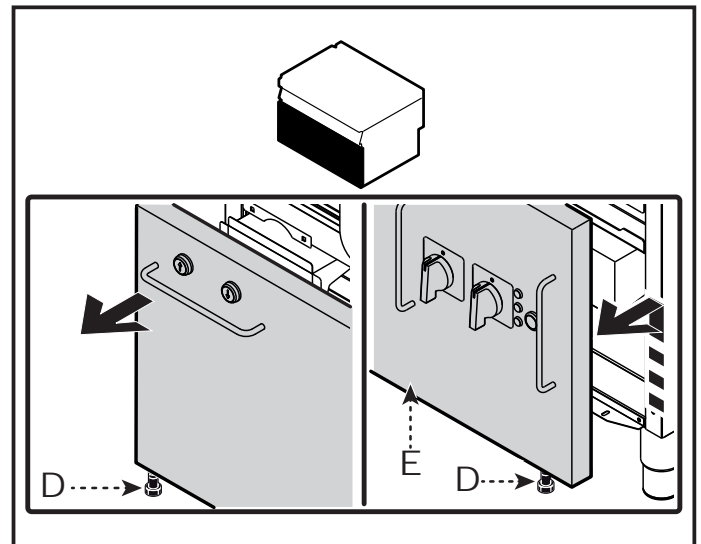
Cautela - Avvertenza

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

REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE DISCESA VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

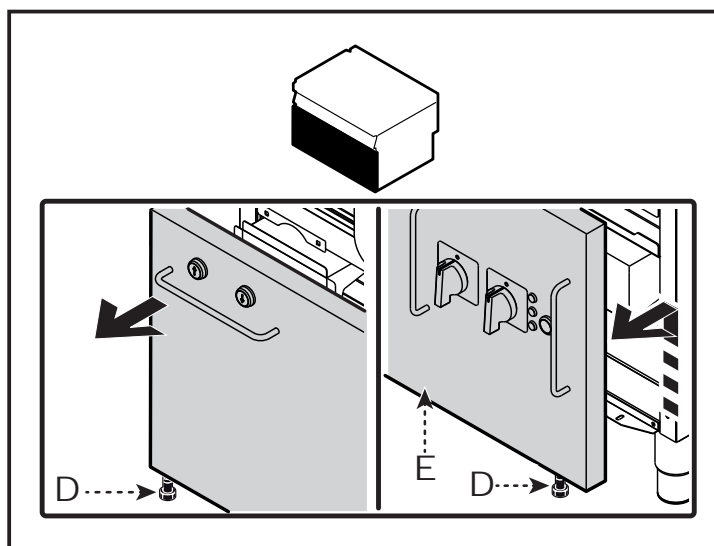
- 1) Svitare le viti (D) e smontare il cruscotto (E).
- 2) Allentare il dado (E).
- 3) Agire sulla vite (F) del microinterruttore (G):
 - in senso orario per anticipare l'intervento del blocco resistenza e del movimento.
 - in senso antiorario per ritardare l'intervento del blocco resistenza e del movimento.
- 4) Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta (**la vasca deve essere livellata**).
In caso contrario ripetere il **punto 3**.
- 5) Serrare il dado (E) tenendo ferma la vite (F).
- 6) Rimontare il cruscotto (E) ad operazione ultimata.
- 7) Accendere l'apparecchiatura e controllare il suo regolare funzionamento (la spia temperatura deve essere accesa).



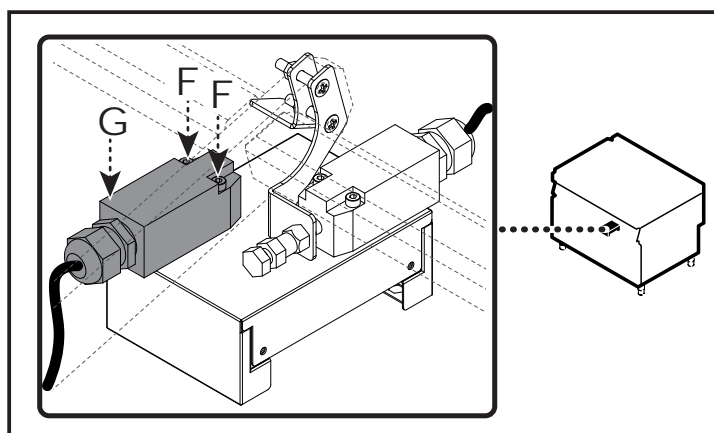
REGOLAZIONE MICROINTERRUTTORE SALITA VASCA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Svitare le viti **(D)** e smontare il cruscotto **(E)**.



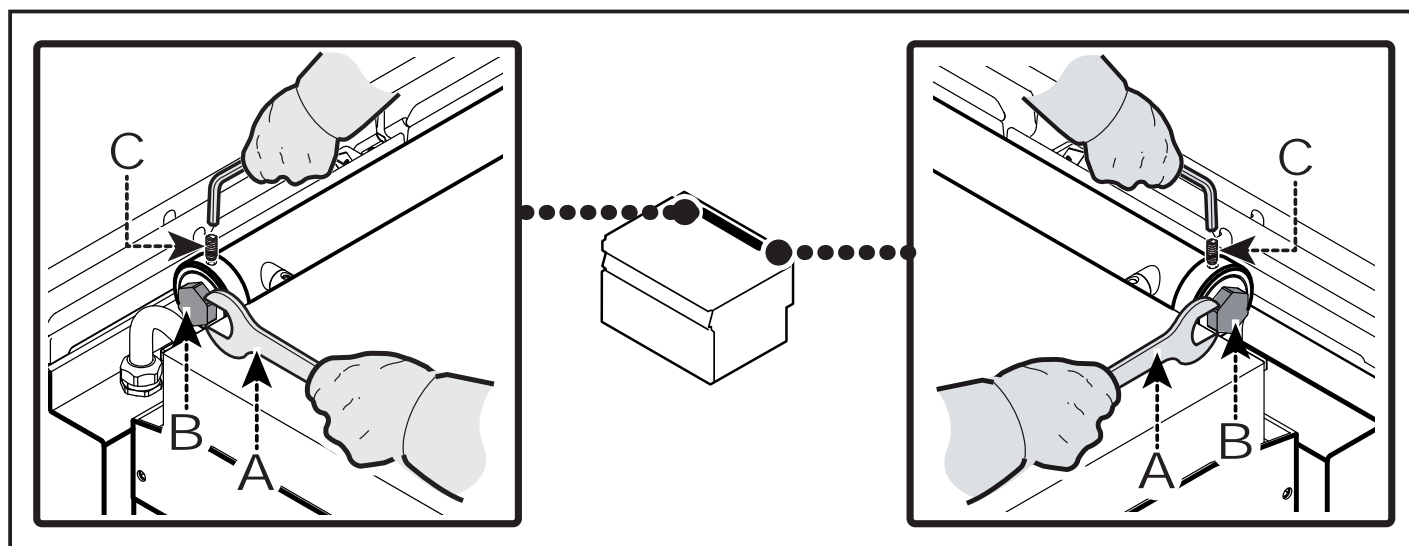
- 2) Allentare le viti **(F)**.
- 3) Spostare il microinterruttore salita **(G)** in avanti o indietro.
- 4) Serrare le viti **(F)**.
- 5) Rimontare il cruscotto **(E)** ad operazione ultimata.
- 6) Alzare ed abbassare la vasca per verificare che la regolazione sia corretta.



REGOLAZIONE BILANCIAMENTO COPERCHIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1) Inserire la chiave **(A)** nell'esagono **(B)**.
- 2) Tenere saldamente la chiave **(A)** e, contemporaneamente, svitare la vite di bloccaggio **(C)**.
- 3) Ruotare la chiave **(A)** in senso orario per caricare la molla o in senso antiorario per scaricarla (lato sinistro) ed in senso antiorario per caricare o in senso orario per scaricarla (lato destro).
- 4) Ottenuto il giusto bilanciamento, avvitare le viti **(C)** senza stringerle.
- 5) Agire sulla chiave **(A)** per ruotare l'albero fino a posizionarlo su una delle sedi predisposte.
- 6) Serrare a fondo la viti **(C)**.



SOSTITUZIONI PARTI

ISTRUZIONI ED AVVERTENTE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

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

DISMISSIONE, DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA

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

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

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

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



Importante

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

Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.

SUMMARY

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

GB

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (1*1BR2EA - 1*1BR3EA)	13
TESTING OF THE APPLIANCE	14
ADJUSTMENTS.....	15
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS.....	15
ADJUSTING THE WELL "FULLY LOWERED" MICROSWITCH.....	15
ADJUSTING THE WELL "FULLY RAISED" MICROSWITCH.....	16
ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING.....	16
REPLACING PARTS	17
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS.....	17
EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL.....	17
ALLEGATI - ANNEXES.....	I - VI



GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

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

PURPOSE OF THE MANUAL

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

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

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

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

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

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

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



Caution - Warning

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



Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

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

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Insulation class

E) Year of construction

F) Serial number

G) Protection rating

H) Country of destination

L) Voltage (V)

M) Absorption (A)

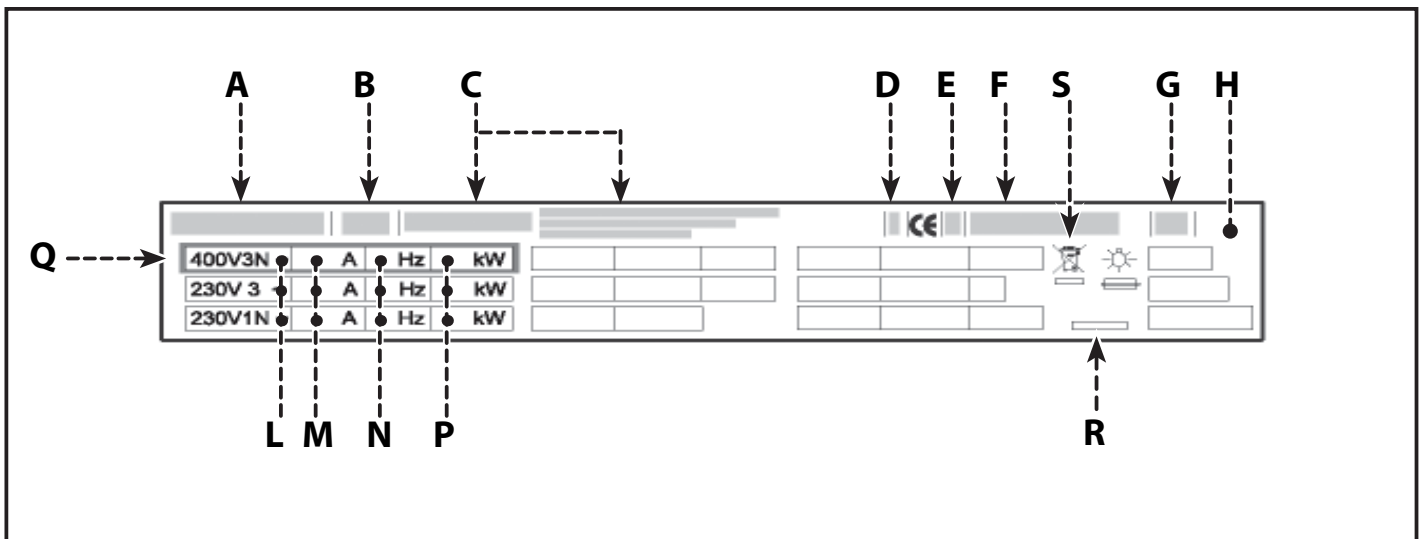
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S) WEEE Symbol



GB

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

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

SAFETY DEVICES

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

TECHNICAL DATA

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

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

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

OPTIONAL ACCESSORIES

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

SAFETY

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

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

GB

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT

See paragraph "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ENVIRONMENTAL IMPACT" of the User instructions manual.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See section "TROUBLESHOOTING" of the User instructions manual.

USE AND OPERATION

RESETTING THE APPLIANCE



Important

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



Caution - Warning

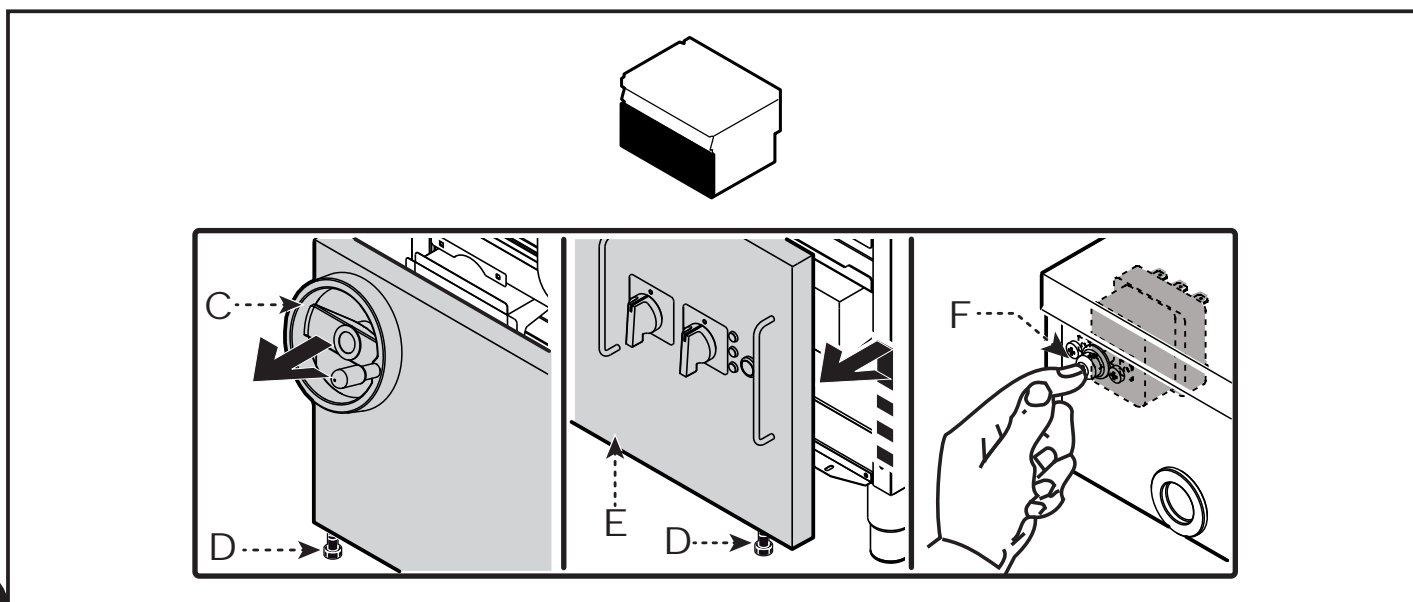
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

The appropriate procedure for this operation varies depending on the type of electrical device to be reset.

- Safety thermostat
- Motor overload cutout

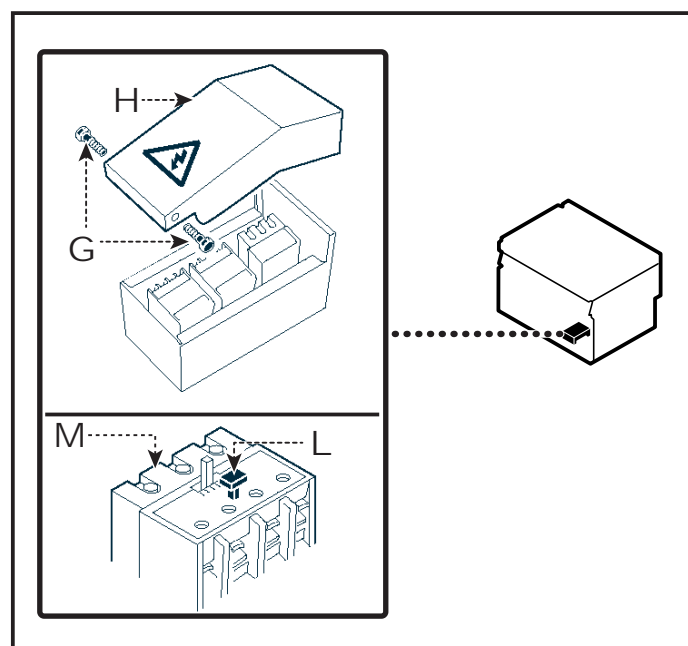
Safety thermostat

- 1) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 2) Allow the appliance to cool for about 10 min.
- 3) Undo the screws (D) and remove the control panel (E).
- 4) Press the button (E) of the safety thermostat to restore the electricity supply.
- 5) Restore the initial conditions after completing the operation.



Motor overload cutout

- 1) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 2) Allow the appliance to cool for about 10 min.
- 3) Undo the screws (D) and remove the control panel (E).
- 4) Undo the screws (G) to remove the lid (H).
- 5) Press the button (L) of the overload cutout (M) to authorise the restart.
- 6) Fit the lid (H) and secure it with the screw (G).
- 7) Restore the initial conditions after completing the operation.



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

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



Important

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

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

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

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

- Check that the electrical system is in good working order.
- Check that the well limit stop microswitch is in good working order.
- Check that the safety thermostat is working correctly.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

Important

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

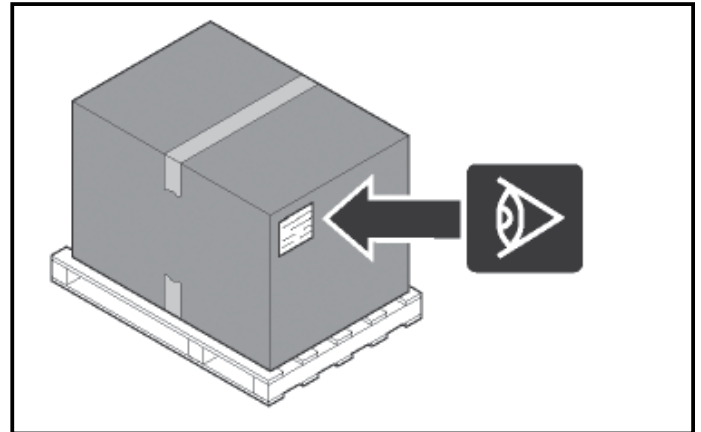
If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

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

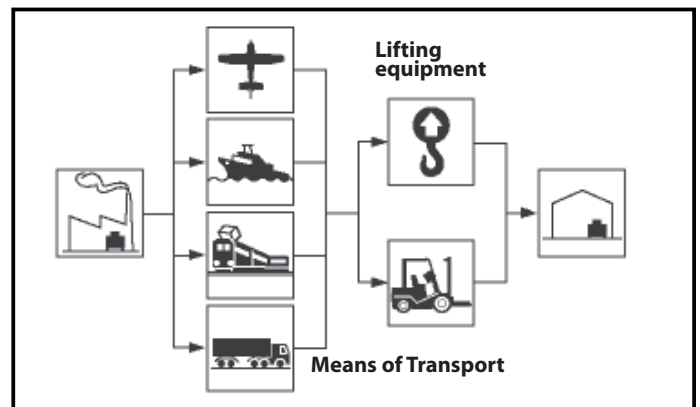


TRANSPORT

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

The chart shows the most commonly used alternatives.

During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

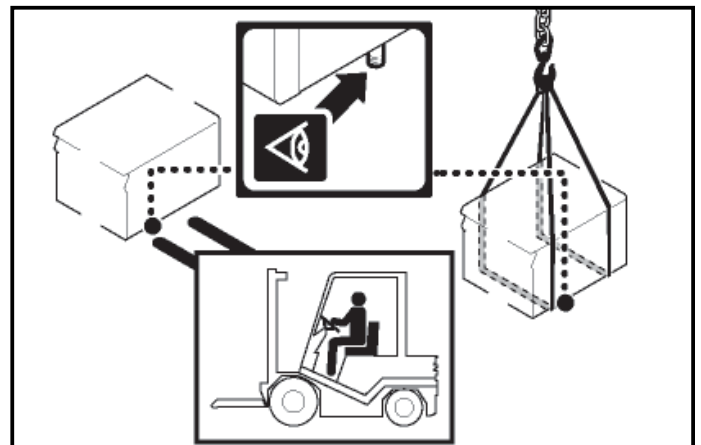


HANDLING AND LIFTING

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

Important

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



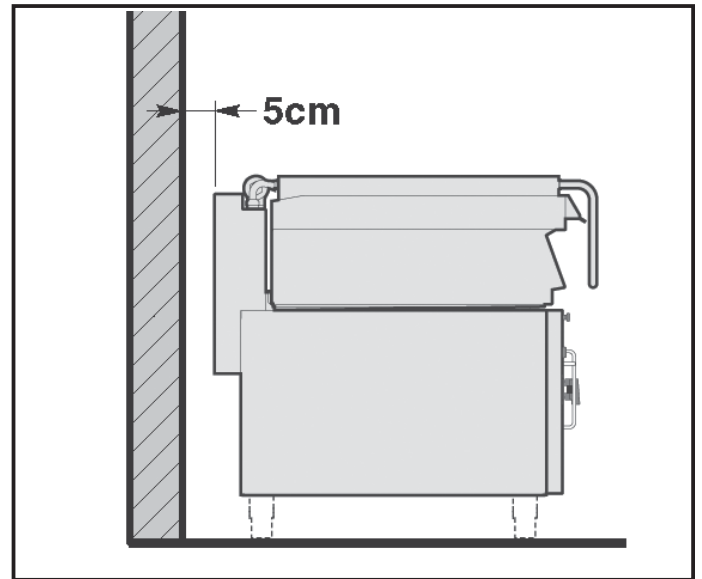
INSTALLATION OF THE APPLIANCE

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

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

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

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



GB

ROOM VENTILATION



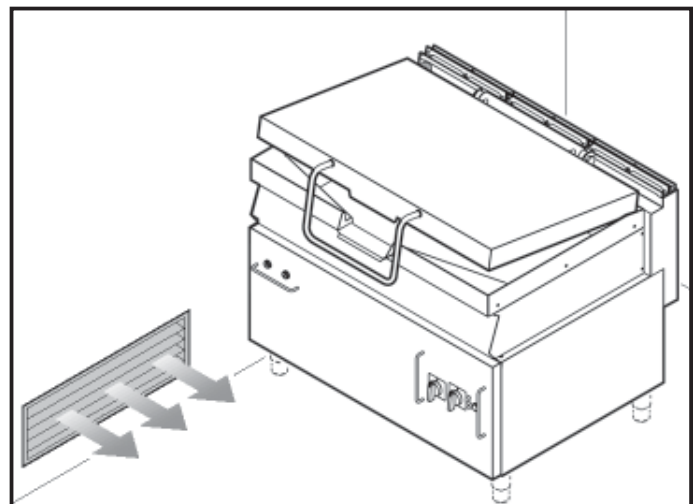
Important

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



Important

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

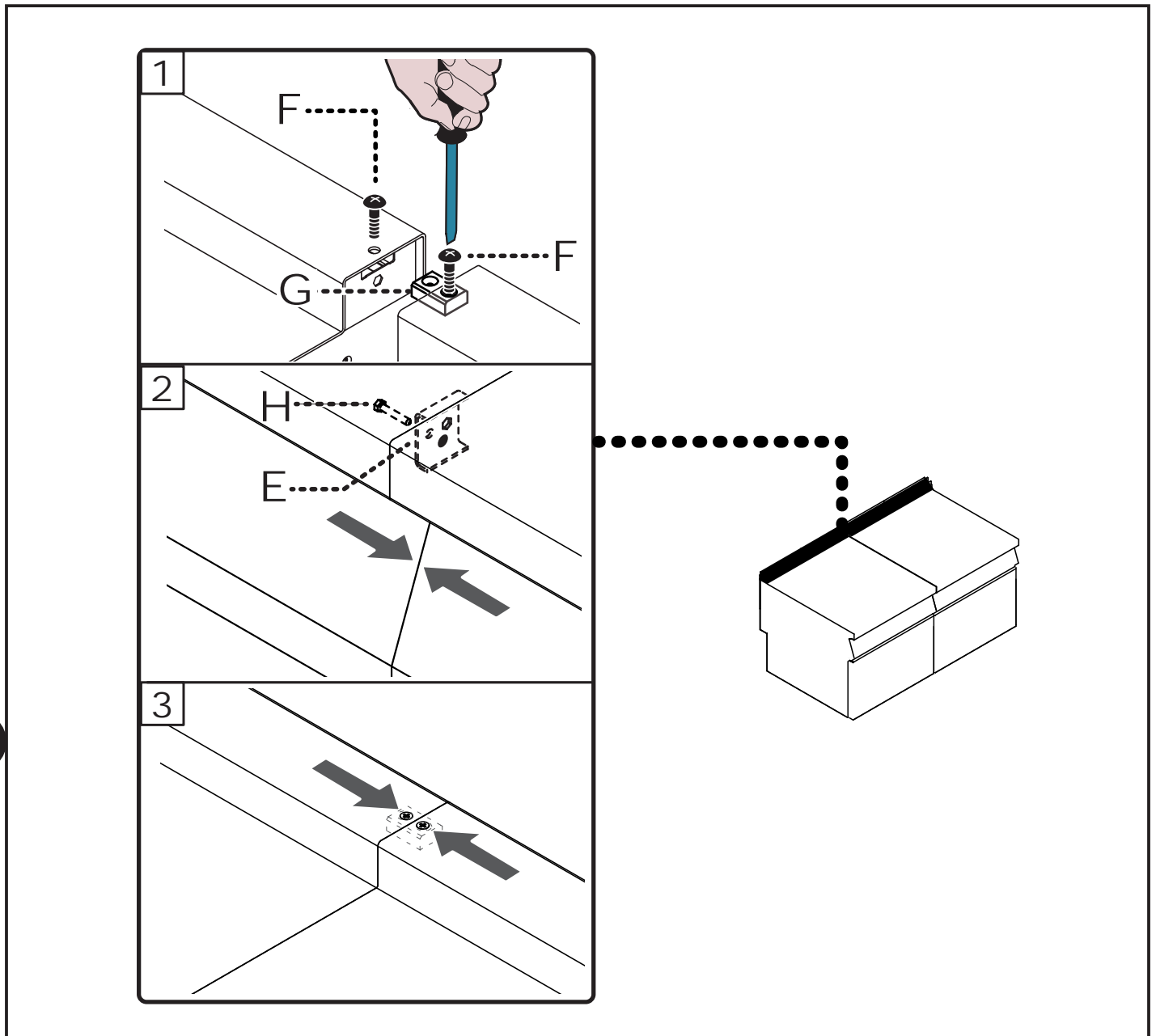


ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

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

- 1) Connect the appliance using the screws (**F**) and the bracket (**G**) (rear part of the appliance).
- 2) Connect the appliance using the screws (**H**) (supplied) and the bracket (**E**) (front part of the appliance).

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



GB

WATER CONNECTION

Important

Those authorised to carry out the connection operation must have experience acquired and certified in the specific sector, in accordance with current legislation in the appliance's installation country.

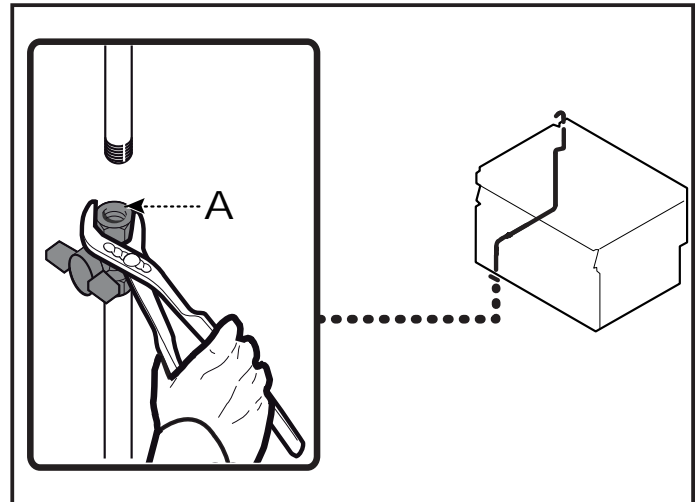
To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A) to allow the water supply to be cut off when necessary.

Easily accessible filters must be fitted downstream of the tap.

Caution - Warning

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

The connection must make to the proper standards and must comply with all the relevant regulations and legislation.



Parameters to check		Value
Pressure		200÷400 kPa (2÷4 bar)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Index of Langelier (reccomended) (**)		>0.5
Content of salts and metal ions		
Requested	Chlorine	<0,1 mg/l
	Chlorides	<10 mg/l
	Sulphates	<30 mg/l
Reccomended (**)	Iron	<0,1 mg/l
	Copper	<0,05 mg/l
	Manganese	<0,05 mg/l

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

GB

Important

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

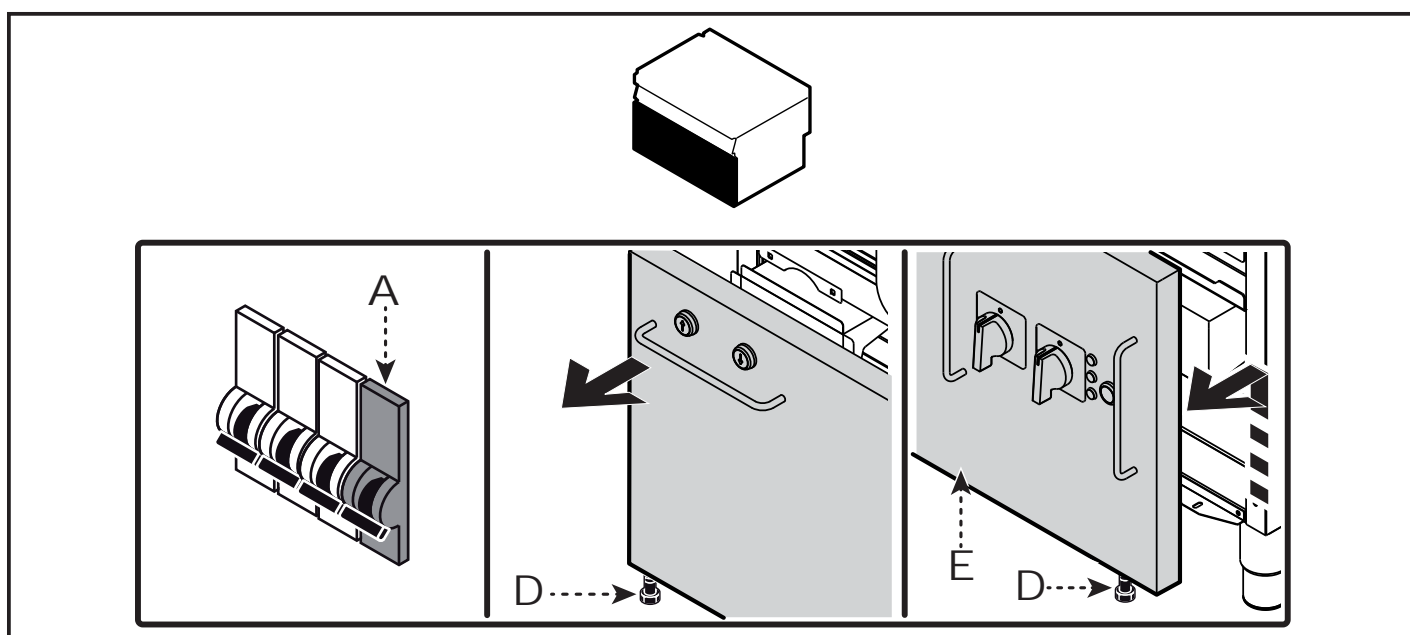
The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 (For version 1*1BR1EA - 1*1BR2EA - 1*1BR3EA only).

Caution - Warning

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

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows:

- 1) If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance:
- 2) Undo the screws (D) and remove the control panel (E).
- 3) Undo the screws (F) to remove the lid (G).



GB 4) Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (H) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual, using a cable with the following characteristics.

- Weight: \geq than H07RN-F type (designation 245 IEC 57)

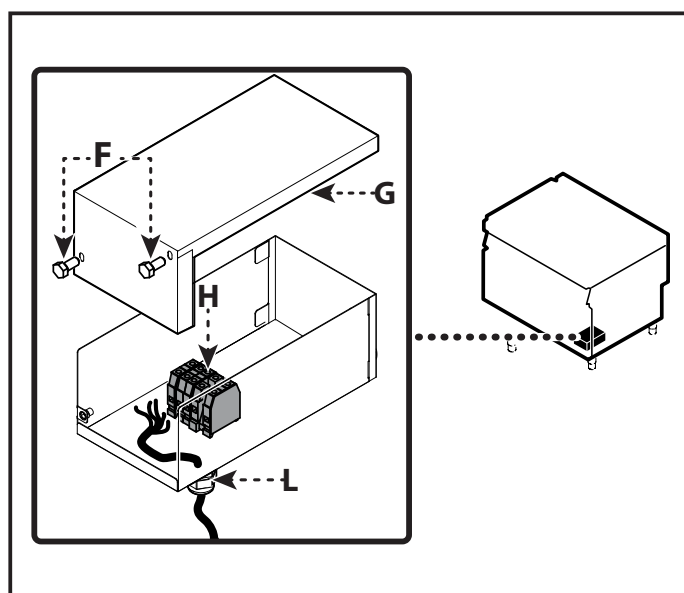
- Temperature of use: $\geq 80^\circ$

5) Tighten the cable gland (L).

Important

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

6) Replace all on completion of the operation.



CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY (1*1BR2EA - 1*1BR3EA)

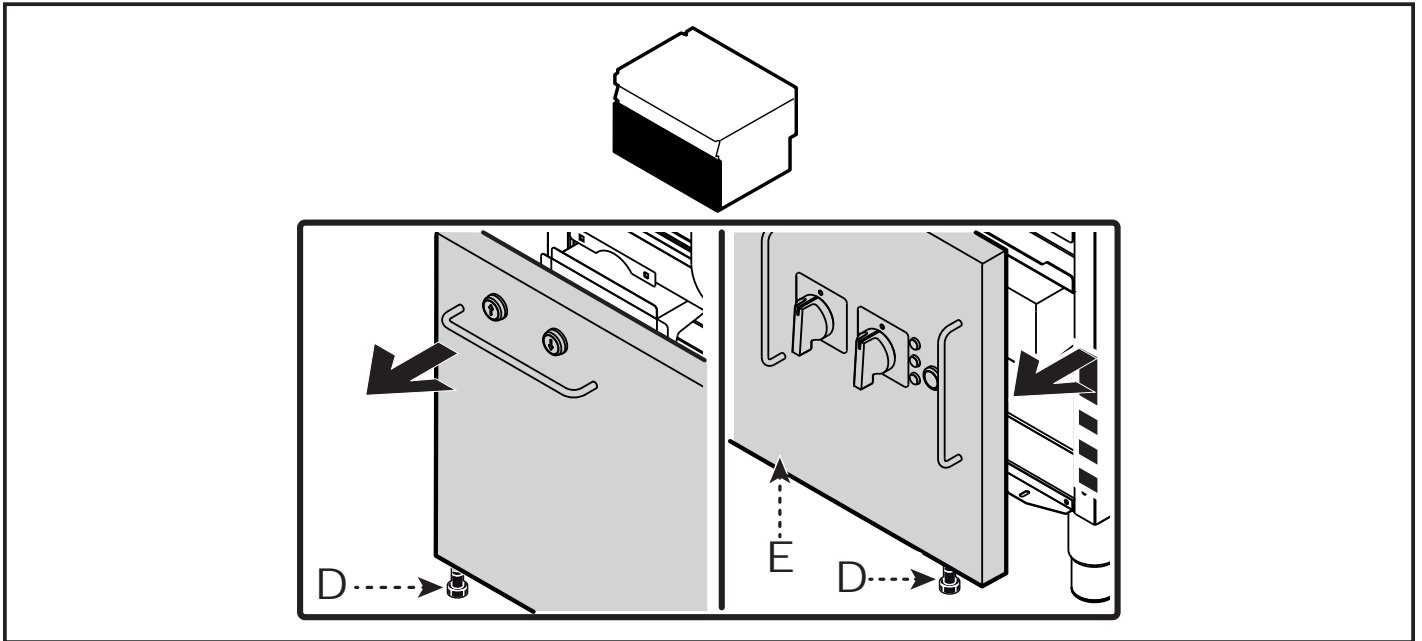
The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.



Caution - Warning

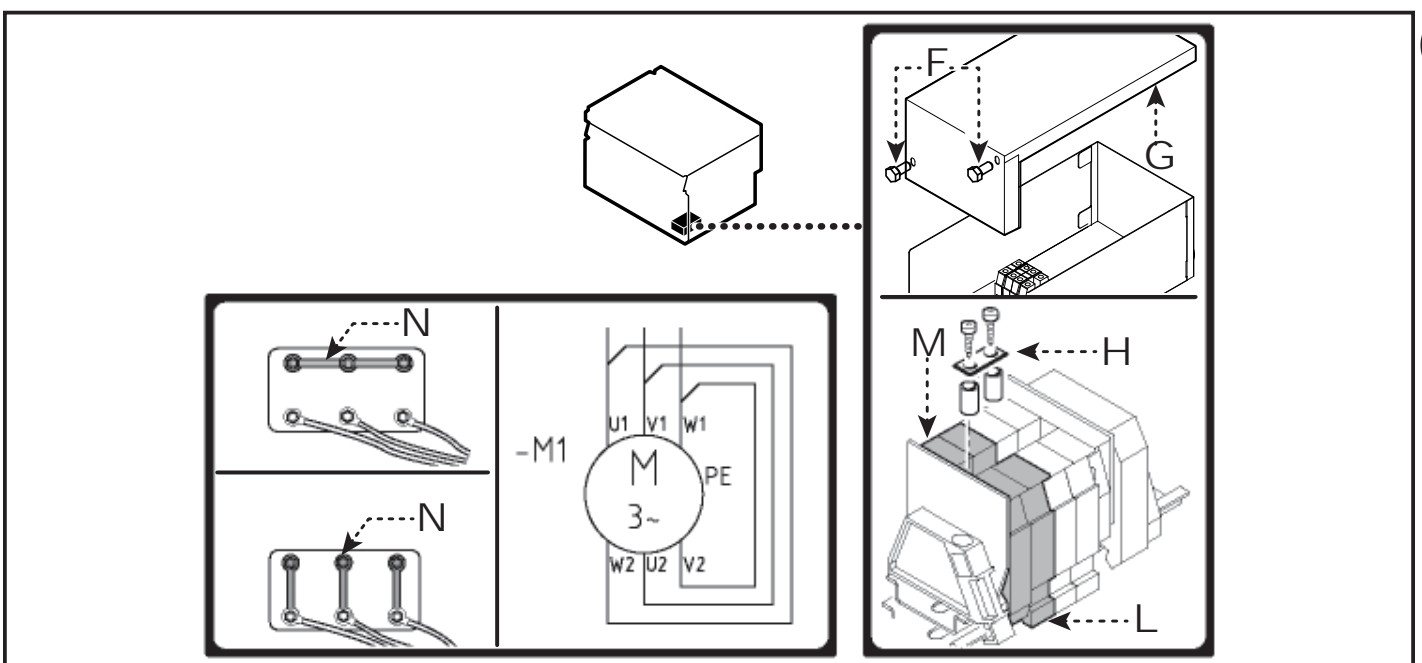
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

- 1) Undo the screws **(D)** and remove the control panel **(E)**.



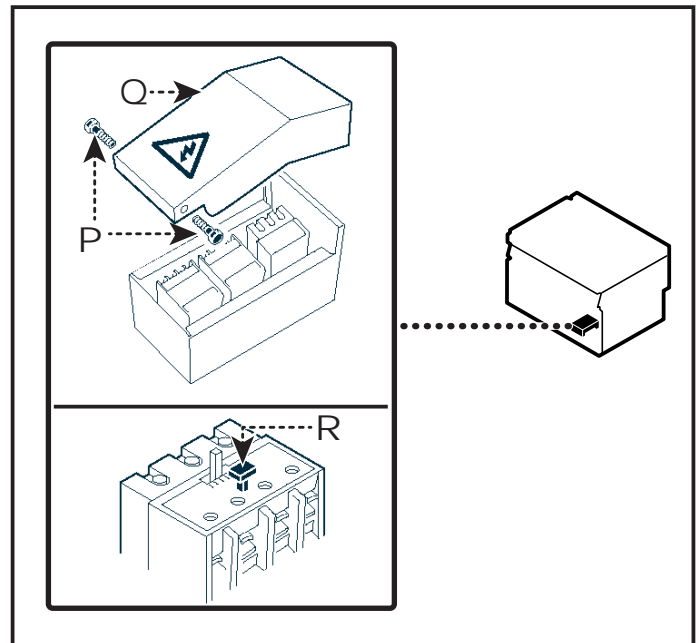
- 2) Undo the screws **(F)** to remove the lid **(G)**.
- 3) Fit the jumper **(H)** to make the electrical connection of the terminals **(L-M)**.

- 4) Change the connections to the motor terminal board **(N)** as shown in the figure.
- 5) Fit the lid **(G)** and secure it with the screw **(F)**.



GB

- 6) Undo the screws (**P**) to remove the lid (**Q**).
- 7) Use lever (**R**) to set the overload cutout to 1 A.
- 8) Fit the lid and secure it with the screws.
- 9) Replace the control panel (**E**) on completion of the operation.

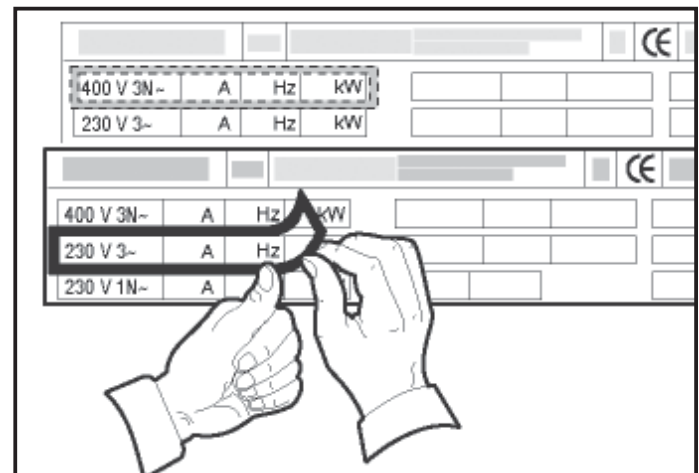


- 10) Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.



Important

On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.



GB

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

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

To test the system, make the following checks:

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

- 2) Operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection.
- 3) Check that the safety device is operating correctly.

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

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS



Important

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

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



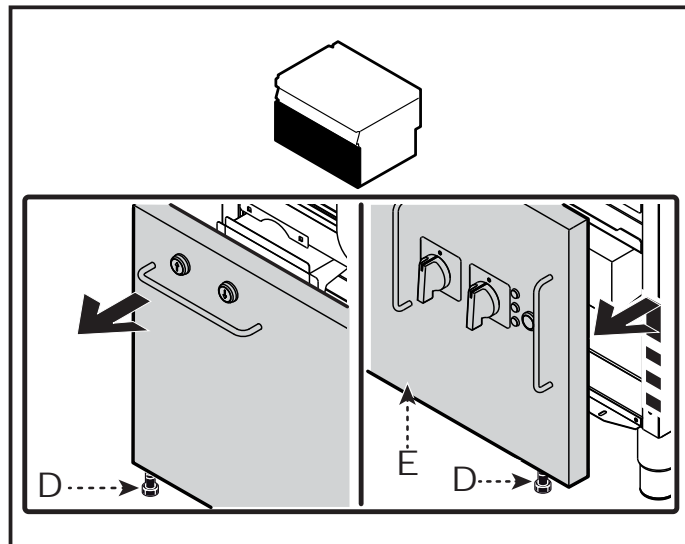
Caution - Warning

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

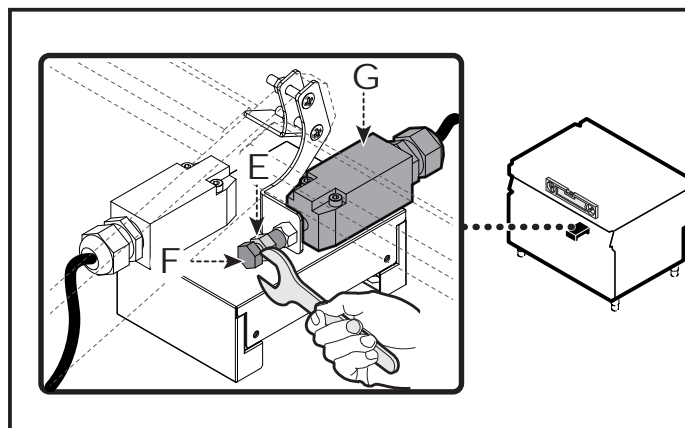
ADJUSTING THE WELL "FULLY LOWERED" MICROSWITCH

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws (**D**) and remove the control panel (**E**).
- 2) Undo the nut (**E**).
- 3) Turn the screw (**F**) of microswitch (**G**):
 - clockwise to block heating element and movement in advance.
 - anticlockwise to delay blocking heating element and movement.
- 4) Raise and lower the tank to ensure that the adjustment is correct (**the tank must be level**).
If not, repeat point 3.
- 5) Tighten nut (**E**) holding screw still (**F**).
- 6) Replace the control panel (**E**) on completion of the operation.
- 7) Switch on the appliance and check that it operates correctly (the temperature light must be on).



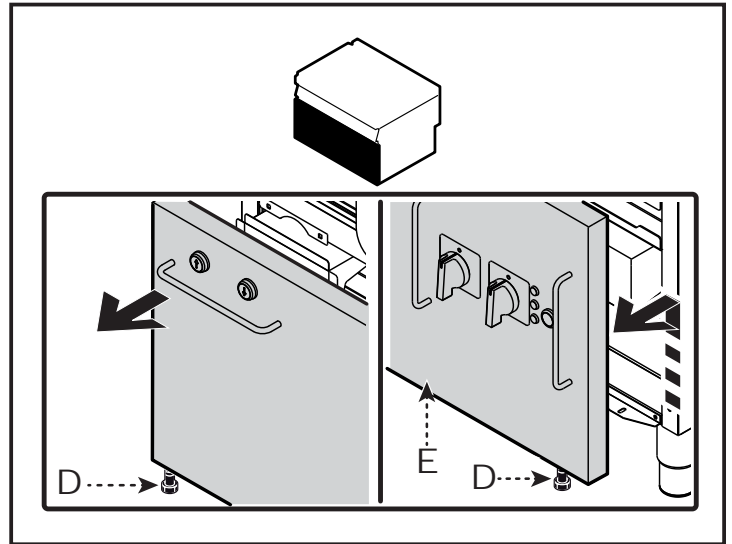
GB



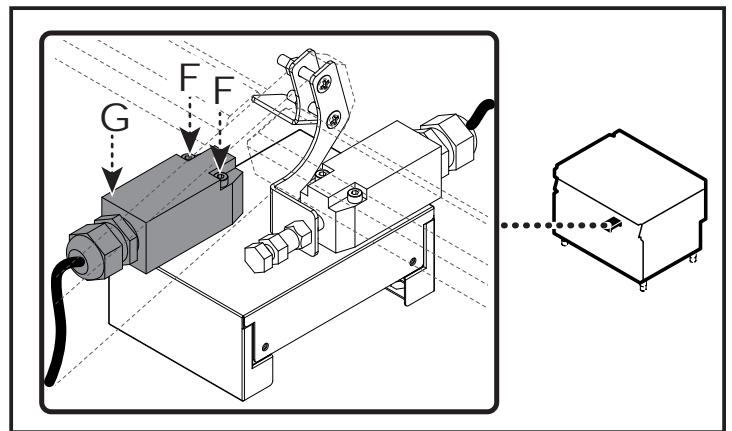
ADJUSTING THE WELL "FULLY RAISED" MICROSWITCH

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Undo the screws **(D)** and remove the control panel. **(E)**.



- 2) Back off the screws **(F)**.
- 3) Move the up micro switch **(G)** forwards or backwards.
- 4) Tighten the screws **(F)**.
- 5) Replace the control panel **(E)** on completion of the operation.
- 6) Raise and lower the well to check that the setting is correct.

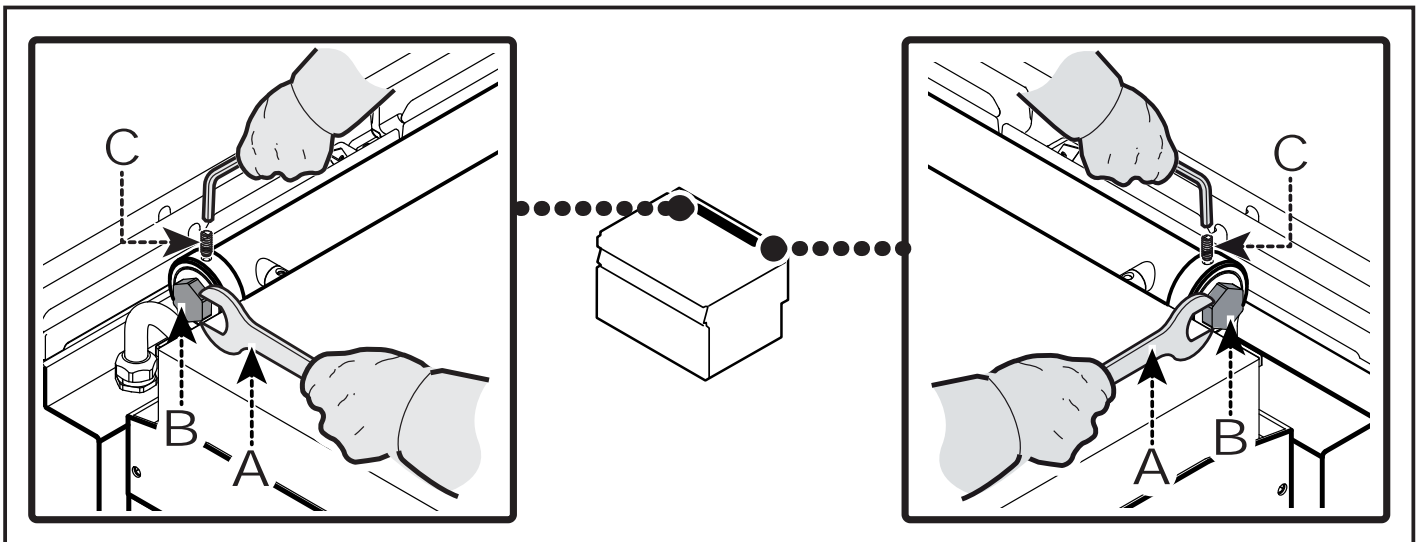


ADJUSTING THE LID COUNTER-BALANCING

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1) Fit the spanner **(A)** onto the hexagon **(B)**.
- 2) Keep a firm grip on the spanner **(A)** and undo the locking screws **(C)**.
- 3) Turn the key **(A)** clockwise to load the spring or anticlockwise to unload it (on the left side) and anticlockwise to load or clockwise to unload it (left side).

- 4) Once the correct balance is obtained, screw in the screws **(C)** without tightening them fully.
- 5) Use the spanner **(A)** to turn the shaft until it is located in one of the seats provided.
- 6) Fully tighten the screws **(C)**.



REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE REPLACEMENT OF PARTS

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

EQUIPMENT DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL

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

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

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

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



Important

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

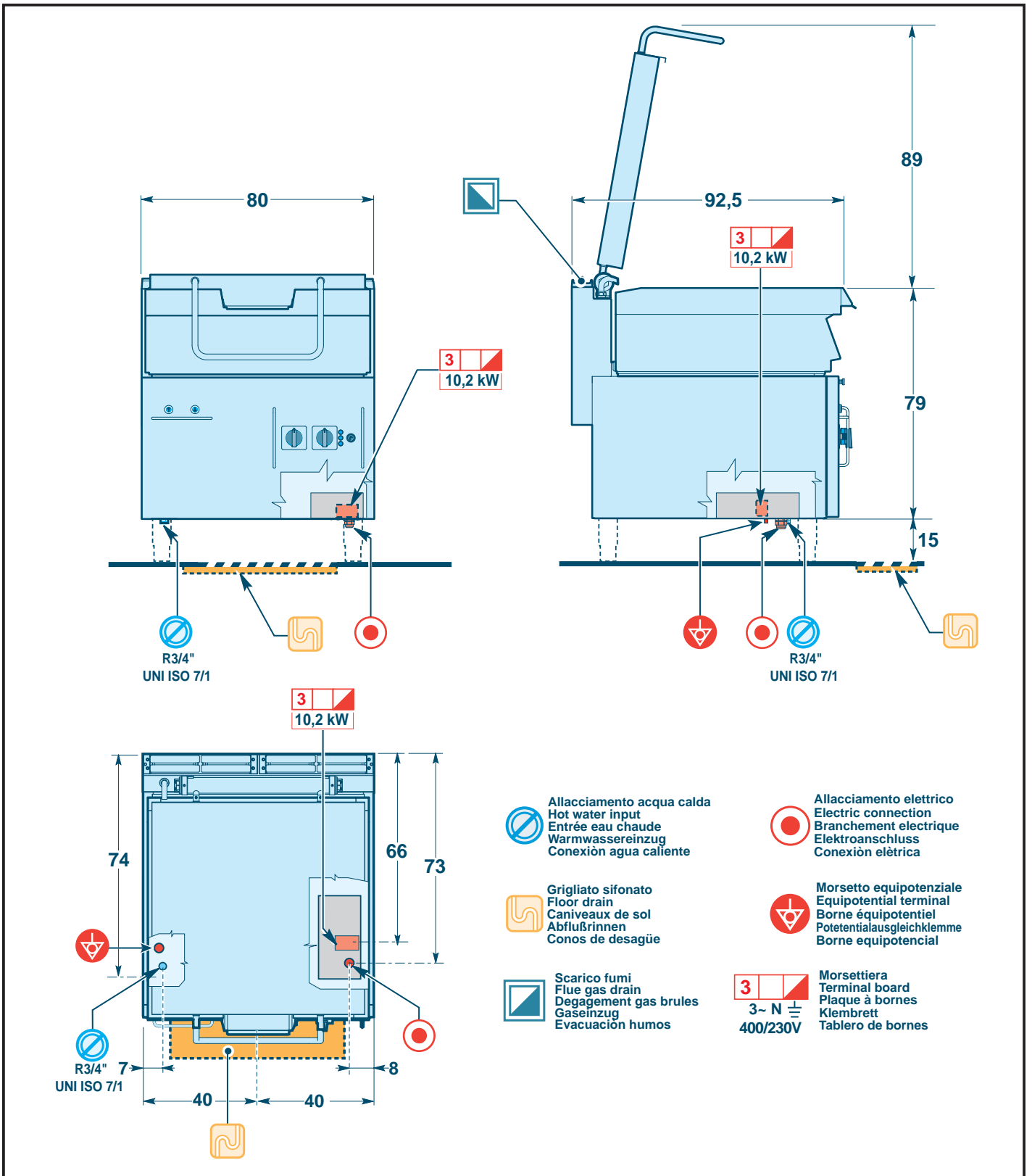
ALLEGATI - ANNEXES

Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
1*1BR*EA	N.1 (85 lt.)	10,2 kW	400V3~N 230V3~	50/60Hz	17,4 A (400V) 30,1 a (230V)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 160 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 160 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM

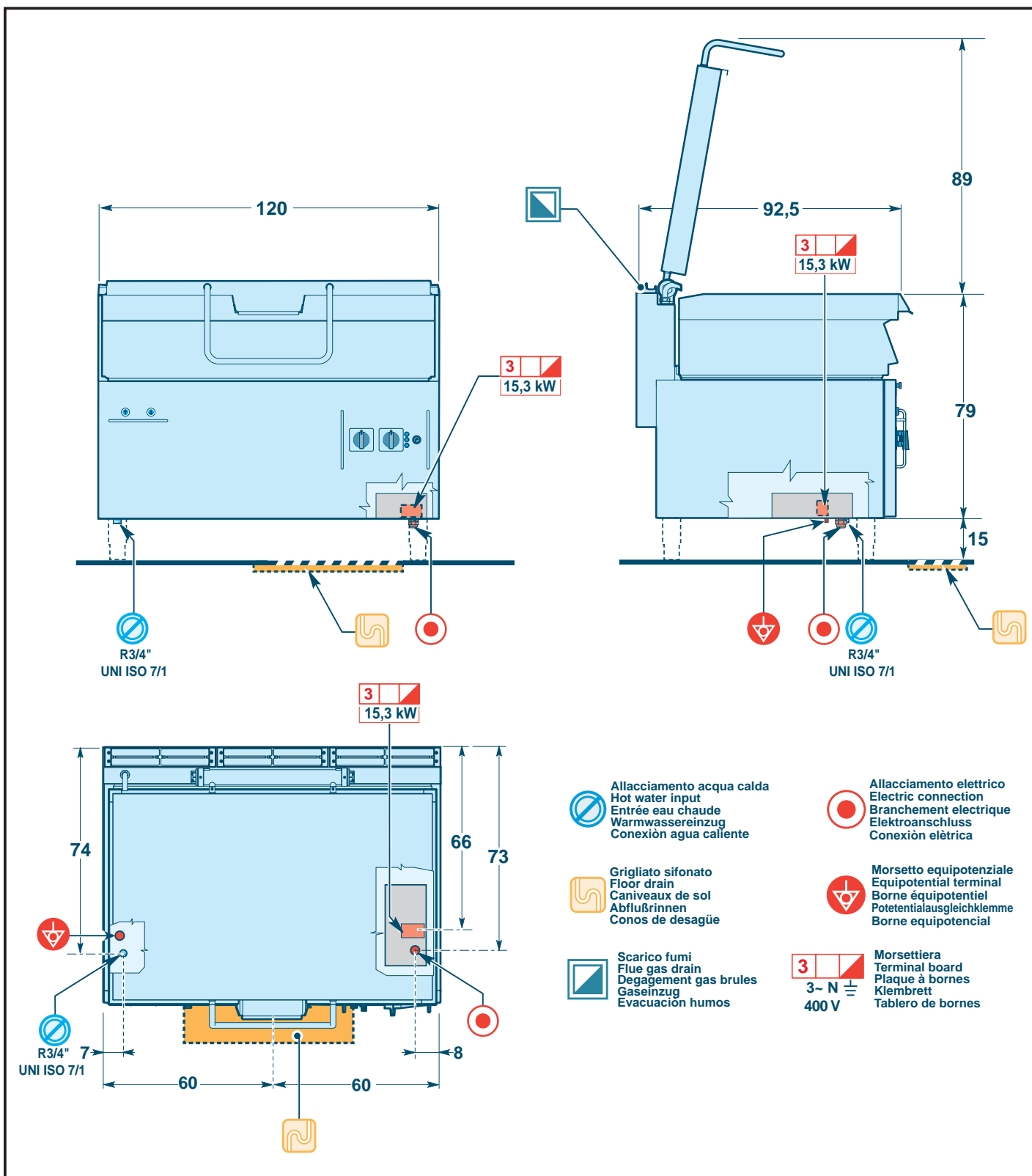


Modello Model	Vasca Well	Potenza Power	Dati elettrici - Electrical data		
			Tensione - Volatage	Frequenza - Frequency	Corrente - Current
2*1BR*EA	N.1 (130 lt.)	15,3 kW	400V3~N	50/60 Hz	26 A

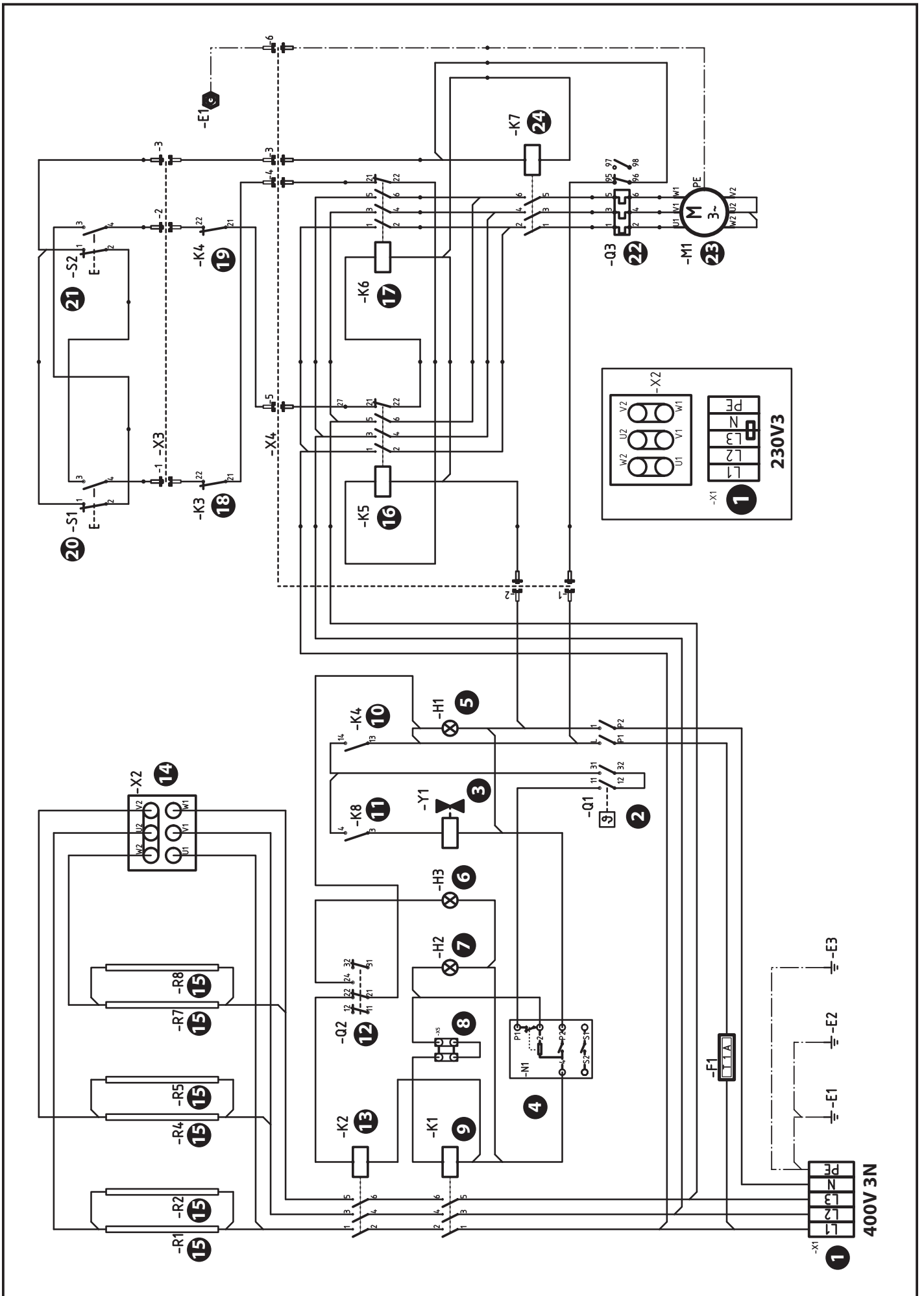
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto= 250 Kg.

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 250 Kg

SCHEMA ALLACCIAMENTO - CONNECTION DIAGRAM



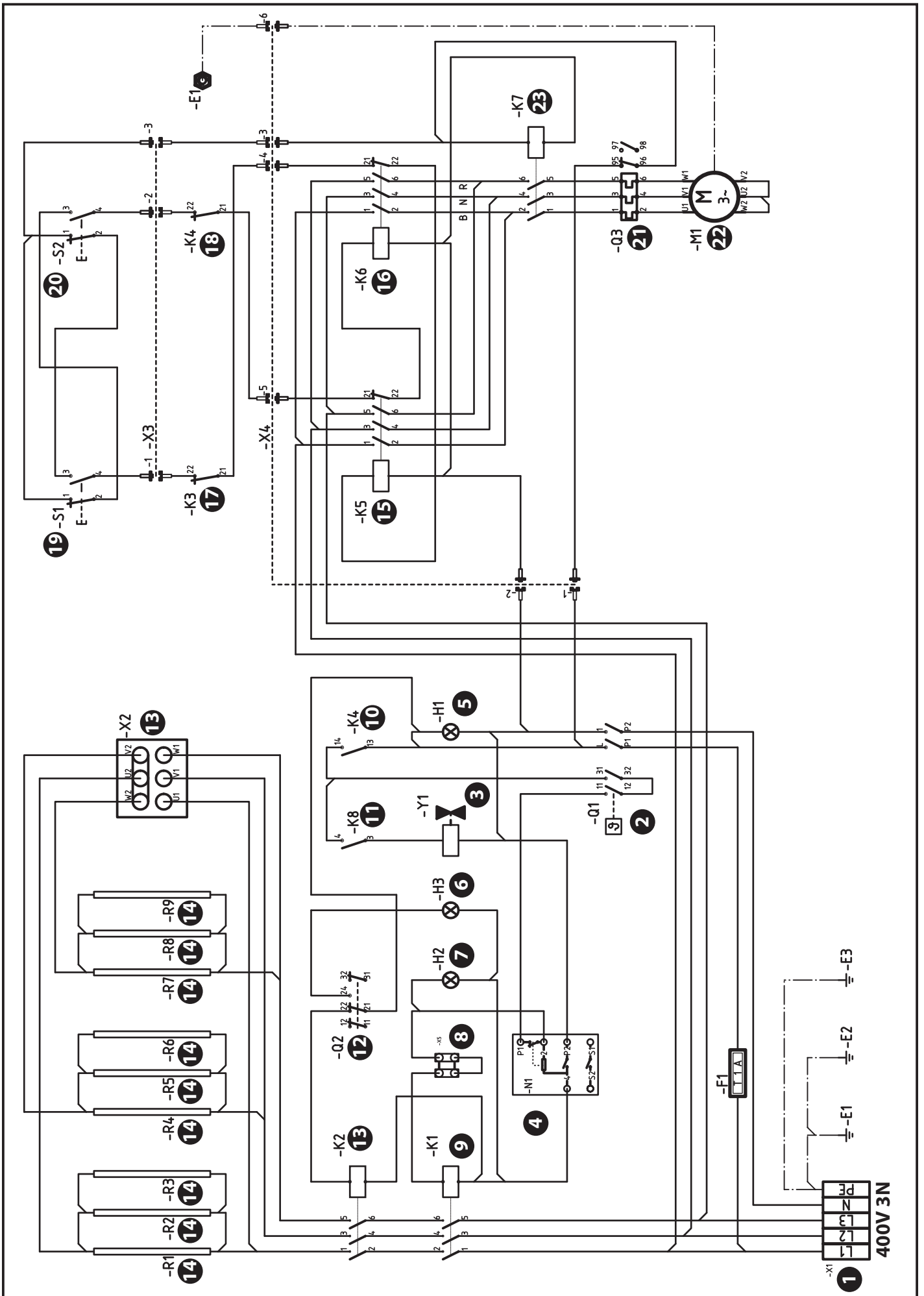
SCHEMA ELETTRICO (1*1BR*EA) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1BR*EA)



SCHEMA ELETTRICO (1*1BR*EA) - ELECTRIC DIAGRAM (1*1BR*EA)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Interruttore termostato - Thermostat switch
- 3) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve
- 4) Regolatore di potenza - Power regulator
- 5) Lampada spia di rete - Mains power light
- 6) Lampada spia termostato - Thermostat indicator light
- 7) Lampada spia temperatura - Temperature light
- 8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
- 9) Teleruttore resistenza - Heating element contactor
- 10) Microinterruttore consenso riscaldamento - Heating enabling microswitch
- 11) Interruttore acqua - Water switch
- 12) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
- 13) Teleruttore termostato di sicurezza - Safety thermostat contactor
- 14) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
- 15) Resistenze - Heating elements
- 16) Teleruttore di salita vasca - Well lifting contactor
- 17) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor
- 18) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch
- 19) Microinterruttore finecorsa discesa vasca - Well "fully lowered" microswitch
- 20) Pulsante di salita vasca - Well lifting button
- 21) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button
- 22) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout
- 23) Motoriduttore vasca - Well gear motor
- 24) Motor protection contactor

SCHEMA ELETTRICO (2*1BR*EA) - ELECTRIC DIAGRAM (2*1BR*EA)



SCHEMA ELETTRICO (2*1BR*EA) - ELECTRIC DIAGRAM (2*1BR*EA)

- 1) Morsettiera - Terminal board
- 2) Interruttore termostato - Thermostat switch
- 3) Elettrovalvola acqua - Water solenoid valve
- 4) Regolatore di potenza - Power regulator
- 5) Lampada spia di rete - Mains power light
- 6) Lampada spia termostato - Thermostat indicator light
- 7) Lampada spia temperatura - Temperature light
- 8) Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
- 9) Teleruttore resistenza - Heating element contactor
- 10) Microinterruttore consenso riscaldamento - Heating enabling microswitch
- 11) Interruttore acqua - Water switch
- 12) Termostato di sicurezza - Safety thermostat
- 13) Teleruttore termostato di sicurezza - Safety thermostat contactor
- 14) Morsettiera cambio tensione - Motor wiring board
- 15) Resistenze - Heating elements
- 16) Teleruttore di salita vasca - Well lifting contactor
- 17) Teleruttore di discesa vasca - Well lowering contactor
- 18) Microinterruttore finecorsa salita vasca - Well "fully raised" microswitch
- 19) Microinterruttore finecorsa discesa vasca - Well "fully lowered" microswitch
- 20) Pulsante di salita vasca - Well lifting button
- 21) Pulsante di discesa vasca - Well lowering button
- 22) Relè termico (salvamotore) - Motor overload cutout
- 23) Motoriduttore vasca - Well gear motor
- 24) Teleruttore protezione motore - Motor protection 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.