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.

FORNO ACTO
ACTO OVEN
ACTOOFEN
FOUR ACTO
HORNO ACTO

AT 61G - GW - GR - GWR
AT 101G - GW - GR - GWR
AT 82G - GW
AT 122G - GW
AT 201 GW
AT 202 GW

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE
USER MANUAL
BEDIENSHANDBUCH
MANUEL D'UTILISATION
MANUAL DE USO





Italiano **IT**
English **GB**
Deutsch **DE**
Français **FR**
Español **ES**

Rev.4 06/2026

CE

3413801

SOMMARIO

SICUREZZA 3
SEGNALE DI PERICOLO 3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA 3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA 3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO 4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI 4
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO 6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE 7
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA 8
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE 9
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO 10
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE 10

INFORMAZIONI GENERALI 11
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE 11
SCOPO DEL MANUALE 11
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA 11
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA 12

INFORMAZIONI TECNICHE 12
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA 12
DATI TECNICI (AT61-AT101) 13
DATI TECNICI (AT82-AT122) 13
DATI TECNICI (AT201-AT202) 13
DOTAZIONE ACCESSORI 14
ACCESSORI A RICHIESTA 14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 14

USO E FUNZIONAMENTO 15
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO 15
DESCRIZIONE COMANDI 16
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA 16
SCHERMATA PRINCIPALE 18
MENÙ PRINCIPALE 19
IMPOSTAZIONI 19
COTTURA MANUALE 21
COTTURE AUTOMATICHE 26
COTTURE MULTI-FASE 27
COTTURE SPECIALI 28

ITALIANO

MULTY-ACTO 28
COOK&CHILL 31
LAVAGGIO AUTOMATICO 32
LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICO 34
UTILIZZO PROGRAMMI LAVAGGIO 36
COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO 36
PREFERITI 37
ELENCO IMPEGNI 37
DATI HACCP 38
SERVICE 38
NOTIFICHE 39
UTENTE 39
MODIFICA CRUSCOTTO FUNZIONI (HOME PAGE) 40
UPLOAD/DOWNLOAD DEI DATI 41
PROCEDURA DI REGISTRAZIONE E ASSOCIAZIONE FORNO (IOT) 42
AGGIUNTA NUOVI MODELLI 44
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA 45

MANUTENZIONI 45
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE 45
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA AUTOMATICA/SEMIAUTOMATICA DELL'APPARECCHIATURA 46
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA MANUALE DELL'APPARECCHIATURA 47
PULIZIA CAMERA DI COTTURA E SONDA UMIDITÀ 48
PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA 49
PULIZIA FILTR0 ARIA 49
PULIZIA SFIATO 49

GUASTI 50
RICERCA GUASTI 50
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI 50

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

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

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

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

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

AVVERTENZA: **Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Non manomettere i dispositivi di sicurezza nelle parti sigillate e contrassegnate con vernice.**

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Per la posizione dei segnali applicati vedi schema in fondo al manuale:

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

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

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

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

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

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

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

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

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

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

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

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di caduta dell'apparecchiatura	Con il sollevamento dell'apparecchiatura	• Prestare attenzione al baricentro • Evitare gli urti	Nessuno
Pericolo da lesioni da taglio dovute a bordi affiliati	In caso di maneggiamento delle parti di lamiera	• Fare molta attenzione durante questa attività • Indossare l'equipaggiamento di protezione personale secondo le norme di sicurezza	Nessuno
Pericolo di schiacciamento delle parti del corpo in caso di ribaltamento o caduta dell'apparecchiatura	In caso di pavimenti sconnessi o inclinati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 8 del manuale per l'installatore	Nessuno

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

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Concentrazione di emissioni da gas combusti per scorretta installazione e/o regolazione sistema gas	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, iniettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Aumento della temperatura di lavoro dei componenti	In caso di ventilazione insufficiente dei locali; difetto estrazione aria e vapori; installazione errata, niettore e/o regolazione aria primaria errati	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Concentrazione di emissioni da gas combusti per scorretta installazione	In caso di aerazione insufficiente dei locali; difetto immissione aria	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura a pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Concentrazione di emissioni da gas incombusti per scorretta installazione	• Installazione errata • Perdita valvola gas	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)
Pareti infiammabili	• Installazione errata • Perdita valvola gas	• Osservare i requisiti per la corretta installazione come riportato nel par. Installazione apparecchiatura pag. 9 del manuale per l'installatore.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

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

► **Fonte di pericolo: natura termica**

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

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

Pericolo	Dove o in quali situazioni si presenta il pericolo?	Contromisure	Dispositivo di sicurezza
Contaminazione alimenti	Pulizia e manutenzione inadeguata	• Formazione del personale • Manutenzione • Uso di detergenti idonei	Nessuno
Cessione negli alimenti di metalli o altre sostanze	Piastra con ricoprimento al cromo	• Formazione del personale • Manutenzione • Uso di detergenti idonei	Nessuno
Fuga di gas incombusto	Perdita valvola gas	• Formazione del personale • Manutenzione	
Emissioni pericolose di gas combusti	Errata regolazione del sistema gas	• Le operazioni di regolazione del Sistema gas possono essere eseguite solo da esperti di un servizio clienti autorizzato • Procedura da specialista	
Emissioni pericolose di gas combusti	Ostruzione camino	• Formazione del personale	
Emissioni pericolose di sostante chimiche	Apertura volontaria e/o accidentale della porta forno durante un ciclo di lavaggio.	• Formazione del personale	

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

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

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

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

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

► **Fonte di pericolo: Corrente elettrica**

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

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

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

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

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

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

► **Trasporto e installazione**

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

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

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

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

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO

– L'equipaggiamento elettrico è stato progettato e costruito secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia. Queste norme tengono in considerazione le condizioni di funzionamento in base all'ambiente circostante.

– L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico.

– La temperatura ambiente non deve essere inferiore a 5°C.

– L'umidità relativa deve essere compresa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).

– L'ambiente di installazione deve essere immune e non deve essere fonte di disturbi elettromagnetici e di radiazioni (raggi X, laser, ecc.).

– L'ambiente non deve presentare zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

– I prodotti e i materiali utilizzati durante l'attività produtttiva e le fasi di manutenzione non devono contenere agenti contaminanti e corrosivi (acidi, sostanze chimiche, sali, ecc.) e non devono poter penetrare e/o venire in contatto con i componenti elettrici.

– Durante le fasi di trasporto ed immagazzinamento la temperatura dell'ambiente deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C. L'equipaggiamento elettrico può comunque essere esposto ad una temperatura fino a 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore.

IMPORTANTE: **Se non è possibile rispettare una o più condizioni fra quelle elencate, indispensabili per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico, è necessario concordare fin dalla fase contrattuale quali soluzioni supplementari adottare, per creare le condizioni più adeguate (ad esempio, componenti elettrici specifici, apparecchi di condizionamento, ecc.).**

ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

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

– Emissioni nell'atmosfera

– Scarichi dei liquidi

– Gestione dei rifiuti

– Contaminazione del suolo

– Uso delle materie prime e delle risorse naturali

– Problematiche locali relative all'impatto ambientale

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

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

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

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

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

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

NOTA**: Questo manuale è aggiornato alla versione SW 4.5.0.**

SCOPO DEL MANUALE

– Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

– Queste informazioni sono fornite dal Fabbricante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali. La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

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

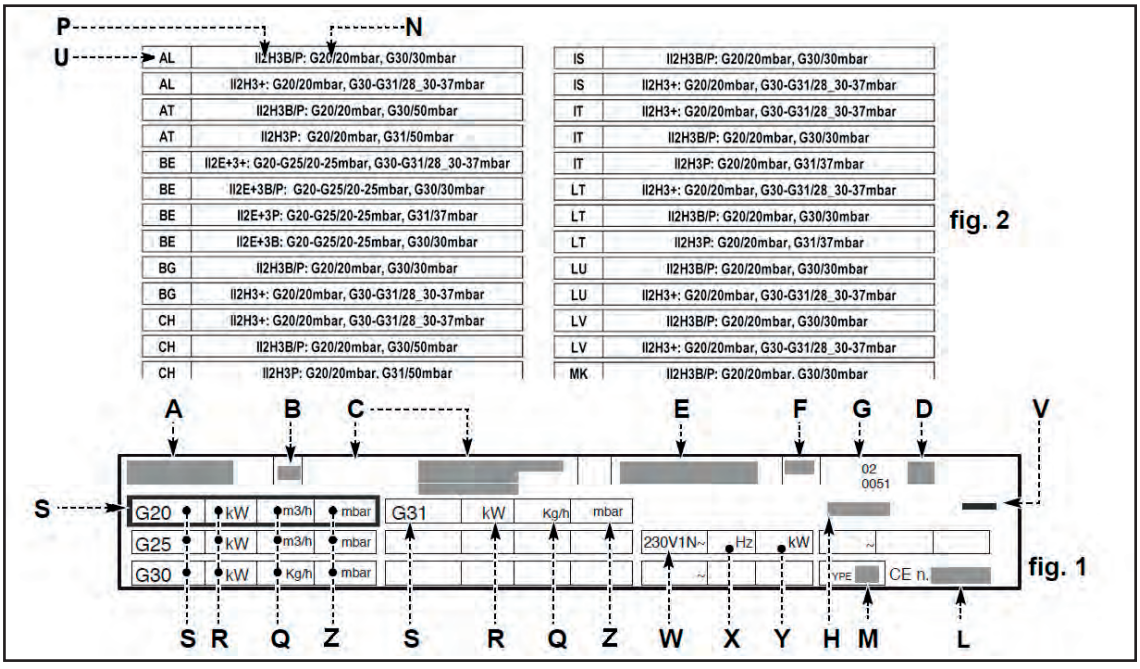
– Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

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

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione Fabbricante
D) Tipo di scarico fumi
E) Numero di matricola
F) Grado di protezione
G) Marcatura CE di conformità
H) Norma di riferimento
L) Numero certificato CE
M) Tipo famiglia prodotto
N) Pressione gas
P) Categoria apparecchiatura
Q) Consumo gas
R) Potenza dichiarata (kW)
S) Tipo di gas
U) Sigla della nazione di destinazione
V) Data di costruzione
W) Tensione (V)
X) Frequenza (Hz)
Y) Potenza dichiarata (kW)
Z) Diametro iniettore



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi alle agenzie o alla sede centrale Angelo Po i cui riferimenti sono riportati nella sezione contatti del sito internet http://www.angelopo. com. Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE

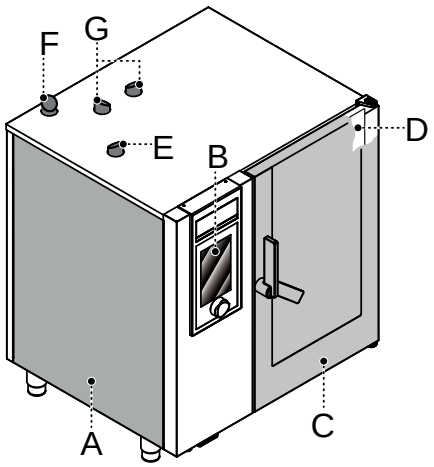
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale e non deve essere utilizzato per la produzione di massa.
– Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.
– In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

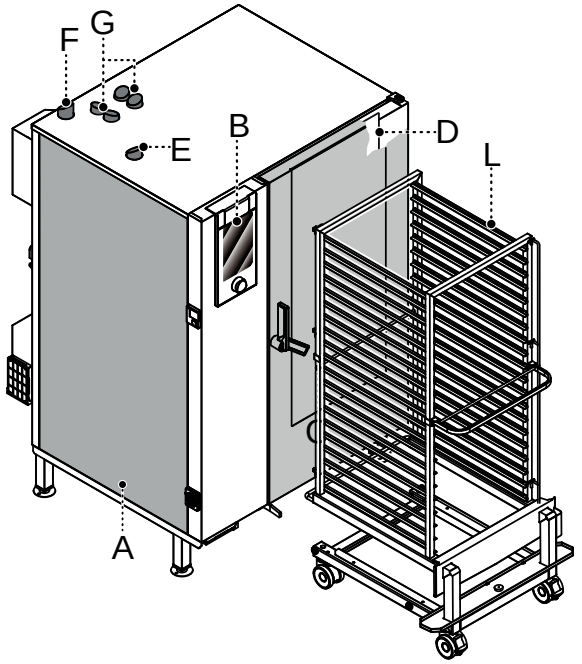
Organi principali

A) Pannello vano componenti elettrici
B) Pannello comandi
C) Porta del forno
D) Camera di cottura
E) Tubo aspirazione aria e scarico vapore
F) Tubo scarico vapore
G) Tubo scarico fumi
L) Carrello portateglie (solo per versioni AT201 e AT202).

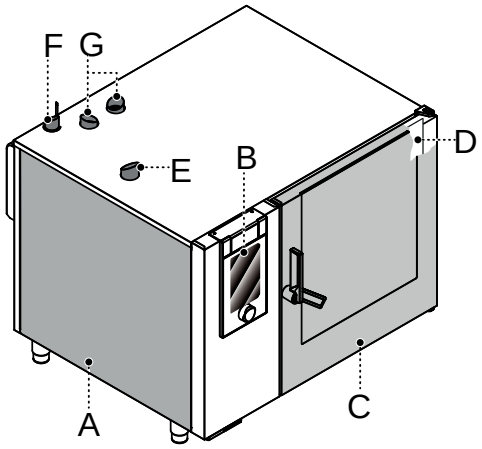
MODELLO AT 61G-GW-GR-GWR
MODELLO AT 101G-GW-GR-GWR



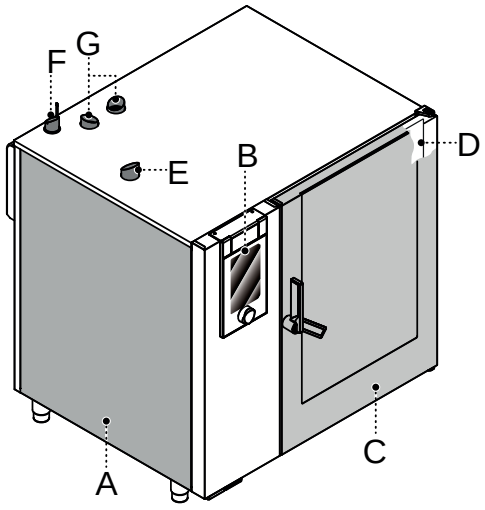
MODELLO AT 201 GW
MODELLO AT 202 GW



MODELLO AT 82G - GW



MODELLO AT 122G - GW



DATI TECNICI (AT61-AT101)

Descrizione	***AT 61G - GW* - GR - GWR****	***AT 101G - GW* - GR - GWR****
Dimensioni forno	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potenza nominale	14 kW	20 kW
Potenza elettrica assorbita	450 W	550 W
Dimensioni camera	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Numero teglie	6	10
Passo teglie	69,5 mm	66 mm
Dimensioni teglie	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

*I modelli contrassegnati con * montano il Kit GPAT che prevede l'utilizzo di detergente liquido per i programmi di lavaggio.*

DATI TECNICI (AT82-AT122)

Descrizione	***AT 82G - GW****	***AT 122G - GW****
Dimensioni forno	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potenza nominale	27 kW (G20-G25-G25.1) 28 kW (G30-G31)	32 kW
Potenza elettrica assorbita	550 W	600 W
Dimensioni camera	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Numero teglie	8	12
Passo teglie	69,5 mm	67,5 mm
Dimensioni teglie	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

*I modelli contrassegnati con * montano il Kit GPAT che prevede l'utilizzo di detergente liquido per i programmi di lavaggio.*

DATI TECNICI (AT201-AT202)

Descrizione	***AT 201 GW****	***AT 202 GW****
Dimensioni forno	941,5x985x(1604+225+60) mm	1196x1171x(1604+225+60) mm
Alimentazione elettrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potenza nominale	40 kW	55 kW
Potenza elettrica assorbita	1500 W	1600 W
Dimensioni camera	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Numero teglie	20	20
Passo teglie	66 mm	66 mm
Dimensioni teglie	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Grado di protezione	IPX5	IPX5

*I modelli contrassegnati con * montano il Kit GPAT che prevede l'utilizzo di detergente liquido per i programmi di lavaggio.*

Quantità di carico massimo per dimensioni dell'apparecchiatura comprensivo di teglie

6 x 1/1 G/N	30 Kg	per ogni ripiano max. 15 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	per ogni ripiano max. 15 Kg
8 x 2/1 G/N	72 Kg	per ogni ripiano max. 30 Kg
12 x 2/1 G/N	108 Kg	per ogni ripiano max. 30 Kg
20 x 1/1 G/N	90 Kg	per ogni ripiano max. 15 Kg
20 x 2/1 G/N	180 Kg	per ogni ripiano max. 30 Kg

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:
– **Kit iniettori**: serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas di alimentazione.

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

– Il Fabbricante, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura.
– Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
– L'apparecchiatura non può essere utilizzata da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionati o istruiti.
– Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

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

– Non modificare in alcun modo l'apparecchiatura.
– Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.

AVVERTENZA: **Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza e/o regolazione 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, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
– 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 devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
– Non ostruire i tubi di scarico fumi posti sulla superficie esterna superiore del forno.

USO E FUNZIONAMENTO

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO

NOTA: **Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza durante l'uso" a pag. 6.**

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

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

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

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

ATTENZIONE: **Segnalare tempestivamente ogni anomalia o deterioramento di componenti e/o parti dell'apparecchiatura e se necessario far intervenire personale qualificato per le attività di verifica e/o sostituzione.**

PERICOLO: **Rischio di incendio! Non inserire alimenti contenenti ingredienti altamente infiammabili (alimenti a base di alcool) nel forno. Queste sostanze possono infiammarsi e quindi costituire un pericolo di incendio ed esplosione. Le esplosioni possono causare l'apertura improvvisa o violenta dello sportello.**

PERICOLO: **Rischio di incendio! Quando si usa l'apparecchio per la prima volta, assicurarsi che all'interno del forno non siano presenti manuali d'istruzioni, buste di plastica o accessori.**

PERICOLO: **Rischio di scottature! Non lasciare la sonda al cuore appesa fuori dallo sportello del forno poiché potrebbe danneggiarsi e causare fuoriuscite di vapore o liquido caldi dal forno durante il processo di cottura. Rimuovere sempre la sonda al cuore dal cibo prima di toglierlo dal forno.**

PERICOLO: **Rischio di scottature! Se occorre spostare il vassoio mobile durante l'uso, assicurarsi sempre che i contenitori siano correttamente chiusi. Chiudere i contenitori in cui sono presenti dei liquidi per evitare fuoriuscite.**

PERICOLO: **Rischio di lesioni! Durante il carico e lo scarico del vassoio mobile, applicare il freno di bloccaggio sulle rotelle.**

PERICOLO: **Rischio di lesioni! I vassoi mobili possono rovesciarsi se scorrono su superfici non uniformi o quando attraversano la soglia di una porta.**

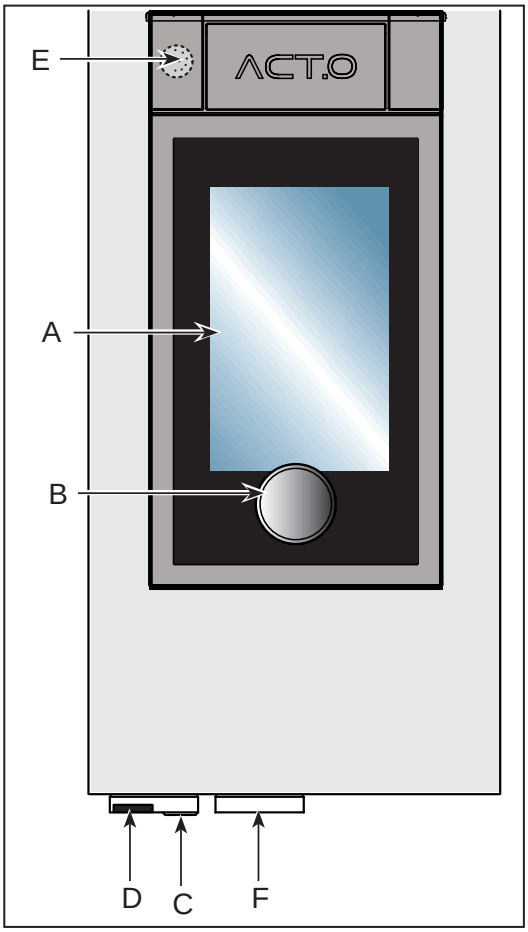
PERICOLO: **Rischio di scottature! Se i contenitori sono pieni di liquido o verranno riempiti con del liquido durante il processo di cottura, l'utente deve poter vedere l'interno di ciascun contenitore. Non posizionare griglie sopra il livello degli occhi.**

PERICOLO: **Rischio di scottature! Aprire sempre lentamente e attentamente lo sportello per evitare di bruciarsi con il vapore caldo in uscita dal forno.**

NOTA: **Il Fabbricante consiglia di utilizzare il forno sopra i 250°C solo quando strettamente necessario e per periodi non prolungati, per non ridurre la vita utile dell'apparecchiatura.**

DESCRIZIONE COMANDI

L'illustrazione raffigura il pannello comandi dell'apparecchiatura, mentre l'elenco riporta la descrizione e la funzionalità dei singoli comandi.



A) Display touch: visualizza i parametri di lavoro e le sigle degli allarmi e serve per selezionare la funzione di interesse o modificare i valori.

B) Manopola: serve per selezionare la funzione di interesse o modificare i valori.
- **Senso orario**: si scorrono le zone "verso il basso o verso destra" oppure si aumenta il valore evidenziato.
- **Senso antiorario**: si scorrono le zone "verso l'alto o verso sinistra" oppure si diminuisce il valore evidenziato.

Ogni volta che viene selezionata la funzione di interesse o il valore, premere la manopola per confermare e salvare la funzione o il valore.

C) Pulsante accensione: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura (nei modelli AT201 e AT202 il pulsante accensione è posizionato sul lato sinistro del pannello comandi).

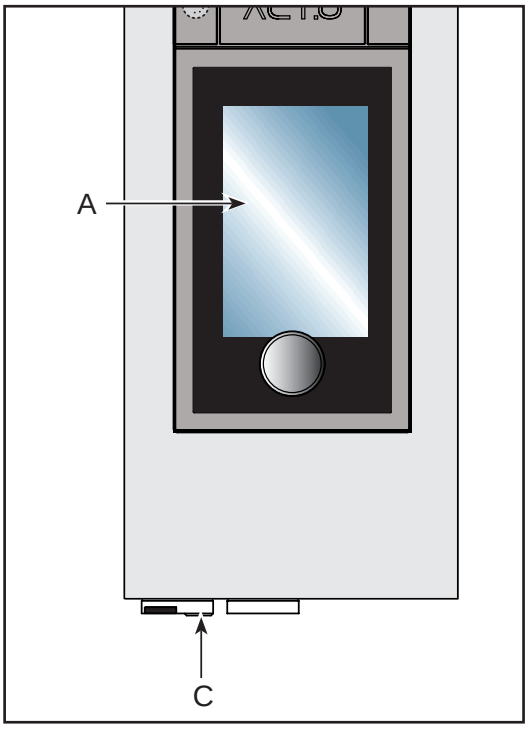
D) Porta USB: serve per collegare un'unità di memoria esterna all'apparecchiatura.

E) Connettore per sonda opzionale o sonda sottovuoto (accessorio su richiesta).

F) Altoparlante: riproduce i segnali sonori.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

Procedere nel modo indicato.



Accensione

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

2) Aprire il rubinetto alimentazione gas

3) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.

4) Premere il pulsante **(C)** per attivare l'apparecchiatura.

5)Il display **(A)** si accende e, dopo alcuni secondi, visualizza la pagina >>>

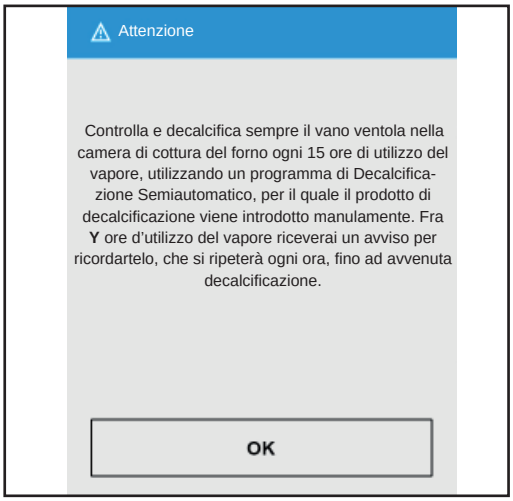


IMPORTANTE**:**

Il valore N delle ore deve essere il tempo residuo di cottura rimasto a disposizione fra un lavaggio e l'altro /max.12 h - min. 1h.

6)Toccare l'icona **OK** per resettare e passare alla schermata successiva.

Sul display compare la schermata. >>>



7)Toccare l'icona **OK** per accedere alla schermata principale dell'apparecchiatura.

IMPORTANTE**:**

Il valore Y delle ore deve essere il tempo residuo di immissione di acqua in camera durante una cottura rimasto a disposizione fra una decalcificazione e l'altra (max 15 h - min. 1 h).

Spegnimento

IMPORTANTE**:**

Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

8)Premere il pulsante **(C)** per disattivare l'apparecchiatura.

9)Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

10) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

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

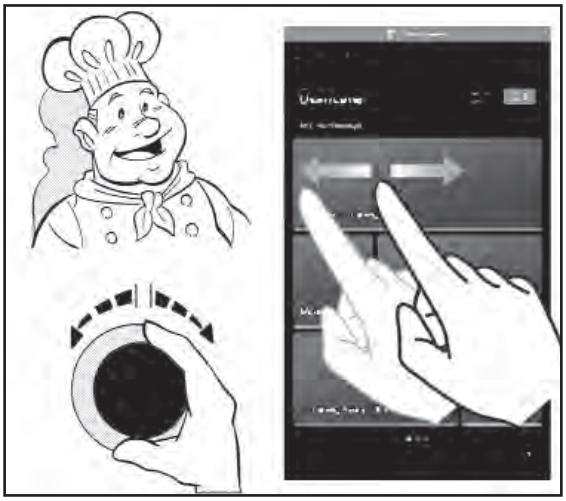
SCHERMATA PRINCIPALE

Serve per accedere alle pagine di programmazione e visualizzazione dei parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.



Per scorrere le pagine procedere nel modo indicato:

1) Selezionare la funzione di interesse scorrendo con le dita sullo schermo verso destra o sinistra oppure ruotando la manopola in senso orario o antiorario.

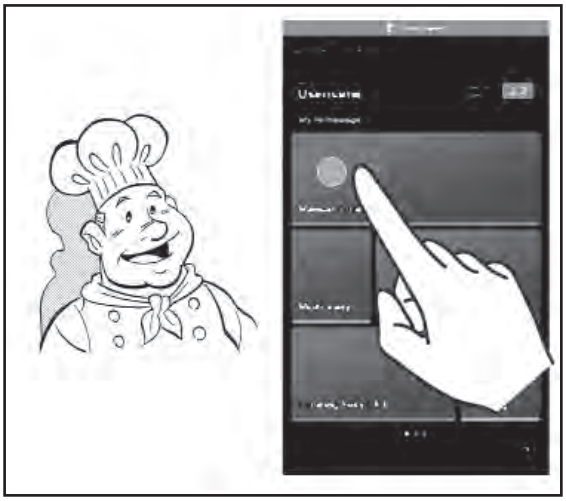


2) Toccare sullo schermo per confermare la funzione evidenziata.

3) Selezionare il parametro da modificare toccando sullo schermo.

4) Modificare il valore del parametro toccando sullo schermo o ruotando la manopola.

5) Toccare sullo schermo per confermare il nuovo valore visualizzato.



MENÙ PRINCIPALE

Serve per accedere alle pagine di programmazione e visualizzazione dei parametri di funzionamento dell'apparecchiatura.

Per accedere al **Menù principale** premere l'icona.



Sul display compare la seguente schermata

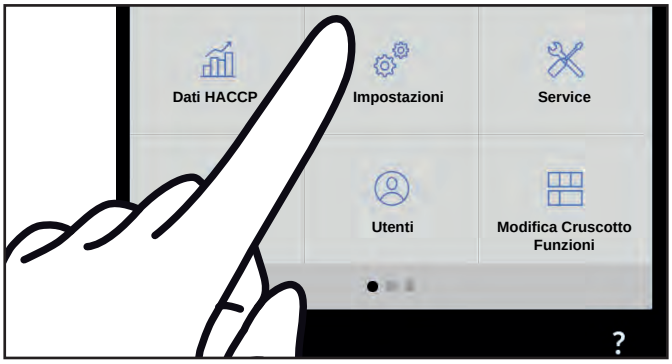


- **Funzione "Cottura Manuale"**: serve per inserire i dati (temperatura, tempo di cottura, ecc...,) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale" (vedi pag. 20).
- **Funzione "Multi-ActO"**: serve per attivare la funzione di gestione contemporanea di processi di cottura memorizzati (vedi pag. 27) .
- **Funzione "Cotture Automatiche "**: serve per richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi (vedi pag. 25).
- **Funzione "Cotture Multi-Fase"**: serve per selezionare, modificare o creare programmi di cottura a più fasi (vedi pag. 26).
- **Funzione "Cotture speciali"**: serve per richiamare modalità di cotture particolari (es. Affumicatura, pastorizzazione, mantenimento, cotture BT, essiccatura, delta T, sottovuoto, rigenerazione, preferiti) (vedi pag. 27).
- **Funzione "Cook&Chill"**: serve per eseguire le cotture in abbinamento con l'abbattitore (solo per modelli BE-1).
- **Funzione "Lavaggio"**: serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura (vedi pag. 31).
- **Funzione " Preferiti"** : serve per accedere ai programmi di cottura preferiti (vedi pag. 36).
- **Funzione "Elenco impegni":** serve per programmare degli avvisi o delle attività (ad es, programmi di cottura) a determinati giorni ed orari (vedi pag. 36).
- **Funzione " Notifiche "**: serve per accedere alla lista delle attività programmate attraverso la funzione "scheduler" (vedi pag. 38).
- **Funzione "Dati HACCP"**: serve per visualizzare i dati HACCP acquisiti durante le diverse cotture (vedi pag. 37).
- **Funzione "Impostazioni"**: serve per impostare i parametri di funzionamento dell'apparecchiatura (vedi pag.18).
- **Funzione "Service"**: funzione ad uso esclusivo del Servizio assistenza tecnica (da utilizzare tramite Password) (vedi pag. 37).
- **Funzione " Utenti "**: serve per selezionare l'utente attivo o per gestire l'elenco degli utenti. A ciascun utente è associata una homepage personalizzata (vedi pag. 38).
- **Funzione "Modifica Cruscotto Funzioni (home page)"**: serve per personalizzare il contenuto della Homepage. La homepage è associata all'utente attivo in quel momento (vedi pag. 39).
- **Funzione "upload/download dei dati"**: serve per caricare/scaricare deii dati da una unità di memoria esterna al forno o viveversa (vedi pag. 40).
- **Funzione "IoT"** : Le funzionalità IoT consentono la connessione del forno con la piattaforma 'cloud' Angelo Po disponibile all'indirizzo apolink.angelopo.com (vedi pag. 41).

IMPOSTAZIONI

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Impostazioni**".



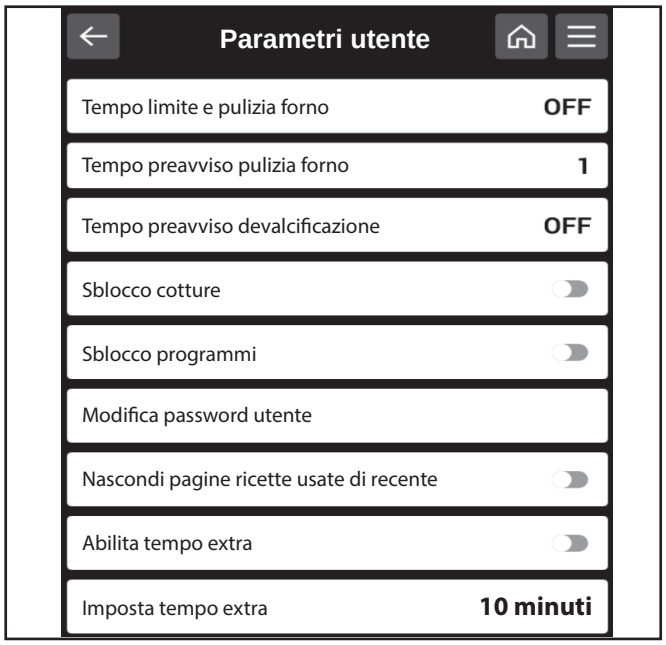
Sul display compare la seguente schermata.



Se selezioniamo "**Impostazioni generali**"sul display compare la seguente schermata dove sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**Parametri utente**" sul display compare la seguente schermata dove, dopo aver inserito la password fornita dal fabbricante (APGC), sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**impostazione cottura**" sul display compare la seguente schermata dove sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**impostazione audio**" sul display compare la seguente schermata dove sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**impostazione Lcd**" sul display compare la seguente schermata dove sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**Parametri di connettività**" sul display compare la seguente schermata dove sarà possibile selezionare e/o modificare i parametri presenti sul display.



Se selezioniamo "**impostazioni IP**" il display visualizza l'indirizzo IP assegnato al forno; se invece selezioniamp " **impostazioni IPv4**" si dà all'utente la possibilità di impostare in maniera statica un indirizzo IP al forno.

NOTA**: A richiesta è disponibile l'accessorio KIOT (kit per connessione remota al Forno).**



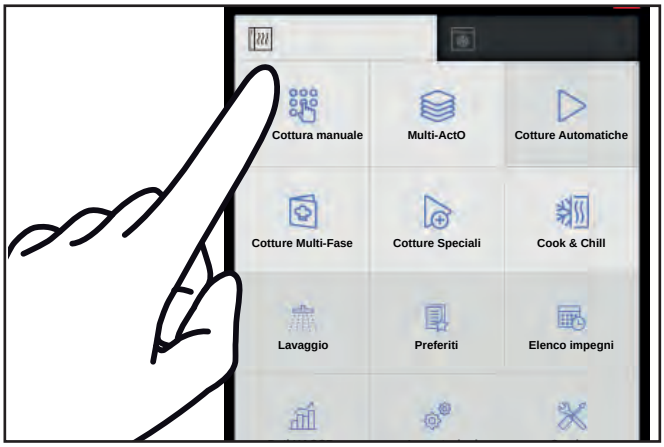
Se selezioniamo "**impostazioni** Wi-Fi occorrerà abilitare la connessione Wireless con l'apposito switch:

Nella pagina "Modalità wireless" potrà essere eseguita la scelta tra "HOTSPOT" se si vuole creare una rete Wireless (e quindi occorrerà entrare in "Hotspot Configuration", dare un nome alla nuova rete e inserire una password di accesso) o si potrà scegliere "WIFI" se si vuole usare una rete già esistente (e quindi occorrerà entrare in "Wi-Fi Configuration" ed inserire il nome e la password della rete).

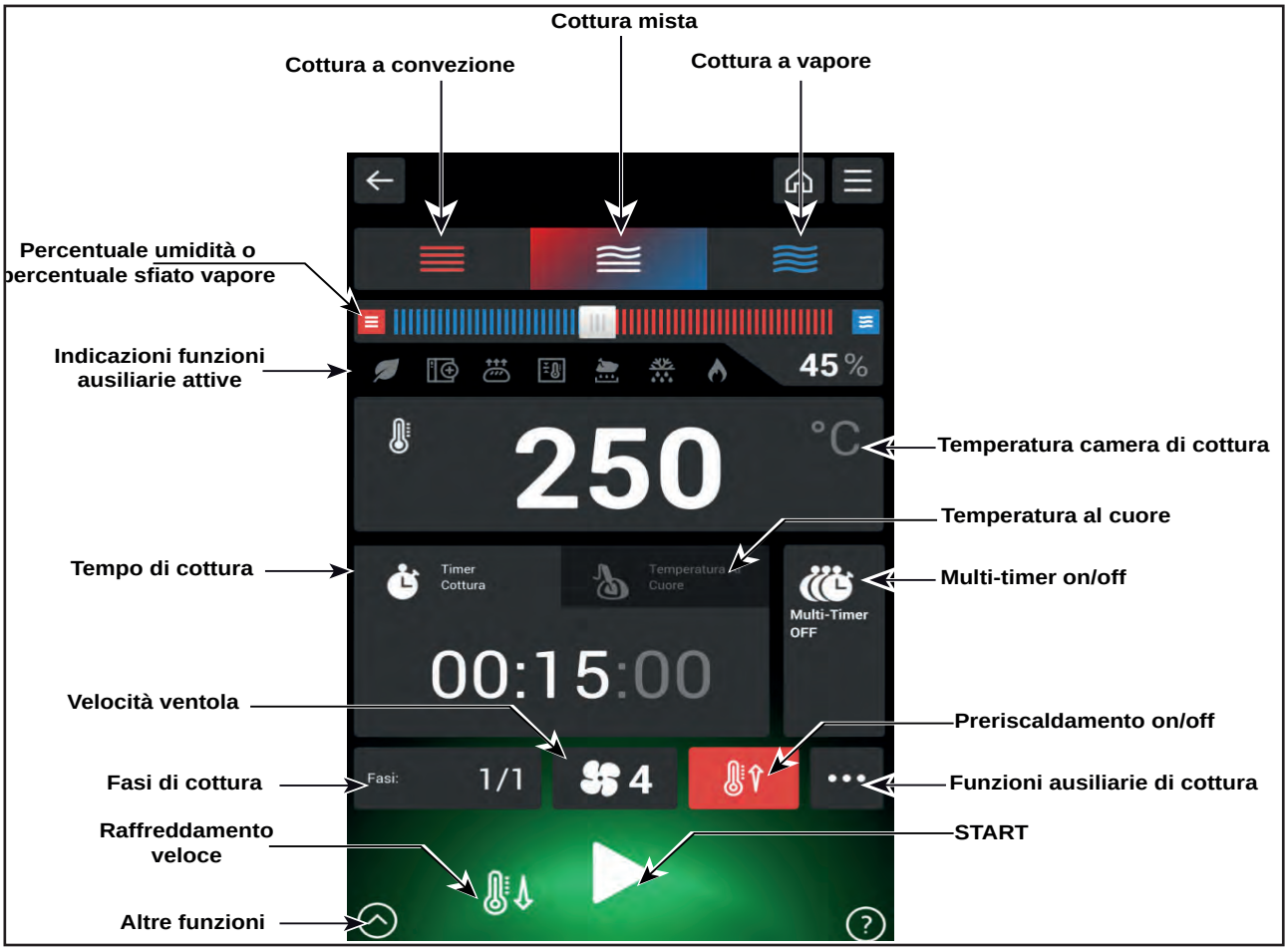
COTTURA MANUALE

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Cottura manuale**".



Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile inserire i dati (tipo di cottura, temperatura, tempo di cottura, ecc.) in modo da effettuare la cottura in "modo manuale".

IMPORTANTE: **Il "Tempo di cottura" e la "Temperatura al cuore" sono due funzioni che si escludono a vicenda. Se, ad esempio, si seleziona il "Tempo di cottura" e poi si seleziona la "Temperatura al cuore", la prima funzione viene annullata.**

IMPORTANTE: **La cottura con più fasi e la funzione Multi-timer sono due funzioni che si escludono a vicenda. Se, ad esempio , è attiva la funzione mulyi-timer non è possibile aggiungere fasi e viceversa.**

Tipo di cottura

Premere la zona di interesse per selezionare il tipo di cottura (mista, a convezione, a vapore).

Se si seleziona "**cottura mista**", nella zona compare la percentuale di umidità presente all'interno del forno.



Se si seleziona "**cottura a convezione**", nella zona compare la percentuale di apertura dello sfiato vapore.



Se si seleziona "**cottura a vapore**", nella zona compare la selezione dell'intensità vapore (tre livelli di selezione).

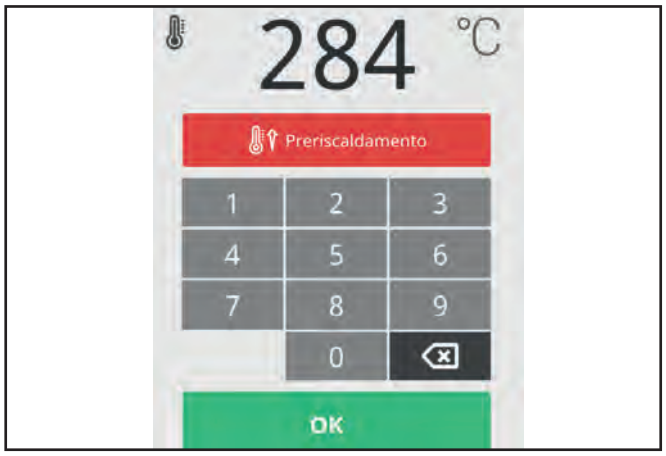


Regolazione temperatura

1) Premere la zona temperatura per selezionare la temperatura di cottura.



Sul display compare la seguente schermata



In questa schermata è possibile:

– Digitare direttamente sulla tastiera la temperatura desiderata o ruotare la manopola verso destra/sinistra per aumentare e/o diminuire la tempertatura.

– Abilitare o dibìsabilitare il Delta T di una cottura.

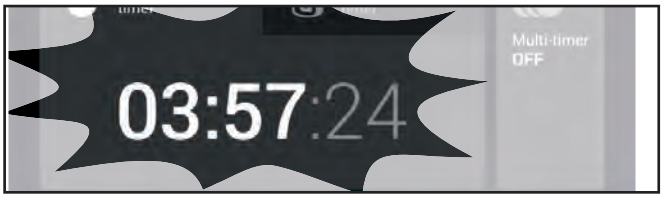
2) Premere **OK** per salvare la selezione effettuata ed uscire.

Tempo di cottura o temperatura al cuore

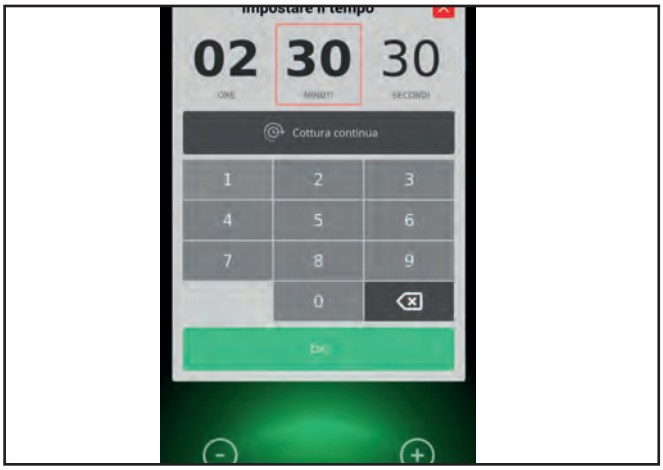
1) Premere una delle zone, "**tempo di cottura**" o "**temperatura al cuore**" .

Se si seleziona la funzione "**tempo di cottura**", e poi si seleziona "**temperatura al cuore**", la prima funzione viene annullata o viceversa.

Per modificare il tempo di cottura premere la zona.



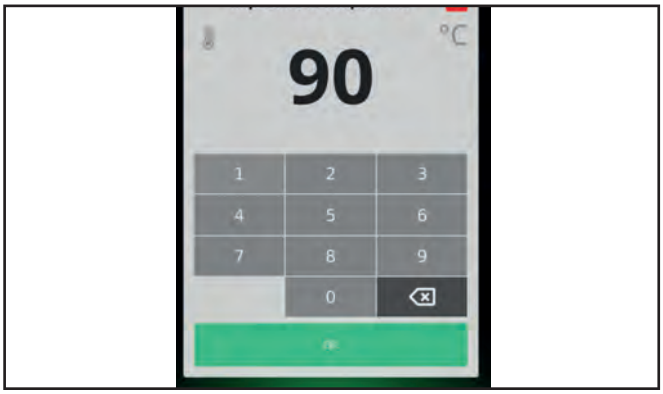
Sul display compare la seguente schermata .



Per modificare la temperatura al cuore premere la zona.



Sul display compare la seguente schermata .



In entrambe le schermate è possibile:

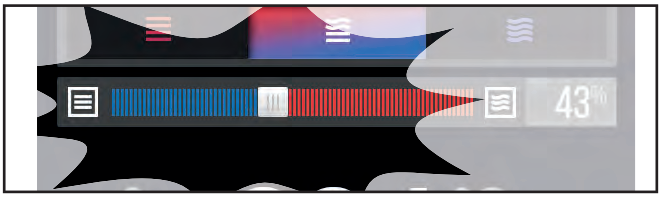
– Digitare direttamente sulla tastiera il tempo (ora, minuti, secondi) o la temperatura da modificare.

– Ruotare la manopola verso destra/sinistra o tramite le icone "**+**" o "**-**" per aumentare o diminuire il tempo o la temperatura.

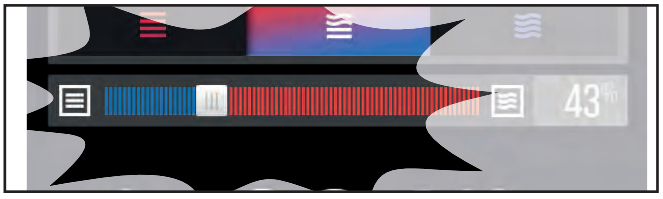
2) Premere **OK** per salvare l'impostazione effettuata e tornare alla schermata precedente.

Percentuale di umidità o apertura sfiato

1) Premere la zona che si vuole modificare.



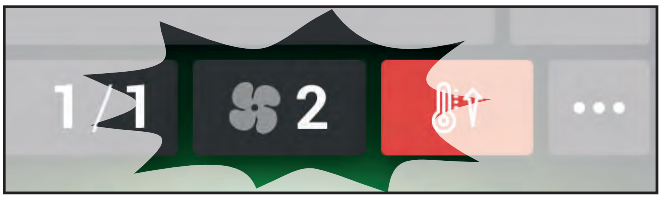
2) Per modificare il valore evidenziato ("Percentuale di umidità o apertura sfiato"), toccare sulla barra e ruotare la manopola fino a visualizzare il valore di interesse.



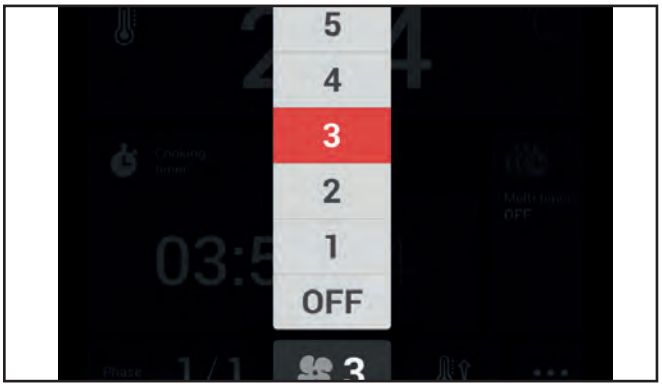
3) Premere un qualsiasi punto fuori dalla zona per confermare il valore evidenziato.

Velocità ventola

1) Premere la zona che si vuole modificare.



Sul display compare la seguente schermata.

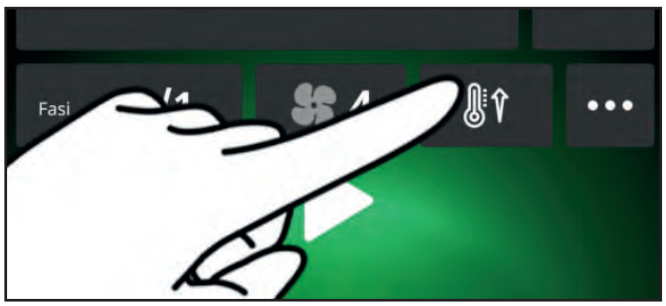


2) Selezionare sul display uno dei valori per aumentare o diminuire la velocità della ventola.

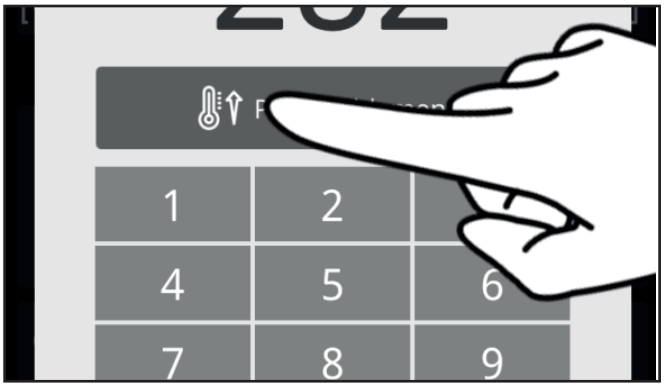
Se si seleziona il valore OFF la ventola di raffreddamento è impostata ad intermittenza (la ventola si attiva e disattiva automaticamente).

Abilitazione/disabilitazione del preriscaldamento

1) Premere la zona che si vuole modificare.



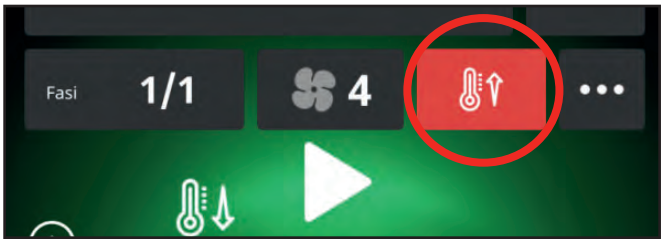
2) Premere l'icona per abilitare il preriscaldamento.
Sul display compare la seguente schermata.



3) Premere l'icona per disabilitare il preriscaldamento.
Sul display compare la seguente schermata.

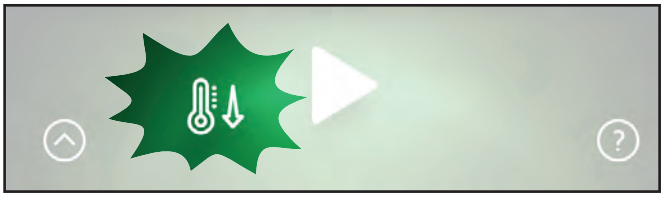


4) Premere **OK** per salvare l'impostazione effettuata e tornare alla schermata precedente.



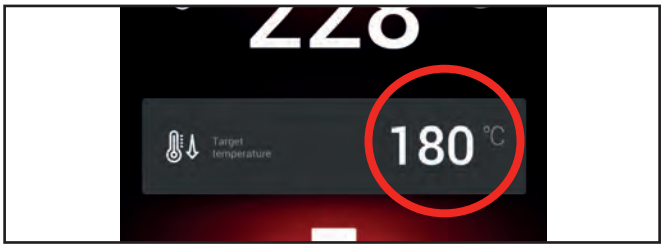
Cooldown

1) Premere l'icona per modiificare la temperatura del cooldown.

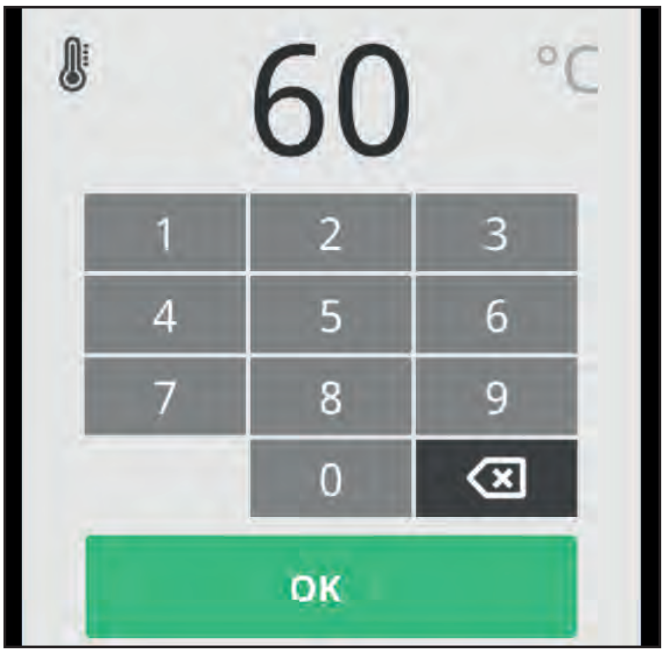


Sul display compare la seguente schermata.

2) Premere sull'icona della temperatura.



Sul display compare la seguente schermata.



Per modificare la temperatura di raffreddamento si può:

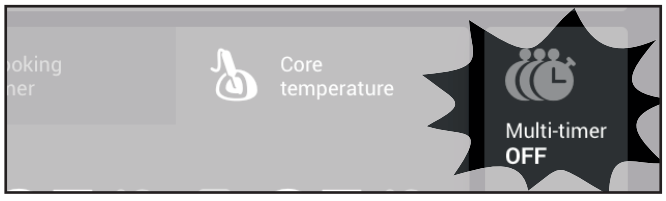
– Ruotare la manopola per aumentare o diminuire fino a visualizzare il valore di interesse oppure utilizzare la tastiera numerica.

2) Premere **OK** per confermare il valore desiderato.

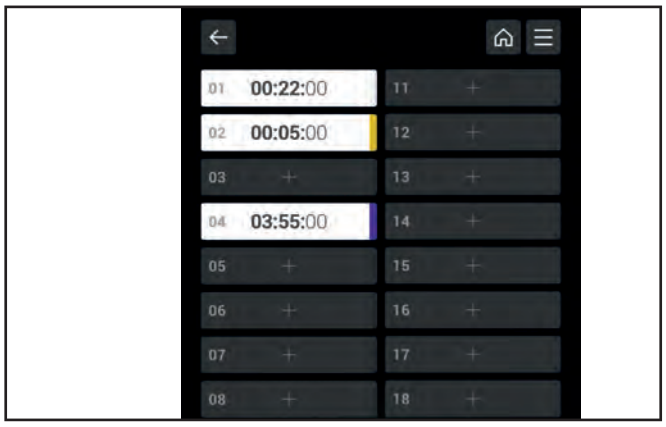
Multi-Timer

1) Per attivare o disattivare (" **Multi-Timer On/Off**") la funzione di **Multi-Timer**, premere sulla zona Multi-Timer.

In funzione della scelta effettuata, nella zona "Multi-Timer" compare lo stato di funzionamento ("Multi-Timer On" o "Multi-Timer OFF").



Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile:

– Aggiungere un nuovo Timer
– Modificare un Timer esistente
– Eliminare tutti i Timer

Aggiungere un nuovo Timer

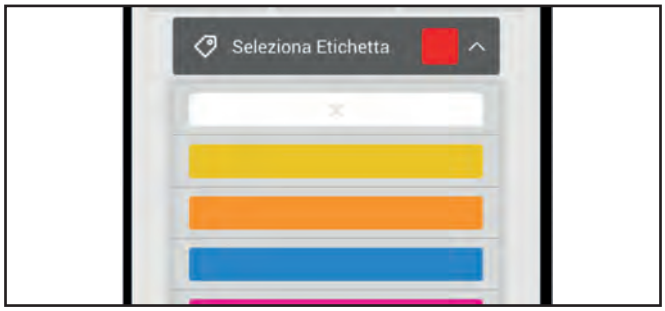
1) Premere sulla zona" **+** " per aggiungere un nuovo Timer.



2) Inserire secondi, minuti ed ora.



3) Selezionare un colore, da quelli disponibili nel menù a tendina, da associare ad un determinato tempo.



4) Premere **OK** per salvare la selezione effettuata ed uscire.



Modificare un Timer esistente

1) Selezionare un tempo preimpostato premendo sulla zona.



2) Modificare i secondi, minuti ed ora.

3) Premere **OK** per confermare il valore evidenziato.

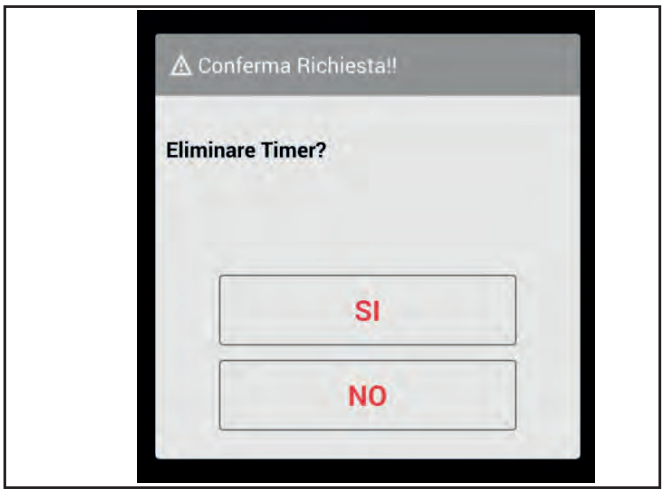


Eliminare tutti i Timer

1) Premere sull'icona cestino per eliminare uno o più timer precedentemente creati.



2) Successivamente confermare o meno l'eliminazione.



Associare una cottura a un lotto di produzione

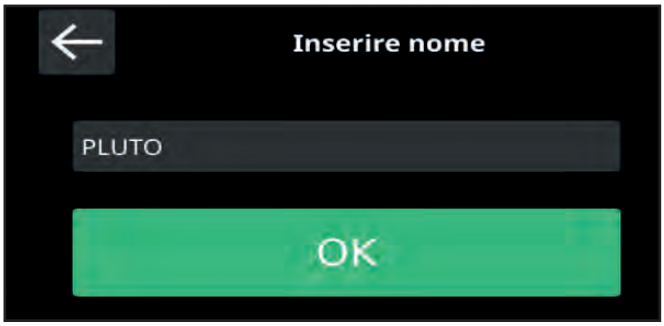
1) Premere l'icona **dei 3 puntini** per selezionare la funzione ausiliare.

Sul display compare la seguente schermata.



2) Selezionare "**lotto di produzione**".

Sul display compare la seguente schermata.

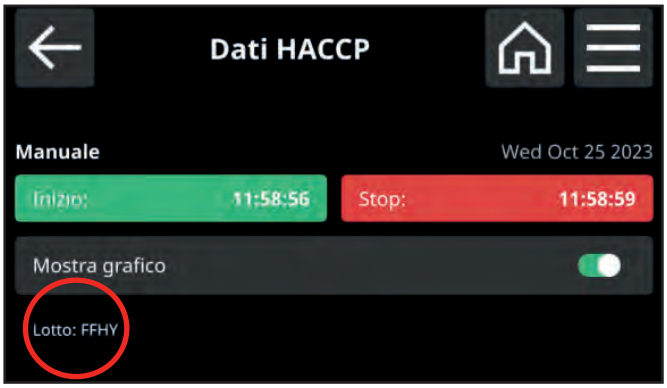


3) Inserire il nome del lotto e premere " **OK** ".

Sul display compare la seguente schermata dove ci sarà il nome del lotto salvato.



NOTA: **Il lotto di produzione verrà salvato nei dati HACCP ed inviato sul cloud, viene mantenuto il lotto corrente fino a che non viene modificato, disabilitato o si cambia contesto. Per mantenere il lotto anche dopo un cambio di contesto occorre salvare le modifiche sulla cottura.**



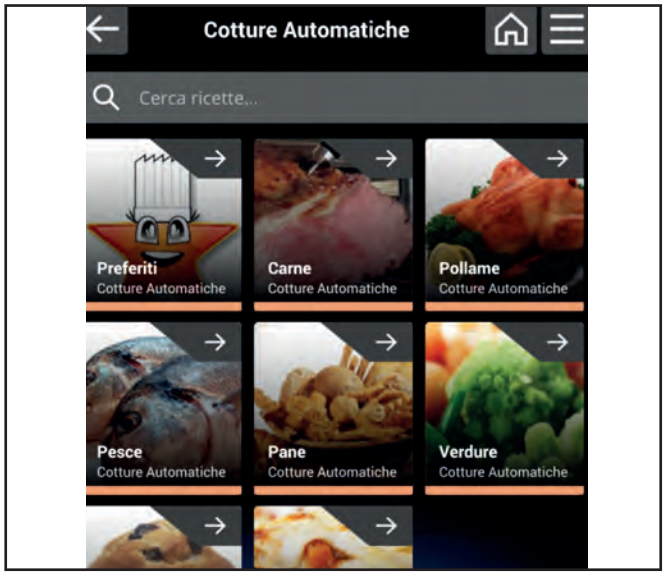
COTTURE AUTOMATICHE

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Cotture automatiche**".

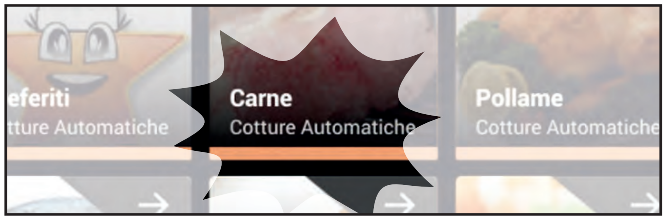


Sul display compare la seguente schermata.

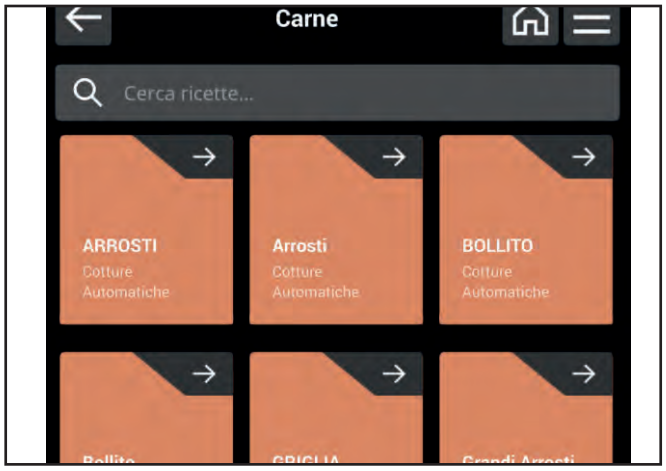


In questa schermata è possibile richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi.
Inoltre è anche possibile selezionare, modificare o programmare la cottura dei cibi.

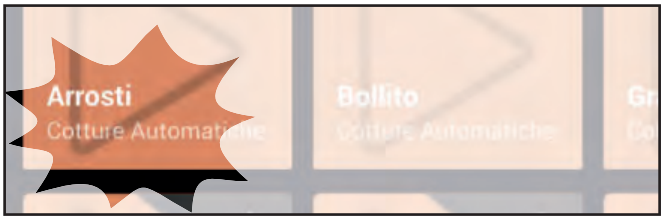
2) Selezionare il tipo di cibo premendo sulla zona interessata.



Sul display compare la segunete schermata.



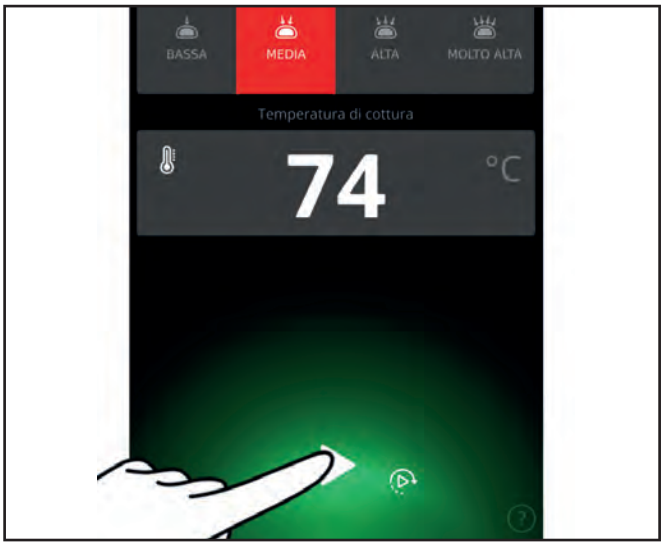
3) Selezionare il nome del programma di cottura.



4) Selezionare il tipo di cibo.



Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile:

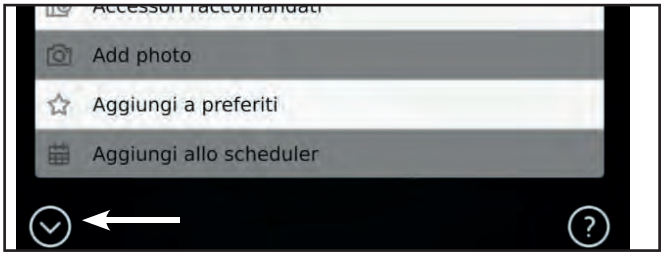
– selezionare il tipo di cottura tra bassa, media, alta e molto alta.



– la temperatura di cottura per ogni tipo di cottura.



– rendere preferita una cottura o selezionare gli accessori raccomandati per quel tipo di cottura.



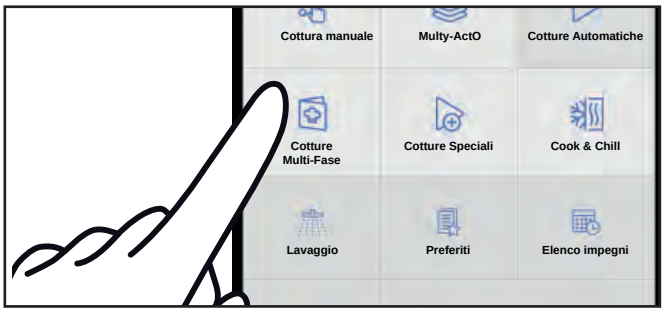
– impostare la partenza ritardata.



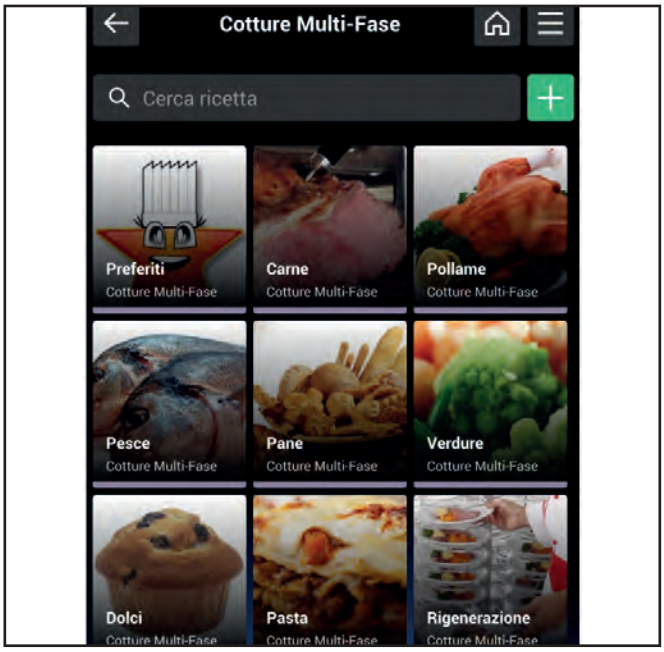
COTTURE MULTI-FASE

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Cotture Multi-Fase**".

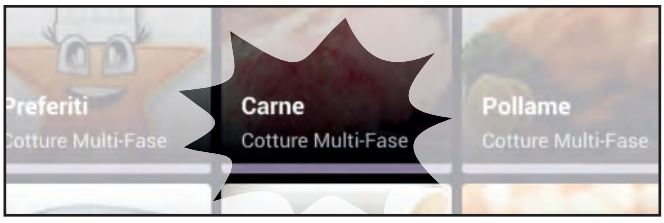


Sul display compare la seguente schermata.

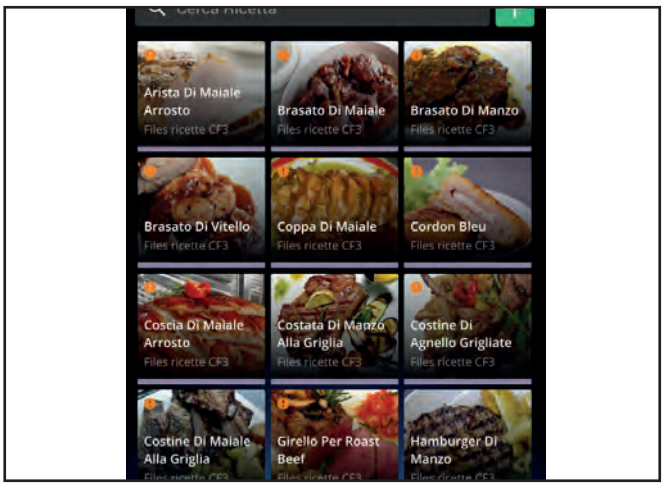


In questa schermata è possibile selezionare, modificare o programmare la cottura dei cibi.

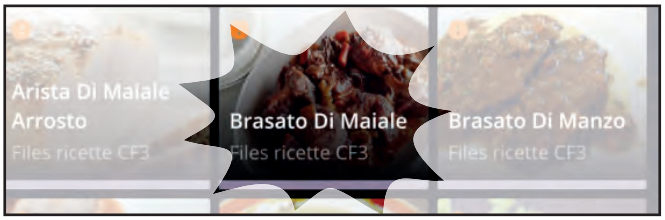
2) Selezionare il tipo di cibo premendo sulla zona di interesse.



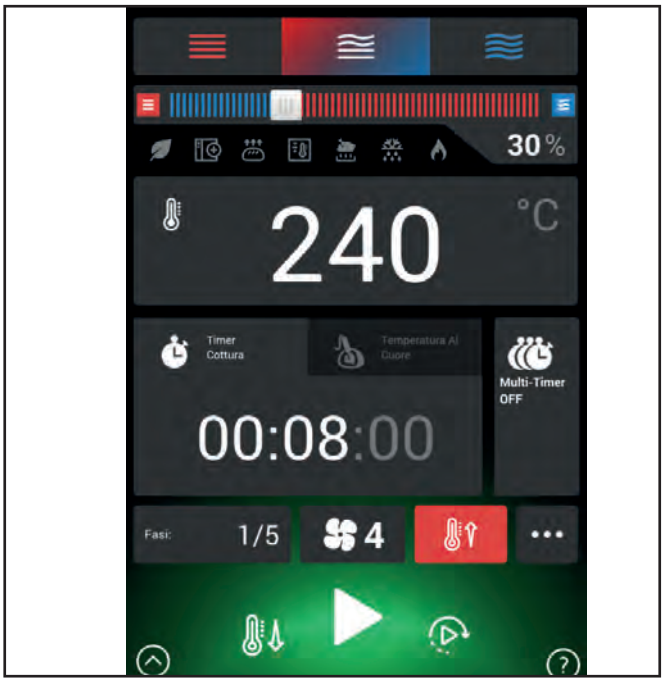
Sul display compare la seguente schermata.



3) Selezionare il tipo di cibo.



Sul display compare la seguente schermata.



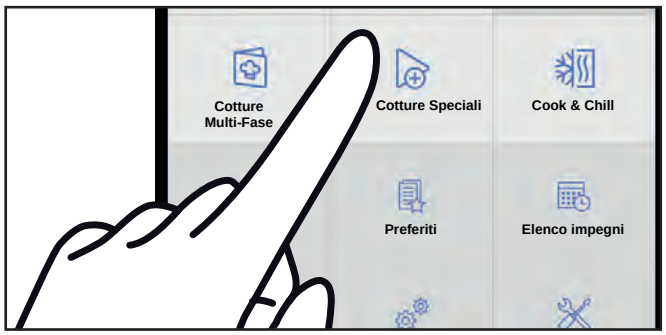
In questa schermata è possibile:

– Visualizzare il tempo di fase rimanente e il tempo totale di cottura rimanente.
– Selezionare il tipo di cottura (convezione, misto o vapore).
– Modificare la percentuale di umidità o l'apertura dello sfiato.
– Modificare il tempo di cottura.
– Attivare o disattivare il Multi-timer.
– Aggiungere e/o eliminare una fase.
– Modificare la velocità della ventola.
– Attivare o disattivare il cooldown.
– Impostare la partenza ritardata.

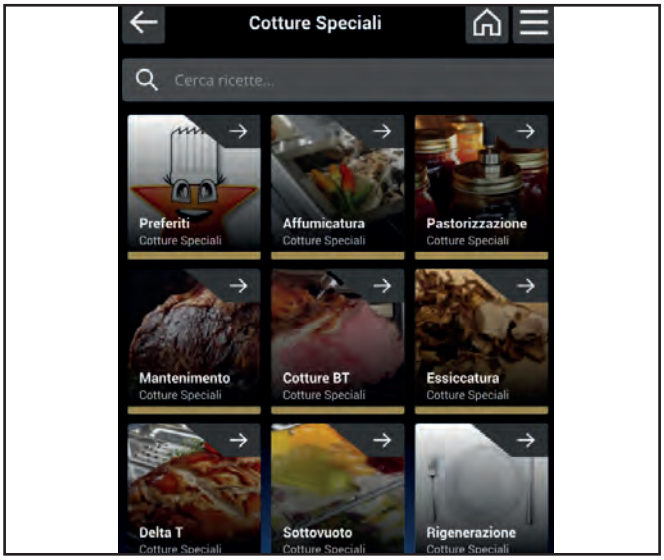
COTTURE SPECIALI

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione **" Cotture speciali "**.



Sul display compare la seguente schermata dove è possibile eseguire tutte le funzioni descritte nel paragrafo "**cotture automatiche** " (vedi pag. 26).



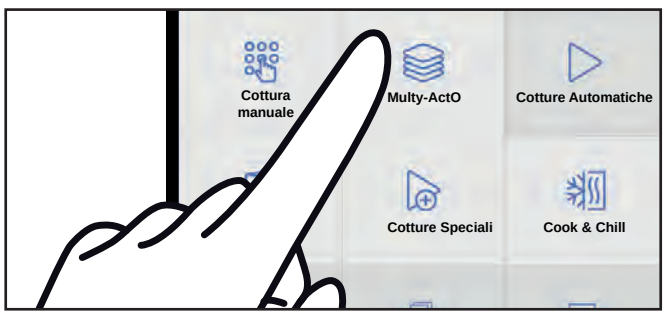
In ogni programma delle "**cotture speciali**" è possibile impostare i seguenti parametri:

- Impostazione temperatura camera di cottura.
- Impostazione tempo.
- Impostazione temperatura sonda al cuore.
- Impostazione carico teglie.
- Impostazione Delta T.
- Impostazione % umidità / apertura sfiato.

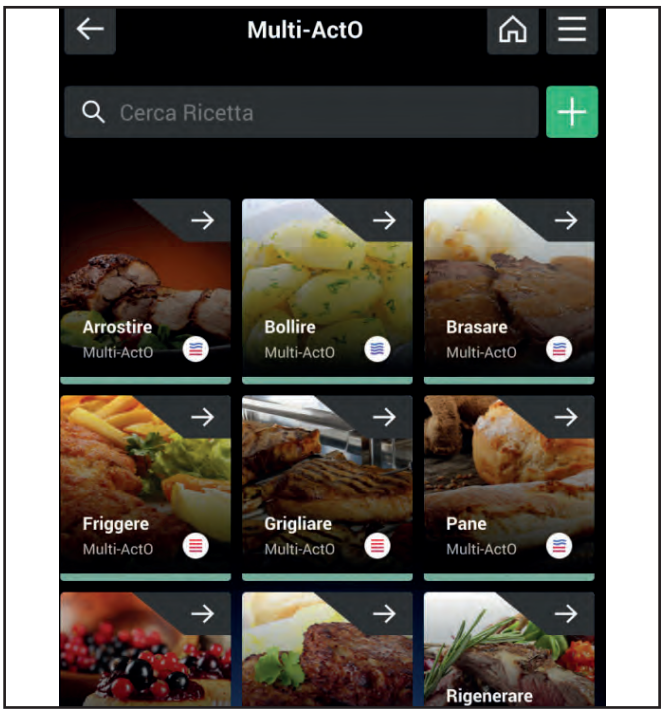
MULTY-ACTO

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione **" Multy-actO "**.

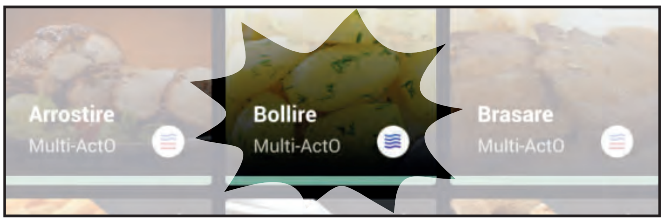


Sul display compare la seguente schermata.

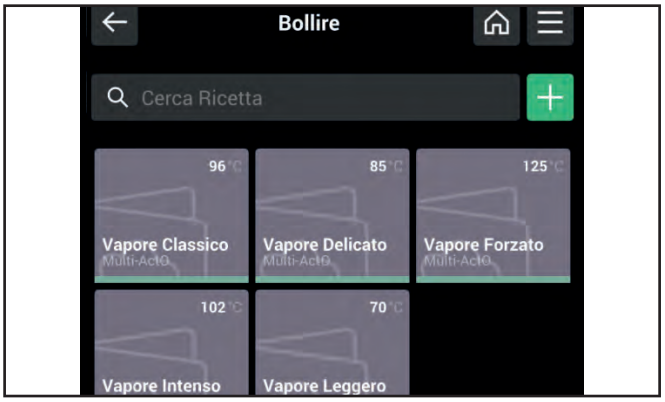


NOTA: **In questa schermata è possibile selezionare il tipo di cottura che si vuole eseguire tra: bollire, brasare, arrostire, friggere,grigliare, pane, pasticceria, piastra, rigenerazione misto, rigenerazione secco, rigenerazione vapore.**

2) Selezionare il tipo di cottura.



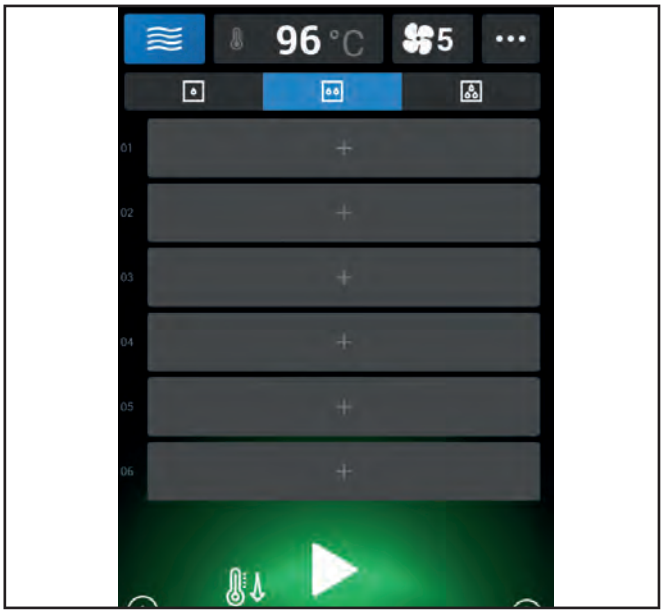
Sul display compare la seguente schermata.



3) Selezionare il nome del programma di cottura.

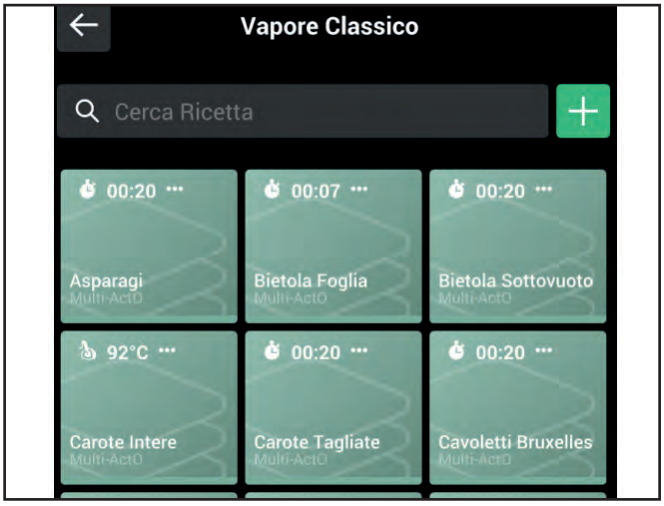


Sul display compare la seguente schermata.



4)Per aggiungere una cottura nella casella grigia premere sull'icona +.

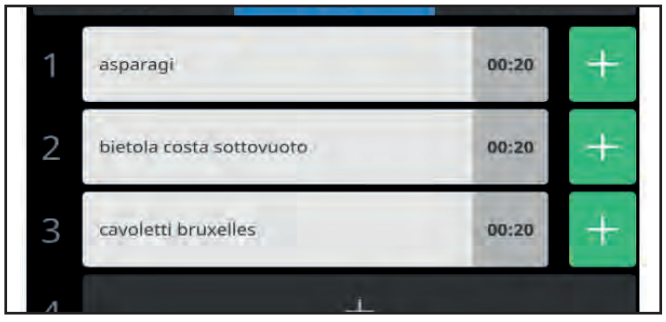
Sul display compare la seguente schermata.



5)Selezionare il nome del programma di cottura.

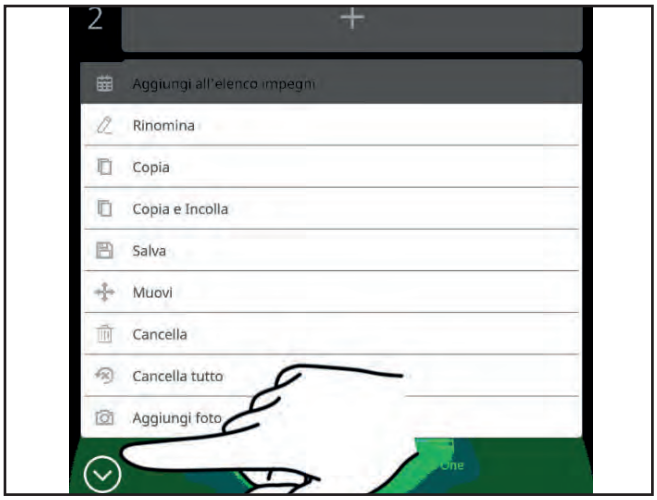


Sul display compare la seguente schermata.



NOTA: **Per aggiungere ulteriori cotture sulla griglia portare il cursore su una casella grigia vuota e ripetere l'operazione dei punti 3 e 4.**

NOTA: **Premendo l'icona indicata si accede ad altre funzioni .**



6)Premere l'icona per avviare la cottura.

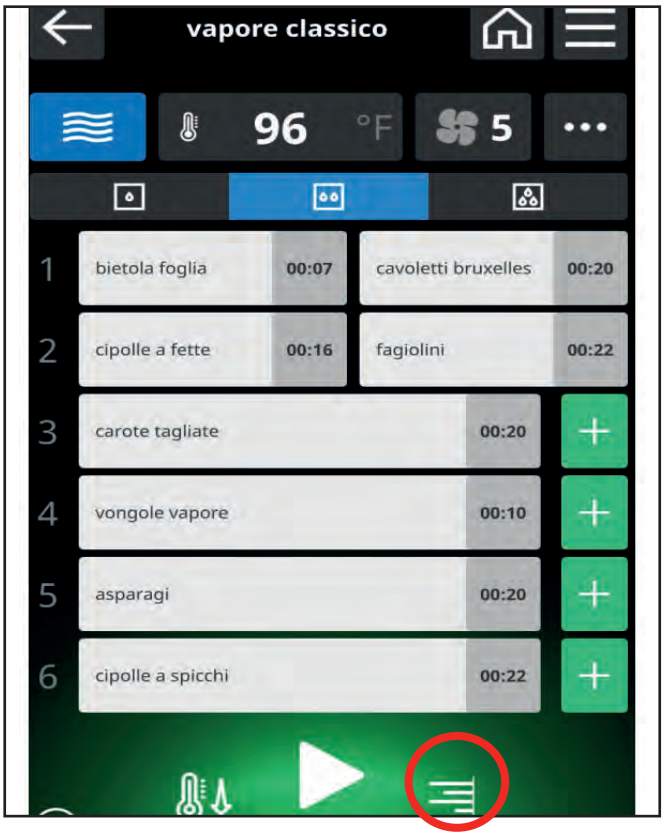


Funzione MULTI-ONE

È possibile, inoltre, raggruppare diverse cotture affinchè vengano pronte tutte nello stesso instante.

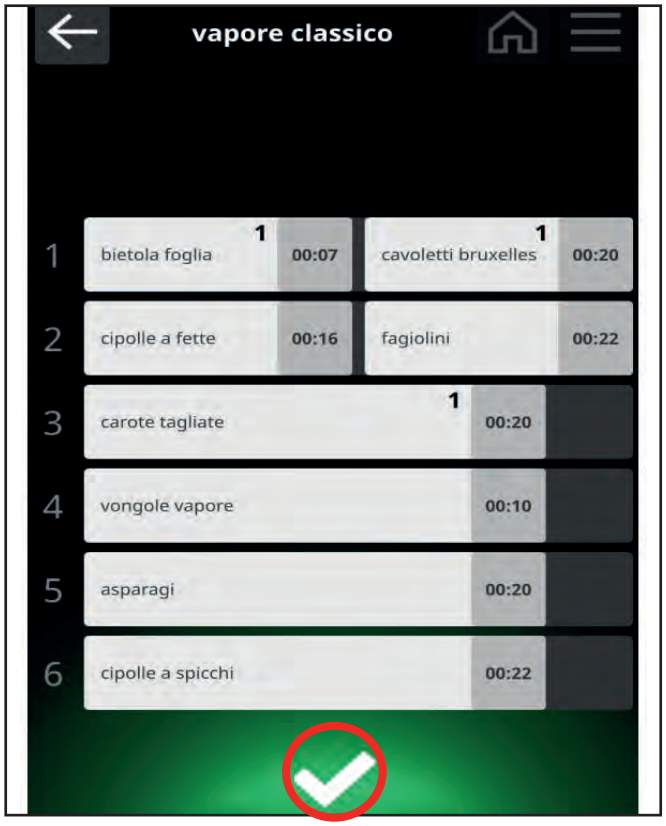
NOTA: **Questa opertazione è possibile solo per cotture a tempo, no per cotture al cuore.**

1) Dopo aver aggiunto tutte le pietanze che si vogliono cucinare premere l'icona cerchiata per formare i gruppi di cotture.



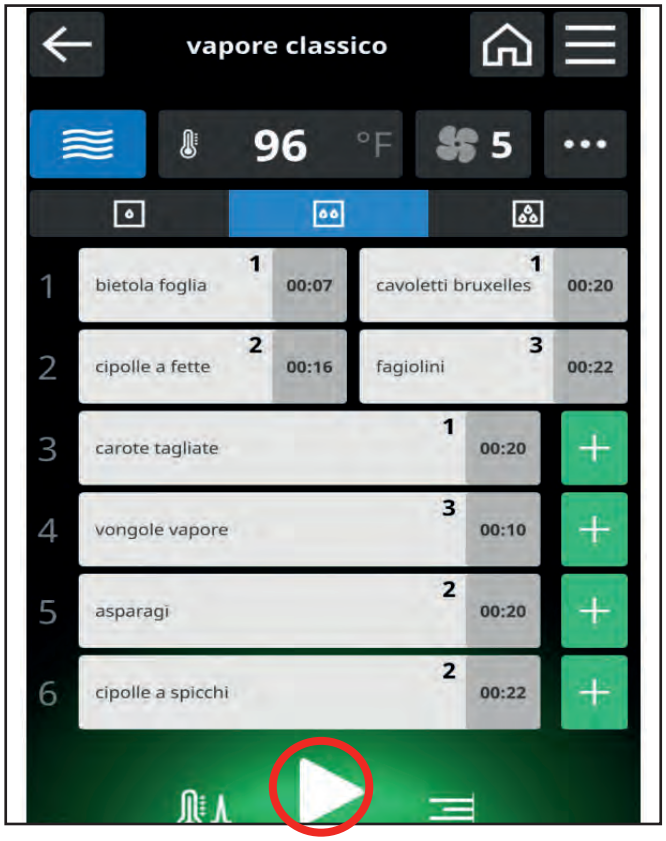
Sul display compare la seguente schermata.

2) Premere sulle cotture che si vogliono raggruppare (a tutte verrà assegnato lo stesso numero).



3) Premere sull'icona cerchiata e ripetere l'operazione 2 fino al completo raggruppamento delle cotture.

Sul display compare la seguente schermata.



4) Premere START.

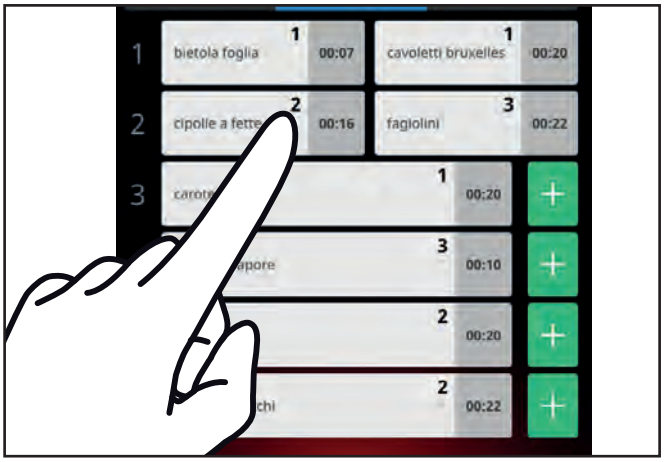
Sul display compare la seguente schermata.

5) Premere l'icona



Sul display compare la seguente schermata.

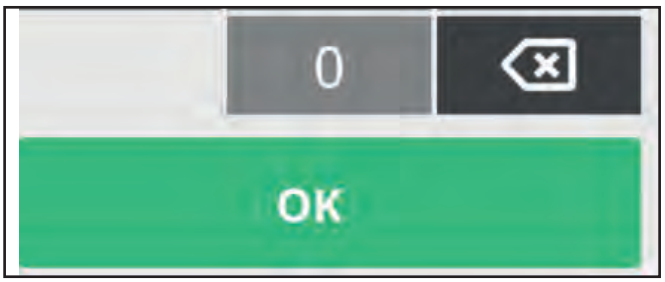
6) Selezionare l'ordine di partenza delle cotture premendo su uno dei gruppi creati.



7) Premere per abilitare il " tempo"

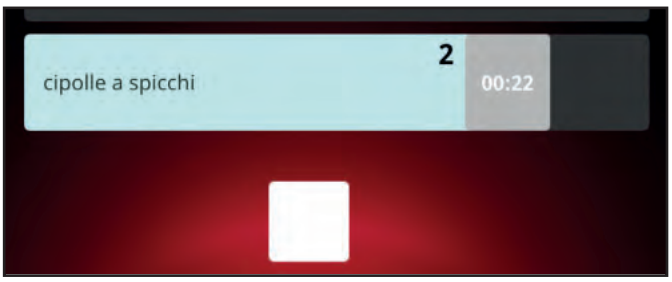


8) Premere OK



9) Il display visualizzerà la pietanza da inserire.

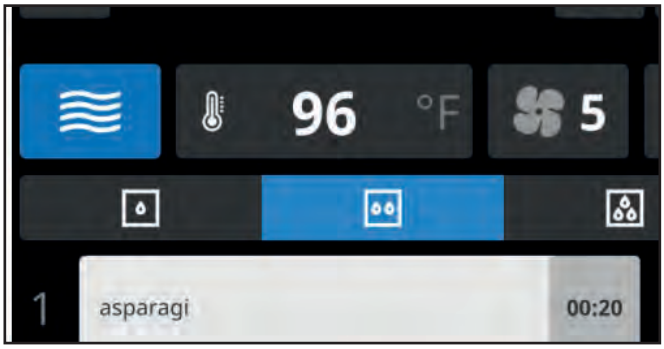
10) Aprire la porta , inserire la pietanza e richiudere la porta. Il forno poi, in base ai tempi, chiamerà le altre pietanze da inserire dello stesso gruppo (es. gruppo 2) .



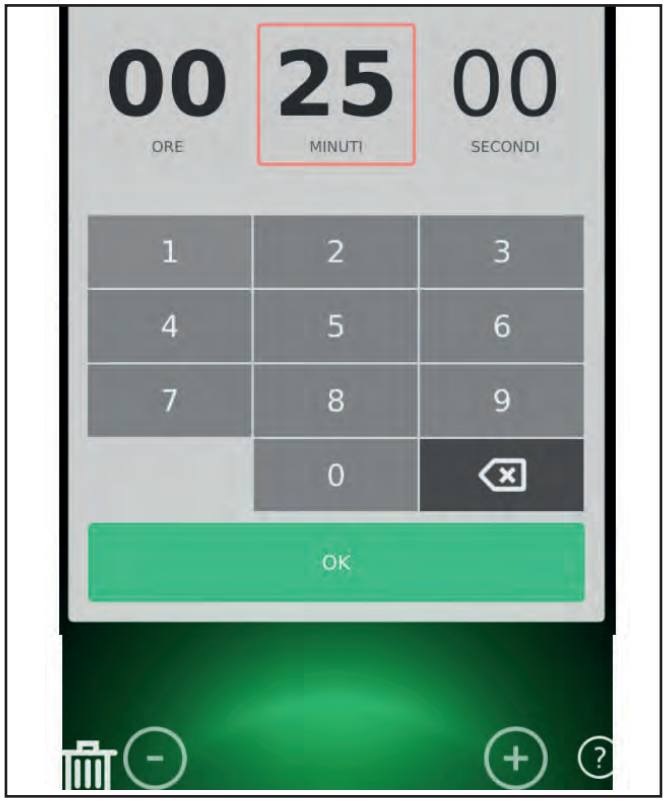
11) Finite le cotture del gruppo 2, ripetere l'operazione dalla 6 alla 10 per gli altri gruppi di cotture.

Per ogni cottura è possibile, inoltre, modificare temporaneamente il tempo di cottura nel seguente modo:

1) Selezionare il nome del programma di cottura.



Sul display compare la seguente schermata.



2) Premere **OK** per confermare il tempo modificato.
Sul display compare la seguente schermata.



3) Ripetere l'operazione dei punti **1** e **2** per modificare i tempi degli altri programmi di cotttura.

NOTA**: I parametri modificabili sono velocità ventola, modalità ECO, umidità, copia e pulisci lista.**

NOTA**:**

La modifica del tempo è possibile solo per i timer di gruppi non ancora attivi e per timer non appartenenti a gruppi.

COOK&CHILL

Funzione non attiva

LAVAGGIO AUTOMATICO

NOTA: **E' possibile visualizzare ed utilizzare i programmi di Lavaggio automatici contraddistinti con la "A" (in alto a sinistra) solo se nel codice commerciale del forno è presente la lettera W o se sull'apparecchiatura è installato l'accessorio, a richiesta, " GPAT" ; altrimenti il display visualizzerà soltanto i programmi di Lavaggio semi-automatici contraddistinti con la "S" (in alto a sinistra) (vedi pag. 31).**

IMPORTANTE: **Per i lavaggi automatici si raccomanda l'uso dei detergenti DUAL ATCLEAN e dei decalcificanti ATCAL, per ottenere il massimo risultato in pulizia della camera di cottura, rimuovendo facilmente anche lo sporco più persistente.**

IMPORTANTE: **L'utilizzo di detergenti e decalcificanti diversi da quelli raccomandati da Angelo Po può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici e compromettere la durata dei componenti del forno.**

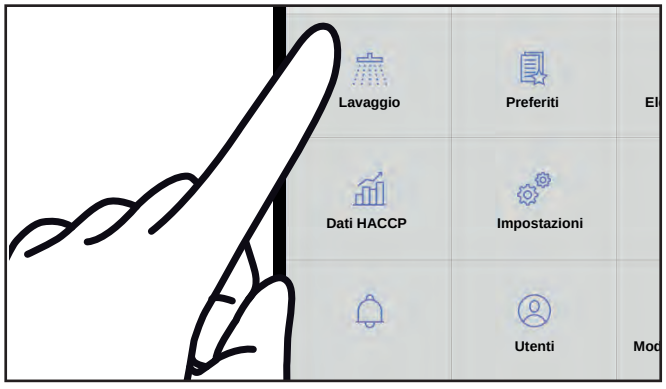
NOTA: **Prima di lanciare il lavaggio rimuovere teglie, griglie, filtro grassi (FGX se montato) o altri contenitori dalla camera di cottura. Eseguire un lavaggio con una teglia all'interno della camera di cottura inficia il risultato finale.**
Prima di lanciare il lavaggio verificare che non vi siano residui di cibo solidi di dimensione maggiore di 1 cm all'interno della camera di cottura.

IMPORTANTE: **Non rimuovere mai il filtro dal fondo della camera di cottura. Eventuali residui solidi di cibo di grosse dimensioni potrebbero intasare lo scarico o danneggiare il sistema di lavaggio del forno.**

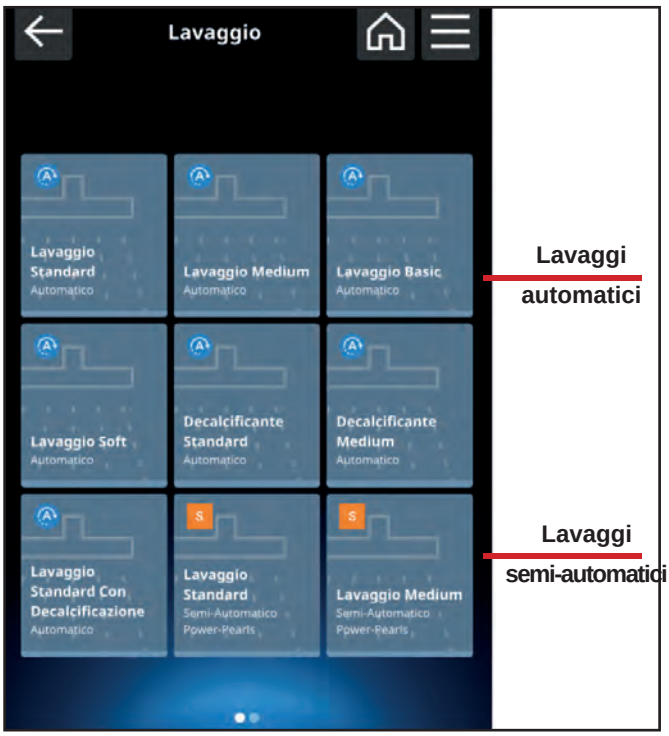
PERICOLO: **Rischio di scottature! Non aprire lo sportello del forno durante il lavaggio. Sussiste il pericolo di gravi lesioni caustiche dovute alla presenza di aria calda, acidi o basici (alcali) che possono entrare in contatto con la pelle e/o occhi. Se il programma di lavaggio viene interrotto prima del completamento, lanciare e completare un programma di lavaggio o un programma di risciacquo.**

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Lavaggio**".



Sul display compare la seguente schermata.

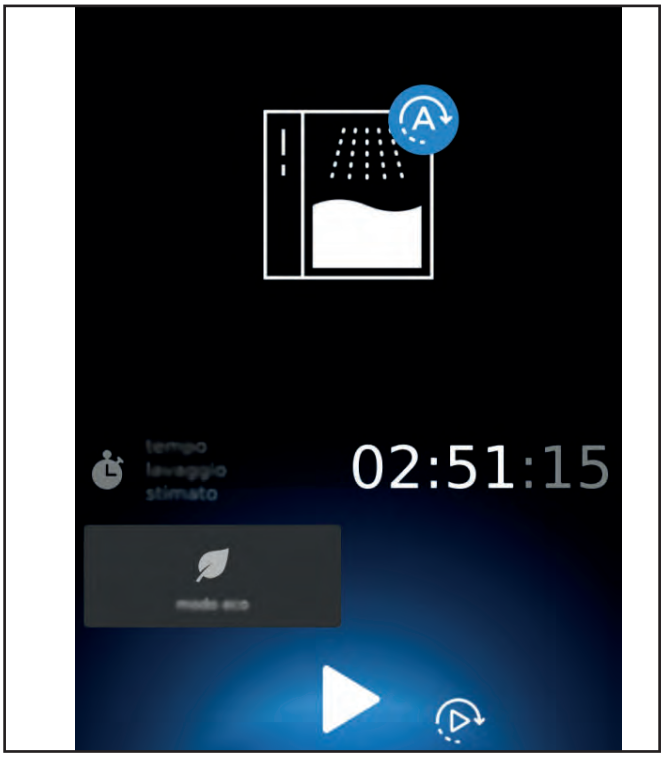


In questa schermata è possibile selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura tra quelli automatici e quelli semi-automatici.

2) Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse.



Sul display compare la seguente schermata.



NOTA: **Per tutti i programmi di lavaggio, tranne che per il Decalcificante standard e Medium è possibile abilitare/disabilitare la funzione "Modo Eco" tramite l'icona apposita.**



NOTA: **La funzione " Eco Mode" abbassa le temperature in camera di cottura durante il ciclo, allungano leggermente i tempi con un risparmio di energia.**

3) Premere l'icona per avviare il ciclo di lavaggio.

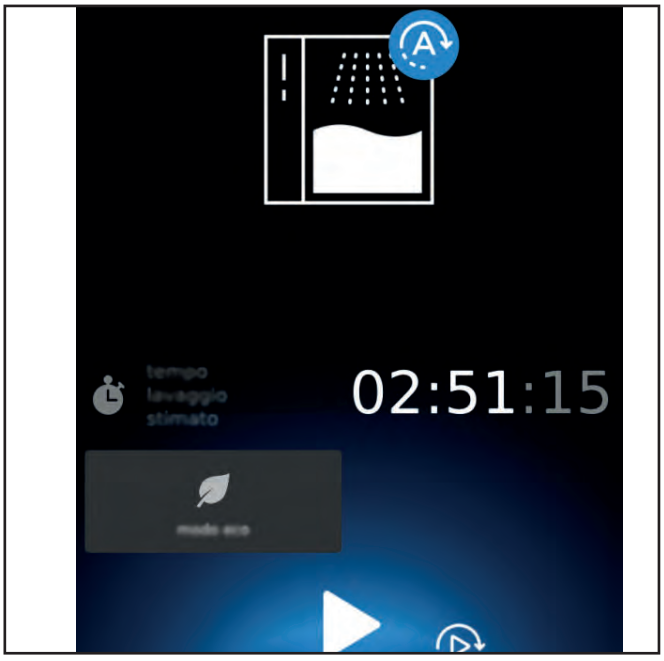


Il completamento del ciclo di lavaggio dell'apparecchiatura viene indicato dall'attivazione di un segnale acustico.

4) Premere il pulsante per interrompere l'allarme acustico.



Sul display compare il programma di lavaggio lanciato.



5) In caso di interruzione di un ciclo di lavaggio (Allarme o interruzione volontaria tramite l'icona START/STOP) compare un allarme di interruzione lavaggio.

6) Premere l'icona "**Risciacquo** " ed attendere il termine del lavaggio.

ATTENZIONE: **Verificare che alla fine del risciacquo non ci siano residui di detergente dentro la camera. In caso contrario eseguire nuovamente il risciacquo.**

IMPORTANTE: **Verificare periodicamente lo stato della guarnizione porta. In caso sia danneggiata chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione. L'esecuzione dei programmi di lavaggio con la guarnizione porta danneggiata comporta una riduzione dell'efficacia del lavaggio e, in caso di uso prolungato del lavaggio, può danneggiare i componenti del forno.**

IMPORTANTE: **Quando si cucina del prodotto in crosta di sale o accidentalmente si contamina la camera di cottura con del sale, bisogna procedere sempre ad un lavaggio della camera di cottura entro e non oltre la fine del servizio.**

ATTENZIONE: **Utilizzare i prodotti di lavaggio detergente e decalcificante forniti dal fabbricante del forno per ottenere il massimo risultato in pulizia e sicurezza.**
L'utilizzo di detergenti e decalcificanti diversi da quelli forniti dal fabbricante del forno può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici interne e compromettere la durata dei componenti del forno.

IMPORTANTE: **Al termine di un programma di lavaggio automatico verificare che non vi siano tracce di detergente all'interno della camera di cottura.**

LAVAGGIO SEMI-AUTOMATICO

IMPORTANTE: Per i lavaggi semi-automatici si raccomanda l'uso dei detergenti APO.CLEAN TABS e dei decalcificanti APO.SHINE TABS, per ottenere il massimo risultato in pulizia della camera di cottura, rimuovendo facilmente anche lo sporco più persistente.

ATTENZIONE: L'utilizzo di detergenti e decalcificanti diversi da quelli raccomandati da Angelo Po può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici e compromettere la durata dei componenti del forno.

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Lavaggio**".



Sul display compare la seguente schermata.

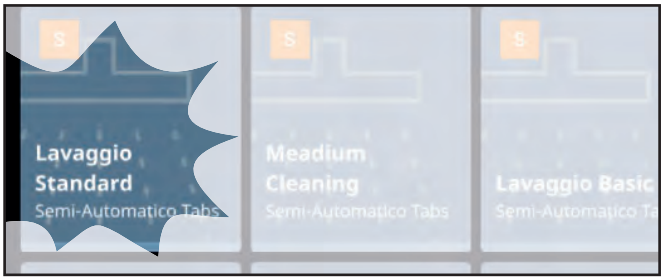


IMPORTANTE: Prima di lanciare il lavaggio rimuovere teglie, griglie, filtro grassi (FGX se montato) o altri contenitori dalla camera di cottura. Eseguire un lavaggio con una teglia all'interno della camera di cottura inficia il risultato finale.

Prima di lanciare il lavaggio verificare che non vi siano residui di cibo solidi di dimensione maggiore di 8-10mm all'interno della camera di cottura.

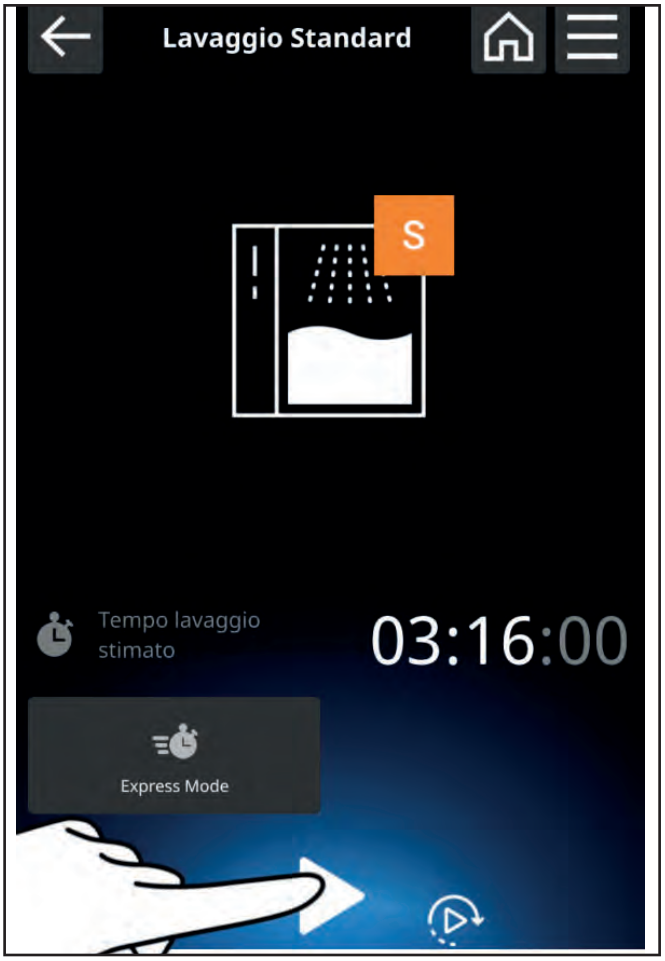
IMPORTANTE: Non rimuovere mai il filtro dal fondo della camera di cottura. Eventuali residui solidi di cibo di grosse dimensioni potrebbero intasare lo scarico o danneggiare il sistema di lavaggio del forno.

2) Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse.



Sul display compare la seguente schermata.

3) Premere l'icona per avviare il ciclo di lavaggio.



IMPORTANTE: Per tutti i programmi di lavaggio contraddistinti dalla lettera "S" in alto a sinistra è necessaria la presenza dell'operatore fino al momento dell'introduzione del prodotto chimico.

4) Quando il segnale acustico si attiva sul display compare una schermata di avviso.

5) Inserire le TABS all'interno del filtro di scarico della camera (il numero di TABS da utilizzare varia a seconda del lavaggio indicato sul display del forno).

Dosi prodotti detergenti

Programmi di Lavaggio semi-automatici	Quantità TABS			
	61	101-82	122 201	202
Lavaggio standard	2	3	4	5
Lavaggio medium	2	3	4	3
Lavaggio Basic	1	2	3	3
Lavaggio Soft	1	1-2	2	2

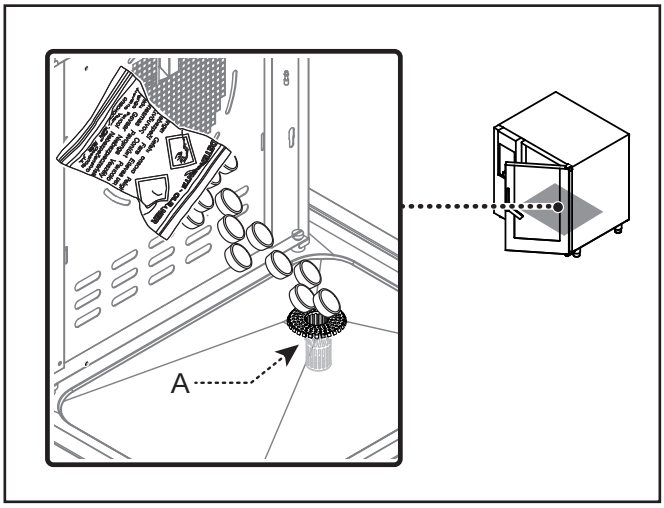
Programmi di Decalcificazione semi-automatici	Quantità TABS		
	61-101	82-122	201 - 202
Decalcificante standard	2	3	4
Decalcificante medium	1	2	2

IMPORTANTE**: Per un corretto utilizzo della TAB è necessario aprire la busta monodose ed inserirla all'interno del filtro di scarico della camera di cottura (vedi immagine in basso).**

Non lasciare l'involucro della busta dentro la camera di cottura per evitare danneggiamenti al forno. Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti.

IMPORTANTE**: Non rimuovere il filtro (A) durante il funzionamento del forno.**
Il forno deve essere utilizzato esclusivamente con il filtro (A) correttamente installato nell'apposito alloggiamento .La rimozione del filtro durante i cicli di cottura o lavaggio può provocare l'ingresso di residui alimentari nel circuito di lavaggio e causare danni all'apparecchiatura.

I danni derivanti dalla mancata osservanza di questa prescrizione non sono coperti da garanzia.



IMPORTANTE**: Usare sempre il numero di buste TABS indicate dal display. L'uso di una quantità maggiore di detergente può danneggiare i componenti del forno e lasciare residui di detergente alla fine del ciclo di lavaggio.**

IMPORTANTE**: Inserire detergente in camera di cottura solo quando il forno lo richiede attraverso il display.**

6) Richiudere la porta e attendere che il forno completi automaticamente il programma di lavaggio. Al termine del lavaggio sul display compare la schermata iniziale del tipo di lavaggio.

7) In caso di interruzione di un ciclo di lavaggio (Allarme o interruzione volontaria tramite l'icona START/STOP) compare un allarme di interruzione lavaggio.

8) Premere l'icona "**Risciacquo** " ed attendere il termine del lavaggio.

NOTA**: In caso di lavaggio interrotto le funzioni di cottura sono bloccate.**



IMPORTANTE**: Non introdurre prodotti chimici nei programmi "Risciacquo " e " Lavaggio Flash".**

IMPORTANTE**: Verificare che alla fine del risciacquo non ci siano residui di detergente dentro la camera. In caso contrario eseguire nuovamente il risciacquo.**

IMPORTANTE**: Verificare periodicamente lo stato della guarnizione porta. In caso sia danneggiata chiamare il servizio di assistenza tecnica per la sostituzione.**

L'esecuzione dei programmi di lavaggio con la guarnizione porta danneggiata comporta una riduzione dell'efficacia del lavaggio e, in caso di uso prolungato del lavaggio, può danneggiare i componenti del forno.

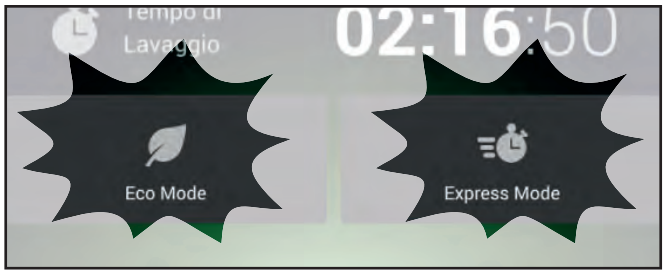
IMPORTANTE**: Quando si cucina del prodotto in crosta di sale o accidentalmente si contamina la camera di cottura con del sale, bisogna procedere sempre ad un lavaggio della camera di cottura entro e non oltre la fine del servizio.**

ATTENZIONE**: Utilizzare i prodotti di lavaggio detergente e decalcificante forniti dal fabbricante del forno per ottenere il massimo risultato in pulizia e sicurezza.**
L'utilizzo di detergenti e decalcificanti diversi da quelli forniti dal fabbricante del forno può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici interne e compromettere la durata dei componenti del forno.

UTILIZZO PROGRAMMI LAVAGGIO

- **Lavaggio Standard:** Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficilissima asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carni ad elevato contenuto di grassi, come polli, arrosti, ecc.).
- **Lavaggio Medium;** Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce).
- **Lavaggio Basic:** Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
- **Lavaggio soft:** Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore).
- **Decalcificante Standard:** Per eliminare i depositi di calcare di difficile asportazione dalla camera di cottura.
- **Decalcificante Medium:** Per eliminare i depositi di calcare di facile asportazione dalla camera di cottura.
- **Risciacquo e Riscuacquo flash:** Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

NOTA**: Per tutti i programmi di lavaggio, tranne che per il Decalcificante standard, Medium , Risciacquo e Lavaggio Flash è possibile abilitare/disabilitare la funzione "Modo Eco" (lavaggi automatici), "Express Mode (lavaggi semiautomatici)" tramite l'icona apposita.**



NOTA**:**

- La funzione " **Modo Eco**" abbassa le temperature in camera di cottura durante il ciclo, allungano leggermente i tempi con un risparmio di energia.
- La funzione "**Express Mode**" salta tutta la parte di prelavaggio in modo da poter inserire subito il detergente, riducendo di circa 20 minuti il tempo totale del lavaggio selezionato.

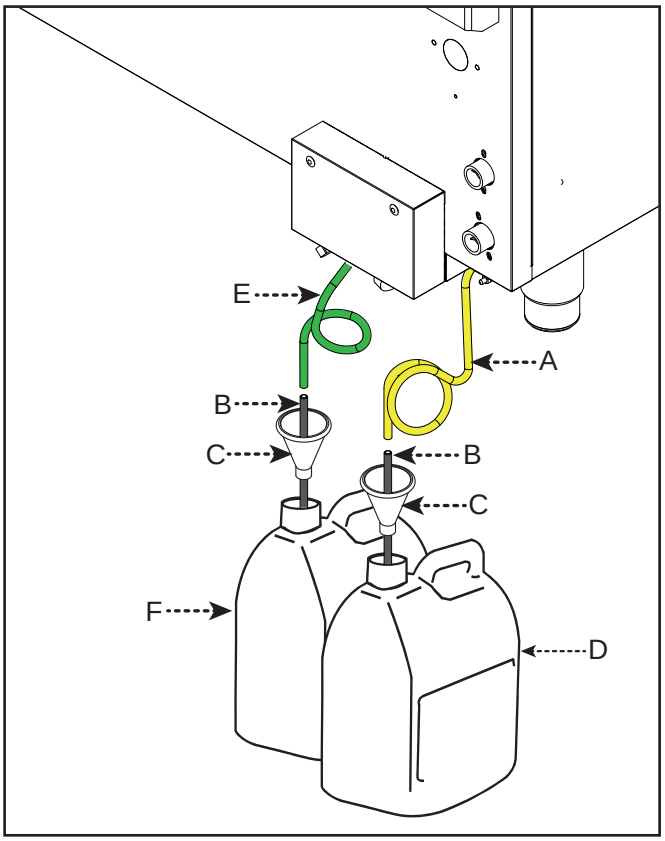
IMPORTANTE**: L'uso di prodotti con composizione diversa e/o in quantità superiore a quella prescritta può danneggiare l'apparecchiatura. I residui rilasciati potrebbero contaminare i cibi.**

La mancata osservanza delle istruzioni sull'uso dei prodotti comporta l'estinzione della garanzia e la decadenza della responsabilità per danni a persone o cose da parte del fabbricante.

COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO

NOTA**: Questa operazione si effettua solo se sul forno è montato il Kit GPAT oppure nel codice commerciale del forno è presente la lettera "W".**
Per il montaggio del kit GPAT vedere il foglio istruzioni a corredo dello stesso.

1) Innestare il tubo Giallo **(A)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(D)** del detergente.
2) Innestare il tubo Verde **(E)** nel tubo **(B)** e inserire il cono **(C)** nella tanica **(F)** del decalcificante.



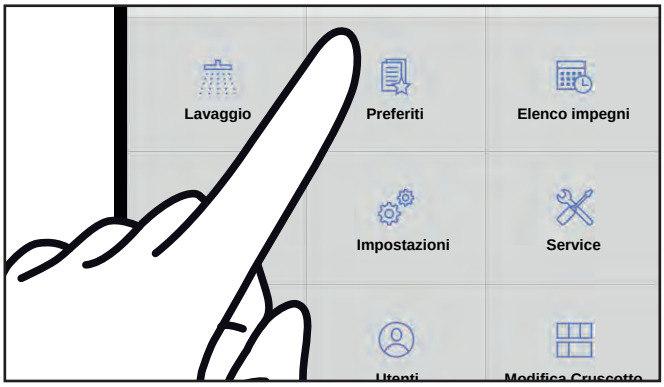
ATTENZIONE**: Utilizzare i prodotti di lavaggio detergente e decalcificante forniti dal fabbricante del forno per ottenere il massimo risultato in pulizia e sicurezza.**

L'utilizzo di detergenti e decalcificanti diversi da quelli forniti dal fabbricante del forno può causare rischi di contaminazione chimica della camera di cottura a fine lavaggio, rovinare la finitura delle superfici interne e compromettere la durata dei componenti del forno.

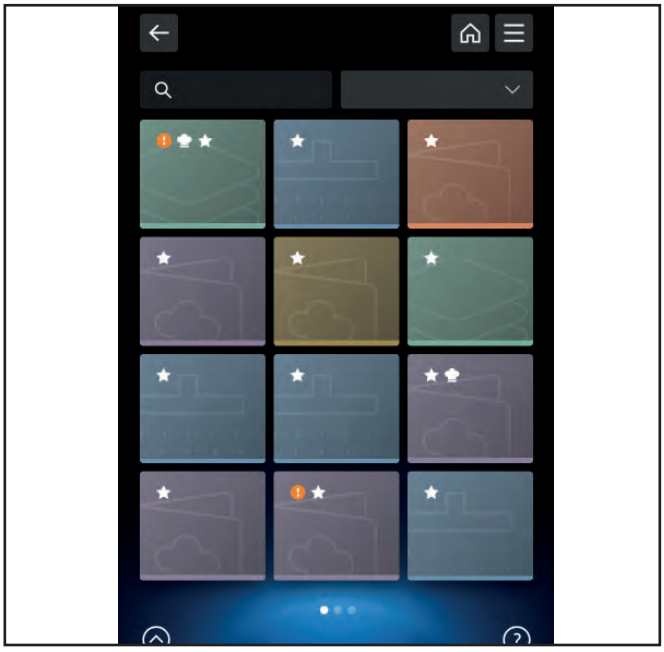
PREFERITI

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Preferiti**".



Sul display compare la seguente schermata.

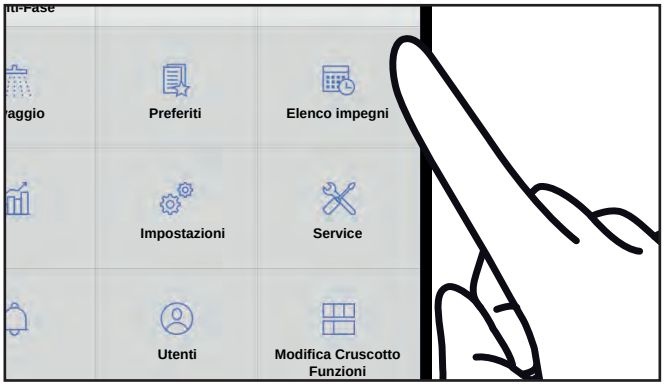


In questa schermata è possibile accedere ai programmi di cottura salvati come preferiti.

ELENCO IMPEGNI

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Elenco impegni**".



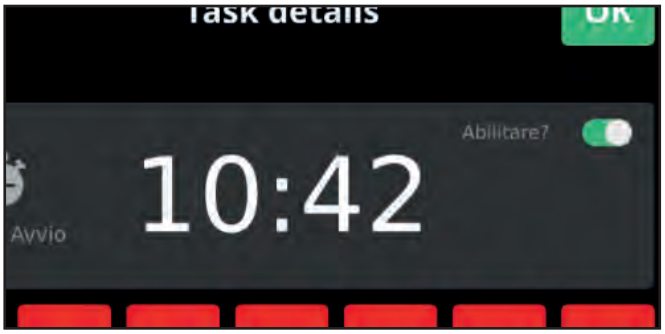
Sul display compare la seguente schermata.



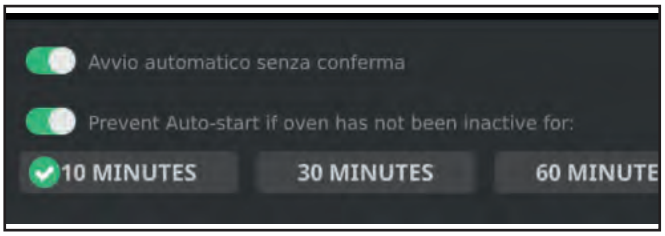
In questa schermata è possibile programmare degli avvisi o delle attività (ad es. programmi di cottura) a determinati giorni ed orari.

Inoltre è possibile, in fase di programmazione:

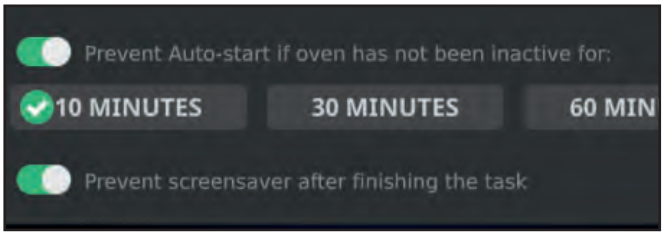
– Abilitare/disabilitare la partenza automatica.



Se abilitata, la partenza automatica, può poi essere condizionata anche dal fatto che il forno sia rimasto inattivo per almeno 10 minuti, 30 minuti o 60 minuti.



– Attivare /disattivare lo screensaver dopo aver concluso la task programmata.

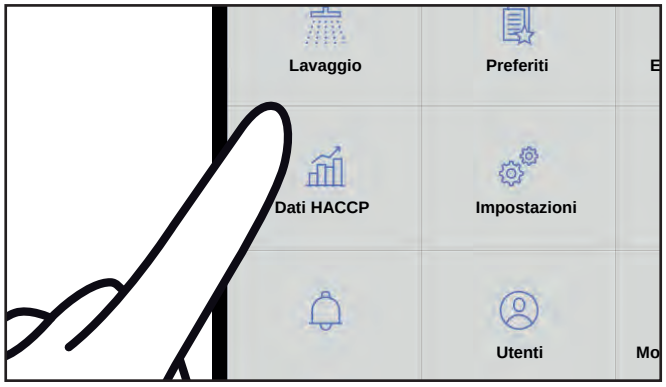


NOTA: **L'avviso può essere solo un messaggio di testo o può essere associato ad un programma di cottura o un lavaggio.**

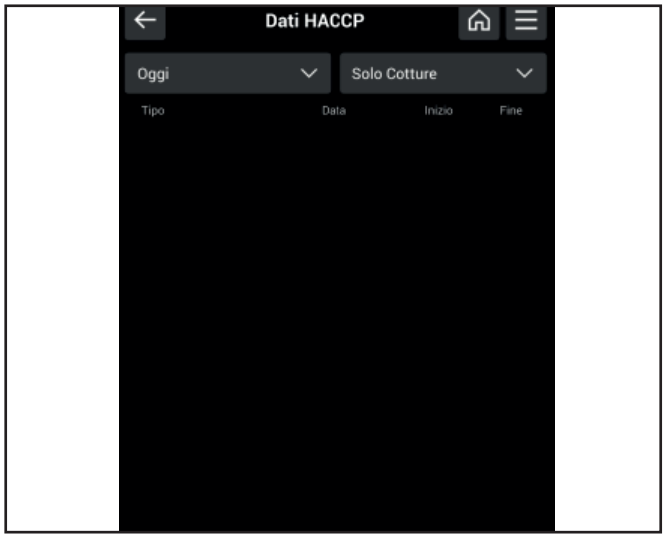
DATI HACCP

Procedere nel modo indicato.

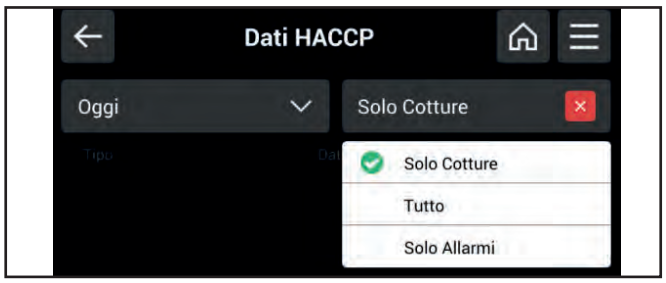
1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**HACCP**".



Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile visualizzare i dati HACCP delle sole cotture, degli allarmi intervenuti o di entrambi (cotture+allarmi), i lavaggi eseguiti, le fasi di preriscaldamento, le fasi di cottura completata e le fasi di mantenimento.



E' inoltre possibile visualizzare i dati acquisiti della data in corso, le ultime 30 acquisizioni o i dati di una determinata data.



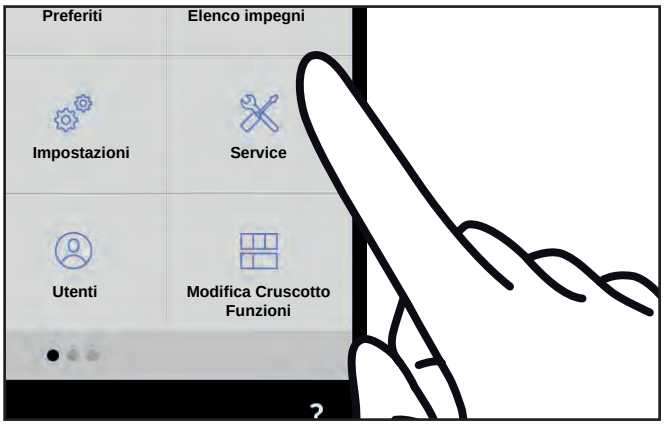
E' anche possibile scaricare i dati su un dispositivo USB .



SERVICE

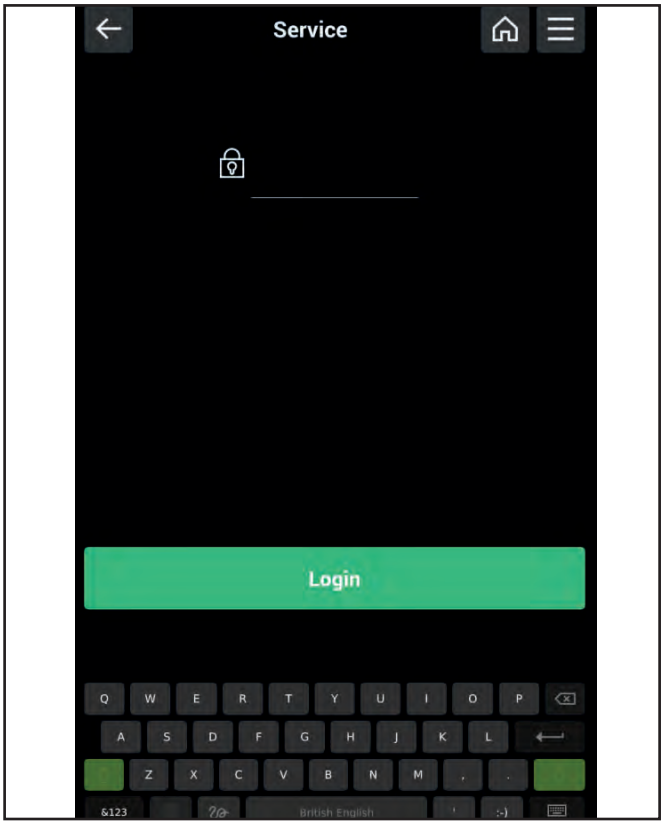
Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Service**".



Sul display compare la seguente schermata.

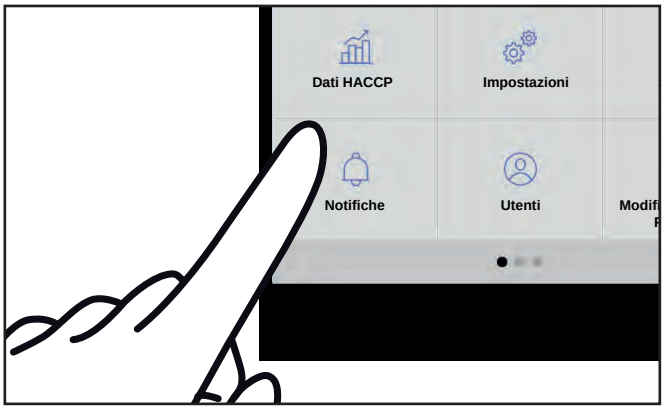
Funzione ad uso esclusivo del Servizio assistenza tecnica (da utilizzare tramite Password).



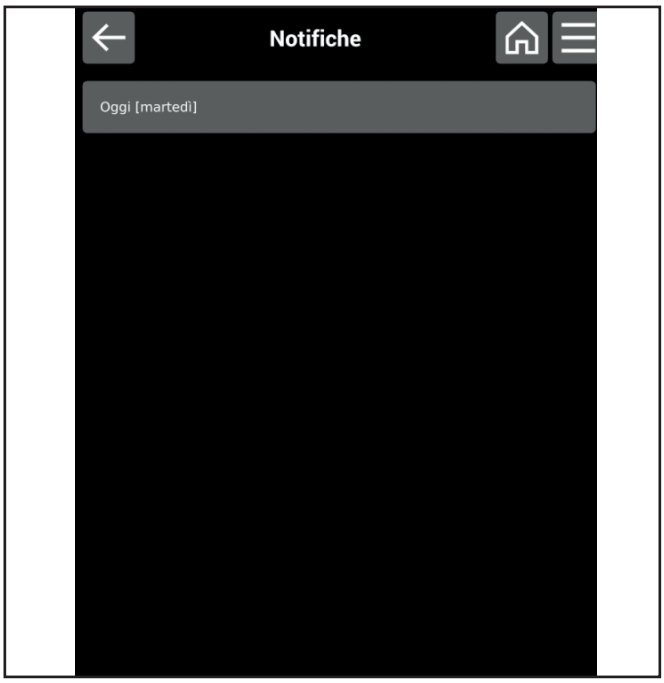
NOTIFICHE

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Notifiche**".



Sul display compare la seguente schermata.

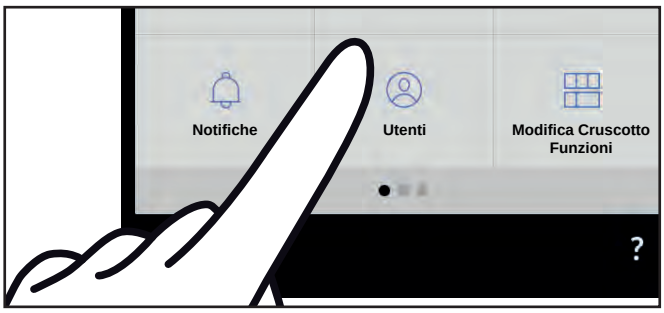


In questa schermata è possibile accedere alla lista delle attività programmate attraverso la funzione "Elenco impegni".

UTENTE

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Utente**".

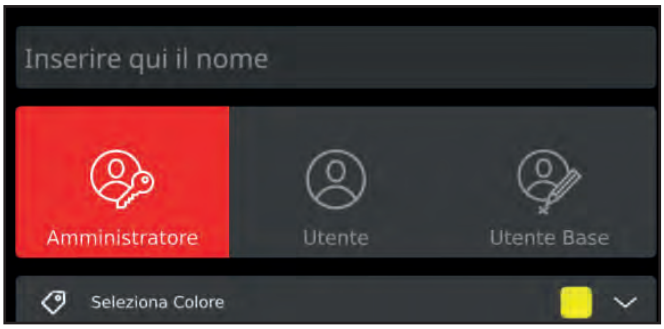


Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile selezionare l'utente attivo o per gestire l'elenco degli utenti.
A ciascun utente è associata una homepage personalizzata".

Gli utenti possono essere di tre tipi diversi: **amministratore, utente e utente base.**



Cosa può fare l'amministratore:
- Creare, modificare e cancellare altri utenti;
- E' protetto da una password;
- Può navigare ovunque;
- Lanciare qualsiasi processo e modificarlo.

Cosa può fare l'utente:
- Ha accesso solamente alle funzioni presenti nella Homepage.
- Può lanciare i soli processi contenuti nella Homepage.
- Non può modificare, creare o cancellare altri utenti.

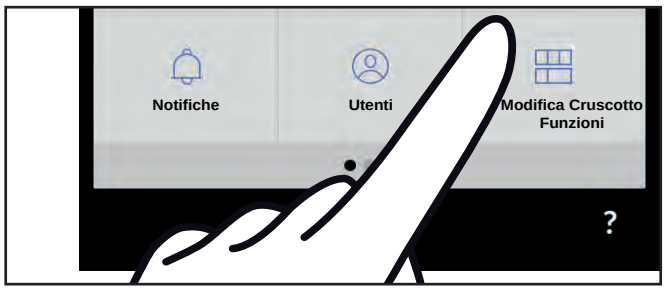
Cosa può fare l'utente base:
- Può lanciare i soli processi contenuti nella Homepage;
- Non può modificare i processi creati.

NOTA: **L'utente "Angelo Po" non può essere cancellato.**

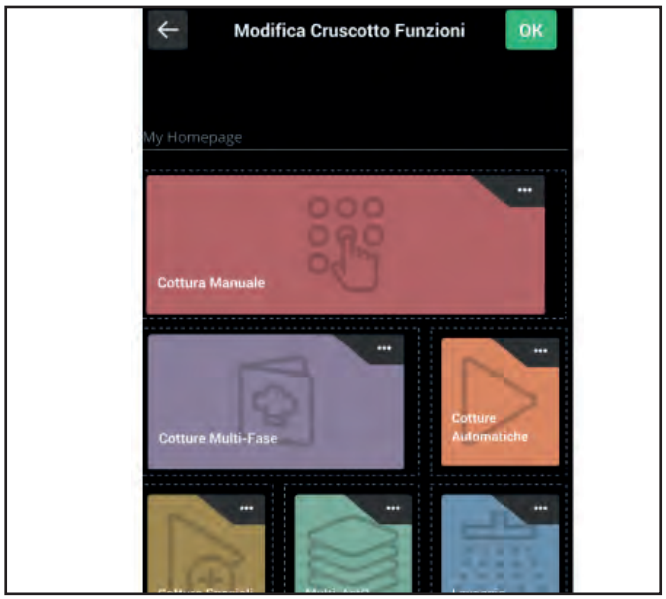
MODIFICA CRUSCOTTO FUNZIONI (HOME PAGE)

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**Modifica Cruscotto Funzioni".**



Sul display compare la seguente schermata.



NOTA: **La homepage è associata all'utente attivo in quel momento.**

In questa schermata è possibile personalizzare il contenuto della Homepage riducendo le icone delle funzioni, spostandole o eliminandole, come negli esempi seguenti:

Ridimensionamento icona funzioni.

1) Selezionare la funzione che si vuole modificare premendo sui tre puntini in alto a destra.

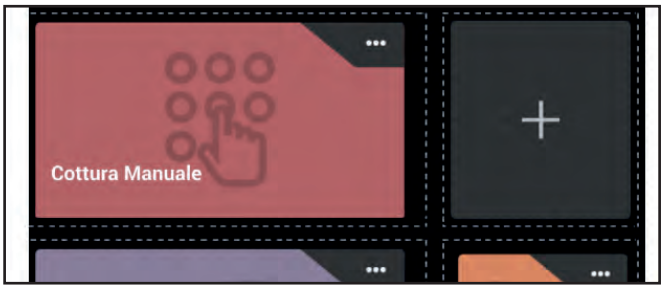


Sul display compare la seguente schermata.

2) Selezionare la dimensione dell'icona " **2x** ".

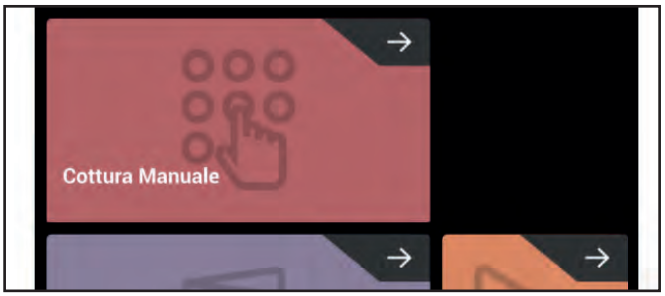


Sul display compare la seguente schermata.



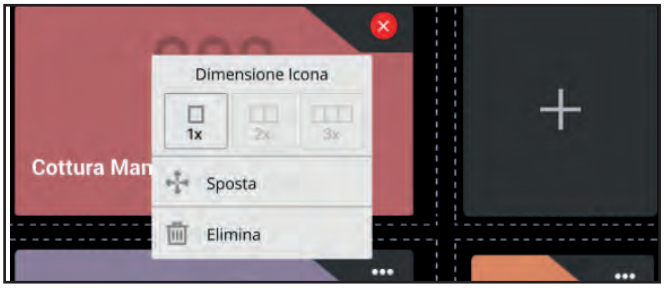
3) Premere **OK** per salvare la selezione effettuata e tornare alla schermata precedente.

Sul display compare la seguente schermata.



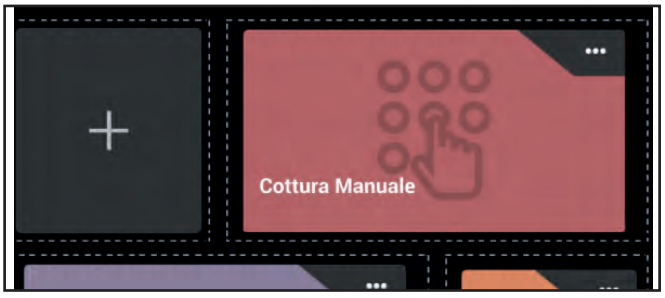
Sposta icona funzioni.

1) Selezionare la funzione che si vuole spostare premendo sui tre puntini in alto a destra.



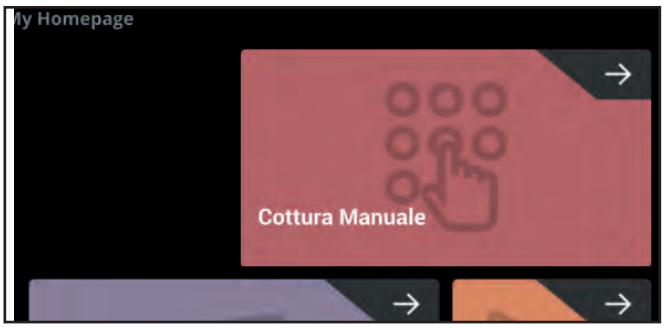
2) Selezionare " **sposta** " e subito selezionare lo spazio vuoto dove si vuole spostare la funzione.

Sul display compare la seguente schermata.



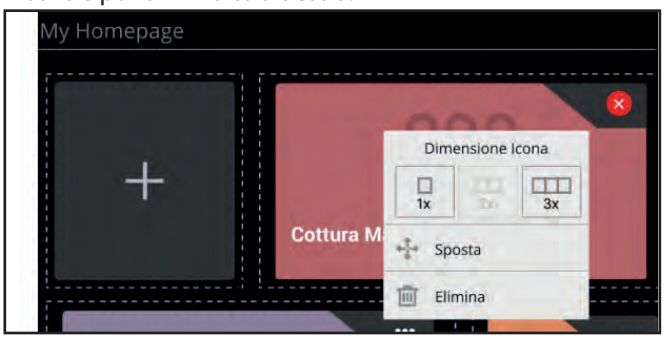
3) Premere **OK** per salvare la selezione effettuata e tornare alla schermata precedente.

Sul display compare la seguente schermata.



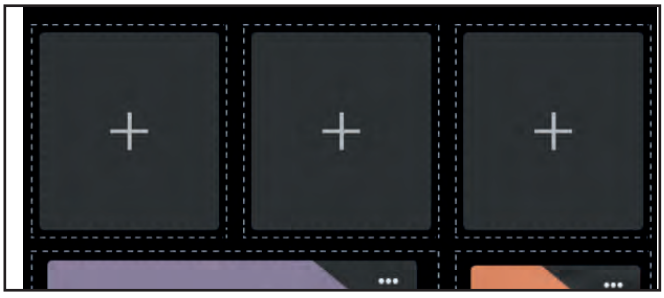
Elimina icona funzioni.

1) Selezionare la funzione che si vuole eliminare premendo sui tre puntini in alto a destra.



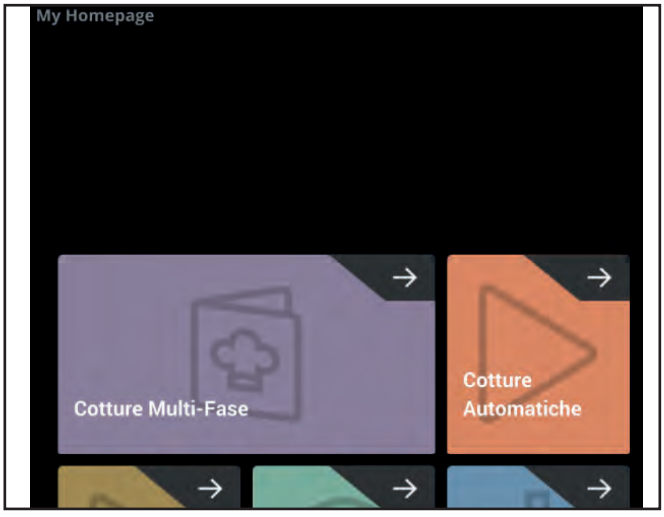
2) Selezionare " **Elimina** " per eliminare la funzione.

Sul display compare la seguente schermata.



3) Premere **OK** per salvare la selezione effettuata e tornare alla schermata precedente.

Sul display compare la seguente schermata.



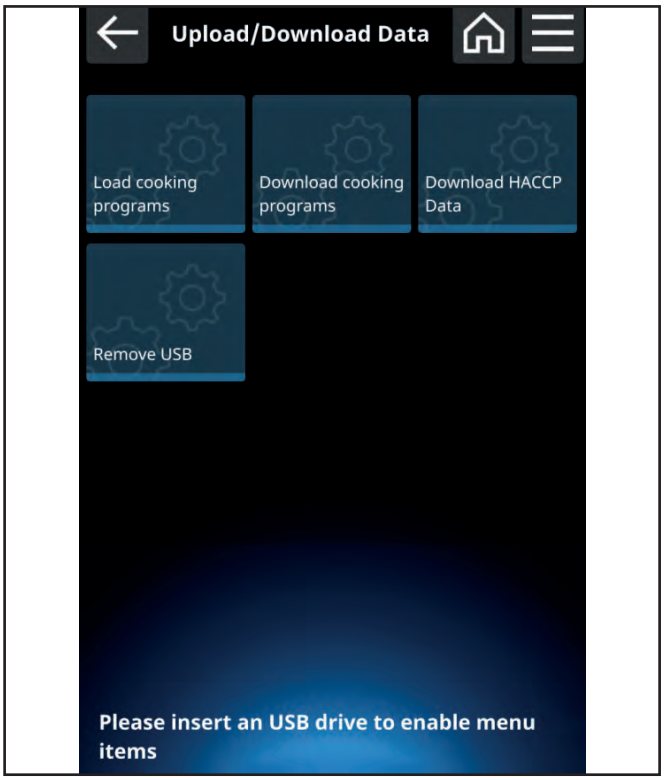
UPLOAD/DOWNLOAD DEI DATI

Procedere nel modo indicato.

1) Dalla schermata del menù principale premere l'icona per accedere alla funzione "**upload/download dei DATI".**



Sul display compare la seguente schermata.



2) Inserire una chiave USB e premere **OK** .

In questa schermata è possibile:

- caricare i programmi di cottura o i dati di cottura da una unità di memoria esterna al forno.
- scaricare i programmi di cottura o i dati di cottura dal forno ad una unità di memoria esterna.
- scaricare i dati HACCP delle sole cotture, degli allarmi intervenuti o di entrambi (cotture+allarmi).
- Espellere la chiavetta in modo corretto.

NOTA: **Per evitare perdita di dati prima di estrarre la chiavetta USB premere sempre il pulsante "Espelli Chiavetta".**

PROCEDURA DI REGISTRAZIONE E ASSOCIAZIONE FORNO (IOT)

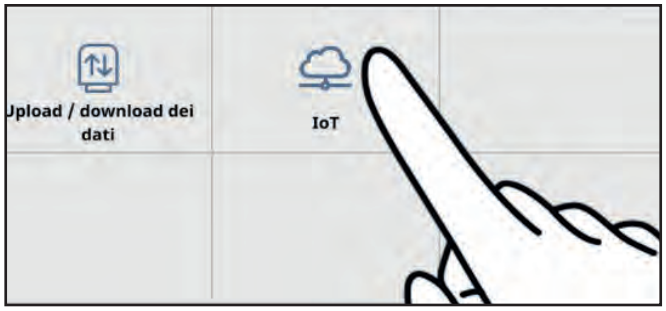
PREREQUISITI

- Il forno deve essere connesso a una rete Ethernet o Wi-Fi con accesso a Internet.
- La rete deve disporre di server DHCP attivo.
- Data e ora del forno devono essere corrette.
- Disponibilità di un dispositivo (smartphone o PC) con accesso a Internet. Nel caso si usi un PC assicurarsi di avere a disposizione una web cam per poter scansionare il QR code del Forno.

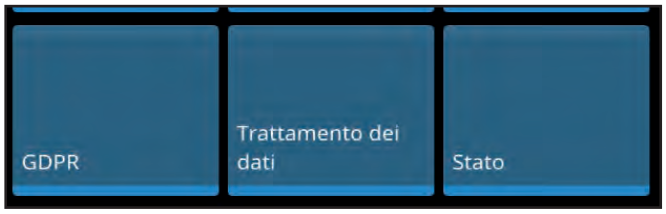
PROCEDURA

NOTA:**La seguente procedura descrive le operazioni necessarie per registrare e associare il forno alla piattaforma cloud Angelo Po (Apolink).**

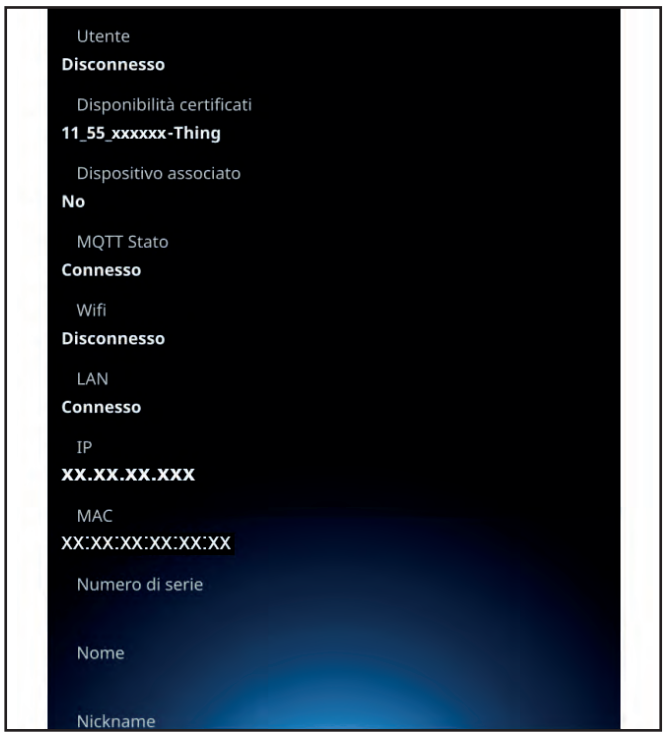
1) Dal menu principale del forno selezionare la funzione " **IoT ".**



2) Entrare nella sezione "**Stato**".

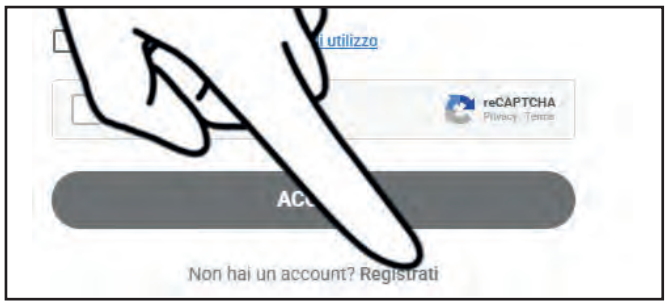


3) Verificare che la connessione sia attiva.



4) Accedere al sito apolink.angelopo.com.

5) Effettuare la registrazione utente (se l'utente ha già un account A.po non và eseguita).



6) Confermare la registrazione tramite e-mail ricevuta.

7) Accedere al portale con le proprie credenziali.

8) "Selezionare '**Aggiungi dispositivo**'"



9) Selezionare la sezione "**Forni**".



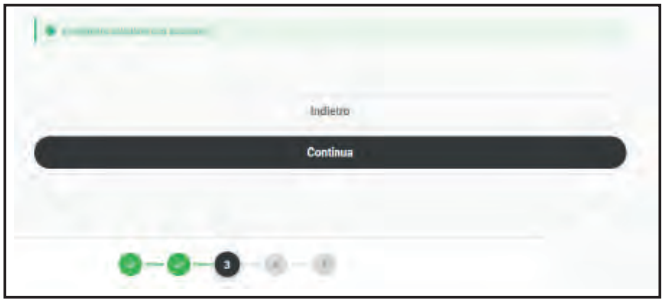
10) Selezionare la famiglia del forno



11) Compilare tutti i campi richiesti.



12) Premere "**Continua**".



13) Scansionare il QR code presente sul forno utilizzando uno smartphone.

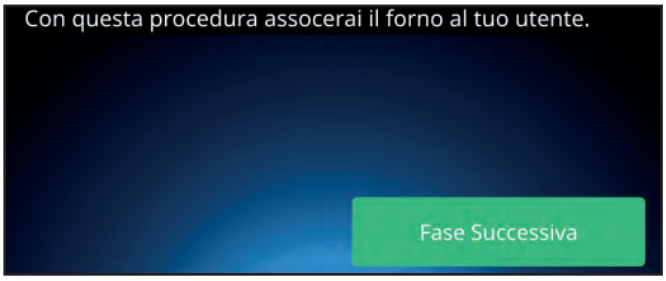


NOTA**: Per avere il PIN del Forno procedere nel seguente modo:**

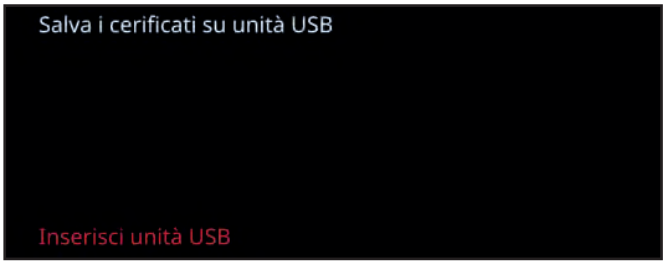
14) Dal forno accedere nuovamente alla funzione " **IoT**" e selezionare "**Associare il forno**".



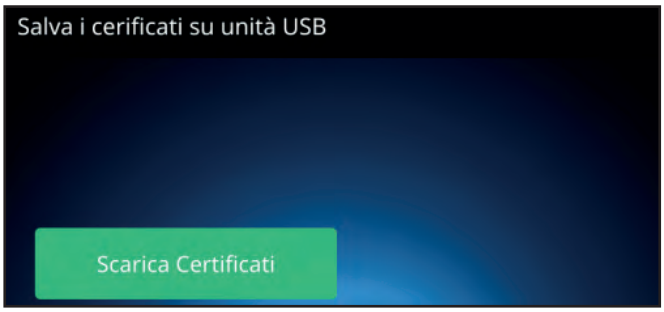
15) Procedere con "**Fase successiva**".



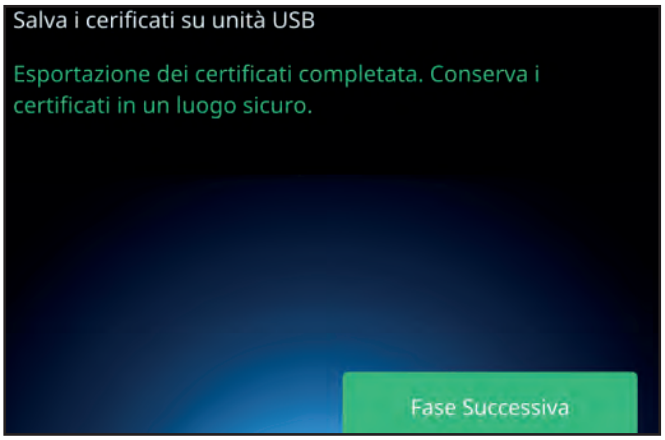
16) Inserire una chiavetta USB nella porta dedicata.



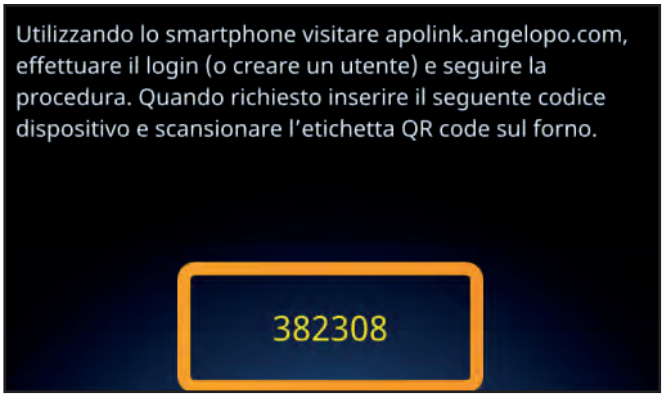
17) Selezionare "**Scarica certificati**".



18) Proseguire con "**Fase successiva**".



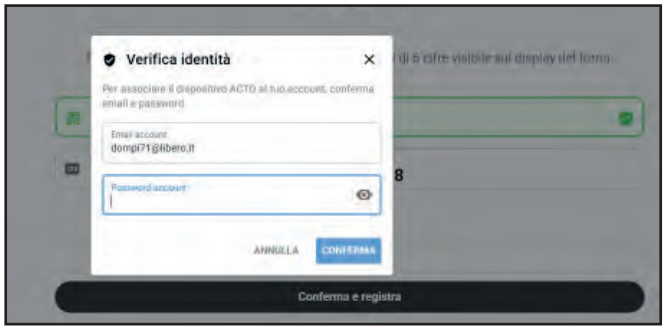
19) Copiare il codice generato (PIN) e inserirlo nel portale Apolink nella sezione "**Pin del forno**" (punto 13).



20) Confermare la registrazione.



21) Inserire la password del proprio account e confermare.



VERIFICA FINALE

22) Verificare che il forno sia presente nella sezione "**Riepilogo attrezzature**".



AGGIUNTA NUOVI MODELLI

1) Andare sul sito "**apolink.angelopo.com**" e accedere con le proprie credenziali.

2) Selezionare "**Aggiungi dispositivo**".

3) Procedere seguendo i passaggi da 9 a 17 della presente procedura.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas.

2) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

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

4) Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.

5) Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

6) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

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

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

NOTA**: Leggere attentamente i pericoli citati nel par. "Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di manutenzione" a pag.7.**

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

AVVERTENZA: **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.**

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

Ogni giorno al termine dell'utilizzo:

- Svuotare e pulire la vasca raccoglicondensa (vedi pag. 49).
- Pulire la camera di cottura (vedi pag. 48).
- Controllare il filtro aria ,posto sotto l'apparecchiatura, e se sporco o ostruito pulirlo (vedi pag. 47).
- Verificare che la presa d'aria combustione non sia ostruita o sporca e nel caso rimuovere l'ostruzione e pulirla (vedi manuale "istruzioni per l'installatore").
- Pulire l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 47).

AVVERTENZA: **Almeno una volta al mese eseguire la pulizia del filtro aria posto sotto l'apparecchiatura.**

AVVERTENZA: **Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfiato (vedi pag. 49).**

Almeno una volta all'anno fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

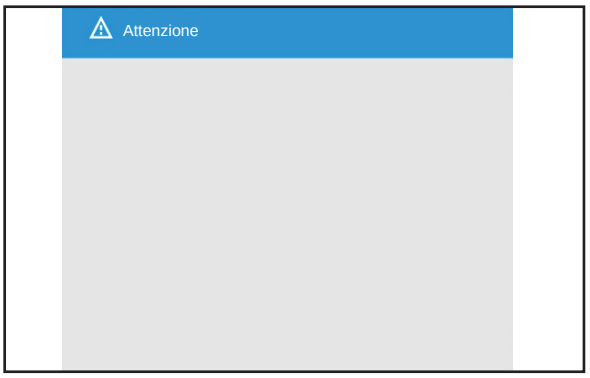
- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia.
- Verifica tenuta delle guarnizioni dello scambiatore di calore ed eventuale sostituzione.
- Verifica posizione e integrità dello scambiatore di calore prestando particolare attenzione alla corretta posizione dei terminali disposti sul cielo del forno.
- Verifica efficienza candelette di accensione (ed eventuale sostituzione vedi "istruzioni per l'installatore") e integrità cavi di alimentazione.
- Verifica tenuta delle guarnizioni delle candelette, del visore e del ventilatore aria comburente.
- Verifica valori di monossido di carbonio (CO) e anidride carbonica (CO_2) nei fumi di scarico.
- Controllo generale dell'apparecchiatura.
- Identificazione e sostituzione parti usurate.
- Controllo scarichi e drenaggi di condensa.

IMPORTANTE**: Registrare le verifiche annuali.**

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA AUTOMATICA/SEMIAUTOMATICA DELL'APPARECCHIATURA

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

Per questo ad ogni accensione del forno viene ricordata l'importanza della pulizia e della decalcificazione mostrando in sequenza le due schermate seguenti:



Il forno è programmato per essere lavato almeno una volta ogni 12 ore. Se non si esegue un lavaggio entro le 12 ore di utilizzo compare la schermata seguente per ricordare di lavare il forno.



Il forno è programmato per essere decalcificato almeno una volta ogni 15 ore. Se non si esegue una decalcificazione entro le 15 ore di utilizzo a vapore o misto compare la schermata seguente per ricordare di decalcificare il forn



ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA MANUALE DELL'APPARECCHIATURA

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

⚠ AVVERTENZA: **Pulire accuratamente tutte le parti che possono venire in contatto diretto o indiretto con gli alimenti e tutte le zone limitrofe, per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti da tutti i fenomeni di contaminazione.**

⚠ AVVERTENZA: **Effettuare le operazioni di pulizia manuale esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.**

⚠ AVVERTENZA: **Il fabbricante raccomanda di utilizzare, nel caso di cotture frequenti di carni o cibi grassi, l'accessorio "Filtro FGX" da pulire quotidianamente in lavastoviglie a fine giornata.**

⚠ PERICOLO: **Rischio di incendio! Se l'apparecchio non è pulito o non pulito correttamente, il grasso o dei residui di cibo accumulati all'interno del forno possono iniziare a bruciare.**

Tabella prodotti per la pulizia

Descrizione	Prodotti
Per lavare e risciacquare	Acqua potabile a temperatura ambiente
Per pulire e asciugare	Panno non abrasivo e che non lasci alcun residuo
Prodotti detergenti consigliati	Detergenti a base di: potassa caustica max al 5%, soda caustica al 5%
Prodotti per eliminare odori sgradevoli	Prodotti brillantanti a base di: acido citrico acido acetico (pH min.5)

⚠ AVVERTENZA: **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.**

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1) Nel maneggiare i prodotti detergenti usare sempre la massima cautela.

2) Spruzzare solo piccole quantità di detergente.

3) Non spruzzare detergente su superfici troppo calde.

4) Non spruzzare detergente su persone o animali.

5) Seguire le indicazioni riportate sulla confezione e sulla scheda tecnica del deteregente.

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

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

⚠ AVVERTENZA: **Non usare prodotti che contengono abrasivi o sostanze a base di cloro, come ad esempio l'ipoclorito di sodio (candeggina), l'acido cloridrico (acido muriatico), o altre soluzioni: questi prodotti corrodono in breve tempo ed in modo irreversibile l'acciaio inox.**

⚠ AVVERTENZA: **Per la pulizia dei pavimenti posti sotto le apparecchiature o nelle vicinanze, non usare nel modo più assoluto i prodotti sopra elencati, per evitare che i vapori o eventuali gocce possano produrre sull'acciaio analoghi effetti distruttivi.**

7) Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.

8) Non utilizzare getti d'acqua in pressione.

9) Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.

10) Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.

11) Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

PULIZIA CAMERA DI COTTURA E SONDA UMIDITÀ

IMPORTANTE**: Per mantenere nel tempo le caratteristiche di igienicità e integrità dell'acciaio inossidabile (necessario per la protezione dalla corrosione) è necessario lavare quotidianamente la camera di cottura con prodotti detergenti idonei e asciugarla completamente prima dell'utilizzo.**

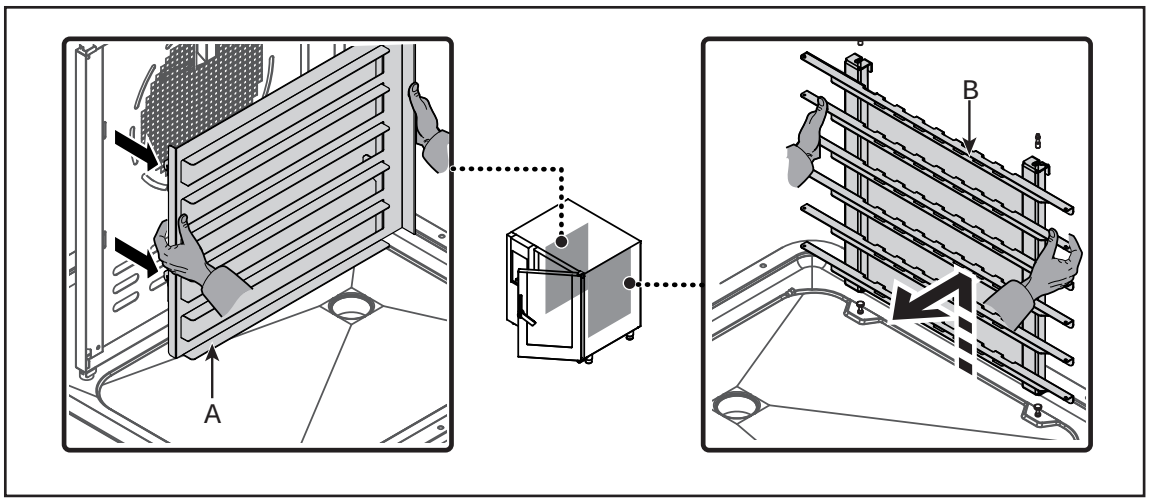
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Lasciare raffreddare la camera di cottura fino ad una temperatura di circa 60°C.

AVVERTENZA: **Ad ogni cambio di modalità cottura, eseguire una pulizia accurata della camera. Per la pulizia e per eliminare gli odori sgradevoli, utilizzare i prodotti indicati nella tabella " Prodotti per la pulizia ". Non dirigere getti d'acqua fredda sul dispositivo di illuminazione e sul vetro della porta quando la temperatura della camera supera i 150°C.**

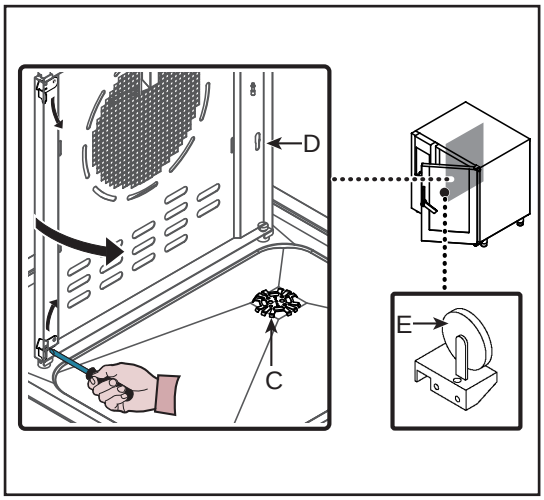
2) Estrarre dall'interno del forno i telai portateglie **(A, B)** e pulirli accuratamente.

3) Pulire la griglia filtro **(C)**.



4) Sbloccare i fermi per aprire il pannello deflettore **(D)**.

5) Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**.



Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "lancia di lavaggio".

6) Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura(pareti, scambiatore, ventola e sonda di rilevamento umidità **(E)**.

Per eseguire questa operazione è consigliabile l'utilizzo dell'accessorio "nebulizzatore".

7) Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.

8) Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.

9) Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura.

10) Chiudere il pannello deflettore **(D)** e bloccare i fermi.

11) Rimontare i telai portateglie **(A-B)** e la griglia filtro **(C)**.

IMPORTANTE**: Non rimuovere il filtro (C) durante il funzionamento del forno.**
Il forno deve essere utilizzato esclusivamente con il filtro (C) correttamente installato nell'apposito alloggiamento .La rimozione del filtro durante i cicli di cottura o lavaggio può provocare l'ingresso di residui alimentari nel circuito di lavaggio e causare danni all'apparecchiatura.
I danni derivanti dalla mancata osservanza di questa prescrizione non sono coperti da garanzia.

IMPORTANTE**: Al termine delle operazioni di pulizia, prima di riutilizzare l'apparecchiatura, effettuare un ciclo di cottura a vuoto per 15 min in modalità "Vapore" e per altri 15 min in modalità "Convezione" alla temperatura di 150°C.**

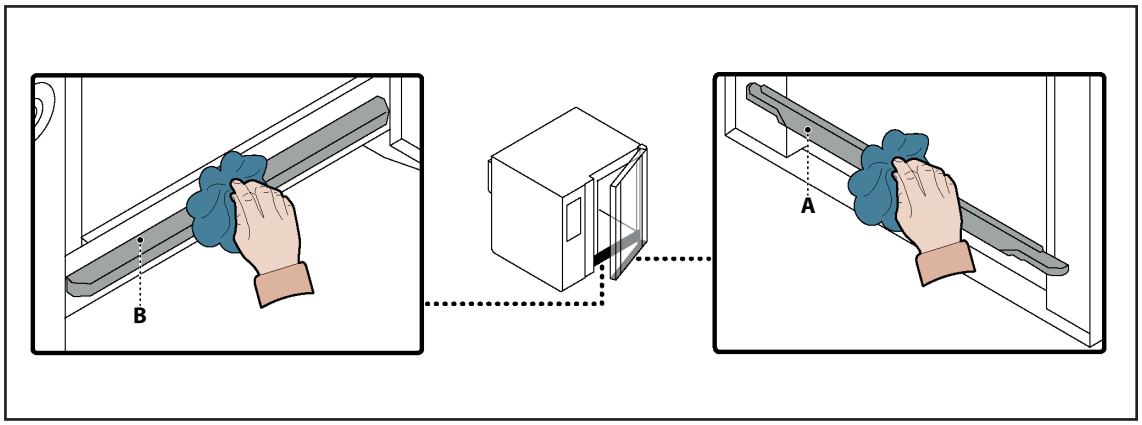
Se il forno viene lasciato inattivo per brevi periodi, lasciare la porta della camera di cottura aperta per evitare la formazione di condensa.

PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Pulire e svuotare la canalina raccoglicondensa **(A)**.

2) Pulire la vasca raccoglicondensa **(B)** e verificare che il foro e il condotto di scarico non siano ostruiti.



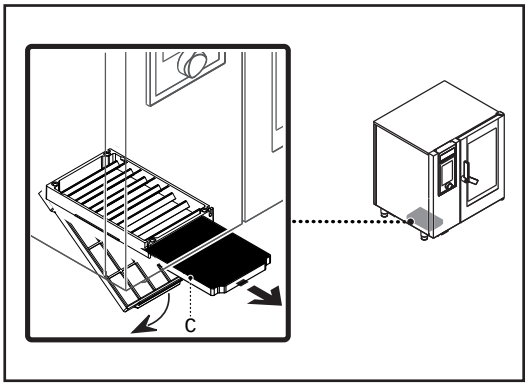
PULIZIA FILTR0 ARIA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Spegnere l'apparecchiatura.

2) Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

3) Aprire lo sportello filtro , posto sotto l'apparecchiatura, estrarre il filro aria **(C)** e pulirlo.



PULIZIA SFIATO

Utilizzatore

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

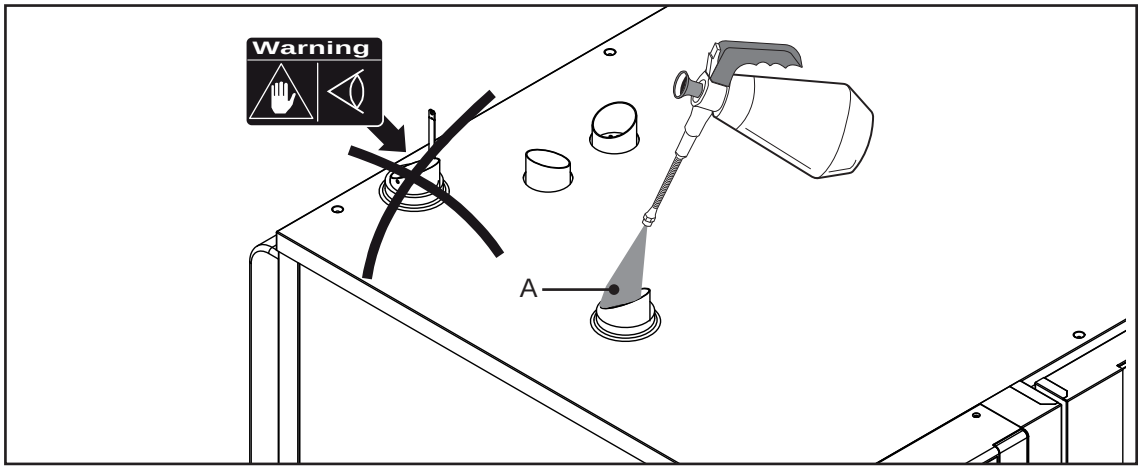
1) Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.

2) Spegnere il forno e staccare l'interruttore di alimentazione.

3) Spruzzare il detergente dall'estremità del tubo di sfiato **(A)** e lasciare agire per almeno 15 minuti.

4) Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità aperta sul cielo del forno (eseguire l'operazione con il fianco del forno chiuso).

5) Risciacquare manualmente l'interno della camera di cottura o in alternativa eseguire un programma di risciacquo automatico.



GUASTI

RICERCA GUASTI

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

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

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

Inconveniente	Causa	Rimedio
L'apparecchiatura non si accende	Fusibile "intervenuto".	Sostituire il fusibile (vedi "istruzioni per l'installatore").
	Intervento di un dispositivo di sicurezza o salvaguardia (termostato di sicurezza o relé termico).	Premere il pulsante di ripristino del dispositivo.
	Scheda elettronica danneggiata.	Contattare il servizio assistenza.
Odore di gas	Perdite di gas nell'impianto di alimentazione	Controllare la tenuta dell'impianto
Il ciclo di cottura non si avvia o si arresta improvvisamente.	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il ciclo di lavaggio non si avvia o si arresta improvvisamente.	Scheda elettronica del pannello comandi danneggiata	Contattare il servizio assistenza.
	Allarme attivato	Consultare la tabella "Segnalazione allarmi"
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente.	Valvola gas difettosa	Sostituire valvola gas
	Presa d'aria sul basamento ostruita	Pulire la presa d'aria
Il bruciatore non si accende o si spegne improvvisamente con segnalazione di allarme "E12"	Cavi candelette scollegati o danneggiati	Ricollegare o sostituire i cavi
	Candelette sporche o danneggiate	Pulire o sostituire le candelette
	Dispositivo controllo accensione in avaria	Sostituire il dispositivo

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Se il problema o l'inconveniente riscontrato non rientra nelle anomalie riportate in tabella è necessario consultare la tabella " Segnalazione allarmi " di seguito riportata.

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

NOTA**: Premere RESET per resettare l'allarme e il ciclo di cottura riparte automaticamente, nel caso ciò non avvenisse premere START.**



Allarme	*Inconveniente*	*Rimedio*	*Note*
H2O	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete. Se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione.
H2O.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente.	Verificare la presenza di acqua in rete. Se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
H2OL	Manca acqua in camera, oppure pressione dell'acqua insufficiente durante il lavaggio.	Verificare la presenza di acqua in rete. Se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura.
H2OL.	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente durante il lavaggio.	Verificare la presenza di acqua in rete. Se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	Non è possibile effettuare cicli di cottura fino a quando non è stato eseguito un intero lavaggio o risciacquo di emergenza.
E12	Manca gas in rete, oppure pressione del gas insufficiente o mancata rilevazione della fiamma.	Premere RESET (potrebbe essere necessario ripetere tale operazione più volte), se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	Interrompere la cottura nel caso che tale messaggio sia ripetuto più volte.
OPE	Richiesta di apertura o chiusura porta forno.	Aprire o chiudere la porta del forno. Avvertire il servizio assistenza nel caso tale messaggio rimanga evidenziato.	Il ciclo di cottura non si avvia finché non è stata eseguita l'operazione richiesta.
CLE	**All'accensione del forno**: indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia.	Eseguire un programma di lavaggio.	Il normale funzionamento del forno dipende dall'impostazione "Tempo limite pulizia forno OFF/ON".
CAL	**All'accensione del forno**: indica che è necessario effettuare l'operazione di decalcificazione.	Eseguire la decalcificazione.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E01	La sonda della camera di cottura è in avaria o collegata non correttamente.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E02	La sonda al cuore non è inserita nel cibo oppure in avaria.	Verificare la posizione della sonda al cuore o avvertire il servizio assistenza in caso di avaria.	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore.
E03	La sonda scarico vapori è in avaria.	Avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E04	La valvola motorizzata non è posizionata correttamente.	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E05	Avaria sonda termostato di sicurezza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E06	Intervento protezioni termiche.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E07	Avaria scheda di potenza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.

Allarme	Inconveniente	Rimedio	Note
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere RESET.	Scollegare e ricollegare la sonda sottovuoto prima di iniziare il ciclo di cottura. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E09	Superata la massima temperatura ammessa in camera.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E10	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	Il forno risolve autonomamente il problema.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E11 E13 E14	Intervento della diagnostica della scheda elettronica.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E15	Prefiltro ROI esaurito.	Sostituire il prefiltro ROI al più presto.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E16	Membrana osmosi scaduta	Sostituire la membrana osmosi ROI al più presto.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E19	La sonda umidità è in avaria o collegata non correttamente.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E20	Errore di configurazione	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E21	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di detergente.	Controllare la posizione del tubo e il livello di detergente nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di decalcificante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di decalcificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E23	Il ciclo di lavaggio si è interrotto durante la fase finale di sanificazione.	Premere RESET e risciacquare manualmente la camera di cottura in modo accurato.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E24 E26	Avaria sistema di lavaggio automatico.	Controllare che non siano rimasti residui di prodotti detergenti all'interno della camera di cottura.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza. Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E25	Procedura riempimento impianto non completata.	Controllare la posizione del tubo e il livello di decalcificante nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare la procedura di lavaggio automatico.	Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E27	Mancato collaudo gas.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E28	Mancata chiusura /apertura valvola.	Premere Reset.	Avvertire il servizio assistenza.

Allarme	Inconveniente	*Rimedio*	*Note*
E29	Sonda al cuore non inserita nel cibo.	Inserire la sonda al cuore.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
E30	Scheda quadro guasta.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E32	Guasto valvola di scarico.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E33	Manca acqua allo scarico, oppure pressione dell'acqua insufficiente durante il lavaggio.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
E34	Errore di lavaggio.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.
W07	Prefiltro ROI in esaurimento.	Sostituire il prefiltro ROI al più presto.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
W08	Membrana osmosi in scadenza.	Sostituire la membrana osmosi ROI al più presto.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
W10	Manutenzione necessaria	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
W11	Un punto della sonda al cuore risulta guasta	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
W12	Avviso di scadenza timeout per la manutenzione	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.
Lavaggio interrotto	E' stato interrotto un lavaggio tramite il pulsante START/STOP	Far ripartire il lavaggio o eseguire un risciacquo di emergenza.	Non è possibile effettuare cicli di cottura fino a quando non è stato eseguito un intero lavaggio o risciacquo di emergenza
Verifica fumi CO e CO2	E'trascorso un anno dall'ultima verifica dei fumi CO e CO2.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura.

SUMMARY

SAFETY 3
HAZARD SIGN 3
DISPLAY OF WARNING SIGNS 3
SAFETY DEVICES 3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY 4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT 4
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE 6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING 7
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING 8
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 9
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT 10
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT 10

GENERAL INFORMATION 11
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER 11
PURPOSE OF THE MANUAL 11
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE 11

TECHNICAL INFORMATION 12
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE 12
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE 12
TECHNICAL DATA (AT61 - AT101) 13
TECHNICAL DATA (AT82 - AT122) 13
TECHNICAL DATA (AT201 - AT202) 13
STANDARD ACCESSORIES 14
OPTIONAL ACCESSORIES 14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY 14

USE AND OPERATION 15
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION 15
DESCRIPTION OF CONTROLS 16
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF 16
MAIN SCREEN 18
MAIN MENU 19
SETTINGS 19
MANUAL COOKING 21
AUTOMATIC COOKING 26
MULTI-STEP COOKING 27
SPECIAL COOKING 28

MULTI-ACTO 28
COOK&CHILL 31
AUTOMATIC CLEANING 32
SEMIAUTOMATIC CLEANING 34
USE OF WASHING PROGRAMS 36
WASHING SUPPLY CONNECTION 36
FAVORITE 37
SCHEDULER 37
HACCP DATA 38
SERVICE 38
NOTICES 39
USERS 39
EDIT DASHBOARD FUNCTIONS (HOME PAGE) 40
DATA LOADING/UNLOADING 41
OVEN REGISTRATION AND ASSOCIATION PROCEDURE (IOT) 42
ADDING NEW MODELS 44
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE 45

SERVICING 45
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 45
INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS FOR AUTOMATIC/SEMIAUTOMATIC CLEANING OF THE APPLIANCE 46
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE MANUAL CLEANING OF THE APPLIANCE 47
CLEANING THE COOKING CHAMBER AND HUMIDITY PROBE 48
CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK 49
CLEANING THE AIR FILTERS 49
VENT CLEANING 49

FAULT 50
TROUBLESHOOTING 50
TABLE OF ALARM INDICATIONS 50

SAFETY

HAZARD SIGN

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

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

DISPLAY OF WARNING SIGNS

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

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

SAFETY DEVICES

Even if the equipment has all its safety devices, if necessary, during the installation and connection other safety devices may be supplemented in accordance with applicable laws.

WARNING: **Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order. Do not tamper with the safety devices in the points sealed and marked with paint.**

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See chart at back of manual for the position of the signs provided.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

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

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

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

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

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

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

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

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

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

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

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation and/or adjustment of the gas system	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Increase of working temperature of components	In the event of inadequate room ventilation; air and vapour extraction fault; incorrect installation, unsuitable injector and/or primary air regulation	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Concentration of burnt gas emissions due to an incorrect installation	In the event of inadequate room ventilation; air intake fault	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" on page 9 of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Concentration of unburned gas emissions due to an incorrect installation	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)
Walls made of flammable material.	• Incorrect installation • Gas valve leak	• Comply with the correct installation requirements as per section "Installing the appliance" of the installation manual.	See section (safety devices on page 3)

► **Source of hazard: Electric power**

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

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

► **Source of hazard: heat**

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

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

Hazard	Where or in which situations does the hazard occur?	Countermeasures	Safety device
Food contamination	Inadequate cleaning and servicing	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Release of metals or other substances in foods	Chrome coated plate	• Training of personnel • Servicing • Use of suitable detergents	None
Unburned gas leak	Gas valve leak	• Training of personnel • Servicing	
Dangerous burnt gas emissions	Incorrect adjustment of the gas system	• The gas system adjustment operations must be carried out by experts of an authorised customer service only • Specialist procedure	
Dangerous burnt gas emissions	Blocked flue	• Training of personnel	
Dry operation is forbidden.	Failure to observe the prescriptions indicated in the instruction manual	• Training of personnel	

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

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

► **Source of hazard: Appliance mechanics**

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

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

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

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

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

NOTE**: Only applies to electrical appliances.**

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

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

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

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

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

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

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

► **Transport and installation**

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

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

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

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

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

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT

– The electrical equipment has been designed and constructed in accordance with the relevant regulations. These regulations consider operating conditions in relation to the surrounding environment.

– The list specifies the conditions required for the correct operation of the electrical equipment.

– The room temperature must be between 5°C and 40°C.

– Relative humidity must be between 50% (measured at 40°C) and 90% (measured at 20°C).

– The place of installation must not be a source of electromagnetic interference and radiation (X-rays, lasers, etc.).

– The room must not have areas with concentrations of gas or powders which are potentially explosive and/or represent a fire hazard.

– The products and materials used during production and maintenance must not contain contaminants or corrosives (acids, chemicals, salts, etc.) and must not be able to penetrate and/or come into contact with the electrical components.

– During transport and storage, the ambient temperature must be between -25°C and 55°C. However, the electrical equipment may be exposed to a temperature of up to 70°C, provided the exposure time does not exceed 24 hours.

IMPORTANT: **If it is not possible to comply with one or more of the conditions listed, essential for correct operation of the electrical equipment, agreement must be reached in the contract concerning the additional features required to create the most suitable conditions (e.g. special electrical components, air-conditioning equipment, etc.).**

INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

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

– Atmospheric emissions

– Discharge of liquid effluents

– Waste management

– Soil contamination

– Use of raw materials and natural resources

– Local problems relating to environmental impact

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

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

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

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

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

This manual contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.

NOTE: This manual is updated to SW version **4.5.0**.

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.

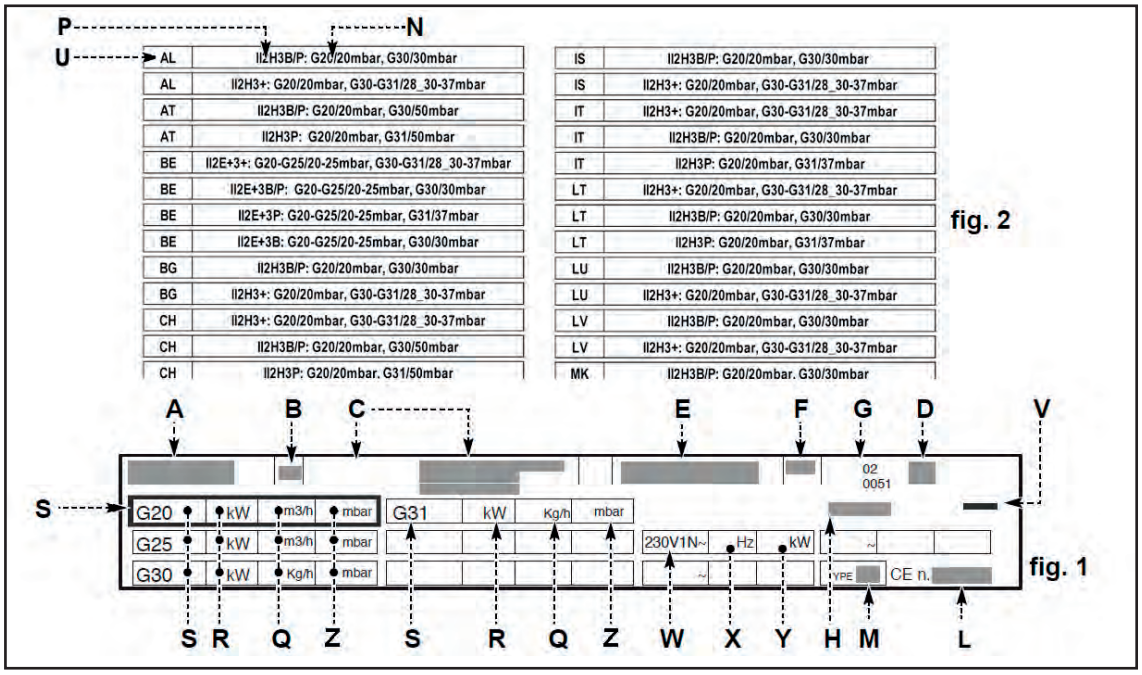
– The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

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

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Manufacturer identification
D) Type of fume exhaust vent
E) Serial number
F) Protection rating
G) EC conformity mark
H) Reference standard
L) EC certificate number
M) Product family type
N) Gas pressure
P) Appliance category
Q) Gas consumption
R) Rated power (kW)
S) Type of gas
T) Testing gas indicator frame
U) Code of country of destination
V) Date of construction
W) Voltage (V)
X) Frequency (Hz)
Y) Rated power (kW)
Z) Injector diamete



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 oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector and must not be used for mass production.

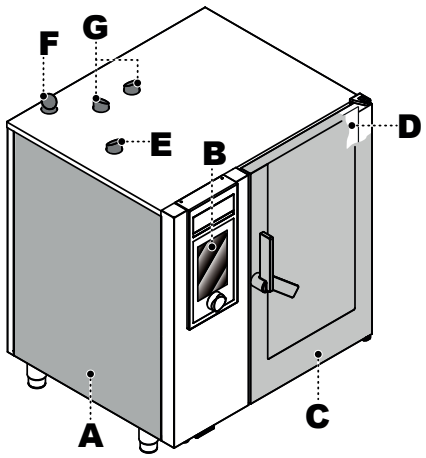
– Its functions are controlled by an electronic control board allowing setting of the cooking modes (convection, steam, combination) and the functions provided to allow more uniform cooking.

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

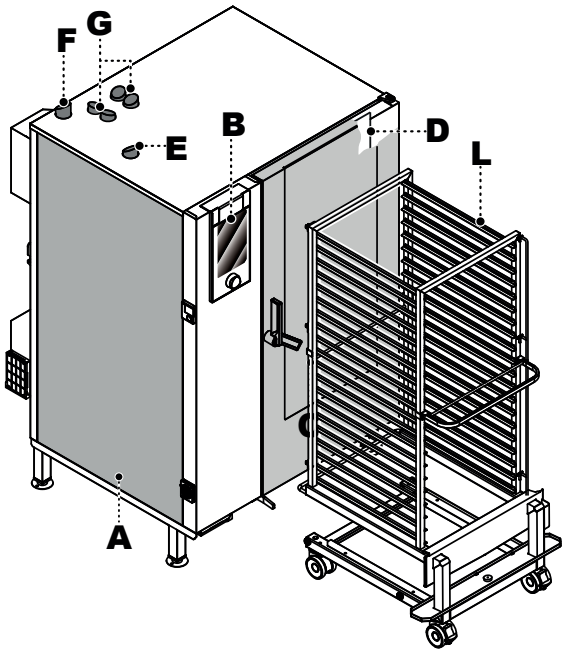
Main Parts

A) Electrical component compartment panel
B) Control board
C) Oven door
D) Cooking chamber
E) Air intake and steam exhaust pipe
F) Steam exhaust pipe
G) Flue pipe
L) Container trolley (for versions AT201 and AT202 only)

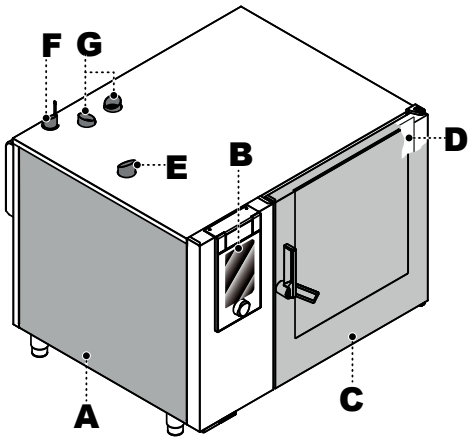
MODEL AT 61G-GW-GR-GWR
MODEL AT 101G-GW-GR-GWR



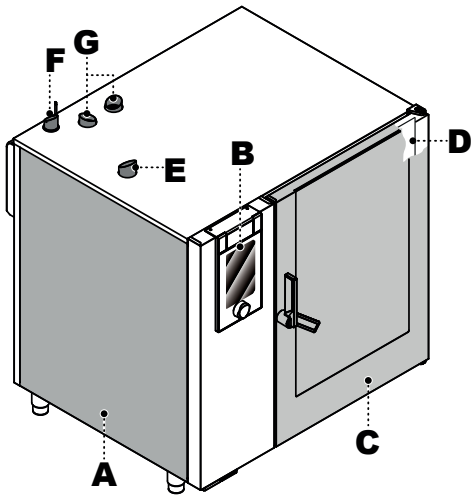
MODELLO AT 201 GW
MODEL AT 202 GW



MODEL AT 82G - GW



MODEL AT 122G - GW



TECHNICAL DATA (AT61 - AT101)

Description	*AT 61G - GW* - GR - GWR**	*AT 101G - GW* - GR - GWR**
Oven dimensions	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Rated power	14 kW	20 kW
Electricity power consumption	450 W	550 W
Chamber dimensions	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Number of containers	6	10
Container spacing	69,5 mm	66 mm
Containers dimensions	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

*Models marked with * are fitted with the GPAT Kit, which involves the use of liquid detergent for washing programs.*

TECHNICAL DATA (AT82 - AT122)

Description	*AT 82G - GW**	*AT 122G - GW**
Oven dimensions	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Rated power	27 kW (G20-G25-G25.1) 28 kW (G30-G31)	32 kW
Electricity power consumption	550 W	600 W
Chamber dimensions	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Number of containers	8	12
Container spacing	69,5 mm	67,5 mm
Containers dimensions	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

*Models marked with * are fitted with the GPAT Kit, which involves the use of liquid detergent for washing programs.*

TECHNICAL DATA (AT201 - AT202)

Description	*AT 201 GW**	*AT 202 GW**
Oven dimensions	941,5x985x(1604+225+60) mm	1196x1171x(1604+225+60) mm
Electricity supply	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Rated power	40 kW	55 kW
Electricity power consumption	1500 W	1600 W
Chamber dimensions	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Number of containers	20	20
Container spacing	66 mm	66 mm
Containers dimensions	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

Models marked with * are fitted with the GPAT Kit, which involves the use of liquid detergent for washing programs.

Maximum load according to the dimensions of the appliance with the trays

6 x 1/1 G/N	30 Kg	max. for every shelf 15 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	max. for every shelf 15 Kg
8 x 2/1 G/N	72 Kg	max. for every shelf 30 Kg
12 x 2/1 G/N	108 Kg	max. for every shelf 30 Kg
20 x 1/1 G/N	90 Kg	max. for every shelf 15 Kg
20 x 2/1 G/N	180 Kg	max. for every shelf 30 Kg

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:
– **Set of nozzles**: for adapting the appliance to the type of gas available.

OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

– During design and construction, the manufacturer has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance.

– Only qualified personnel is authorised to operate on the appliance.

– The appliance must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or trained.

– As well as complying with the relative legal requirements, 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.

NOTE**: 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.**

– Do not modify the equipment in any way.

– Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.

WARNING: **Never tamper with, elude, remove or bypass the safety and/or adjustment devices installed. Failure to comply with this requirement may cause serious health and safety hazards. 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, and their main functions.

– 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 experienced gained in the specific field of intervention.

– Do not obstruct the smoke outake pipe installed on the top external surface of the oven.

USE AND OPERATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION

NOTE: **Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during use" on page 6.**

ATTENTION: **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.**

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

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

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

ATTENTION: **Immediately report any anomaly or deterioration of the components and/or parts of the unit and if necessary ask qualified staff to intervene for the inspection and/or replacement activities.**

HAZARD: **Fire risk! Do not place foods containing highly flammable ingredients (alcoholbased foods) in the oven. These substances may burst into fl ames and, therefore, constitute a fire and explosion hazard. Explosions may cause the door to open suddenly or even violently.**

HAZARD: **Fire risk! When using the appliance for the first time, make sure there are no instruction manuals, plastic bags, or accessories inside the oven.**

HAZARD: **Burn risk! Do not leave the core probe hanging outside the oven door, as this could damage the probe and cause hot steam or liquid to escape from the oven during the cooking process. Always remove the core probe from the food before removing it from the oven.**

HAZARD: **Burn risk! If the tray rack trolleys need to be moved while in use, always make sure the containers are secured properly. Close the containers holding liquids so that no hot liquid can spill out.**

HAZARD: **Injury risk! When loading and unloading the tray rack trolley, apply the wheel lock brake.**

HAZARD: **Injury risk! Tray rack trolleys may tip over when wheeled along uneven surfaces or when crossing the threshold of a door.**

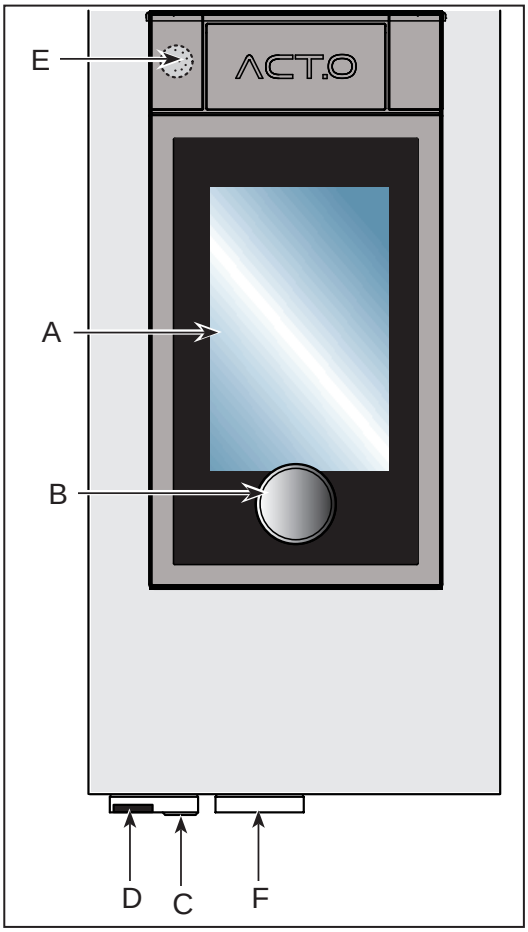
HAZARD: **Burn risk! When containers are full of liquid or will be filled with liquid during the cooking process, the user must be able to see inside each container. Do not place any racks above eye level.**

HAZARD: **Burn risk! When containers are full of liquid or will be filled with liquid during the cooking process, the user must be able to see inside each container. Do not place any racks above eye level.**

NOTE: **The manufacturer recommends using the oven above 250°C only when strictly necessary and for short periods of time, not to reduce the life of your equipment.**

DESCRIPTION OF CONTROLS

The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.



A) Touch screen display: it displays the work parameters and the alarm codes and is used to select the relative function or to change the values.

B) Knob: Used to select the function required or modify values.

- **Clockwise**: scrolls the zones "downwards or to the right" or increases the highlighted value.
- **Anticlockwise**: scrolls the zones "upwards or to the left" or decreases the highlighted value.

After selecting the function required or the value, press the knob to confirm and save the function or value.

C) On/off button: turns the appliance's electricity supply on and off (in models AT201 and AT202 the power button is located on the left hand side of the control panel).

D) USB port: used to connect a remote data storage unit to the appliance.

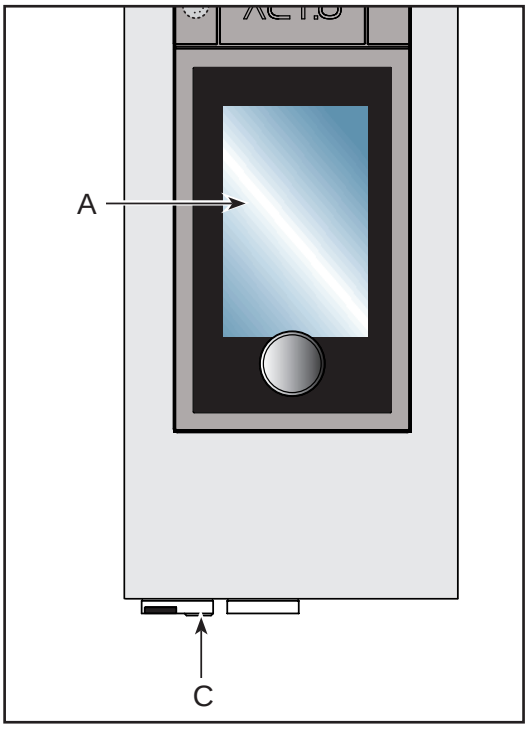
E)Connector for optional probe or vacuum probe (accessory on request).

F)Loudspeaker: reproduces the sound signals.

SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

Proceed as follows.

Lighting



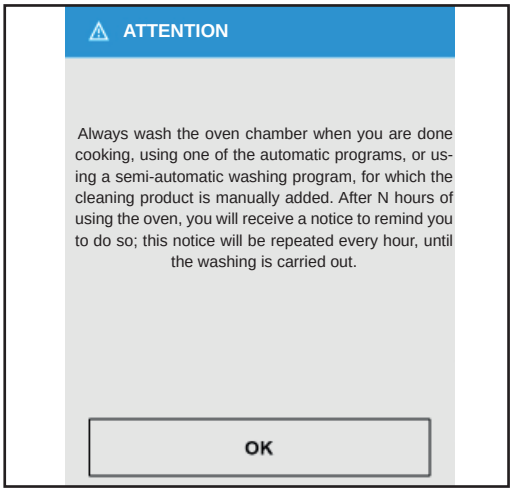
1) Operate the appliance's master switch to connect it to the electrical mains.

2)Turn on the gas supply tap.

3)Turn on the water supply tap.

4)Press button **(C)** to switch on the appliance.

5)The display **(A)** comes on, and after a few seconds it shows the page >>>

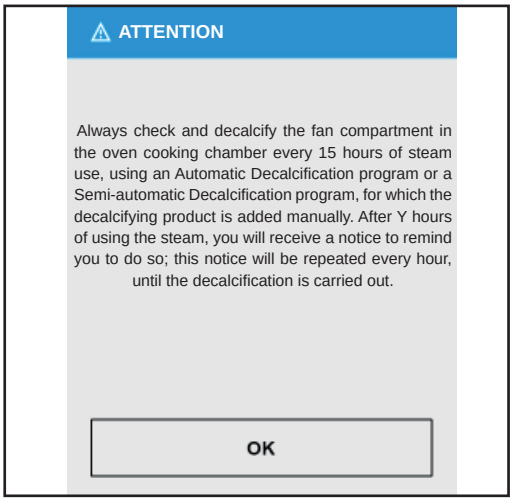


IMPORTANT:

The N value of the hours is the residual cooking time between one wash and the next (max.12 h - min. 1h).

6)Tap the **OK** icon to reset and go to the next screen.

The following screen will appears on the display>>>



7)Tap the **OK** icon to access the main equipment screen.

IMPORTANT:

The Y value of the hours is the residual water introduction time in the chamber during a cooking process available between one descaling and the next (max 15h - min 1h).

Turning off

IMPORTANT:

Always switch off the appliance after use.

8)Press button **(C)** to switch off the appliance.

9)Turn off the gas supply tap.

10) Turn off the water supply tap.

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

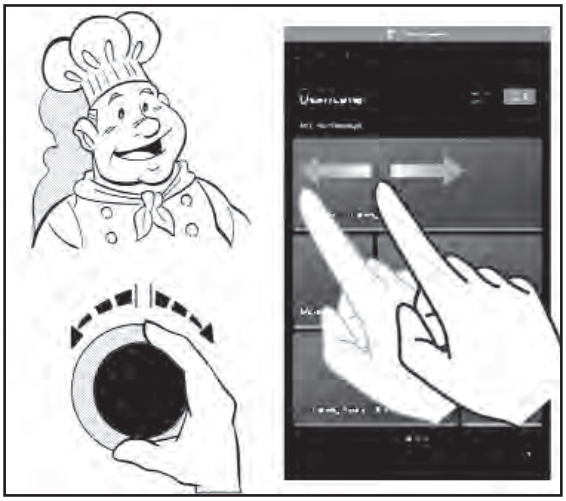
MAIN SCREEN

Used to access the program and display pages of the operating parameters of the equipment.



Proceed as follows to scroll the pages:

1) Select the relative function by scrolling on the screen with your fingers, to the left or right or by turning the knob clockwise or anti-clockwise.

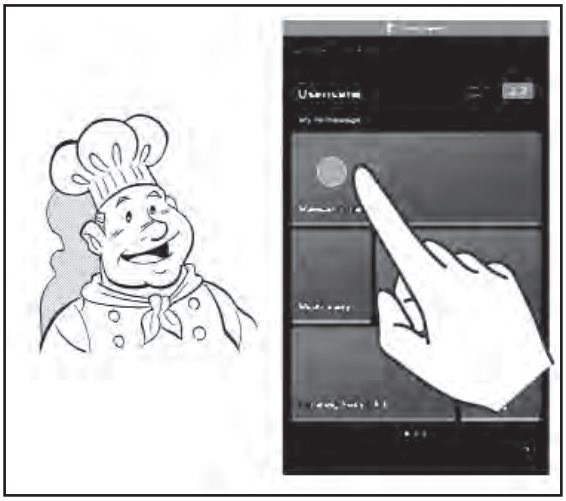


2) Tap the screen to confirm the highlighted function.

3) Tap the screen to select the parameter to be edited.

4) Tap the screen or turn the knob to edit the value of the parameter.

5) Tap the screen to confirm the new value displayed.



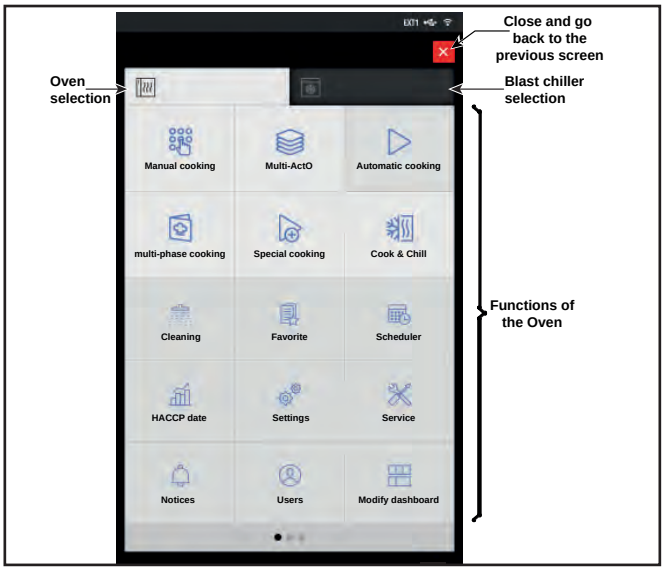
MAIN MENU

Used to access the program and display pages of the operating parameters of the equipment.

Press the icon to access the Main menu.



The following screen appears on the display.

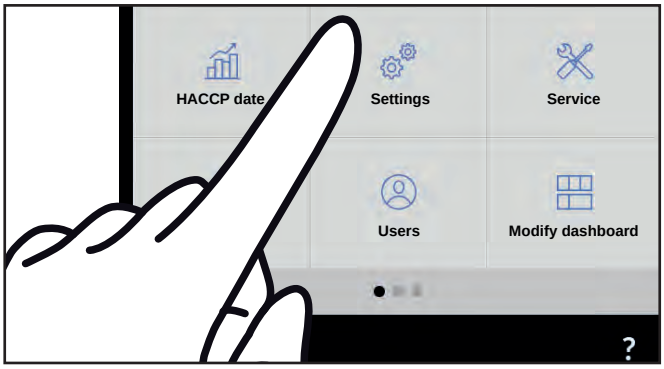


- **"Manual cooking" function**: used to enter the data (temperature, cooking time, etc.) to allow cooking to be carried out in "manual mode" (see page 20).
- **"Multi-ActO" function:** it is used to activate the function to manage simultaneously stored cooking processes. (see page. 27) .
- **"Automatic cooking" function**: used to recall the cooking modality pre-set for the different foods (see page 24).
- **"Multi-step cooking" function**: used to select, amend or create cooking programs that involve multiple stages (see page 26).
- **"Special cooking" function**: used to recall the particular cooking modality (e.g. Smoking, pasteurisation, holding, BT cooking, dry, delta T, vacuum, regeneration, favourites) (see page. 27).
- **"Cook&Chill" function**: used to execute cooking in combination with the blast chiller (only for BE-1 models).
- **"Washing" function**: used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 31).
- **"Favorite" function**: used to access the preferred cooking programs (see page 36).
- **"Scheduler function**: used to program warnings or activities (e.g. cooking programs) on certain days and at certain times (see page 36).
- **"Notices" function**: used to access the list of activities programmed through the "scheduler" function (see page 38).
- **"HACCP Data" function**: used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 37).
- **"Settings " function**: used to set the appliance's operating parameters (see 18).
- **"Service" function**: function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password) (see page 37).
- **"Users" function:** used to select the active user or to manage the list of users. Each user is associated with a personalised homepage (see page 38).
- **"Edit dashboard functions (home page)**: used to personalise the content of the Homepage. The homepage is associated with the user who is active at that time (see page 39).
- **"Data upload/download" function:** serves to upload/download data from a memory unit external to the oven or viceversa (see page 40).
- **"IoT" function** : IoT functionalities enable the connection of the oven with the Angelo Po Cloud platform available at apolink.angelopo.com (see page 41).

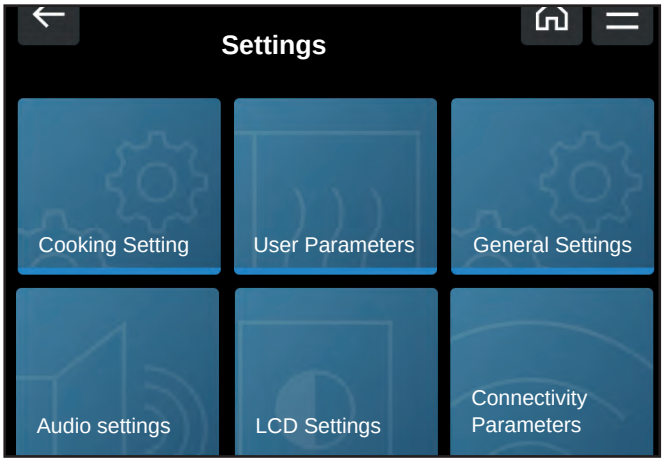
SETTINGS

Proceed as follows.

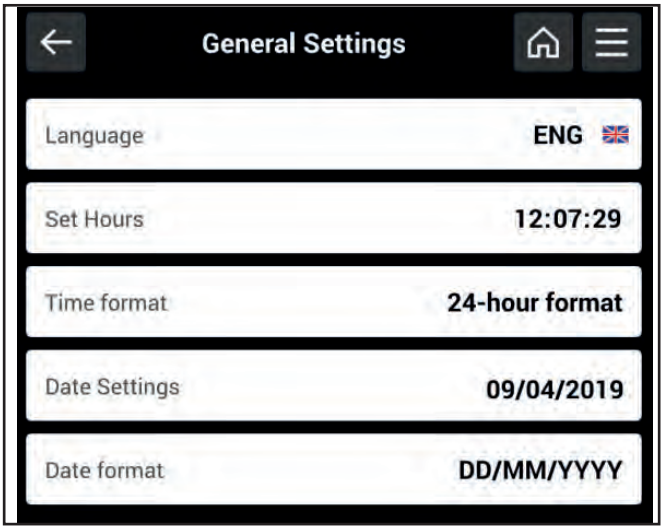
1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Setting** " function.



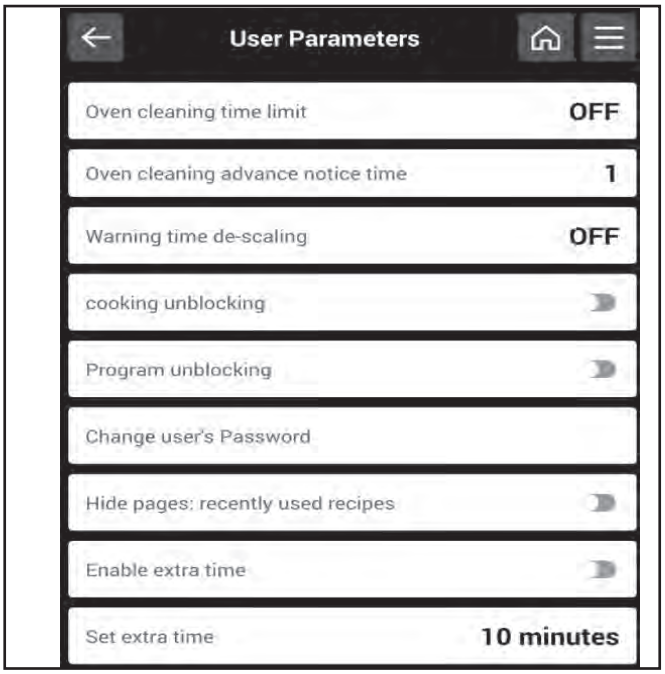
The following screen appears on the display.



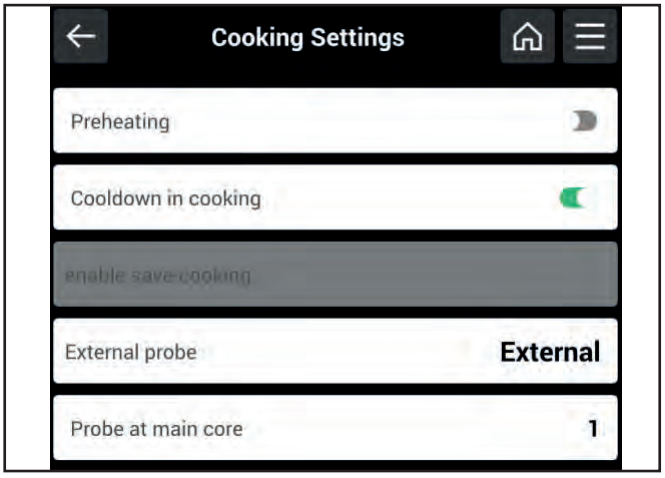
If "**General settings**" is selected, the following screen will appear on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display.



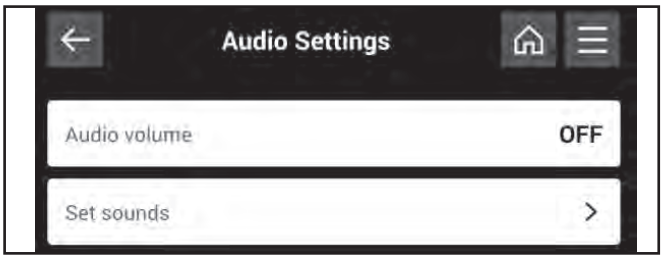
If "**User parameters**" is selected, the following screen appears on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display after entering the password provided by the manufacturer (APGC).



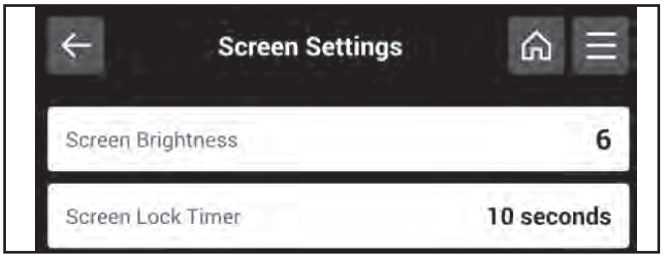
If "**Cooking settings**" is selected, the following screen will appear on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display.



If "**Audio settings**" is selected, the following screen will appear on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display.



If "**LCD settings**" is selected, the following screen will appear on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display.



If "**Connectivity settings**" is selected, the following screen will appear on the display, which allows you to select and/or edit the parameters on the display.



Select "**impostazioni IP**" (IP settings) and the display will show the IP address assigned to the oven; select "impostazioni IPv4" (IPv4 settings) to set a static IP address for the oven.

NOTE: **The KIOT accessory (kit for remote connection to the oven) is available on request.**



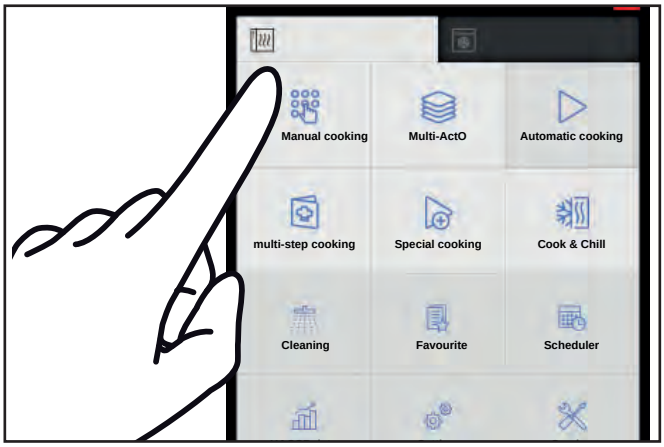
If "**impostazioni Wi-Fi**" (Wi-Fi settings) is selected, Wireless connection must be enabled using the switch provided:

The "Wireless mode" screen offers a choice between "HOTSPOT" to create a Wireless network (in which case access "Hotspot Configuration", give a name to the new network and enter a password) or "WIFI" to use an existing network (access "Wi-Fi Configuration" and enter the network name and password).

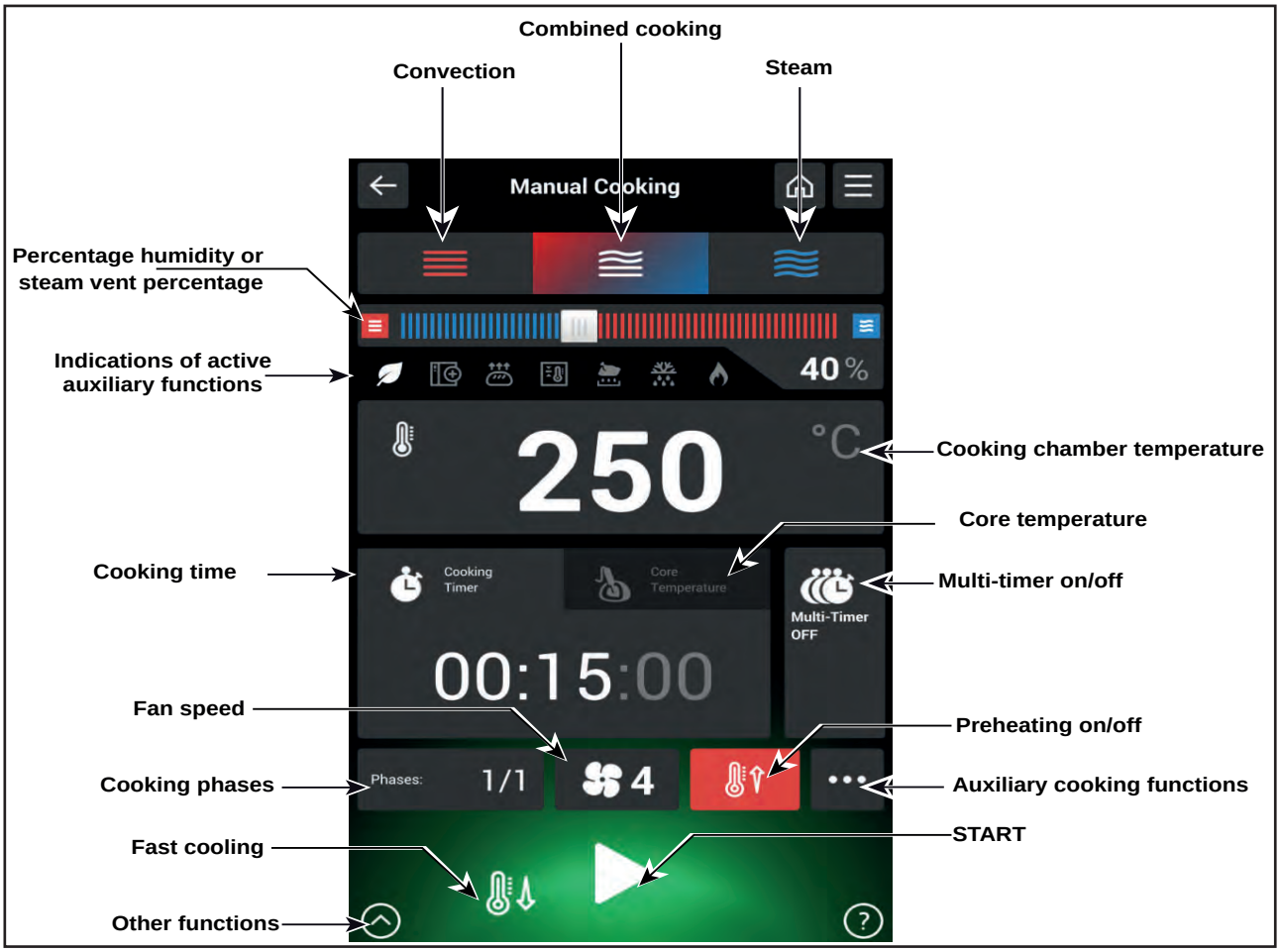
MANUAL COOKING

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Manual Cooking** " function.



The following screen appears on the display.



Data can be entered on this screen (type of cooking, temperature, cooking time, etc.) so as to execute the cooking in "manual mode".

IMPORTANT: **The "cooking time" and "core temperature" functions are mutually exclusive. For example, if a user selects "cooking time" and then selects "core temperature", the first function is cancelled.**

IMPORTANT: **Cooking with several phases and the Multi-timer function are two mutually exclusive functions. If, for example, the multi-timer function is active, phases cannot be added, and vice versa.**

Cooking type

Press the relative area to select the type of cooking (mixed, convection, steam).

If "**combined cooking**" is selected, the percentage of humidity inside the oven appears in zone.



If "**convection cooking**" is selected, the percentage of opening of the steam vent appears in zone.



If "steam cooking" is selected, the steam intensity selection (three selection levels) appears in the zone..

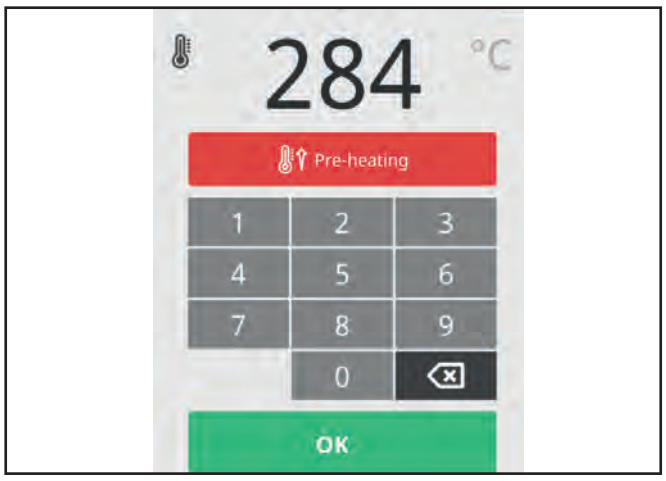


Temperature adjustment

1) Press the temperature zone to select the cooking temperature.



The following screen appears on the display.



This screen allows you to:

– enter the desired temperature directly on the keyboard or turn the knob to the left/right to increase and/or decrease the temperature.

– Enable or disable the Delta T of a cooking phase.

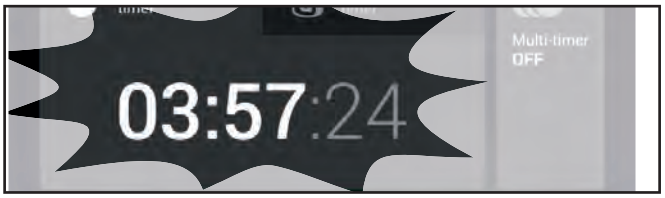
2) Press **OK** to save the selection made and exit.

Cooking time or core temperature

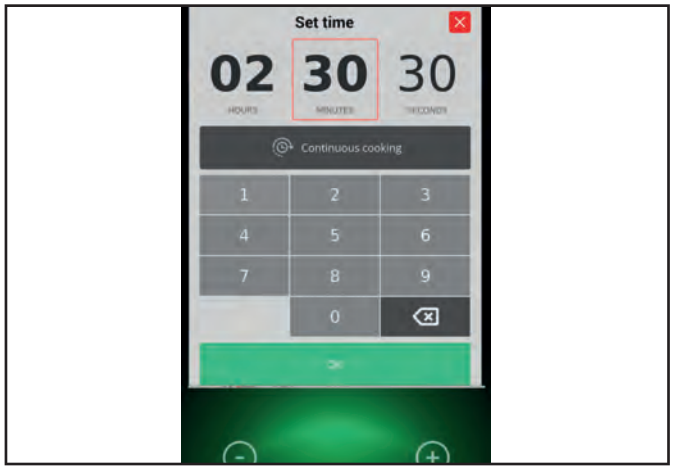
1) Press one of the zones, "**cooking time**" or "**core temperature**".

For example, if a user selects the "**cooking time**" function and then selects "**core temperature**", the first function is cancelled, or vice-versa.

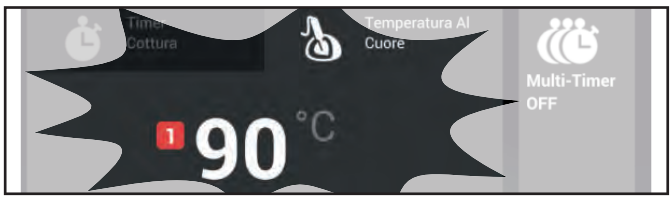
Press the zone to edit the cooking time.



The following screen appears on the display.



Press the zone to edit the core temperature.



The following screen appears on the display.



It is possible to do the following on both screens:

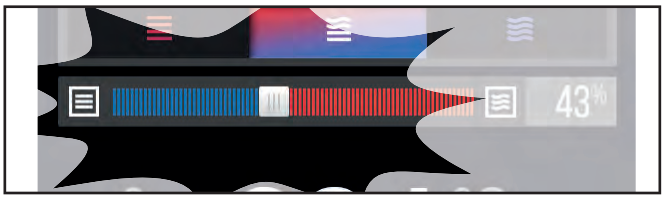
– Use the keyboard to directly enter the time (hour, minutes, seconds) or temperature to be edited.

– Turn the knob right/left or press the "+" or "-" icons to increase or decrease the time or temperature.

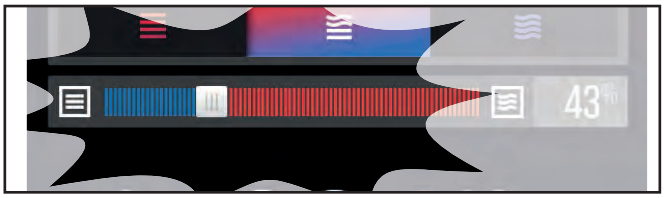
2) Press **OK** to save the new setting and go back to the previous screen.

Percentage humidity or steam vent percentage

1) Press the zone to be edited.



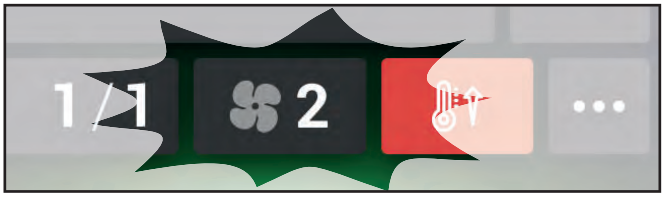
2) To edit the highlighted value ("Percentage of humidity or vent opening"), tap on the bar and turn the knob until the relative value appears.



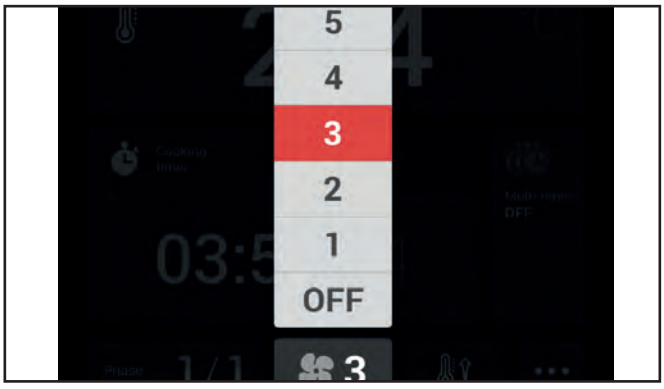
3) Press any point outside the zone to confirm the highlighted value.

Fan speed

1) Press the zone to be edited.



The following screen appears on the display.

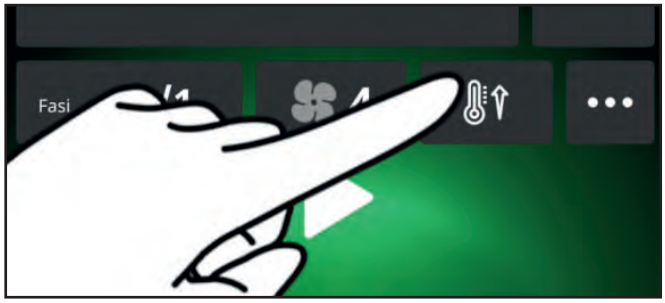


2) Select one of the values on the display to increase or decrease the fan speed.

If the OFF value is selected, the cooling fan is set to intermittent (the fan turns on and off automatically).

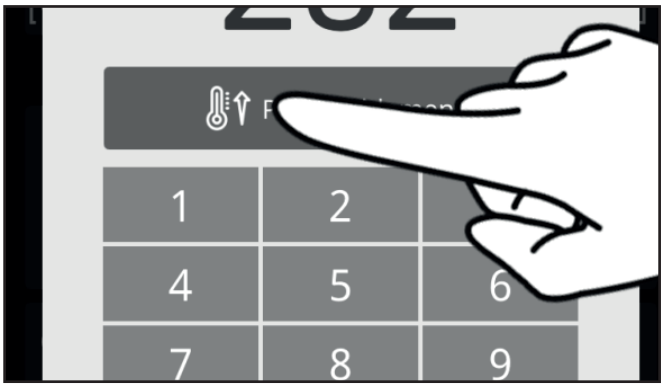
Enabling/disabling pre-heating

1) Press the zone to be edited.



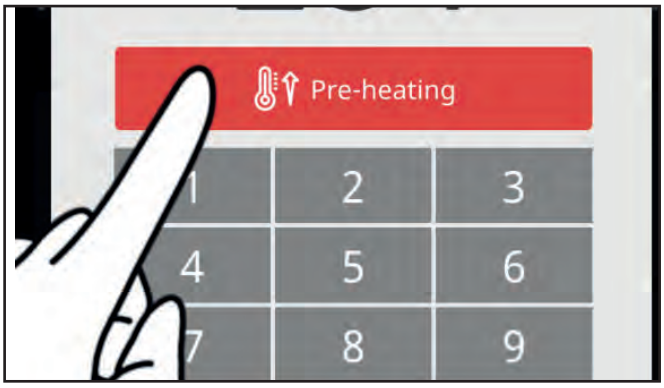
2) Press the icon to enable pre-heating.

The following screen appears on the display.

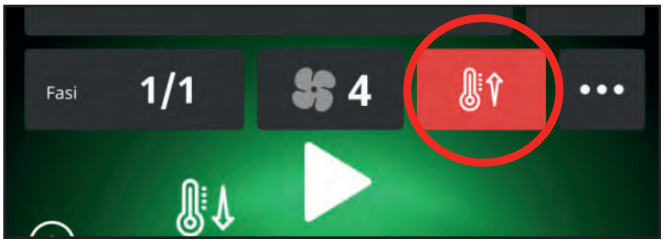


3) Press the icon to disable pre-heating.

The following screen appears on the display.

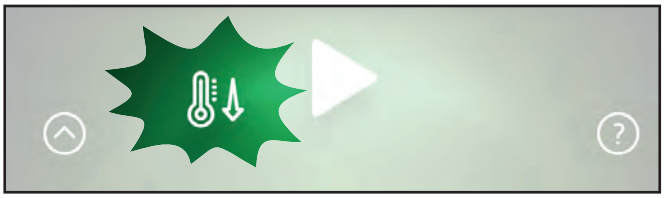


4) Press OK to save the new setting and go back to the previous screen.



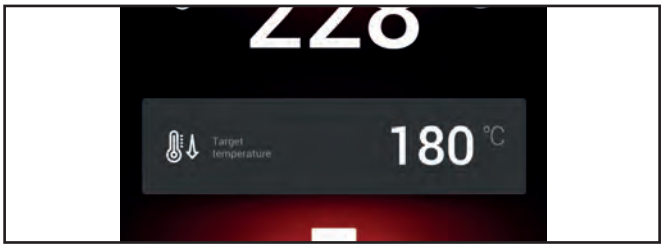
Cooldown

1) Press the icon to adjust the cooldown temperature.

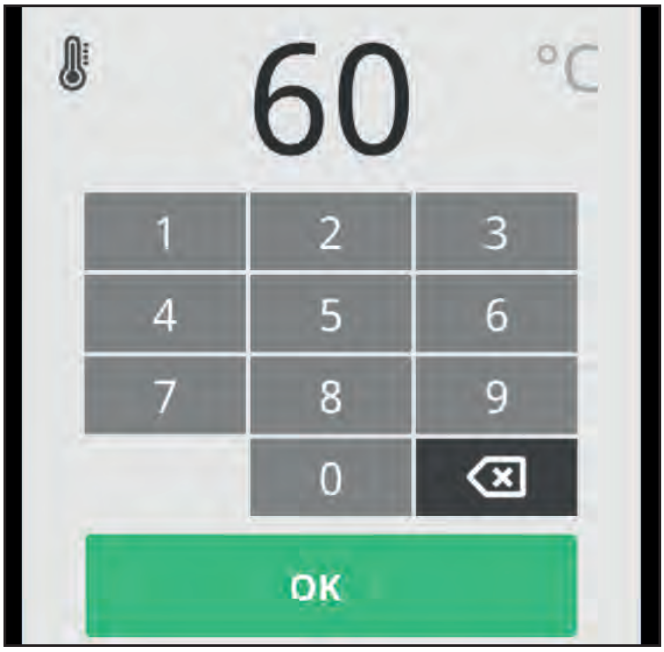


The following screen appears on the display.

2) Press the temperature icon.



The following screen appears on the display.



To change the cooling temperature you can:

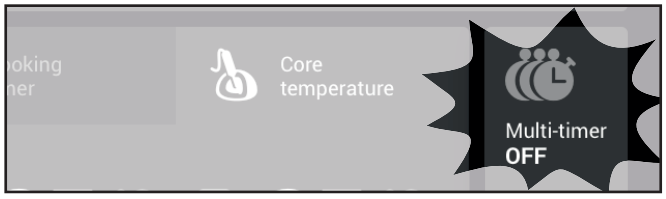
– Turn the knob to increase or decrease until the desired value is displayed, or use the numeric keypad.

3) Press **OK** to confirm the desired value.

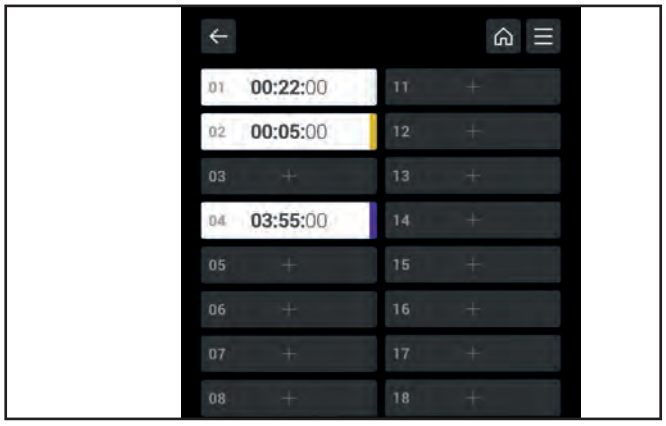
Multi-Timer

1) Press the Multi-Timer zone to activate or deactivate the Multi-Timer function ("Multi-Timer On/Off").

Depending on the chosen function, the functioning status appears in the "Multi-Timer" area ("Multi-Timer On" or "Multi-Timer OFF").



The following screen appears on the display.



This screen allows you to:

– Add a new Timer
– Edit an existing Timer
– Eliminate all the Timers

Add a new Timer

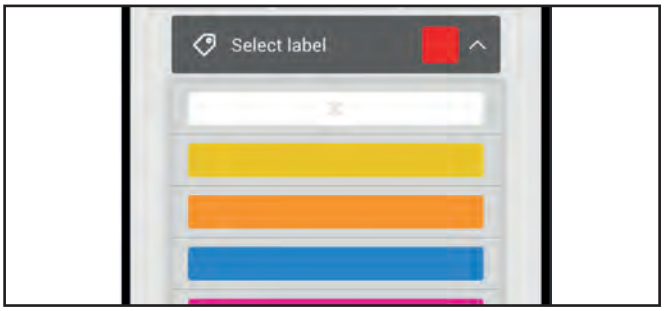
1) Press the "+" zone to add a new Timer.



2) Enter the seconds, minutes and hour.



3) Select a colour, from those available in the drop-down menu, to be associated with a certain time.



4) Press **OK** to save the selection made and exit.



Edit an existing Timer

1) Select a preset time by pressing the zone.



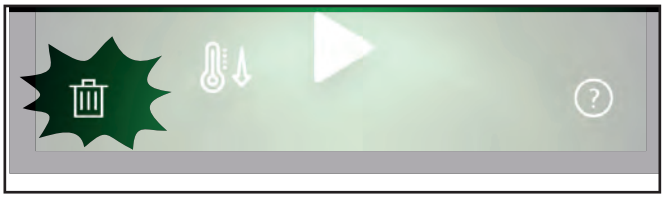
2) Edit the seconds, minutes and hour.

3) Press **OK** to confirm the highlighted value.



Eliminate all the Timers

1) Press the bin icon to eliminate one or more previously created timers.



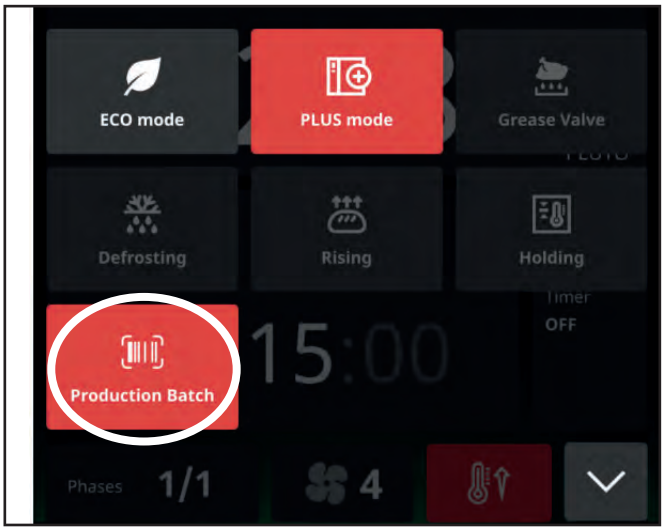
2) Then confirm or discard the elimination.



Associating a cooking to a production batch

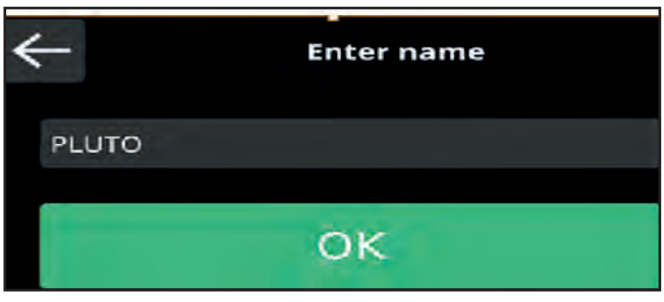
1) Press the 3-dot icon to select the auxiliary function.

The following screen appears on the display.



2) Select "**production batch**".

The following screen appears on the display.

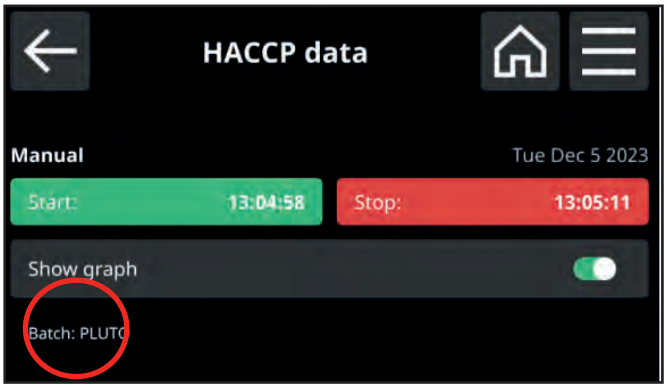


3) Enter the batch name and press **"OK".**

The following screen appears on the display where the name of the saved batch will be shown.



NOTE: **The production batch will be saved in the HACCP data and sent to the cloud, the current batch is maintained until it is modified, disabled or the context is changed. In order to keep the batch even after a change of context, the changes on cooking must be saved.**



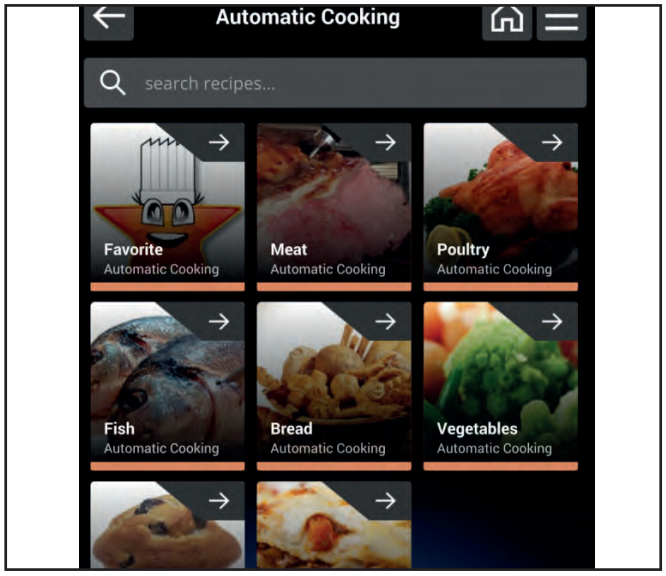
AUTOMATIC COOKING

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Automatic cooking** " function.



The following screen appears on the display.

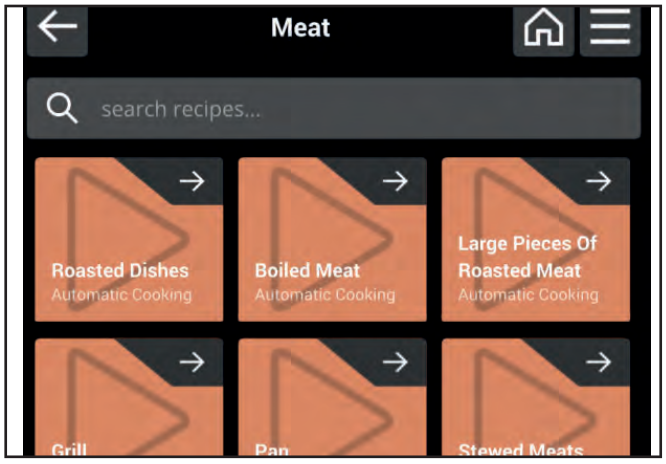


Preset cooking modes for the different foods can be recalled on this screen.
Food cooking can also be selected, modified or programmed.

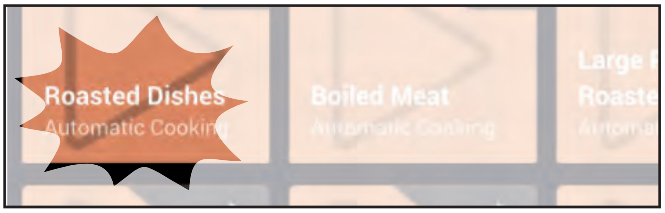
2) select the type of cooking between low, medium, high and very high.



The following screen appears on the display.



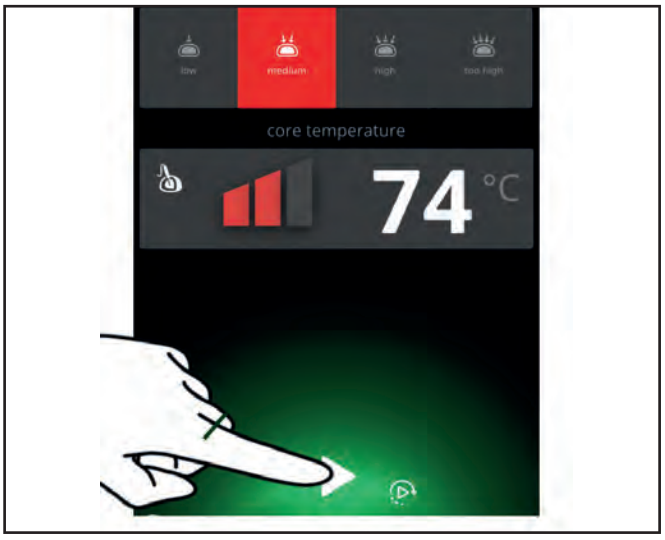
3) Select the name of the cooking program.



4) Select the type of food.

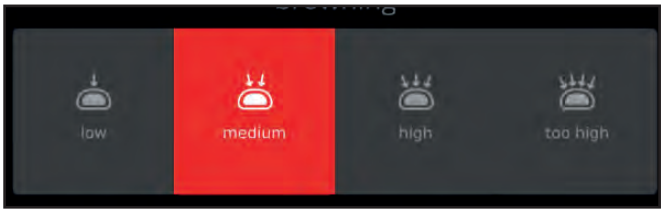


The following screen appears on the display



This screen allows you to:

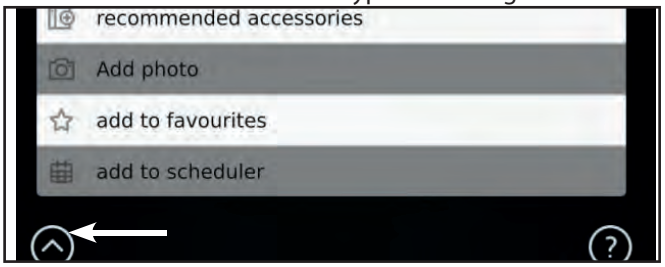
– select the type of cooking between low, medium, high and very high.



– the cooking temperature for each type of cooking.



– set a cooking phase as a preference or select the recommended accessories for that type of cooking.



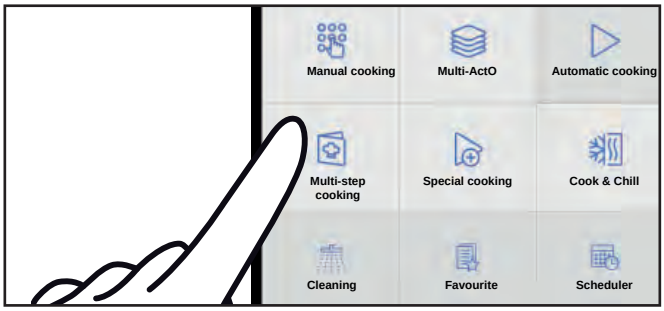
– set the delayed start.



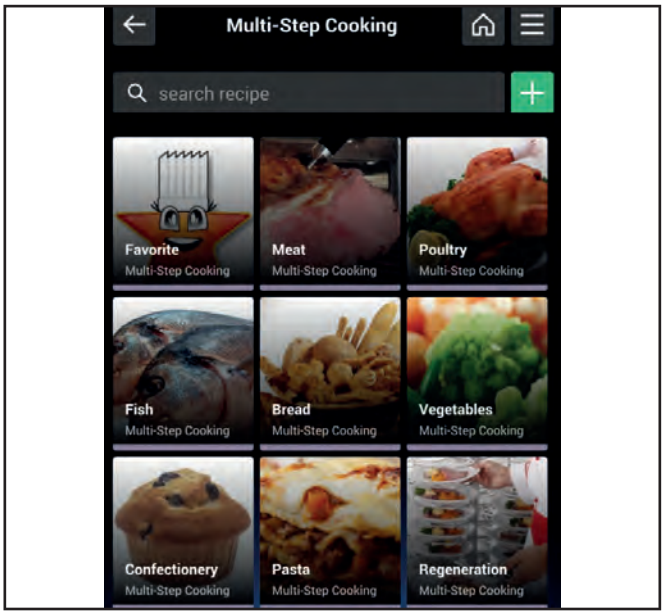
MULTI-STEP COOKING

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the "**multi-step cooking**" function.

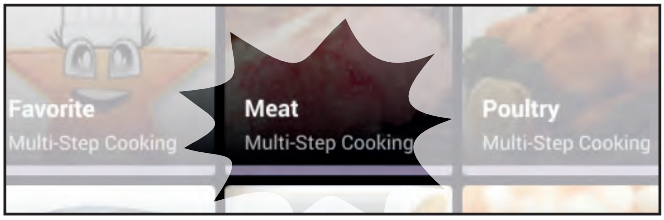


The following screen appears on the display.

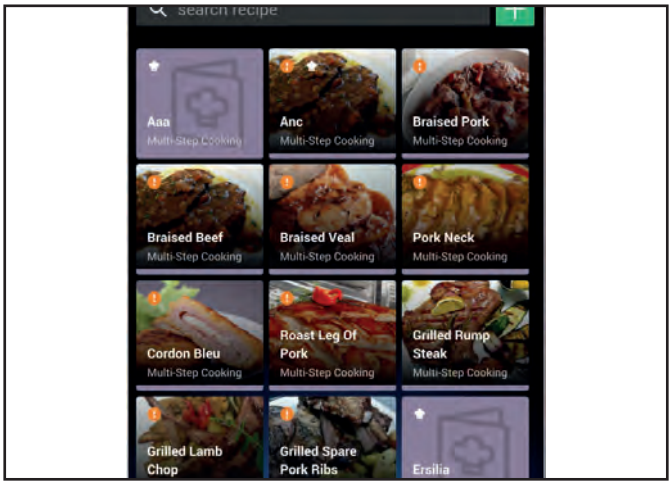


Food cooking can be selected, modified or programmed on this screen.

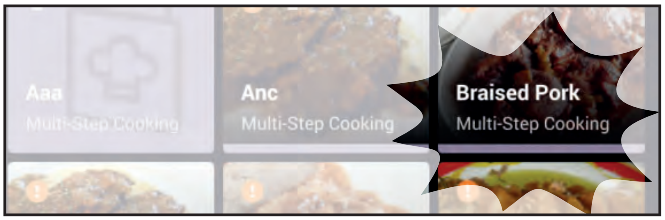
2) Select the type of food by pressing the relative zone.



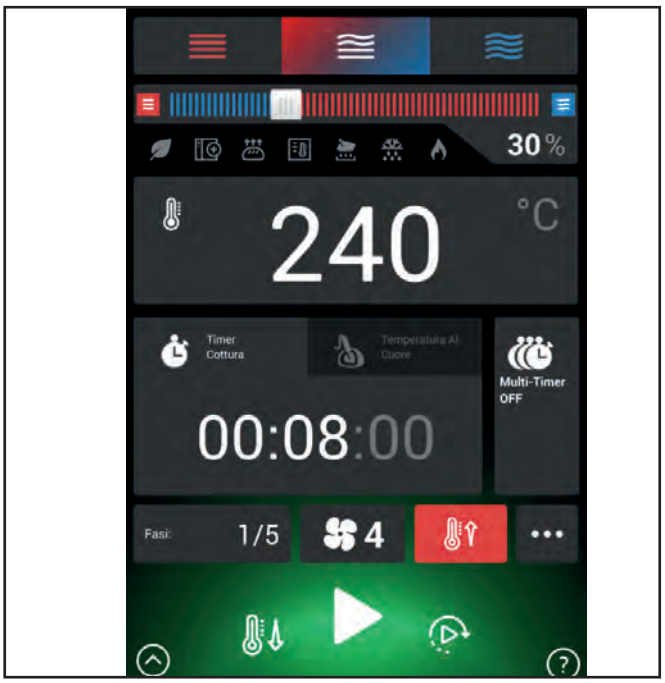
The following screen appears on the display.



3) Select the type of food.



The following screen appears on the display.



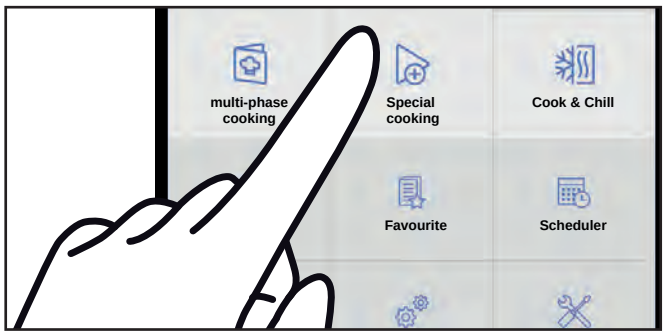
Options available on this screen:

– Display the phase time remaining and the total cooking time remaining.
– Select the type of cooking (convection, mixed or steam).
– Edit the percentage of humidity or the opening of the vent.
– Edit the cooking time.
– Activate or deactivate the Multi-timer.
– Add and/or eliminate a phase.
– Edit the fan speed.
– Activate or deactivate the cooldown.
– Set the delayed start.

SPECIAL COOKING

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Special cooking** " function.



The following screen appears on the display where it is possible to carry out all functions described in the "**Automatic cooking**" paragraph (see page 26).



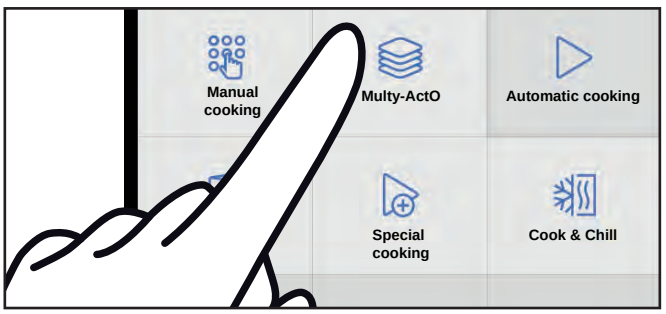
The parameters shown below can be set for each "**special cooking**" program:

- Cooking chamber temperature setting.
- Time setting.
- Core probe temperature setting.
- Tray loading setting.
- Delta T setting.
- % humidity/vent opening setting.

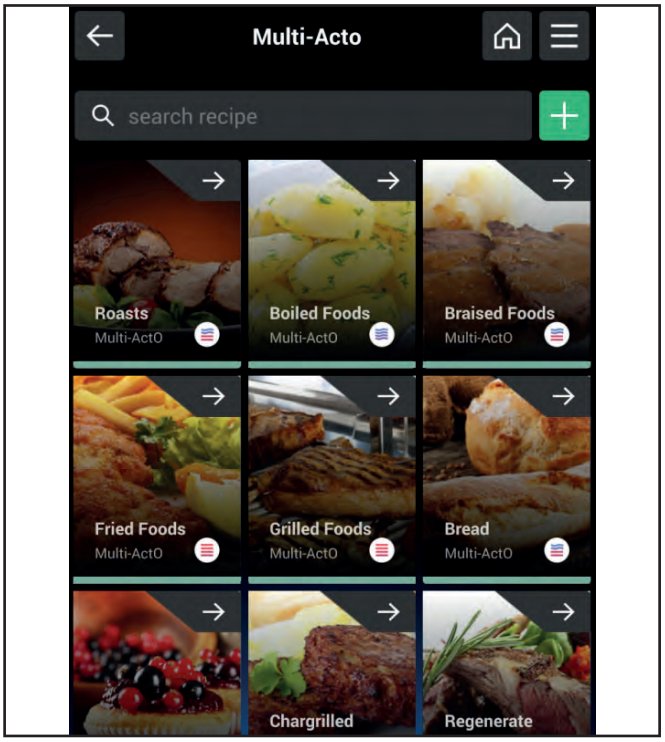
MULTI-ACTO

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Multi-actO** " function.

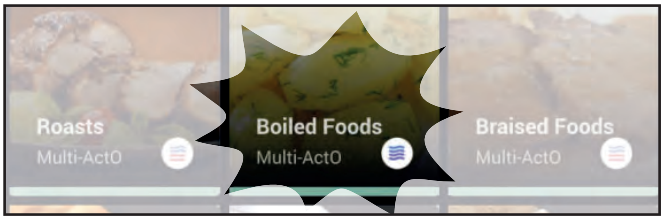


The following screen appears on the display.

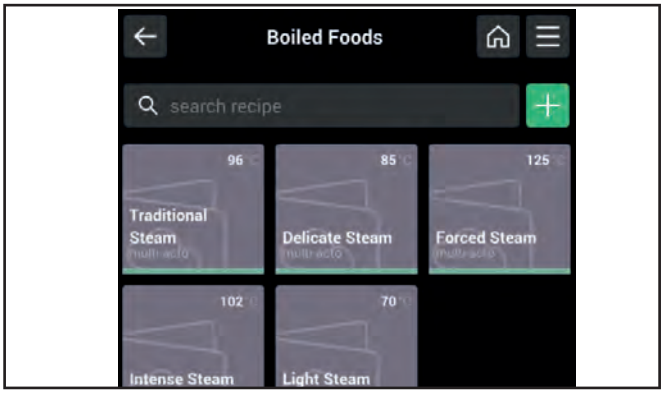


NOTE: **The desired type of cooking can be selected on this screen: boiling, braising, roasting, frying, grilling, bread, pastry, plate, mixed regeneration, dry regeneration, steam regeneration.**

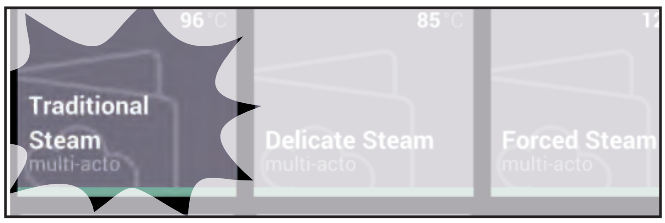
2) Select the cooking type.



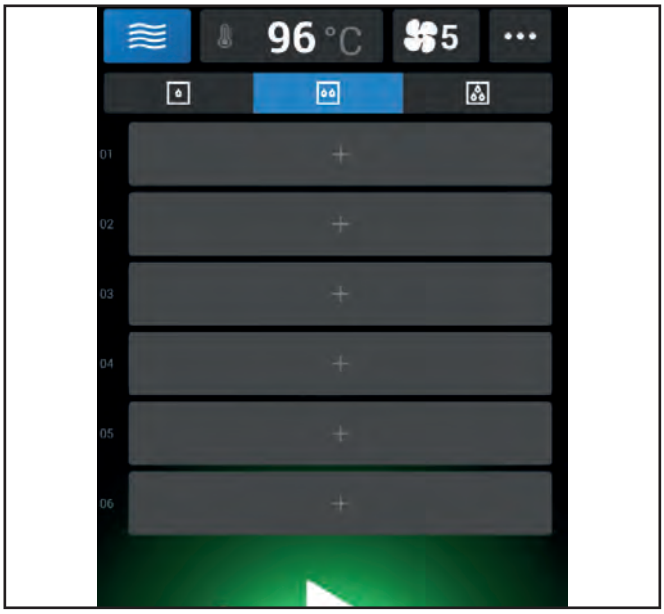
The following screen appears on the display.



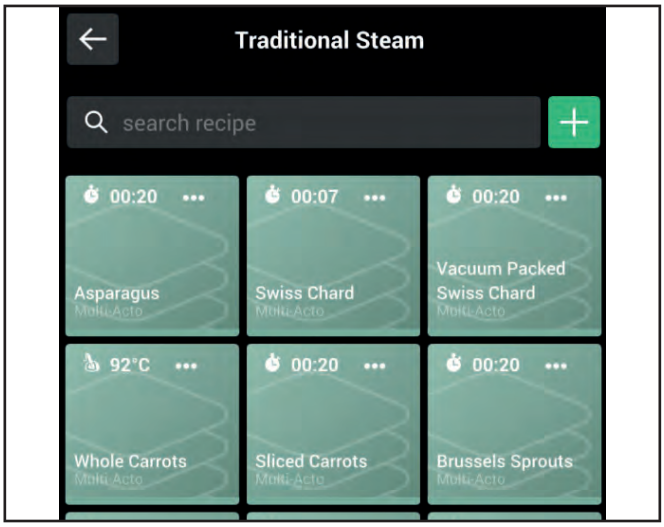
3) Select the name of the cooking program.



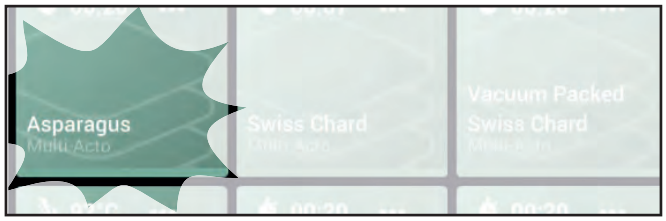
The following screen appears on the display.



4)Press the + icon to add a cooking program to the grey box.
The following screen appears on the display.



5)Select the name of the cooking program.

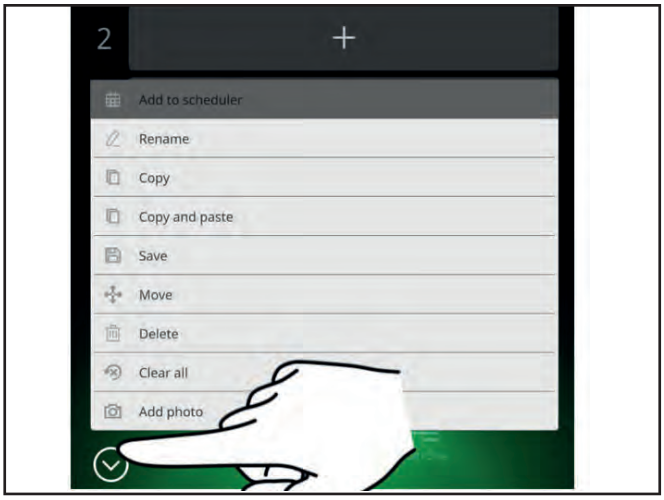


The following screen appears on the display.



NOTE: **To add more cooking programs to the grid, move the cursor to an empty grey box and repeat steps 3 and 4 of the procedure.**

NOTE: **By pressing the indicated icon you can access other functions.**



6)Press the icon to strat cooking .

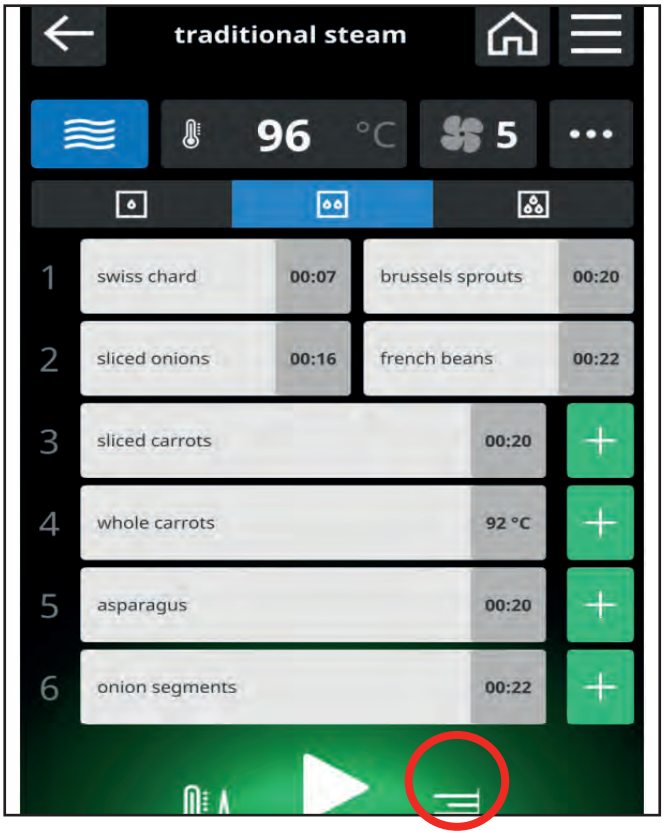


MULTI-ONE function

It is also possible to group several cooking processes so that they are all ready at the same time.

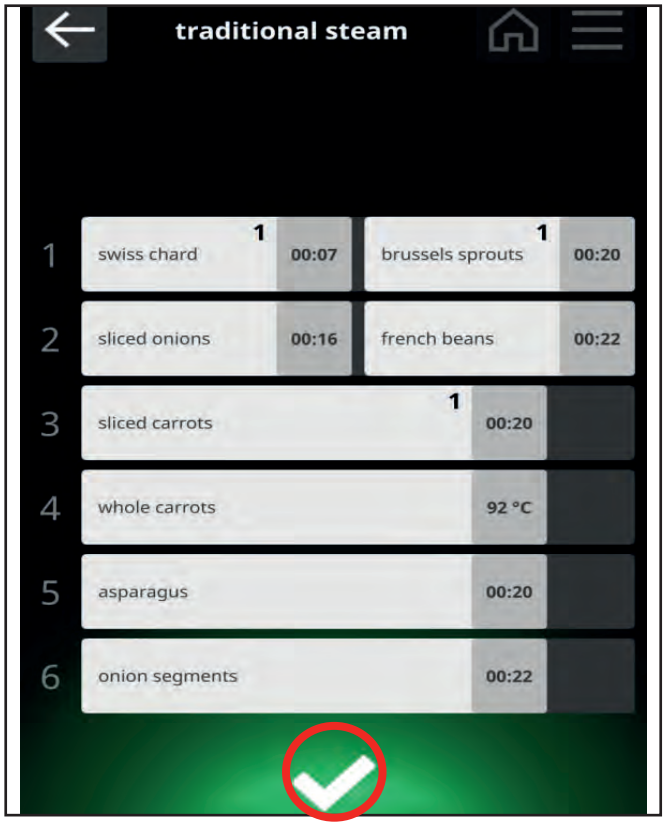
NOTE: **This operation is only possible for time cooking, not for core cooking.**

1) After adding all the dishes you want to cook, press the circled icon to form the cooking groups.



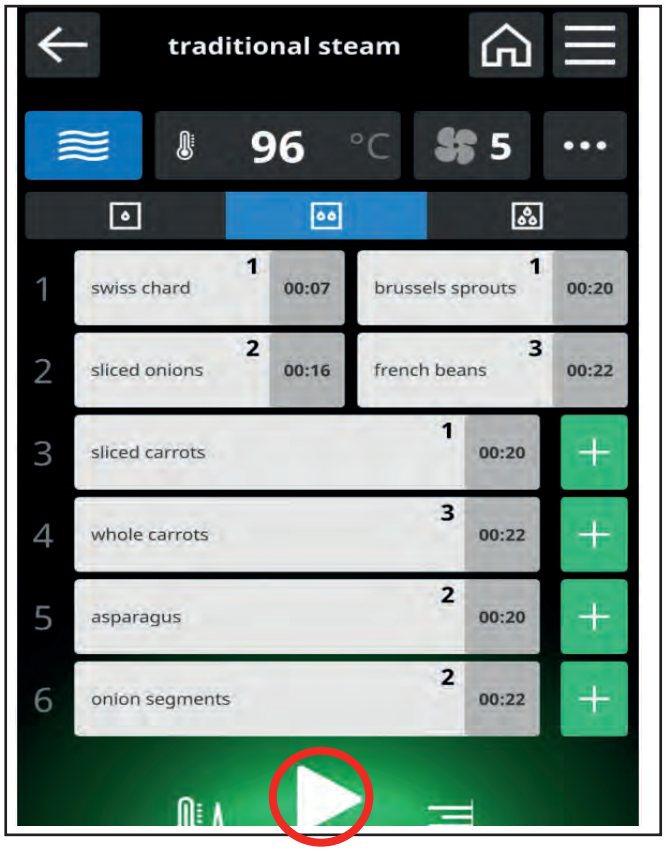
The following screen appears on the display.

2) Press on the cookings you want to group (all will be assigned the same number).



3) Press on the circled icon and repeat step 2 until all cookings have been grouped.

The following screen appears on the display.



4) Press START.

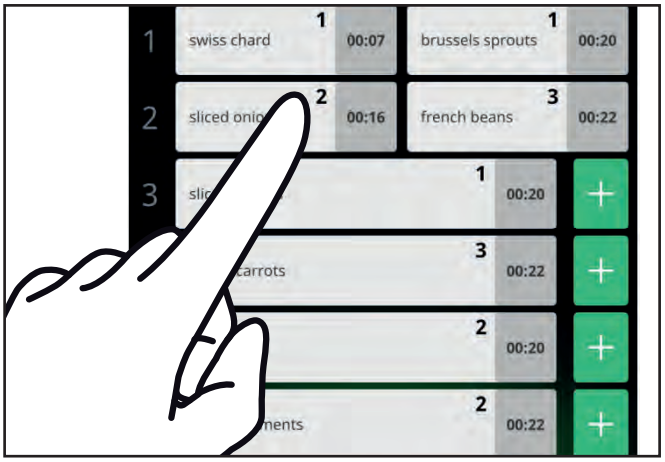
The following screen appears on the display.

5) Press the icon



The following screen appears on the display.

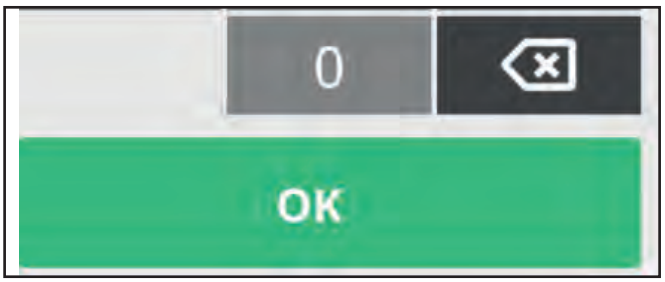
6) Select the starting order of cooking by pressing on one of the groups created.



7) Press to enable the "time"

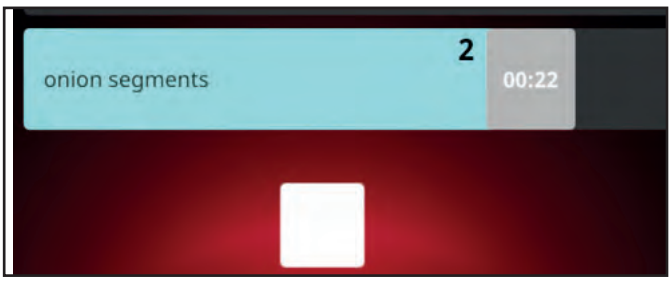


8) Press OK



9) The display will show the dish to be inserted.

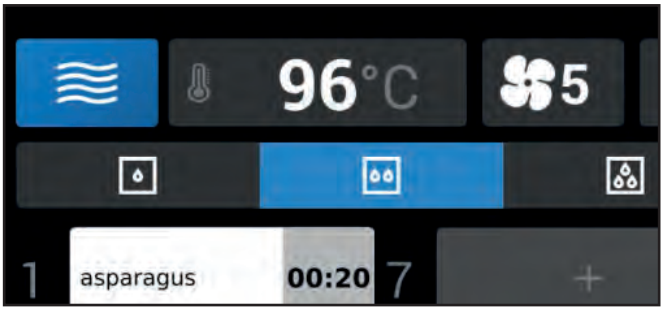
10) Open the door, insert the dish and close the door again. The oven will then call out the other dishes to be inserted from the same group (e.g. group 2) according to the time.



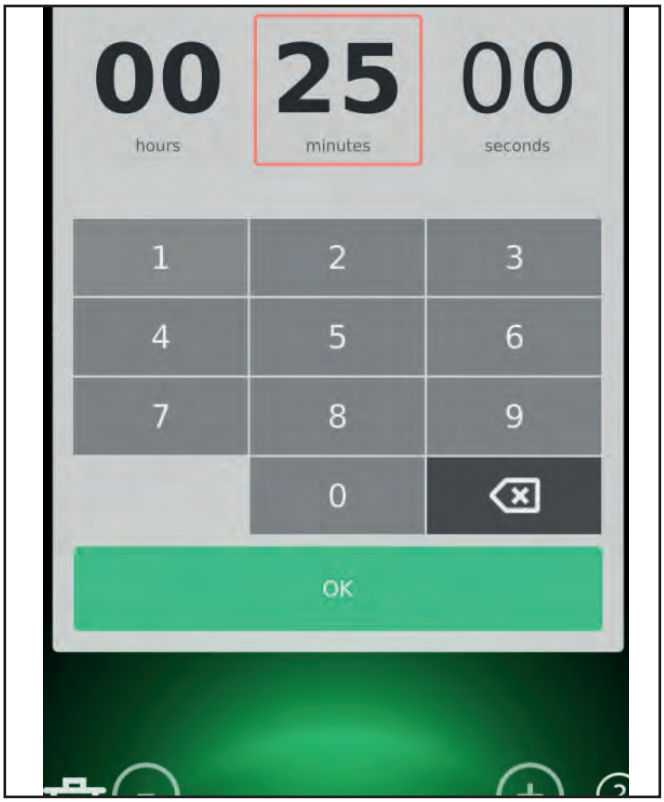
11) When you have finished group 2 cookings, repeat steps 5 to 10 for the other cooking groups.

For each cooking program you can also temporarily modify the cooking time as follows:

1) Select the name of the cooking program.

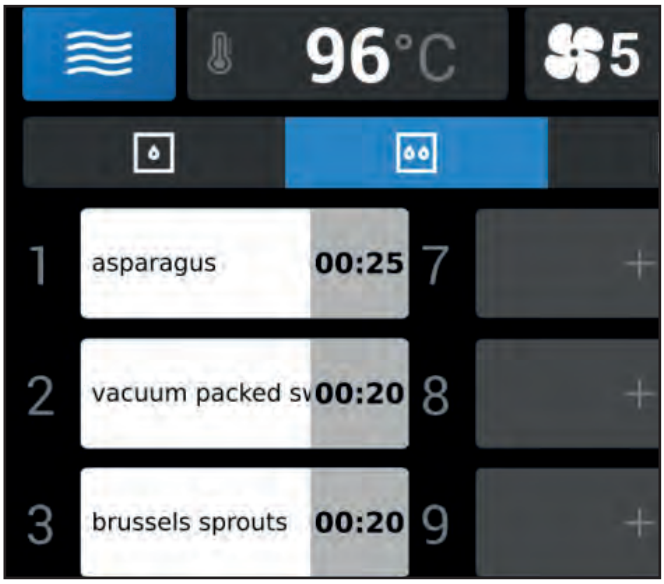


The following screen appears on the display.



2) Press **OK** to confirm the modified value.

The following screen appears on the display.



3) Repeat steps 1 and 2 of the procedure to edit the times of the other cooking programs.

NOTE**: The parameters that can be edited are fan speed, ECO mode, humidity, copy and clear list.**

NOTE**:**

Changing the time is only possible for timers in groups that are not yet active and for timers not belonging to groups.

COOK&CHILL

Function not currently active.

AUTOMATIC CLEANING

NOTE: **"A" labelled automatic Washing programmes (top left) may be displayed and used only if the oven commercial code contains letter "W" or the appliance is fitted with the "GPAT" accessory, available on request; otherwise, the display only shows the semi-automatic clean programs marked with "S" (top left), (see pag.31).**

IMPORTANT: **For automatic washes, DUAL ATCLEAN detergents and ATCAL descalers are recommended for the best cleaning of the cooking chamber, as they easily remove even the most stubborn dirt.**

IMPORTANT: **The use of detergents and descalers not recommended by Angelo Po may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.**

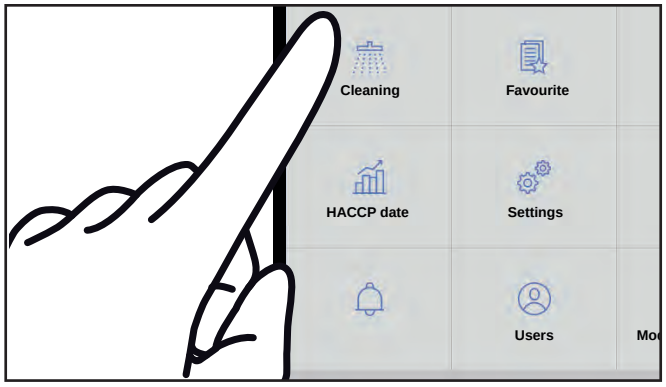
NOTE: **Before starting the washing, remove any baking trays, gratings, grease filter (FGX if fitted) or other containers from the cooking chamber. Running a washing with a baking tray inside the cooking chamber hampers the final result.**
Before starting the washing program, check that there are no solid food residues more than 1 cm in size inside the cooking chamber.

IMPORTANT: **Never remove the filter from the bottom of the cooking chamber. Any solid food residue could clog the drain or damage the oven's cleaning system.**

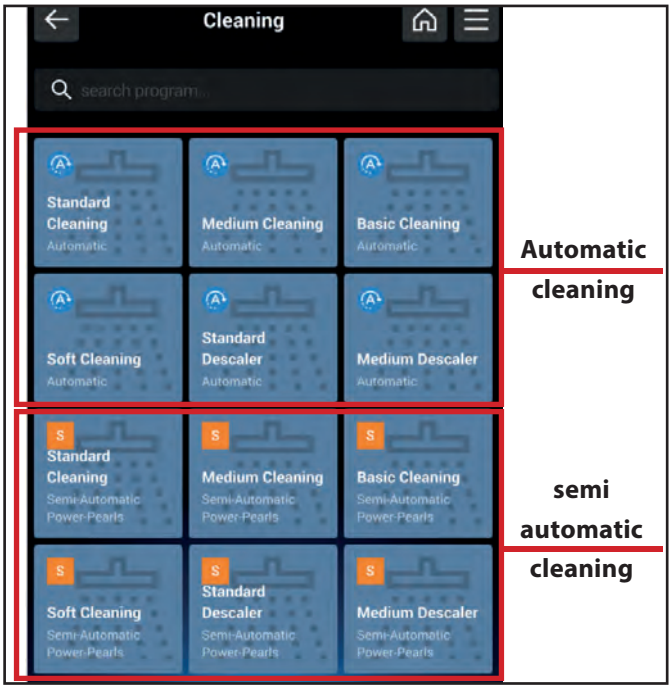
HAZARD: **Burn risk! Do not open the oven door during wash-ing. There is danger of severe caustic burns from the presence of hot air, acids, or base (Alkali) that may come in contact with the skin and/or eyes. If the washing program is interrupted before completion, start and complete a washing program or a rinse program.**

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Cleaning** ".

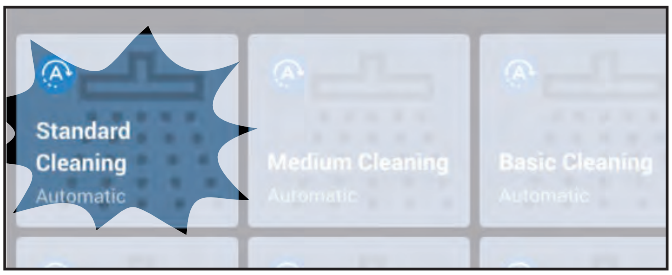


The following screen appears on the display.

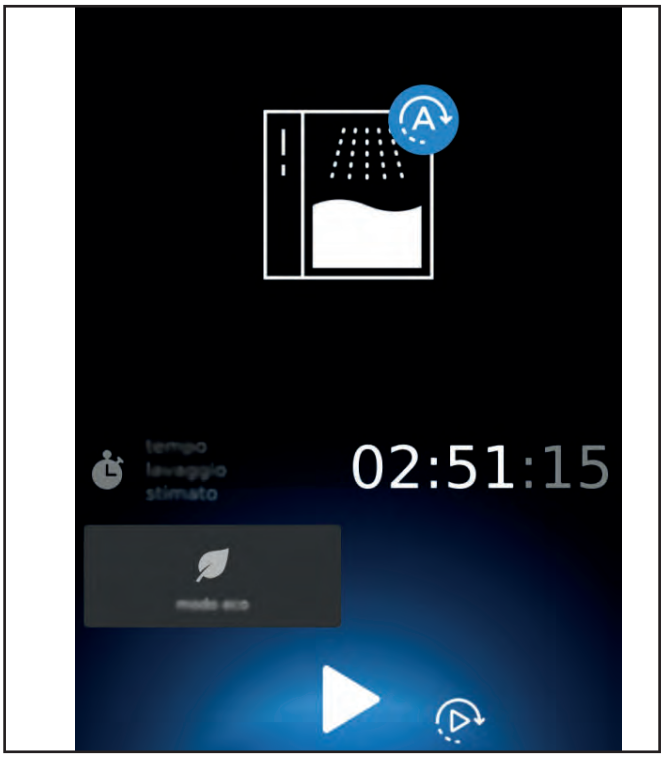


The type of program for cleaning the appliance automatic or semi-automatic cleaning can be selected on this screen.

2) Select the cleaning cycle required.



The following screen appears on the display.



NOTE: **For all washing programmes, except for the standard Descaling, Medium, the "Eco Mode" may be enabled/disabled by means of the dedicated icon.**



NOTE: **The "Eco Mode" function lowers the temperatures in the cooking chamber during the cycle and slightly lengthens the times with energy saving.**

3)Press the icon to start the cleaning cycle.

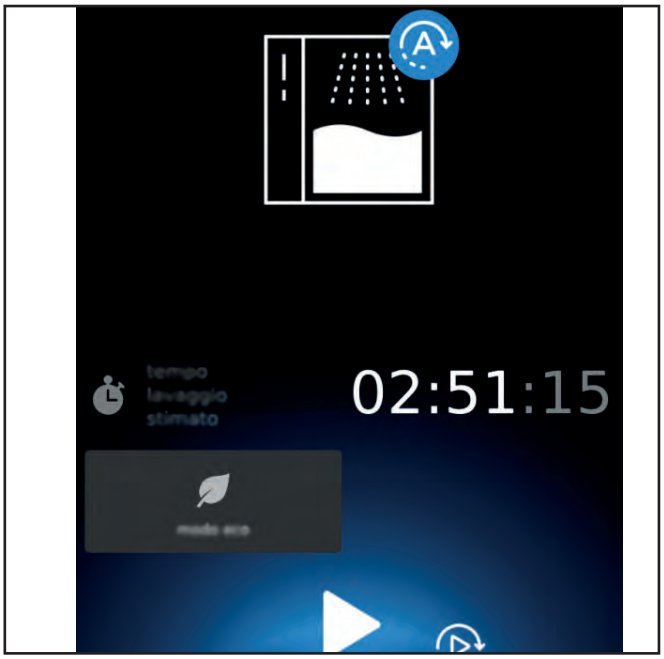


When the buzzer sounds, a warning screen appears on the display.

4)Press button to switch off the buzzer.



The washing program launched appears on the display.



5)If a wash cycle is interrupted (Alarm or voluntary interruption by means of the START/STOP icon), a wash interruption alarm appears.

6)Press the "**Rinse**" icon and wait for the clean cycle to end.

ATTENTION: **Check that there is no detergent residue inside the chamber at the end of the rinse. Otherwise, rinse again.**

IMPORTANT: **Periodically check the condition of the door gasket. If it is damaged, call the technical assistance service for it to be replaced. Executing the clean programs with the door gasket damaged reduces the effectiveness of the wash and in the case of a prolonged washing use, it can damage the oven components.**

IMPORTANT: **After cooking a product with a crust of salt, or when the cooking chamber is accidentally contaminated with salt, always wash the cooking chamber before and not after the end of service.**

ATTENTION: **Use the detergent and descaler supplied by the oven manufacturer for the best cleaning results and highest degree of safety.**
The use of detergents and rinse aids not recommended by Angelo Po may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.

IMPORTANT: **At the end of an automatic washing program, check that there are no traces of detergent in the cooking chamber.**

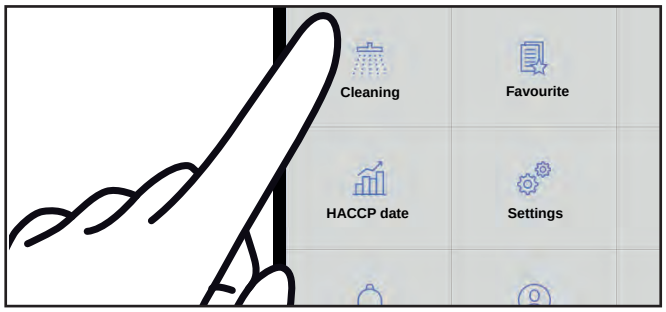
SEMIAUTOMATIC CLEANING

IMPORTANT: For demi-automatic washes, APO.CLEAN TABS detergents and APO.SHINE TABS descalers are recommended for the best cleaning of the cooking chamber, as they easily remove even the most stubborn dirt.

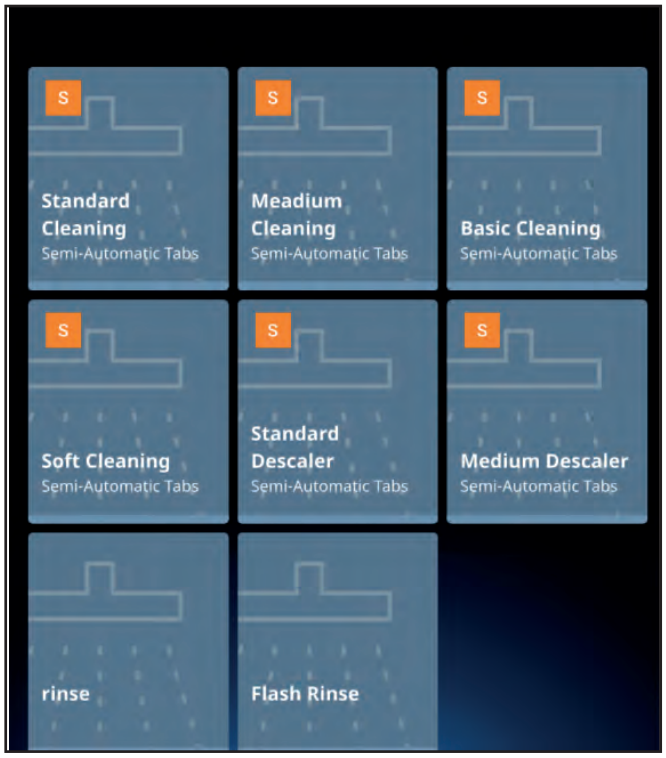
ATTENTION: The use of detergents and descalers not recommended by Angelo Po may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Cleaning** ".



The following screen appears on the display



IMPORTANT:Before starting the washing, remove any baking trays, gratings, grease filter (FGX if fitted) or other containers from the cooking chamber. Running a washing with a baking tray inside the cooking chamber hampers the final result.
Before starting the washing program, check that there are no solid food residues more than 1 cm in size inside the cooking chamber.

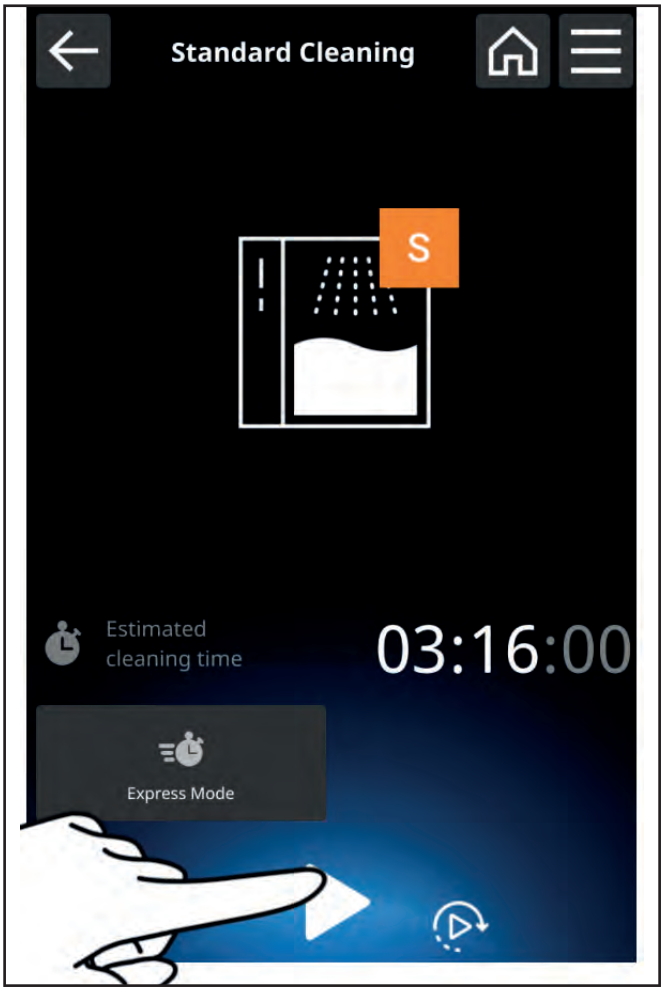
IMPORTANT: Never remove the filter from the bottom of the cooking chamber. Any solid food residue could clog the drain or damage the oven's washing system.

2) Select the required wash cycle.



The following screen appears on the display.

3) Press the icon to start the wash cycle.



IMPORTANT: For all washing programs which include the letter "S" in the top left, the operator must be present until the chemical is added.

4) When the buzzer sounds, a warning screen appears on the display.

5) Place the TABS in the cooking chamber drain filter (the number of TABS varies based on the selected washing cycle and is indicated on the oven display).

Doses of detergents

Semi-automatic cleaning programs	Number of TABS			
	61	101-82	122 201	202
Standard cleaning	2	3	4	5
Medium cleaning	2	3	4	3
Basic cleaning	1	2	3	3
Soft cleaning	1	1-2	2	2

Semi-automatic descaling programs	Number of TABS		
	61-101	82-122	201 - 202
De-scaling standard	2	3	4
De-scaling medium	1	2	2

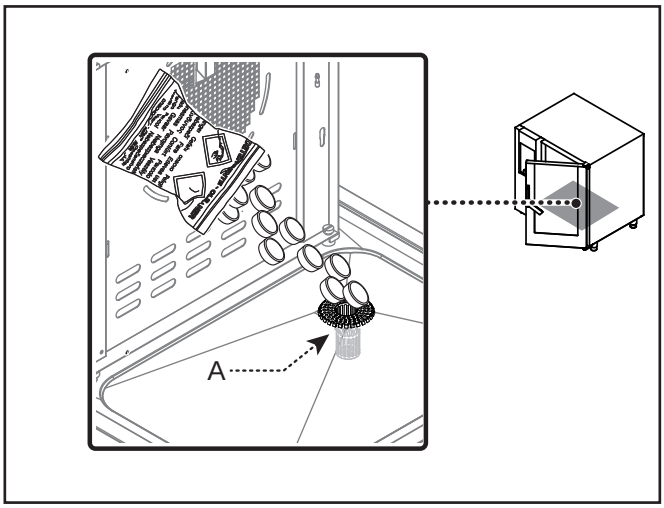
IMPORTANT: **For the TABS detergent to be used correctly, the single-dose sachet must be opened and placed inside the cooking chamber drain filter (see image below).**

Do not leave the sachet wrapper inside the cooking chamber so as not to damage the oven. Dispose of them in accordance with applicable regulations.

IMPORTANT: **Do not remove filter (A) while the oven is in operation.**

The oven must be used exclusively with filter (A) correctly installed in its designated housing. Removing the filter during cooking or washing cycles may allow food residues to enter the washing circuit, causing damage to the equipment.

Failure to comply with this instruction will result in the warranty being void for any related damage.



IMPORTANT: **Always use the number of TABS sachets indicated on the display. Using more detergent can damage the oven components and leave detergent residue at the end of the clean cycle.**

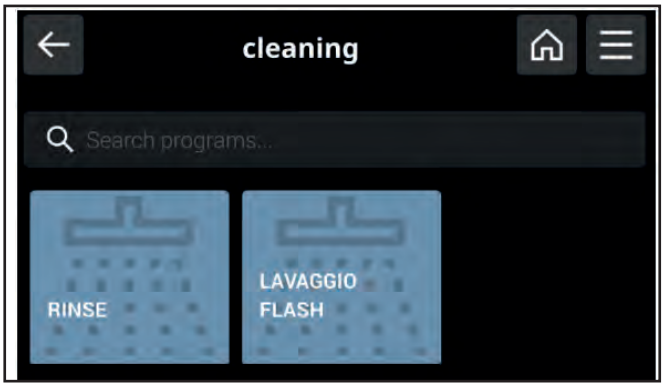
IMPORTANT: **Only insert detergent into the cooking chamber when the oven requires it through the display.**

6) Close the door and wait for the oven to automatically complete the wash program. At the end of the wash cycle, the display shows the initial screen of the type of wash.

7) If a wash cycle is interrupted (Alarm or voluntary interruption by means of the START/STOP icon), a wash interruption alarm appears.

8) Press the "**Rinse**" icon and wait for the wash cycle to end.

NOTE: **In case of an interrupted wash, the cooking functions are blocked.**



IMPORTANT: **Do not use chemical products for the "Rinse" and "Flash Wash" programs.**

IMPORTANT: **Check that there is no detergent residue inside the chamber at the end of the rinse. Otherwise, rinse again.**

IMPORTANT: **Periodically check the condition of the door gasket. If it is damaged, call the technical assistance service for it to be replaced. Executing the wash programs with the door gasket damaged reduces the effectiveness of the wash and in the case of a prolonged washing use, it can damage the oven components.**

IMPORTANT: **After cooking a product with a crust of salt, or when the cooking chamber is accidentally contaminated with salt, always clean the cooking chamber before and not after the end of service.**

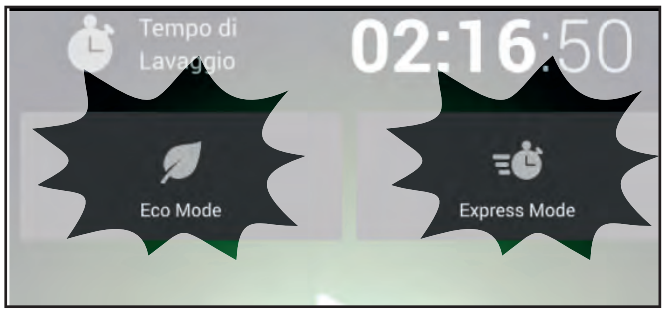
IMPORTANT: **Use the detergent and descaler supplied by the oven manufacturer for the best cleaning results and highest degree of safety.**

The use of detergents and rinse aids not recommended by Angelo Po may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.

USE OF WASHING PROGRAMS

- **Standard cleaning:** Cleaning program recommended for dealing with very stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat with high fat content, such as chickens, roasts, etc.).
- **Medium cleaning:** Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
- **Basic cleaning:** Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
- **Soft cleaning:** Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking).
- **Standard descaling:** For removing limescale deposits difficult to remove from the cooking chamber.
- **Medium descaling:** For removing limescale deposits easy to remove from the cooking chamber.
- **Rinse and Flash Rinse:** For rinsing the cooking chamber without using detergent.

NOTE: **For all washing programmes, except for the standard Descaling, Medium, Rinse and Flash Washing, the " ECO-mode " (automatic cleaning) and "Express Mode" (semi-automatic cleaning only) may be enabled/ disabled by means of the dedicated icon.**



NOTE:

- The "**Eco Mode**" function lowers the temperatures in the cooking chamber during the cycle and slightly lengthens the times with energy saving.
- The "**Express Mode**" function skips the entire pre-wash phase for immediate insertion of the detergent, reducing the total time of the selected wash by about 20 minutes.

IMPORTANT: **Using products with a different composition and/or in higher quantity than the one indicated may damage the appliance. The residues released may contaminate food.**

Failure to observe the instruction of use of the products will invalidate the warranty and result in no manufacturer's liability for damage to people or things.

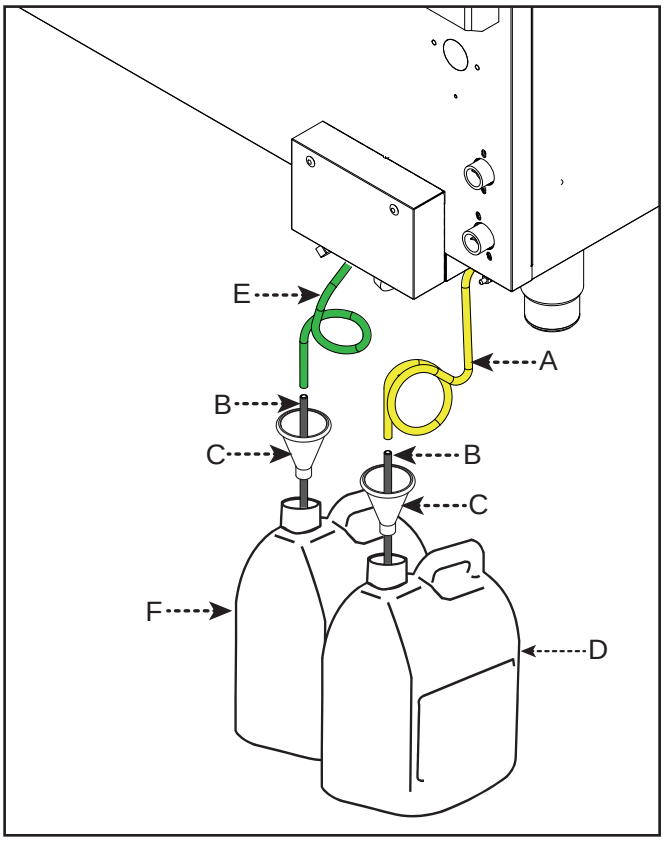
WASHING SUPPLY CONNECTION

NOTE: **This operation can only be carried out if the GPAT kit is fitted on the oven or the oven commercial code contains letter "W".**

For the assembly of the GPAT Kit, see the instruction manual that comes with it.

1) Insert Yellow pipe **(A)** in pipe **(B)** and insert cone **(C)** in detergent tank **(D)**.

2) Insert Green pipe **(E)** in pipe **(B)** and insert cone **(C)** in descaler tank **(F)**.



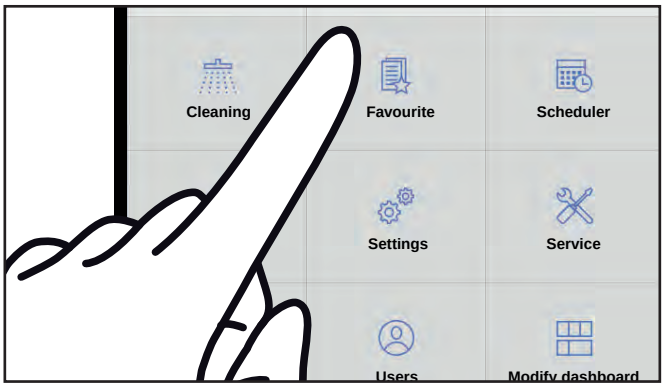
ATTENTION: **Use the detergent and descaler supplied by the oven manufacturer for the best cleaning results and highest degree of safety.**

The use of detergents and rinse aids not recommended by Manufacturer may lead to risks of chemical contamination of the cooking chamber after washing, as well as damaging the finish of surfaces and reducing the lifetime of oven components.

FAVORITE

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **favorite** " function.



The following screen appears on the display.

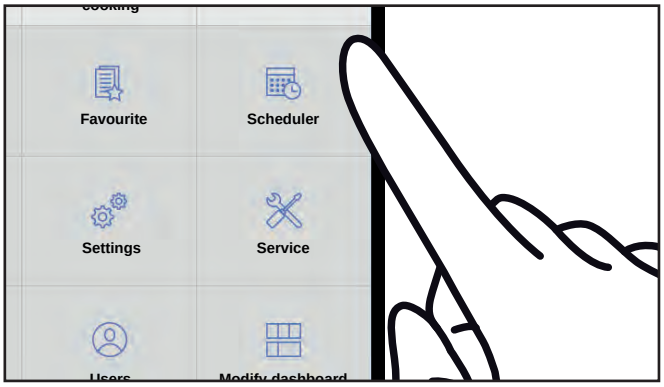


This screen grants access to the cooking programs saved as favorite.

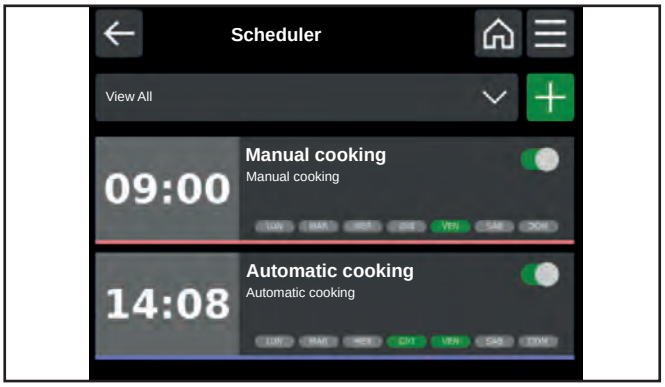
SCHEDULER

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **Scheduler** " function "



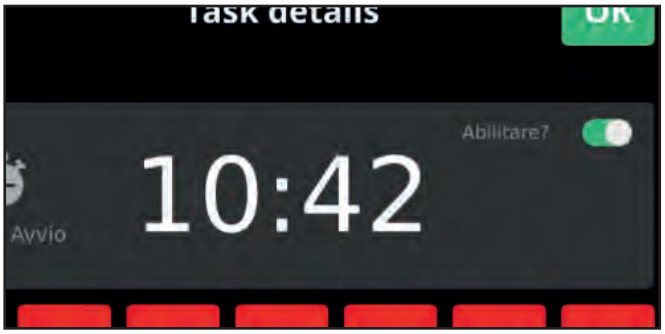
The following screen appears on the display.



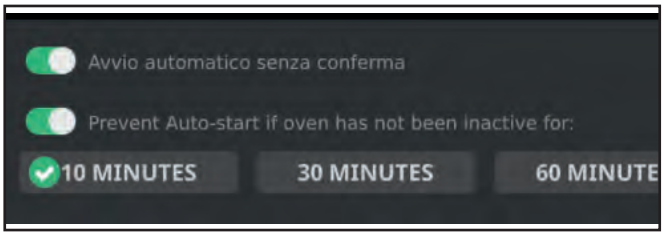
This screen is used to program warnings or activities (e.g. cooking programs) on certain days and at certain times.

During programming you can also:

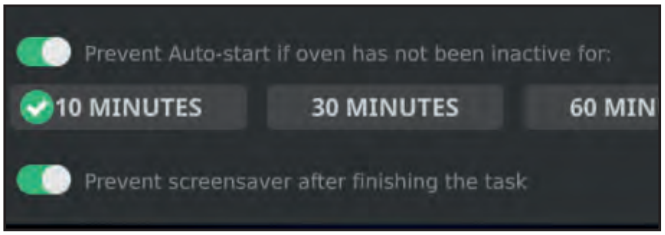
– Enable/disable automatic start.



If enabled, automatic start may also be conditional on the oven having been inactive for at least 10, 30 or 60 minutes.



– Activate/deactivate the screensaver after completing the programmed task.

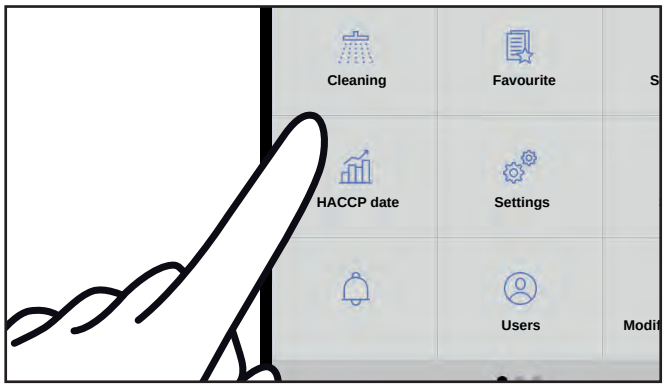


NOTE: **The warning can only be a text message or it can be associated with a cooking or wash program.**

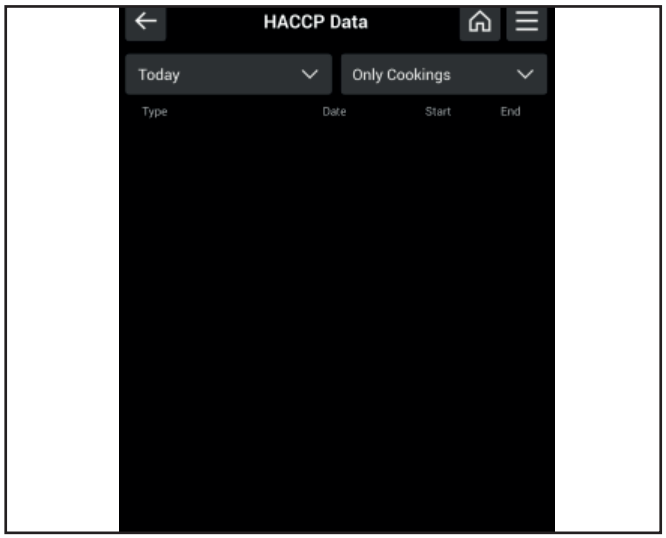
HACCP DATA

Proceed as follows.

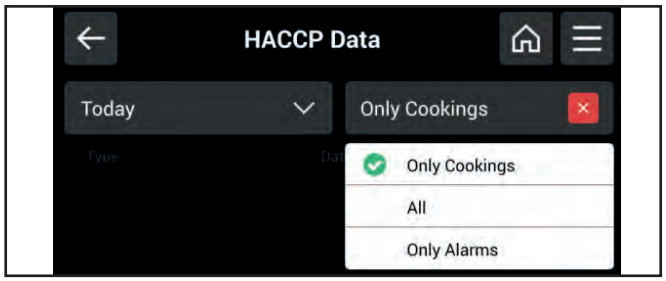
1) On the main menu screen, press the icon to access the " **HACCP data** " function.



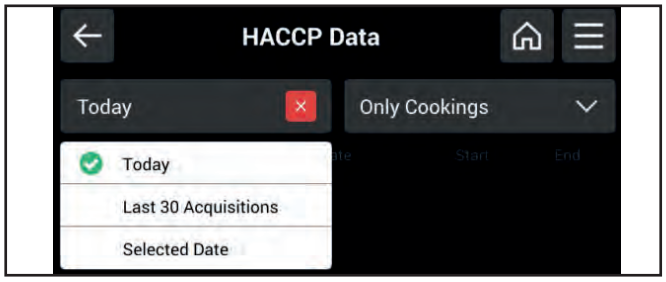
The following screen appears on the display.



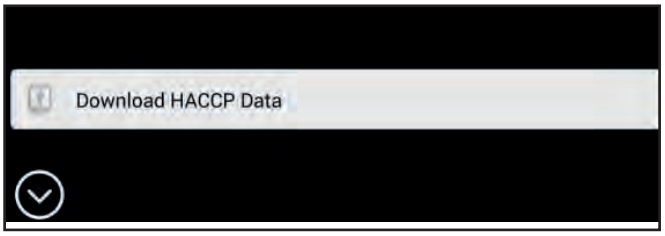
Options available on this screen: display of the HACCP data of the cooking processes only, the alarms which have occurred or both (cooking processes+alarms), the wash cycles performed, the preheating phases, the completed cooking phases and the holding phases.



The data acquired on the current date, the last 30 acquisitions or the data of a given date can also be displayed.



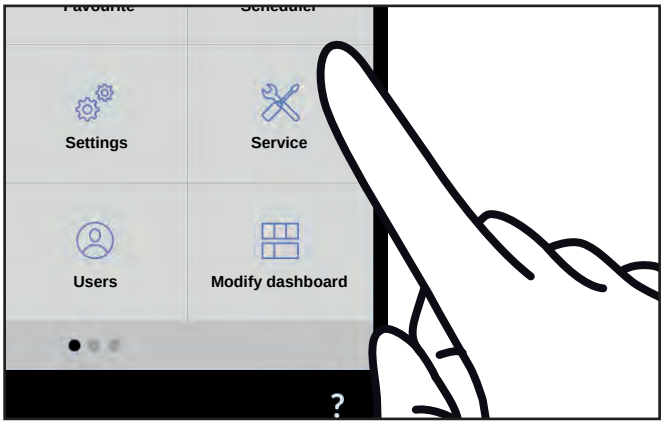
It is also possible to download the data to a USB device.



SERVICE

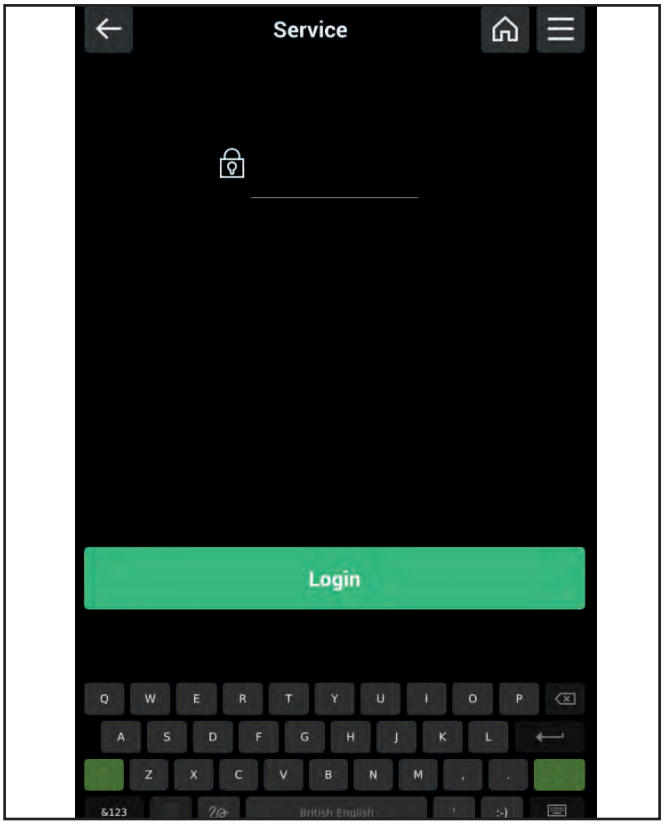
Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the "**service**" function.



The following screen appears on the display.

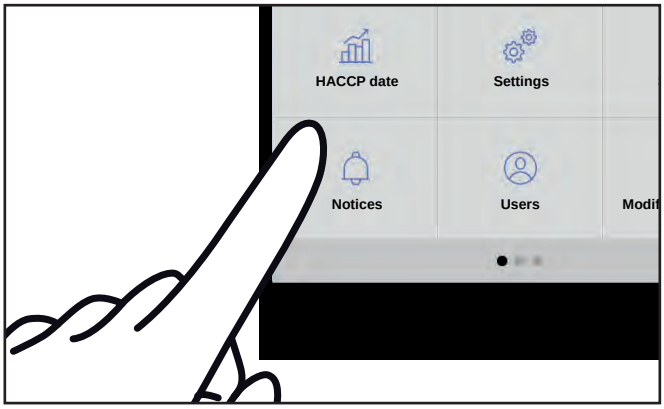
Function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password).



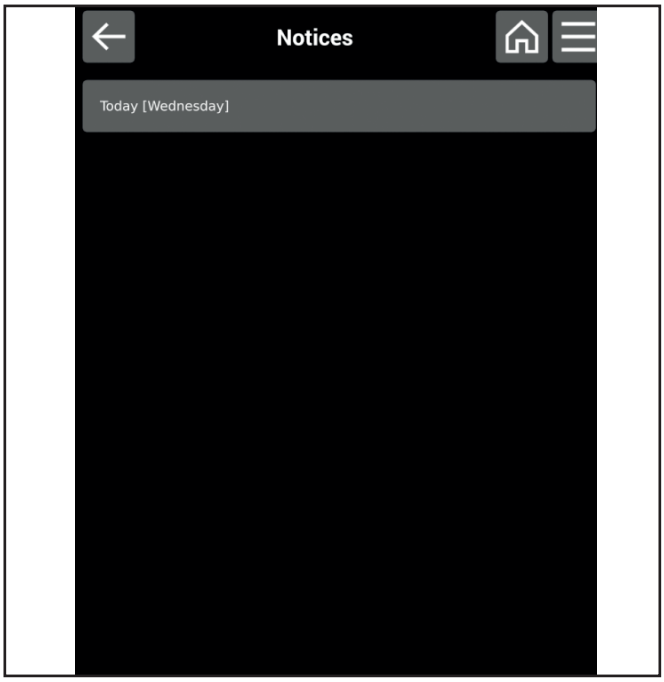
NOTICES

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the "**Notices**" function.



The following screen appears on the display.

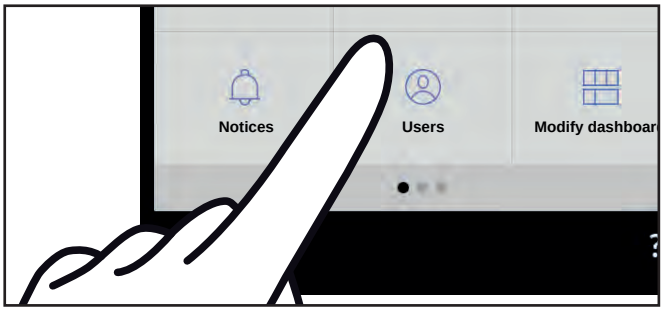


This screen grants access to the list of activities programmed through the "scheduler" function.

USERS

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the " **users** " function.



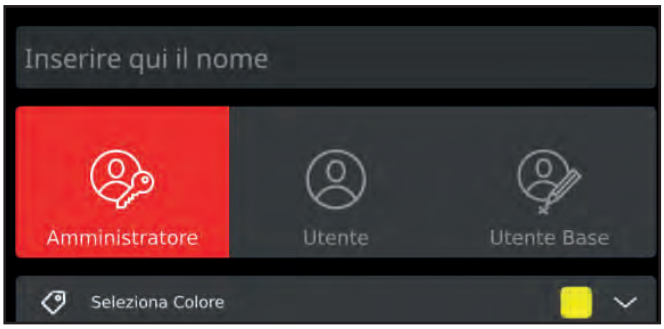
The following screen appears on the display.



This screen is used to select the active user or to manage the list of users.

Each user is associated with a personalised homepage".

Users may be of three different types: administrator, user and basic user.



What the administrator can do:

- He can create, edit and delete other users;
- Administrator access is password-protected;
- He can access all functions;
- He can run and modify any process.

What the user can do:

- Only has access to the functions on the Homepage.
- He can only run the processes on the Homepage;
- Cannot edit, create or delete other users.

What the basic user can do:

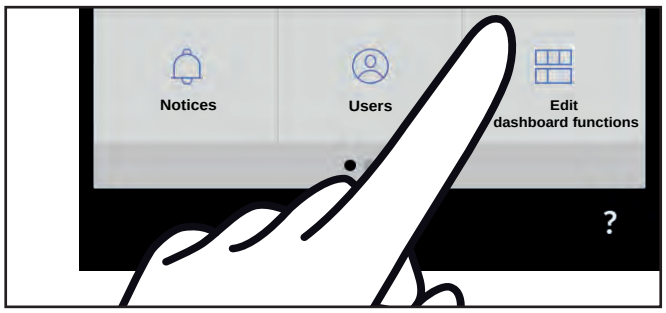
- He can only run the processes on the Homepage;
- He cannot modify the processes created.

NOTA: **The "Angelo Po" user cannot be deleted.**

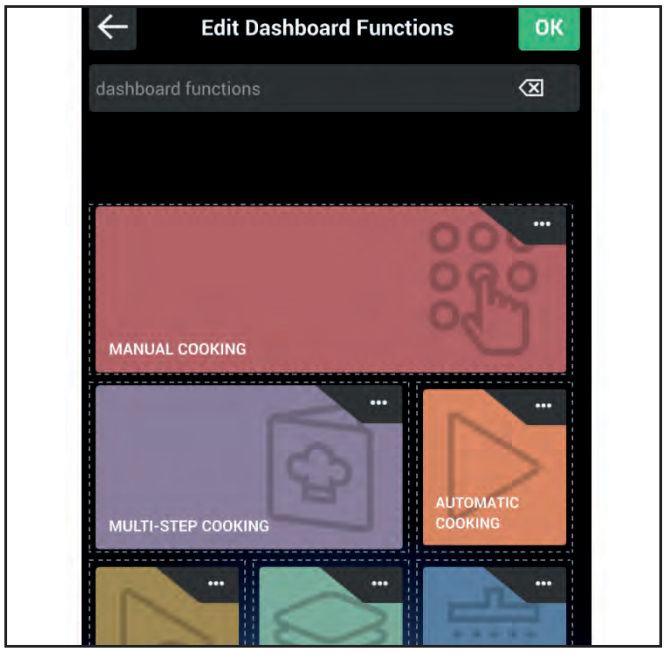
EDIT DASHBOARD FUNCTIONS (HOME PAGE)

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the "**Edit dashboard functions**" function.



The following screen appears on the display.

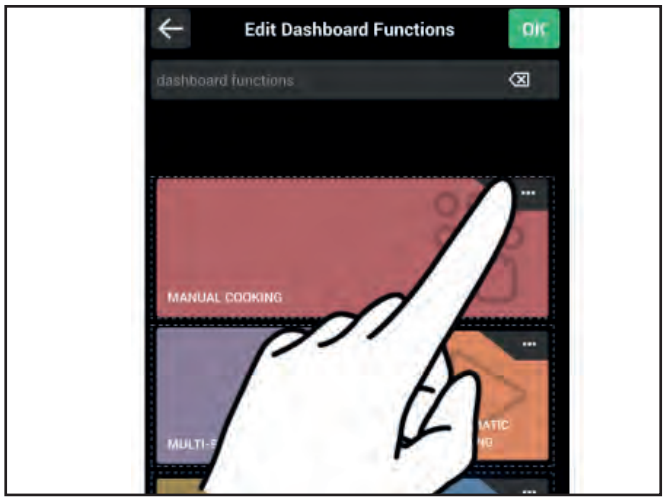


NOTE: **The homepage is associated with the user that is active at that time.**

This screen is used to customise the content of the Homepage by reducing, moving or deleting the function icons as shown in the examples below:

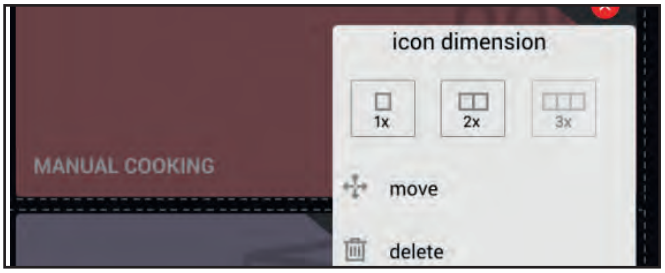
Resizing the functions icon

1) Press the three dots in the top right corner to select the function to be modified.

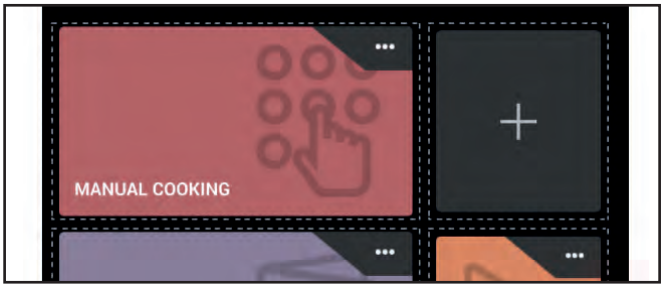


The following screen appears on the display.

2) Select icon size "**2x**".

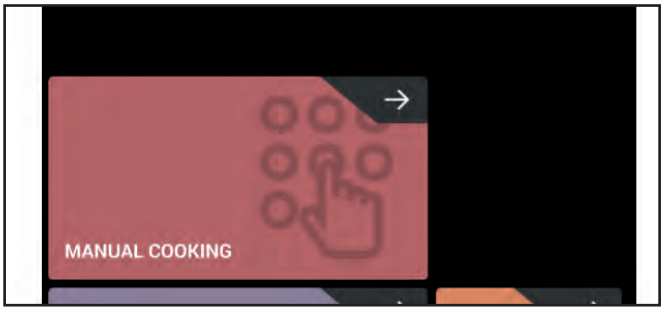


The following screen appears on the display.



3) Press **OK** to save the new setting and go back to the previous screen.

The following screen appears on the display.



Move the functions icon

1) Press the three dots in the top right corner to select the function to be moved.



2) Select "**move**" and immediately select the empty space where the function is to be moved.

The following screen appears on the display.



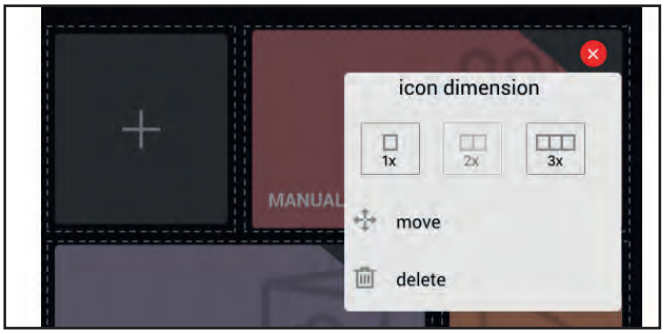
3) Press **OK** to save the new setting and go back to the previous screen.

The following screen appears on the display.



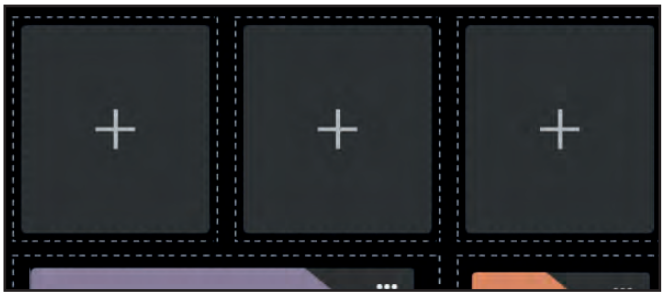
Delete the functions icon

1) Press the three dots in the top right corner to select the function to be deleted.



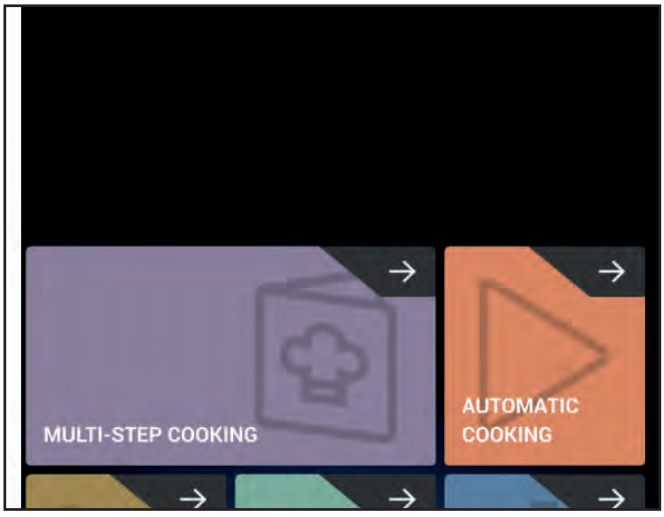
2) Select "**Delete**" to delete the function.

The following screen appears on the display.



3) Press **OK** to save the new setting and go back to the previous screen.

The following screen appears on the display.



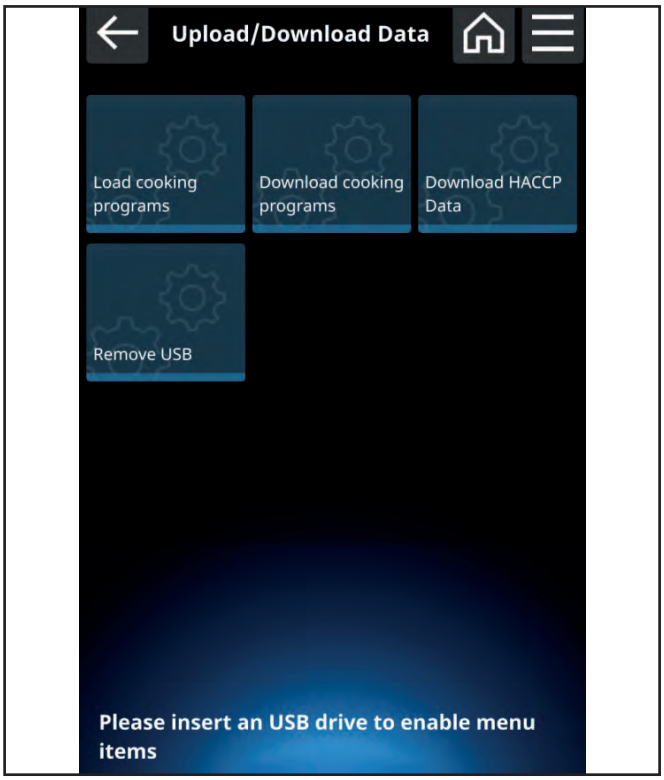
DATA LOADING/UNLOADING

Proceed as follows.

1) On the main menu screen, press the icon to access the "**upload/download Data**" function.



The following screen appears on the display.



2) Insert a USB key and press **OK** .

This screen allows you to:

- load cooking programs or cooking data from a memory unit outside to the oven.
- download cooking programs or cooking data from the oven to an external memory unit.
- download the HACCP data of cooking alone, of the triggered alarms or of both (cooking+alarms).
- Eject the USB stick correctly.

NOTE: **To avoid data loss before removing the USB stick, always press the "Eject Stick" button.**

OVEN REGISTRATION AND ASSOCIATION PROCEDURE (IOT)

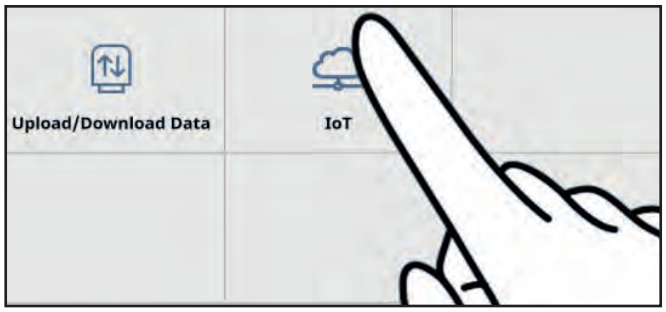
PREREQUISITES

- The oven must be connected to an Ethernet or Wi-Fi network with Internet access.
- The network must have an active DHCP server.
- The oven's date and time must be correctly set.
- Availability of a device (smartphone or PC) with Internet access. If using a PC, ensure a webcam is available to scan the oven QR code.

PROCEDURE

NOTE: **The following procedure describes the steps required to register and associate the oven with the Angelo Po cloud platform (Apolink).**
Proceed as follows.

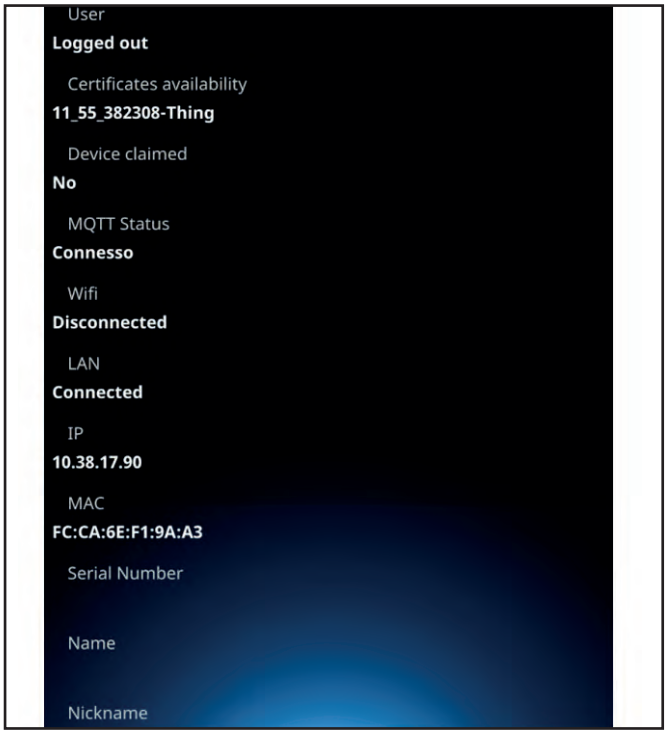
1) From the oven main menu, select the "**IoT**" function.



2) Enter the "**Status**" section,

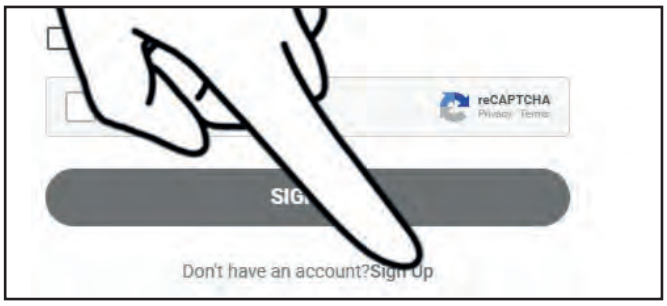


3) Verify that the connection is active.



4) Access the website: apolink.angelopo.com.

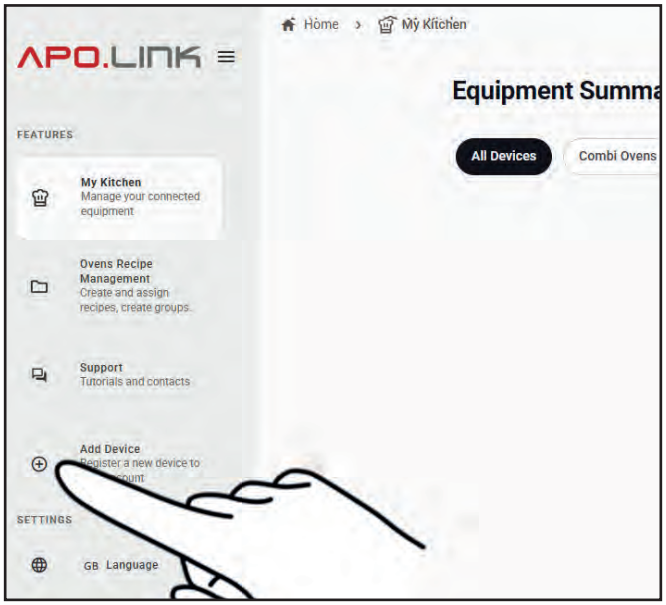
5) Complete user registration (skip if the user already has an A.po account).



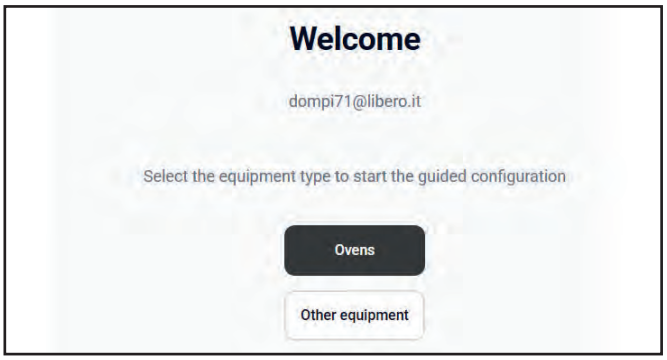
6) Confirm the registration via the received email.

7) Log in to the portal using your credentials.

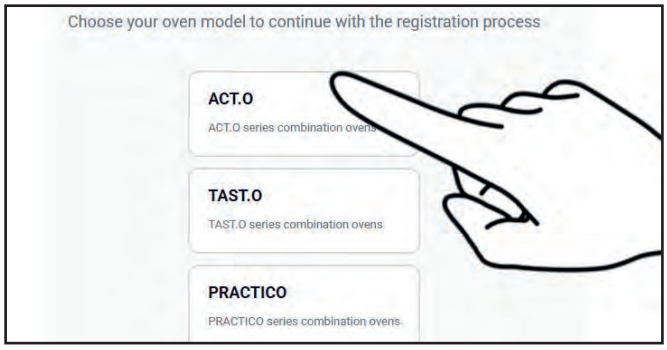
8) Select "**Add device**".



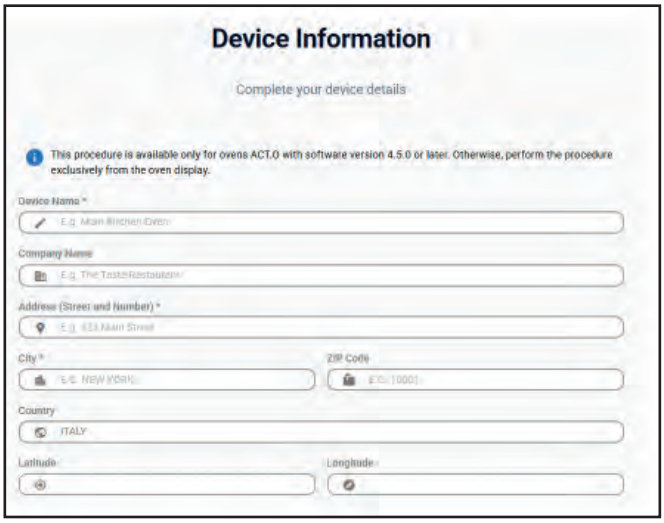
9) Select the "**Ovens**" section.



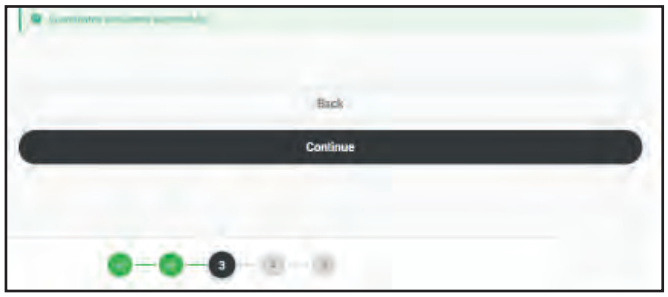
10) Select the oven family.



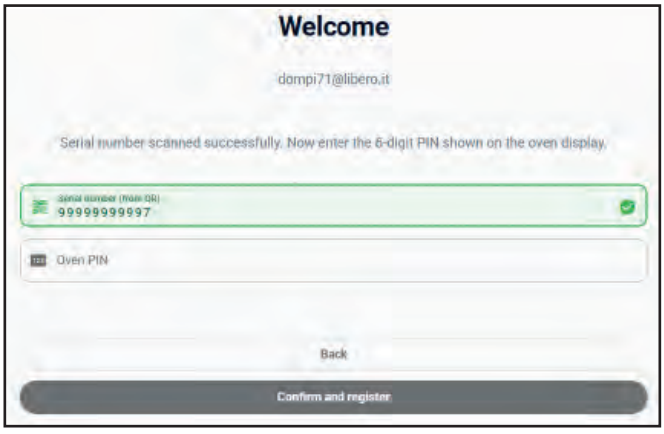
11) Fill in all required fields.



12) Press "**Continue**".



13) Scan the QR code displayed on the oven using a smartphone.

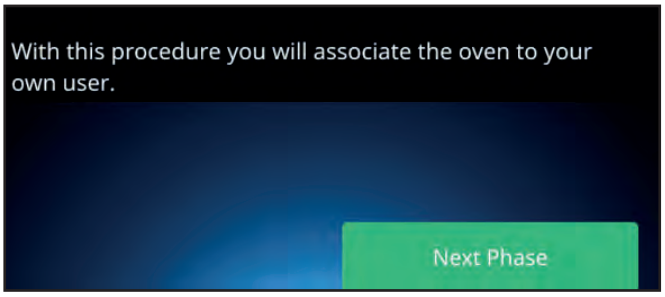


NOTE: **To obtain the oven PIN, proceed as follows:**

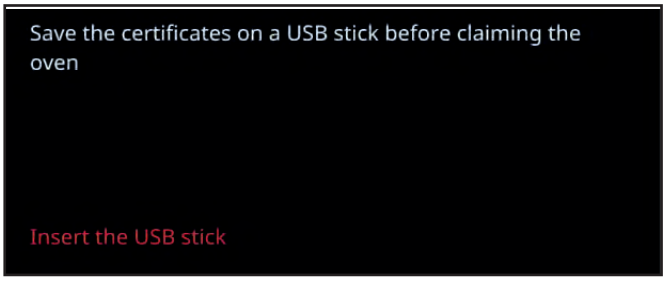
14) On the oven, access the "**IoT**" function again and select "**Claim oven**".



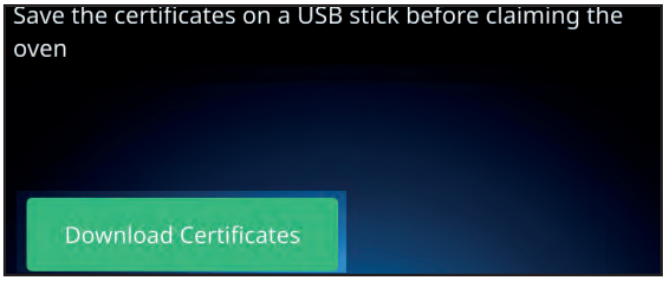
15) Proceed with "**Next Phase**".



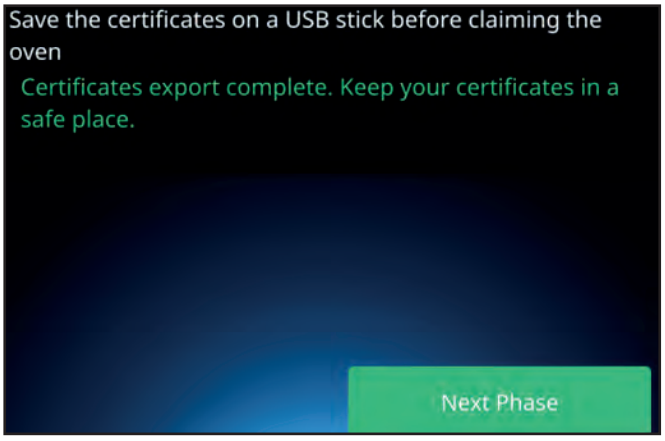
16) Insert a USB stick into the dedicated port.



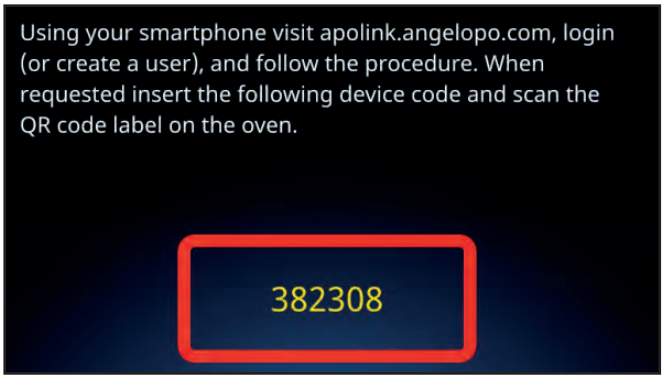
17) Select "**Download certificates**".



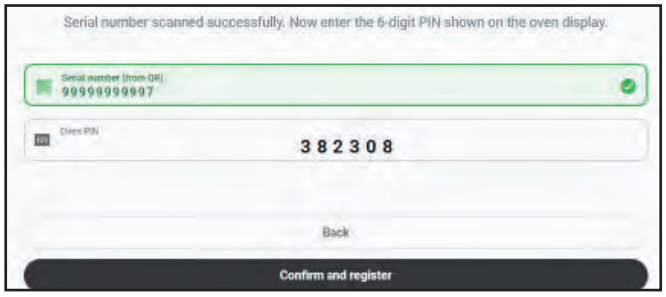
18) Proceed with "**Next phase**".



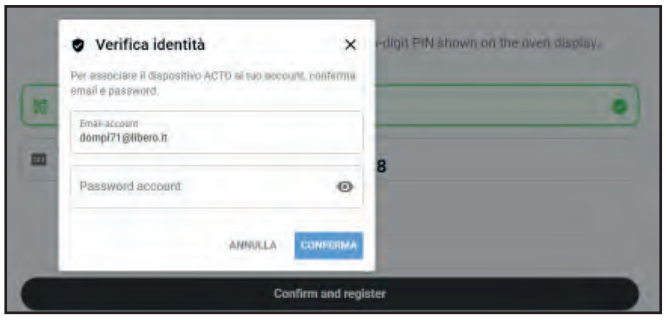
19) Copy the generated code (PIN) and enter it into the Apolink portal in the "**Oven PIN**" field (see step 13).



20) Confirm and register.

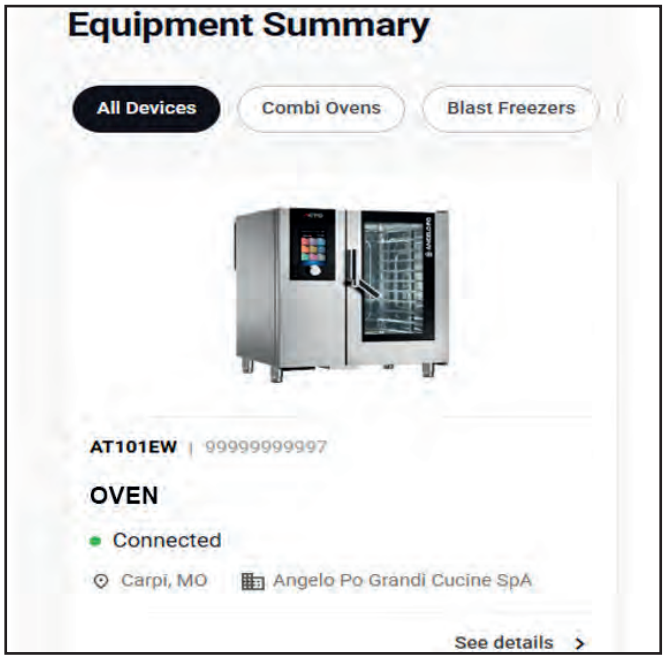


21) Enter your account password and confirm.



FINAL CHECK

22) Verify that the oven appears in the "**Equipment Summary**" section.



ADDING NEW MODELS

1) Access the website: **apolink.angelopo.com** and log in with your credentials.

2) Select "**Add device**".

3) Follow steps 9 to 17 of this procedure.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

1) Turn off the gas supply tap.

2) Turn off the water supply tap.

3) Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

4) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

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

6) Carry out all the servicing procedures.

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

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

NOTE**: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" on page 7.**

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

WARNING: **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 experienced gained in the specific field of intervention.**
In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

At the end of each session of use :

- Empty and clean the condensation collection tank (see page 47);
- Clean the cooking chamber (see page 46);
- Check the air filter located under the appliance and clean it if it is dirty or obstructed (see pag. 47)
- Make sure that the combustion air intake is not obstructed or dirty, and, if necessary, remove the obstruction and clean it (see "installation manual")
- Clean the appliance and the surrounding environment (see page 45).

WARNING: **Clean the air filter under the equipment at least once a month.**

WARNING: **At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 47) .**

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

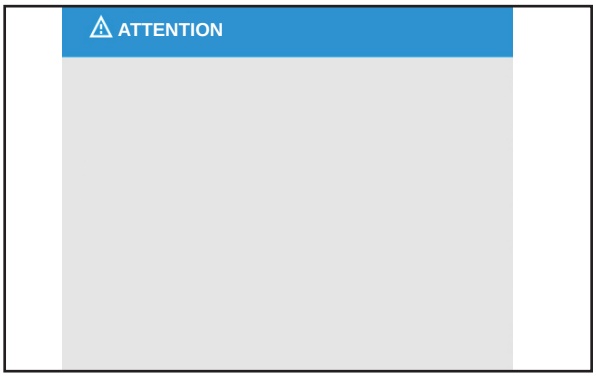
- A check on the gas pressure and system tightness
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- Check the tightness of the gaskets of the heat exchanger and replace them if necessary.
- Check the position and integrity of the heat exchanger while paying particular attention to the correct position of the terminals on the top of the oven.
- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, (see "installation manual") and that the power supply cable is intact.
- Check the tightness of the seals of the ignition plugs , the inspection window and the combustion air fan.
- Check the carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO2) values in the exhaust gases.
- Cleaning of the water intake filter (see "installation manual").
- General check of the appliance.
- Identify and change worn parts
- A check of condensate drains and drainage systems.

IMPORTANT**: Record the yearly inspections.**

INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS FOR AUTOMATIC/SEMIAUTOMATIC CLEANING OF THE APPLIANCE

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.

This is why, whenever the oven is turned on, you are reminded of the importance of cleaning and descaling by showing the following two pages in sequence:



The oven is programmed to be washed at least once every 12 hours. If the oven is not washed within 12 hours after being used, the following appears on the display as a reminder to wash the oven.



The oven is programmed for descaling at least once every 15 hours. If the descaling is not performed within 15 hours after being used in steam or mixed mode, the following appears on the display as a reminder to descale the oven.



INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE MANUAL CLEANING OF THE APPLIANCE

⚠WARNING: **When manually cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the applicable health and safety legislation.**

⚠WARNING: **Clean all parts which may come into direct or indirect contact with foods, and all the surrounding areas, with care in order to maintain hygiene and protect foods from all forms of contamination.**

⚠WARNING: **Manual cleaning must be done exclusively with food-approved detergents. Strictly never use corrosive or flammable products, or products which contain substances harmful to people's health.**

⚠WARNING: **If fatty food or meat is frequently cooked, the Manufacturer recommends using the "FGX Filter" accessory, which should be cleaned in the dishwasher at the end of each day.**

⚠HAZARD: **Fire risk! If the appliance is not cleaned or not cleaned thoroughly, grease or remnants of food which have accumulated inside the oven may start to burn.**

Table of cleaning products

Description	Products
For washing and rinsing	Drinking water at room temperature
For cleaning and drying	Non-abrasive cloth which does not leave any lint
Recommended detergents	Detergents containing max. 5% caustic soda, 5% potash
Products for eliminating unpleasant smells	Polishes containing citric acid, acetic acid (pH min.5)

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

The precautions which follow are also important.

1) Always take the greatest care when handling detergents.

2) Spray only small amounts of detergent.

3) Never spray detergent onto excessively hot surfaces.

4) Never spray detergent at people or animals.

5) Follow the instructions provided on the detergent pack and in the technical information.

6) Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.

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

⚠WARNING: **Do not use cleaning products that contain abrasives or chlorine-based substances, such as sodium hypochlorite (bleach), hydrochloric acid (muriatic acid), or other solutions: these products corrode stainless steel quickly and irreversibly.**

⚠WARNING: **For the cleaning of the floors placed under the equipment or in the vicinity, do not use in the most absolute way the products listed above, to avoid that the vapors or possible drops can produce similar destructive effects on the steel.**

7) Rinse surfaces with drinking water and dry.

8) Do not use pressurised water jets.

9) 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.

10) Remove food residues immediately before they set.

11) Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

CLEANING THE COOKING CHAMBER AND HUMIDITY PROBE

IMPORTANT**: To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber with suitable detergents and completely dry it before use.**

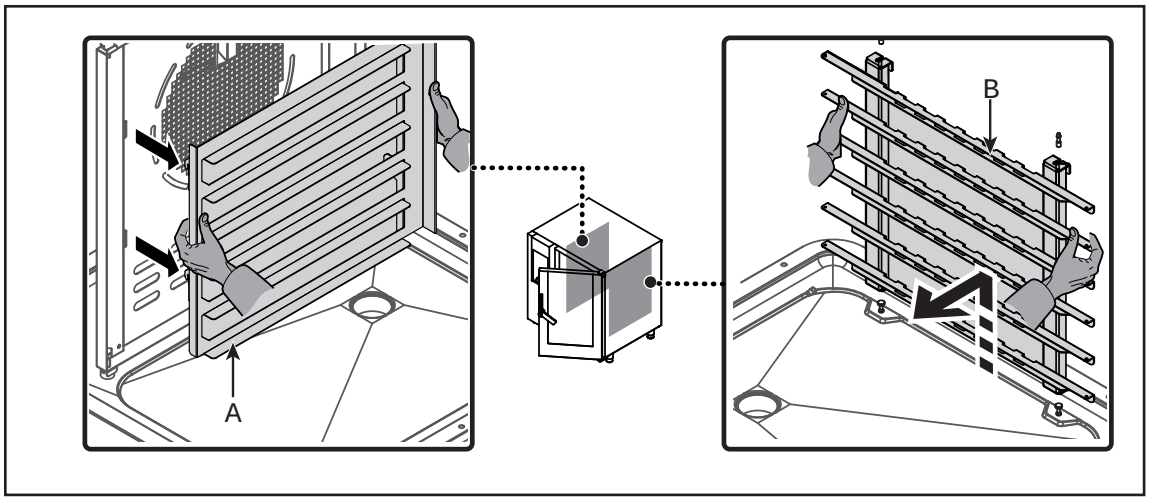
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Allow the cooking chamber to cool to a temperature of about 60°C.

WARNING: **Whenever the cooking mode is changed, clean the chamber thoroughly. For cleaning and removing unpleasant smells, use the products recommended in the "Cleaning Products" table. Do not spray jets of cold water on the light fitting or the glass of the door when the temperature in the chamber is above 150°C.**

2) Extract the container racks **(A-B)** from the oven and clean them thoroughly.

3) Clean the filter mesh **(C)**.



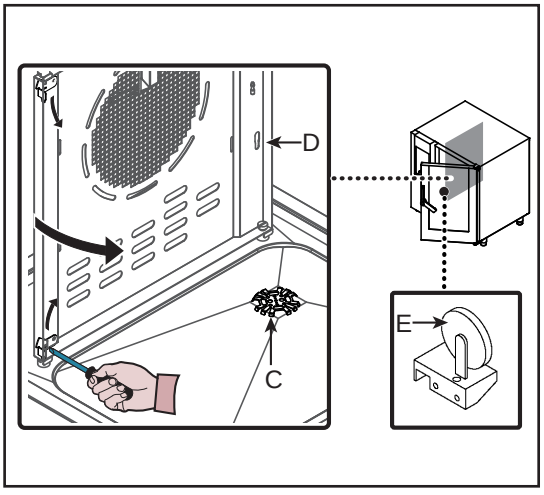
4) Release the retainers to open the deflector panel **(D)**.

5) Wet all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan) with warm (drinking quality) water.

The "washing spray gun" should be used to wet the inside of the cooking chamber.

6) Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan and humidity probe **(E)**) and leave it to act for 10-15 min.

The "cleaning spray" should be used to spray the cleaner onto the inside of the cooking chamber.



7) Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

8) Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.

9) Rinse with warm (drinking quality) water and dry the surfaces of the cooking chamber.

10) Screw the screws back in to close the deflector panel **(D)**.

11) Replace the container racks **(A-B)** and the filter mesh **(C)**.

IMPORTANT**: Do not remove filter (A) while the oven is in operation.**
The oven must be used exclusively with filter (A) correctly installed in its designated housing. Removing the filter during cooking or washing cycles may allow food residues to enter the washing circuit, causing damage to the equipment.

Failure to comply with this instruction will result in the warranty being void for any related damage.

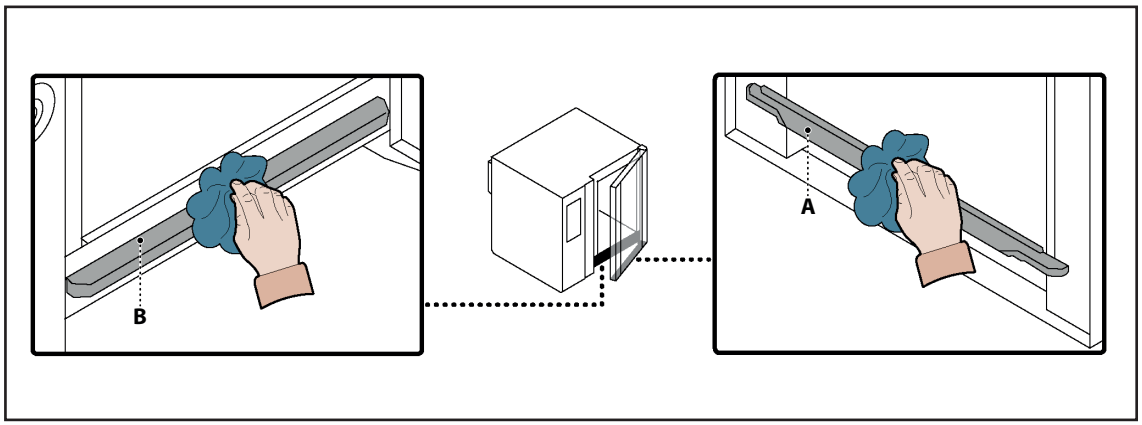
IMPORTANT**: On completion of the cleaning procedures, carry out a cooking cycle empty, in "Steam" mode for 15 min. and for a further 15 min. in "Convection" mode at the temperature of 150°C before reusing the appliance.**
If the oven is to be unused for short periods, leave the cooking chamber open to prevent condensation from forming.

CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Clean and drain the condensation collection channel **(A)**.

2) Clean the condensation collection tank **(B)** and check that the drain hole and line are not blocked.



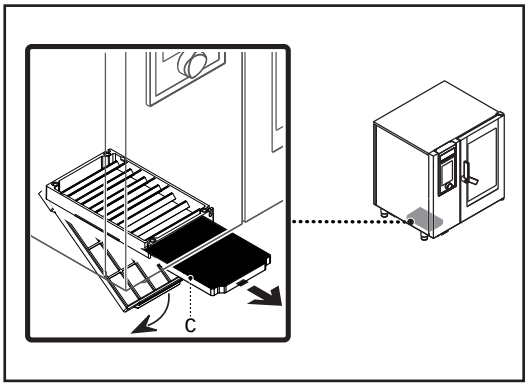
CLEANING THE AIR FILTERS

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Switch off the appliance.

2) Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.

3) Open the filter door under the appliance and extract the air filter **(C)** and clean it.



VENT CLEANING

Users

To carry out this operation, proceed as follows.

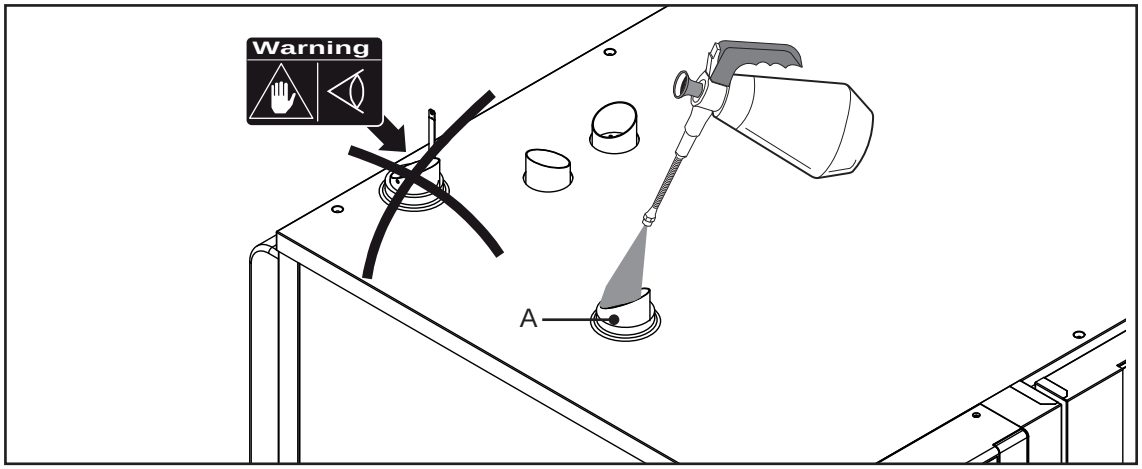
1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.

2) Switch off the oven and disconnect the power supply switch.

3) Spray cleaning solution from the end of the vent hose **(A)** and let it sit for at least 15 minutes.

4) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).

5) Manually rinse the inside of the cooking chamber or run an automatic rinse program.



FAULT

TROUBLESHOOTING

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

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

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

Fault	Cause	Remedy
The appliance does not switch on	Fuse "blown"	Replace the fuse (see "installation manual")
	Safety or protection device (safety thermostat or overload cutout) tripped	Press device reset button
	Electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
Smell of gas	Gas leaks in supply system	Check the tightness of the system
Cooking cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
The cleaning cycle does not start or stops suddenly	Control board electronic circuit board damaged	Contact the after-sales service.
	Alarm triggered	Consult the "Key to Alarms" table
The burner does not light or goes out suddenly	Gas valve faulty	Replace gas valve
	Air intake in base obstructed	Clean the air intake
Burner does not light or goes out suddenly with "E12" alarm signalled	Ignition plug wires disconnected or damaged	Reconnect or replace the wires
	Ignition plugs dirty or damaged	Clean or replace the plugs
	Ignition monitoring device faulty	Replace the device

TABLE OF ALARM INDICATIONS

If the problem or fault noticed is not amongst those listed in the table, consult the "Key to Alarms" table provided below.

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

NOTE**: Press RESET to reset the alarm and the cooking cycle restarts automatically. Press START if the cooking cycle does not restart automatically.**



Alarm	*Fault*	*Remedy*	*Notes*
H2O	No water in chamber, or water pressure too low.	Check that mains water is presen, if the problem persists inform the after-sales service.	Convection cooking cycles can still be carried out
H2O.	No water at drain, or water pressure too low	Check that mains water is presen, if the problem persists inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out
H2OL	There is no water in the chamber or there is insufficient water pressure during washing.	Check that mains water is present; if the problem persists inform the after-sales service.	Cooking cycles can be carried out..
H2OL.	There is no drain water, or there is insufficient water pressure during washing.	Check that mains water is present; if the problem persists inform the after-sales service.	It is not possible to run cooking cycles until an entire wash cycle or emergency rinse has been carried out.
E12	No mains gas, gas pressure too low or flame detection failure.	Press RESET (the button may have to be pressed several times), if the problem persists inform the after-sales service.	Stop cooking if this message is repeated more than once.
OPE	Oven door opening or closure request.	Open or close the oven door Inform the after-sales service if this message continues to be displayed.	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required.
CLE	**At oven switch-on:** Indicates that cleaning is required.	Perform a washing program.	Normal operation of the oven depends on the "Oven cleaning time limit OFF/ON" setting.
CAL	**At oven switch-on:** Indicates the need for the descaling operation.	Perform descaling.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E02	The core probe has a failure or has not been properly connected.	Check the position of the product core probe or inform the after-sales service if it is faulty.	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out.
E03	The steam discharge probe has failed.	Inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E04	The motor-operated valve is not positioned correctly.	Switch on the oven again and if the problem persists inform the after-sales service.	Convection and steam cooking cycles can still be carried out.
E05	Safety thermostat failure.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E06	Overload cutouts tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E07	Power board failure	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected.	Press RESET.	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call the after-sales service.
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.

Alarm	Fault	Remedy	Notes
E10	Electrical component compartment has overheated.	The oven solves the problem on its own.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E11 **E13** **E14**	Electronic circuit board diagnostics tripped.	Inform the after-sales service.	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out.
E15	ROI pre-filter expired.	Replace the ROI pre-filter as soon as possible.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E16	Osmosis membrane expired.	Replace the ROI osmosis membrane as soon as possible.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E19	The humidity probe has failed or is not properly connected.	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E20	Setup error	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E21	The washing cycle has been interrupted because there is no cleaner.	Check the pipe position and the level of cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	If the problem persists, call the after-sales service.
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no descaling cleaner.	Check the pipe position and the level of descaling cleaner in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	If the problem persists, call the after-sales service.
E23	The washing cycle has been interrupted during the final sanitization stage.	Press RESET and rinse the cooking chamber thoroughly by hand.	If the problem persists, call the after-sales service.
E24 **E26**	Automatic cleaning system failure.	Check that no residues of cleaning products have been left inside the cooking chamber.	If the problem persists, call the after-sales service The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E25	System filling procedure not completed.	Check the position of the pipe and the level of the descaling in the container; if necessary, top it up and re-launch the automatic cleaning cycle.	If the problem persists, call the after-sales service.
E27	Failure test gas	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out
E28	Valve has failed to close/open.	Press Reset.	Inform the after-sales service.
E29	Core probe not inserted in the food.	Insert the core probe.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
E30	Faulty panel board.	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E32	Faulty drain valve.	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E33	There is no drain water, or there is insufficient water pressure during washing.	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out
E34	Washing error.	Inform the after-sales service	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out

Alarm	*Fault*	*Remedy*	*Notes*
W07	ROI pre-filter finishing.	Replace the ROI pre-filter as soon as possible	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
W08	Osmosis membrane about to expire.	Replace the ROI osmosis membrane as soon as possible.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
W10	Servicing required	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
W11	One point of the core probe is faulty	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
W12	Servicing Deadline Warning	Inform the after-sales service	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.
WARNING! cleaning interrupted	Cleaning was interrupted by means of the START/STOP button	Restart cleaning or carry out an emergency rinse.	It is not possible to carry out cooking cycles until a complete washing cycle or emergency rinse cycle has been carried out
ATTENTION! call the engineer to check the CO2 and CO emissons	A year has elapsed since the last CO and CO2 fumes check	Inform the after-sales service.	The oven's functions are enabled so cooking cycles can be carried out.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 3
GEFAHRENSIGNAL 3
ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE 3
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN 3
SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN 3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS 3
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE 4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME, DER EINSTELLUNG UND DEM AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 4
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS 6
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG 7
GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES 8
AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 9
ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUN GEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG 10
HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN 10

ALLGEMEINES 11
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER 11
ZWECK DES HANDBUCHS 11
TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT 11
KUNDENDIENST ANFORDERN 12

TECHNISCHE INFORMATIONEN 12
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS 12
TECHNISCHE DATEN (AT61-AT101) 13
TECHNISCHE DATEN (AT82-AT122) 13
TECHNISCHE DATEN (AT201-AT202) 13
ZUBEHÖRAUSSTATTUNG 14
OPTIONALES ZUBEHÖR 14
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT 14

GEBRAUCH UND BETRIEB 15
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB 15
BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE 16
EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS 16
HAUPTBILDSCHIRM 18
HAUPTMENU 19
EINSTELLUNGEN 19
MANUELLES GAREN 21
AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE 26
MEHRPHASIGE GARUNGEN 27

SPEZIELLES KOCHVORGÄNGE 28
MULTI-ACTO 28
COOK&CHILL 31
AUTOMATISCHE REINIGUNG 32
HALBAUTOMATISCHE REINIGUNGEN 34
VERWENDUNG VON WASCHPROGRAMMEN 36
ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG 36
FAVORITEN 37
AUFGABENLISTE 37
HACCP-DATEN 38
SERVICE 38
MELDUNGEN 39
BENUTZER 39
BEARBEITEN-DASHBOARD (STARTSEITE) 40
DATEN HOCHLADEN/HERUNTERLADEN 41
VERFAHREN ZUR REGISTRIERUNG UND ZUORDNUNG DES OFENS (IOT) 42
HINZUFÜGEN NEUER MODELLE 44
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS 45

WARTUNG 45
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 45
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE AUTOMATISCHE/HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG DES GERÄTS 46
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS 47
REINIGUNG KOCHKAMMER UND FEUCHTIGKEITSFÜHLER 48
REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE 49
REINIGUNG LUFTFILTER 49
REINIGUNG DES ABZUGS 49

DEFEKTE 50
FEHLERSUCHE 50
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN 50

SICHERHEIT

GEFAHRENSIGNAL

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

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

ANZEIGE DER SICHERHEITSHINWEISE

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

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

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Auch wenn das Gerät mit allen Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet ist, müssen im Rahmen der Aufstellung und des Anschlusses je nach Rechtslage ggf. weitere Vorrichtungen integriert werden.

HINWEIS: **Täglich sicherstellen, dass die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß installiert und funktionsfähig sind. Keine Eingriffe an den mit Lack gekennzeichneten und versiegelten Stellen der Sicherheitsvorrichtungen vornehmen.**

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Für die Position der Hinweiszeichen siehe den Plan am Ende des Handbuchs:

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES TRANSPORTS

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

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER MONTAGE

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

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

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

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

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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

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

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration der Emission von Rauchgasen wegen unsachgemäßer Installation und/oder Einstellung des Gassystems	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Erhöhung der Betriebstemperatur der Komponenten	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Luft- und Dampfextraktion; fehlerhafte Installation; Fehler bei der Einspritzdüse und/oder bei der Regulierung der Primärluft	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	Bei ungenügender Belüftung der Räume; defekte Lufteinleitung	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ auf S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Konzentration der Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Installation	• Fehlerhafte Installation • Undichtes Gasventil	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)
Brennbare Wände	• Fehlerhafte Installation • Undichtes Gasventil	• Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ S. 9 des Handbuchs für den Installateur beachten.	Siehe Abschnitt (Sicherheitsvorrichtungen auf Seite 3)

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DES GEBRAUCHS

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

► **Gefahrenquelle: thermischer Art**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Entflammbares Material auf der Rauchgasabfuhr	Bei Verstopfung des Abzugs	• Schulung des Personals	Keine
Kontakt mit heißen Arbeitsflächen	Tray-handling	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem Fettauffangbecken oder -behälter	• Schulung des Personals	Keine
Brennbares Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	Vorhandensein von brennbarem Material in der Nähe oder im Inneren des Geräts.	• Schulung des Personals	Keine

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

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verunreinigung von Nahrungsmitteln	Unangemessene Reinigung und Wartung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung geeigneter Reinigungsmittel	Keine
Austritt von Rauchgas	Undichtes Gasventil	• Schulung des Personals • Wartung	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Fehlerhafte Einstellung der Gasanlage	• Die Arbeitsgänge zur Einstellung der Gasanlage dürfen nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendiensts ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise	
Gefährliche Rauchgasemissionen	Verstopfter Abzug	• Schulung des Personals	
Gefährliche Emissionen von Chemikalien.	Freiwilliges und / oder versehentliches Öffnen der Backofentür während eines Spülgangs.	• Schulung des Personals	

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

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

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

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

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

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

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

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

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

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

► **Gefahrenquelle: Elektrischer Strom**

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

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

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

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

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

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► **Transport und Installation**

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

Tätigkeit	Verwendete Werkzeuge	Ausst[a]ttung mit persönlicher Schutz[a]usrüstung
• Transport innerhalb des Unternehmens • Aufstellen des Geräts	Angemessenes Hebezeug	• Schutzhandschuhe • Sicherheitsschuhe • Schutzhelm (z.B. bei hängenden Lasten, über Kopf ausgeführten Vorgängen usw.)

► **Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung**

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

Tätigkeit	Ausst[a]ttung mit persönlicher Schutz[a]usrüstungtung
• Installation und Demontage des Strom- und Gasanschlusses • Installation und Demontage des Wasseranschlusses • Inbetriebnahme des Gerätes • Gebrauch des Gerätes • Abbruch des Betriebs des Gerätes	Der auszuführenden Tätigkeit entsprechende Arbeitskleidung und persönliche Schutzausrüstung gemäß den spezifischen Vorschriften des jeweiligen Landes.

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUN GEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG

– Die elektrische Ausrüstung wurde nach Maßgabe der geltenden einschlägigen Bestimmungen projektiert und konstruiert. Die Bestimmungen ziehen die Betriebsbedingungen auf Grundlage der jeweiligen Umgebung in Betracht
– Die Liste führt die Bedingungen auf, die für den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Ausrüstung erfüllt sein müssen.
  – Die Umgebungstemperatur muss zwischen 5°C und 40°C betragen.
  – Die relative Feuchte muss zwischen 50% (bei 40°C) und 90% (bei 20°C) betragen
  – Die Installationsumgebung darf keine Quelle elektromagnetischer Störungen und Strahlungen (Röntgenstrahlen, Laserstrahlen usw.) sein
  – Die Umgebung darf keine Bereiche mit Konzentrationen explosionsfähiger Gase oder Stäube und/oder mit Brandgefahr aufweisen
  – Die zur Produktionstätigkeit und zur Wartung verwendeten Produkte und Materialien dürfen keine kontaminierenden und korrosiven Stoffe (Säuren, chemische Substanzen, Salze usw.) enthalten und dürfen nicht mit den elektrischen Komponenten in Kontakt kommen und/oder in sie eindringen.
  – Während des Transports und der Lagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C betragen. Die elektrische Ausr üstung darf jedoch Temperaturen bis 70°C ausgesetzt werden, sofern dies nicht über einen Zeitraum von mehr als 24 Stunden geschieht.

WICHTIG: **Sollten eine oder mehrere der genannten, für den ordnungsgemäßen Betrieb der elek trischen Ausrüstung unabdingbaren Bedingungen nicht erfüllt werden können, müssen schon bei der Vertragsverhandlung die zur Schaffung der geeigneten Voraussetzungen erforderlichen zusätzlichen Maßnahmen vereinbart werden (z.B. Verwendung spezieller elektrischer Komponenten, Installation von Klimageräten usw.).**

HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN

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

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

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

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

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

ALLGEMEINES

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER

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

Vorliegendes Handbuch enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.

ANMERKUNG: **Dieses Handbuch ist auf die SW-Version 4.5.0 aktualisiert.**

ZWECK DES HANDBUCHS

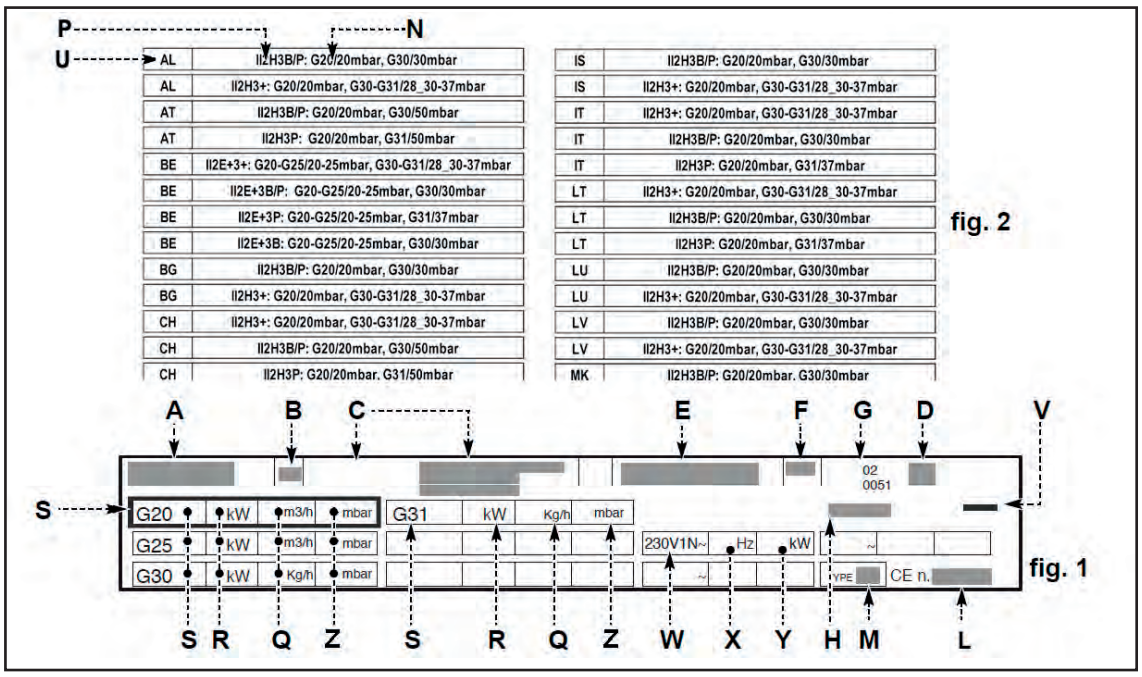
- Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.
- Diese Informationen werden vom Hersteller in der Originalsprache (Italienisch) bereitgestellt und in andere Sprachen übersetzt, um den gesetzlichen bzw. handelstechnischen Bedürfnissen gerecht zu werden. Die Lektüre dieser Informationen ermöglicht die Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und wirtschaftlichen Schäden.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Die dargestellten Kennschilder sind direkt am Gerät angebracht.

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

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Gasabzugstyp
E)Seriennummer
F)Schutzart
G) CE-Zeichen für Konformität
H) Bezugsnormen
L)Kennzahl der CE-Zertifizierung
M) Produktfamilie
N) Gasdruck
P) Gerätekategorie
Q) Gasverbrauch
R) Angabe der Leistung (kW)
S) Gastyp
U) Kürzel des Bestimmungslands
V) Baujahr
W) Spannung (V)
X) Frequenz (Hz)
Y) Angabe der Leistung (kW)
Z) Durchmesser der Einspritzdüse



KUNDENDIENST ANFORDERN

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an die Handelsvertretungen oder den Hauptsitz des Unternehmens Angelo Po, die entsprechenden Kontaktdaten sind auf der Webseite http://www.angelopo.com unter „Kontakt" zu finden. Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

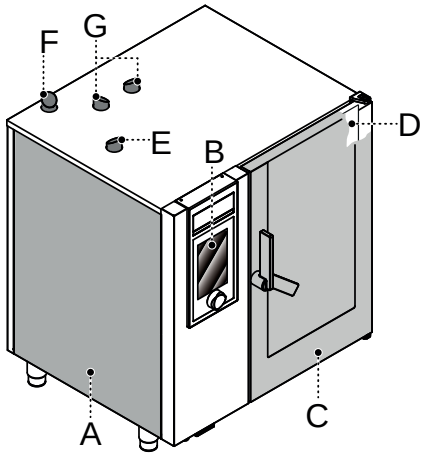
– Die Funktionen des Geräts werden über ein elektronisches Bedienfeld gesteuert, mit dem man die Beheizungsarten (Heißluft, Dampf, beides) und alle die für eine möglichst einheitliche Garung erforderlichen Funktionen einstellen kann.

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

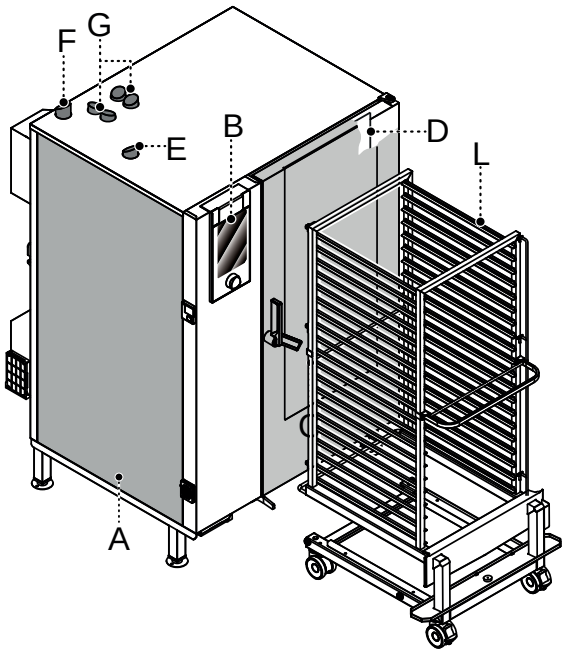
Hauptorgane

A) Tafel des Einbauraums der elektrischen Komponenten
B) Bedienfeld
C) Ofentür
D) Garraum
E) Luftansaug- und Dampfablassleitung
F) Dampfablassrohre
G) Rauchabzugsleitung
L) Hordenwagen (nur bei Version AT201 und AT202).

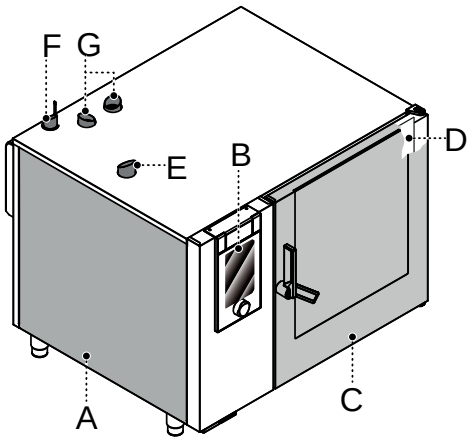
MODELLE AT 61G-GW-GR-GWR
MODELLE AT 101G-GW-GR-GWR



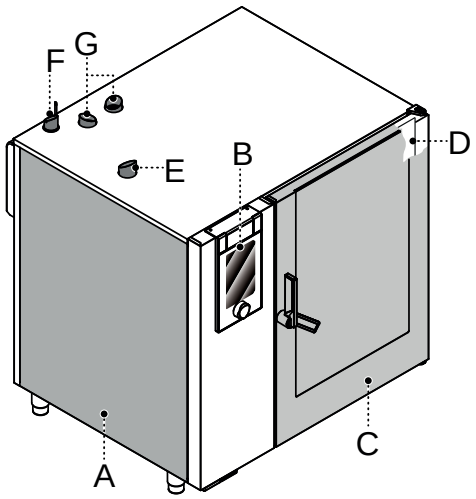
MODELLE AT 201 GW
MODELLE AT 202 GW



MODELLE AT 82G - GW



MODELLE AT 122G - GW



TECHNISCHE DATEN (AT61-AT101)

Beschreibung	***AT 61G - GW* - GR - GWR****	***AT 101G - GW* - GR - GWR****
Abmessungen des Backofens	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Nennleistung	14 kW	20 kW
Leistungsaufnahme	450 W	550 W
Abmessungen des Garraums	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Anzahl Bleche	6	10
Abstand Backbleche	69,5 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

In die mit einem * gekennzeichneten Modelle ist das Set GPAT montiert, das ein flüssiges Reinigungsmittel für die Reinigungsprogramme vorsieht.

TECHNISCHE DATEN (AT82-AT122)

Beschreibung	***AT 82G - GW****	***AT 122G - GW****
Abmessungen des Backofens	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Nennleistung	27 kW (G20-G25-G25.1) 28 kW (G30-G31)	32 kW
Leistungsaufnahme	550 W	600 W
Abmessungen des Garraums	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Anzahl Bleche	8	12
Abstand Backbleche	69,5 mm	67,5 mm
Abmessungen der Bleche	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

In die mit einem * gekennzeichneten Modelle ist das Set GPAT montiert, das ein flüssiges Reinigungsmittel für die Reinigungsprogramme vorsieht.

TECHNISCHE DATEN (AT201-AT202)

Beschreibung	***AT 201 GW****	***AT 202 GW****
Abmessungen des Backofens	941,5x985x(1604+225+60) mm	1196x1171x(1604+225+60) mm
Spannungsversorgung	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Nennleistung	40 kW	55 kW
Leistungsaufnahme	1500 W	1600 W
Abmessungen des Garraums	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Anzahl Bleche	20	20
Abstand Backbleche	66 mm	66 mm
Abmessungen der Bleche	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

In die mit einem * gekennzeichneten Modelle ist das Set GPAT montiert, das ein flüssiges Reinigungsmittel für die Reinigungsprogramme vorsieht.

Maximale Beladungsmenge mit Blechen pro Gerätegröße

6 x 1/1 G/N	30 Kg	Für jedes Fach max. 15 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	Für jedes Fach max. 15 Kg
8 x 2/1 G/N	72 Kg	Für jedes Fach max. 30 Kg
12 x 2/1 G/N	108 Kg	Für jedes Fach max. 30 Kg
20 x 1/1 G/N	90 Kg	Für jedes Fach max. 15 Kg
20 x 2/1 G/N	180 Kg	Für jedes Fach max. 30 Kg

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:
– **Satz Düsen**: für die Anpassung des Geräts an die jeweilige Gasart.

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.
  – Nur und ausschließlich Fachpersonal ist berechtigt, das Gerät zu handhaben.
  – Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen.
  – Es wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit liegt auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

ANMERKUNG**: Die Anweisungen in der mitgelieferten Betriebsanleitung und die direkt am Gerät angebrachten Anweisungen aufmerksam lesen. Die Sicherheitshinweise strikt beachten.**

– An dem Gerät selbst dürfen keine Veränderungen vorgenommen werden.
– Bei Transport, Handhabung und Installation vorsichtig zu Werke gehen, damit das Gerät nicht herabfällt oder Stöße erleidet und seine Komponenten beschädigt werden.

HINWEIS: **Die installierten Sicherheits- und/oder Einstellvorrichtungen nicht verändern, umgehen, entfernen oder überbrücken. Die Missachtung dieses Gebots kann die Sicherheit und Gesundheit der Personen ernsthaft gefährden. Durch eine evtl. Veränderung bzw. Verstellung des Gerätes oder der Sicherheitsvorrichtungen verlieren das CE-Kennzeichen und die Herstellergarantie ihre Gültigkeit.**

– Auch nach angemessener 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. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
– Nicht die auf der externen Oberfläche des Ofens vorhandenen Rauchablassrohre behindern.

GEBRAUCH UND BETRIEB

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB

ANMERKUNG**: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt "Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während des Gebrauchs" auf Seite 6 genannten Gefahren.**

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

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

ACHTUNG: **Vor jedem Gebrauch muss sichergestellt werden, dass die Sicherheitsvorrichtungen korrekt installiert und funktionstüchtig sind.**

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

ACHTUNG: **Defekte oder Beschädigungen an den Komponenten und/oder Gerätebauteilen müssen unverzüglich gemeldet werden und im Bedarfsfall müssen die Kontrollen und/oder Auswechselarbeiten von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.**

GEFAHR: **Brandgefahr! Keine Nahrungsmittel mit leichtentzündlichen Zutaten (alkoholhaltige Gerichte) in den Ofen stellen. Diese Substanzen könnten Feuer fangen und bergen deshalb eine Brand- und Explosionsgefahr. Explosionen können zum plötzlichen und sogar gewaltvollen Öffnen der Tür führen.**

GEFAHR: **Brandgefahr! Beim ersten Einsatz des Ofen überprüfen, ob alle Bedienungsanleitungen, Kunststoffbeutel und das Zubehör aus dem Inneren des Gerätes genommen wurden.**

GEFAHR: **Verbrennungsgefahr! Das Bratenthermometer nicht aus der Ofentür hängen lassen, es könnte der Fühler beschädigt werden. Darüber hinaus könnten während des Garens heißer Dampf oder Flüssigkeiten aus den Ofen entweichen. Das Bratenthermometer immer aus dem Gericht ziehen, bevor dieses aus dem Ofen genommen wird.**

GEFAHR: **Verbrennungsgefahr! Wenn die Stikkenwagen während des Betriebs bewegt werden müssen, immer zuerst überprüfen, ob die Behälter ordnungsgemäß gesichert sind. Behälter mit Flüssigkeiten immer schließen, damit keine heiße Flüssigkeit überschwappen kann.**

GEFAHR: **Verletzungsgefahr! Beim Beladen und Entladen des Stikkenwagens, die Feststellbremse an den Rädern verwenden.**

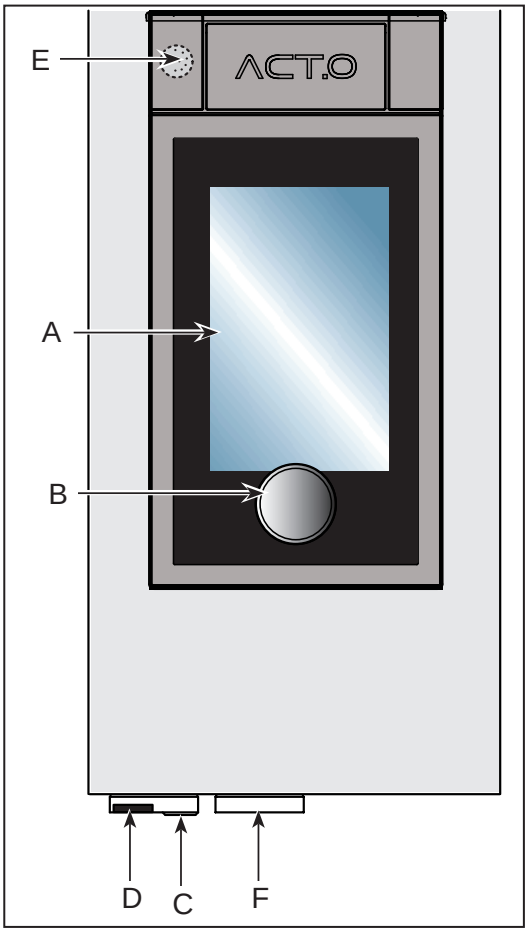
GEFAHR: **Verletzungsgefahr! Stikkenwagen können kippen, wenn sie über einen unebenen Boden oder eine Türschwelle gefahren werden.**

GEFAHR: **Verbrennungsgefahr! Wenn mit Flüssigkeit gefüllte oder zu füllende Behälter während des Garprozesses verwendet werden, muss der Anwender in jeden einzelnen Behälter sehen können. Keine Bleche über Augenhöhe einsetzen.**

GEFAHR: **Verbrennungsgefahr! Die Tür immer langsam und vorsichtig öffnen, um Verbrennungen durch den aus dem Ofen ausströmenden heißen Dampf zu vermeiden.**

ANMERKUNG**: Der Hersteller empfiehlt, den Ofen von über 250 ° C nur zu verwenden, wenn unbedingt erforderlich und für kurze Zeit, nicht die Lebensdauer Ihrer Geräte zu reduzieren.**

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE



Die Darstellung zeigt die Steuertafel des Gerätes, während die Liste die Beschreibung und die Funktionsweisen der einzelnen Steuerbefehle wiedergibt.

A) Touch-Display: Es zeigt die Betriebsparameter und die Abkürzungen der Alarme an und dient zur Auswahl der gewünschten Funktion oder zur Änderung der Werte.

B) Drehknopf: zur Auswahl der gewünschten Funktion oder zur Veränderung der Werte.

- **Im Uhrzeigersinn**: Zum Scrollen „nach unten oder nach rechts" oder zum Erhöhen des markierten Wertes.
- **Im Uhrzeigersinn**: Zum Scrollen nach oben oder nach links oder zum Verringern des markierten Wertes.

Jedes Mal, wenn die gewünschte Funktion oder der Wert ausgewählt wurden, muss der Drehknopf gedrückt werden, um die Funktion oder den Wert zu bestätigen oder zu speichern.

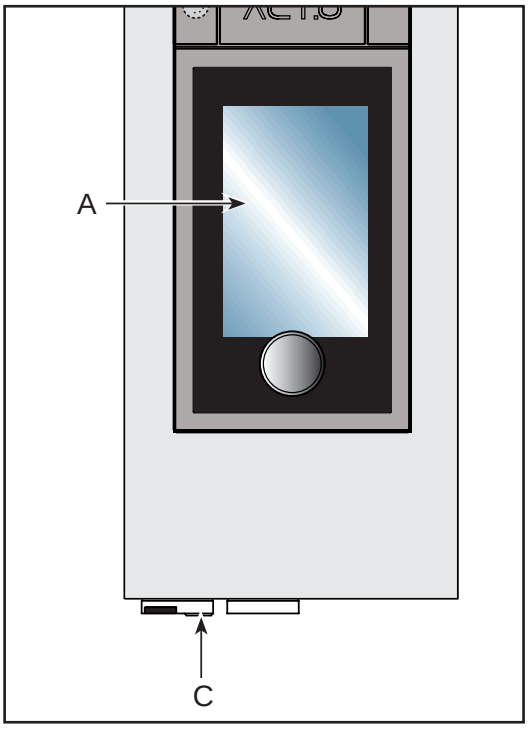
C) Einschaltknopf: zum Ein- und Ausschalten der elektrischen Versorgung des Gerätes (bei den Modellen AT201 und AT202 ist die Start-Taste links an der Bedientafel positioniert).

D) USB-Anschluss: Für den Anschluss einer externen Speichereinheit an das Gerät.

E) Anschluss für optionale Sonde oder Vakuumsonde (Zubehör auf Anfrage).

F) Lautsprecher: Zur Wiedergabe von Tonsignalen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS



Gehen Sie folgendermaßen vor.

Zündung

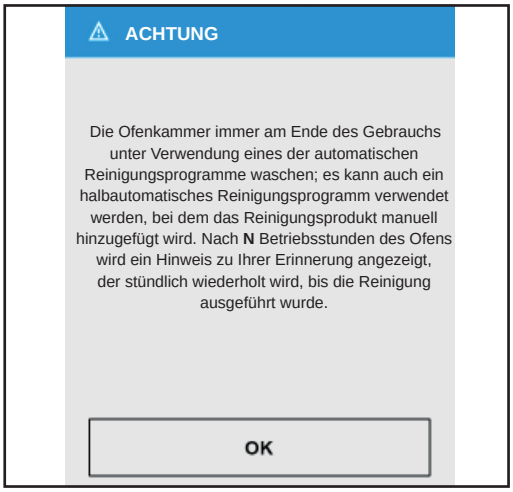
1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.

2) Öffnen Sie den Gashahn.

3) Den Wasserhahn öffnen.

4) Taste **(C)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

5) Das Display **(A)** wird eingeschaltet und nach einigen Sekunden die Seite angezeigt. >>>

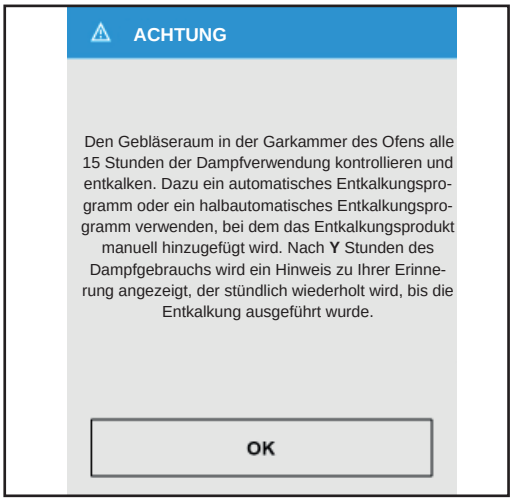


WICHTIG:

Der Stundenwert N entspricht der Restzeit des Garvorgangs, die zwischen den aufeinanderfolgenden Wäschen zur Verfügung steht (max.12 h - min. 1h).

6) **OK**-Taste zum Rücksetzen drücken und um auf die folgende Bildschirmseite überzugehen.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm. >>>



7) **OK**-Taste drücken, um auf den Hauptbildschirm des Geräts zuzugreifen.

WICHTIG:

Der Stundenwert Y entspricht der Restzeit für die Wassereinleitung in die Garkammer während des Garvorgangs, die zwischen den verschiedenen Entkalkungen zur Verfügung steht (max 15 h - min 1 h).

Abschaltung

WICHTIG:

Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

8) Taste **(C)** drücken, um das Gerät auszuschalten.

9) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.

10) Den Wasserhahn schließen.

11) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

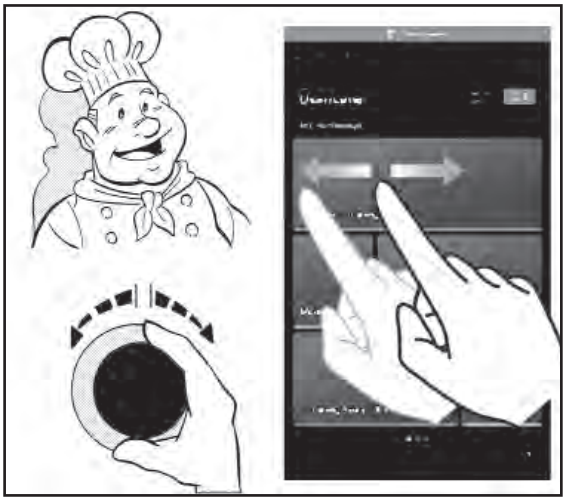
HAUPTBILDSCHIRM

Hiermit wird auf die Programmier- und Anzeigeseiten der Betriebsparameter des Gerätes zugegriffen.



Zum Scrollen der Seiten wie folgt vorgehen:

1) Die gewünschte Funktion durch Scrollen mit den Fingern auf dem Bildschirm nach rechts oder links oder durch Drehen des Drehknopfes im oder gegen den Uhrzeigersinn auswählen.

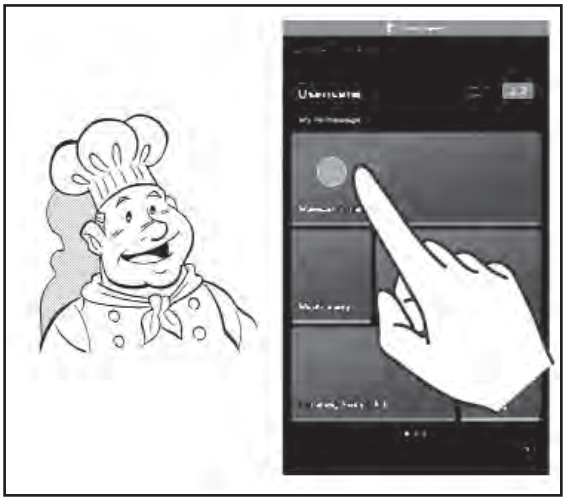


2) Auf den Bildschirm drücken, um die markierte Funktion zu bestätigen.

3) Den zu ändernden Parameter durch Drücken auf den Bildschirm auswählen.

4) Den Wert des Parameters durch Drücken auf den Bildschirm oder Drehen des Drehknopfes ändern.

5) Auf den Bildschirm drücken, um den angezeigten neuen Wert zu bestätigen.



HAUPTMENU

Hiermit wird auf die Programmier- und Anzeigeseiten der Betriebsparameter des Gerätes zugegriffen.

Zum Aufrufen des **Hauptmenü** auf das Symbol drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



- **Funktion „Manuelles Garen“**: zur Dateneingabe (Temperatur, Kochzeit usw.), um im “manuellen Modus” zu kochen (siehe S. 20).
- **Funktion „Multi-ActO“:** Dient zum Aktivieren der Funktion der gleichzeitigen Verwaltung von gespeicherten Garprogrammen (siehe S. 27) .
- **Funktion „Automatische Garvorgänge“**: zum Aufrufen der voreingestellten Vorgehensweisen beim Kochen für die unterschiedlichen Speisen (siehe S. 25).
- **Funktion „Mehrphasige Garungen“**: dient zur Auswahl und Änderung der Erstellung von Garprogrammen mit mehreren Phasen (siehe S. 26).
- **Funktion „Spezielles Kochvorgänge“**: dient zum Aufrufen von speziellen Garweisen (z.B. Heißräuchern, Pasteurisieren, Haltefunktion, BT Garen, Trocknen, Delta-T, vakuum, Regeneration, Lesezeichen) (siehe S. 27).
- **Funktion „Cook&Chill“**: Wird zum Garen in Kombination mit dem Schockkühler verwendet (nur bei BE-1-Modellen).
- **Funktion „Reinigung“**: zur Auswahl der Art des Geräte - Waschprogramms (siehe S. 31).
- **Funktion „Favoriten“**: Wird für den Zugriff auf die bevorzugten Garprogramme verwendet (siehe S. 36).
- **Funktion „Aufgabenliste“**: Wird zur Programmierung von Alarmen oder Aktivitäten (z. B. Garprogramme) zu bestimmten Tagen und Zeiten verwendet (siehe S. 36).
- **Funktion „Meldungen“**:Wird zum Zugriff auf die Liste der programmierten Aktivitäten über die Funktion „Scheduler“ verwendet (siehe S.38).
- **Funktion „HACCP-Daten“**: zur Anzeige der HACCP – Daten, welche während der verschiedenen Kochvorgänge erfasst wurden (siehe S. 37).
- **Funktion „Einstellungen“**: zur Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S.18).
- **Funktion „Service“**: Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort), (siehe S. 37).
- **Funktion „Benutzer“**: Wird zur Auswahl des aktiven Benutzers oder zur Verwaltung der Benutzerliste verwendet. Jedem Benutzer ist eine personalisierte Homepage zugeordnet (siehe S. 38).
- **Funktion „Bearbeiten-Dashboard (Startseite)“**: Wird zur Anpassung des Inhalts der Homepage verwendet. Die Homepage ist dem aktuell aktiven Benutzer zugeordnet (siehe S. 39).
- **Funktion „Daten hochladen/herunterladen“:** sie wird benutzt, um Daten aus einer externen Speichereinheit auf den Backofen oder umgekehrt hochzuladen/herunterzuladen (siehe S. 40).
- **Funktion “IoT”:** Die Funktionen “IoT” ermöglichen die Verbindung des Backofens mit der Cloud-Platform von Angelo Po, die unter apolink.angelopo.com (siehe S. 41) abgerufen werden kann.

EINSTELLUNGEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Einstellungen**“ zuzugreifen.



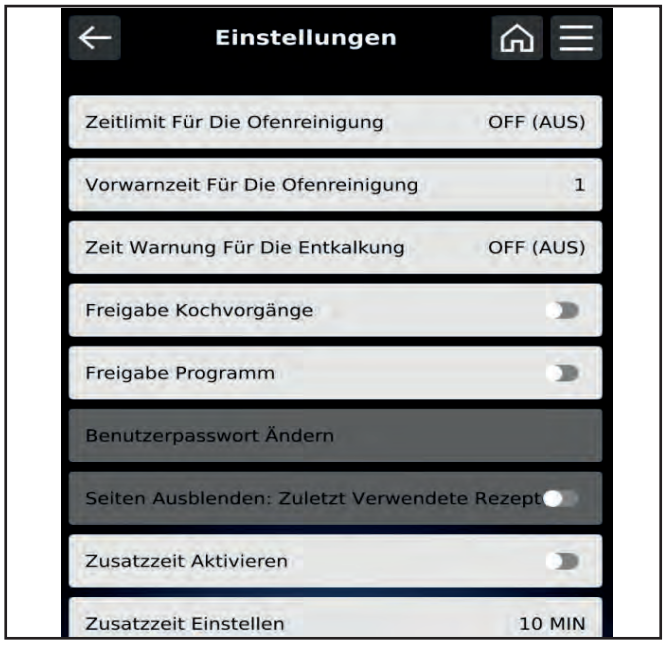
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



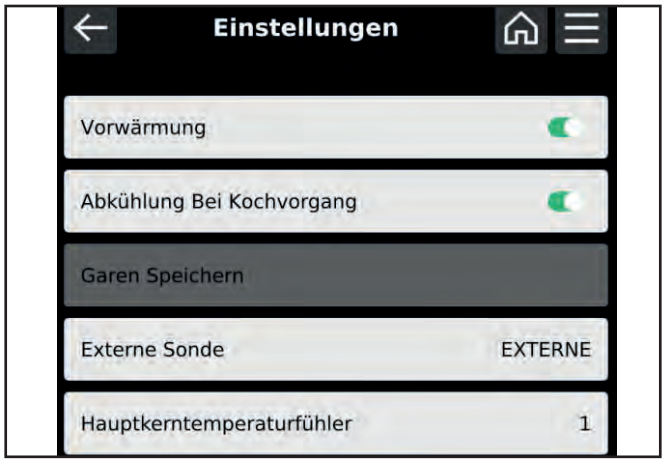
Durch die Auswahl von „**Allgemeine Einstellungen**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, in dem die Parameter auf dem Display ausgewählt und/oder geändert werden können.



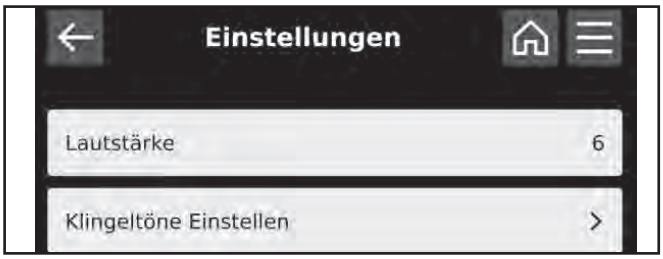
Durch die Auswahl von „**Benutzerparameter**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, auf dem nach Eingabe des vom Hersteller angegebenen Passworts (APGC) die auf dem Display vorhandenen Parameter ausgewählt und/oder geändert werden können. .



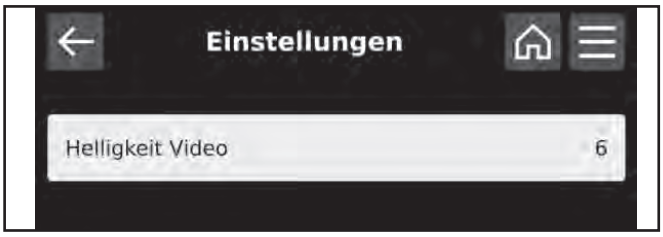
Durch die Auswahl von „**Einstellunge Garen**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, in dem die Parameter auf dem Display ausgewählt und/oder geändert werden können.



Durch die Auswahl von „**AudioEinstellungen**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, in dem die Parameter auf dem Display ausgewählt und/oder geändert werden können.



Durch die Auswahl von „**Einstellung LCD**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, in dem die Parameter auf dem Display ausgewählt und/oder geändert werden können.



Durch die Auswahl von „**Verbindungseinstellungen**“ erscheint auf dem Display der folgende Bildschirm, in dem die Parameter auf dem Display ausgewählt und/oder geändert werden können.



Bei der Auswahl von „**impostazioni IP**“ (IP-Einstellungen) wird auf dem Display die dem Backofen zugewiesene IP-Adresse eingeblendet; wird dagegen „**impostazioni IPv4**“ (IPv4-Einstellungen) ausgewählt, besteht für den Benutzer die Möglichkeit, für den Backofen eine IP-Adresse statisch einzurichten.

HINWEIS: **Auf Anfrage ist das Zubehör KIOT (Kit für Fernanschluss am Backofen) erhältlich.**



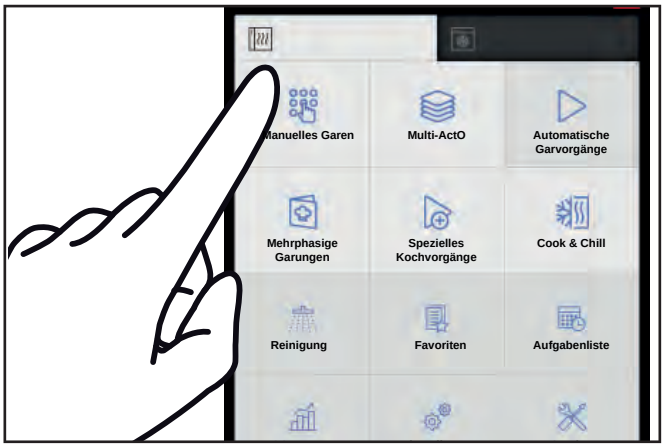
Bei der Auswahl von „impostazioni Wi-Fi“ (Wi-Fi -Einstellungen) ist es erforderlich, die Wireless-Verbindung über den entsprechenden Switch freizugeben:

Auf der Seite „Modalità wireless“ (Wireless-Modus) besteht die Auswahl zwischen „HOTSPOT“, wenn ein Wireless-Netz erstellt werden soll [woraufhin „Hotspot Configuration“ (Hotspot-Konfiguration) zu öffnen, das neue Netz mit einem Namen zu versehen und ein Zugangs-Passwort einzugeben ist)], und „WIFI“, wenn ein bereits vorhandenes Netz genutzt werden soll [woraufhin „Wi-Fi Configuration“ (Wi-Fi- Konfiguration) zu öffnen und der Name sowie das Passwort des Netzes einzugeben sind].

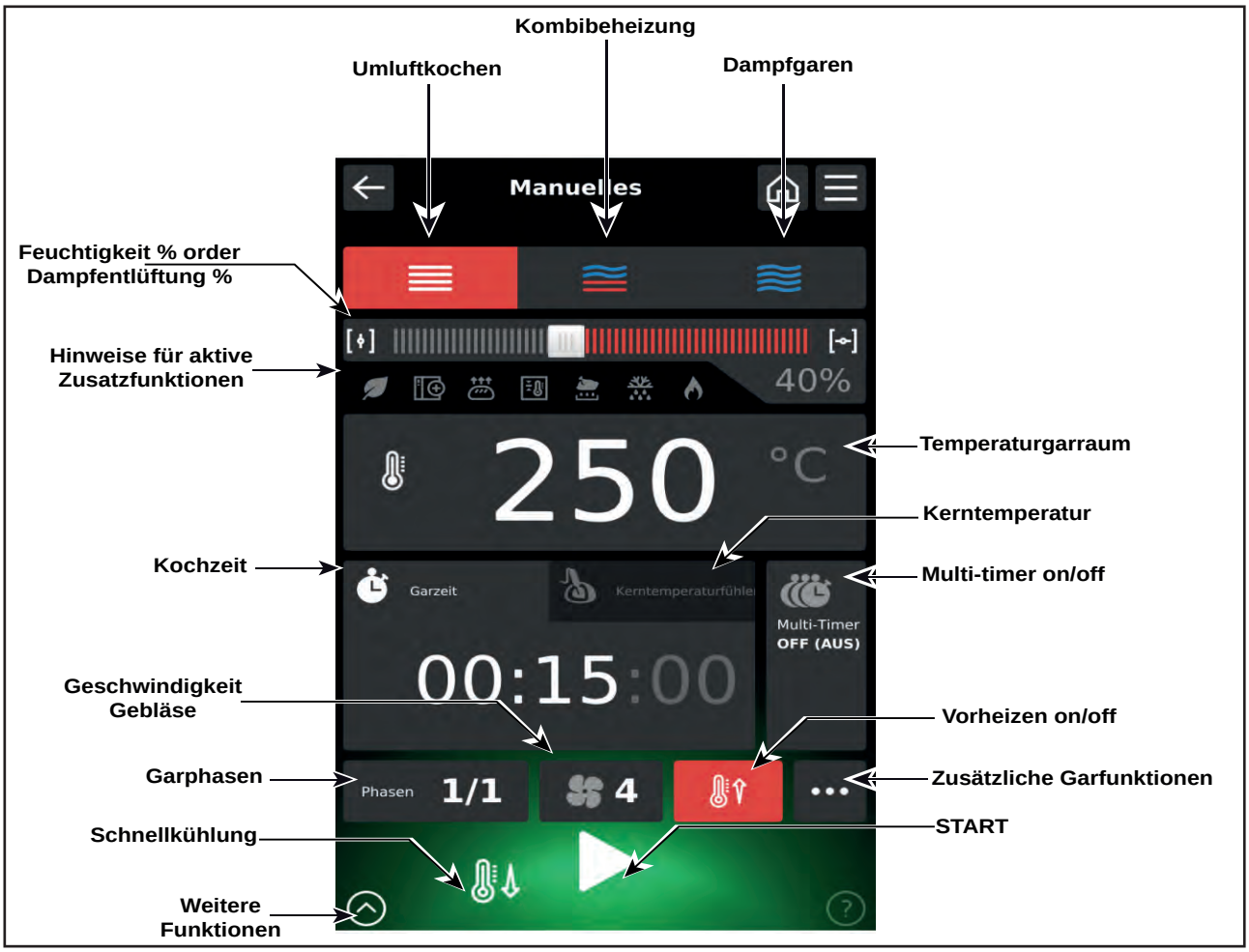
MANUELLES GAREN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „ **Manuelles Garen** “ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



In diesem Bildschirm können die Daten (Garart, Temperatur, Garzeit, usw.) eingegeben werden, um den Garvorgang im „manuellen Modus“ durchzuführen.

WICHTIG**: Die “Kochzeit” und die “Kerntemperatur” schließen sich als Funktionen gegenseitig aus. Sollte z. B. zuerst die “Kochzeit” und dann die “Kerntemperatur” ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert.**

WICHTIG**: Das Garen in mehreren Phasen und die Multi-Timer-Funktion sind zwei sich gegenseitig ausschließende Funktionen. Wenn z. B. der Mulyi-Timer aktiv ist, können keine Phasen hinzugefügt werden und umgekehrt.**

Art des Kochvorgangs

Auf die gewünschte Zone drücken, um die Art des Garens (gemischt, Konvektion, Dampf) auszuwählen.

Sollte "**Gemischtes Kochen**" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz an Feuchtigkeit im Ofeninneren.



Sollte "**Umluftkochen**" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz der Öffnung des Dampfentlüfters.



Wenn „**Dampfgaren**" gewählt ist, erscheint in der Zone die Auswahl der Dampfintensität (drei Auswahlstufen).



Temperatureinstellung

1) Auf die Temperaturzone drücken, um die Gartemperatur auszuwählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Auf diesem Bildschirm können die folgenden Schritte durchgeführt werden:

– Die gewünschte Temperatur direkt auf der Tastatur eingeben oder den Knopf nach rechts/links drehen, um die Temperatur zu erhöhen und/oder zu senken.
– Delta T eines Garvorgangs aktivieren oder deaktivieren.

2) Auf **OK** drücken, um die Auswahl zu speichern und den Vorgang zu beenden.

Kochzeit oder Kerntemperatur

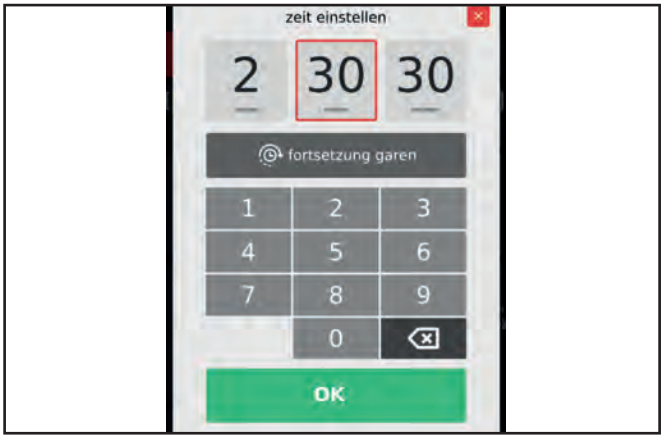
1) Auf eine der Zonen „**Kochzeit**" oder „**Kerntemperatur**" drücken.

Sollte zuerst die Funktion "**Kochzeit**" und dann "**Kerntemperatur**" ausgewählt werden, wird die erste Funktion annulliert (und umgekehrt).

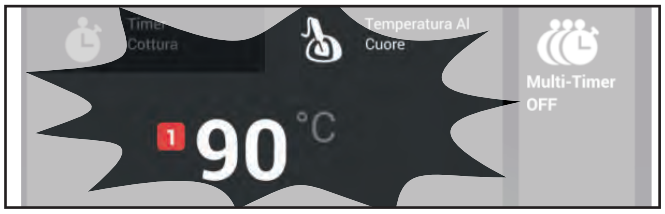
Um die Kochzeit zu ändern, ist der Bereich zu drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Um die Kerntemperatur zu ändern, ist der Bereich zu drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



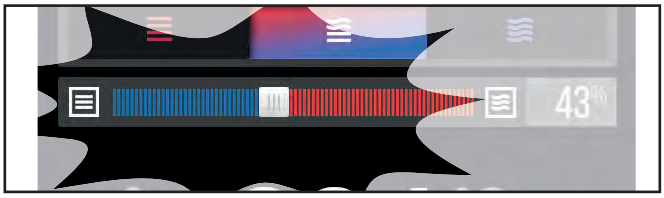
In beiden Bildschirminhalten ist Folgendes möglich:

– Die Zeit (Stunde, Minuten, Sekunden) oder die Temperatur, die geändert werden soll, direkt über die Tastatur einzugeben.
– Den Drehknopf nach rechts/links drehen oder über die Symbole „+" o „-" vorgehen, um die Zeit oder die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

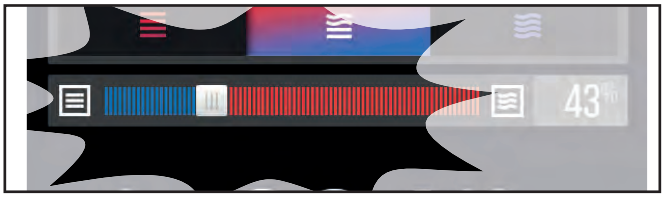
2) Auf **OK** drücken, um die Einstellung zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %

1) Auf die zu bearbeitende Zone drücken.



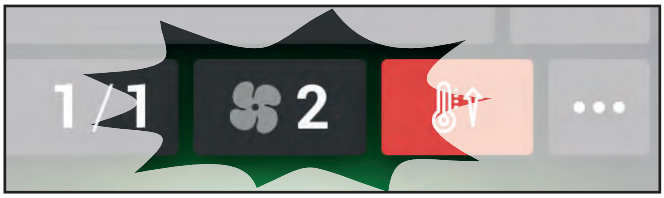
2) Um den markierten Wert („Feuchtigkeitsgehalt oder Entlüftung“) zu ändern, auf die Leiste tippen und den Knopf drehen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.



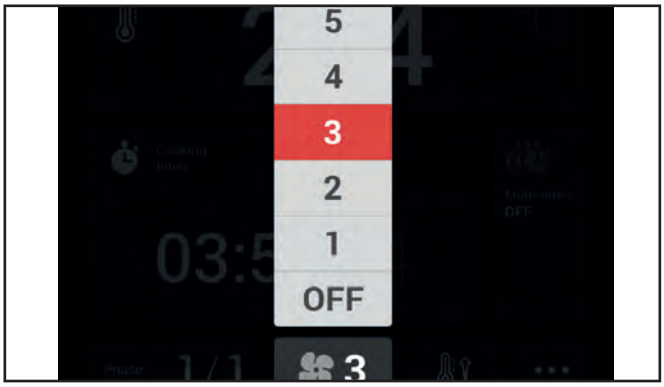
3) Auf eine beliebige Stelle außerhalb der Zone drücken, um den markierten Wert zu bestätigen.

Geschwindigkeit Gebläse

1) Auf die zu bearbeitende Zone drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

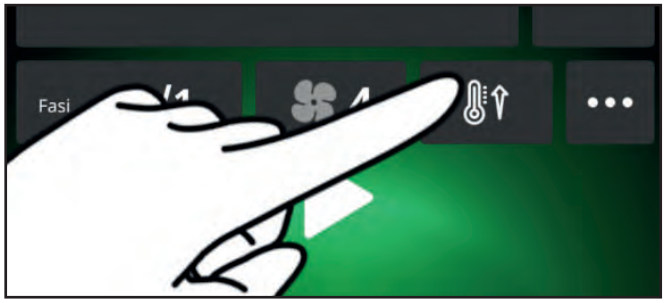


2) Auf dem Display einen der Werte auswählen, um die Gebläsegeschwindigkeit zu erhöhen oder zu verringern.

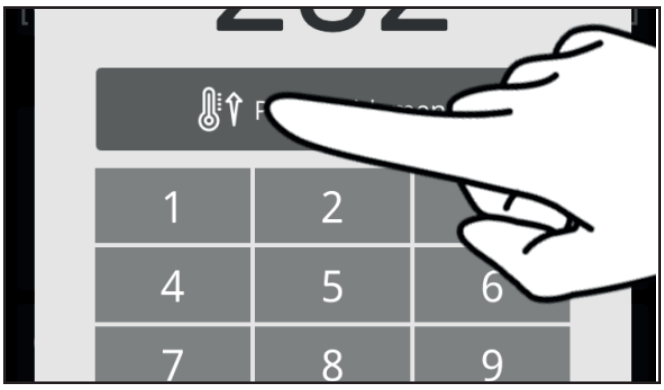
Wenn der Wert OFF gewählt ist, wird das Kühlgebläse intermittierend eingestellt (das Gebläse schaltet sich automatisch ein und aus).

Aktivierung/Deaktivierung der Vorwärmung

1) Auf die zu bearbeitende Zone drücken.



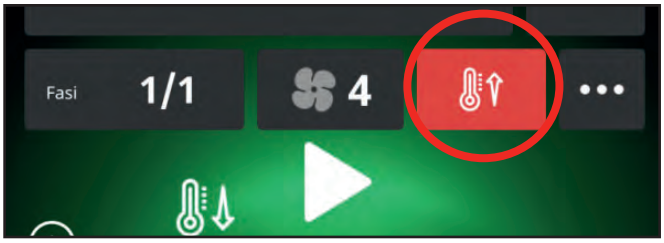
2) Zur Aktivierung der Vorwärmung auf das Icon drücken.
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Zur Deaktivierung der Vorwärmung auf das Icon drücken.
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

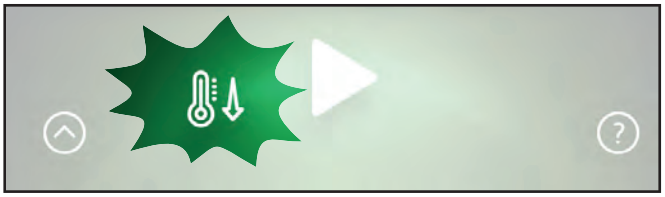


4) Auf **OK** drücken, um die Einstellung zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.



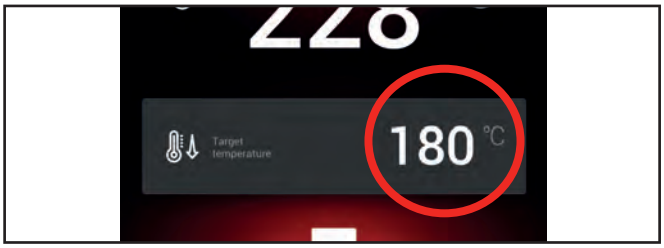
Cooldown

1) Zur Änderung der Cooldown-Temperatur auf das Icon drücken.

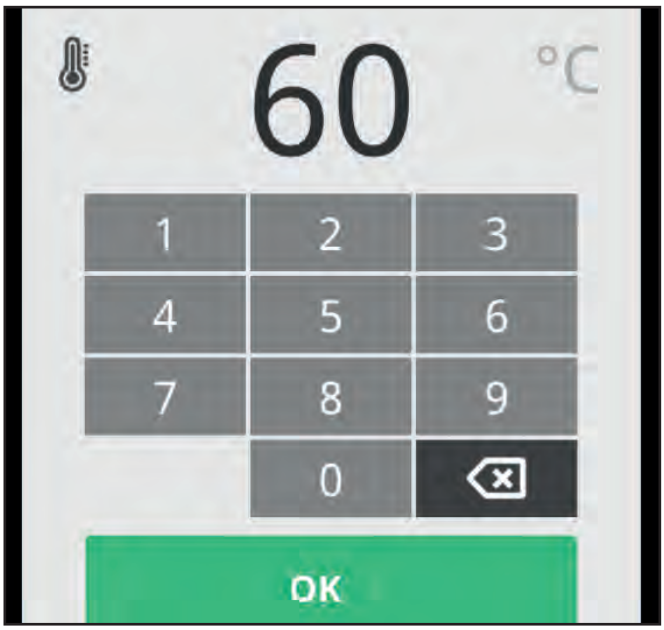


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

2) Auf das Icon der Temperatur drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Zur Änderung der Kühltemperatur kann man:

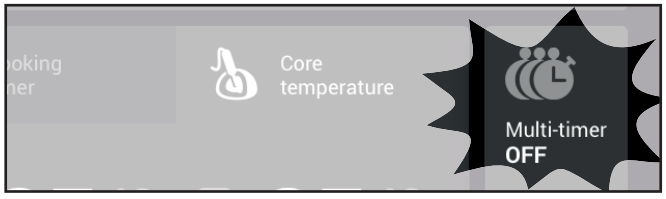
– Den Einstellknopf zur Steigerung oder Senkung drehen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird, oder die Zahlentastatur benutzen.

3) Zur Bestätigung des gewünschten Wertes **OK** drücken.

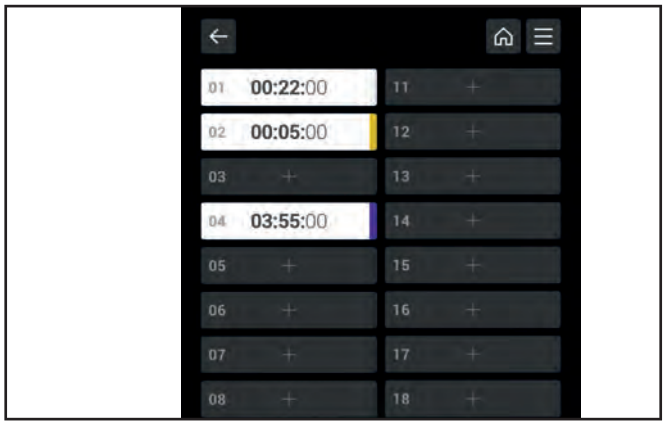
Multi-Timer

1) Um die Multi-Timer-Funktion zu aktivieren oder zu deaktivieren („**Multi-Timer On/Off**"), auf die Multi-Timer-Zone drücken.

Entsprechend der getroffenen Wahl erscheint im Bereich "Multi-Timer" der Betriebsstatus ("Multi-Timer Ein" oder "Multi-Timer Aus").



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Auf diesem Bildschirm können die folgenden Schritte durchgeführt werden:

- Einen neuen Timer hinzufügen
- Einen bestehenden Timer ändern
- Alle Timer löschen

Einen neuen Timer hinzufügen

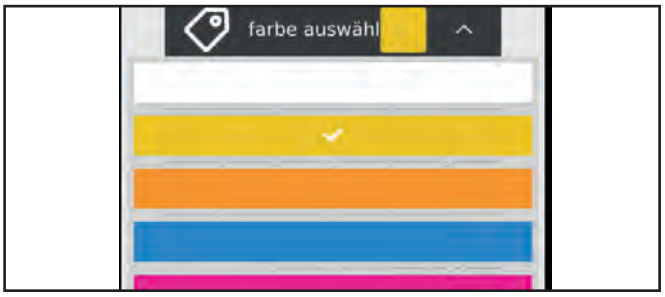
1) Auf die Zone „+" drücken, um einen neuen Timer hinzuzufügen.



2) Sekunden, Minuten und Stunden eingeben.



3) Eine im Dropdown-Menü verfügbare Farbe auswählen, die einer bestimmten Zeit zugeordnet werden soll.



4) Auf **OK** drücken, um die Auswahl zu speichern und den Vorgang zu beenden.



Einen bestehenden Timer ändern

1) Eine voreingestellte Zeit durch Drücken auf die Zone auswählen.



2) Sekunden, Minuten und Stunden ändern.

3) Auf **OK** drücken, um den markierten Wert zu bestätigen.



Alle Timer löschen

1) Auf das Papierkorb-Symbol drücken, um einen oder mehrere zuvor erstellte Timer zu löschen.



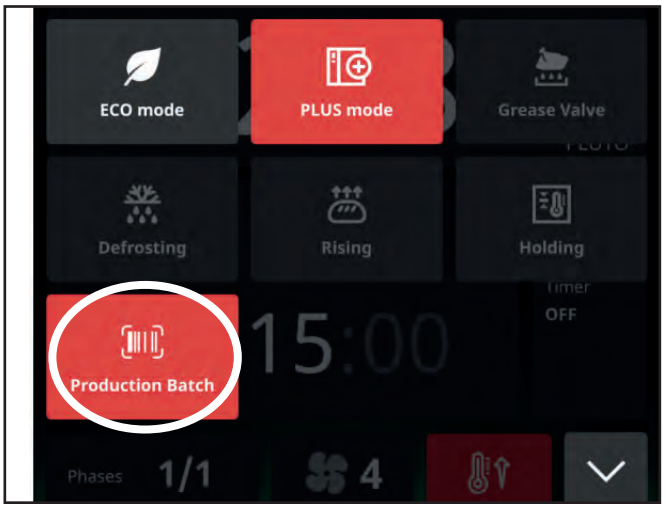
2) Anschließend ggf. den Löschvorgang bestätigen.



Einen Garvorgang mit einer Produktionscharge verbinden

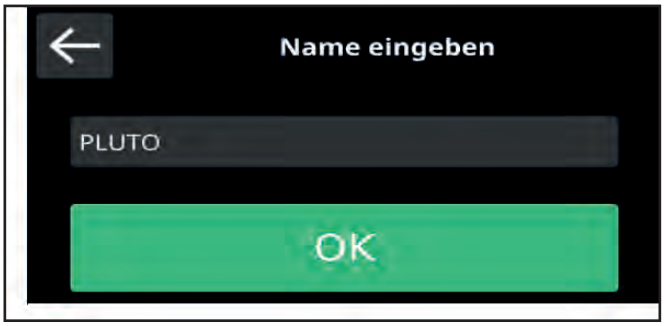
1) Zur Wahl der Hilfsfunktion auf das Icon mit den 3 Punkten drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) "Produktionscharge" wählen.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

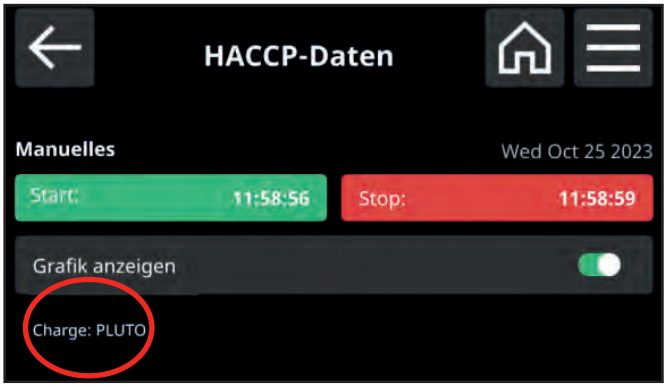


3) Den Namen der Produktionscharge eingeben und "OK" drücken.

Auf dem Display erscheint die folgende Anzeige, wo der gespeicherte Name der Produktionscharge stehen wird.



ANMERKUNG: Die Produktionscharge wird unter den HACCP-Daten abgespeichert und zur Cloud gesendet, und die aktuelle Charge wird so lange beibehalten, bis sie geändert oder deaktiviert wird oder der Kontext wechselt. Zur Beibehaltung der Produktionscharge auch nach einem Kontextwechsel müssen die Änderungen am Garvorgang gespeichert werden.



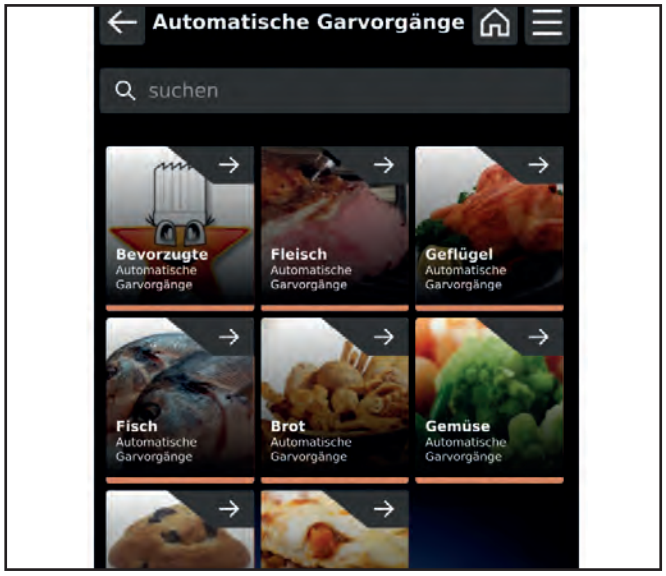
AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „ **Automatische Garvorgänge** “ zuzugreifen.

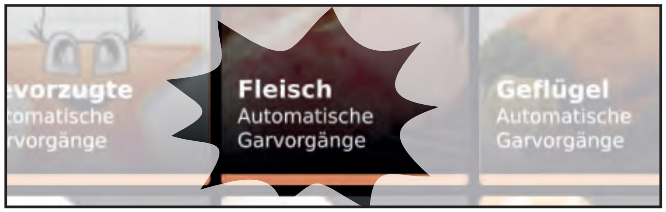


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

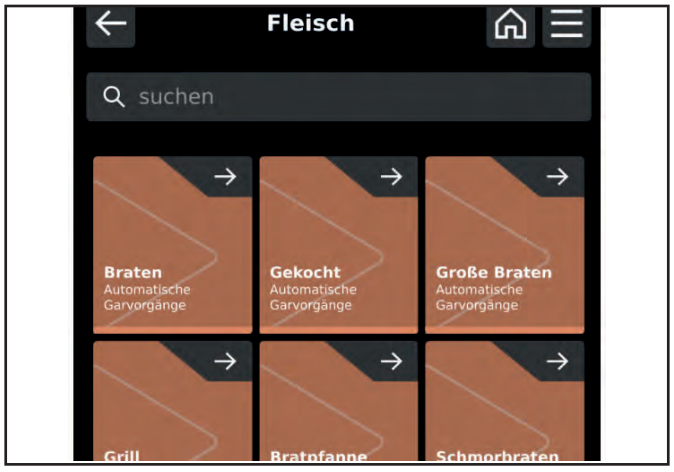


In diesem Bildschirm können voreingestellte Gararten für verschiedene Lebensmittel aufgerufen werden. Außerdem kann der Garvorgang der Speisen ausgewählt, geändert oder programmiert werden.

2) Die gewünschte Lebensmittelart durch Drücken auf den entsprechenden Bereich auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



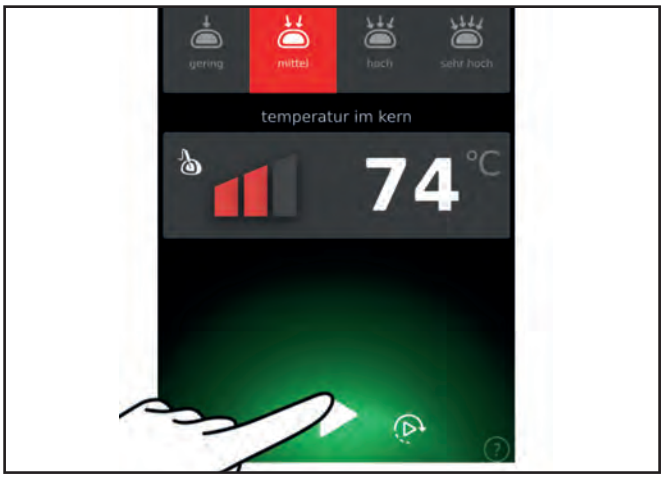
3) Den Namen des Kochprogramms auswählen.



4) Art der Speise wählen.

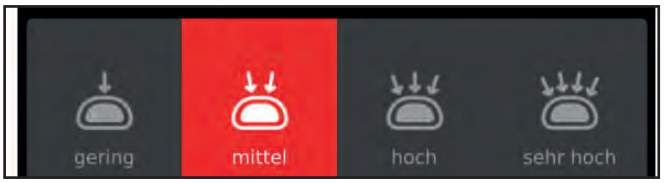


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Auf diesem Bildschirm können die folgenden Schritte durchgeführt werden:

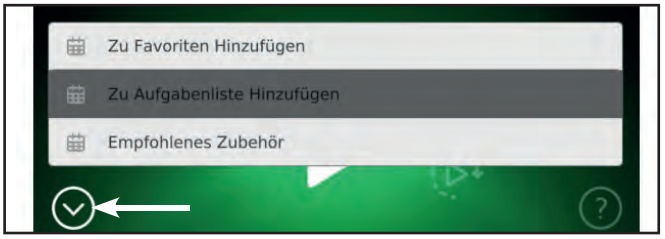
– Die gewünschte Garmethode zwischen niedrig, mittel, hoch und sehr hoch auswählen.



– Die Gartemperatur für jede Garmethode auswählen.



– Einen Garvorgang zu den Favoriten hinzufügen oder das empfohlene Zubehör für diese Garmethode auswählen.



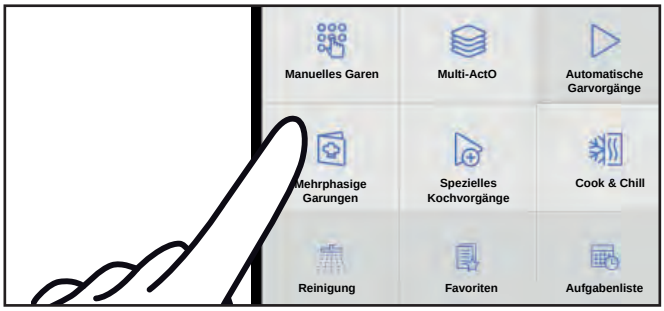
– Den verzögerten Start einstellen.



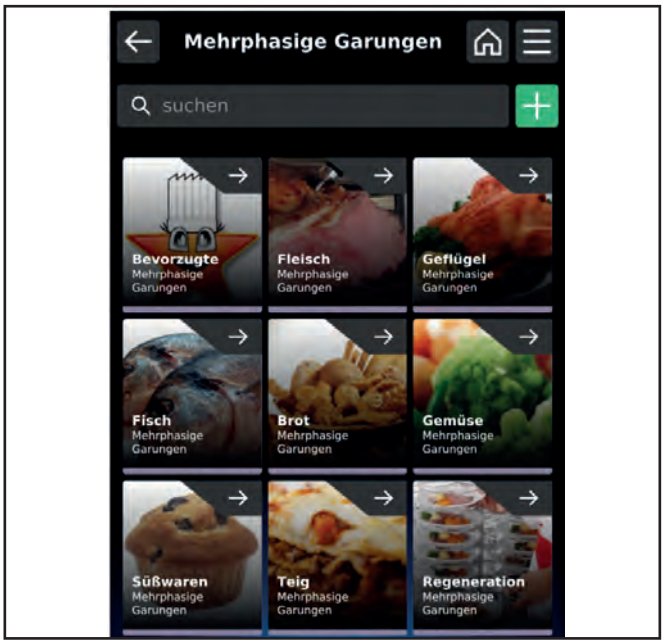
MEHRPHASIGE GARUNGEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Mehrphasige Garungen**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

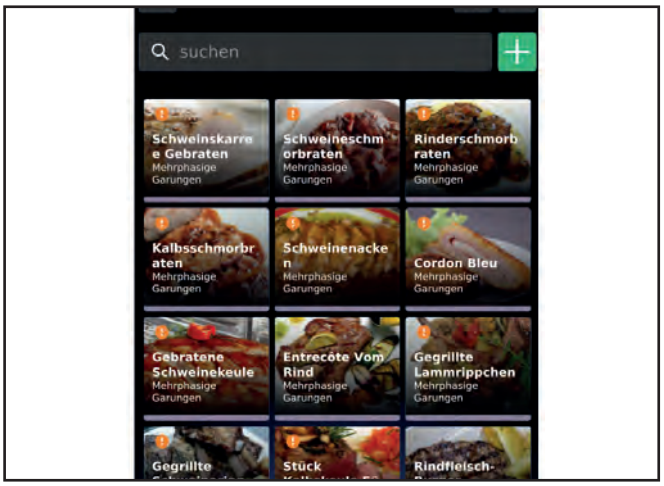


Auf diesem Bildschirm kann der Garvorgang der Speisen ausgewählt, geändert oder programmiert werden.

2) Die gewünschte Lebensmittelart durch Drücken auf den entsprechenden Bereich auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Art der Speise wählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



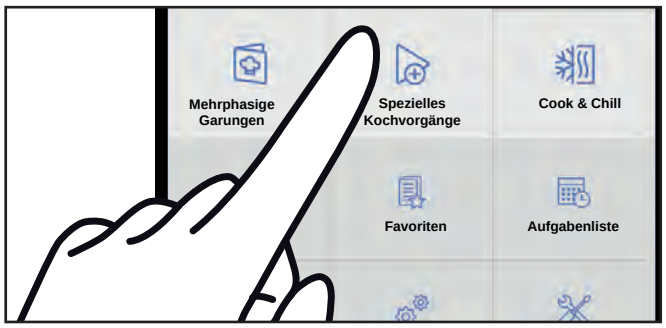
Auf dieser Bildschirmseite ist Folgendes möglich:

– Anzeige der verbleibenden Phasenzeit und der verbleibenden Garen-Gesamtzeit.
– Die Garmethode (Konvektion, gemischt oder Dampf) wählen.
– Den Feuchtigkeitsgehalt oder die Entlüftungsöffnung ändern.
– Garzeit ändern.
– Multi-Timer aktivieren oder deaktivieren.
– Eine Phase hinzufügen und/oder löschen.
– Gebläsegeschwindigkeit ändern.
– Abkühlung aktivieren oder deaktivieren.
– Den verzögerten Start einstellen.

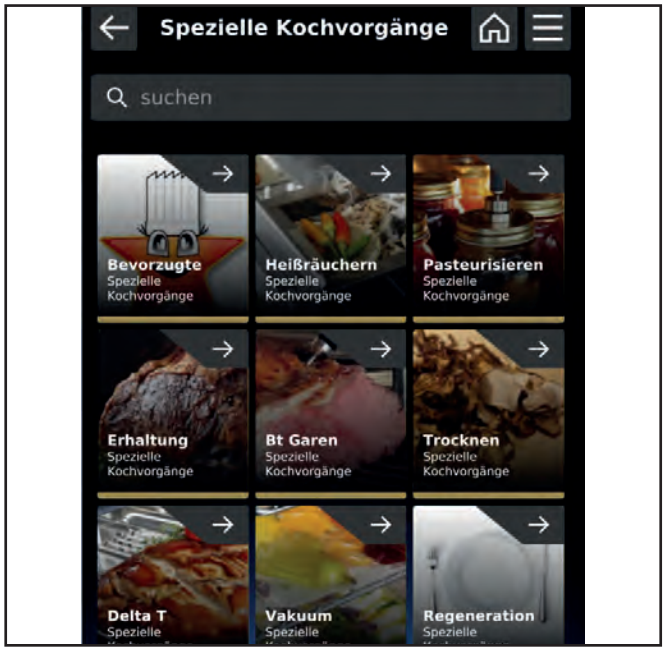
SPEZIELLES KOCHVORGÄNGE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Spezielles Kochvorgänge**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint die Seite, auf der alle im Absatz “**Automatische Garvorgänge** ” beschriebenen Funktionen ausgeführt werden können (siehe S. 26).



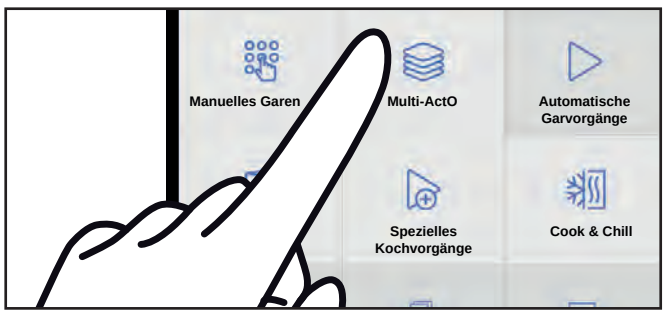
In jedem „**Spezielles Kochvorgänge**“ können einige der folgenden Parameter eingestellt werden:

- Einstellung Garkammertemperatur.
- Zeiteinstellung.
- Einstellung Kernsondentemperatur.
- Einstellung der Blechbeladung.
- Einstellung Delta T.
- Einstellung Feuchtigkeitsgehalt (%) und Entlüftungsoffnung.

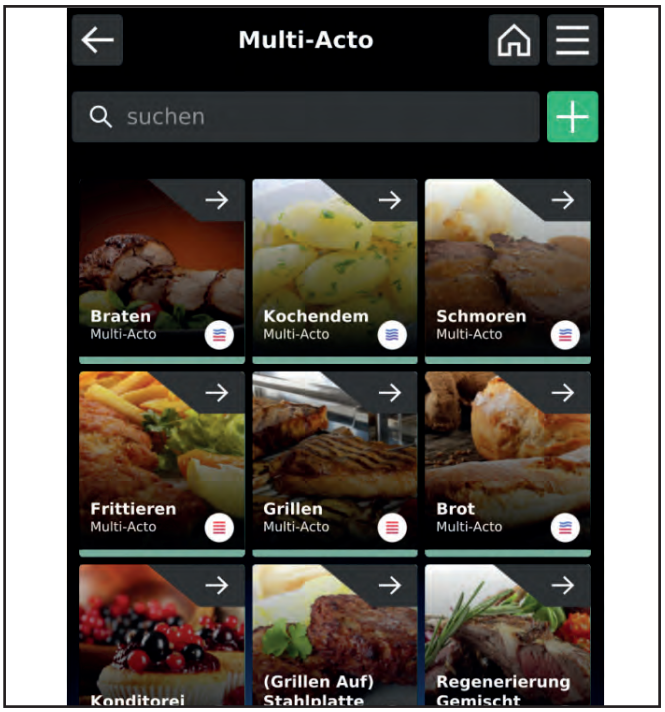
MULTI-ACTO

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Multi-ActO**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



ANMERKUNG: **Auf diesem Bildschirm kann die gewünschte Zubereitungsart ausgewählt werden: Kochen, schmoren, braten, frittieren, grillen, Brot, Backwaren, Platte, gemischtes Regenerieren, Regenerieren ohne Dampf, Regenerieren mit Dampf.**

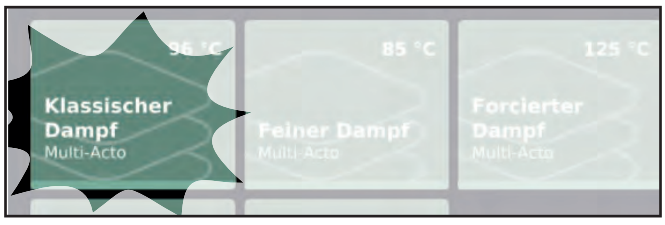
2) Die Kochart auswählen.



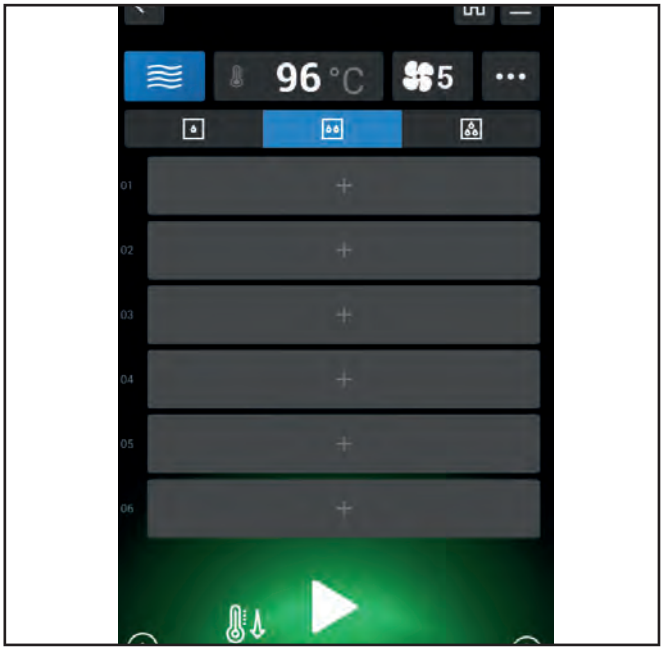
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Den Namen des Garprogramms auswählen.

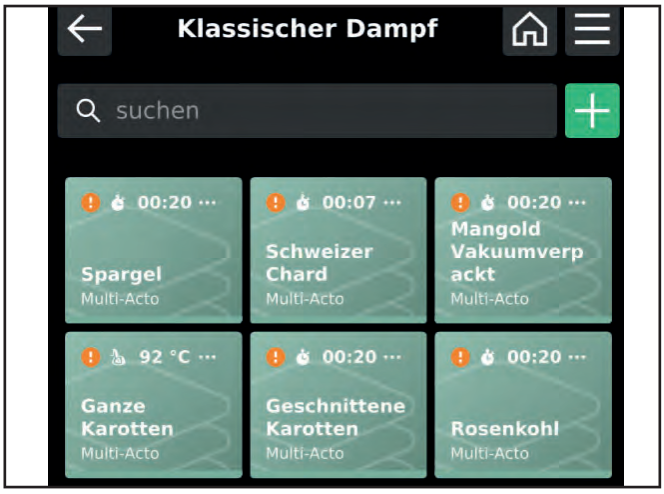


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



4) Um eine Garmethode im grauen Feld hinzuzufügen, auf das Symbol + drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



5) Den Namen des Garprogramms auswählen.

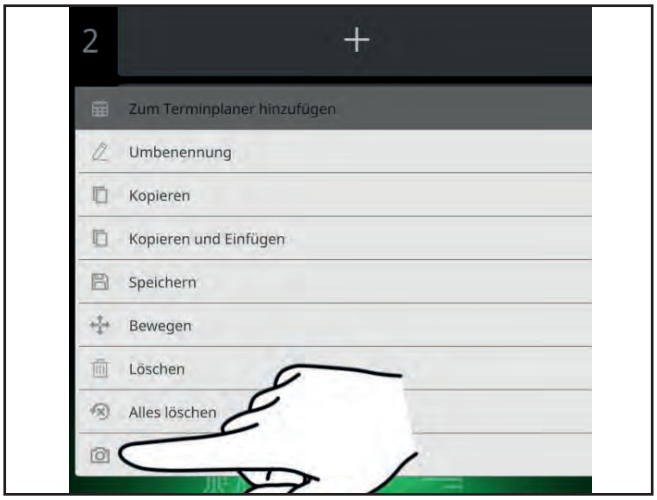


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

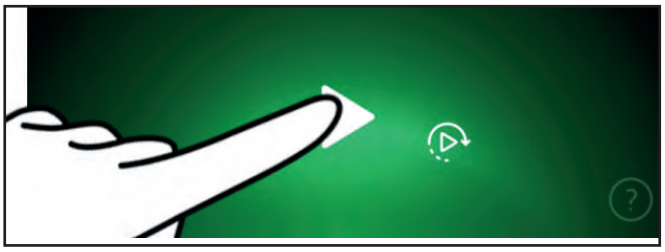


ANMERKUNG: **Um auf dem Raster weitere Garmethoden hinzuzufügen, den Cursor auf ein leeres graues Feld bringen und das Verfahren der Punkte 3 und 4 wiederholen.**

ANMERKUNG: **Durch Drücken der angegebenen das Symbol gelangen Sie zu weiteren Funktionen.**



6) Das Symbol drücken, um den Garvorgang zu starten.

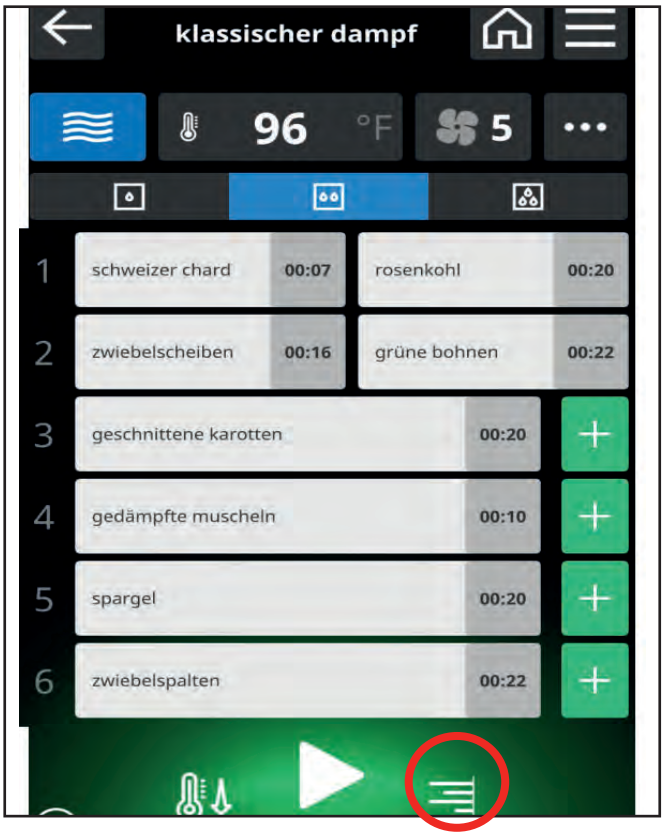


Funktion MULTI-ONE

Außerdem können mehrere Garvorgänge gruppiert werden, damit sie alle im gleichen Moment fertig sind.

ANMERKUNG: **Dieser Vorgang ist nur beim Garen auf Zeit möglich, nicht beim Durchgaren.**

1) Nachdem alle zu kochenden Gerichte hinzugefügt worden sind, auf das eingekreiste Icon drücken, um die Garvorgangsgruppen zu bilden.



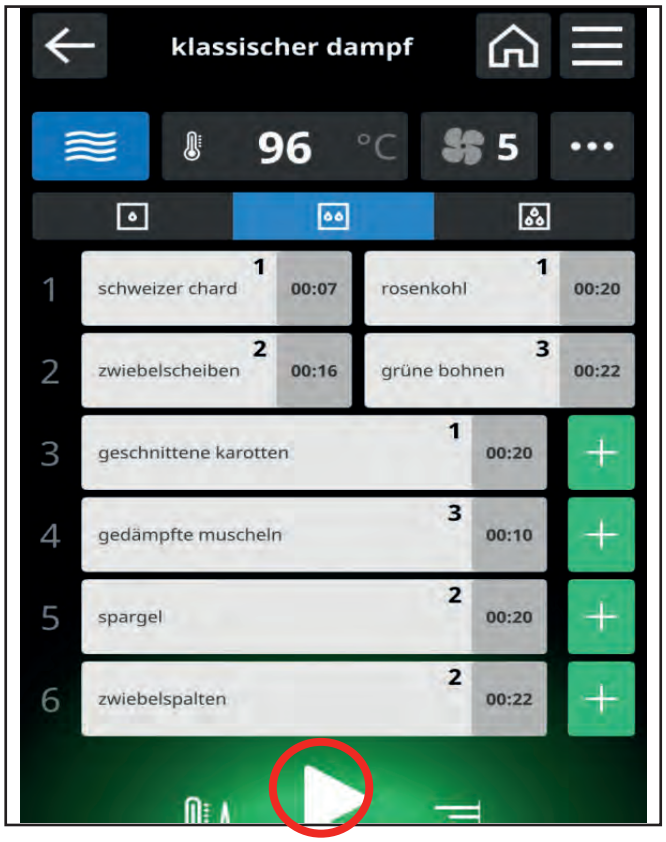
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

2) Auf die zu gruppierenden Garvorgänge drücken (alle bekommen dieselbe Nummer).



3) Auf das eingekreiste Icon drücken und Schritt 2 wiederholen, bis die Gruppierung der Garvorgänge vollendet ist.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



4) START drücken.

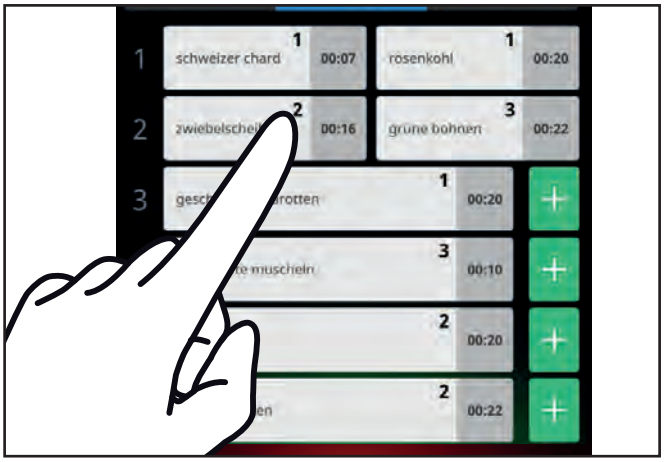
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

5) Das Icon drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

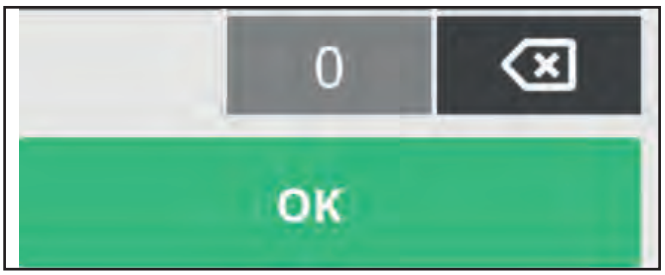
6) Die Startreihenfolge der Garvorgänge wählen, indem auf eine der gebildeten Gruppen gedrückt wird.



7) Zur Aktivierung "Zeit" drücken

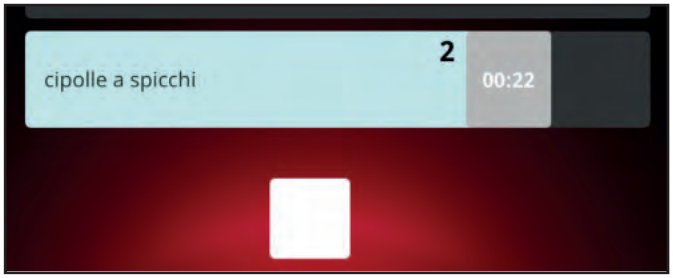


8) OK drücken



9) Das Display zeigt das einzugebende Gericht an

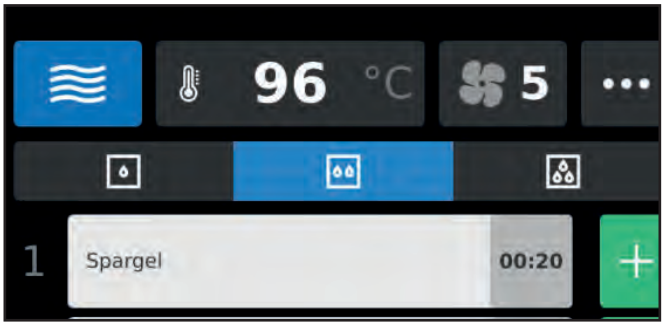
10) Die Tür öffnen, das Gericht hineinschieben und die Tür wieder schließen. Der Backofen wird dann je nach Garzeiten die anderen Gerichte derselben Gruppe aufrufen (z.B. Gruppe 2).



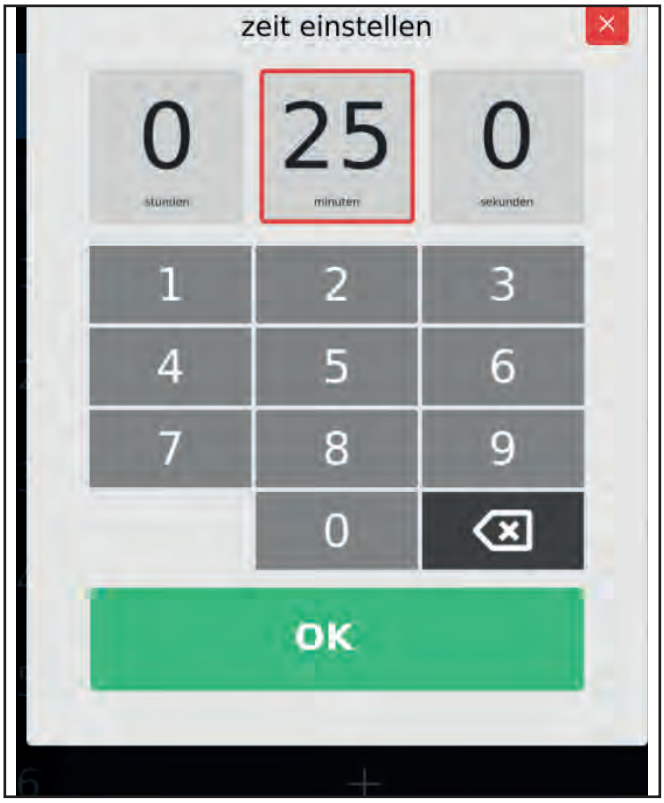
11) Nach Beendigung der Garvorgänge der Gruppe 2 die Schritte 5 bis 10 für die anderen Garvorgangsgruppen wiederholen.

Für jeden Garvorgang kann außerdem gleichzeitig die Garzeit folgendermaßen geändert werden.

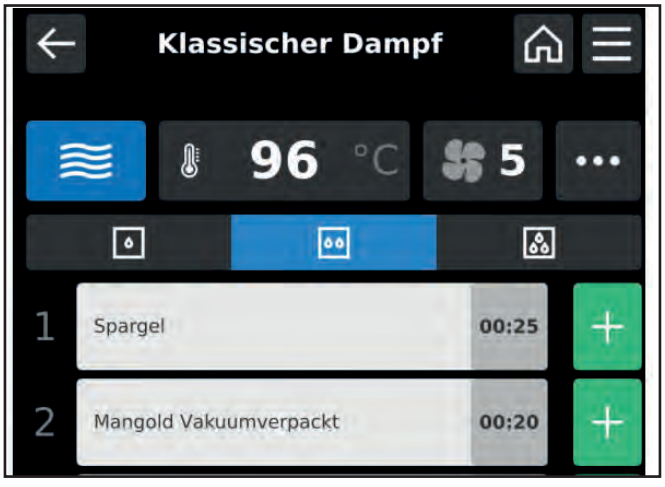
1) Den Namen des Garprogramms auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Auf **OK** drücken, um die geänderte Zeit zu bestätigen.
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Das Verfahren aus Punkt 1 und 2 wiederholen, um die Zeiten der anderen Garprogramme zu ändern.

ANMERKUNG**: Die Parameter, die geändert werden können, sind die Lüftergeschwindigkeit, der ECO-Modus, Kopieren und Bereinigen der Liste.**

ANMERKUNG**: Das Ändern der Zeit ist nur für Timer in Gruppen möglich, die noch nicht aktiv sind, und für Timer, die nicht zu Gruppen gehören.**

COOK&CHILL

Funktion nicht aktiv.

AUTOMATISCHE REINIGUNG

ANMERKUNG: **Es ist nur dann möglich, die automatischen Reinigungsprogramme mit der Bezeichnung „A“ (oben links) zu benutzen, wenn in der Artikelnummer des Backofens der Buchstabe „W“ enthalten ist oder wenn am Gerät auf Anfrage das Zubehör „GPAT“ installiert wurde ; ansonsten zeigt das Display nur die mit „S“ (oben links) gekennzeichneten halbautomatischen Reinigungen an (siehe S. 31).**

WICHTIG: **Für automatische Reinigungsvorgänge empfiehlt sich die Verwendung der Reinigungsmittel DUAL ATCLEAN und der Entkalker ATCAL, um bei der Reinigung der Garkammer das bestmögliche Ergebnis zu erzielen, da sich damit auch hartnäckiger Schmutz leicht entfernen lässt.**

WICHTIG: **Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Entkalkungsprodukte als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.**

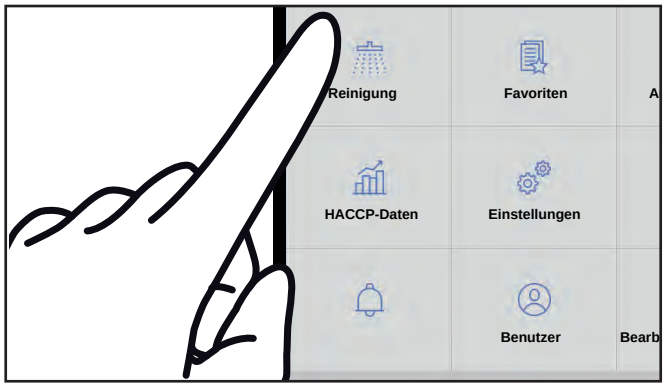
ANMERKUNG: **Vor Beginn des Reinigungsvorgangs Backbleche, Roste, Fettfilter (FGX, sofern installiert) oder andere Behälter aus der Garkammer entfernen. Eine Reinigung mit einem Backblech im Inneren der Garkammer beeinträchtigt das Endergebnis.**
Bevor der Reinigungsvorgang gestartet wird, sicherstellen, dass sich im Garraum keine festen Speisereste befinden, die größer als 1 cm sind.

WICHTIG: **Niemals den Filter vom Boden der Garkammer entfernen. Große feste Lebensmittelrückstände können den Ablauf verstopfen oder das Reinigungssystem des Ofens beschädigen.**

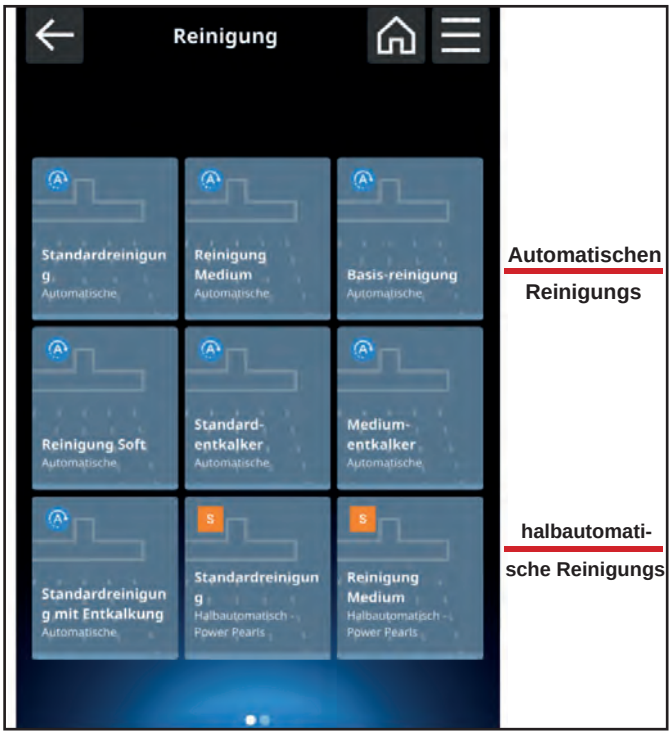
GEFAHR: **Verbrennungsgefahr! Den Ofen nicht öff nen, während die Tür gereinigt wird. Es besteht die Gefahr von schwerwiegenden Verätzungen aufgrund von heißer Luft, Säuren oder Basen (alkalischen Lösungen), die in Kontakt mit der Haut und/oder den Augen geraten könnten. Wenn das Reinigungsprogramm vorzeitig unterbrochen wird, vor dem Öff nen der Tür ein LH2O-REINIGUNGSPROGRAMM starten und vollständig durchlaufen lassen.**

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Reinigung**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

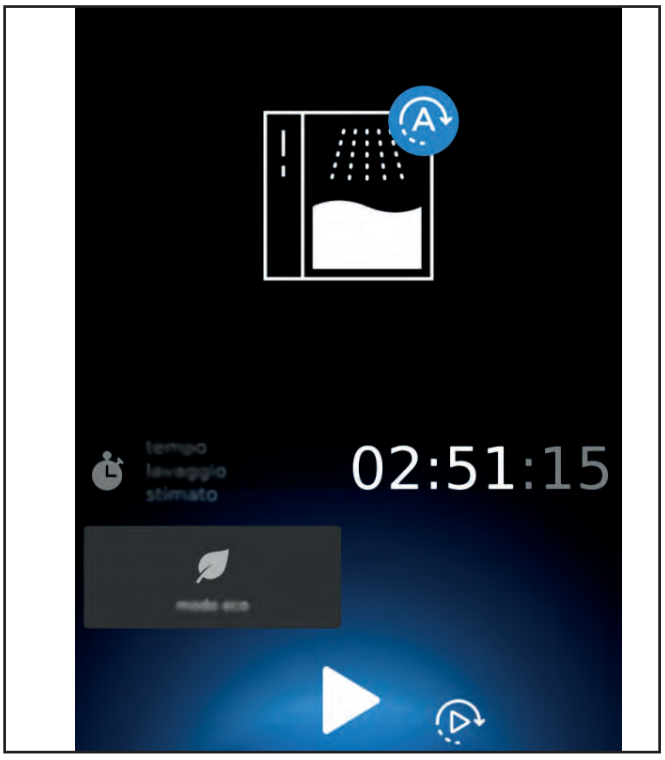


In diesem Bildschirm kann die Art des Reinigungsprogramms für das Gerät zwischen automatisch und halbautomatische Reinigung gewählt werden.

2) Den gewünschten Reinigungszyklus auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



ANMERKUNG: **Für alle Reinigungsprogramme, mit Ausnahme von Standard-Entkalker, Medium, kann die Funktion „Eco Mode" über das entsprechende Symbol aktiviert bzw. deaktiviert werden.**



ANMERKUNG: **Hinweis: Die Funktion „Eco Mode" senkt die Temperaturen in der Garkammer während des Zyklus und erhöht damit leicht die Zykluszeit bei gleichzeitiger Energieeinsparung.**

3) Das Symbol drücken, um den Reinigungszyklus zu starten

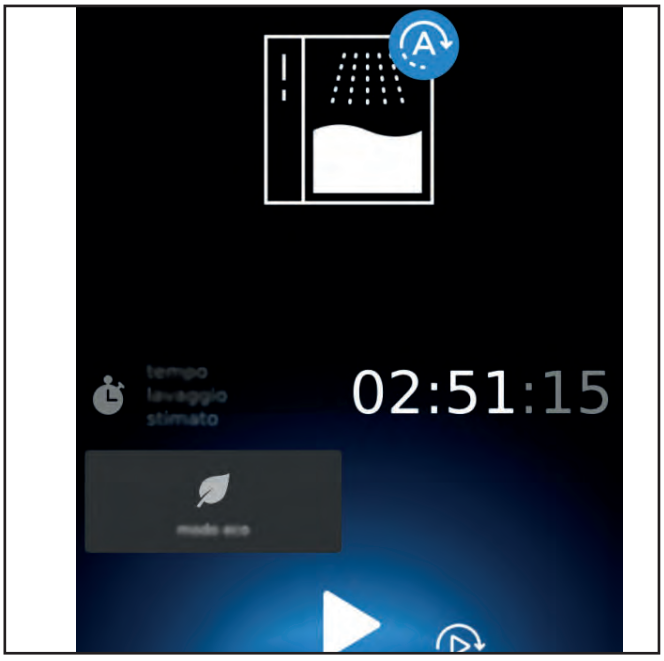


Die Beendigung des Waschzyklus des Gerätes wird durch ein akustischen Signal sowie.

4) Taste drücken, um den akustischen Alarm zu unterbrechen.



Im Display erscheint das gestartete Waschprogramm.



5) Bei einer Unterbrechung eines Reinigungszyklus (Alarm oder freiwillige Unterbrechung über das START/STOP-Symbol) erscheint ein Alarm zur Anzeige der Reinigungsunterbrechung.

6) Auf das Symbol „**Spülen**" drücken und auf das Ende des Reinigungsvorgangs warten.

ACHTUNG: **Sicherstellen, dass sich keine Reinigungsmittelrückstände in der Kammer am Ende der Spülung befinden. Andernfalls erneut ausspülen.**

WICHTIG: **Regelmäßig den Zustand der Türdichtung überprüfen. Bei Beschädigungen ist der technische Kundendienst für den Austausch zu kontaktieren. Das Durchführen von Reinigungsprogrammen mit einer beschädigten Türdichtung reduziert die Effektivität der Reinigung und kann die Ofenkomponenten beschädigen, wenn die Reinigung über einen längeren Zeitraum durchgeführt wird.**

WICHTIG: **Wird ein Produkt in einer Salzkruste gegart oder den Garraum versehentlich mit Salz verunreinigt, muss der Garraum immer spätestens am Ende der Garzeit gereinigt werden.**

ACHTUNG: **Die vom Hersteller des Kombidämpfers gelieferten Reinigungsmittel und Entkalker verwenden, um eine optimale und sichere Reinigung zu erhalten.**
Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Entkalker als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.

WICHTIG: **Am Ende eines automatischen Reinigungsprogramms den Garraum auf eventuelle Reinigungsmittelrückstände überprüfen.**

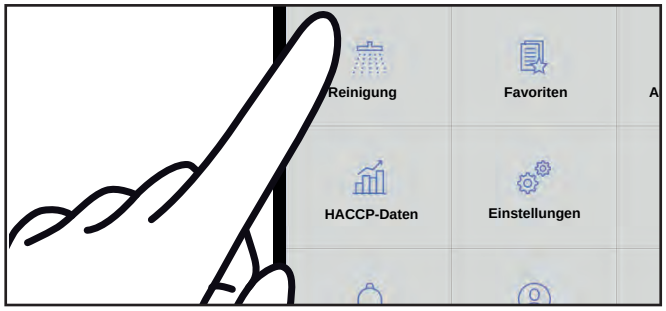
HALBAUTOMATISCHE REINIGUNGEN

WICHTIG: **Für halbautomatische Reinigungen werden die Reiniger APO.CLEAN TABS und die Entkalker APO.SHINE TABS empfohlen. Sie lösen selbst hartnäckige Verschmutzungen und sorgen für einen perfekt sauberen Garraum.**

ACHTUNG: **Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Entkalker als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.**

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Reinigung**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

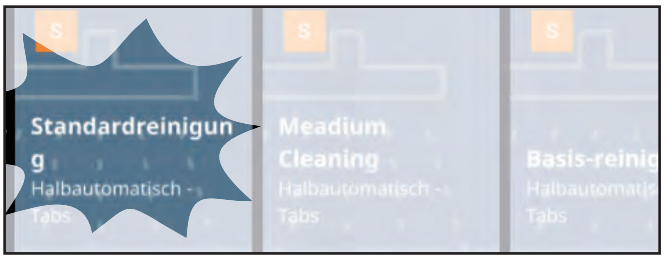


WICHTIG: **Vor Beginn des Reinigungsvorgangs Backbleche, Roste, Fettfilter (FGX, sofern installiert) oder andere Behälter aus der Garkammer entfernen. Eine Reinigung mit einem Backblech im Inneren der Garkammer beeinträchtigt das Endergebnis.**

Vor Beginn der Reinigung sicherstellen, dass sich in der Garkammer keine festen Lebensmittelreste befinden, die größer als 8-10 mm sind.

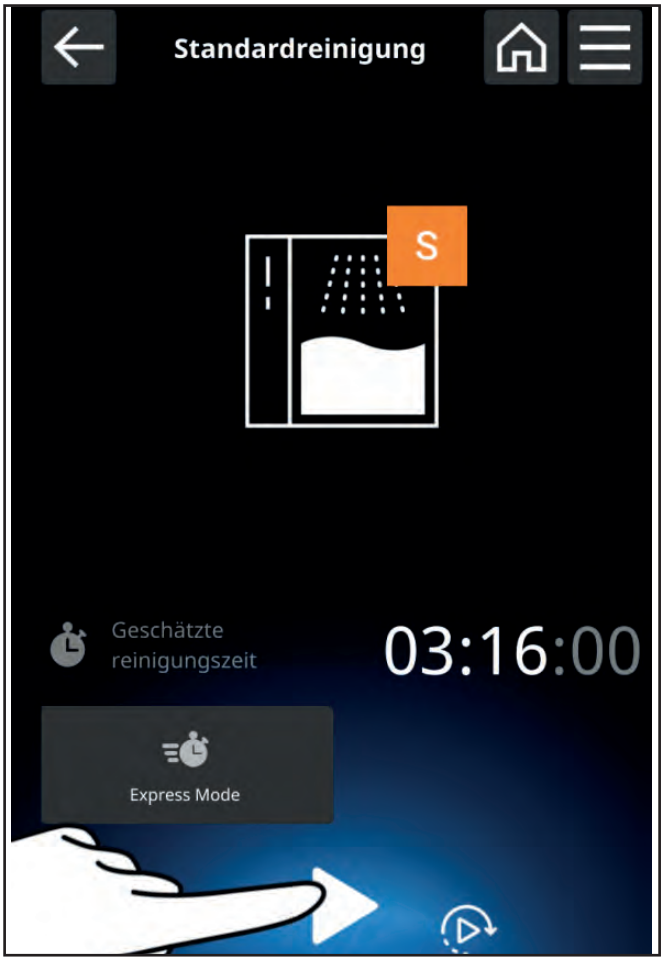
WICHTIG: **Niemals den Filter vom Boden der Garkammer entfernen. Große feste Lebensmittelrückstände können den Ablauf verstopfen oder das Reinigungssystem des Ofens beschädigen.**

2) Den gewünschten Reinigungszyklus auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

3) Das Symbol drücken, um den Reinigungszyklus zu starten



WICHTIG: **Bei allen mit dem Buchstaben „S“ (oben links) gekennzeichneten Reinigungsprogrammen ist die Präsenz des Bedieners bis zur Einführung des chemischen Produkts erforderlich.**

4) Ein Warnbildschirm erscheint auf dem Display, wenn das akustische Signal aktiviert wird.

5) Die TABS in den Abflussfilter der Garkammer einsetzen (die Anzahl der zu verwendenden TABS variiert je nach dem auf dem Display des Ofens angezeigten Reinigungsprogramm).“

Dosierungen von Reinigungsprodukten

Halbautomatische Reinigungsprogramme	Anzahl der TABS			
	61	101-82	122 201	202
Standard reinigung	2	3	4	5
Reinigung medium	2	3	4	3
Basis-Reinigung	1	2	3	3
Reinigung soft läuft	1	1-2	2	2

Halbautomatische Entkalkungsprogramme	Anzahl der TABS		
	61-101	82-122	201 - 202
Standard Entkalkung	2	3	4
Medium Entkalkung	1	2	2

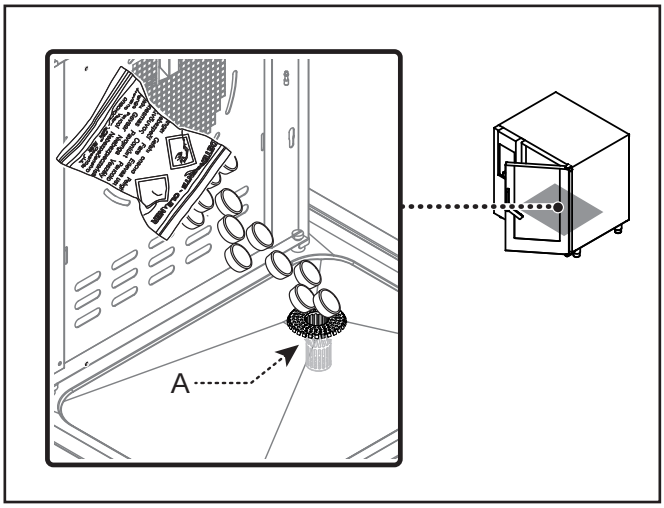
WICHTIG**: Für eine korrekte Anwendung der TAB ist es erforderlich, den Einzeldosisbeutel zu öffnen und ihn in den Abflussfilter der Garkammer einzusetzen (siehe Abbildung unten).**

Die Verpackung nicht in der Garkammer lassen, um Schäden am Ofen zu vermeiden. Die Entsorgung hat gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften zu erfolgen.

WICHTIG**: Filter (A) während des Betriebs des Ofens nicht entfernen.**

Der Ofen darf ausschließlich mit dem Filter (A) betrieben werden, der ordnungsgemäß in der dafür vorgesehenen Aufnahme installiert ist. Das Entfernen des Filters während der Gar- oder Reinigungszyklen kann dazu führen, dass Speisereste in den Reinigungskreislauf gelangen und Schäden am Gerät verursachen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung führt zum Erlöschen der Garantie für daraus resultierende Schäden.



WICHTIG**: Immer die Anzahl der auf dem Display angezeigten TABS verwenden. Die Verwe ndung von zusätzlichem Reinigungsmittel kann die Ofenkomponenten beschädigen und am Ende des Reinigungszyklus Rückstände von Reinigungsmittel hinterlassen.**

WICHTIG**: Das Reinigungsmittel nur dann in die Garkammer geben, wenn der Ofen es über das Display anfordert.**

6) Die Tür schließen und warten, bis der Ofen das Reinigungsprogramm automatisch abgeschlossen hat. Am Ende des Reinigungsvorgangs zeigt das Display den Startbildschirm des Reinigungsvorgangs an.

7) Bei einer Unterbrechung eines Reinigungszyklus (Alarm oder freiwillige Unterbrechung über das START/STOP-Symbol) erscheint ein Alarm zur Anzeige der Reinigungsunterbrechung.

8) Auf das Symbol „Spülen" drücken und auf das Ende des Reinigungsvorgangs warten.

ANMERKUNG**: Bei unterbrochener Reinigung sind die Garfunktionen gesperrt.**



WICHTIG: **Keine chemischen Produkte während der Programme „Spülen" und „Flash-Reinigung" verwenden.**

WICHTIG**: Sicherstellen, dass sich keine Reinigungsmittelrückstände in der Kammer am Ende der Spülung befinden. Andernfalls erneut ausspülen.**

WICHTIG**: Regelmäßig den Zustand der Türdichtung überprüfen. Bei Beschädigungen ist der technische Kundendienst für den Austausch zu kontaktieren. Das Durchführen von Reinigungsprogrammen mit einer beschädigten Türdichtung reduziert die Effektivität der Reinigung und kann die Ofenkomponenten beschädigen, wenn die Reinigung über einen längeren Zeitraum durchgeführt wird.**

WICHTIG**: Wird ein Produkt in einer Salzkruste gegart oder den Garraum versehentlich mit Salz verunreinigt, muss der Garraum immer spätestens am Ende der Garzeit gereinigt werden.**

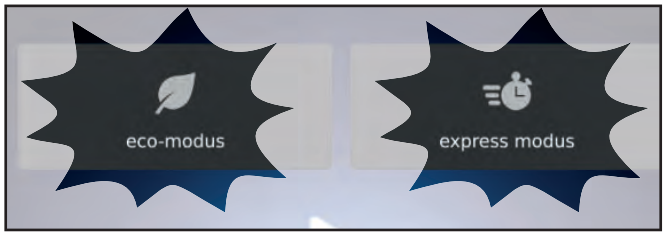
ACHTUNG**: Die vom Hersteller des Kombidämpfers gelieferten Reinigungsmittel und Entkalker verwenden, um eine optimale und sichere Reinigung zu erhalten.**

Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Entkalker als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.

VERWENDUNG VON WASCHPROGRAMMEN

- **Standard reinigung:** Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
- **Reinigung medium:** Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
- **Basis-Reinigung:** Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen (zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bis 150°C).
- **Reinigung Soft:** Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
- **Standard Entkalker:** Zur Entfernung der schwer entfernbaren Kalkablagerungen in der Garkammer.
- **Medium Entkalker:** Zur Entfernung der leicht entfernbaren Kalkablagerungen in der Garkammer.
- **Spülen und Flash-Spülen:** Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.

ANMERKUNG**: Für alle Reinigungsprogramme, mit Ausnahme von Standard-Entkalkung, Medium, Spülen und Flash-Reinigung, kann die Funktion „Eco Modus“ (Automatische reinigung), „Express Modus” (nur bei den halbautomatischen Reinigungen) über das entsprechende Symbol aktiviert bzw. deaktiviert werden.**



ANMERKUNG**:**

- Die Funktion „**Eco Mode**“ senkt die Temperaturen in der Garkammer während des Zyklus und erhöht damit leicht die Zykluszeit bei gleichzeitiger Energieeinsparung.
- Die Funktion „**Express Mode**” überspringt den gesamten Vorwaschgang, so dass das Reinigungsmittel sofort hinzugefügt werden kann, was die Gesamtzeit der gewählten Reinigung um ca. 20 Minuten verkürzt.

WICHTIG**: Die Nutzung von Produkten mit anderer Zusammensetzung und/oder in höherer Menge als der vorgeschriebenen kann das Gerät beschädigen. Dort belassene Reste können die Speisen verunreinigen.**

Die Nichteinhaltung der Anweisungen zur Nutzung der Produkte führt zur Ungültigkeit der Garantie und zum Ende der Haftung für Schäden an Personen oder Dingen seitens des Herstellers.

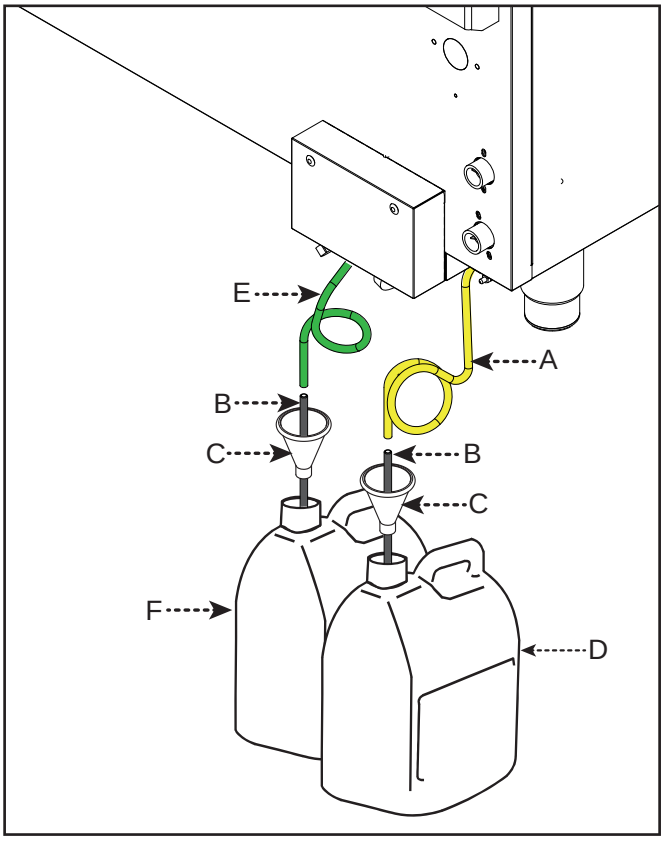
ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG

ANMERKUNG**: Dieser Vorgang wird nur durchgeführt, wenn das GPAT Set am Ofen montiert ist oder in der Artikelnummer des Backofens der Buchstabe „W“ enthalten ist.**

Für die Montage des Sets GPAT wird auf die beiliegenden Anweisungen verwiesen.

1) Das gelbe Rohr **(A)** in das Rohr **(B)** einsetzen und den Kegel **(C)** in den Reinigungsmittelbehälter **(D)** einführen.

2) Das grüne Rohr **(E)** in das Rohr **(B)** einsetzen und den Kegel **(C)** in den Behälter **(F)** mit dem Entkalker einführen.



ACHTUNG**: Die vom Hersteller des Ofens gelieferten Reinigungsmittel- und Entkalkungsprodukte verwenden, um in puncto Reinigung und Sicherheit maximale Leistungen zu gewährleisten.**

Die Verwendung anderer Reinigungsmittel und Entkalker als die von Angelo Po empfohlenen kann zu einer chemischen Kontamination des Garraums am Ende der Reinigung, zur Beschädigung der Oberflächen und zu einer kürzeren Lebensdauer der Bauteile führen.

FAVORITEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Favoriten**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

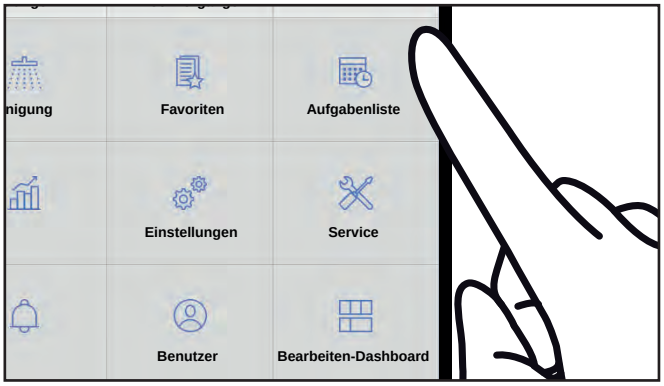


Auf diesem Bildschirm können die als Favoriten gespeicherten Garprogramme aufgerufen werden.

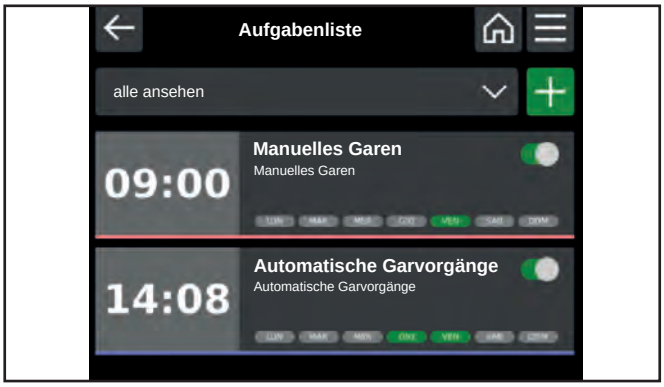
AUFGABENLISTE

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Aufgabenliste**“ zuzugreifen.



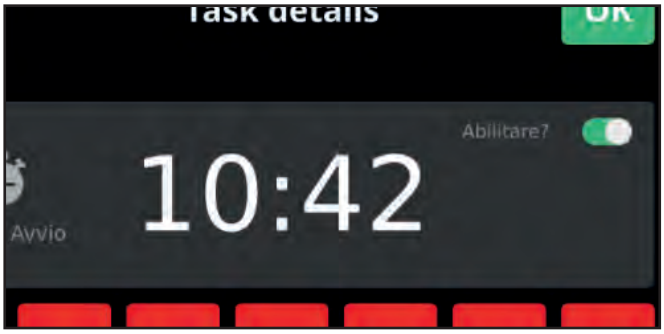
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



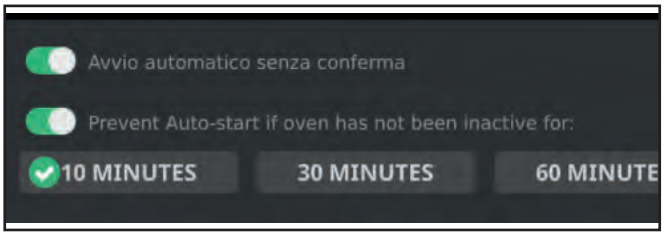
Auf diesem Bildschirm können Hinweise oder Aktivitäten (z. B. Garprogramme) für bestimmte Tage und Zeiten programmiert werden.

Darüber hinaus ist in der Programmierphase Folgendes möglich:

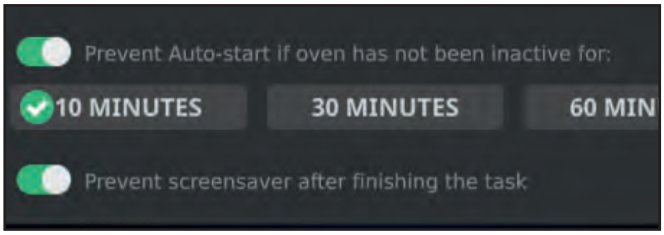
– Aktivierung/Deaktivierung des automatischen Starts.



Falls aktiviert, kann der automatische Start anschließend auch durch die Tatsache beeinflusst werden, dass der Backofen mindestens 10 Minuten, 30 Minuten oder 60 Minuten inaktiv geblieben ist.



– Den Bildschirmschoner nach Beendigung der programmierten Task aktivieren/deaktivieren.

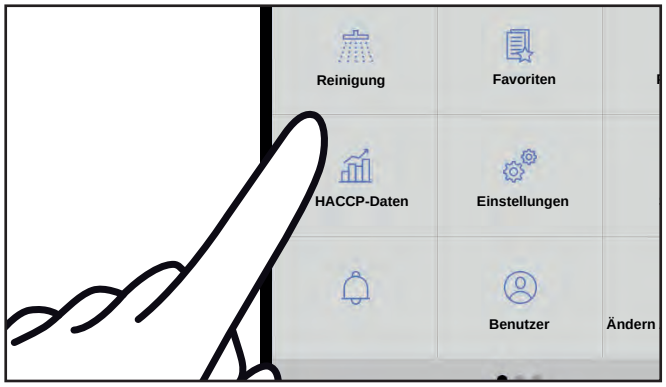


ANMERKUNG: **Der Hinweis kann entweder eine Textnachricht sein oder mit einem Gar- oder Reinigungsprogramm verknüpft werden.**

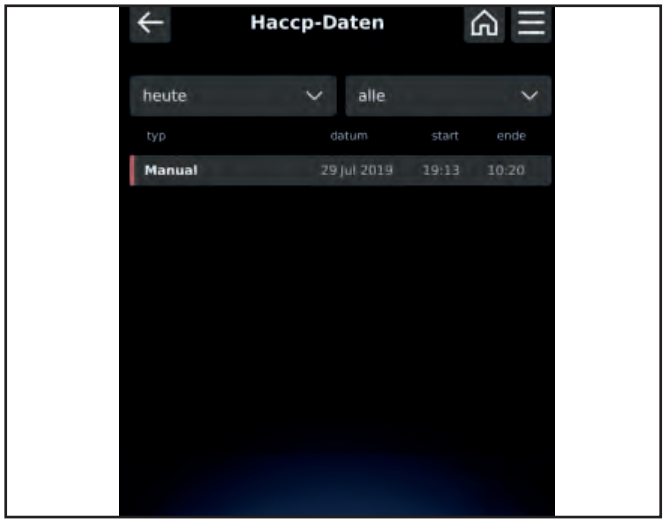
HACCP-DATEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**HACCP-Daten**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



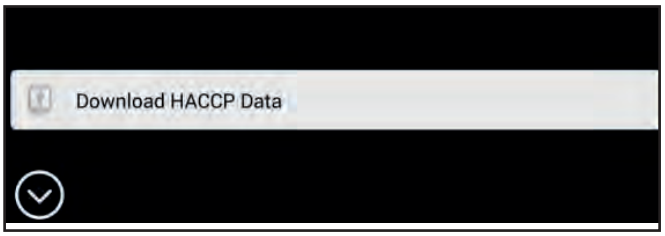
Auf dieser Bildschirmseite ist Folgendes möglich: Anzeige der HACCP-Daten nur der Garvorgänge, der ausgelösten Alarme oder dieser beiden Optionen (Garvorgänge + Alarme), der ausgeführten Reinigungen, der Vorheizphasen, der Phasen des abgeschlossenen Garvorgangs und der Phasen der Warmhaltung.



Außerdem können die erfassten Daten des aktuellen Datums, der letzten 30 Erfassungen oder die Daten eines bestimmten Datums angezeigt werden.



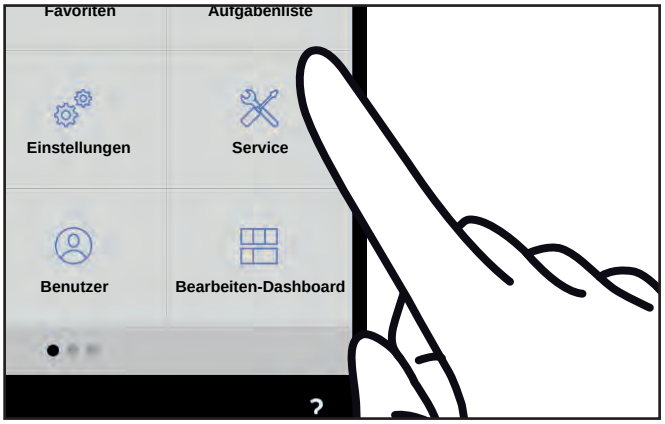
Die Daten können außerdem auf ein USB-Gerät heruntergeladen werden.



SERVICE

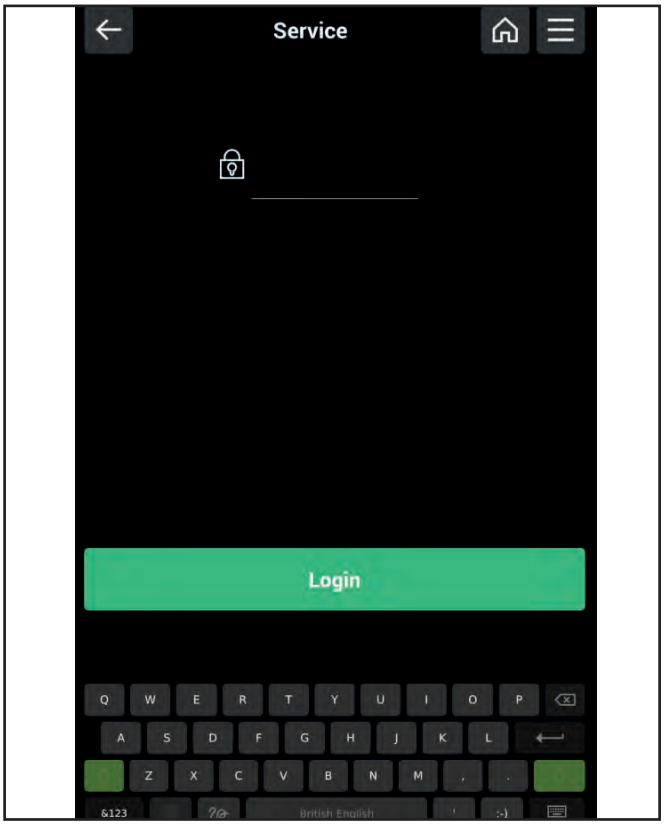
Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Service**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

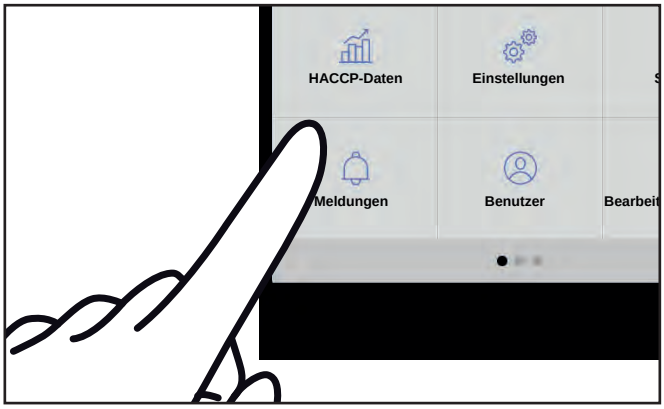
Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort).



MELDUNGEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Meldungen**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

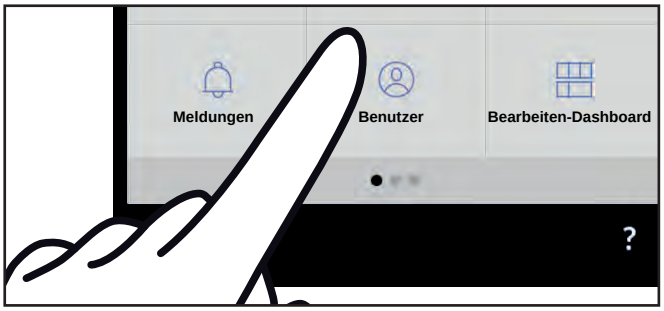


Auf diesem Bildschirm kann über die Funktion „Scheduler“ auf die Liste der geplanten Aktivitäten zugegriffen werden.

BENUTZER

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Benutzer**“ zuzugreifen.



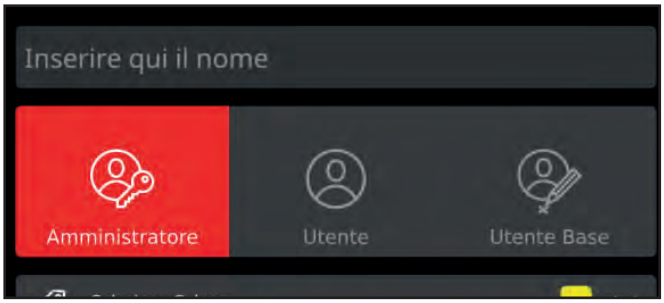
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Auf diesem Bildschirm kann der aktive Benutzer ausgewählt oder die Liste der Benutzer verwaltet werden.

Jedem Benutzer ist eine personalisierte Homepage zugeordnet.

Bezüglich der Benutzer gibt es folgende drei Typen: Administrator, Benutzer und Basisbenutzer.



Was dem Administrator vorbehalten ist:

- Erstellen, Ändern und Löschen anderer Benutzer;
- Der Zugriff ist durch Passwort geschützt;
- Zugang zu allen Inhalten, d.h. unbegrenzte Navigation;
- Management jedes beliebigen Prozesses, d.h. Start und Änderung der Prozesse.

Was dem benutzer vorbehalten ist:

- Er kann lediglich auf die Funktionen der Homepage zugreifen
- Start nur der Prozesse, die auf der Homepage aufgeführt sind;
- Er kann keine weiteren Benutzer erstellen, bearbeiten und löschen.

Was dem Basisbenutzer vorbehalten ist:

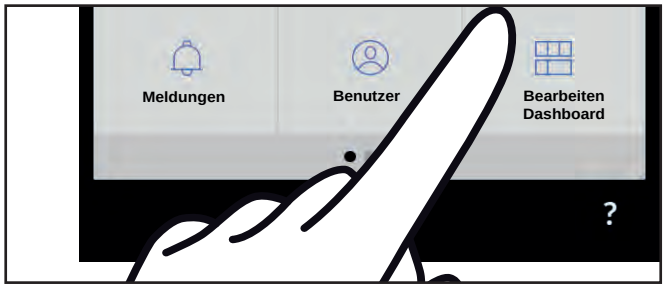
- Start nur der Prozesse, die auf der Homepage aufgeführt sind;
- Keine Möglichkeit der Änderung der erstellten Prozesse.

ANMERKUNG: **Der Benutzer „Angelo Po“ kann nicht gelöscht werden.**

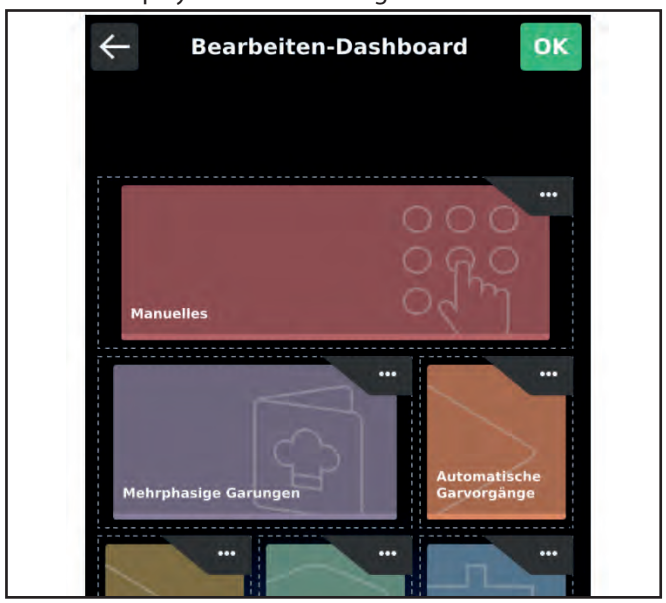
BEARBEITEN-DASHBOARD (STARTSEITE)

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Bearbeiten-Dashboard**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

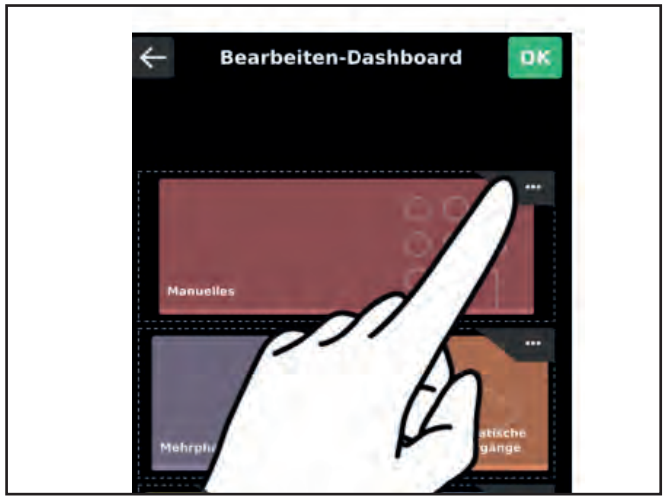


ANMERKUNG: **Die Homepage ist dem aktuell aktiven Benutzer zugeordnet.**

In diesem Bildschirminhalt können der Inhalt der Startseite persönlich gestaltet, die Symbole der Funktionen verkleinert, verschoben oder gelöscht werden, wie in den folgenden Beispiele gezeigt:

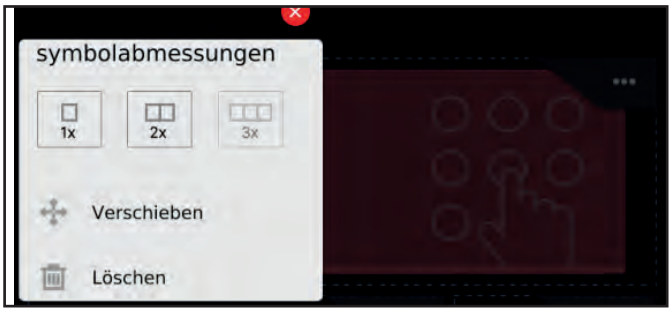
Anpassung der Funktionssymbole.

1) Die Funktion, die geändert werden soll, durch Drücken auf die drei Punkte oben rechts auswählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

2) Die Größe des Symbols „**2x**“.auswählen.

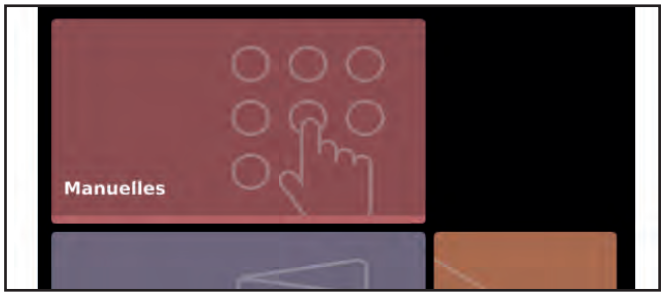


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



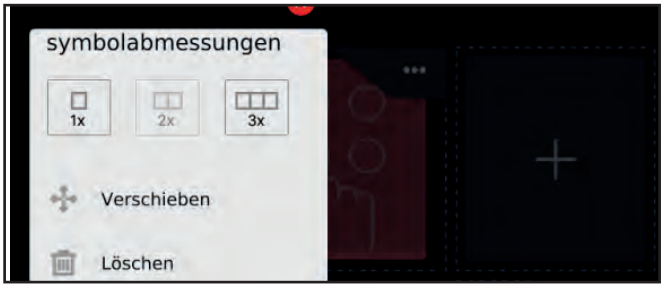
3) Auf **OK** drücken, um die Auswahl zu speichern und zum vorherigen Bildschirminhalt zurückzukehren.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



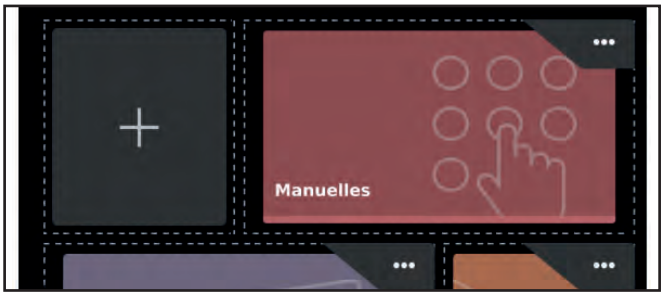
Funktionssymbol verschieben.

1) Die Funktion, die verschoben werden soll, durch Drücken auf die drei Punkte oben rechts auswählen.



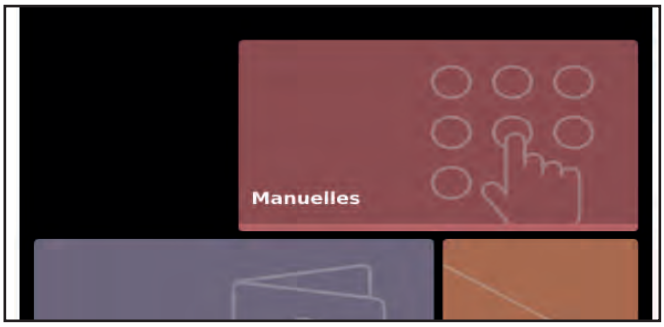
2) „**Verschieben**“ auswählen und sofort den leeren Platz auswählen, an den die Funktion verschoben werden soll.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



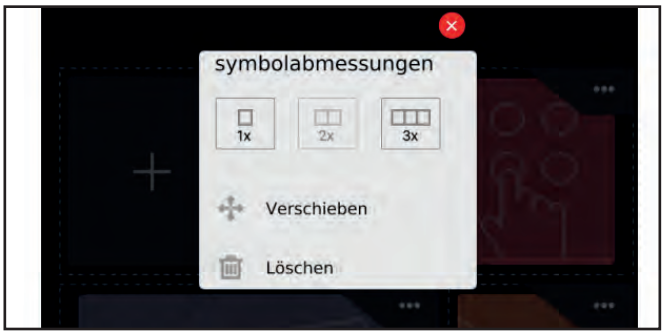
3) Auf **OK** drücken, um die Auswahl zu speichern und zum vorherigen Bildschirminhalt zurückzukehren.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Funktionssymbol löschen.

1) Die Funktion, die gelöscht werden soll, durch Drücken auf die drei Punkte oben rechts auswählen.



2) „**Löschen**“ auswählen, um die Funktion zu löschen.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Auf **OK** drücken, um die Auswahl zu speichern und zum vorherigen Bildschirminhalt zurückzukehren.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



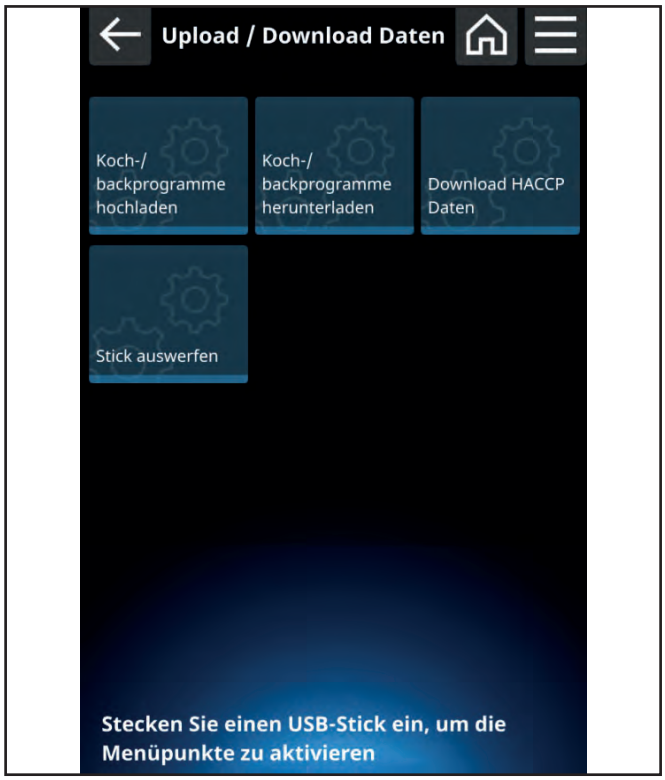
DATEN HOCHLADEN/HERUNTERLADEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**Upload / Download Daten**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Einen USB-Stick anschließen und OK drücken.

Auf dieser Seite können die folgenden Schritte durchgeführt werden:

- die Garprogramme oder die Garvorgangsdaten von einer externen Speichereinheit auf den Backofen hochladen.
- die Garprogramme oder die Garvorgangsdaten vom Backofen auf eine externe Speichereinheit herunterladen.
- nur die HACCP-Daten der Garvorgänge, der Fehlermeldungen oder beider (Garvorgänge + Fehlermeldungen) herunterladen.
- Den USB-Stick korrekt auswerfen.

ANMERKUNG: **Um einen Datenverlust zu vermeiden, vor Herausziehen des USB-Sticks immer den Button „USB-Stick auswerfen“.**

VERFAHREN ZUR REGISTRIERUNG UND ZUORDNUNG DES OFENS (IOT)

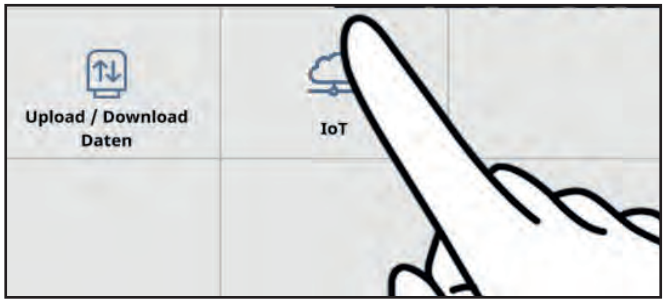
VORAUSSETZUNGEN

- Der Ofen muss mit einem Ethernet- oder WLAN-Netzwerk mit Internetzugang verbunden sein.
- Das Netzwerk muss über einen aktiven DHCP-Server verfügen.
- Datum und Uhrzeit des Ofens müssen korrekt eingestellt sein.
- Verfügbarkeit eines Geräts (Smartphone oder PC) mit Internetzugang. Bei Verwendung eines PCs sicherstellen, dass eine Webcam vorhanden ist, um den QR-Code des Ofens scannen zu können.

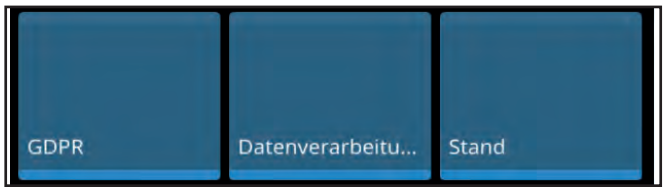
VERFAHREN

ANMERKUNG: **Das folgende Verfahren beschreibt die notwendigen Schritte, um den Ofen in der Angelo Po Cloud-Plattform (Apolink) zu registrieren und zuzuordnen.**

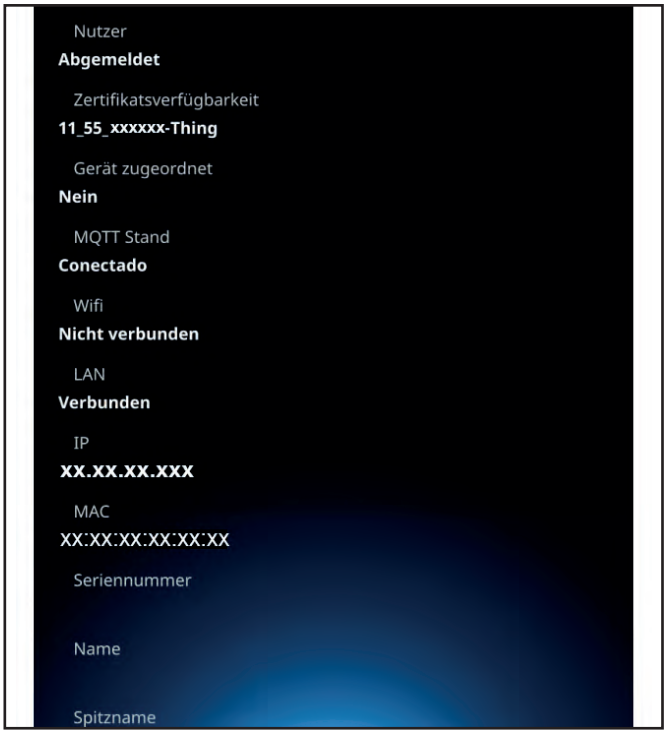
1) Wählen Sie im Hauptmenü des Ofens die Funktion „IoT".



2) Öffnen Sie den Bereich „**Stand**".

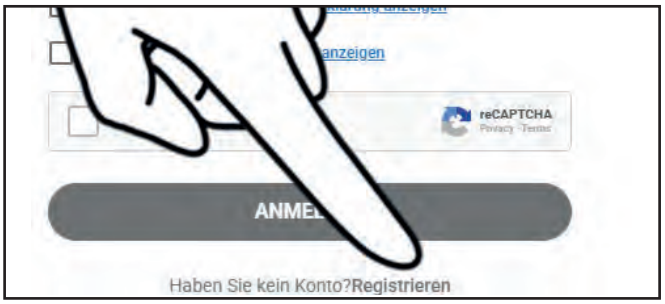


3) Überprüfen Sie, ob die Verbindung aktiv ist.



4) Rufen Sie das Apolink-Portal unter folgender Adresse auf: apolink.angelopo.com.

5) Führen Sie die Benutzerregistrierung durch (falls bereits ein A.po-Konto vorhanden ist, ist dieser Schritt nicht erforderlich).



6) Bestätigen Sie die Registrierung über den per E-Mail erhaltenen Link.

7) Melden Sie sich mit Ihren Zugangsdaten im Portal an.

8) Wählen Sie „**Gerät hinzufügen**".



9) Wählen Sie den Bereich „**Öfen**".



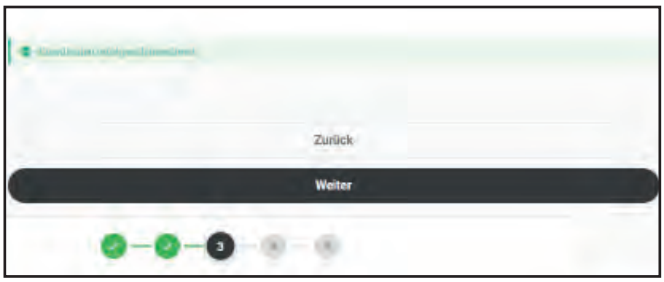
10) Wählen Sie die Ofenfamilie.



11) Füllen Sie alle erforderlichen Felder aus.



12) Klicken Sie auf „**Weiter**".



13) Scannen Sie den am Ofen angezeigten QR-Code mit einem Smartphone.

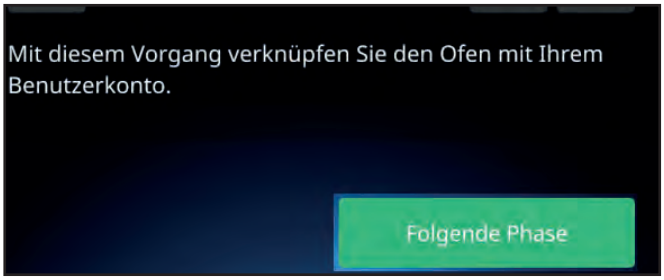


ANMERKUNG: **Gehen Sie wie folgt vor, um die PIN des Ofens zu erhalten:**

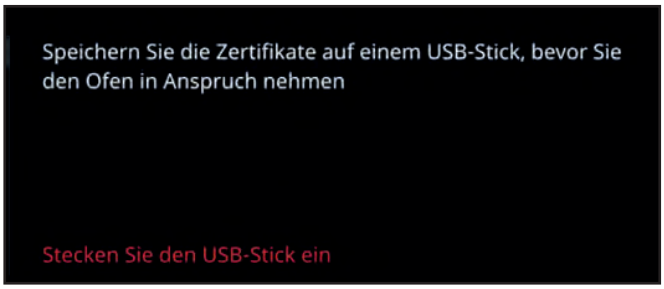
14) Rufen Sie am Ofen erneut die Funktion „**IoT**" auf und wählen Sie „**Ofen zuordnen**".



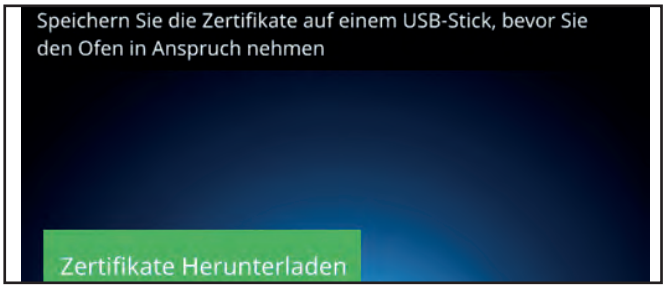
15) Fahren Sie mit „**Folgende Phase**" fort.



16) Stecken Sie einen USB-Stick in den dafür vorgesehenen Anschluss.



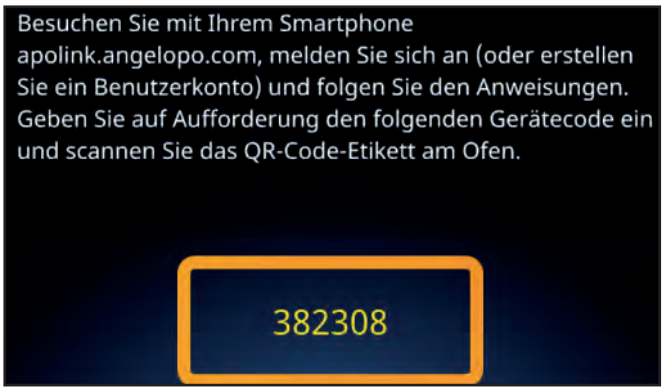
17) Wählen Sie „**Zertifikate Herunterladen**".



18) Fahren Sie mit „**Folgende Phase**" fort.



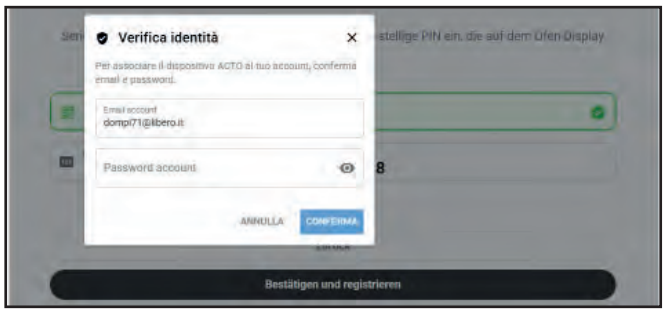
19) Kopieren Sie den generierten Code (PIN) und geben Sie ihn im Apolink-Portal im Feld „Ofen-PIN" ein (siehe Punkt 13).



20) Bestätigen Sie die Registrierung.

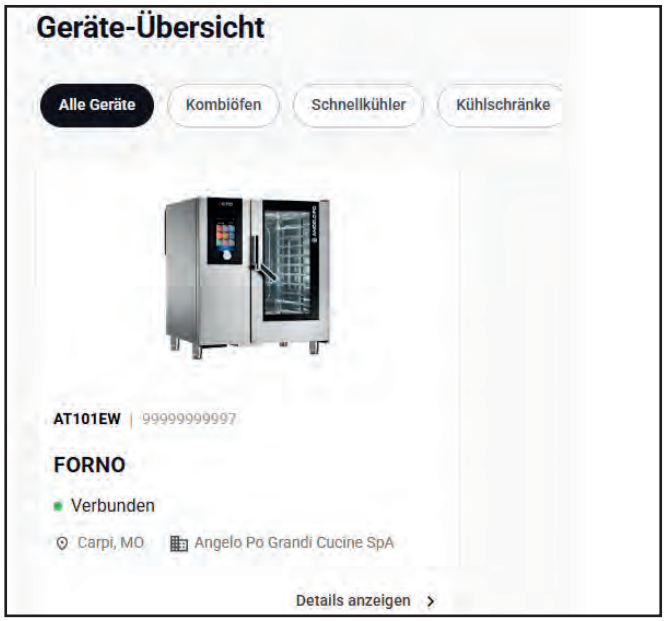


21) Geben Sie das Passwort Ihres Kontos ein und bestätigen Sie.



ABSCHLUSSKONTROLLE

22) Überprüfen Sie, ob der Ofen im Bereich „**Geräte-Übersicht**“ angezeigt wird.



HINZUFÜGEN NEUER MODELLE

1) Rufen Sie die Website apolink.angelopo.com auf und melden Sie sich mit Ihren Zugangsdaten an.

2) Wählen Sie „**Gerät hinzufügen**“.

3) Folgen Sie den Schritten 9 bis 17 dieses Verfahrens.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

1) Schließen Sie den Gaszufuhrhahn.

2) Den Wasserhahn schließen.

3) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

4) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

5) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

6) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

7) Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

WARTUNG

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG

ANMERKUNG**: Informieren Sie sich genau über die in Abschnitt „Gefahren und Sicherheitsvorrichtungen während der Wartung“ auf Seite 7 genannten Gefahren.**

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

HINWEIS: **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 betreffendem Bereich durchgeführt werden.**
Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Täglich am Ende der Arbeitsschicht:

- Kondenswasserwanne entleeren und reinigen (siehe S. 49);
- Reinigen Garraum (siehe S. 48);
- Den Luftfilter kontrollieren, der sich unterhalb des Geräts befindet. Falls schmutzig oder verstopft, reinigen (siehe Seite 47).
- Überprüfen, dass die Verbrennungsluftzufuhr nicht verstopft oder schmutzig ist, ansonsten die Verstopfung beseitigen und reinigen (sieh “Installationshandbuch“).
- Reinigen Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 47).

HINWEIS: **Mindestens einmal im Monat eine Reinigung des unter dem Gerät angebrachten Luftfilters durchführen.**

HINWEIS: **AlmeMindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 49).**

Mindestens ein Mal im Jahr von autorisierten und erfahrenen Fachleuten die folgenden Arbeiten ausführen lassen:

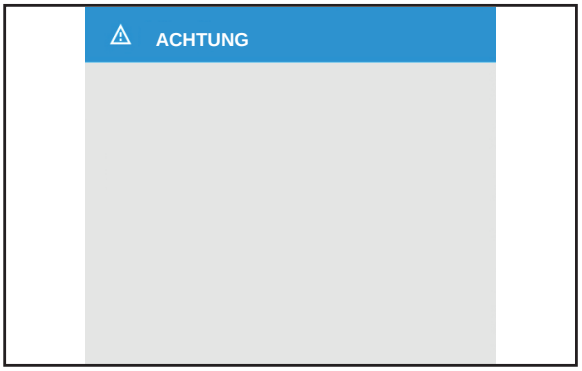
- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage.
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- Prüfung der Dichtheit und nötigenfalls Austausch der Dichtungen des Wärmetauschers.
- Die Position und Integrität des Wärmetauschers überprüfen, wobei besonders auf die korrekte Position der Klemmen auf der Oberseite des Ofens zu achten ist.
- Funktionsfähigkeit der Zündkerzen (ggf. auswechseln, siehe Installationshandbuch) und Unversehrtheit der Stromversorgungskabel kontrollieren.
- Dichtigkeit der Dichtungen der Zündkerzen, der Sichtöffnung und des Brennluftventilators überprüfen.
- Kohlenmonoxid- (CO) und Kohlendioxidgehalt (CO2) der Rauchgase überprüfen.
- Reinigung des Wasserzulauffilters (siehe Installationshandbuch).
- Allgemeine Kontrolle des Geräts.
- Identifizierung und Austausch abgenutzter Teile.
- Kontrolle der Kondensatabläufe und -entwässerungen.

WICHTIG: **Die jährlichen Prüfungen registrieren.**

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE AUTOMATISCHE/HALBAUTOMATISCHE 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.

Deshalb wird beim Einschalten des Ofens auf die Wichtigkeit der Reinigung und des Entkalkens hingewiesen, indem die beiden folgenden Bildschirmseiten nacheinander angezeigt werden:



Der Ofen ist so programmiert, dass er mindestens alle 12 Stunden ein Mal gewaschen wird. Wird innerhalb von 12 Betriebsstunden keine Wäsche ausgeführt, wird die folgende Bildschirmseite angezeigt, die darauf hinweist, den Ofen zu waschen.



Der Ofen ist so programmiert, dass er mindestens alle 15 Stunden ein Mal entkalkt wird. Wird innerhalb von 15 Stunden Dampf- oder gemischten Betriebs keine Entkalkung ausgeführt, wird die folgende Bildschirmseite angezeigt, die darauf hinweist, den Ofen zu entkalken.



ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS

⚠ HINWEIS: **Beim manuellen Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstungen entsprechend den für Sicherheit und Gesundheit geltenden Gesetzen tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).**

⚠ HINWEIS: **Alle Teile, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und alle umliegenden Bereiche sorgfältig reinigen, um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel gegen jede Art von Kontamination zu schützen.**

⚠ HINWEIS: **Zur manuellen Reinigung ausschließlich lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel verwenden. Keinesfalls aggressive, entflammbare oder gesundheitsschädliche Reinigungsmittel verwenden.**

⚠ HINWEIS: **Der Hersteller empfiehlt bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetthaltigen Speisen das Zubehör „FGX-Filter", das am Ende des Tages täglich in der Spülmaschine zu reinigen ist.**

⚠ GEFAHR: **Brandgefahr! Wenn das Gerät nicht gereinigt bzw. nicht sorgfältig gereinigt wird, können sich Fett- und Nahrungsmittelrückstände, die sich im Ofen angesammelt haben, entzünden.**

Tabelle der Reinigungsmittel

Beschreibung	Produkte
Zum Waschen und Spülen	Leitungswasser mit Raumtemperatur
Zum Reinigen und Trocknen	Nicht scheuerndes Tuch, das keinerlei Rückstände hinterlässt
Empfohlene Reinigungsmittel	Reiniger auf Basis von: Kalilauge, max. 5% Natron, 5%
Produkte zum Beseitigen von Gerüchen	Klarspüler auf Basis von: Zitronensäure, Essigsäure (pH min.5)

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

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1) Reinigungsmittel stets mit größter Vorsicht handhaben.

2) Nur geringe Mengen Reinigungsmittel aufsprühen.

3) Das Reinigungsmittel nicht auf zu heiße Oberflächen sprühen.

4) Das Reinigungsmittel nicht auf Personen oder Tiere sprühen.

5) Die Anweisungen auf der Verpackung und im Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels befolgen.

6) Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.

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

⚠ HINWEIS: **Keine Reinigungsmittel verwenden, die Scheuermittel oder chlorhaltige Substanzen wie Natriumhypochlorit (Bleiche), Salzsäure (Muriasäure) oder andere Lösungen enthalten: Diese Produkte korrodieren auf schnelle und irreversible Weise den Edelstahl.**

⚠ HINWEIS: **Verwenden Sie zur Reinigung der unter dem Gerät oder in der Nähe befindlichen Böden die oben aufgeführten Produkte nicht auf absolut absolute Weise, um zu vermeiden, dass Dämpfe oder mögliche Stürze ähnliche zerstörende Auswirkungen auf den Stahl haben.**

7) Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.

8) Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.

9) Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.

10) Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.

11) Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

REINIGUNG KOCHKAMMER UND FEUCHTIGKEITSFÜHLER

WICHTIG: **Um die Hygiene- und Integritätsmerkmale des Edelstahls aufrecht zu erhalten (zum Schutz vor Korrosion erforderlich), muss die Garkammer täglich mit geeigneten Mitteln gereinigt werden und vor der Verwendung vollständig abgetrocknet werden.**

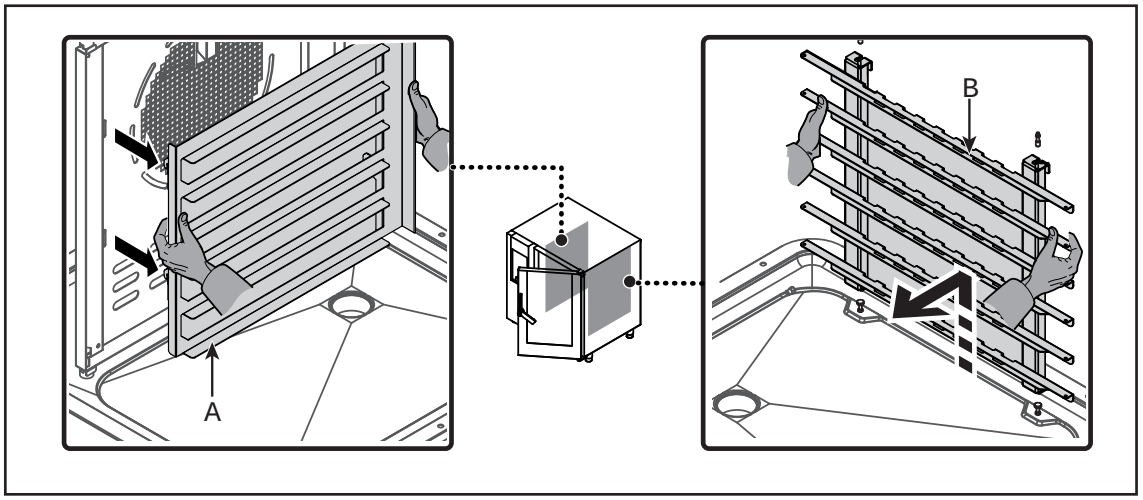
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Den Garraum auf eine Temperatur von rund 60°C abküh len lassen.

HINWEIS: **Bei jedem Wechsel des Beheizungsart den Garraum sorgfältig reinigen. Zum Reinigen und zum Entfernen von unangenehmen Gerüchen die in der Tabelle "Reinigungsmittel" angegebenen Produkte verwenden. Keinen Kaltwasserstrahl auf die Beleuchtungseinrichtungen und das Glas der Backofentür richten, wenn die Garraumtemperatur mehr als 150°C beträgt.**

2) Die Hordengestelle (**A-B**) aus dem Backofen nehmen und sorgfältig reinigen.

3) Das Filtergitter **(C)** herausnehmen und reinigen.



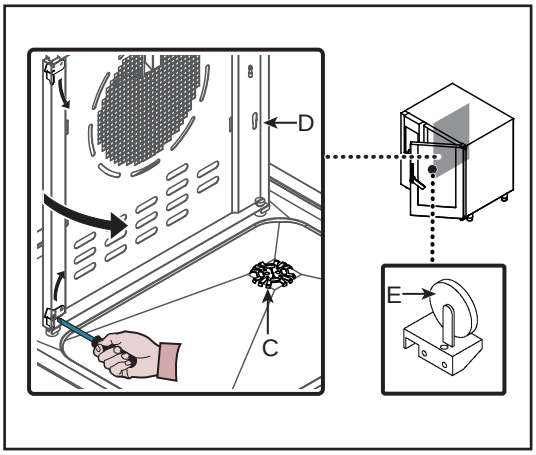
4) Die Verriegelungen lösen, um die Umlenkplatte **(D)** zu öffnen.

5) Alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler **(E)**) mit lauwarmem Trinkwasser befeuchten.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

6) Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle inneren Teile des Garraums (Wände, Wärmetauscher, Lüfterrad und Feuchtefühler **(E)**) sprühen und 10÷15 Minuten einwirken lassen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.



7) Die Oberflächen des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad nachspülen und trocknen.

8) Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

9) Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

10) Die Umlenkplatte **(D)** schließen und die Verriegelungen sichern.

11) Die Hordengestelle **(A-B)** und das Filtergitter **(C)** wieder einbauen.

WICHTIG: **Filter (C) während des Betriebs des Ofens nicht entfernen.**

Der Ofen darf ausschließlich mit dem Filter (C) betrieben werden, der ordnungsgemäß in der dafür vorgesehenen Aufnahme installiert ist. Das Entfernen des Filters während der Gar- oder Reinigungszyklen kann dazu führen, dass Speisereste in den Reinigungskreislauf gelangen und Schäden am Gerät verursachen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung führt zum Erlöschen der Garantie für daraus resultierende Schäden.

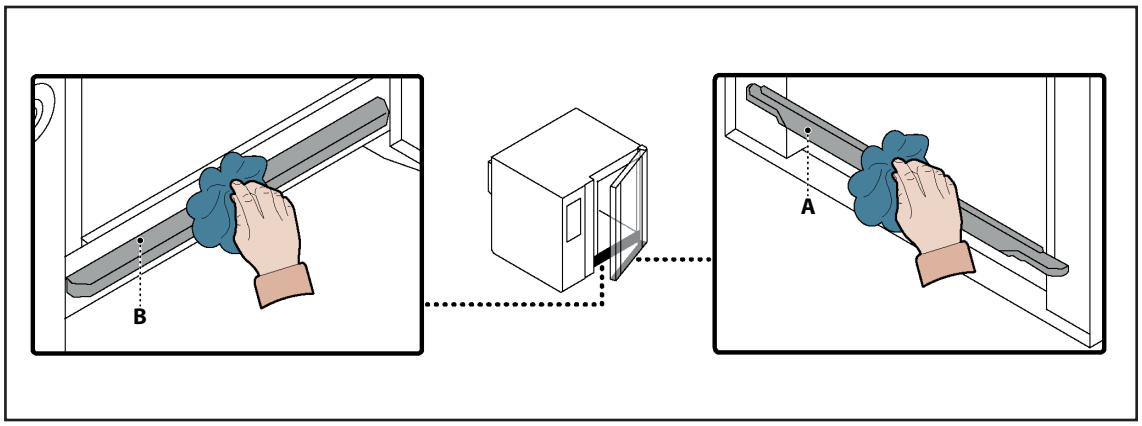
WICHTIG: **Nach Abschluss der Reinigungsarbeiten und vor dem erneuten Gebrauch des Geräts einen Leer-Garzyklus für 15 Minuten mit Beheizungsart „Dampf" und für weitere 15 Minuten mit Beheizungsart „Heißluft" bei einer Temperatur von 150°C ausführen. Wenn der Ofen für kurze Zeiträume nicht verwendet wird, die Garraumtür offen lassen, um die Bildung von Kondenswasser zu verhindern.**

REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Den Kondenswasserkanal **(A)** entleeren und reinigen.

2) Die Kondenswasserwanne **(B)** reinigen und sicherstellen, dass die Öffnung und der Ablaufkanal nicht verstopft sind.



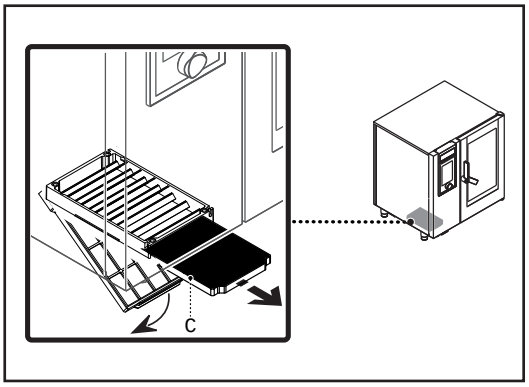
REINIGUNG LUFTFILTER

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Das Gerät ausschalten.

2) Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.

3) Die Filtertür unter dem Gerät öffnen und den Luftfilter **(C)** entfernen und reinigen.



REINIGUNG DES ABZUGS

Anwender

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

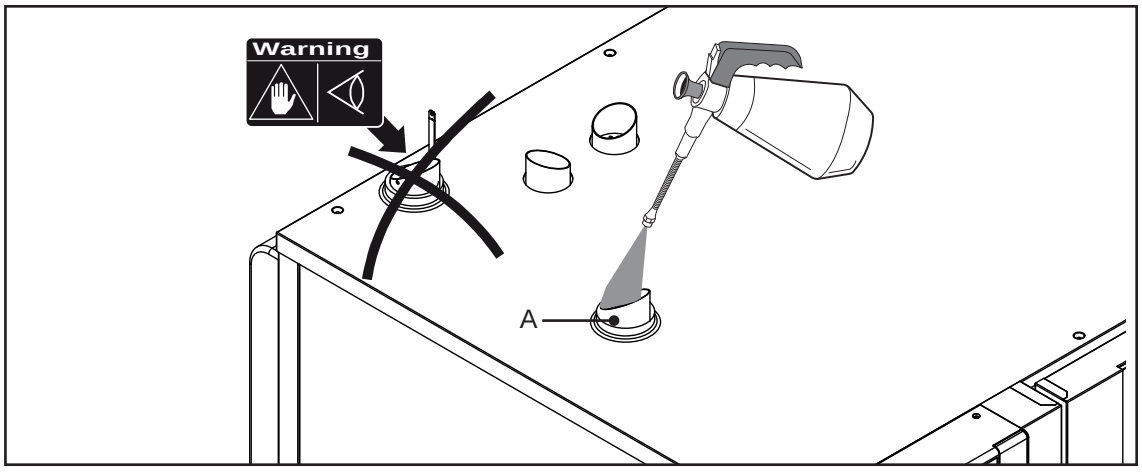
1) Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.

2) Ofen ausschalten und den Versorgungsschalter ausschalten.

3) Reinigungsmittel vom Ende des Abzugsrohrs **(A)** sprühen und mindestens 15 Minuten einwirken lassen.

4) Rohr ausspülen, indem von dem offenen Ende Wasser auf die Ofendecke gesprüht wird (bei diesem Vorgang muss die Ofenseite geschlossen sein).

5) Das Innere der Garkammer abspülen oder alternativ dazu ein automatisches Spülprogramm ausführen.



DEFEKTE

FEHLERSUCHE

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

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

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

Störung	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Sicherung ausgelöst	Die Sicherung ersetzen (siehe “Installationshandbuch“).
	Eine Sicherheitseinrichtung oder Schutzfunktion wurde ausgelöst (Sicherheitsthermostat oder thermisches Relais).	Die Rücksetz-Taste der Einrichtung drücken.
	Leiterplatte defekt.	Kontaktieren Sie den Kundendienst.
Gasgeruch	Gasleck bei der Speisung	Die Anlage auf Dichtheit prüfen
Der Garzyklus startet nicht oder stoppt plötzlich	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle “Fehlermeldungen” konsultieren”
Der Waschdurchgang startet nicht oder hält plötzlich an	Leiterplatte des Bedienfelds defekt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
	Es steht eine Fehlermeldung an	Die Tabelle “Fehlermeldungen” konsultieren
Der Brenner zündet nicht oder geht plötzlich aus	Gasventil defekt	Sostituire valvola gas
	Dass der Brennlufteinlass verlegt ist	Der Brennlufteinlass reinigen
Der Brenner entzündet sich nicht oder geht plötzlich aus und es erscheint die Fehlermeldung “E12”	Die Kabel der Zündkerzen haben sich gelöst oder sind defekt	Die Kabel wieder anschließen bzw. ersetzen
	Die Zündkerzen sind verschmutzt oder defekt	Die Zündkerzen reinigen oder ersetzen
	Die Zündkontrolleinrichtung ist defekt	Die Einrichtung austauschen

TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN

Wenn das aufgetretene Problem nicht unter die in der Tabelle angegebenen Störungen fällt, die nachstehende Tabelle “Fehlermeldungen” konsultieren.

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

ANMERKUNG**: RESET drücken, um den Alarm rückzusetzen und der Garzyklus startet automatisch wieder, falls START nicht gedrückt wird.**



Fehlermeldung	Störung	*Lösung*	*Anmerkungen*
H2O	Kein Wasser in der Kammer oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist., Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft-Beheizung ausgeführt werden.
H2O.	Kein Wasser am Abfluss oder Wasserdruck ungenügend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist., Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
H2OL	Es fehlt Wasser in der Kammer bzw. der Wasserdruck ist während der Reinigung unzureichend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist., Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Es ist möglich, Garzyklen durchzuführen.
H2OL.	Es fehlt Wasser am Auslass bzw. der Wasserdruck ist während der Reinigung unzureichend.	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist., Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Die Garzyklen können erst nach einer vollständigen Reinigung und einer Notspülung durchgeführt werden.
E12	Kein Gas im Netz oder Gasdruck ungenügend oder die Flamme wird nicht detektiert.	Die Rücksetz-Taste drücken (möglicherweise muss dieser Vorgang mehrmals wiederholt werden). Wenn sich das Problem so nicht beheben lässt, den Kundendienst verständigen.	Die Garung unterbrechen, wenn diese Meldung wiederholt erscheint.
OPE	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür.	Die Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldungweiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.
CLE	Zeigt beim Einschalten des Ofens an, dass die Notwendigkeit besteht, einen Reinigungsvorgang vorzunehmen.	Ein Reinigungsprogramm durchführen.	Der normale Betrieb des Ofens hängt von der Einstellung „Zeitrahmen Reinigungszeit Ofen OFF/ON“ ab.
CAL	Zeigt beim Einschalten des Ofens an, dass die Notwendigkeit besteht, das Entkalken vorzunehmen.	Das Entkalken ausführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E02	Störung oder falscher Anschluss des Kerntemperaturfühlers.	Die Position des Kerntemperaturfühlers kontrollieren und im Falle eines Defekts den Kundendienst verständigen.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E04	Das angetriebene Ventil ist nicht richtig positioniert.	Die Einschaltung des Backofens wiederholen und wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst verständigen.	Es können Garzyklen mit Heißluft- und mit Dampf-Beheizung ausgeführt werden.
E05	Der Fühler des Sicherheitsthermostaten ist defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E06	Die thermischen Schutzeinrichtungen haben ausgelöst.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.

Fehlermeldung	Störung	Lösung	Anmerkungen
E07	Schaden an der Leistungskarte	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die Reset drücken.	Vor dem Starten eines neuen Garzyklus den Fühler für Vakuumverpackungen abklemmen und wieder anschließen. Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen .
E09	Die maximal zulässige Temperatur in der Garkammer wurde überschritten.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E10	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Der Backofen löst dieses Problem eigenständig.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E11 E13 E14	Ansprechen der Diagnosefunktion der Leiterplatte.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E15	Vorfilter ROI erschöpft.	Den Vorfilter ROI so rasch wie möglich austauschen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E16	Osmose-Membran abgelaufen	Die ROI-Osmose-Membran so rasch wie möglich austauschen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E19	Der Feuchtigkeitsfühler ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E20	Nicht korrekte Konfiguration	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E21	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Reinigungsmittel fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Reinigungsmittelstand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E22	Der Waschzyklus wurde unterbrochen, weil Entkalker fehlt.	Die Position des Schlauchs und den Entkalker stand im Behälter kontrollieren; nötigenfalls nachfüllen und den Waschzyklus wieder starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E23	Der Waschzyklus wurde während der abschließenden Desinfektionsphase abgebrochen.	Die Reset-Taste drücken und den Garraum von Hand gründlich nachspülen. Zur Trocknung des Garraums den Heißluftofen in Betrieb setzen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E24 E26	Schädigt das automatische Waschsystem.	Prüfen, dass keine Rückstände der Reinigungsmittel in der Kochkammer verblieben sind. Garraum von Hand spülen.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen. Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.

Fehlermeldung	Störung	*Lösung*	*Anmerkungen*
E25	System Füllvorgang noch nicht abgeschlossen.	Position des Schlauchs und Füllstand des Entkalker im Gefäß kontrollieren; wenn nötig auffüllen und das Automatik-Waschprogramm erneut starten.	Wenn das Problem anhält, den Kundendienst rufen.
E27	Scheitern Prüfgas	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E28	Keine Schließung/Öffnung des Ventils.	Die Reset-Taste drücken.	Den Kundendienst verständigen
E29	Der Kerntemperaturfühler ist nicht in das Nahrungsmittel eingeführt.	Den Kerntemperaturfühler einführen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
E30	Steuerkarte Bedienfeld defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E32	Ablassventil defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E33	Es fehlt Wasser am Auslass bzw. der Wasserdruck ist während der Reinigung unzureichend.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
E34	Fehler bei der Reinigung	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens gesperrt sind, können keine Garzyklen ausgeführt werden.
W07	Vorfilter ROI kurz vor der Erschöpfung	Den Vorfilter ROI so rasch wie möglich austauschen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
W08	Osmose-Membran läuft ab.	Die ROI-Osmose-Membran so rasch wie möglich austauschen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
W10	Wartung nötig	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
W11	Ein Punkt des Kerntemperaturfühlers ist defekt	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
W12	Timeout-Benachrichtigung für die Wartung	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.
Reinigung unterbrochen	Ein Waschvorgang wurde über die Taste START/STOP unterbrochen	Den Waschvorgang wieder starten oder eine Notnachspülung ausführen.	Es ist nicht möglich, Garzyklen durchzuführen, bis ein ganzer Wasch- oder Notnachspülvorgang durchgeführt worden ist.
ACHTUNG! Den Kundendienst zur Überprüfung des Rauchs (CO2 und CO) rufen	Es ist ein Jahr seit der letzten Kontrolle der CO- und CO2-Gase vergangen	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens freigegeben sind, können Garzyklen ausgeführt werden.

INDEX

SÉCURITÉ 3
SIGNAL DE DANGER 3
AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT 3
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ 3
SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION 3
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT 3
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE 4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'INSTALLATION ET MISE EN SERVICE, RÉGLAGE ET REMPLACEMENT DE PIÈCES 4
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION 6
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN 7
DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL 8
DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE 9
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE 10
INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL 10

INFORMATIONS GÉNÉRALES 11
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR 11
BUT DU MANUEL 11
IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL 11
DEMANDE D'ASSISTANCE 12

INFORMATIONS TECHNIQUES 12
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL 12
DONNÉES TECHNIQUES (AT61 - AT101) 13
DONNÉES TECHNIQUES (AT82 - AT122) 13
DONNÉES TECHNIQUES (AT201 - AT202) 13
DOTATION D'ACCESSOIRES 14
ACCESSOIRES SUR DEMANDE 14
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ 14

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 15
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 15
DESCRIPTION DES COMMANDES 16
ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL 16
PAGE PRINCIPALE 18
MENU PRINCIPAL 19
CONFIGURATIONS 19

FRANÇAIS

CUISSON MANUELLE 21
CUISSON AUTOMATIQUE 26
CUISSONS MULTIPHASES 27
CUISSON SPÉCIALES 28
MULTI-ACTO 28
COOK&CHILL 31
LAVAGE AUTOMATIQUE 32
LAVAGE SEMI-AUTOMATIQUE 34
UTILISATION DE PROGRAMMES DE LAVAGE 36
RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE 36
FAVORIS 37
LISTE DES TACHES 37
DONNÉES HACCP 38
MAINTENANCIE 38
NOTIFICATIONS 39
UTILISATEUR 39
MODIFIER LE TABLEAU DE BORD 40
CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT DONNÉES 41
PROCÉDURE D'ENREGISTREMENT ET D'ASSOCIATION DU FOUR (IOT) 42
AJOUT DE NOUVEAUX MODÈLES 44
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL 45

ENTRETIEN 45

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN 45
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE AUTOMATIQUE/SEMI-AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL 46
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE MANUEL DE L'APPAREIL 47
NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON ET SONDE DE L'HUMIDITÉ 48
NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE 49
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR 49
NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT 49

PANNES 50

DÉPANNAGE 50
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES 50

SÉCURITÉ

SIGNAL DE DANGER

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

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

AFFICHAGE DES SIGNAUX D'AVERTISSEMENT

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

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

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

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

AVERTISSEMENT: **Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces. Ne pas altérer les dispositifs de sécurité là où ils sont scellés et marqués avec de la peinture.**

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

Pour la position des signaux appliqués, voir schéma à la fin du manuel:

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LE TRANSPORT

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

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

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

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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE MONTAGE

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

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

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

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

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

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

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

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

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation et/ou au réglage non corrects du système du gaz	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Augmentation de la température de travail des composants.	En cas de ventilation insuffisante des locaux ; défaut d'extraction de l'air et des vapeurs ; installation erronée de l'injecteur et/ou réglage d'air primaire erroné.	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Concentration d'émissions de gaz brûlés dû à l'installation non correcte	En cas d'aération insuffisante des locaux ; défaut d'injection d'air	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Concentration d'émissions de gaz imbrûlés dû à l'installation non correcte	• Installation erronée • Fuite du robinet du gaz	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Voir le paragraphe (dispositifs de sécurité à la page 3)
Murs inflammables.	• Installation erronée • Fuite du robinet du gaz	• Respecter les exigences pour l'installation correcte comme indiqué dans le paragraphe Installation de l'appareil à la page 9 du manuel d'installation.	Vedere par. (dispositivi di sicurezza a pag. 3)

► **Source de danger : Courant électrique**

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT L'UTILISATION

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

► **Source de danger : nature thermique**

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Matériel inflammable sur l'évacuation	En cas de bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	Aucun
Contact avec les surfaces de travail chaudes	Contact accidentel	• Formation du personnel et présence de la plaque d'avertissement sur l'appareil et dans le manuel d'utilisation	Aucun
Brûlure due à des liquides chauds	Manipulation des plateaux	• Formation du personnel	Aucun
Matière inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'équipement.	Présence de matière inflammable à proximité ou à l'intérieur de l'équipement.	• Formazione del personale	Nessuno

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

Danger	Où ou dans quelles situations, le danger se manifeste-t-il ?	Contre-mesures	Dispositif de sécurité
Contamination d'aliments	Nettoyage et entretien non appropriés	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Cession de métaux ou d'autres substances dans les aliments	Plaque avec revêtement au chrome	• Formation du personnel • Entretien • Utilisation de détergents appropriés	Aucun
Fuite de gaz imbrûlé	Fuite du robinet du gaz	• Formation du personnel • Entretien	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Réglage erroné du système du gaz	• Les opérations de réglage du système du gaz peuvent être exécutée uniquement par des experts d'un service d'assistance autorisé. • Procédure spécialisée	
Émissions dangereuses de gaz imbrûlés	Bouchage de la cheminée	• Formation du personnel	
Émissions dangereuses de produits chimiques	Ouverture volontaire et/ou accidentelle de la porte du four lors d'un cycle de lavage.	• Formation du personnel	

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

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

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

► **Source de danger : Courant électrique**

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

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

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

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

► **Source de danger : Courant électrique**

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

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

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

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

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

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

► **Transport et installation**

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE

– L'équipement électrique a été conçu et construit conformément aux normes en vigueur en la matière. Ces normes tiennent en considération les conditions de fonctionnement selon le milieu environnant.
– La liste reporte les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique.
  – La température ambiante doit être comprise entre 5°C et 40°C.
  – L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).
  – Le lieu d'installation ne doit pas être une source de perturbations électromagnétiques et de radiations (rayons X, laser, etc.).
  – Le lieu d'installation ne doit pas présenter de zones avec concentration de gaz et de poussières à risque d'explosion et/ou d'incendie.
  – Les produits et les matériels utilisés pendant le travail et les opérations d'entretien ne doivent pas contenir d'agents contaminants et corrosifs (acides, substances chimiques, sels, etc.) et ne doivent pas pouvoir pénétrer dans les composants électriques et/ou entrer en contact avec eux.
  – Au cours du transport et du stockage, la température du milieu ambiant doit être comprise entre -25°C et 55°C. L'équipement électrique peut être exposé à une température jusqu'à 70°C, à condition que le temps d'exposition ne soit pas supérieur à 24 heures..

IMPORTANT: **S'il n'est pas possible de respecter une ou plusieurs des conditions parmi celles énumérées, indispensables pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique, il faut fixer au moment de l'établissement du contrat les solutions supplémentaires qui pourraient être adoptées pour créer les conditions les plus appropriées (par exemple, composants électriques spécifiques, appareils de conditionnement, etc.)..**

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

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

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

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

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

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

INFORMATIONS GENERALES

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.

REMARQUE : **Ce manuel est mis à jour à la version SW 4.5.0.**

BUT DU MANUEL

– Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie. Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.

– Ces informations sont fournies par le Fabricant dans sa langue originale (italien) et sont traduites dans les autres langues afin de satisfaire les exigences législatives et/ ou commerciales.La lecture de ces informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et dommages économiques.

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

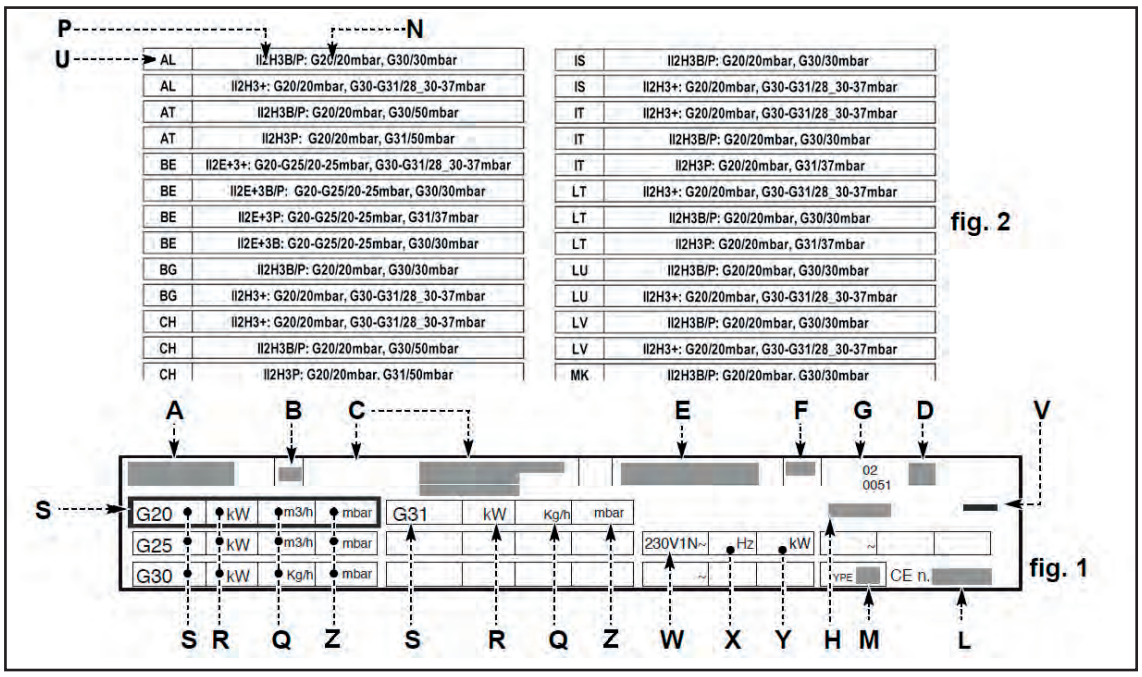
– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

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

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

A) Modèle de l'appareil
B) Type de personnalisation
C) Identification du fabricant
D) Type d'évacuation des fumées
E)Numéro de série
F)Degré de protection
G) Marquage CE de conformité
H) Norme de référence
L)Numéro certificat CE
M) Type de famille de produit
N) Pression du gaz
P) Catégorie de l'appareil
Q) Consommation de gaz
R) Puissance déclarée (kW)
S) Type de gaz
T) Indicateur du gaz d'essai
U) Sigle de la nation de destination
V) Date de fabrication
W) Tension (V)
X) Fréquence (Hz)
Y) Puissance déclarée (kW)
Z) Diamètre injecteur



DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser aux agences ou au siège centra Angelo Po dont les références sont reportées dans la section contacts du site internet http://www.angelopo.com. Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES

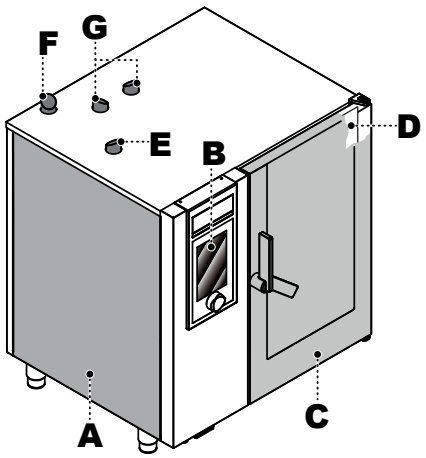
DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'ali-ments dans le domaine de la restauration professionnelle et ne doit pas être utilisé pour la pro-duction en série.
– Les fonctions de l'appareil sont gérées par un tableau de commandes électronique duquel on peut programmer les modes de cuisson (air pulsé, vapeur, mixte) et toutes les fonctions pour obtenir des cuissons plus uniformes.
– En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

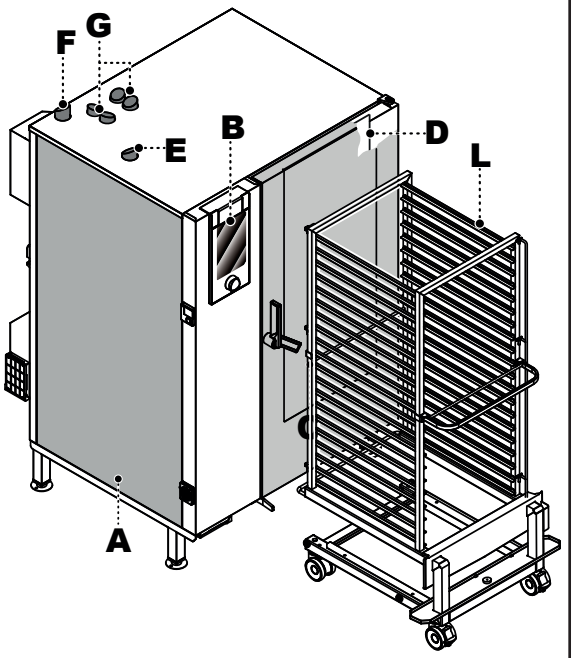
Organes principaux

A) Boîtier des composants électriques
B) Tableau de commandes
C) Porte du four
D) Chambre de cuisson
E) Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur
F) Tuyau d'évacuation de la vapeur
G) Tuyau d'évacuation des fumées
L) Chariot porte-plats (seulement pour la version AT201 et AT202).

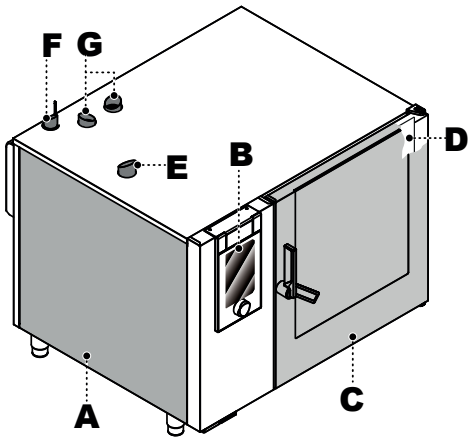
MODÈLE AT 61G-GW-GR-GWR
MODÈLE AT 101G-GW-GR-GWR



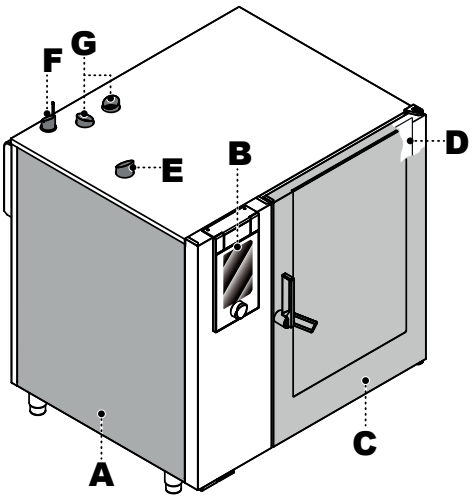
MODELLO AT 201 GW
MODÈLE AT 202 GW



MODÈLE AT 82G - GW



MODÈLE AT 122G - GW



DONNÉES TECHNIQUES (AT61 - AT101)

Description	***AT 61G - GW* - GR - GWR****	***AT 101G - GW* - GR - GWR****
Dimensions du four	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Puissance nominale	14 kW	20 kW
Puissance électrique absorbée	450 W	550 W
Dimensions de la chambre	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Nombre des plaques	6	10
Espacement entre les plats	70,5 mm	66 mm
Dimensions des plaques	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

Les modèles marqués avec * montent le kit GPAT qui prévoit l'utilisation d'un détergent liquide pour les programmes de lavage.

DONNÉES TECHNIQUES (AT82 - AT122)

Description	***AT 82G - GW****	***AT 122G - GW****
Dimensions du four	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Puissance nominale	27 kW (G20-G25-G25.1) 28 kW (G30-G31)	32 kW
Puissance électrique absorbée	550 W	600 W
Dimensions de la chambre	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Nombre des plaques	8	12
Espacement entre les plats	69,5 mm	67,5 mm
Dimensions des plaques	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

Les modèles marqués avec * montent le kit GPAT qui prévoit l'utilisation d'un détergent liquide pour les programmes de lavage.

DONNÉES TECHNIQUES (AT201 - AT202)

Description	***AT 201G - GW****	***AT 202G - GW****
Dimensions du four	941,5x985x(1604+225+60) mm	1196x1171x(1604+225+60) mm
Alimentation électrique	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Puissance nominale	40 kW	55 kW
Puissance électrique absorbée	1500 W	1600 W
Dimensions de la chambre	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Nombre des plaques	20	20
Espacement entre les plats	66 mm	66 mm
Dimensions des plaques	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

Les modèles marqués avec * montent le kit GPAT qui prévoit l'utilisation d'un détergent liquide pour les programmes de lavage.

Quantité de chargement maximum pour les dimensions de l'appareil y compris les plats à four

6 x 1/1 G/N	30 Kg	sur chaque étage, max. 15 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	sur chaque étage, max. 15 Kg
8 x 2/1 G/N	72 Kg	sur chaque étage, max. 30 Kg
12 x 2/1 G/N	108 Kg	sur chaque étage, max. 30 Kg
20 x 1/1 G/N	90 Kg	sur chaque étage, max. 15 Kg
20 x 2/1 G/N	180 Kg	sur chaque étage, max. 30 Kg

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement:
– **Kit injecteurs** : il sert pour adapter l'appareil au type de gaz d'alimentation.

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

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

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil.
– Seulement et exclusivement le personnel spécialisé est autorisé à opérer sur l'appareil.
– L'appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ni des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou ne possédant pas d'expérience ni de connaissances, sauf sous la supervision d'autres personnes ou après avoir reçu une formation.
– Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

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

– Ne pas modifier le dispositif en aucune façon.
– Ne pas heurter ou faire tomber l'appareil au cours des opérations de transport, manutention et installation, pour éviter d'endommager ses composants.

AVERTISSEMENT : **Ne pas modifier, escamoter, éliminer ou bypasser les dispositifs de sécurité et/ ou de réglage installés. Le non respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes. L'éventuelle modification et/ou détérioration de l'équipement ou des dispositifs de sécurité comportera automatiquement l'invalidation du marquage CE et la décadence du droit à la garantie offert par le Fabricant.**

– Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.
– 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.
– Ne pas boucher les tubes d'évacuation des fumées placés sur la surface externe supérieure du four.

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

NOTE **: Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'utilisation » à la page 6.**

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

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

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

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

ATTENTION : **Signaler au plus tôt toute anomalie ou détérioration des composants ou des parties de l'appareil, et faire intervenir si nécessaire un personnel qualifié pour les activités de contrôle et de remplacement.**

DANGER : **Risque d'incendie! Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, assurezvous qu'il n'y a pas de manuels d'instruction, des sacs en plastique ou des accessoires à l'intérieur du four.**

DANGER : **Risque de brûlure! Ne laissez pas la sonde de température à coeur accrochée à l'extérieur de la porte du four, car cela pourrait endommager la sonde et laisser échapper la vapeur ou le liquide du four au cours du procédé de cuisson. Retirez toujours la sonde de température à coeur base de la nourriture avant de la retirer du four.**

DANGER : **Risque de brûlure! Si les chariots rotatifs doivent être déplacés en cours d'utilisation, assurez-vous que les récipients sont toujours bien fi xés. Fermez les récipients contenant des liquides de sorte qu'aucun déversement ne liquide chaud ne soit possible.**

DANGER : **Risque de blessure! Lors du chargement et du déchargement du chariot rotatif, appliquer le blocage du frein de roue.**

DANGER : **Risque de blessure! Les chariots rotatifs peuvent se retourner le long des surfaces inégales ou au moment de franchir le seuil d'une porte.**

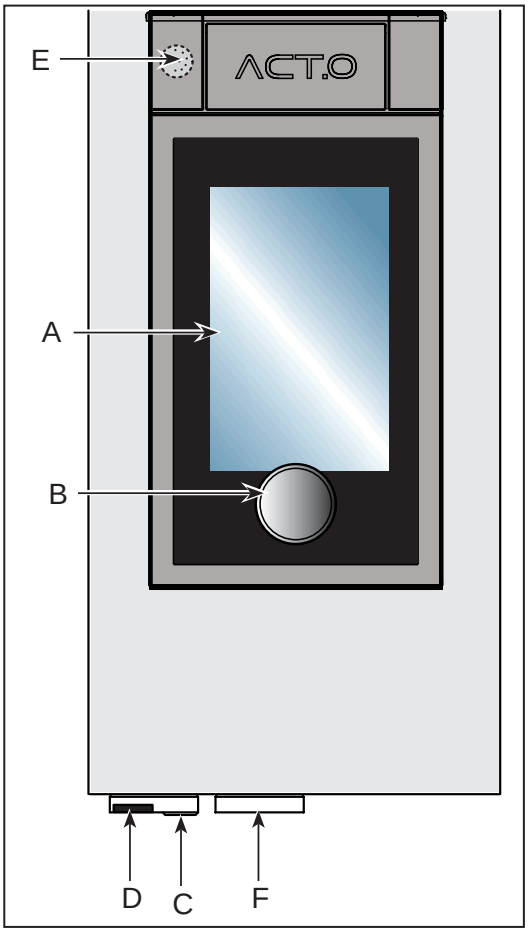
DANGER : **Risque de brûlure! Lorsque les récipients sont pleins de liquide ou seront remplis de liquide au cours de la cuisson, l'utilisateur doit être en mesure de voir l'intérieur de chacun d'entre eux. Ne placez pas de porteplats audessus du niveau des yeux.**

DANGER : **Risque de brûlure! Ouvrez toujours la porte lentement et avec précaution pour éviter d'être brûlé par la vapeur chaude s'échappant du four.**

NOTE **: Le fabricant recommande d'utiliser le four au-dessus de 250 ° C seulement lorsque cela est strictement nécessaire et pour de courtes périodes de temps, de ne pas réduire la durée de vie de votre équipement.**

DESCRIPTION DES COMMANDES

La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.



A) Écran tactile : affichage des paramètres de travail et des sigles des alarmes, pour sélectionner la fonction voulue ou en modifier les valeurs.

B) Manette: elle sert pour sélectionner la fonction choisie ou modifier les valeurs.

- **Sens horaire**: les zones défilent « vers le bas et vers la droite » ou bien la valeur concernée augmente.
- **Sens antihoraire**: les zones défilent « vers le haut et vers la gauche » ou bien la valeur concernée diminue.

À chaque fois que l'on sélectionne la fonction choisie ou la valeur, appuyer sur la manette pour confirmer et enregistrer la fonction ou la valeur.

C) Bouton d'allumage: il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil (dans les modèles AT201 et AT202, le bouton d'allumage est placé à gauche sur le tableau de commandes).

D) Port USB: il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.

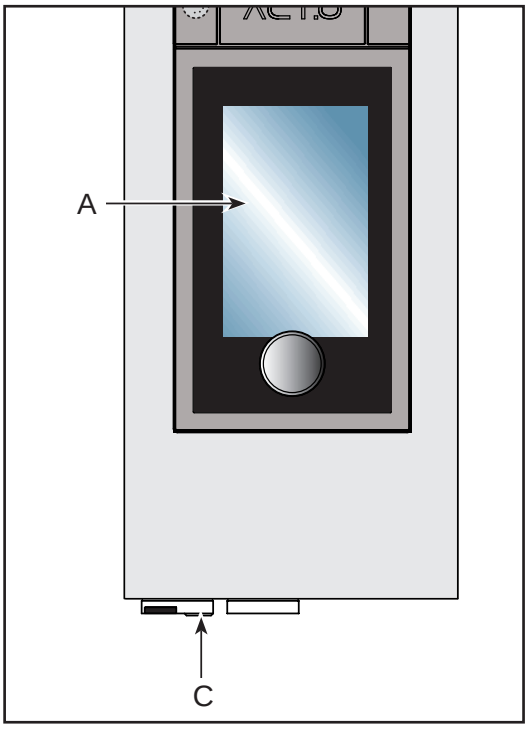
E) Connecteur pour sonde en option ou sonde sous-vide (accessoire sur demande).

F) Haut-parleur : pour reproduire les signaux sonores.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

Procéder comme suit.

Allumage



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

2) Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.

3) Ouvrir le robinet d'alimentation de l'eau.

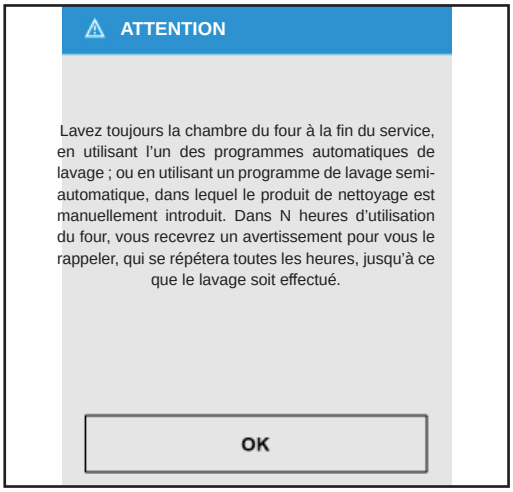
4) Presser la touche **(C)** pour activer l'appareil.

5) L'afficheur **(A)** s'allume et, au bout de quelques secondes, visualise la page >>>

IMPORTANT :

La valeur N des heures représente le temps résiduel de cuisson resté à disposition entre deux lavages (max. 12 h - min. 1h).

6) Appuyer sur l'icône **OK** pour réinitialiser et passer à la page-écran suivante.



Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

7) Appuyer sur l'icône **OK** pour accéder à la page-écran principale de l'appareil.

IMPORTANT :

La valeur Y des heures est le temps résiduel de remplissage d'eau dans la chambre durant une cuisson resté à disposition entre deux détartrages (max. 15 h - min 1 h).



Extinction

IMPORTANT :

Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

8) Appuyer sur la touche **(C)** pour désactiver l'appareil.

9) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

10) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.

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

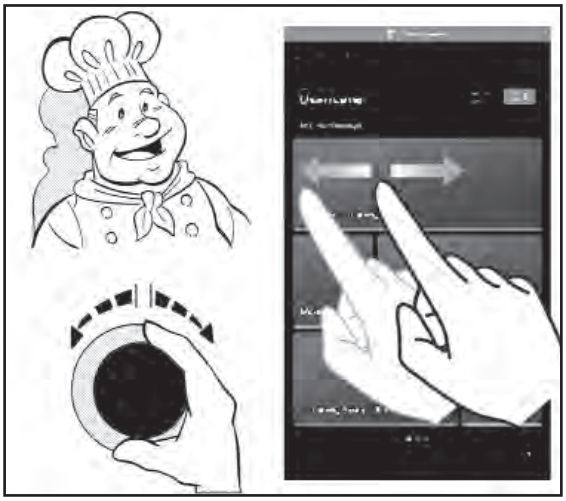
PAGE PRINCIPALE

Accès aux pages de programmation et affichage des paramètres de travail de l'appareil.



Pour faire défiler les pages, agir de la manière indiquée :

1) Sélectionner la fonction souhaitée en faisant glisser les doigts sur l'écran, vers la droite ou la gauche, ou en tournant le bouton de réglage en sens horaire ou antihoraire.

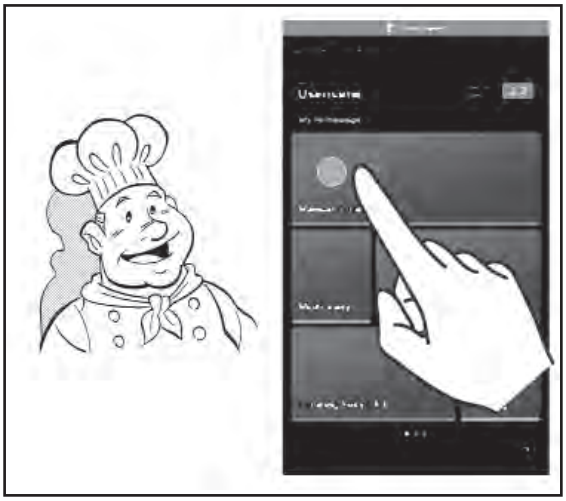


2) Toucher sur l'écran pour confirmer la fonction mise en évidence.

3) Sélectionner le paramètre à modifier en touchant sur l'écran.

4) Modifier la valeur du paramètre en touchant sur l'écran ou en tournant le bouton de réglage.

5) Toucher sur l'écran pour confirmer la nouvelle valeur affichée.



MENU PRINCIPAL

Accès aux pages de programmation et affichage des paramètres de travail de l'appareil.

Pour accéder au **Menu principal**, appuyer sur l'icône.



L'écran affiche la page suivante.

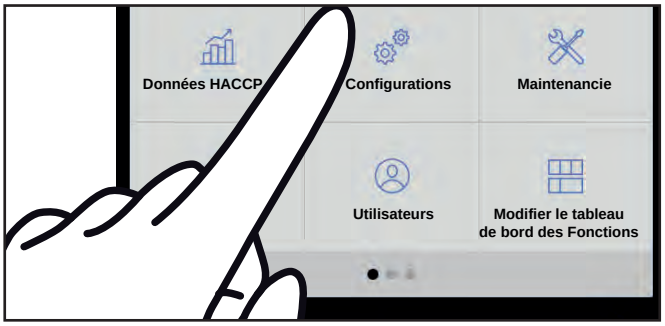


- **Fonction "Cuisson Manuelle"**: elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 20).
- **Fonction "Multi-ActO":** Sert à activer la fonction de gestion simultanée des processus de cuisson enregistrés (voir page 27) .
- **Fonction "Cuisson automatique"**: sert pour rappeler la modalité de cuisson préconfiguré pour différents aliments (voir 25).
- **Fonction "Cuissons multiphases"**: sert pour sélectionner, modifier ou créer programmes de cuisson à plusieurs phases (voir page 26).
- **Fonction "Cuisson Spéciales"**: sert à choisir des modalités de cuisson particulières (par ex. Fumage, pasteurisation, Maintien en température, Cuissons BT, séchage, Delta T, sous vide, regeneration, favoris) (voir page 27).
- **Fonction "Cook&Chill"**: pour exécuter les cuissons en association avec la cellule de refroidissement (uniquement modèles BE-1).
- **Fonction "Lavage"**: elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 31**).**
- **Fonction " Favoris"** : pour accéder aux programmes de cuisson favoris (voir page 36).
- **Fonction "Liste Des Taches**: : pour programmer des avertissements ou des activités (comme les programmes de cuisson) en des jours et horaires déterminés (voir page 36).
- **Fonction " Notification "**: pour accéder à la liste des activités programmées à travers la fonction « Planificateur » (voir page 38).
- **Fonction "Données HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 37).
- **Fonction "Configurations"**: sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 18).
- **Fonction "Maintenancie"**: fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe) (voir page 37).
- **Fonction " Utilisateurs "**: pour sélectionner l'utilisateur actif ou gérer la liste des utilisateurs. À chaque utilisateur est associée une page d'accueil personnalisée (voir page 38).
- **Fonction "Modifier le tableau de bord des Fonctions"**: pour personnaliser le contenu de la page d'accueil. La page d'accueil est associée à l'utilisateur actif en ce moment précis (voir page 39).
- **Fonction « upload/download des données » :** permet de téléverser/télécharger les données à partir d'une unité de mémoire externe vers le four et vice versa (voir la page 40).
- **Fonction « IoT » :** Les fonctionnalités « IoT » permettent de connecter le four à la plate-forme « cloud » Angelo Po disponible à l'adresse apolink.angelopo.com (voir la page 41).

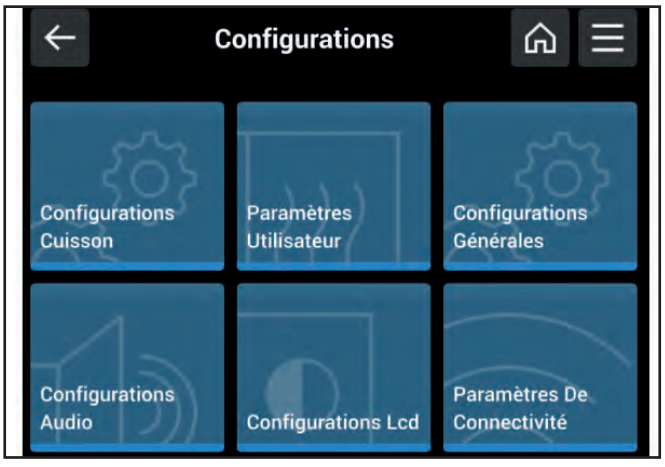
CONFIGURATIONS

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction "**Configurations**".



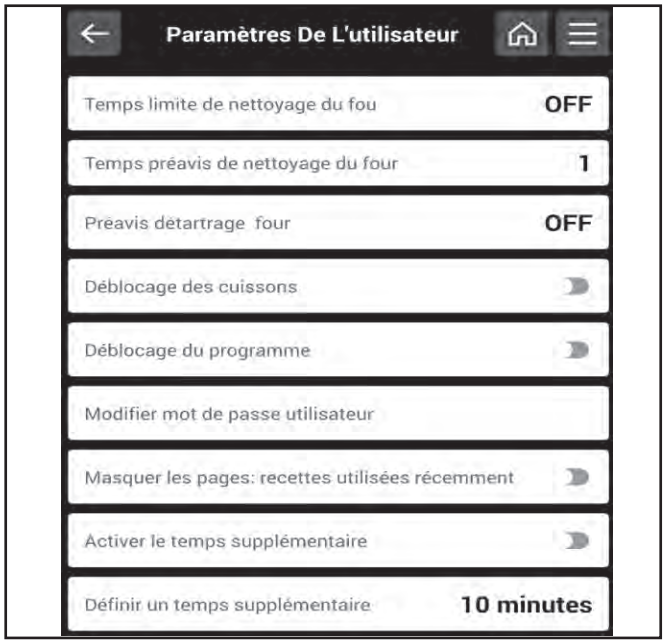
L'écran affiche la page suivant.



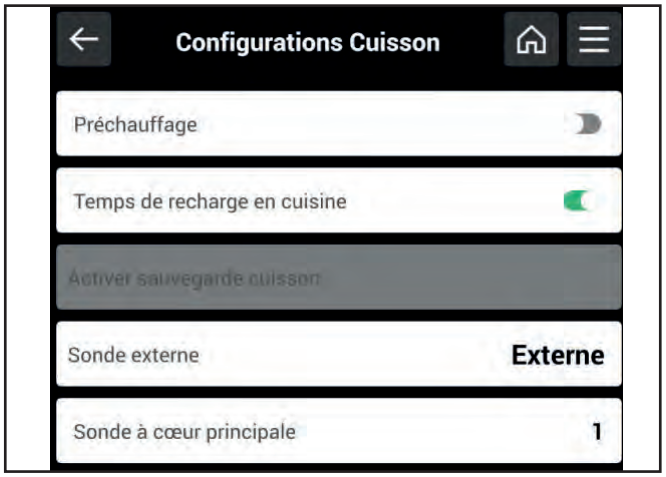
En sélectionnant « **Configurations Generales** », l'écran affiche la page suivante, qui permet de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.



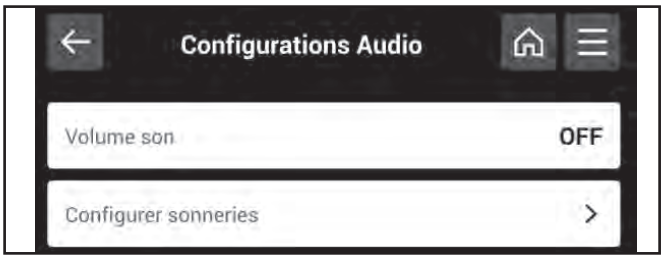
En sélectionnant « **Paramètres utilisateur** », l'écran affiche la page suivante, qui permet, après saisie du mot de passe fourni par le fabricant (APGC), de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.



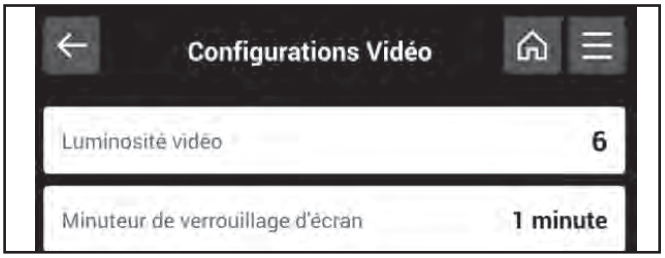
En sélectionnant « **Configurations Cuisson** », l'écran affiche la page suivante, qui permet de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.



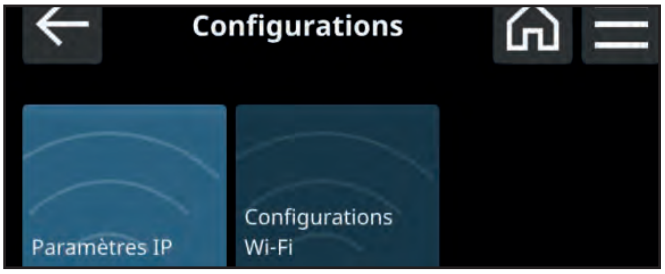
En sélectionnant « **Configurations Audio** », l'écran affiche la page suivante, qui permet de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.



En sélectionnant « **Configurations Lcd** », l'écran affiche la page suivante, qui permet de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.

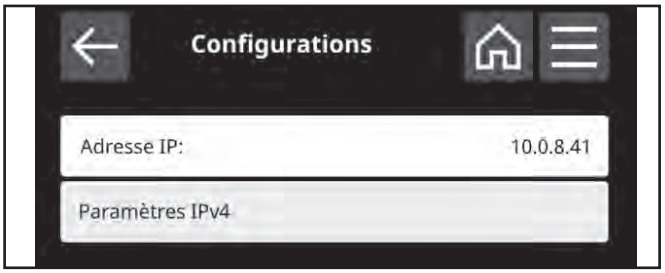


En sélectionnant « **Paramètres de Connectivité** », l'écran affiche la page suivante, qui permet de sélectionner et/ou modifier les paramètres présentés sur l'écran.



Si « impostazioni IP » (Paramètres IP) est sélectionné, l'écran affiche l'adresse IP affectée au four. Si par contre « impostazioni IPv4 » (Paramètres IPv4) est sélectionné, l'utilisateur peut attribuer une adresse IP statique au four.

REMARQUE: **l'accessoire KIOT (kit pour connexion à distance au four) est disponible sur demande.**



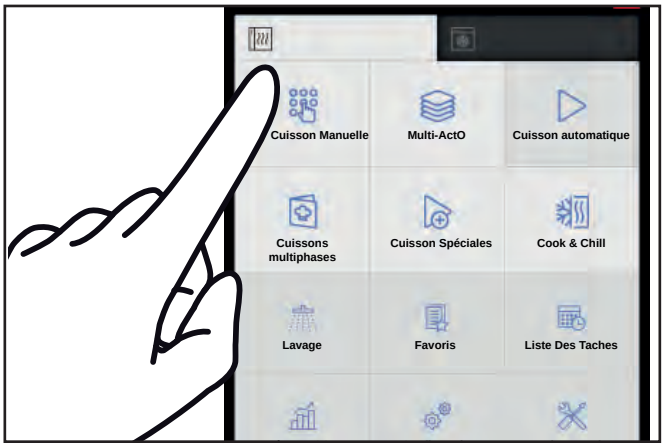
Si « impostazioni Wi-Fi » (Paramètres Wifi) est sélectionné, il faudra activer la connexion sans fil par l'intermédiaire du switch prévu à cet effet :

Sur la page « Modalità wireless » (Mode Wifi), l'utilisateur aura le choix entre « HOTSPOT » pour créer un réseau sans fil (il devra accéder aussi à « Hotspot Configuration » (Configuration Hotspot), attribuer un nom au nouveau réseau et générer un mot de passe d'accès) ou « WIFI » pour utiliser un réseau existant (il devra alors accéder à « Wifi Configuration » (Configuration Wifi), puis saisir le nom et le mot de passe du réseau).

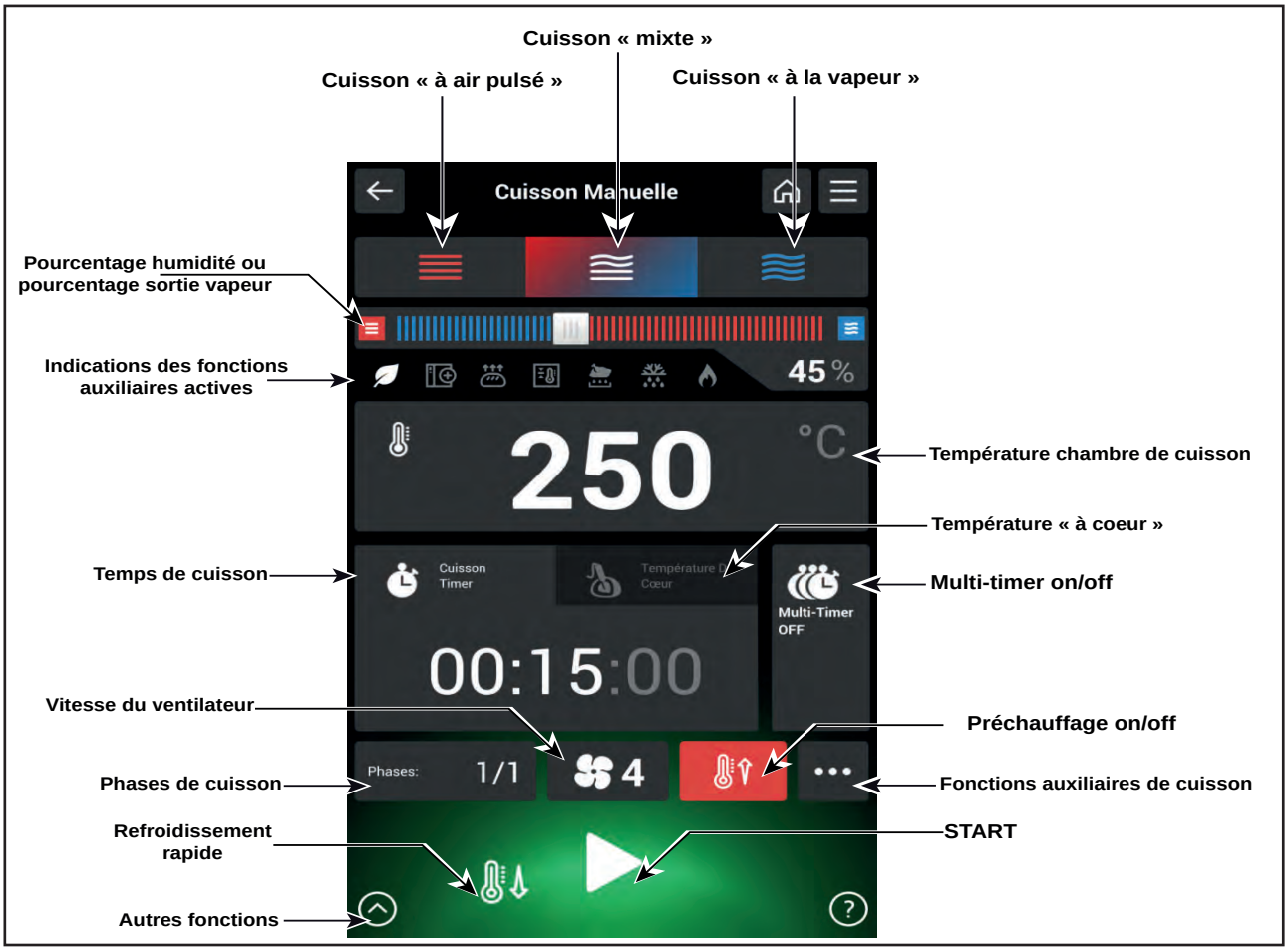
CUISSON MANUELLE

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Cuisson Manuelle** ».



L'écran affiche la page suivant



Cette page permet de saisir les données (type de cuisson, température, temps de cuisson, etc.) pour effectuer la cuisson en « mode manuel ».

IMPORTANT :**Le « temps de cuisson » et la « température à coeur » sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si, par exemple, on sélectionne le « temps de cuisson » puis la « température à coeur », la première fonction est annulée.**

IMPORTANT : **La cuisson en plusieurs phases et la fonction Multi-timer sont deux fonctions qui s'excluent réciproquement. Si par exemple, la fonction multi-timer est active, l'ajout de phases est impossible, et vice-versa.**

Type de cuisson

Appuyer sur la zone souhaitée pour sélectionner le type de cuisson (mixte, à convection, à la vapeur).

Si l'on sélectionne « **cuisson mixte** », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four.



Si l'on sélectionne « **cuisson à air pulsé** », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur.



En sélectionnant « **cuisson à la vapeur** », la zone montre la sélection de l'intensité de vapeur (en trois niveaux).

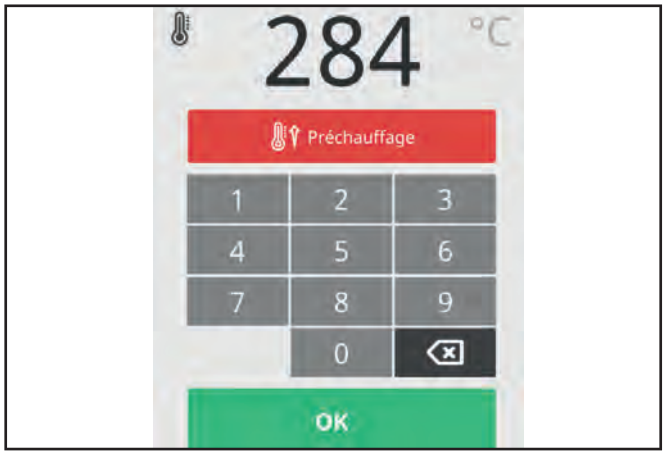


Réglage température

1) Appuyer sur la zone température pour sélectionner la température de cuisson.



L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut:

– Taper directement sur le clavier la température voulue ou tourner le bouton de réglage vers la droite/gauche pour augmenter/diminuer la température.

– Activer ou désactiver le Delta T d'une cuisson.

2) Appuyer sur **OK** pour sauvegarder la sélection et quitter.

Temps de cuisson ou de température à cœur

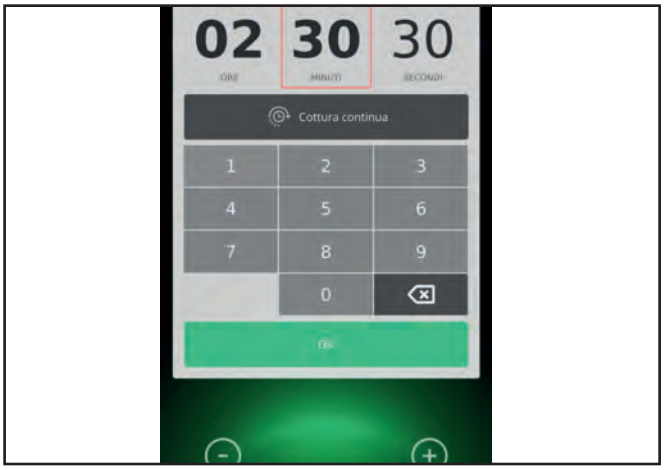
1) Appuyer sur l'une des zones, « **temps de cuisson** » ou « **température au cœur** ».

Si l'on sélectionne la fonction « **temps de cuisson** » puis la « **température à cœur** », la première fonction est annulée ou vice versa.

Pour modifier le temps de cuisson, appuyer sur la zone.



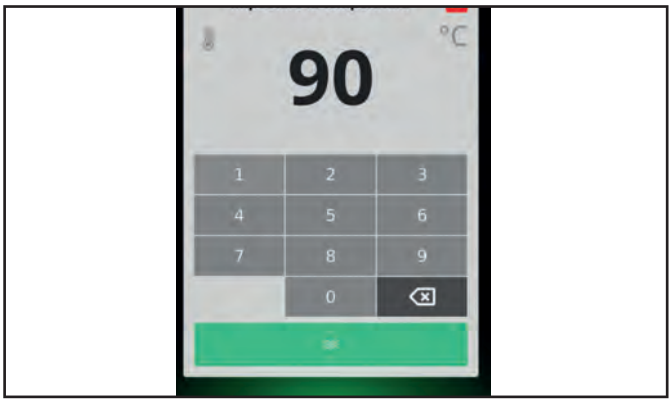
L'écran affiche la page suivant.



Pour modifier la température à cœur, appuyer sur la zone.



L'écran affiche la page suivant.



Les deux pages-écrans permettent de :

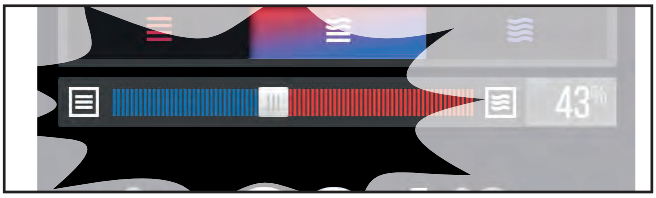
– Taper directement sur le clavier le temps (heure, minutes, secondes) ou la température à modifier.

– Tourner le bouton rotatif à droite/gauche ou se servir des icônes « + » ou « - » pour augmenter ou réduite le temps ou la température.

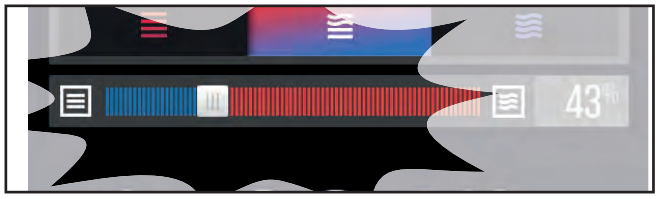
2) Appuyer sur **OK** pour sauvegarder la configuration et revenir à la page précédente.

Pourcentage humidité ou sortie vapeur

1) Appuyer sur la zone qu'on souhaite modifier.



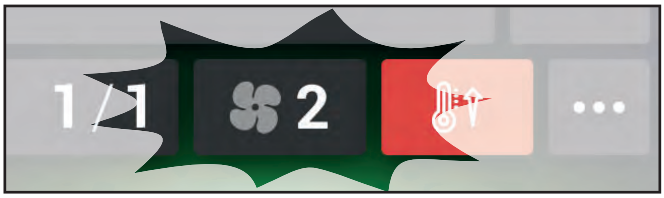
2) Pour modifier la valeur mise en évidence (« Pourcentage d'humidité ou ouverture évent »), toucher sur la barre et tourner le bouton de réglage jusqu'à visualiser la valeur voulue.



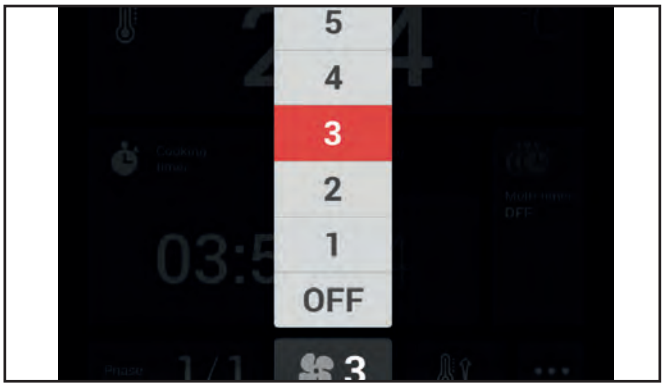
3) Appuyer sur n'importe quel point en dehors de la zone pour confirmer la valeur.

Vitesse du ventilateur

1) Appuyer sur la zone qu'on souhaite modifier.



L'écran affiche la page suivant.

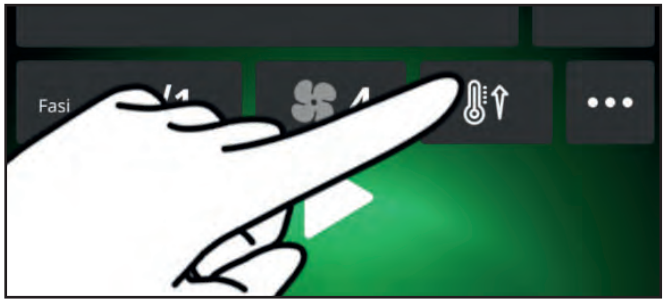


2) Sélectionner à l'écran l'une des valeurs pour augmenter ou diminuer la vitesse du ventilateur.

En sélectionnant la valeur OFF, le ventilateur de refroidissement est configuré à intermittence (le ventilateur s'active et désactive automatiquement).

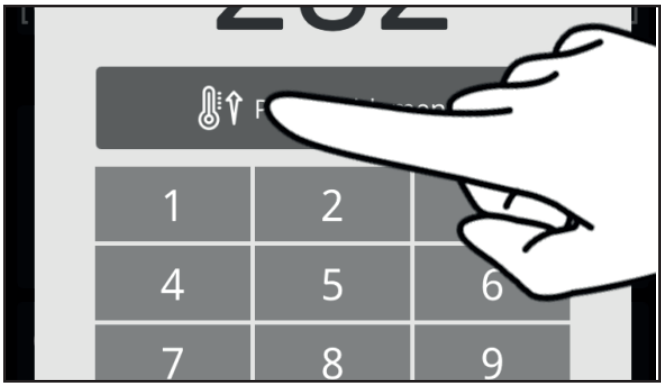
Activation/désactivation du préchauffage

1) Appuyer sur la zone qu'on souhaite modifier.



2) Appuyer sur l'icône pour activer le préchauffage.

L'écran affiche la page suivant.

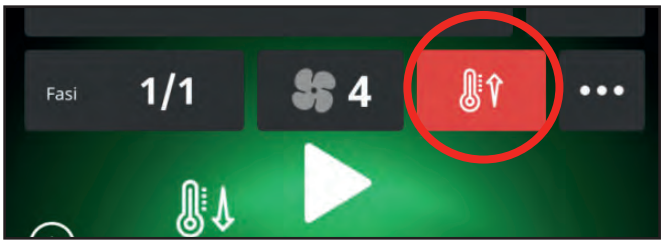


3) Appuyer sur l'icône pour désactiver le préchauffage.

L'écran affiche la page suivant.

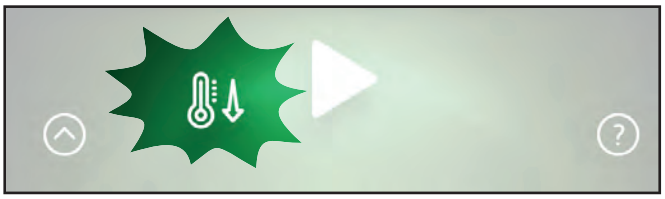


4) Appuyer sur **OK** pour sauvegarder la configuration et revenir à la page précédente.



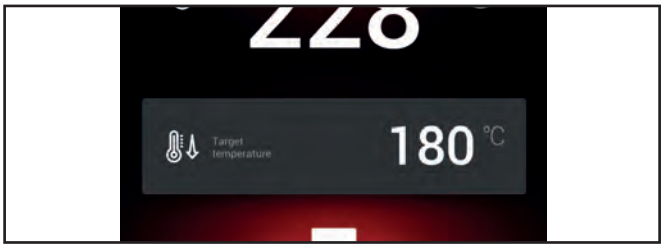
Cooldown

Appuyer sur l'icône pour modifier la température de cooldown (refroidissement).

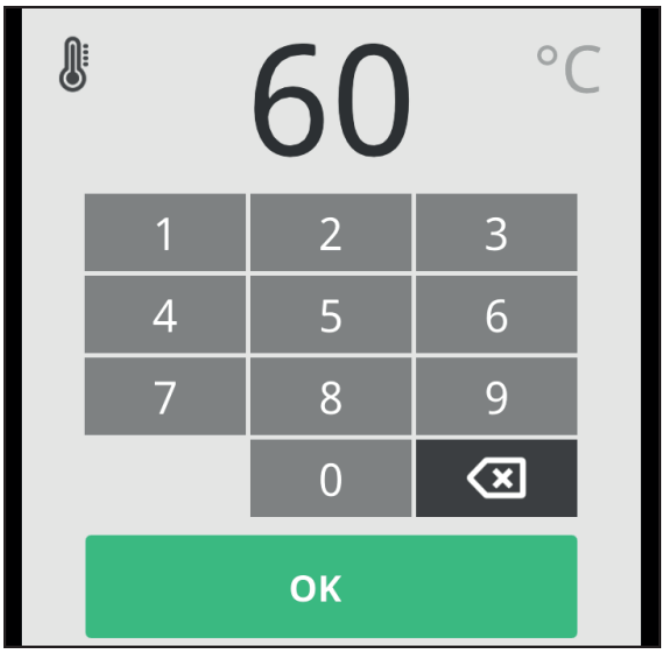


L'écran affiche la page suivant.

2) Appuyer sur l'icône de la température.



L'écran affiche la page suivant.



Pour modifier la température de refroidissement on peut :

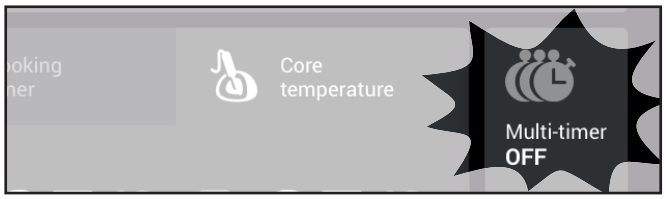
– Tourner la poignée pour augmenter ou réduire jusqu'à visualiser la valeur souhaitée ou utiliser le pavé numérique.

2) Appuyer sur **OK** pour confirmer la valeur souhaitée.

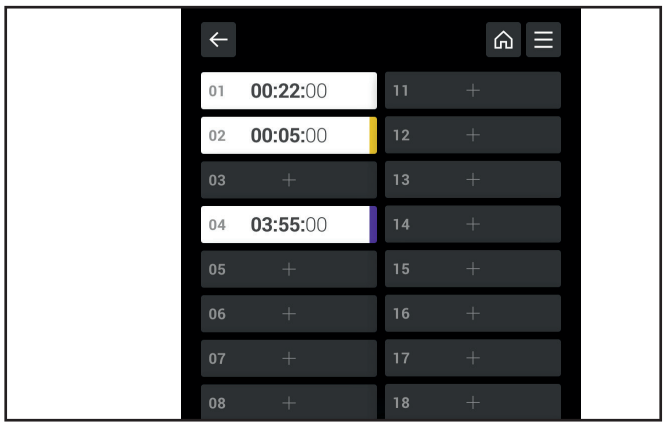
Multi-Timer

1) Pour activer ou désactiver (" **Multi-Timer On/Off**") la fonction de **Multi-Timer**, appuyer sur la zone Multi-Timer.

En fonction du choix effectué, dans la zone "**Multi-Timer**" apparaît l'état de fonctionnement ("Multi-Timer On" ou "Multi-Timer OFF").



L'écran affiche la page suivant.

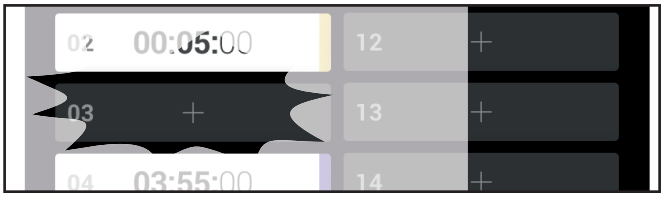


Dans cette page-écran, on peut:

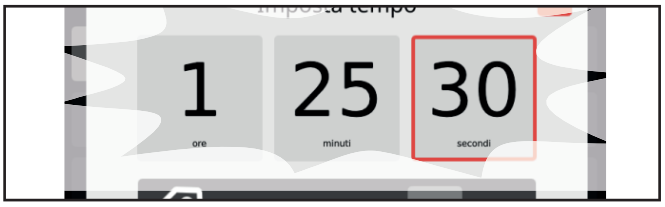
– Ajouter une nouvelle minuterie
– Modifier une minuterie existante
– Éliminer toutes les minuteries

Ajouter une nouvelle minuterie

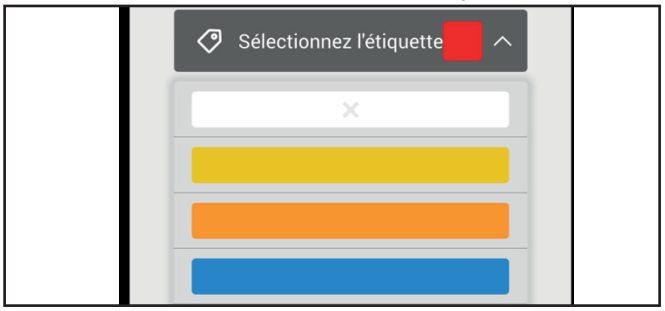
1) Appuyer sur la zone « + » pour ajouter une nouvelle minuterie.



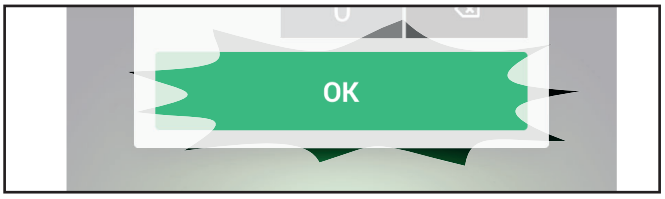
2) Saisir les secondes, les minutes et l'heure.



2) Sélectionner une couleur, parmi celles disponibles dans le menu déroulant, à associer à un temps fixé.



3) Appuyer sur **OK** pour sauvegarder la sélection et quitter.



Modifier une minuterie existante

1) Sélectionner un temps préconfiguré en appuyant sur sa zone.



2) Modifier les secondes, les minutes et l'heure.

3) Appuyer sur **OK** pour confirmer la valeur.

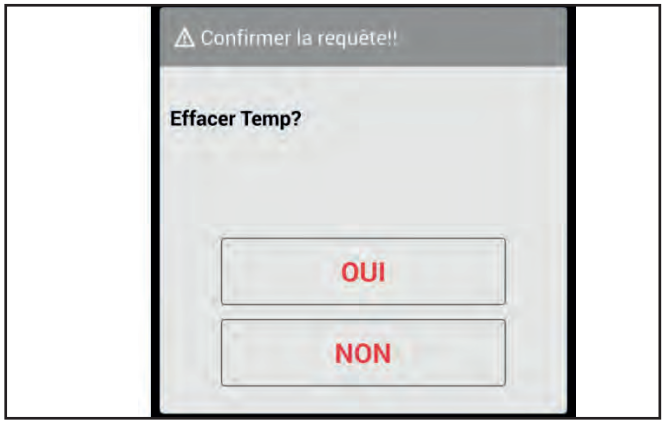


Éliminer toutes les minuteries

1) Appuyer sur l'icône de la poubelle pour éliminer une ou plusieurs minuteries crées auparavant.



2) Confirmer ensuite l'opération de suppression.



Associer une cuisson à un lot de production

1) Appuyer sur l'icône avec les 3 points pour sélectionner la fonction auxiliaire.

L'écran affiche la page suivant.



2) Sélectionner « lot de production ».

L'écran affiche la page suivant.

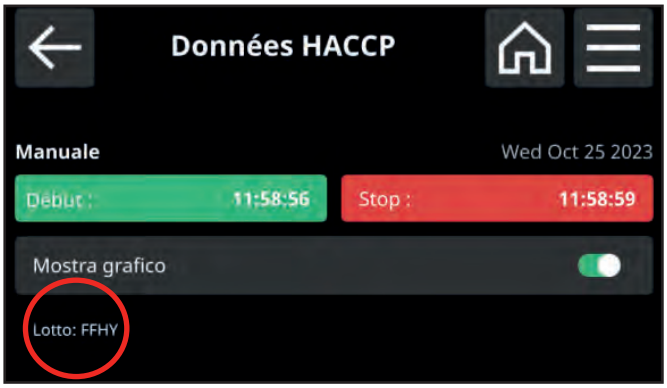


3) Taper le nom du lot et appuyer sur **« OK »**.

L'écran affiche la page suivante où sera affiché le nom du lot sauvegardé.



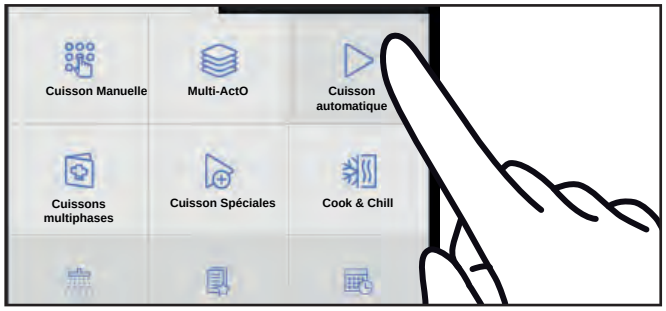
NOTE: **Le lot de production sera sauvegardé dans les données HACCP et transmis au cloud. Le lot actuel est maintenu jusqu'à ce qu'il ne soit modifié, désactivé ou que l'on change de contexte. Pour maintenir le lot même après avoir changé de contexte, il faut sauvegarder les modifications apportées pour la cuisson.**



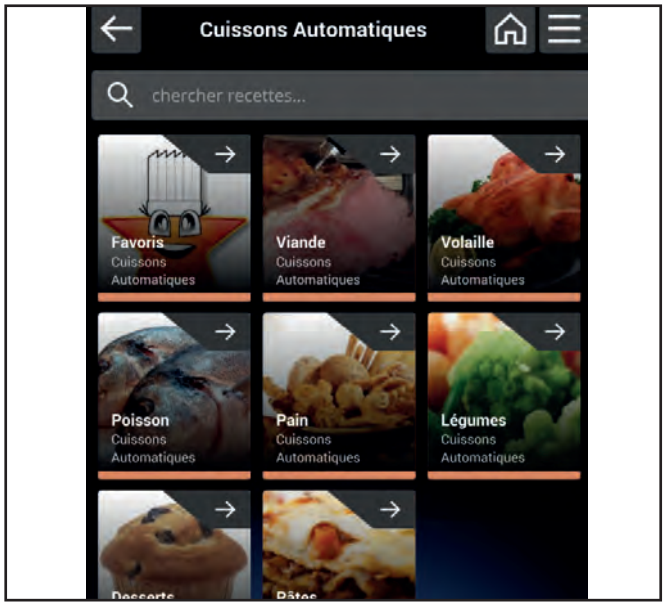
CUISSON AUTOMATIQUE

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction "**Cuisson automatique**".



L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut rappeler des modes de cuisson préconfigurés pour différents aliments.
On peut également sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.

2) Sélectionner le type d'aliment en appuyant sur la zone voulue.



L'écran affiche la page suivant.



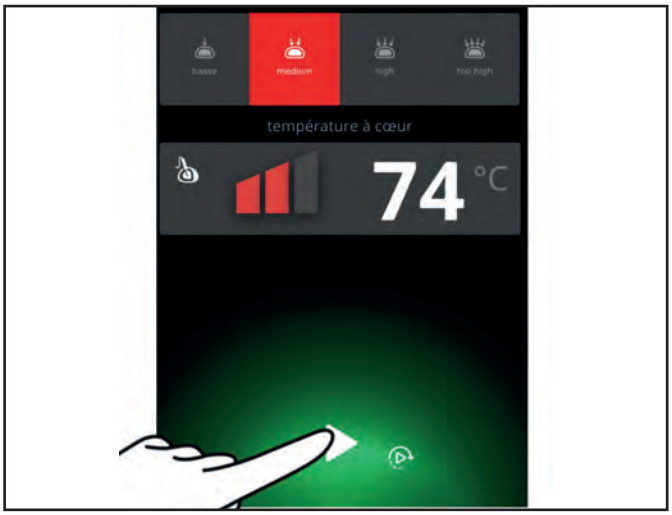
3) Sélectionner le nom du programme de cuisson.



4) Sélectionner le type d'aliment.

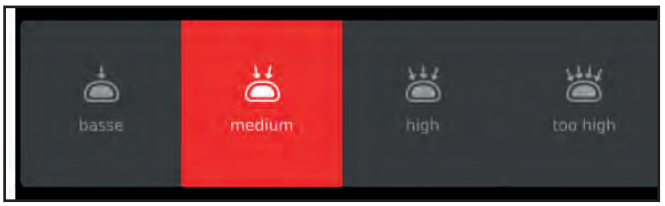


L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut :

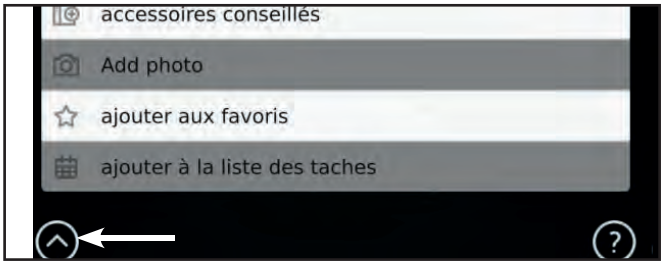
– sélectionner le type de cuisson entre basse, moyenne, haute et très haute.



– la température de cuisson pour chaque type de cuisson.



– rendre une cuisson préférée ou sélectionner les accessoires recommandés pour ce type particulier de cuisson.



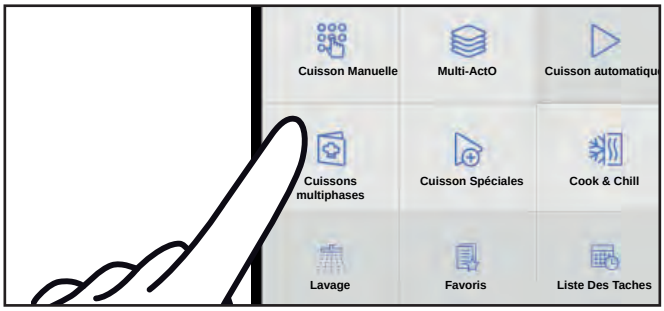
– configurer le départ retardé.



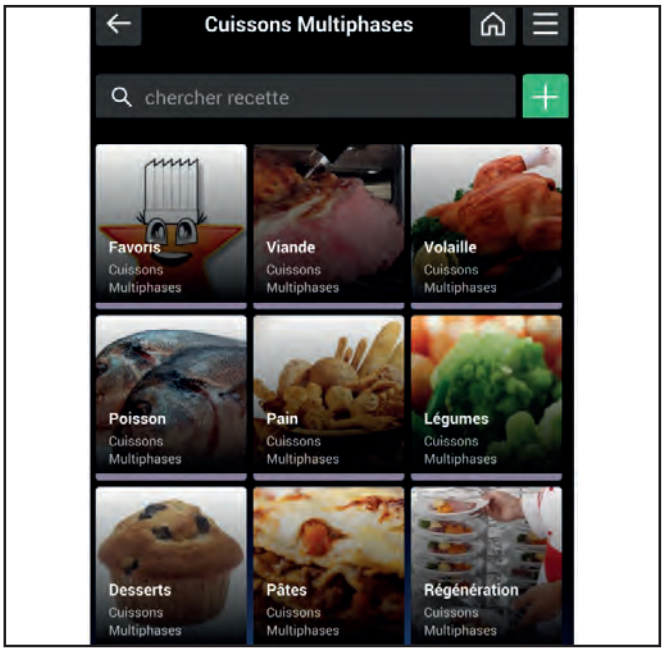
CUISSONS MULTIPHASES

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction "**Cuissons multiphases**".



L'écran affiche la page suivant.

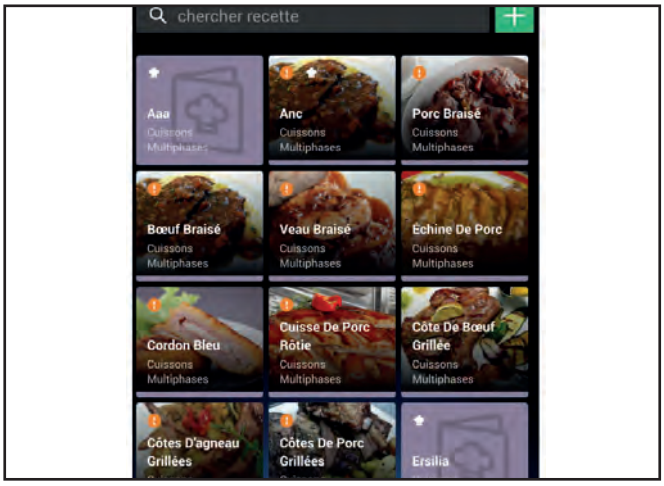


Dans cette page-écran on peut sélectionner, modifier ou programmer la cuisson des aliments.

2) Sélectionner le type d'aliment en appuyant sur la zone voulue.



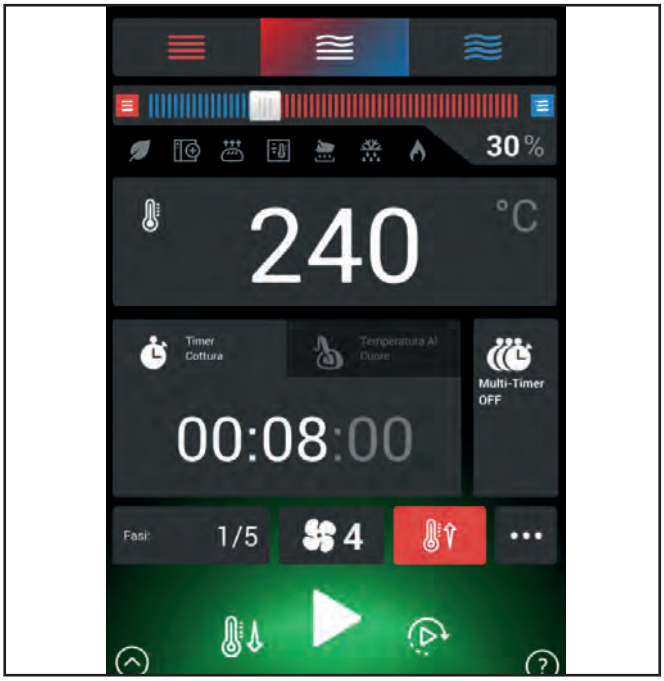
L'écran affiche la page suivant.



3) Sélectionner le type d'aliment.



L'écran affiche la page suivant.



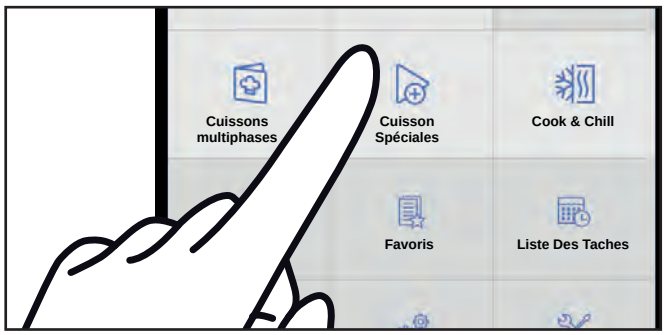
Cette fenêtre permet de :

– Visualiser le temps de phase restant et le temps total de cuisson restant.
– Sélectionner le type de cuisson (convection, mixte ou vapeur).
– Modifier le pourcentage d'humidité ou l'ouverture de l'évent.
– Modifier le temps de cuisson.
– Activer ou désactiver le Multi-timer.
– Ajouter et/ou éliminer une phase.
– Modifier la vitesse de la ventouse.
– Activer ou désactiver le cooldown.
– Configurer le départ retardé.

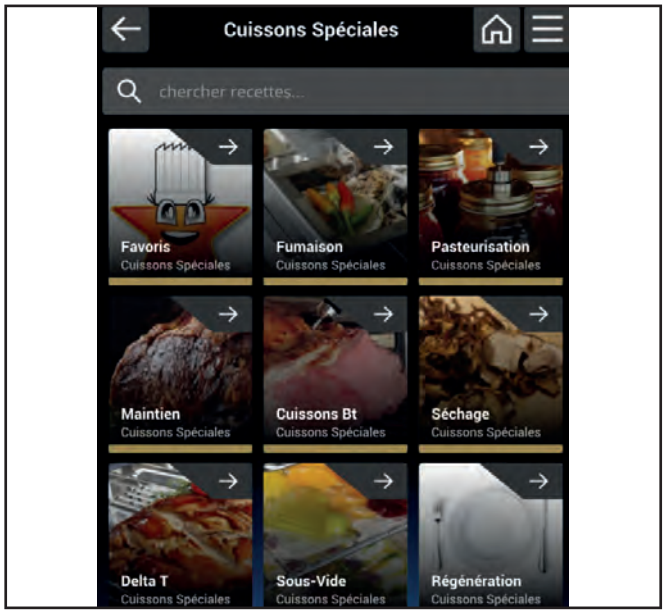
CUISSON SPÉCIALES

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction **" Cuisson Spéciales "**.



L'écran affiche la page où il est possible d'effectuer toutes les fonctions décrites dans le paragraphe "**Cuisson automatique**" (voir page 24).



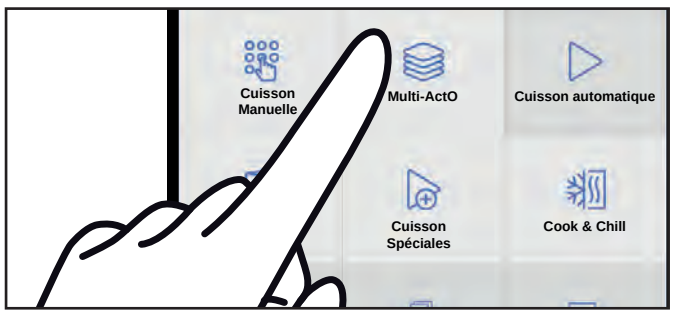
Dans chaque programme des « **Cuissons spéciales** », il est possible de configurer les paramètres ci-dessous :

- Configuration de la température dans la chambre de cuisson.
- Configuration du temps.
- Configuration de la température de la sonde au cœur.
- Configuration du chargement des plats.
- Configuration du Delta T.
- Configuration % humidité/ouverture évent.

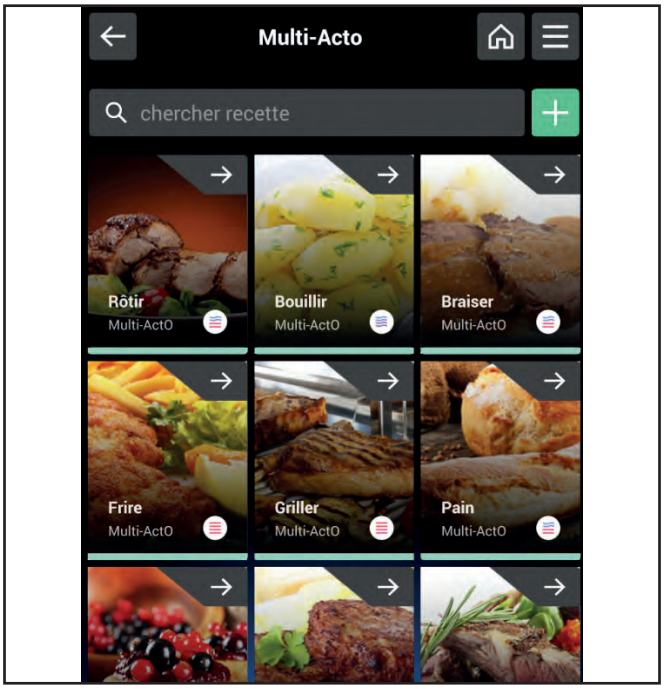
MULTI-ACTO

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction **" Multi-actO "**.

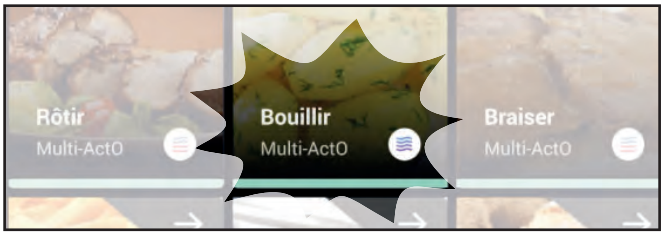


L'écran affiche la page suivant.



NOTE: **Dans cette page-écran, on peut sélectionner le type de cuisson qu'on souhaite réaliser entre : bouillir, braiser, rôtir, frire, griller, pain, pâtisserie, plaque, régénération mixte, régénération sec, régénération vapeur.**

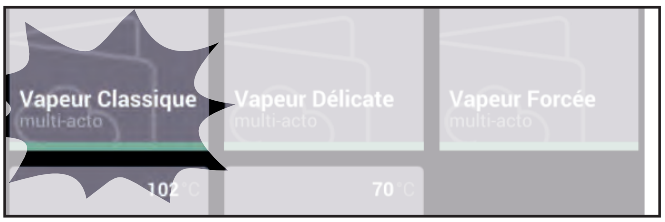
2) Sélectionner le type de cuisson.



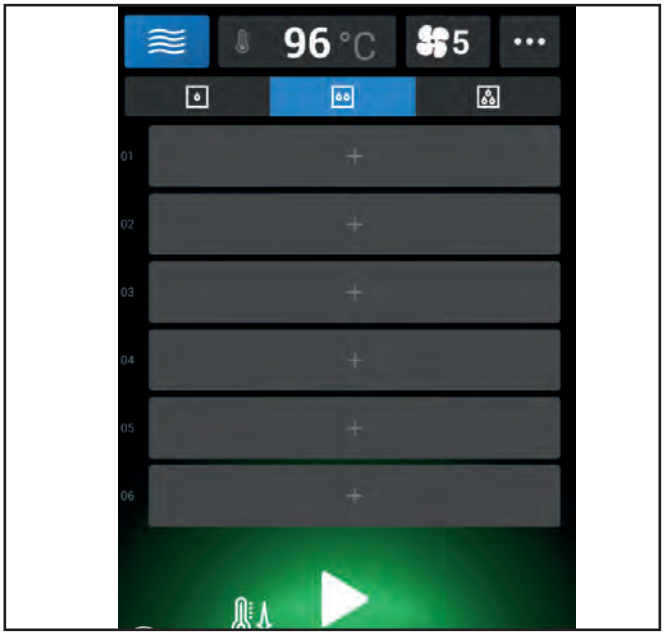
L'écran affiche la page suivant.



3) Sélectionner le nom du programme de cuisson.



L'écran affiche la page suivant.



4) Pour ajouter une cuisson dans la case grise, appuyer sur l'icône +.

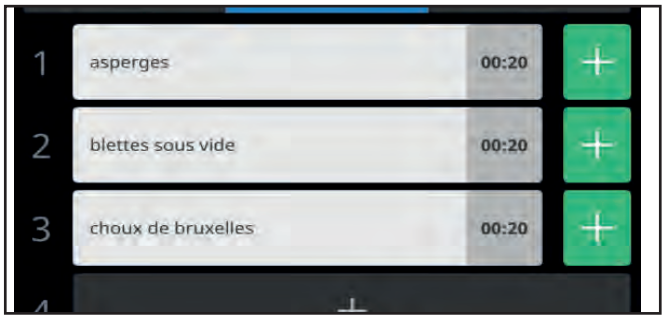
L'écran affiche la page suivant.



5) Sélectionner le nom du programme de cuisson.

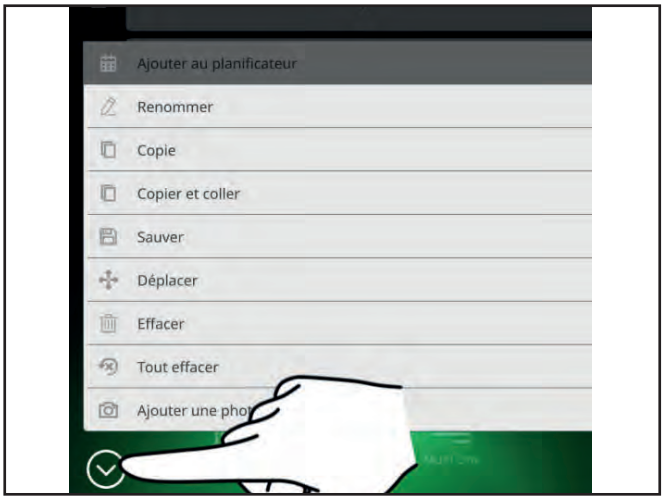


L'écran affiche la page suivant.



NOTE**: Pour ajouter d'autres cuissons sur la grille, amener le curseur sur une case grise vide et répliquer l'opération des points 3 et 4.**

NOTE: En appuyant sur l'icône **indiqué, vous pouvez accéder à d'autres fonctions**



6) Appuyer sur l'icône pour à démarre une cuisson.

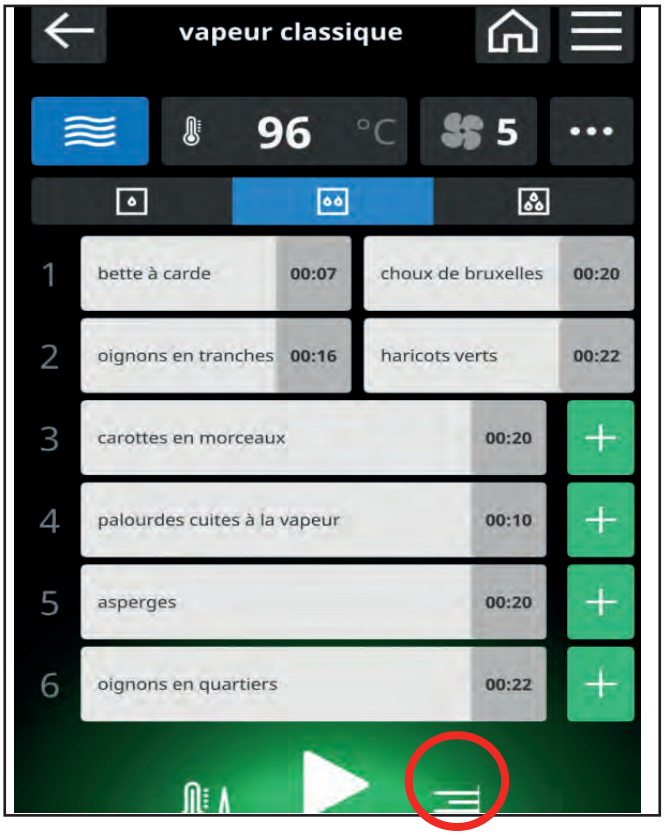


Fonction MULTI- ONE

Il est également possible, en outre, de réunir plusieurs cuissons afin qu'elles soient prêtes dans le même moment.

NOTE**: Cela est possible uniquement pour des cuissons temporisées et non pas pour des cuissons à cœur.**

1) Après avoir ajouté tous les plats à cuisiner, appuyer sur l'icône cerclée pour former les groupes de cuissons.



L'écran affiche la page suivant.

2) Appuyer sur les cuissons à regrouper (toutes les cuissons seront associées au même numéro).



3) Appuyer sur l'icône cerclée et répéter l'opération 2 jusqu'à avoir regroupé toutes les cuissons.

L'écran affiche la page suivant.



4) Appuyer sur START.

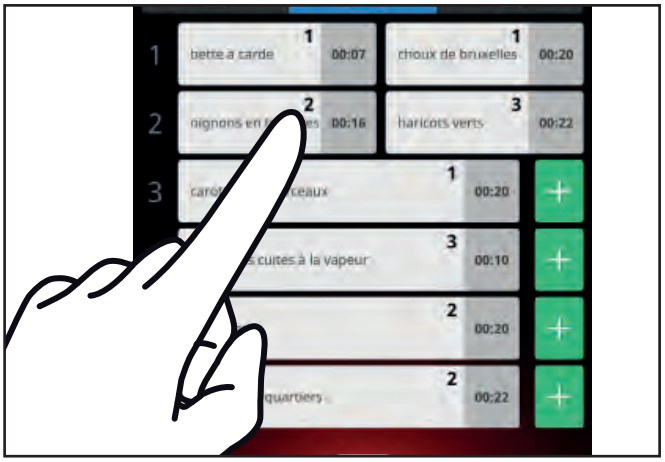
L'écran affiche la page suivant.

5) Appuyer sur l'icône.



L'écran affiche la page suivant.

6) Sélectionner l'ordre de départ des cuissons en appuyant sur l'un des groupes créés.



7) Appuyer pour activer le « temps ».

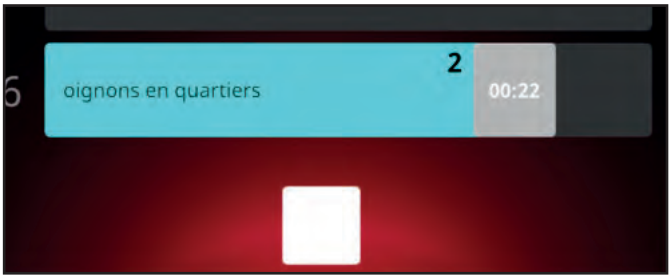


8) Appuyer sur OK.



9) L'écran affichera le plat à introduire.

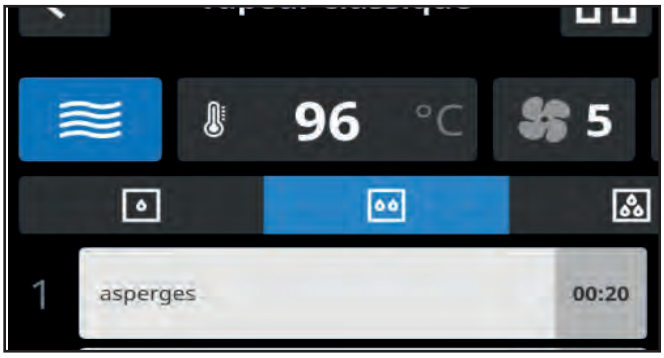
10) Ouvrir la porte, introduire le plat et fermer la porte. Le four, en fonction des temps, demandera d'introduire les autres plats appartenant au même groupe (par ex. groupe 2) .



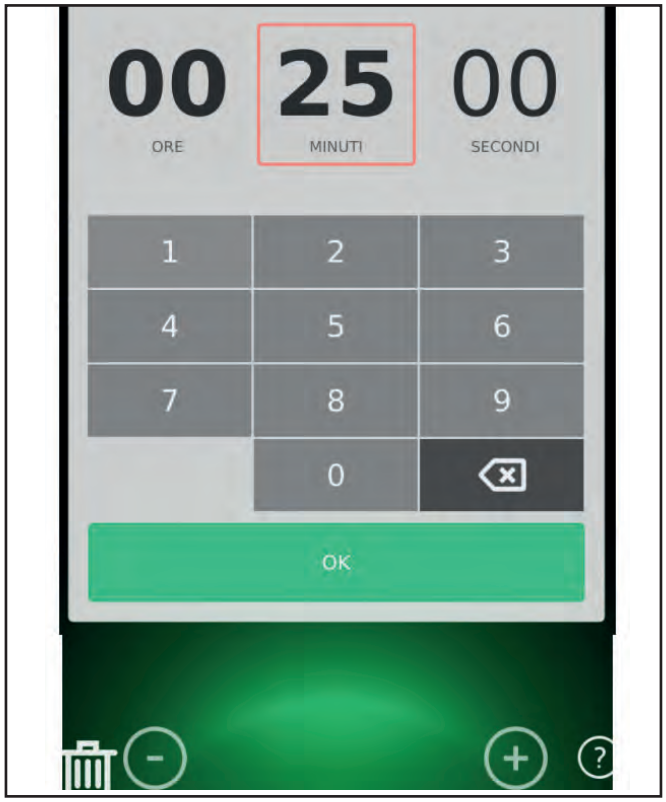
11) Les cuissons du groupe 2 étant terminées, répéter les opérations de 5 à 10 pour les autres groupes de cuissons.

Il est également possible, pour chaque cuisson, de modifier momentanément le temps de cuisson de la façon suivante :

1) Sélectionner le nom du programme de cuisson.

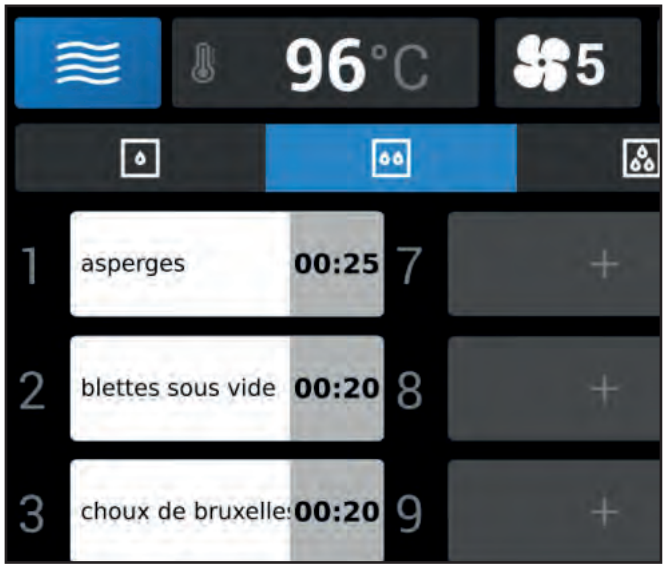


L'écran affiche la page suivant.



2) Appuyer sur **OK** pour confirmer le temps qui a été modifié.

L'écran affiche la page suivant.



3) Répliquer l'opération des points 1 et 2 pour modifier les temps des autres programmes de cuisson.

NOTE**: On peut modifier les paramètres tels que la vitesse du ventilateur, le mode ECO, l'humidité et copier et vider la liste.**

NOTE**:**

La modification de l'heure n'est possible que pour les minuteries des groupes qui ne sont pas encore actifs et pour les minuteries n'appartenant pas à des groupes.

COOK&CHILL

Fonction non active

LAVAGE AUTOMATIQUE

NOTE: **On peut visualiser et utiliser les programmes de lavage automatique marqués de la lettre « A » (en haut à gauche), seulement si l'accessoire disponible sur demande « GPAT » est installé sur l'appareil ; dans le cas contraire, l'écran affichera seulement les programmes de lavage automatique marqués de la lettre « S » (en haut à gauche) (voir page 31).**

IMPORTANT: **Pour les lavages automatiques, on recommande d'utiliser des détergents DUAL ATCLEAN ou des produits détartrants ATCAL pour obtenir les meilleurs résultats de la chambre de cuisson et éliminer facilement les traces de saleté plus tenaces.**

IMPORTANT: **L'utilisation de détergents et de produits de rinçage autres que ceux recommandés par Angelo Po peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.**

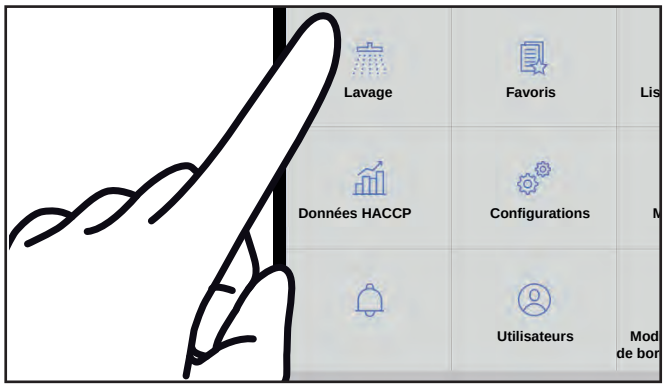
NOTE: **Avant de commander le lavage, enlever les plaques, les grilles, le filtre à graisses (FGX si monté) et tout autre récipient de la chambre de cuisson. Exécuter un lavage avec une plaque dans la chambre de cuisson peut compromettre le résultat final.**
Avant de commencer le lavage, vérifier qu'il ne reste pas de résidus alimentaires solides de plus de 1 cm à l'intérieur de la chambre de cuisson.

IMPORTANT: **Ne jamais ôter le filtre du fond de la chambre de cuisson. Tout résidu de nourriture de grosse dimension peut obstruer l'évacuation ou endommager le système de lavage du four.**

DANGER: **Risque de brûlure! N'ouvrez pas la porte du four pendant le lavage. Il y a un risque de brûlures caustiques sévères à cause de l'air chaud, des acides, ou des bases (alcali) pouvant entrer en contact avec la peau ou les yeux. Si le programme de lavage est interrompu avant la fin, démarrez et terminez un programme de lavage ou un programme de rinçage.**

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction **« Lavage »**.

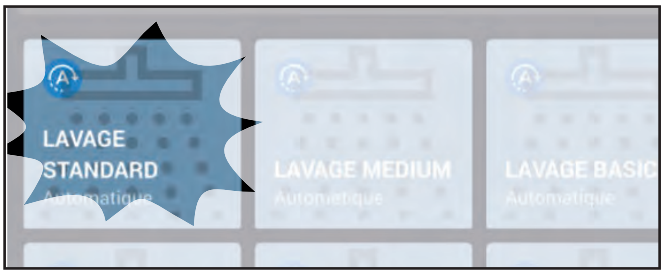


L'écran affiche la page suivant.

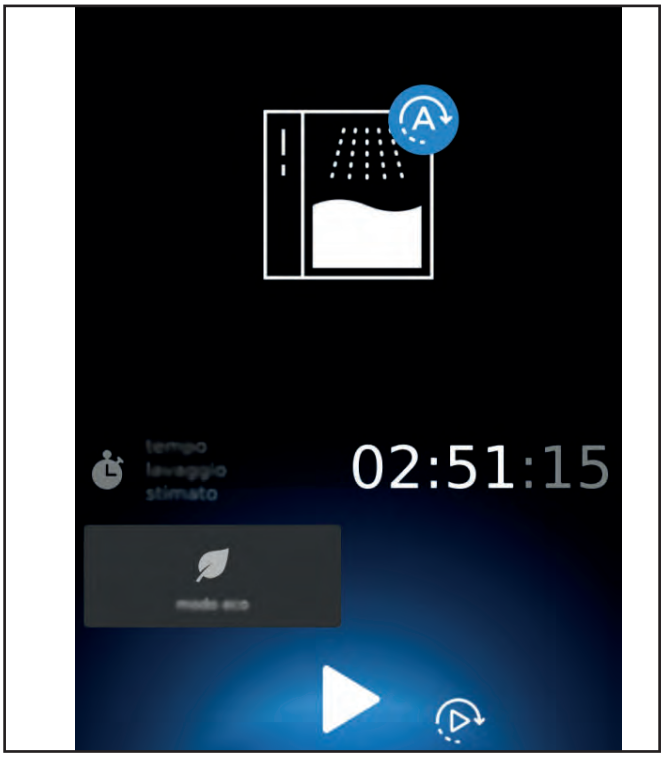


Dans cette page-écran, on peut sélectionner le type de programme pour le lavage de l'appareil entre les programmes automatiques et semi-automatique.

2) Sélectionner le cycle de lavage souhaité.



L'écran affiche la page suivant.



NOTE**: La fonction « Eco Mode » abaisse les températures de la chambre de cuisson pendant le cycle, en augmentant légèrement la durée pour une économie d'énergie.**



NOTE**: La funzione " Eco Mode" abbassa le temperature in camera di cottura durante il ciclo, allungano leggermente i tempi con un risparmio di energia.**

3) Appuyer sur le bouton pour démarrer le cycle de lavage.

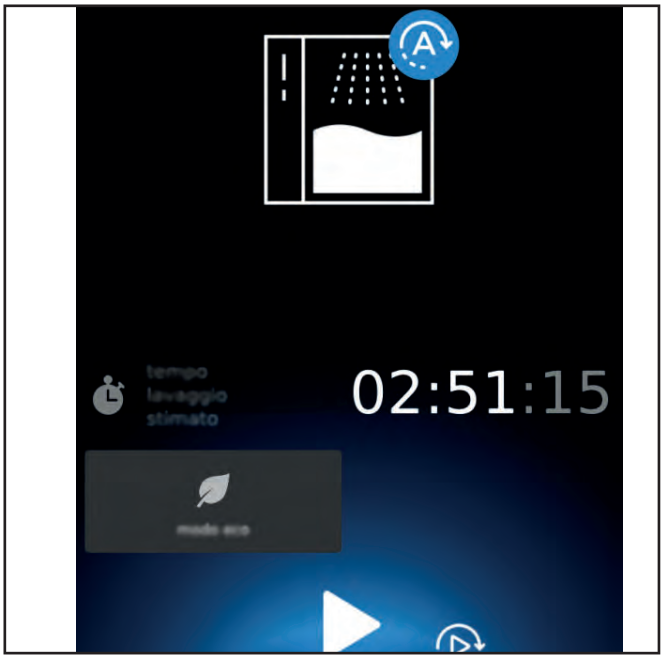


La fin du cycle de lavage de l'appareil est indiqué par l'activation d'un signal sonore.

4) Appuyer sur le bouton pour interrompre l'alarme sonore.



Le programme de lavage lancé apparaît sur l'afficheur.



5) En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire par l'icône MARCHE/ARRÊT), une alarme d'interruption du lavage s'affiche.

6) Appuyer sur l'icône « Rinçage » et attendre la fin du lavage.

ATTENTION**: Vérifier l'absence de résidus de détergent dans la chambre à la fin du rinçage. Dans le cas contraire, lancer à nouveau le rinçage.**

IMPORTANT**: Vérifier régulièrement l'état du joint de la porte. En cas de dommages, contacter le service d'assistance technique pour son remplacement. Exécuter un programme de lavage avec le joint de la porte abîmé comporte une réduction de l'efficacité du lavage, et en cas d'utilisation prolongée du lavage, la possibilité d'endommager les composants du four.**

IMPORTANT**: En cas de cuisson d'un aliment en croûte de sel ou de contamination accidentelle de la chambre de cuisson avec du sel, toujours procéder à un lavage de la chambre de cuisson au plus tard à la fin du service.**

ATTENTION**: Pour obtenir un résultat optimal en termes de nettoyage et de sécurité, utiliser les produits de lavage détergents et détartrants fournis par le fabricant du four.**
L'utilisation de détergents et de produits de rinçage autres que ceux recommandés par Angelo Po peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.

IMPORTANT**: À la fin d'un programme de lavage automatique, vérifier qu'il ne reste aucune trace de détergent dans la chambre de cuisson.**

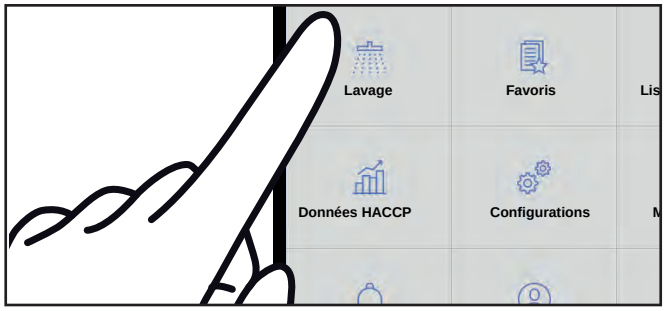
LAVAGE SEMI-AUTOMATIQUE

IMPORTANT: **Pour les lavages semi-automatiques, on recommande d'utiliser des détergents APO.CLEAN TABS ou des produits détartrants APO.SHINE TABS pour obtenir les meilleurs résultats de la chambre de cuisson et éliminer facilement les traces de saleté plus tenaces.**

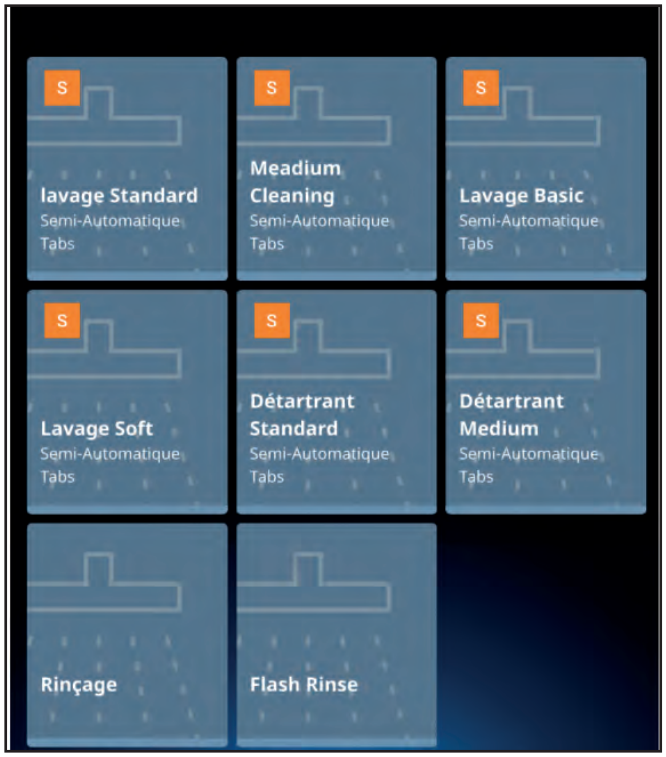
ATTENTION: **L'utilisation de détergents et de détartrants autres que ceux recommandés par Angelo Po peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.**

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Lavage** ».



L'écran affiche la page suivant.



IMPORTANT: **Avant de commander le lavage, enlever les plaques, les grilles, le filtre à graisses (FGX si monté) et tout autre récipient de la chambre de cuisson. Exécuter un lavage avec une plaque dans la chambre de cuisson peut compromettre le résultat final.**
Avant de commander le lavage, vérifier l'absence de tout résidu de nourriture solide de dimension supérieure à 8-10 mm dans la chambre de cuisson.

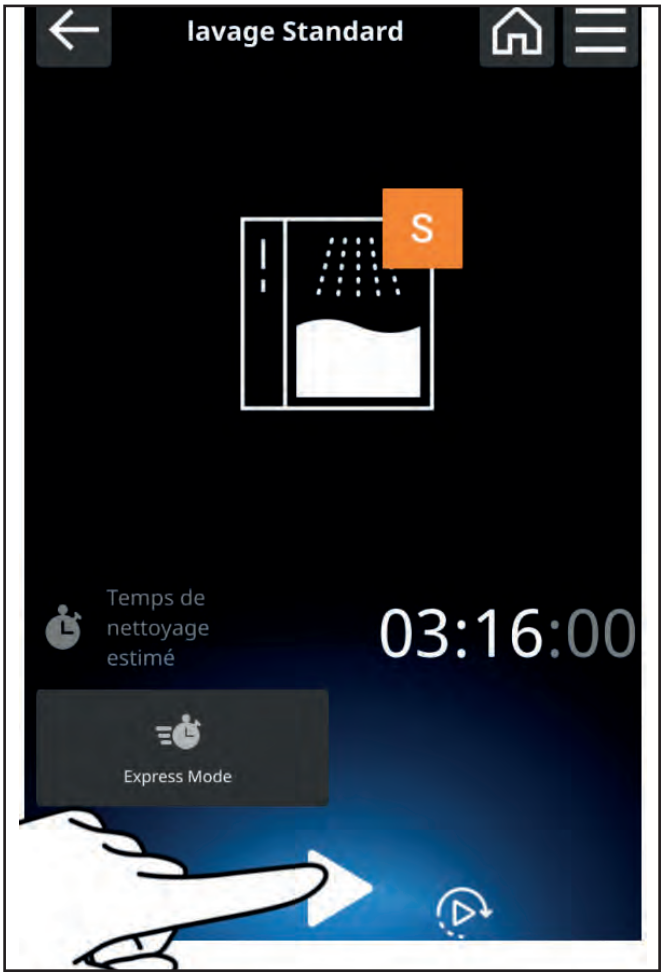
IMPORTANT: **Ne jamais ôter le filtre du fond de la chambre de cuisson. Tout résidu de nourriture de grosse dimension peut obstruer l'évacuation ou endommager le système de lavage du four.**

2) Sélectionner le cycle de lavage souhaité.



L'écran affiche la page suivant.

3) Appuyer sur l'icône pour faire partir le cycle de netto



IMPORTANT: **Pour tous les programmes de lavage marqués de la lettre « S » en haut à gauche, la présence de l'opérateur est requise jusqu'à l'introduction du produit chimique.**

4) Quand le signal sonore s'active, l'écran affiche une page d'avertissement.

5) Insérer les TABS dans le filtre de vidange de la chambre de cuisson (le nombre de TABS à utiliser varie en fonction du cycle de lavage et est indiqué sur l'écran du four).

Doses des produits détergents

Programmes de lavage semi-automatiques	Nombre de TABS			
	61	101-82	122 201	202
Lavage standard	2	3	4	5
Lavage medium	2	3	4	3
Lavage Basic	1	2	3	3
Lavage Soft	1	1-2	2	2

Programmes de décalcification semi-automatiques	Nombre de TABS		
	61-101	82-122	201 - 202
Détartrage standard	2	3	4
Détartrage medium	1	2	2

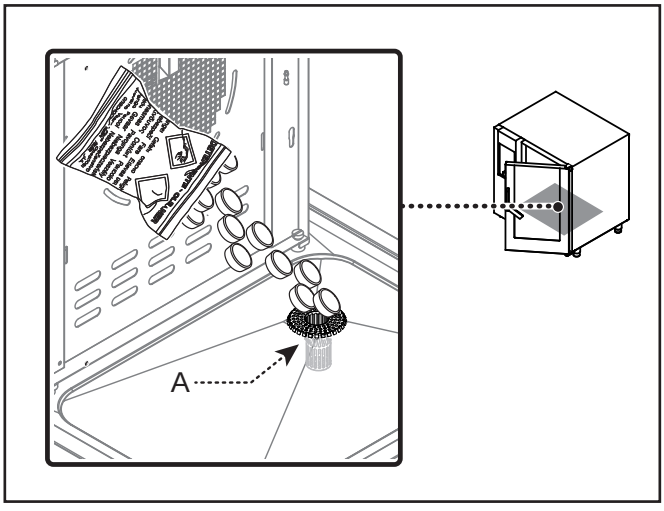
IMPORTANT**: Pour une utilisation correcte du TAB, il faut ouvrir le sachet monodose et le verser à l'intérieur de la chambre de cuisson, sur le fond (voir l'image ci-dessous).**

Ne pas laisser l'emballage du sachet dans la chambre de cuisson pour éviter d'endommager le four . Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur.

IMPORTANT**: Ne retirez pas le filtre A pendant le fonctionnement du four.**

Le four doit être utilisé exclusivement avec le filtre A correctement installé dans son logement prévu à cet effet. Le retrait du filtre pendant les cycles de cuisson ou de lavage peut permettre le passage de résidus alimentaires dans le circuit de lavage et provoquer des dommages à l'appareil.

Le non-respect de cette consigne entraîne la perte de la garantie pour tout dommage qui en résulterait.



IMPORTANT**: Toujours utiliser le nombre de sachets TABS indiqués sur l'écran. Utiliser une quantité plus importante de détergent peut endommager les composants du four et laisser des résidus de produit à la fin du cycle de lavage.**

IMPORTANT**: Introduire le détergent dans la chambre de cuisson uniquement quand le four le demande, par le biais de l'écran.**

6) Refermer la porte et attendre que le four termine de manière automatique le programme de lavage. À la fin du lavage, l'écran affiche la page initiale du type de lavage.

7) En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire par l'icône MARCHE/ARRÊT), une alarme d'interruption du lavage s'affiche.

8) Appuyer sur l'icône « **Rinçage** » et attendre la fin du lavage.

NOTE**: En cas de lavage interrompu, les fonctions de cuisson sont bloquées.**



IMPORTANT**: Ne pas introduire de produits chimiques dans les programmes « Rinçage » et « Lavage rapide ».**

IMPORTANT**: Vérifier l'absence de résidus de détergent dans la chambre à la fin du rinçage. Dans le cas contraire, lancer à nouveau le rinçage.**

IMPORTANT**: Vérifier régulièrement l'état du joint de la porte. En cas de dommages, contacter le service d'assistance technique pour son remplacement. Exécuter un programme de lavage avec le joint de la porte abîmé comporte une réduction de l'efficacité du lavage, et en cas d'utilisation prolongée du lavage, la possibilité d'endommager les composants du four.**

IMPORTANT**: En cas de cuisson d'un aliment en croûte de sel ou de contamination accidentelle de la chambre de cuisson avec du sel, toujours procéder à un lavage de la chambre de cuisson au plus tard à la fin du service.**

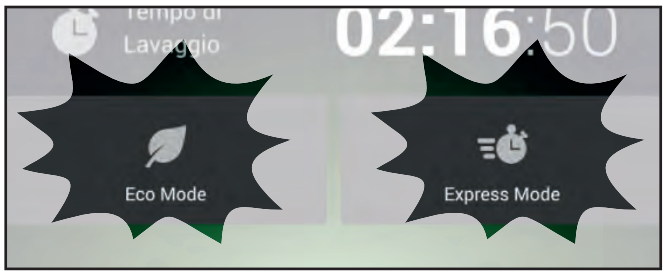
ATTENTION**: Pour obtenir un résultat optimal en termes de nettoyage et de sécurité, utiliser les produits de lavage détergents et détartrants fournis par le fabricant du four.**

L'utilisation de détergents et de produits de rinçage autres que ceux recommandés par Angelo Po peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.

UTILISATION DE PROGRAMMES DE LAVAGE

- **Lavage Standard:** Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures très tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viandes avec un contenu élevé de graisses, comme les poulets, les rôtis, etc..).
- **Lavage Medium:** Nettoyage conseillé pour éliminer les salissures tenaces (par exemple : après la cuisson à air pulsé de viande et/ou de poisson).
- **Lavage Basic:** Nettoyage conseillé pour enlever les résidus facilement éliminables (par exemple : après cuissons mixtes ou à air pulsé jusqu'à 150°C).
- **Lavage fast:** Nettoyage conseillé pour éliminer de petites quantités de résidus (par exemple après la cuisson à la vapeur).
- **Détartrage Standard:** Pour éliminer les dépôts de calcaire, difficiles à éliminer, de la chambre de cuisson.
- **Détartrage Medium:** Pour éliminer les dépôts de calcaire, facile à enlever, de la chambre de cuisson. .
- **Rinçage et Rinçage rapide:** Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

NOTE**: Pour tous les programmes de lavage sauf pour le Détartrant standard, Moyen, Rinçage et Lavage Rapide, il est possible d'activer/désactiver la fonction « Mode Eco » (lavage automatique), « Express Mode » (seulement lavages semi-automatiques) par l'intermédiaire de l'icône correspondante.**



NOTE**:**

- La fonction « **Eco Mode** » abaisse les températures de la chambre de cuisson pendant le cycle, en augmentant légèrement la durée pour une économie d'énergie.
- La fonction « **Express Mode** » contourne toute la phase de prélavage de manière à pouvoir introduire immédiatement le détergent, ce qui réduit le temps total du lavage sélectionné de 20 minutes environ.

IMPORTANT**: L'emploi de produits ayant une composition différente et/ou dans une quantité supérieure à celle prescrite peut endommager l'appareil. Les résidus pourraient contaminer les aliments.**

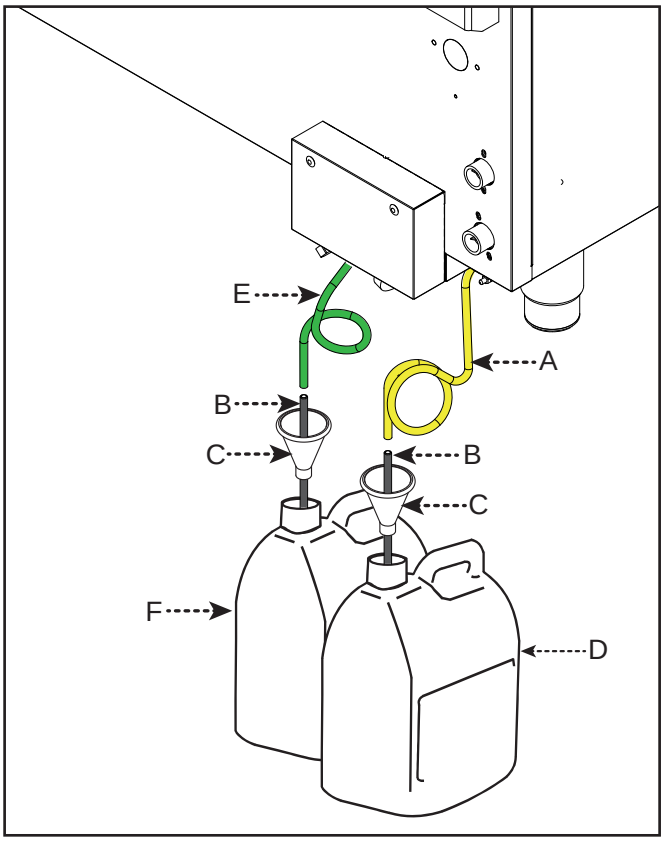
Le manque de respect des instructions d'utilisation des produits comporte la déchéance de la garantie et la responsabilité du fabricant pour les dommages aux personnes ou aux choses est annulée.

RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

NOTE**: Cette opération ne s'effectue que si le four est équipé du kit GPAT ou bien si la lettre W figure dans le code commercial du four.**
Pour le montage du kit GPAT, cf. le mode d'emploi qui accompagne ce dernier.

1) Enclencher le tuyau jaune **(A)** dans le tuyau **(B)** et insérer le cône **(C)** dans le bidon **(D)** du détergent.

2) Enclencher le tuyau vert **(E)** dans le tuyau **(B)** et insérer le cône **(C)** dans le bidon **(F)** du détartrant.



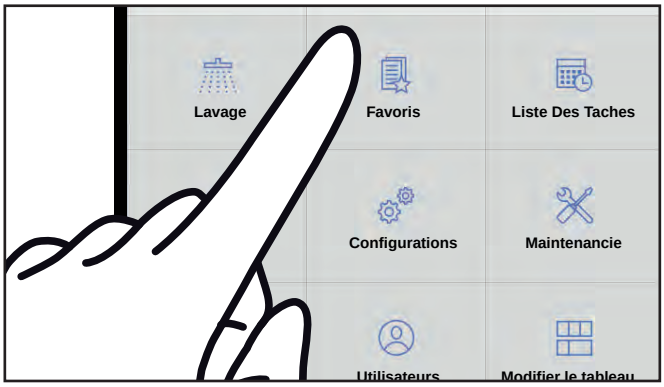
ATTENTION**: Utiliser les produits de nettoyage détergent et désincrustant fournis par le fabricant du four pour obtenir un très bon résultat en termes de nettoyage et sécurité.**

L'utilisation de détergents et désincrustant fournis par le fabricant du four peut entraîner des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces et compromettre la durée de vie des composants du four.

FAVORIS

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Favoris** ».



L'écran affiche la page suivant.

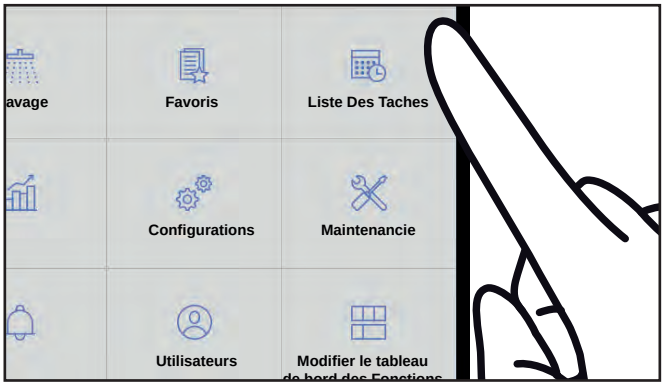


Dans cette page-écran, on peut accéder aux programmes de cuisson sauvegardés parmi les favoris.

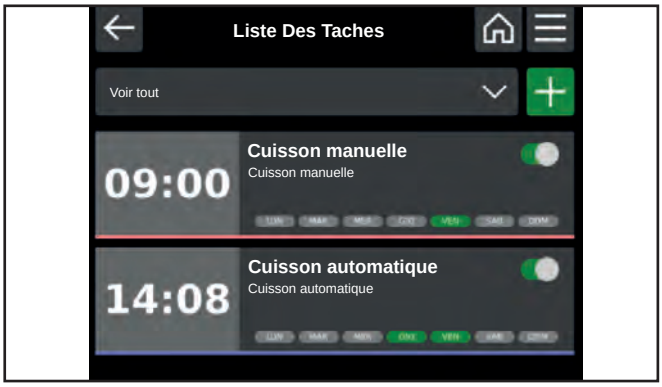
LISTE DES TACHES

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Liste Des Taches** ».



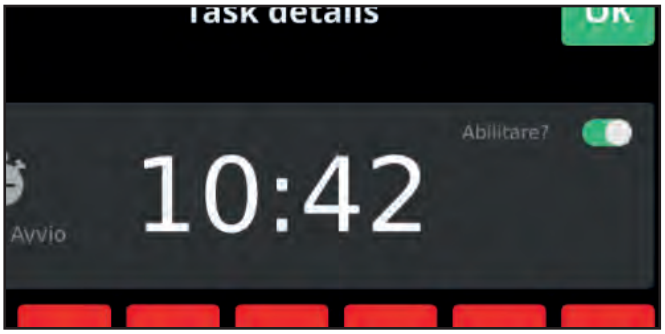
L'écran affiche la page suivant.



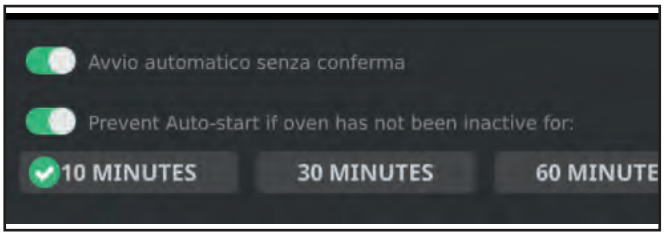
Dans cette page-écran, on peut programmer des avertissements ou des activités (comme les programmes de cuisson) en des jours et horaires déterminés.

En cours de programmation, il est également possible de :

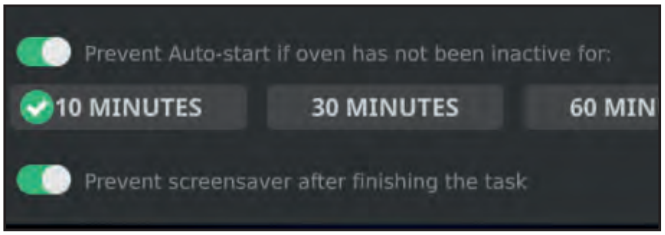
– Activer/Désactiver le départ automatique.



En cas d'activation, le départ automatique peut aussi être conditionné par le fait que le four est resté inactif pendant au moins 10 minutes, 30 minutes ou 60 minutes.



– Activer/Désactiver le fond d'écran après conclusion de la tâche programmée.

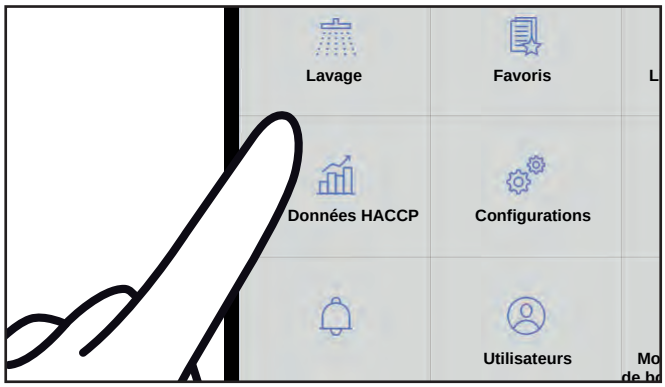


NOTA: **L'avertissement peut être constitué d'un simple message de texte ou être associé à un programme de cuisson ou de lavage.**

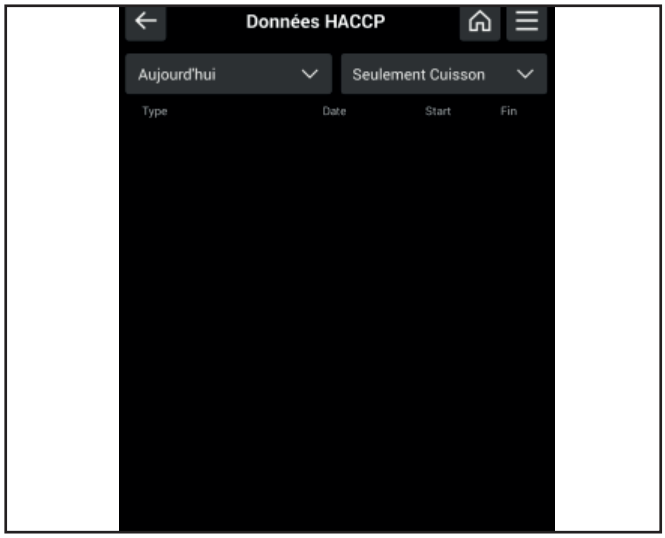
DONNÉES HACCP

Procéder comme suit.

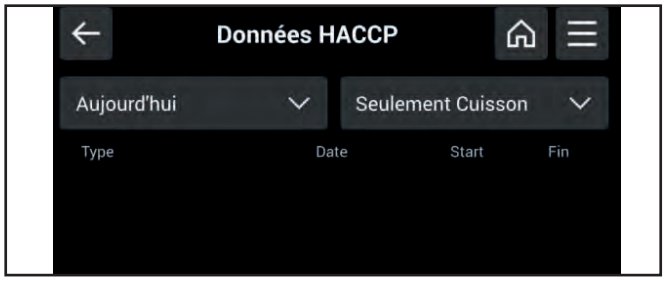
1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **HACCP** ».



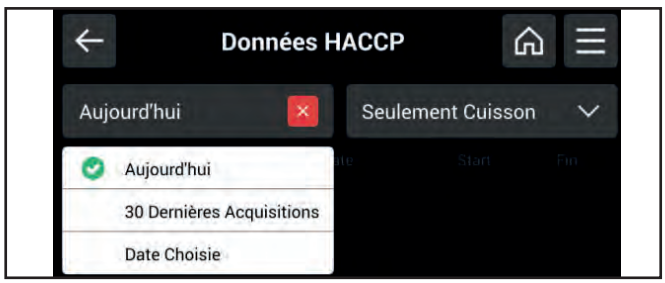
L'écran affiche la page suivant.



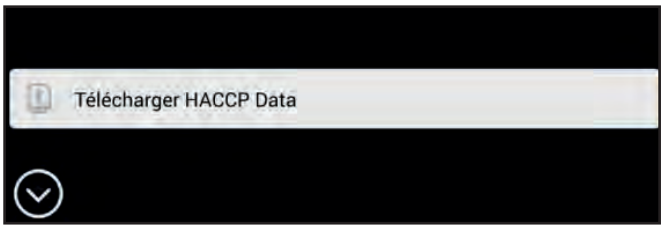
Cette fenêtre permet de : visualiser les données HACCP des cuissons uniquement, des alarmes déclenchées ou des deux (cuissons+alarmes), les lavages exécutés, les phases de préchauffage, les phases de cuisson terminée et les phases de maintien au chaud.



On peut également visualiser les données acquises de la date en cours, les 30 dernières acquisitions ou les données d'une date précise :



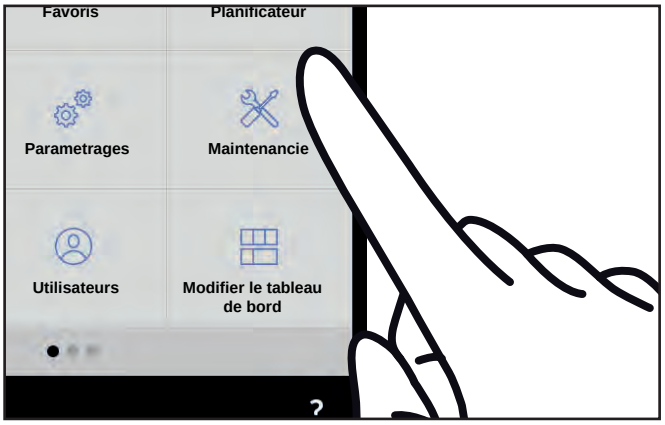
On peut également télécharger les données sur un dispositif USB. .



MAINTENANCIE

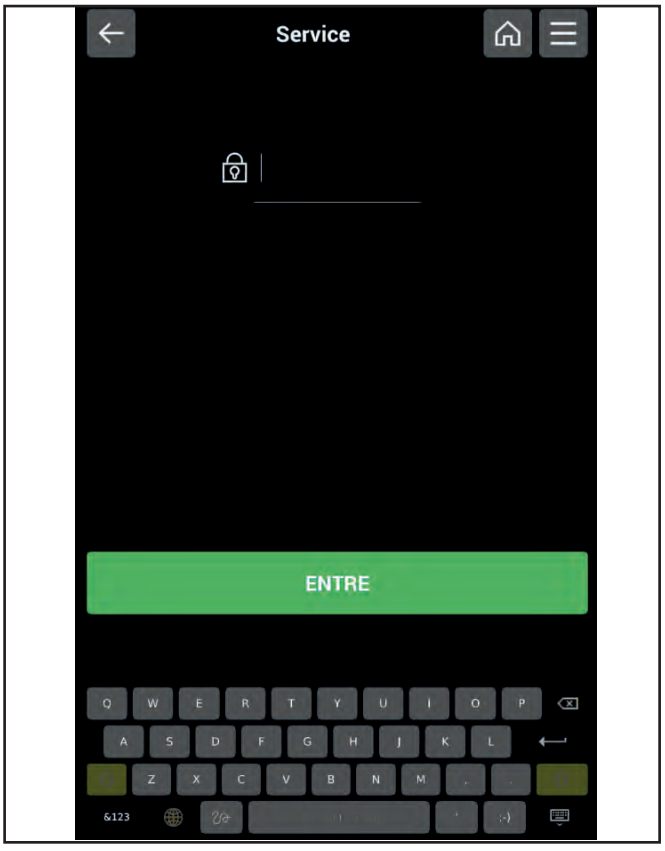
Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction **« Maintenancie »**.



L'écran affiche la page suivant.

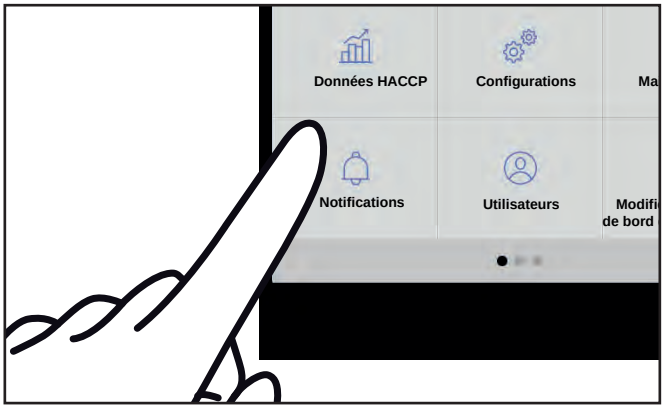
Fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe).



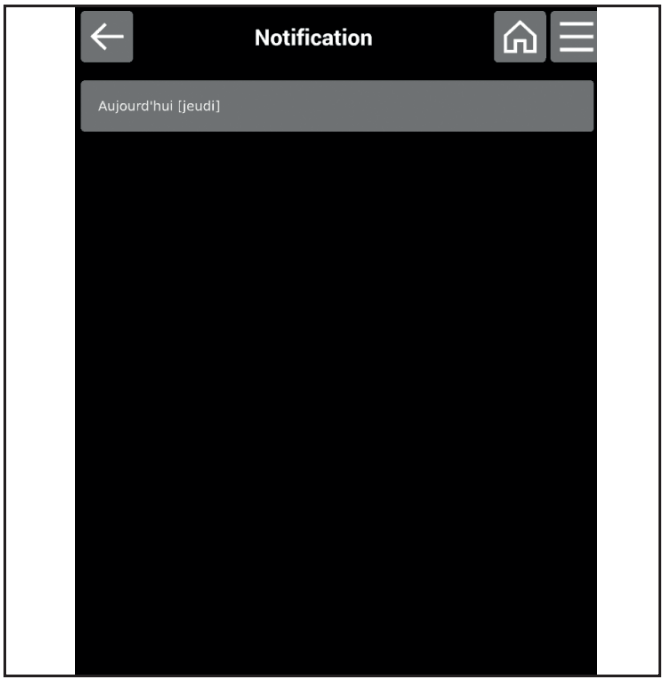
NOTIFICATIONS

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Notifications** ».



L'écran affiche la page suivant.

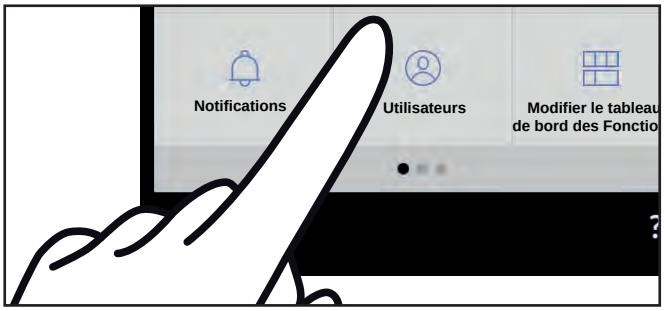


Dans cette page-écran, on peut accéder à la liste des activités programmées à travers la fonction « Planificateur ».

UTILISATEUR

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Utilisateur** ».

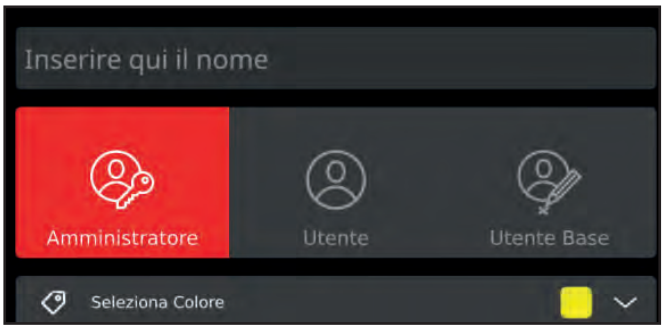


L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut sélectionner l'utilisateur actif ou gérer la liste des utilisateurs.
À chaque utilisateur est associée une page d'accueil personnalisée.

Il existe trois types d'utilisateur : administrateur, utilisateur et utilisateur base.



Ce que l'administrateur peut faire :
- Il peut créer, modifier et effacer d'autres utilisateurs ;
- Il est protégé par mot de passe ;
- Il peut naviguer partout ;
- Il peut lancer n'importe quel processus et le modifier.

Ce que l'utilisateur peut faire:
- Accéder uniquement aux fonctions présentes dans la page d'accueil.
- Il peut lancer uniquement les processus figurant sur la page d'accueil ;
- Ne peut pas créer, modifi er ou supprimer d'autres utilisateurs.

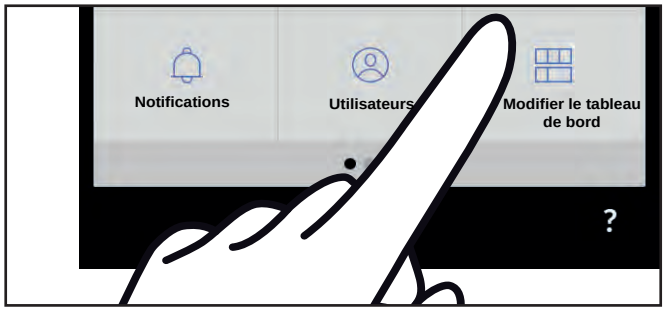
Ce que l'utilisateur base peut faire :
- Il peut lancer uniquement les processus figurant sur la page d'accueil ;
- Il ne peut pas modifier les processus créés.

NOTE: **L'utilisateur « Angelo Po » ne peut pas être supprimé.**

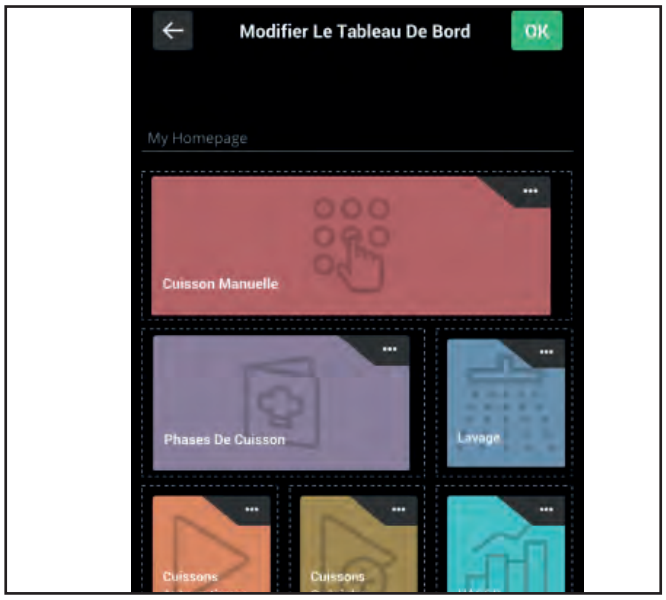
MODIFIER LE TABLEAU DE BORD

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Modifier le tableau de bord** ».



L'écran affiche la page suivant.

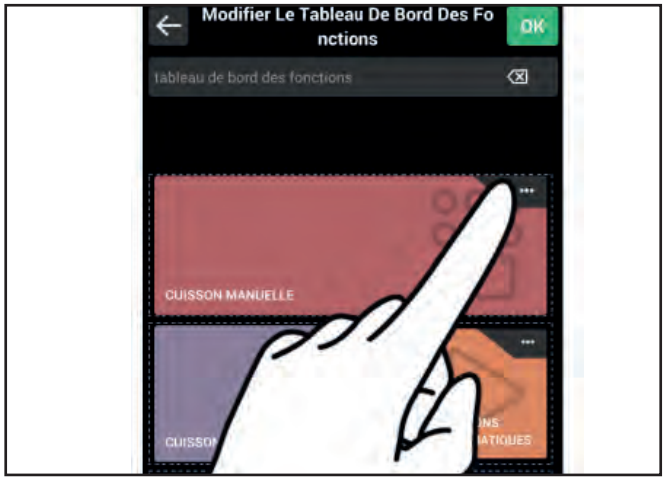


NOTE: **La page d'accueil est associée à l'utilisateur actif en ce moment.**

Cette page-écran permet de personnaliser le contenu de la page d'accueil en réduisant les icônes des fonctions, en les déplaçant ou en les éliminant, comme dans les exemples suivants :

Redimensionnement de l'icône des fonctions

1) Sélectionner la fonction à modifier en appuyant sur les trois points en haut à droite.

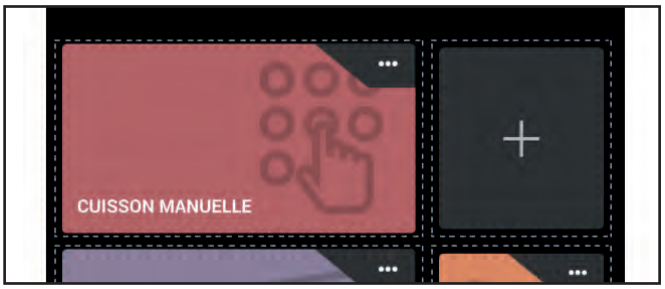


L'écran affiche la page suivant.

2) Sélectionner la taille de l'icône « 2x ».



L'écran affiche la page suivant.



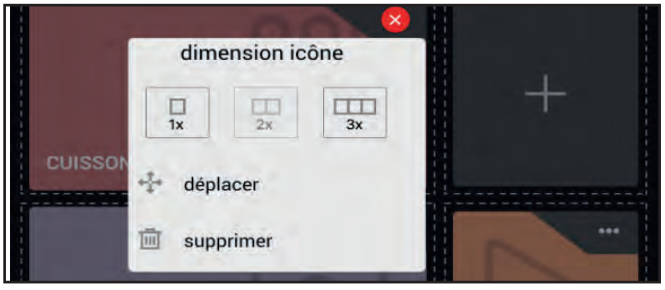
3) Appuyer sur **OK** pour enregistrer la sélection effectuée et revenir à la page précédente.

L'écran affiche la page suivant.



Déplacer l'icône des fonctions

1) Sélectionner la fonction à déplacer en appuyant sur les trois points en haut à droite.



2) Sélectionner « **Déplacer** » et sélectionner sans attendre l'espace vide où déplacer la fonction.

L'écran affiche la page suivant.



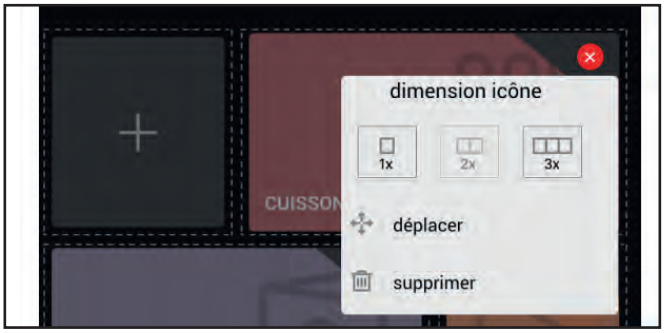
3) Appuyer sur **OK** pour enregistrer la sélection effectuée et revenir à la page précédente.

L'écran affiche la page suivant.



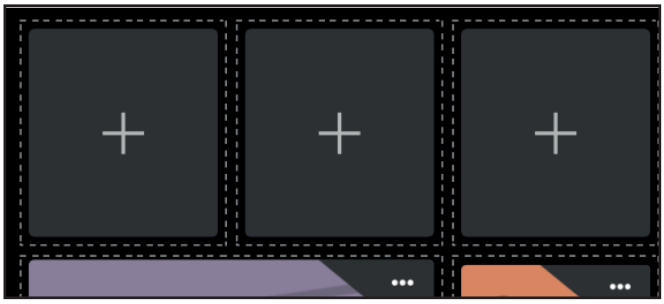
Éliminer l'icône des fonctions

1) Sélectionner la fonction à éliminer en appuyant sur les trois points en haut à droite.



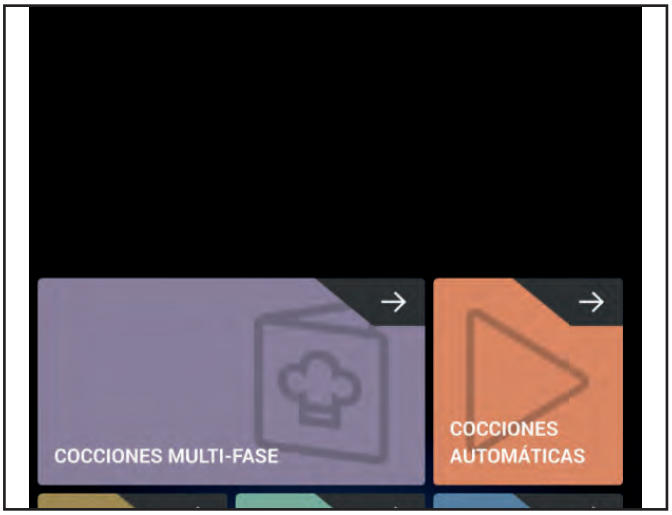
2) Sélectionner « **Éliminer** » pour éliminer la fonction.

L'écran affiche la page suivant.



3) Appuyer sur **OK** pour enregistrer la sélection effectuée et revenir à la page précédente.

L'écran affiche la page suivant.



CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT DONNÉES

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **télécharger / télécharger les données** » .



L'écran affiche la page suivant.



2) Insérer une clé USB et appuyer sur OK.

Dans cette page-écran, on peut :

- téléverser les programmes de cuisson ou les données de cuisson à partir d'une unité de mémoire externe vers le four.
- Télécharger les programmes de cuisson ou les données de cuisson à partir du four vers une unité de mémoire externe.
- Télécharger les données HACCP des cuissons uniquement, des alarmes déclenchées ou des deux (cuissons+alarmes).
- Éjecter correctement la clé.

NOTE: **Pour ne pas perdre des données, avant d'éjecter la clé USB, appuyer toujours sur le bouton « Éjecter la clé ».**

PROCÉDURE D'ENREGISTREMENT ET D'ASSOCIATION DU FOUR (IOT)

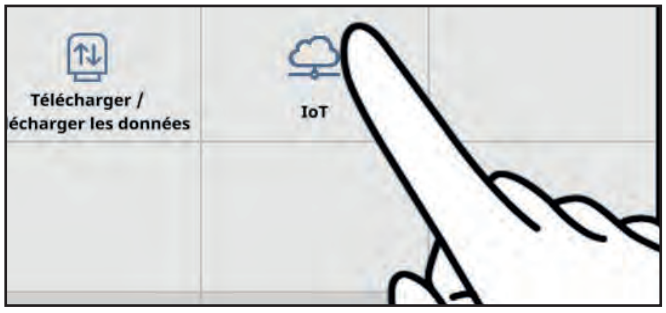
PRÉREQUIS

- Le four doit être connecté à un réseau Ethernet ou Wi-Fi avec accès à Internet.
- Le réseau doit disposer d'un serveur DHCP actif.
- La date et l'heure du four doivent être correctement réglées.
- Disposer d'un appareil (smartphone ou PC) avec accès à Internet. En cas d'utilisation d'un PC, s'assurer de disposer d'une webcam afin de pouvoir scanner le QR code du four.

PROCÉDURE

REMARQUE **:La procédure suivante décrit les opérations nécessaires pour enregistrer et associer le four à la plateforme cloud Angelo Po (Apolink).**

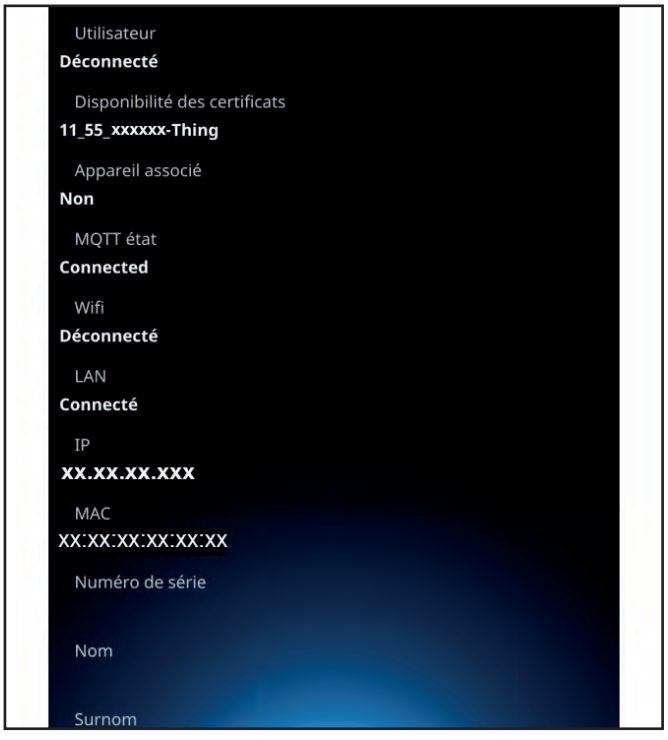
1) À partir du menu principal du four, sélectionner la fonction « **IoT** ».



2) Accéder à la section « **État** ».



3) Vérifier que la connexion est active.



4) Accéder au portail Apolink à l'adresse : apolink.angelopo.com.

5) Effectuer l'enregistrement utilisateur (si l'utilisateur possède déjà un compte A.po, cette étape n'est pas nécessaire).



6) Confirmer l'enregistrement via l'e-mail reçu.

7) Se connecter au portail avec ses identifiants.

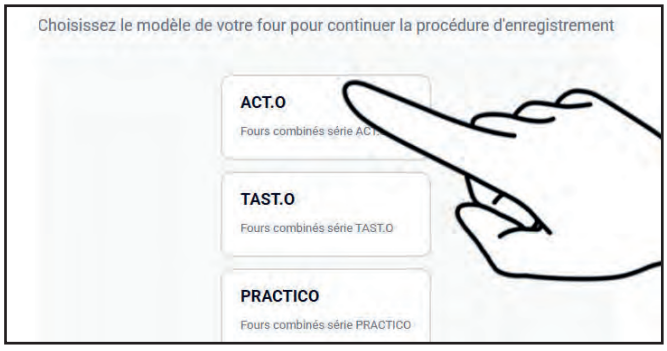
8) Sélectionner « **Ajouter un appareil** ».



9) Sélectionner la section « **Fours** ».



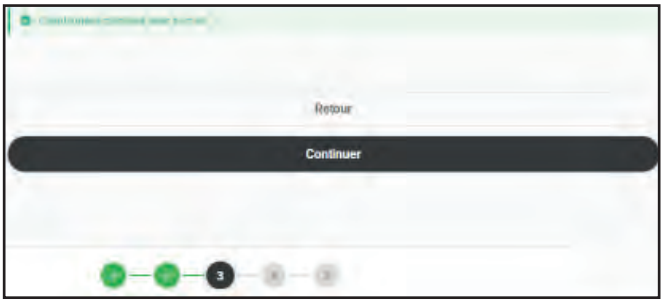
10) Sélectionner la famille du four.



11) Remplir tous les champs requis.



12) Appuyer sur « **Continuer** ».



13) Scanner le QR code présent sur le four à l'aide d'un smartphone.

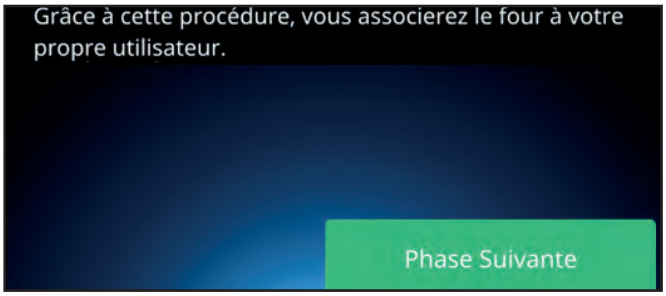


NOTA**: Pour obtenir le PIN du four, procéder comme suit :**

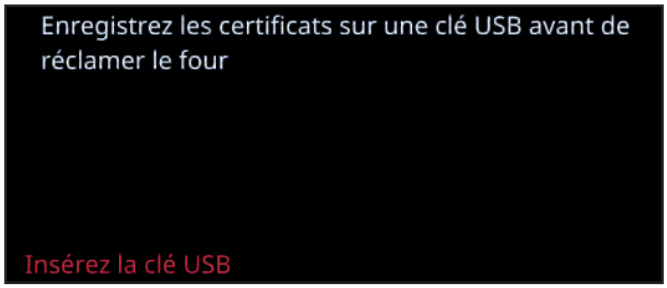
14) Sur le four, accéder à nouveau à la fonction « **IoT** » et sélectionner « **Associer le four** ».



15) Procéder avec « **Phase suivante** ».



16) Insérer une clé USB dans le port dédié.



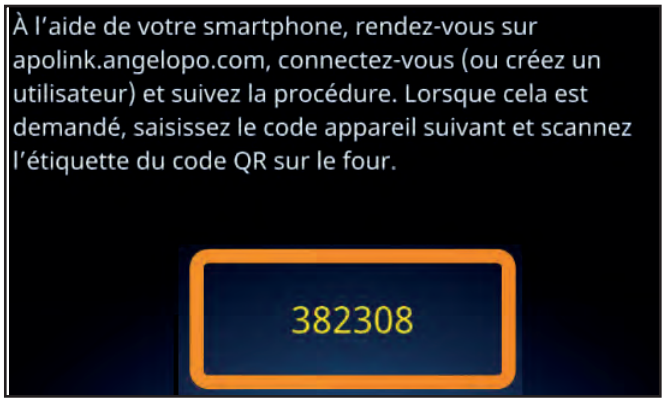
17)Sélectionner « **Télécharger Les Certificats** ».



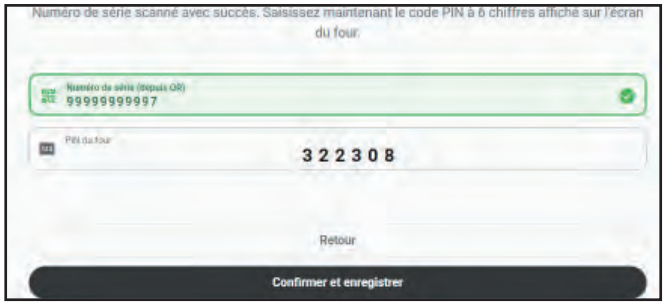
18) Procéder avec « **Phase suivante** ».



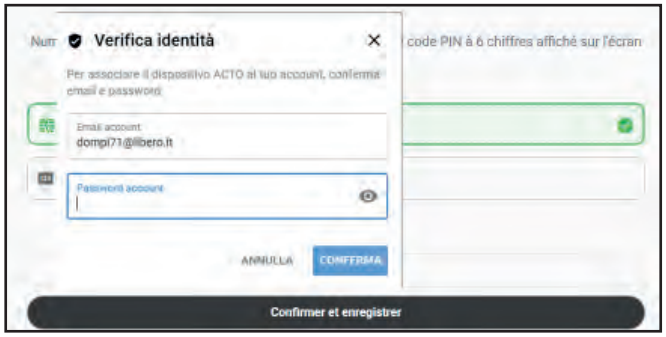
19) Copier le code généré (PIN) et l'insérer dans le portail Apolink dans la section « **PIN du four** » (voir point 13).



20) Confirmer l'enregistrement.



21) Saisir le mot de passe du compte et confirmer.



VÉRIFICATION FINALE

22) Vérifier que le four est présent dans la section « **Résumé des Équipements** ».



AJOUT DE NOUVEAUX MODÈLES

1) Accéder au site apolink.angelopo.com et se connecter avec ses identifiants.

2) Sélectionner « **Ajouter un appareil** ».

3) Suivre les étapes 9 à 17 de la présente procédure.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

1) Fermer le robinet d'alimentation du gaz.

2) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.

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

4) Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes.

5) Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.

6) Exécuter toutes les opérations d'entretien.

7) Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

ENTRETIEN

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN

NOTE **: Lire attentivement les dangers mentionnés dans le paragraphe « Dangers et dispositions de sécurité pendant l'entretien » à la page 7.**

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

AVERTISSEMENT : **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.**

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

Tous les jours après utilisation:

- Vider et nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée (voir page 48);
- Nettoyer la chambre de cuisson (voir page 46);
- Contrôler le filtre à air ,placé sous l'appareil, et s'il est sale ou bouché, le nettoyer. (voir page 47).
- Vérifier que la prise d'air de combustion ne soit pas bouchée ou sale et le cas échéant, enlever l'obstruction et nettoyer la prise d'air. (voir « manuel Instructions pour l'utilisateur »).
- Nettoyer l'appareil et ce qui l'entoure (voir page 45).

AVERTISSEMENT : **Effectuer, au moins une fois par mois, le nettoyage du filtre à air installé sous l'appareil.**

AVERTISSEMENT : **Au moins une fois tous les six mois ou bien tous les deux mois en cas de cuissons fréquentes de viande ou d'aliments gras, effectuer le nettoyage du tuyau d'évent (voir à la page 47).**

Au moins une fois par an, faire effectuer, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation.
- Vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage.
- Vérification de l'étanchéité des joints de l'échangeur de chaleur et éventuel remplacement.
- Vérifier la position et l'état de l'échangeur de chaleur en faisant particulièrement attention à la bonne position des bornes disposées sur la voûte du four.
- Vérification de l'efficacité des bougies d'allumage (et éventuel remplacement voir «manuel Instructions pour l'utilisateur») et du bon état des câbles d'alimentation.
- Vérification de l'étanchéité des joints des bougies, de l'ouverture de contrôle de la flamme et du ventilateur d'air comburant.
- Vérification des valeurs de monoxyde de carbone et d'anhydride carbonique dans les fumées évacuées.
- Nettoyage du filtre d'entrée de l'eau (voir «manuel Instructions pour l'utilisateur»).
- Le contrôle généralde l'appareil.
- L'identification et le remplacement des pièces usées.
- Contrôle des évacuations et des systèmes de drainage des condensats.

IMPORTANT**: Enregistrer les contrôles annuels.**

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE AUTOMATIQUE/ SEMI-AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL

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

Pour ce motif, à chaque allumage du four est rappelée l'importance du nettoyage et du détartrage en illustrant en séquence les deux pages-écrans suivantes:



Le four est programmé pour être lavé au moins une fois toutes les 12 heures. Si un lavage n'est pas effectué dans les 12 heures d'utilisation, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de laver le four.



Le four est programmé pour être détartré au moins une fois toutes les 15 heures. Si un détartrage n'est pas effectué dans les 15 heures d'utilisation à vapeur ou mixte, la page-écran suivante s'affiche pour rappeler de détartrer le four.



INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE MANUEL DE L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT : **Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation manuelle de l'appareil, porter les équipements de protection individuelle (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.**

⚠ AVERTISSEMENT : **Nettoyer soigneusement toutes les pièces qui peuvent être en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes, pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination.**

⚠ AVERTISSEMENT : **Effectuer le nettoyage manuel exclusivement avec des produits détergents pour usage alimentaire. Il est absolument interdit d'utiliser des produits détergents corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé des personnes.**

⚠ AVERTISSEMENT : **Le fabricant recommande d'utiliser, en cas de cuissons fréquentes de viandes ou d'aliments gras, l'accessoire « Filtre FGX » à nettoyer quotidiennement au lave-vaisselle en fin de journée.**

⚠ DANGER: **Risque d'incendie! Si l'appareil n'est pas propre ou bien nettoyé les résidus alimentaire s'étant accu-mulés à l'intérieur peuvent commencer à brûler.**

Tableau des produits pour le nettoyage

Description	Produits
Pour laver et rincer	Eau potable à température ambiante
Pour nettoyer et sécher	Chiffon non abrasif et qui ne laisse aucun résidu
Produits détergents conseillés	Détergents à base de: potasse caustique max i à 5%, soude caustique à 5%
Produits pour éliminer les mauvaises odeurs	Brillanteur à base de: acide citrique, acide acétique (pH min.5)

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

Il est également recommandé.

1) Faire très attention pour la manipulation de produits détergents.

2) Ne vaporiser que de petites quantités de détergent.

3) Ne pas vaporiser le détergent sur des surfaces trop chaudes.

4) Ne pas vaporiser le détergent sur des personnes ou des animaux.

5) Suivre les indications reportées sur l'emballage et sur la fiche technique du détergent.

6) 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.

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

⚠ AVERTISSEMENT : **Ne pas utiliser de produits de nettoyage contenant des substances abrasives ou à base de chlore, comme l'hypochlorite de sodium (eau de javel), l'acide chlorhydrique (acide muriatique) ou d'autres solutions : ces produits corrodent, en peu de temps et de manière irréversible, l'acier inox.**

⚠ AVERTISSEMENT : **Pour le nettoyage des sols placés sous l'équipement ou à proximité, n'utilisez pas de la manière la plus absolue possible les produits énumérés ci-dessus, afin d'éviter que les vapeurs ou les chutes éventuelles ne produisent des effets destructeurs similaires sur l'acier.**

7) De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.

8) Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.

9) 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.

10) De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.

11) De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON ET SONDE DE L'HUMIDITÉ

IMPORTANT**: Afin de maintenir durablement les caractéristiques d'hygiène et d'intégrité de l'acier inoxydable (nécessaires pour la protection contre la corrosion), il est indispensable de nettoyer chaque jour la chambre de cuisson avec des produits détergents adéquats et de la sécher complètement avant une prochaine utilisation.**

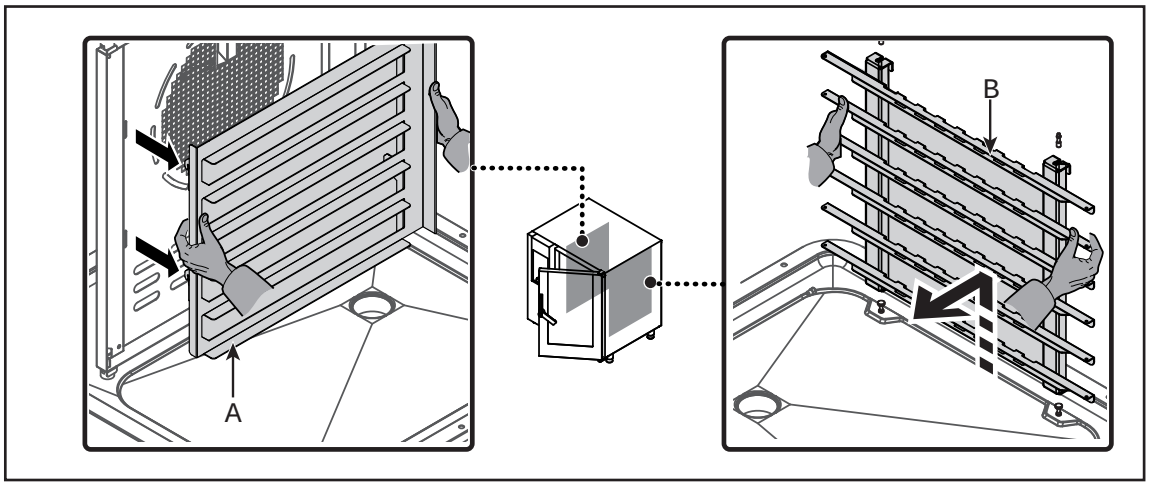
Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Laisser refroidir la chambre de cuisson jusqu'à une température d'environ 60°C.

AVERTISSEMENT : **A chaque changement de mode de cuisson, nettoyer soigneusement la chambre. Pour le nettoyage et pour éliminer les mauvaises odeurs, utiliser les produits indiqués dans le tableau "Produits pour le nettoyage". Ne pas diriger de jets d'eau froide sur le dispositif d'éclairage et sur le verre de la porte lorsque la température de la chambre dépasse 150°C.**

2) Extraire de l'intérieur du four les échelles porte-plats **(A, B)** et les nettoyer soigneusement.

3) Nettoyer la grille du filtre **(C)**.



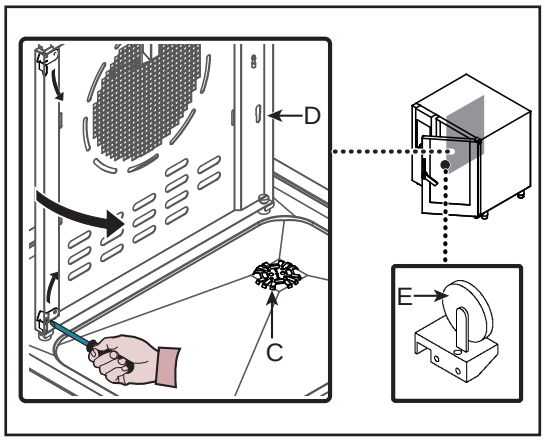
4) Débloquer les arrêts pour ouvrir le panneau déflecteur **(D)**.

5) Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité **(E))**.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".

6) Vaporiser le détergent pour usage alimentaire et le laisser agir pendant 10÷15 min, sur toutes les parties internes de la chambre de cuisson (parois, échangeur, turbine et sonde de relevé de l'humidité) **(E))**.

Pour effectuer cette opération il est conseillé d'utiliser l'accessoire « pulvérisateur».



7) Risciacquare ed asciugare le superfici della camera di cottura, dello scambiatore e della ventola.

8) Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.

9) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

10) Fermer le panneau déflecteur **(D)** et bloquer les arrêts.

11) Remonter les échelles porte-plats **(A-B)** et la grille filtre **(C)**.

IMPORTANT**: Ne retirez pas le filtre (C) pendant le fonctionnement du four.**
Le four doit être utilisé exclusivement avec le filtre (C) correctement installé dans son logement prévu à cet effet. Le retrait du filtre pendant les cycles de cuisson ou de lavage peut permettre le passage de résidus alimentaires dans le circuit de lavage et provoquer des dommages à l'appareil.

Le non-respect de cette consigne entraîne la perte de la garantie pour tout dommage qui en résulterait.

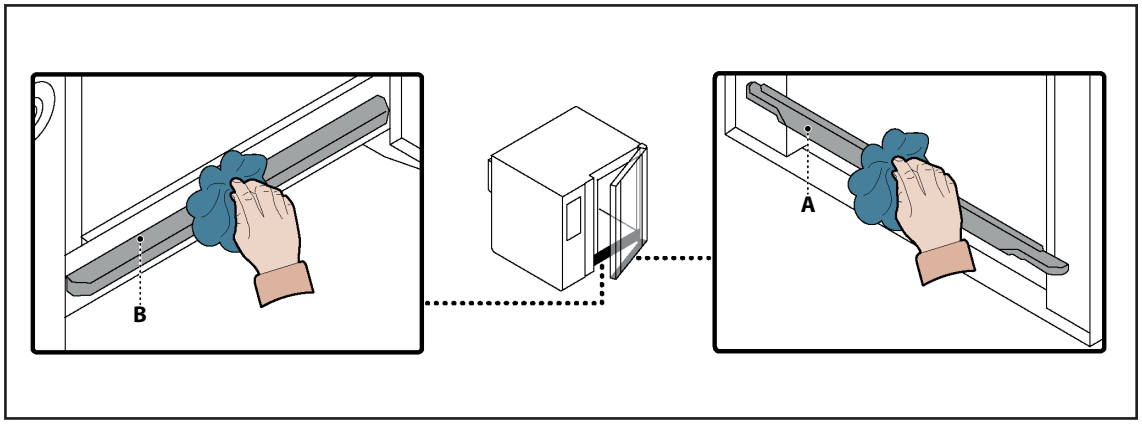
IMPORTANT**: À la fin des opérations de nettoyage, effectuer un cycle de cuisson à vide pendant 15 min en mode « Vapeur » et pendant 15 autres min en mode « Convection » à la température de 150°C avant de réutiliser l'appareil. Si le four est inutilisé pendant de brèves périodes, laisser la porte de la chambre de cuisson ouverte pour éviter la formation de vapeur d'eau condensée.**

NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Nettoyer et vider la rigole de récupération de la vapeur d'eau condensée **(A)**.

2) Nettoyer la cuve de récupération de la vapeur d'eau condensée **(B)** et vérifier que le trou et le conduit d'évacuation ne soient pas obstrués.



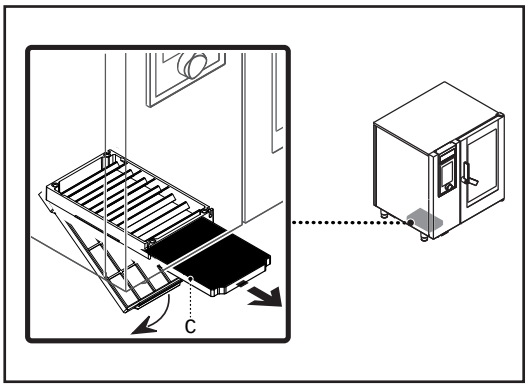
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Eteindre l'appareil.

2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3) Ouvrir le volet du filtre, situé sous l'appareil, extraire le filtre à air **(C)** et le nettoyer.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Utilisateurs

Pour cette opération, procéder comme suit.

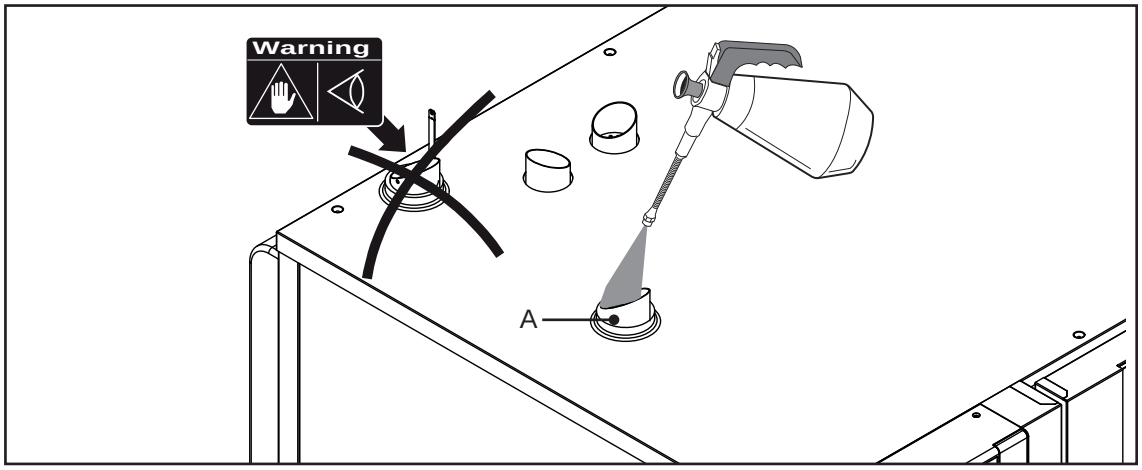
1) Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.

2) Éteindre le four et débrancher l'interrupteur d'alimentation.

3) Pulvériser le détergent par l'extrémité du tuyau d'évent **(A)** et laisser agir pendant quinze minutes au moins.

4) Rincer le tuyau en pulvérisant de l'eau à l'intérieur du tuyau par l'extrémité ouverte sur la voûte du four (effectuer l'opération avec le côté du four fermé).

5) Rincer l'intérieur de la chambre de cuisson à la main ou sinon, effectuer un programme de rinçage automatique.



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.

NOTA**: 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.**

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté.	Remplacer le fusible **(**voir «manuel Instructions pour l'utilisateur»).
	Intervention d'un dispositif de sécurité ou de sauvegarde (thermostat de sécurité ou relais thermique).	Appuyer sur la touche de remise à zéro du dispositif.
	Carte électronique endommagée.	Contacter le service assistance.
Odeur de gaz	Fuites de gaz dans l'installation d'alimentation	Contrôler l'étanchéité de l'installation
Le cycle de cuisson ne démarre pas ou s'arrête à l'improviste	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes
Le cycle de lavage ne se met pas en marche ou s'arrête soudain	Carte électronique du tableau de commandes endommagée	Contacter le service assistance.
	Alarme activée	Consulter le tableau "Signalisation des alarmes
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste	Robinet du gaz défectueux	Remplacer le robinet du gaz
	Prise d'air sur l'embase obstruée	Nettoyer la prise d'air
Le brûleur ne s'allume pas ou s'éteint à l'improviste avec signalisation d'alarme "E12	Câbles des bougies déconnectés ou endommagés	Reconnecter ou remplacer les câbles
	Bougies sales ou endommagées	Nettoyer ou remplacer les bougies
	Dispositif de contrôle de l'allumage en avarie	Remplacer le dispositif

TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES

Si le problème ou l'inconvénient relevé ne fait pas partie des pannes reportées dans le tableau, consulter le tableau "Signalisation des alarmes" reporté cidessous.

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

NOTE**: Appuyer sur RESET pour réinitialiser l'alarme et le cycle de cuisson repart automatiquement, sinon appuyer sur START.**



Alarme	Inconvénient	*Solution*	*Remarques*
H2O	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression est insuffisante.	Vérifier la présence d'eau dans le réseau, si le problème persiste, avertir le service assistance.	est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé.
H2O.	Il manque de l'eau à l'évacuation ou la pression est insuffisante	Vérifier la présence d'eau dans le réseau, si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur
H2OL	Il manque de l'eau dans la chambre ou la pression de l'eau pendant le lavage est insuffisante.	Vérifier la présence d'eau dans le réseau. Si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson.
H2OL.	Il manque de l'eau au drain d'évacuation ou la pression de l'eau pendant le lavage est insuffisante.	Vérifier la présence d'eau dans le réseau. Si le problème persiste, avertir le service assistance.	Il est impossible d'effectuer des cycles de cuisson tant qu'un cycle complet de lavage ou de rinçage en urgence n'a pas été effectué.
E12	Il n'y a pas de gaz dans le réseau ou la pression du gaz est insuffisante ou il n'y a pas de flamme	Appuyer sur la touche RAZ (il pourrait s'avérer nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois), si le problème persiste, avertir le service assistance	Interrompre la cuisson si ce message est répété plusieurs fois
OPE	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four.	Ouvrir ou fermer la porte du four Informer le service assistance si ce message ne disparaît pas.	Le cycle de cuisson ne part pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée.
CLE	À l'allumage, le four indique qu'il faut effectuer les opérations de nettoyage.	Effectuer un programme de lavage.	Le fonctionnement normal du four dépend de la configuration « Temps limite de nettoyage du four OFF/ON ».
CAL	À l'allumage, le four indique qu'il faut effectuer l'opération de détartrage.	Effectuer le détartrage.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E01	La sonde de la chambre de cuisson est en avarie ou n'est pas raccordée correctement.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E02	La sonde à coeur est en panne ou mal connectée.	Vérifier la position de la sonde à coeur ou avertir le service assistance en cas d'avarie.	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de cuisson avec la sonde à coeur.
E03	La sonde évacuation des vapeurs est en avarie.	Avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
E04	La soupape motorisée n'est pas positionnée correctement.	Répéter l'allumage du four et si le problème persiste avertir le service assistance.	Il est possible d'effectuer les cycles de cuisson à air pulsé et à vapeur.
E05	Sonde thermostat de sécurité en panne.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisso.
E06	Intervention protections thermiques.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E07	Avarie de la carte de puissance	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson

Alarme	Inconvénient	*Solution*	*Remarques*
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Appuyer sur RESET.	Enlever et remettre la sonde sous vide avant de commencer le cycle de cuisson. Si nécessaire, appeler le service assistance .
E09	Température maximum admise dans la chambre dépassée	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E10	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques.	Le four résout le problème de façon autonome.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E11 E13 E14	La carte électronique est en panne.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E15	Préfiltre ROI épuisé.	Remplacer le préfiltre ROI au plus vite.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E16	Membrane à osmose périmée.	Remplacer la membrane à osmose ROI au plus vite.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E19	La sonde humidité est en avarie ou le branchement n'est pas correct.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E20	Erreur de configuration	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E21	Le cycle de nettoyge s'est interrompu par manque de détergent.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détergent dans le récipient; si nécessaire, ajouter du détergent et faire repartir le cycle de nettoyage.	Si nécessaire, appeler le service assistance.
E22	Le cycle de nettoyage s'est interrompu par manque de détartrant.	Contrôler la position du tuyau et le niveau de détartrant dans le récipient; si nécessaire, ajouter du stérilisant et faire repartir le cycle de nettoyage.	Si nécessaire, appeler le service assistance.
E23	Le cycle de lavage s'est interrompu pendant la phase finale de stérilisation.	Presser RESET et rincer manuellement et soigneusement la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance.
E24 E26	Avarie du système de lavage automatique.	Contrôler qu'il n'y ait pas de résidus de détergents à l'intérieur de la chambre de cuisson.	Si nécessaire, appeler le service assistance. Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E25	Procédure de remplissage de l'installation non terminée.	Contrôler la position du tuyau et du niveau de détartrant dans le récipient; si nécessaire, le remplir et redémarrer la procédure de lavage automatique.	Si nécessaire, appeler le service assistance.
E27	Défaut de test de gaz	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E28	Fermeture/ouverture manquée de la soupape	Presser Reset.	Avertir le service assistance

Alarme	**Inconvénient**	*Solution*	*Remarques*
E29	Sonde à coeur non insérée dans l'aliment.	Insérer la sonde à coeur.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E30	Carte du tableau en panne.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E32	Vanne d'évacuation en panne.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E33	Il manque de l'eau au drain d'évacuation ou la pression de l'eau pendant le lavage est insuffisante.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
E34	Erreur de lavage.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson.
W07	Préfiltre ROI en épuisement.	Remplacer le préfiltre ROI au plus vite.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
W08	Membrane à osmose en péremption.	Remplacer la membrane à osmose ROI au plus vite.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
W10	Entretien nécessaire	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
W11	Un point de la sonde à cœur est en pannes	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
W12	Avis d'expiration du délai d'attente pour l'entretien	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.
lavage interrompu	Un lavage a été interrompu à l'aide du bouton START/STOP	Redémarrer le lavage ou effectuer un rinçage d'urgence.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de cuisson tant qu'un lavage entier ou un rinçage d'urgence n'a pas été effectué
Verifica fumi CO e CO2	Un an est passé depuis la dernière vérification des fumées CO et CO2	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson.

INDICE

SEGURIDAD. 3
SEÑAL DE PELIGRO 3
VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA 3
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD 3
SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN 3
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE 3
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE. 4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE LA INSTALACIÓN, PUESTA EN SERVICIO, REGULACIÓN Y SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 4
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO 6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO. 7
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO 8
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL 9
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO 10
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL 10

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 11
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR 11
OBJETIVO DEL MANUAL 11
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO. 11
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA. 12

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 12
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO 12
DATOS TÉCNICOS (AT61-AT101). 13
DATOS TÉCNICOS (AT82-AT122). 13
DATOS TÉCNICOS (AT201-AT202) 13
DOTACIÓN DE ACCESORIOS 14
ACCESORIOS BAJO PEDIDO 14
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 14

USO Y FUNCIONAMIENTO 15
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL FUNCIONAMIENTO 15
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 16
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO 16
PÁGINA PRINCIPAL 18
MENÚ PRINCIPAL 19
CONFIGURACIONES 19
COCCIÓN MANUAL 21
COCCIONES AUTOMÁTICAS 26
COCCIONES MULTI-FASE 27

COCCIONES ESPECIALES 28
MULTI-ACTO 28
COOK&CHILL 31
LAVADO AUTOMÁTICO 32
LAVADO SEMIAUTOMÁTICO 34
USO DE PROGRAMAS DE LAVADO 36
CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO 36
FAVORITOS 37
LISTA DE TAREAS 37
DATOS HACCP 38
SERVICE 38
NOTIFICACIONES 39
USUARIOS 39
MODIFICAR PANEL DE FUNCIONES 40
CARGAR/DESCARGAR DATOS 41
PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y ASOCIACIÓN DEL HORNO (IOT) 42
ADICIÓN DE NUEVOS MODELOS 44
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO 45

MANTENIMIENTO 45
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO 45
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA/SEMIAUTOMÁTICA DEL APARATO 46
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA MANUAL DEL APARATO 47
LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN Y SONDA DE HUMEDAD 48
LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN 49
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE 49
LIMPIEZA DEL RESPIRADER 49

AVERÍAS 50
BÚSQUEDA DE AVERÍAS 50
TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS 50

SEGURIDAD

SEÑAL DE PELIGRO

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

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

VISUALIZACIÓN DE LAS SEÑALES DE ADVERTENCIA

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

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

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo 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 epara respetar las leyes vigentes en la materia.

ADVERTENCIA: **Controle todos los días que los dispositivos de seguridad estén bien instalados y funcionen correctamente. No alterar los dispositivos de seguridad en las partes selladas y marcadas con pintura.**

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

Para la posición de las señales aplicadas, véase el diagrama al final del manual.

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL TRANSPORTE

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

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

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

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MONTAJE

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

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

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

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

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

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

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

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

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación y/o regulación incorrecta del sistema de gas	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 3)
Aumento de la temperatura de trabajo de los componentes	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de extracción de aire y vapores; instalación incorrecta; inyector y/o regulación incorrecta del aire primario	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 3)
Concentración de emisiones de gases de combustión debidas a una instalación incorrecta	En caso de ventilación insuficiente de la sala; defecto de entrada de aire	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 3)
Concentración de emisiones de gases sin quemar debidas a una instalación incorrecta	• Instalación incorrecta • Pérdida de la válvula de gas	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 3)
Paredes inflamables	• Instalación incorrecta • Pérdida de la válvula de gas	• Respete los requisitos para la correcta instalación tal y como se indica en el apartado «Instalación del aparato» en la página 9 del manual para el instalador.	Véase apartado (dispositivos de seguridad a pág. 3)

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL USO

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

► **Fuente de peligro: naturaleza térmica**

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Material inflamable ubicado en la evacuación	En caso de obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	No hay
Contacto con superficies de trabajo calientes	Contacto accidental	• Formación del personal y presencia de la placa de advertencia en el aparato y en el manual de uso	No hay
Quemadura producida por contacto con líquidos calientes	Manejo de bandejas	• Formación del personal	No hay
Material inflamable cerca o dentro del equipo	Presencia de material inflamable cerca o dentro del equipo	• Formazione del personale	Nessuno

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

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Contaminación de alimentos	Limpieza y mantenimiento inadecuados	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Cesión de metales u otras sustancias a los alimentos	Plancha cromada	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Escape de gas sin quemar	Pérdida de la válvula de gas	• Formación del personal • Mantenimiento	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Regulación incorrecta del sistema de gas	• Las operaciones de regulación del Sistema de gas pueden llevarse a cabo solo por expertos de un servicio al cliente autorizado • Procedimiento reservado a un especialista	
Emisiones peligrosas de gases de combustión	Obstrucción de la chimenea	• Formación del personal	
Emisiones peligrosas de productos químicos	Apertura voluntaria y / o accidental de la puerta del horno durante un ciclo de lavado.	• Formación del personal	

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO

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

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

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

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

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

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

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

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

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

PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO

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

► **Fuente de peligro: Corriente eléctrica**

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

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

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

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

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

DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

► **Transporte e instalación**

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

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

► **Instalación, puesta en servicio, uso y desguace**

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

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO

– Los equipos eléctricos han sido proyectados y fabricados en conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes. Dichas normas consideran las condiciones de funcionamiento según el ambiente circunstante.

– En la lista se indican las condiciones necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos.

  – La temperatura ambiente debe estar comprendida entre 5 y 40 °C.
  – La humedad relativa debe estar comprendida entre el 50 % (medida a 40 °C) y el 90 % (medida a 20 °C).
  – El ambiente de instalación no debe ser fuente de interferencias electromagnéticas ni de radiaciones (rayos X, láser, etc.).
  – El ambiente no debe comprender zonas con concentración de gases o polvos potencialmente explosivos ni zonas sujetas a riesgo de incendio.
  – Los productos y materiales utilizados durante la actividad productiva y las operaciones de mantenimiento no deben contener agentes contaminantes ni corrosivos (ácidos, sustancias químicas, sales, etc.) ni ser capaces de penetrar o entrar en contacto con los componentes eléctricos.
  – Durante el transporte y almacenamiento la temperatura del ambiente debe estar comprendida entre -25 y 55 °C. No obstante, los equipos eléctricos pueden ser expuestos a una temperatura de hasta 70 °C, siempre que el tiempo de exposición no supere 24 horas.

IMPORTANTE: **De no ser posible la observancia de una o más de una de las condiciones indicadas como indispensables para el correcto funcionamiento de los equipos eléctricos, deberán indicarse durante la fase contractual inicial las soluciones adicionales a adoptar a fin de alcanzar las condiciones más adecuadas (por ejemplo, componentes eléctricos específicos, aparatos de acondicionamiento, etc.).**

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL

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

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

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

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

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

INFORMACIONES DE 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.

El presente manual contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.

NOTA**: Este manual se ha actualizado con arreglo a la versión de software 4.5.0.**

OBJETIVO DEL MANUAL

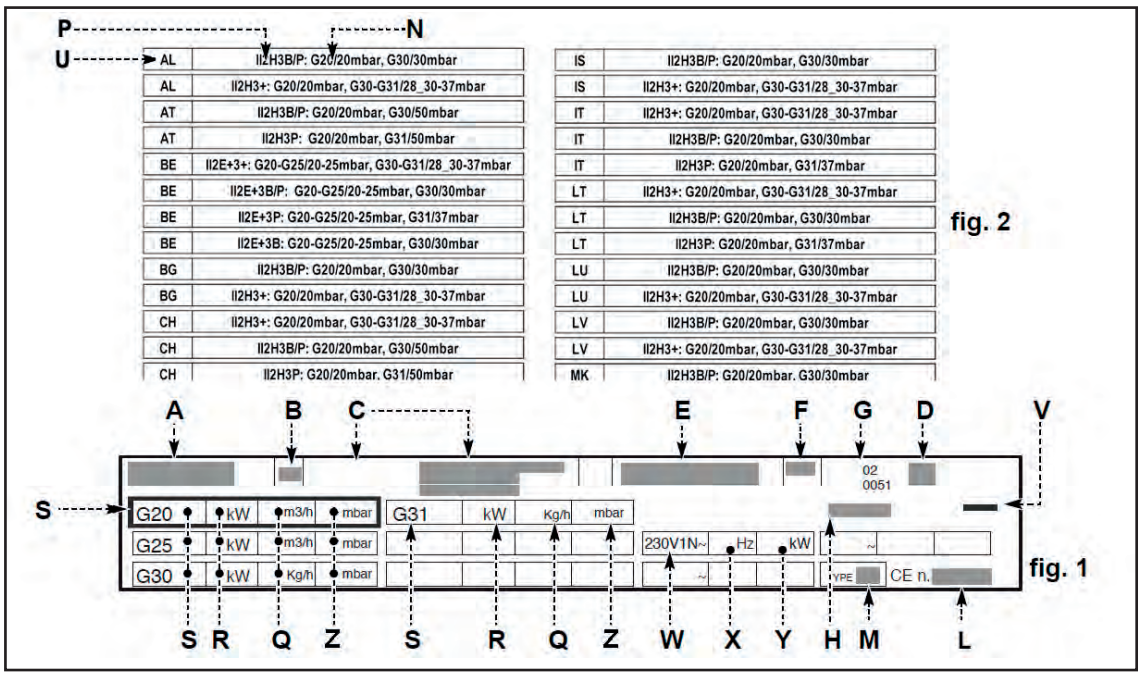
- El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste. Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.
- Esta información es proporcionada por el Fabricante en su idioma original (italiano) y está traducida en los demás idiomas para satisfacer necesidades comerciales y/o requisitos establecidos en la Ley.La lectura de esta información permitirá evitar riesgos a la salud y la seguridad de las personas y daños económicos.
- Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.
- El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

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

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

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante
D) Tipo de salida humos
E) Número de matrícula
F) Grado de protección
G) Aprobación CE de conformidad
H) Norma de referencia
L) Número certificado CE
M) Tipo de familia del producto
N) Presión del gas
P) Categoría del equipo
Q) Consumo de gas
R) Potencia declarada (kW)
S) Tipo de gas
U) Sigla del país de destinación
V) Fecha de fabricación
W) Tensión (V)
X) Frecuencia (Hz)
Y) Potencia declarada (kW)
Z) Diámetro del inyector



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

Para cualquier necesidad, diríjase a las agencias o a la sede central de Angelo Po, cuyos referentes se indican en la sección de contactos del sitio web http://www.angelopo. com. Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARACTER TECNICO

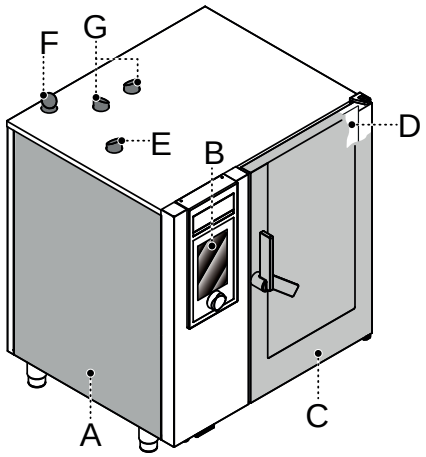
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

– El horno, que de ahora en adelante llamaremos 'aparato', ha sido creado y construido para la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional y no debe utilizarse para la pro-ducción en masa.
– Las funciones del aparato están controladas por un panel de mandos electrónico que permite programar los distintos tipos de cocción (convección, vapor, mixta) y todas las funciones necesarias para que el tipo de cocción resulte más uniforme.
– El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

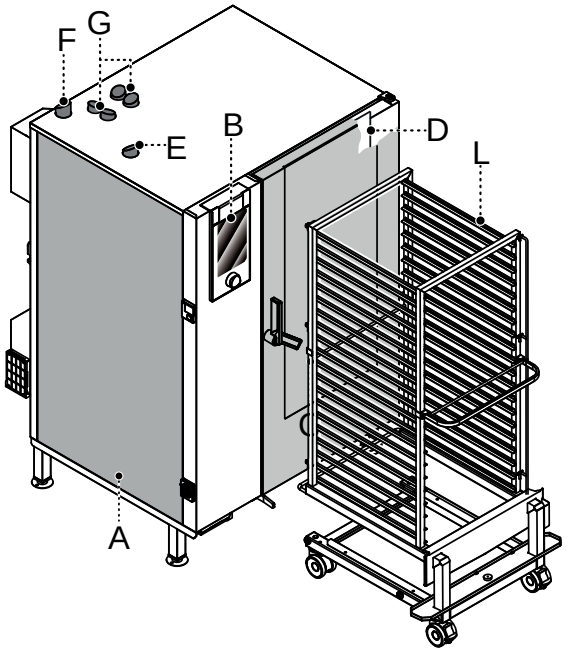
Órganos principales

A) Panel armario componentes eléctricos
B) Panel de mandos
C) Puerta del horno
D) Cámara de cocción
E) Tubo de aspiración aire y descarga vapor
F) Tubo salida del vapor
G) Tubo de descarga humos
L) Carro portabandejas (Sólo para versión AT201 y AT202)).

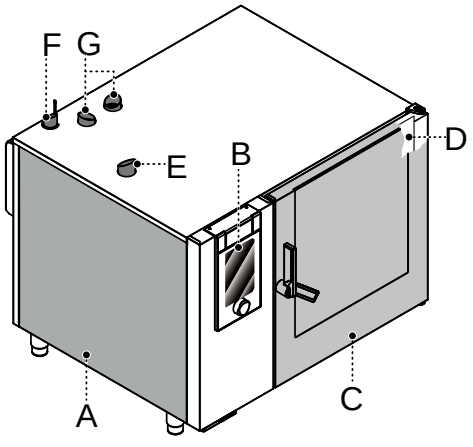
MODELO AT 61G-GW-GR-GWR
MODELO AT 101G-GW-GR-GWR



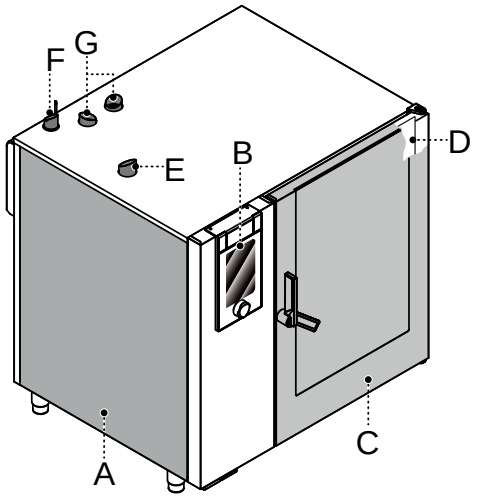
MODELLO AT 201 GW
MODELO AT 202 GW



MODELO AT 82G - GW



MODELO AT 122G - GW



DATOS TÉCNICOS (AT61-AT101)

Descripción	***AT 61G - GW* - GR - GWR****	***AT 101G - GW* - GR - GWR****
Dimensiones horno	920x895x(684+100+52) mm	920x895x(928,5+100+42,5) mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potencia nominal	14 kW	20 kW
Potencia eléctrica absorbida	450 W	550 W
Dimensiones cámara	645x650x510 mm	645x650x755 mm
Número de bandejas	6	10
Paso de bandejas	69,5 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	325x530x65 mm	325x530x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

Los modelos marcados con * disponen del Kit GPAT que prevé el uso de detergente líquido para los programas de lavado.

DATOS TÉCNICOS (AT82-AT122)

Descripción	***AT 82G - GW****	***AT 122G - GW****
Dimensiones horno	1181x967x(834+100+58) mm	1181x967x(1094+100+58) mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potencia nominal	27 kW (G20-G25-G25.1) 28 kW (G30-G31)	32 kW
Potencia eléctrica absorbida	550 W	600 W
Dimensiones cámara	890x825x665 mm	890x825x925 mm
Número de bandejas	8	12
Paso de bandejas	69,5 mm	67,5 mm
Dimensiones bandejas	530x650x65 mm	530x650x65 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

Los modelos marcados con * disponen del Kit GPAT que prevé el uso de detergente líquido para los programas de lavado.

DATOS TÉCNICOS (AT201-AT202)

Descripción	***AT 201 GW****	***AT 202 GW****
Dimensiones horno	941,5x985x(1604+225+60) mm	1196x1171x(1604+225+60) mm
Alimentación eléctrica	230V 1N 50 Hz	230V 1N 50 Hz
	230V 1N 60 Hz	230V 1N 60 Hz
Potencia nominal	40 kW	55 kW
Potencia eléctrica absorbida	1500 W	1600 W
Dimensiones cámara	660x825x1430 mm	894x825x1430 mm
Número de bandejas	20	20
Paso de bandejas	66 mm	66 mm
Dimensiones bandejas	530x650x40 mm	530x325x40 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

Los modelos marcados con * disponen del Kit GPAT que prevé el uso de detergente líquido para los programas de lavado.

Cantidad de carga máxima por dimensiones del equipo con las bandejas

6 x 1/1 G/N	30 Kg	por cada estante máx. 15 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	por cada estante máx. 15 Kg
8 x 2/1 G/N	72 Kg	por cada estante máx. 30 Kg
12 x 2/1 G/N	108 Kg	por cada estante máx. 30 Kg
20 x 1/1 G/N	90 Kg	por cada estante máx. 15 Kg
20 x 2/1 G/N	180 Kg	por cada estante máx. 30 Kg

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:
– **Kit inyectores**: para adaptar el aparato al tipo de gas de alimentación.

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

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

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo.
  – Solo y exclusivamente el personal especializado está autorizado a utilizar el aparato.
  – El aparato no puede ser utilizado por niños o personas con reducidas habilidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan recibido formación.
– Además 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.

NOTA**: 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.**

– No modifique de ninguna manera el equipo.
– Durante su transporte, desplazamiento e instalación se debe impedir que el aparato sufra golpes o caídas a fin de evitar que sus componentes se dañen.

ADVERTENCIA: **Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas. La modificación y/o manipulación del equipo o de los dispositivos de seguridad comportará la anulación del marcado CE y la pérdida del derecho a la garantía ofrecida por el Fabricante.**

– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. El empleo del equipo para usos impropios puede provocar riesgos para la seguridad y la salud de las personas, daños a los bienes situados en los alrededores y daños económicos.
– Todas las operaciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica específica o especiales capacidades o cualificaciones previstas por la Ley tienen que ser realizadas exclusivamente por personal debidamente cualificado y/o habilitado y de todas formas con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.
– No obstruya los tubos de descarga de humos situados en la superficie externa superior del horno.

USO Y FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL FUNCIONAMIENTO

NOTA**: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el uso» en la página 6.**

ADVERTENCIA: **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.**

ADVERTENCIA: **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.**

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

ADVERTENCIA: **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.**

ADVERTENCIA: **Señale inmediatamente cualquier anomalía o deterioro de componentes y/o piezas del equipo y, de ser necesario, contacte con personal calificado para que realice actividades de control y/o sustitución.**

PELIGRO: **¡Riesgo de incendio! No coloque alimentos que contengan ingredientes altamente inflamables (alimentos con alcohol) en el horno. Estas sustancias pueden estallar en llamas y, por lo tanto, constituyen un riesgo de incendio y explosión. Las explosiones pueden hacer que la puerta se abra repentinamente o incluso violentamente.**

PELIGRO: **¡Riesgo de incendio! Cuando utilice el aparato por primera vez, asegúrese de que no haya manuales de instrucciones, bolsas de plástico ni accesorios dentro del horno.**

PELIGRO: **¡Riesgo de quemaduras! No deje la sonda fuera de la puerta del horno, ya que podría dañar la sonda y provocar que el vapor caliente o el líquido salga del horno durante el proceso de cocción. Retire siempre la sonda de los alimentos antes de sacarla del horno.**

PELIGRO: **¡Riesgo de quemaduras! Si fuera necesario mover los carros de la parrilla de la bandeja mientras estén en uso, asegúrese siempre de que los recipientes estén bien asegurados. Cierre los recipientes que contengan líquidos para que no se derrame líquido caliente.**

PELIGRO: **¡Riesgo de lesiones! Cuando cargue y descargue el carro de la parrilla, ponga el freno de bloqueo de la rueda.**

PELIGRO: **¡Riesgo de lesiones! Los carros de la parrilla podrían volcarse cuando se muevan sobre superficies desiguales o al cruzar el umbral de una puerta.**

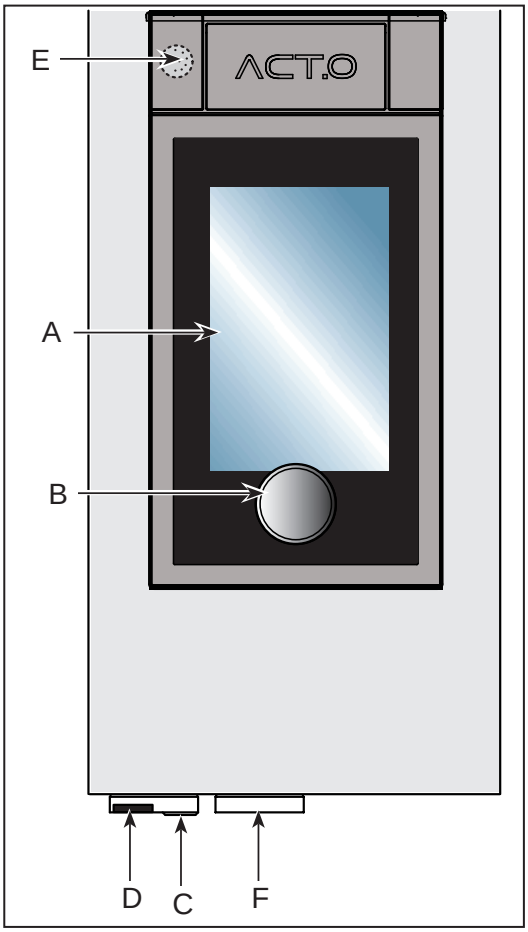
PELIGRO: **¡Riesgo de quemaduras! Cuando los recipientes están llenos de líquido o se llenan de líquido durante el proceso de cocción, el usuario debe poder ver dentro de cada recipiente. No coloque las parrillas por encima de la altura de los ojos.**

PELIGRO: **¡Riesgo de quemaduras! Abra siempre la puerta despacio y con cuidado para evitar quemaduras por el vapor caliente que sale del horno.**

NOTA**: El fabricante recomienda utilizar el horno por encima de 250 ° C sólo cuando sea estrictamente necesario y por períodos cortos de tiempo, no reducir la vida de su equipo.**

DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

La ilustración muestra el panel de mandos del aparato, mientras que la lista indica la descripción y la funcionalidad de los mandos individuales.



A) Pantalla táctil: muestra los parámetros de trabajo y las siglas de las alarmas y sirve para seleccionar la función deseada o modificar los valores.

B) Mando: sirve para seleccionar la función de interés o modificar los valores.

- **Sentido de las agujas del reloj**: se desplazan las zonas «hacia abajo o hacia la derecha» o se aumenta el valor remarcado.
- **Sentido contrario a las agujas del reloj**: se desplazan las zonas «hacia arriba o hacia la izquierda» o se disminuye el valor remarcado.

Cada vez que se seleccione la función de interés o el valor, apriete el mando para confirmar y guardar la función o el valor.

C) Pulsador de encendido: sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato (en los modelos AT201 y AT202, el pulsador de encendido se encuentra a la izquierda del panel de mandos).

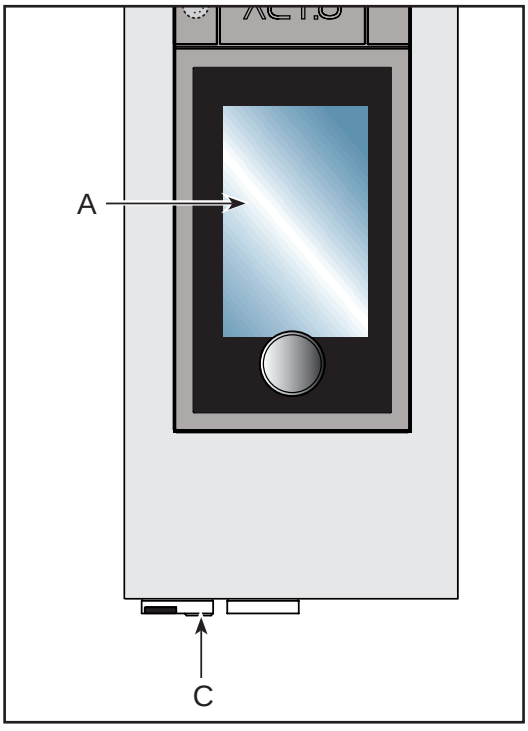
D) Puerto USB : sirve para conectar una unidad de memoria externa al aparato.

E) Conector para la sonda opcional o para la sonda al vacío (accesorio a petición).

F) Altavoz: reproduce las señales sonoras.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Aplicar las siguientes instrucciones.



Encendido

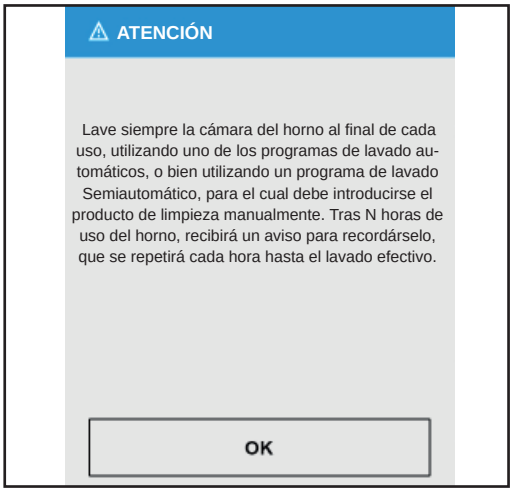
1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2) Abrir el grifo de alimentación del gas.

3) Abrir la llave de alimentación del agua.

4) Pulsar el botón **(C)** para accionar el aparato.

5) Se enciende la pantalla **(A)** y, después de unos segundos, visualiza la página >>>

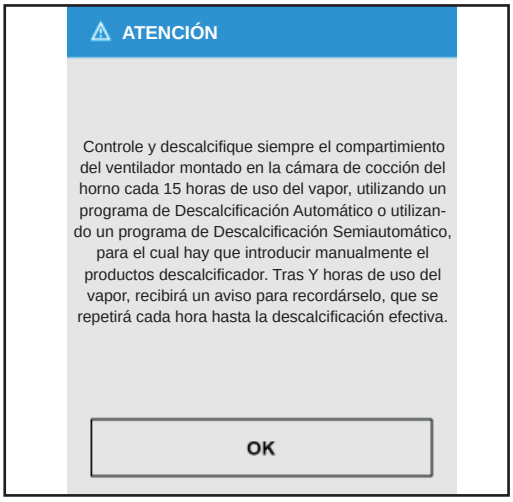


IMPORTANTE**:**

El valor N de las horas es el tiempo residual de cocción que queda a disposición entre un lavado y el siguiente (máx. 12 h - mín. 1h).

6) Toque el icono **OK** para reiniciar y pasar a la página sucesiva.

En la pantalla aparece la página >>>



7) Toque el icono **OK** para acceder a la página principal del equipo.

IMPORTANTE**:**

El valor Y de las horas es el tiempo residual de introducción de agua en la cámara durante una cocción que queda a disposición entre una descalcificación y la siguiente (máx. 15 h - mín. 1 h).

Apagado

IMPORTANTE**:**

Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

8) Pulsar el botón **(C)** para desactivar el aparato.

9) Cerrar el grifo de alimentación del gas.

10) Cerrar la llave de alimentación del agua.

11) Con el interruptor aislador del aparato desactiva la conexión a la línea eléctrica principal.

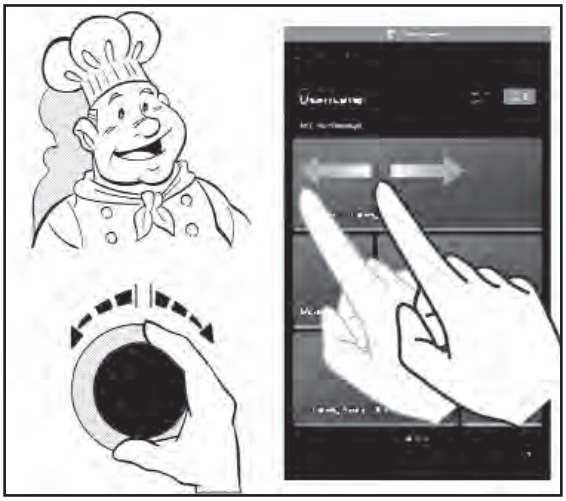
PÁGINA PRINCIPAL

Sirve para acceder a las páginas de programación y visualización de los parámetros de funcionamiento del equipo.



Para desplazar las páginas, proceda como se indica a continuación:

1) Seleccione la función deseada deslizando los dedos en la pantalla hacia la derecha o hacia la izquierda o girando el pomo en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj.

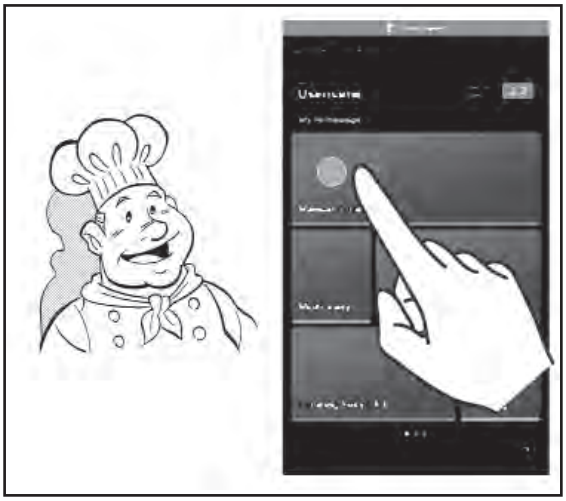


2) Toque la pantalla para confirmar la función remarcada.

3) Seleccione el parámetro que desea modificar tocando la pantalla.

4) Modifique el valor del parámetro tocando la pantalla o girando el pomo.

5) Toque la pantalla para confirmar el nuevo valor visualizado.



MENÚ PRINCIPAL

Sirve para acceder a las páginas de programación y visualización de los parámetros de funcionamiento del equipo.

Para acceder al "**Menú principal**", presione el icono.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

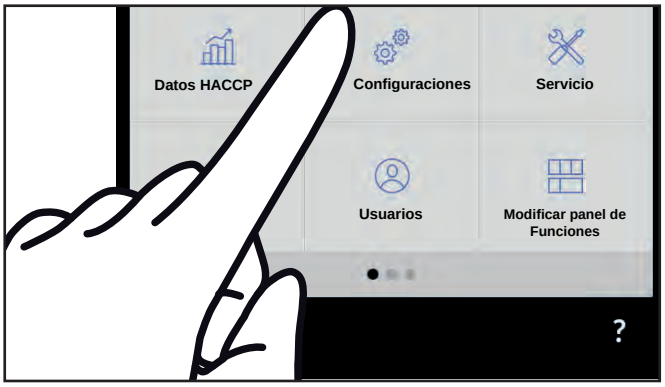


- **Función «Cocción manual»**: sirve para introducir los datos (temperatura, tiempo de cocción, etc.,) para efectuar la cocción en "modo manual" (véase pág. 20).
- **Función «Multi-ActO»**: sirve para activar la función de gestión contemporánea de procesos de cocción memorizados (véase pág. 27) .
- **Función «Cocciones automáticas»**: sirve para recuperar modalidades de cocción prefijadas para los diferentes alimentos (véase pág. 25).
- **Función «Cocciones Multi-fase»**: sirve para seleccionar, modificar o crear programas de cocción con varias fases (véase pág. 26).
- **Función «Cocciones especiales»**: sirve para seleccionar modalidades de cocción especiales (por ej. Ahumado, pasteurización, mantenimiento, cocciones BT, secado, Delta T, al vacío, regeneración, preferidos) (véase pág. 27).
- **Funzione "Cook&Chill"**: sirve para realizar las cocciones combinadas con el abatidor (solo para los modelos BE-1).
- **Función «Lavadoz»**: sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato (véase pág. 31).
- **Función «Favoritos»**: sirve para acceder a los programas de cocción favoritos (véase la pág. 36).
- **Función «Lista De Tareas»**: sirve para programar avisos o actividades (por ejemplo, programas de cocción) para determinados días y horarios (véase la pág. 36).
- **Función «Notificaciones»**: sirve para acceder a la lista de las actividades programadas mediante la función «Planificador» (véase la pág. 38).
- **Función «Datos HACCP»**: sirve para visualizar los datos HACCP adquiridos durante las diferentes cocciones (véase pág. 37).
- **Función «Configuraciones»**: sirve para fijar los parámetros de funcionamiento del aparato (véase pág. 18).
- **Función «Servicio»**: función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña) (véase pág. 37).
- **Función «Usuarios»**: sirve para seleccionar el usuario activo o para gestionar la lista de los usuarios. A cada usuario se asocia una página de inicio personalizada (véase la pág. 38).
- **Función «Modificar panel de Funciones (página de inicio)»**: sirve para personalizar el contenido de la página de inicio. La página de inicio se asocia al usuario activo en ese momento (véase la pág. 39).
- **Función «cargar/descargar datos»:** sirve para cargar/descargar datos desde una unidad de memoria externa al horno o viceversa (véase la página 40).
- **Función «IoT»:** La funcionalidad IoT («Internet de las cosas») permite conectar el horno con la plataforma «en la nube» Angelo Po, disponible en apolink.angelopo.com (véase la página 41).

CONFIGURACIONES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Configuraciones** ».



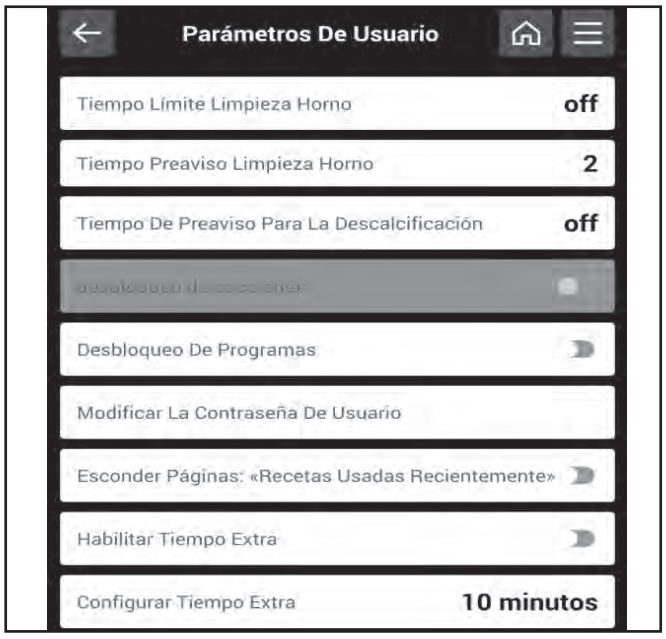
En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Si se selecciona «**Configuraciones Generales**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.



Si se selecciona «**Parámetros de usuario**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde, después de introducir la contraseña suministrada por el fabricante (APGC), será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.



Si se selecciona «**Configuración Cocción**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.



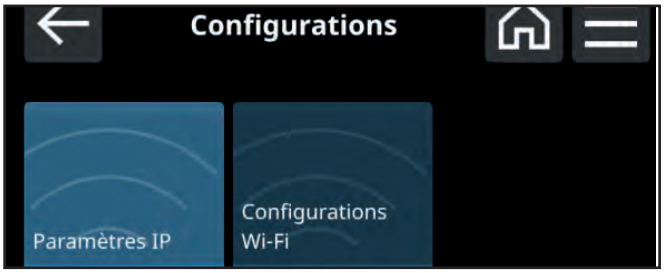
Si se selecciona «**Configuración Audio**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.



Si se selecciona «**Configuraciones LCD**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.

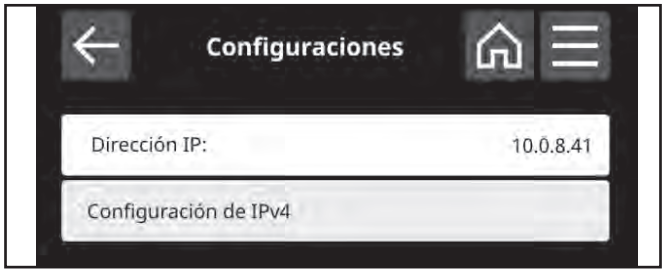


Si se selecciona «**Parámetros de conectividad**», en la pantalla aparecerá la siguiente página, donde será posible seleccionar o modificar los parámetros presentes en la pantalla.



Al seleccionar «**impostazioni IP**» (Configuración de IP), la pantalla muestra la dirección IP asignada al horno; en cambio, al seleccionar «impostazioni IPv4» (configuración de Ipv4), el usuario puede establecer una dirección IP estática para el horno.

NOTA**: el accesorio KIOT (kit de conexión remota al horno) está disponible bajo pedido.**



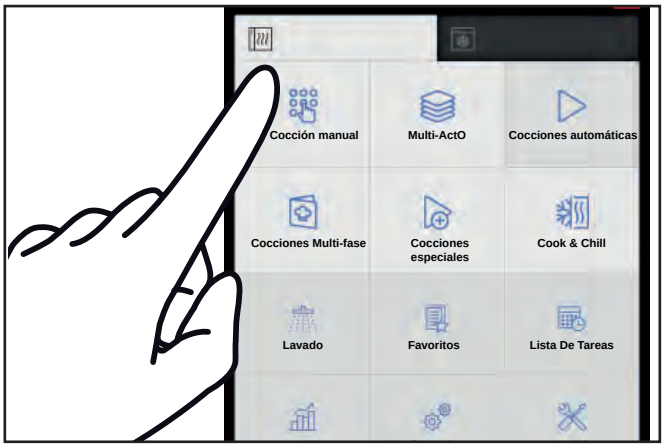
Si se selecciona «**impostazioni Wi-Fi**» (Configuración de wifi), habrá que habilitar la conexión inalámbrica con el conmutador correspondiente:

En la página «Modalità wireless» (Modalidad inalámbrica) se puede elegir entre «HOTSPOT» (Punto de acceso), si se desea crear una red inalámbrica [entrar en «Hotspot Configuration» (Configuración de punto de acceso), ponerle nombre a la red nueva e introducir una contraseña de acceso], o bien «WIFI», si se desea usar una red existente [entrar en «Wi-Fi Configuration» (Configuración de wifi) e introducir el nombre y la contraseña de la red].

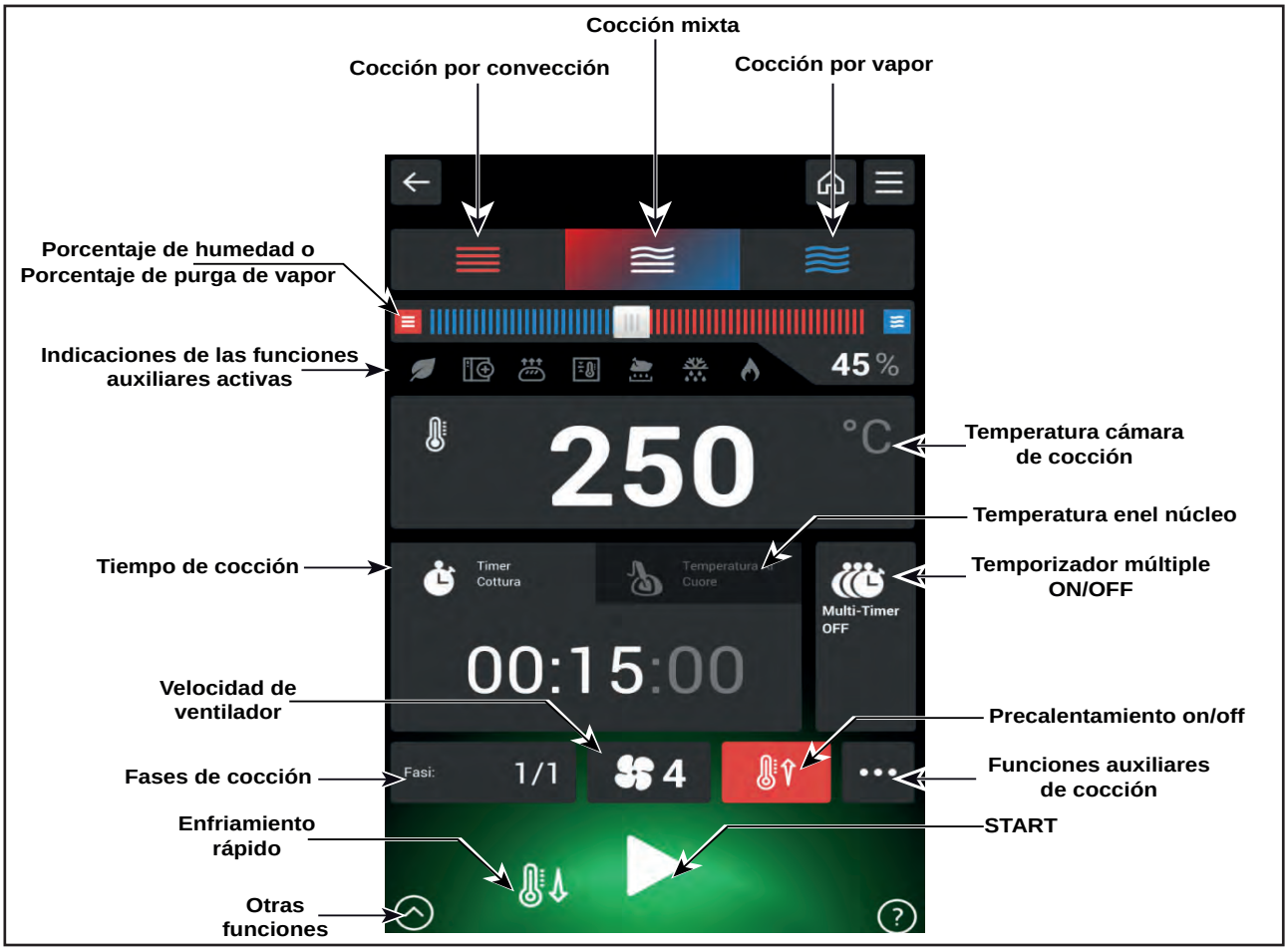
COCCIÓN MANUAL

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Cocción manual** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible introducir los datos (tipo de cocción, temperatura, tiempo de cocción, etc.) para realizar la cocción en «modo manual».

IMPORTANTE**: El "Tiempo de cocción" y la "Temperatura en el núcleo" son dos funciones que se excluyen mutuamente. Si, por ejemplo, se selecciona el "Tiempo de cocción" y después se selecciona la "Temperatura en el núcleo", se anula la primera función.**

IMPORTANTE**: La cocción con varias fases y la función de temporizador múltiple son dos funciones que se excluyen entre sí. Por ejemplo, si la función de temporizador múltiple está activa, no es posible añadir otras fases y viceversa.**

Tipo de cocción

Presione la zona deseada para seleccionar el tipo de cocción (mixta, por convección, a vapor).

Si se selecciona "**Cocción mixta**", en la zona aparece el porcentaje de humedad presente en el interior del horno.



Si se selecciona "**Cocción por convección**", en la zona aparece el porcentaje de apertura de la purga de vapor.



Si se selecciona «**cocción a vapor**», en la zona aparecerá la selección de la intensidad del vapor (tres niveles de selección).

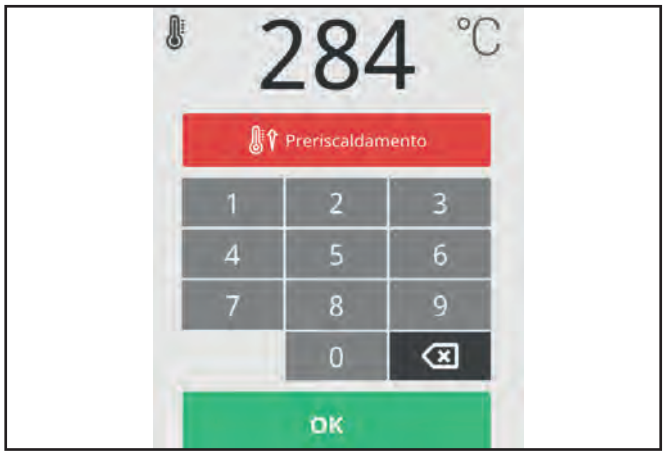


Regulación de la temperatura

1) Presione la zona de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible :

– Escriba directamente con el teclado la temperatura deseada o gire el pomo hacia la derecha o hacia la izquierda, para aumentar o disminuir la temperatura.

– Habilite o deshabilite el Delta T de una cocción.

2) Presione **OK** para guardar la selección efectuada y salir.

Tiempo de cocción o Temperatura en el núcleo

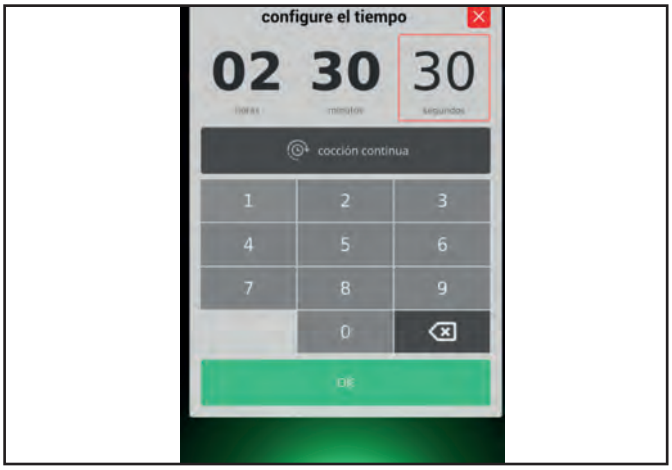
1) Presione una de las zonas, «tiempo de cocción» o «temperatura en el corazón».

Si se selecciona la función "**Tiempo de cocción**", y después se selecciona "**Temperatura en el núcleo**", la primera función se anula o viceversa.

Para modificar el tiempo de cocción, presione la zona.



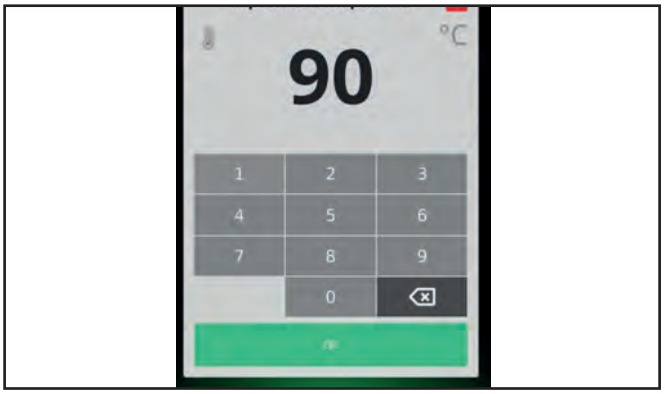
En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Para modificar la temperatura en el corazón, presione la zona.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En ambas pantallas es posible:

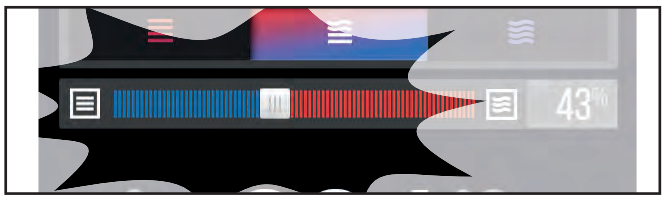
– Teclear directamente a través del teclado el tiempo (hora, minutos, segundos) o la temperatura que desea modificar.

– Girar el botón a derechas/izquierdas o mediante los iconos "+" o "-" para aumentar o disminuir el tiempo o la temperatura.

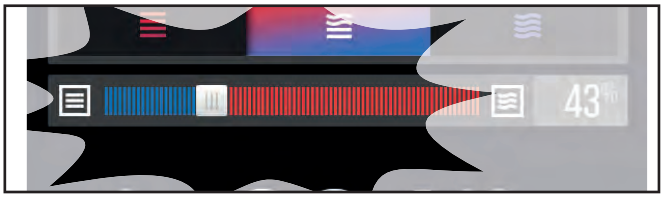
2) Presione **OK** para guardar la configuración realizada y volver a la página anterior.

Porcentaje de humedad o Porcentaje de apertura purga

1) Presione la zona que se desea modificar.



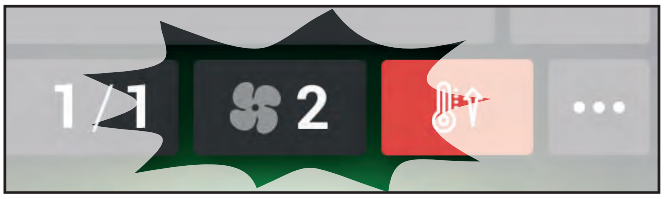
2) Para modificar el valor remarcado («Porcentaje de humedad o apertura de la ventilación»), toque la barra y gire el pomo hasta que se muestre el valor deseado.



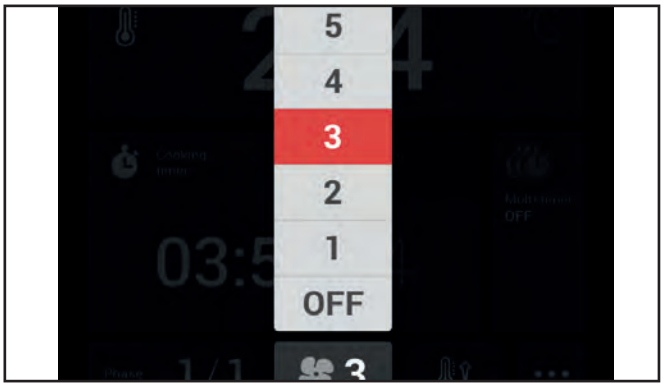
3) Presione cualquier punto fuera de la zona para confirmar el valor remarcado.

Velocidad de ventilador

1) Presione la zona que se desea modificar.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

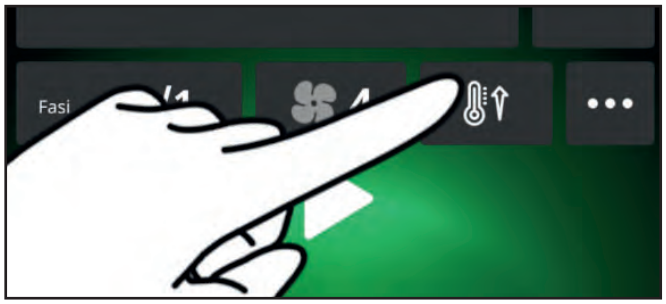


2) Seleccione en la pantalla uno de los valores para aumentar o disminuir la velocidad del ventilador.

Si se selecciona el valor OFF, el ventilador de enfriamiento se configura en modo intermitente (el ventilador se activa y desactiva automáticamente).

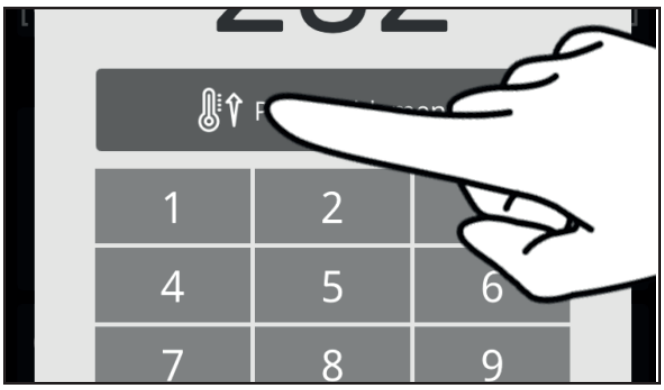
Activación/desactivación del precalentamiento

1) Presione la zona que se desea modificar.



2) Pulse el icono para activar el precalentamiento.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.

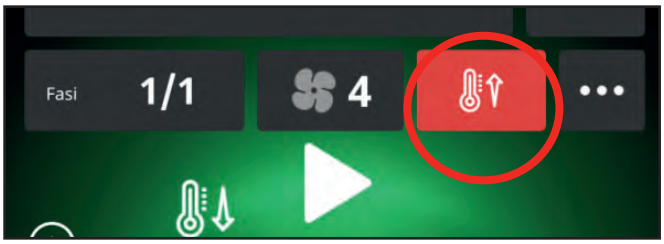


3) Pulse el icono para desactivar el precalentamiento.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.

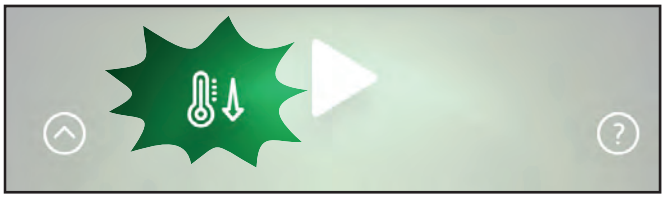


4) Presione OK para guardar la configuración realizada y volver a la página anterior.



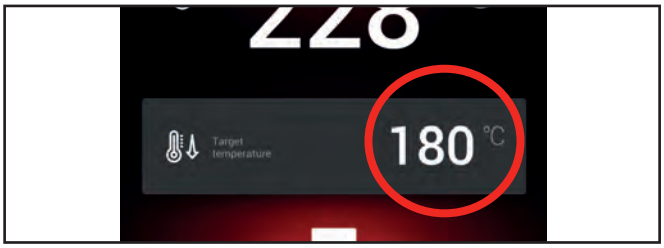
Cooldown

1) Pulse el icono para modificar la temperatura del cooldown.

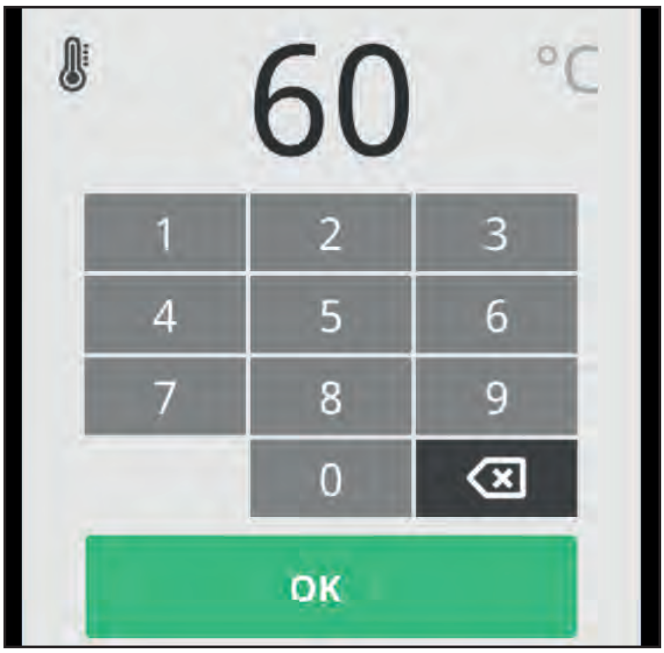


En la pantalla aparecerá la siguiente página.

2) Pulse el icono de la temperatura.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Para modificar la temperatura de refrigeración es posible:

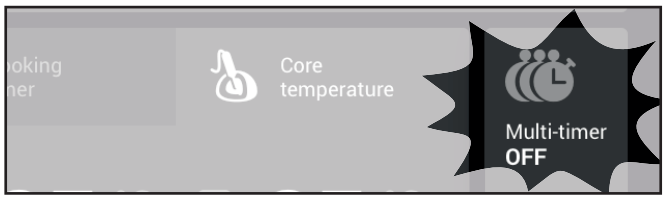
– Girar el mando para aumentar o disminuir hasta que aparezca el valor que le interese, o utilice el teclado numérico.

3) Presione OK para confirmar el valor deseado.

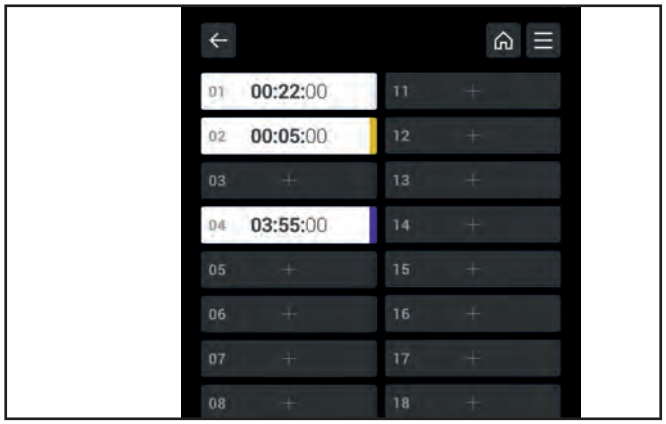
Multi-Timer

1) Para activar o desactivar («**Multi-Timer On/Off**») la función del **Multi-Timer**, presione en la zona del Multi-Timer.

En función de la elección efectuada, en la zona "**Multi-Timer**" aparece el estado de funcionamiento ("Multi-Timer On" o "**Multi-Timer** OFF").



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible:

– Añadir un Temporizador nuevo
– Modificar un Temporizador existente
– Eliminar todos los Temporizadores

Añadir un Timer nuevo

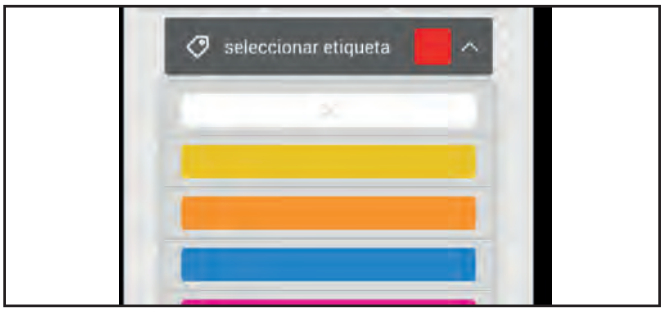
1) Presione en la zona «+» para añadir un Timer nuevo.



2) Introducir segundos, minutos y hora.



3) Seleccione un color de entre los colores disponibles en el menú desplegable, para asociarlo a un determinado tiempo.



4) Presione **OK** para guardar la selección efectuada y salir.



Modificar un Timer existente

1) Seleccione un tiempo preconfigurado presionando en la zona.



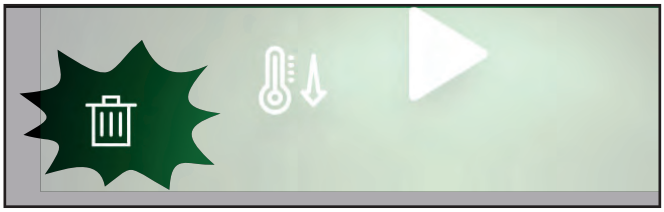
2) Modifique los segundos, minutos y hora.

3) Presione **OK** para confirmar el valor remarcado.

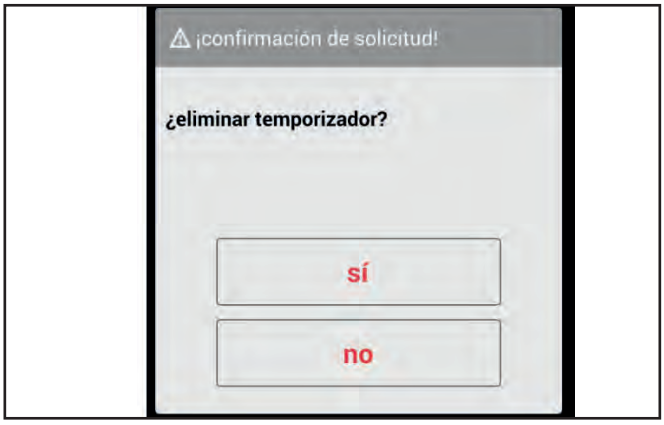


Eliminar todos Timer

1) Presione el icono de la papelera para eliminar uno o varios Timer anteriormente creados.



2) Luego, confirme o no la eliminación.



Asociar una cocción a un lote de producción

1) Pulse el icono de 3 puntos para seleccionar la función auxiliar.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



2) Seleccione «lote de producción».

En la pantalla aparecerá la siguiente página.

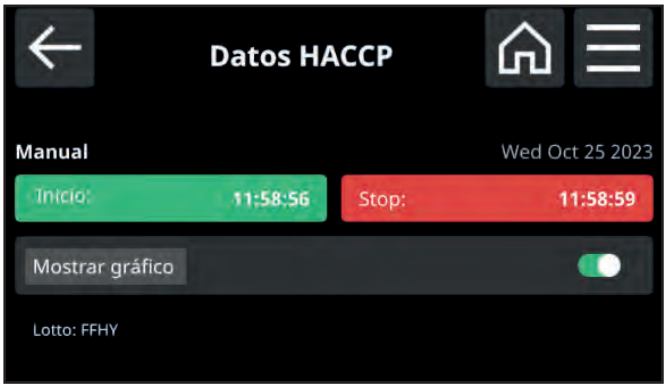


3) Introduzca el nombre del lote y pulse «**OK**».

Aparecerá la siguiente pantalla en la que se mostrará el nombre del lote guardado.



NOTA: **El lote de producción se guardará en los datos APPCC y se enviará a la nube; el lote actual se mantiene hasta que se modifica, se desactiva o se cambia el contexto. Para mantener el lote incluso después de un cambio de contexto, hay que guardar los cambios de cocción.**



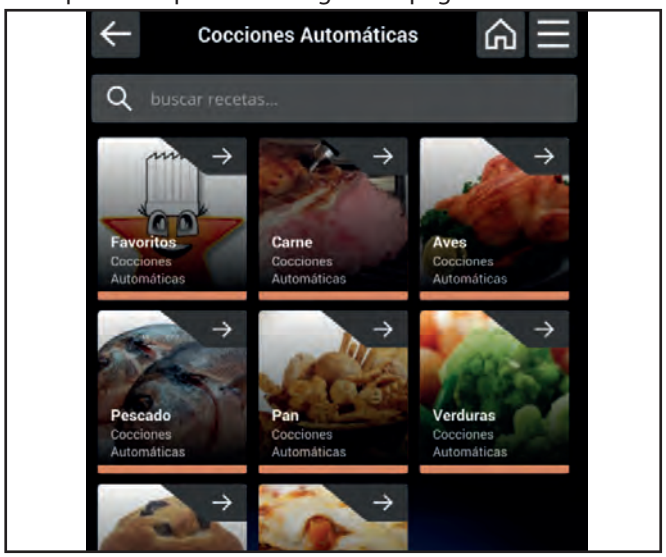
COCCIONES AUTOMÁTICAS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Cocciones automáticas** ».

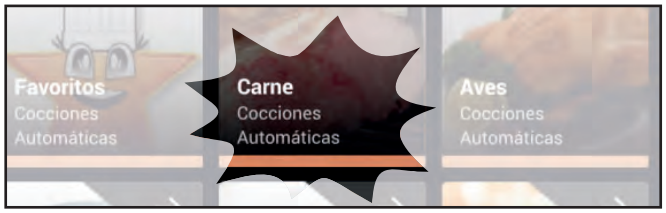


En la pantalla aparecerá la siguiente página.

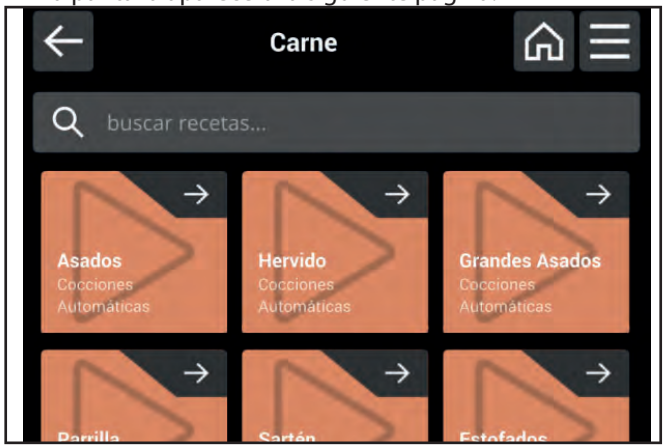


En esta página es posible seleccionar las modalidades de cocción preconfiguradas para los diferentes alimentos. Además, es posible seleccionar, modificar o programar la cocción de los alimentos.

2) Seleccione el tipo de cocción entre baja, media, alta y muy alta.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



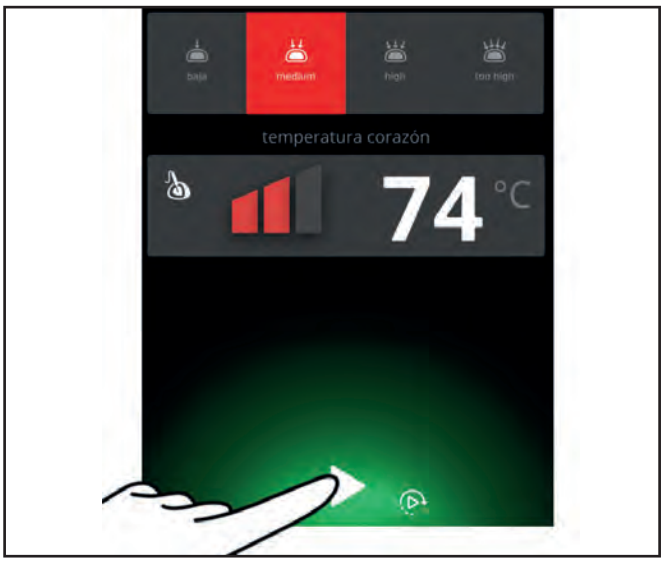
3) Seleccione el nombre del programa de cocción.



4) Seleccione el tipo de alimento.

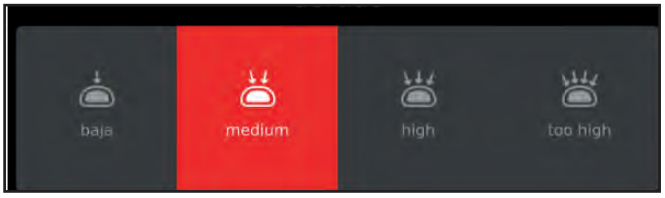


En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible:

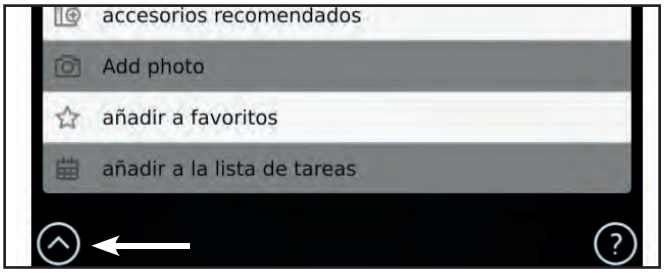
– Seleccione el tipo de cocción entre baja, media, alta y muy alta.



– La temperatura de cocción para cada tipo de cocción.



– Establezca una cocción como favorita o seleccione los accesorios recomendados para ese tipo de cocción.



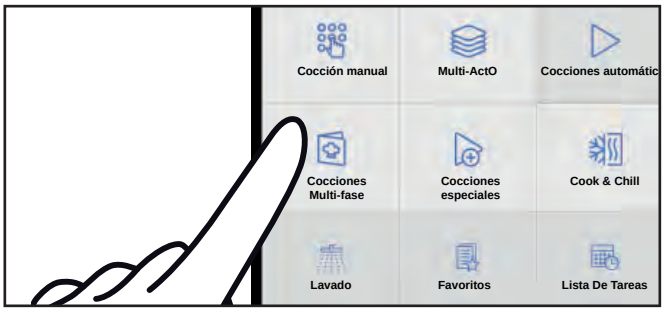
– Configure el inicio retrasado.



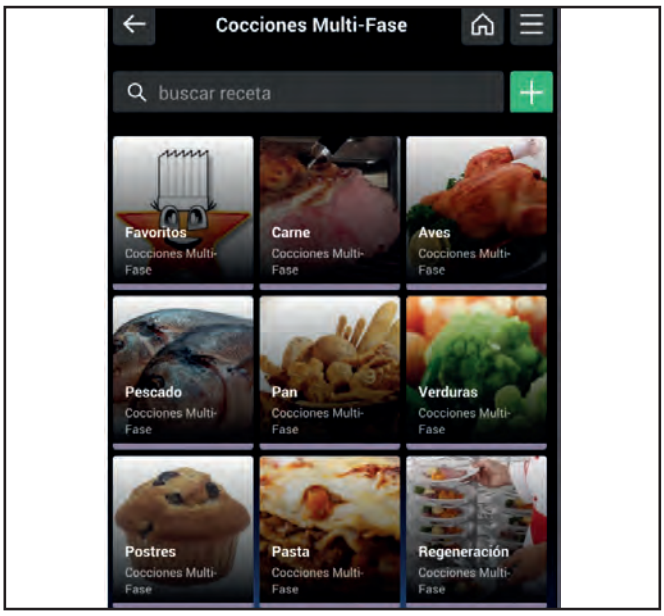
COCCIONES MULTI-FASE

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función «**Cocciones Multi-fase**».

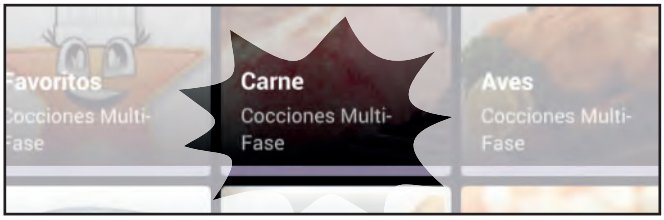


En la pantalla aparecerá la siguiente página.

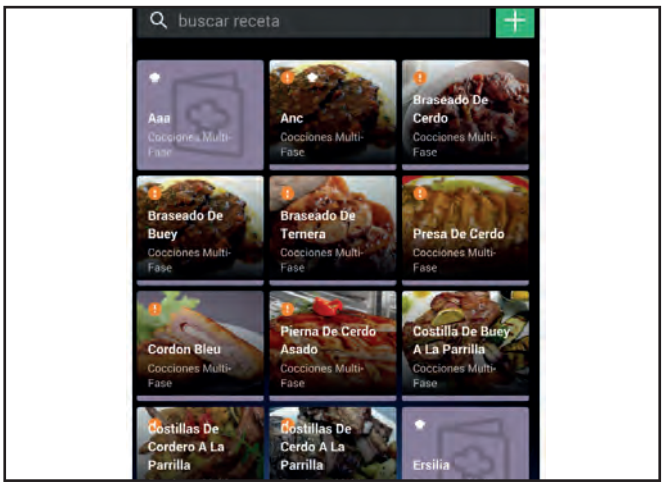


En esta pantalla es posible seleccionar, modificar o programar la cocción de los alimentos.

2) Seleccione el tipo de alimento presionando en la zona deseada.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



3) Seleccione el tipo de alimento.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta pantalla es posible hacer lo siguiente:

– Mostrar el tiempo restante de la etapa y el tiempo total de cocción restante.
– Seleccione el tipo de cocción (convección, mixto o vapor).
– Modifique el porcentaje de humedad o la apertura de la ventilación.
– Modifique el tiempo de cocción.
– Active o desactive el temporizador múltiple.
– Añada o elimine una fase.
– Modifique la velocidad del ventilador.
– Active o desactive el enfriamiento.
– Configure el inicio retrasado.

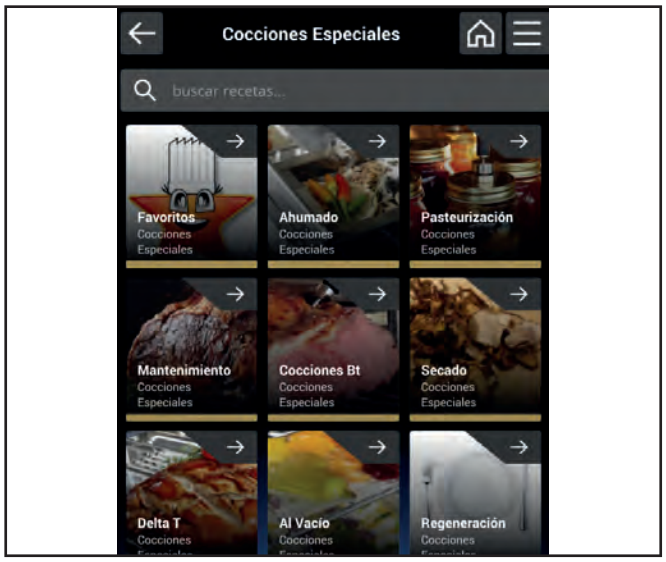
COCCIONES ESPECIALES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Cocciones especiales** ».



En la pantalla, aparece la página donde es posible efectuar todas funciones descritas en el apartado "**cocción automática**" (véase la pág.24).



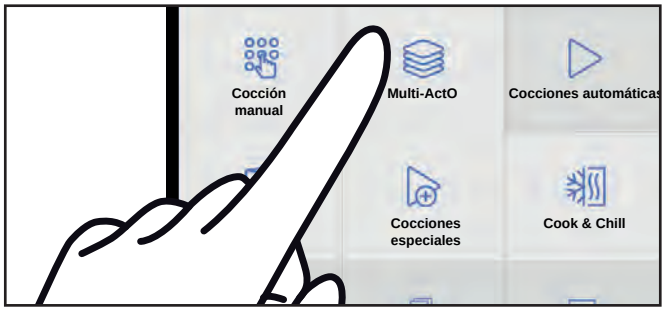
En cada programa de las «**cocciones especiales**», es posible configurar los siguientes parámetros:

- Configuración de la temperatura de la cámara de cocción.
- Configuración del tiempo.
- Configuración de la temperatura de la sonda al corazón.
- Configuración de la carga de las bandejas.
- Configuración del Delta T.
- Configuración del % de humedad/apertura de la ventilación.

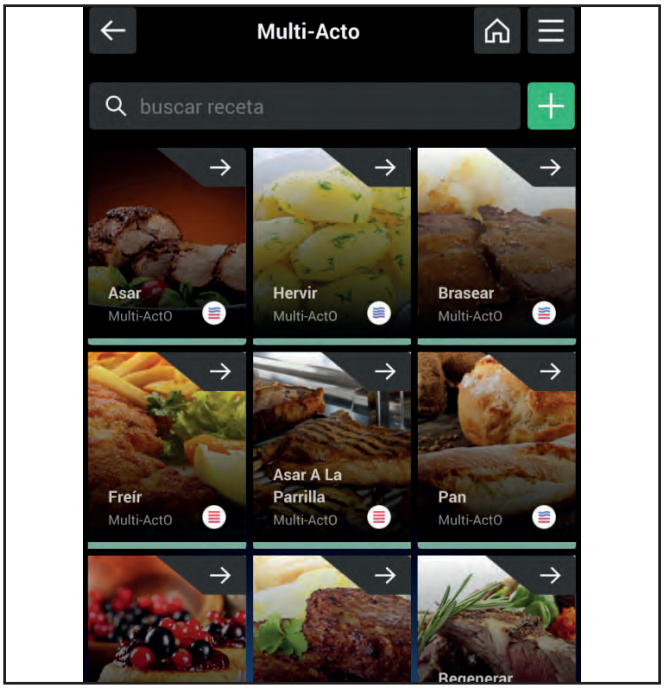
MULTI-ACTO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Multi-actO** ».

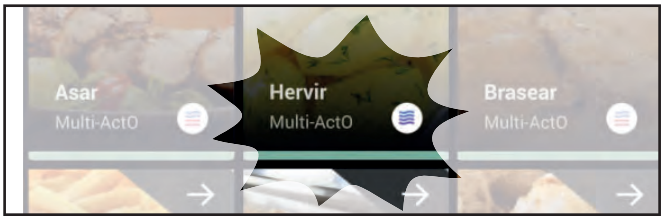


En la pantalla aparecerá la siguiente página.



NOTA: **En esta página es posible seleccionar el tipo de cocción que se desea realizar entre: hervir, brasear, asar, freír, asar a la parrilla, pan, pastelería, a la plancha, regeneración mixto, regeneración seco, regeneración vapor.**

2) Sélectionner le type de cuisson.



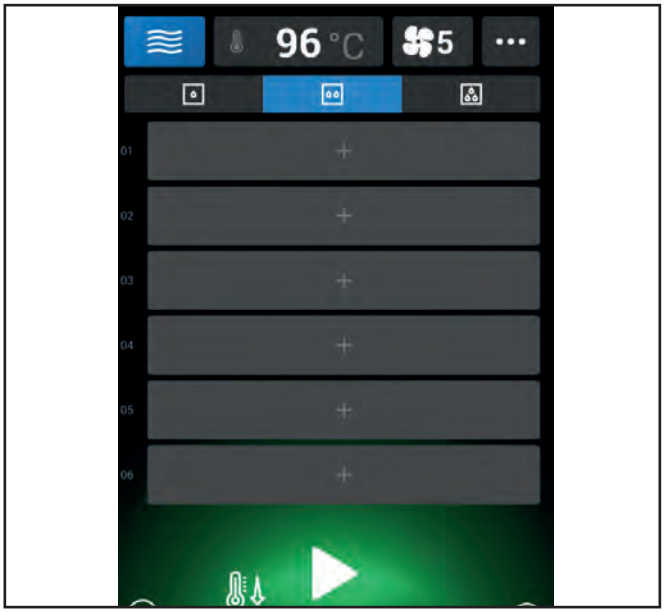
En la pantalla aparecerá la siguiente página.



3) Seleccione el nombre del programa de cocción.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

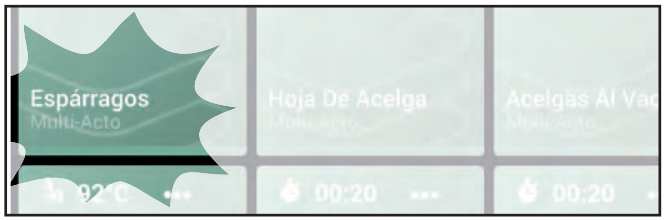


4) Para añadir una cocción en la casilla gris, presione el icono +.

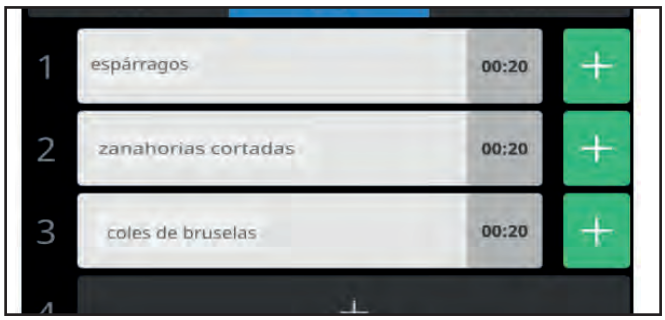
En la pantalla aparecerá la siguiente página.



5) Seleccione el nombre del programa de cocción.

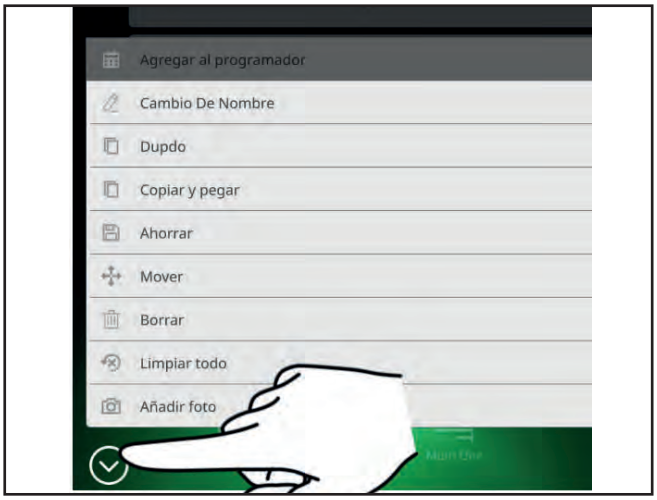


En la pantalla aparecerá la siguiente página.



NOTA**: Para añadir posteriores cocciones al panel, coloque el cursor sobre una casilla gris vacía y repita la operación de los puntos 3 y 4.**

NOTA**: Pulsando el icono indicado se accede a otras funciones**



6) Para comenzar la cocción presione el icono.

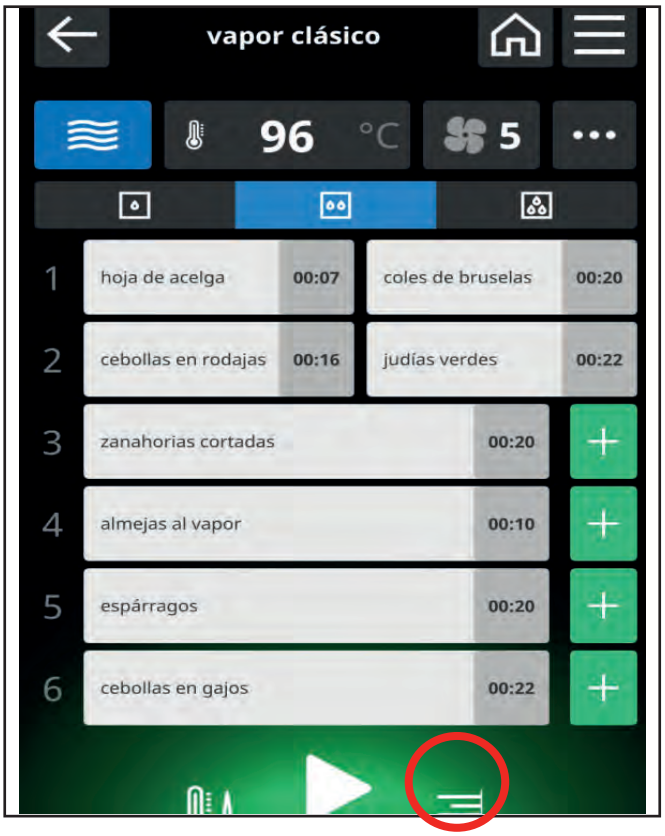


Función MULTI-ONE

También es posible agrupar varias cocciones para que todas estén listas al mismo tiempo.

NOTA**: Esta operación sólo es posible para la cocción por tiempo, no para la cocción en la parte central.**

1) Después de añadir todos los platos que desea cocinar, pulse el icono del círculo para formar los grupos de cocción.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

2) Pulse sobre las cocciones que desee agrupar (a todas se les asignará el mismo número).



3) Pulse sobre el icono en forma de círculo y repita el paso 2 hasta agrupar las cocciones por completo.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



4) Pulse START.

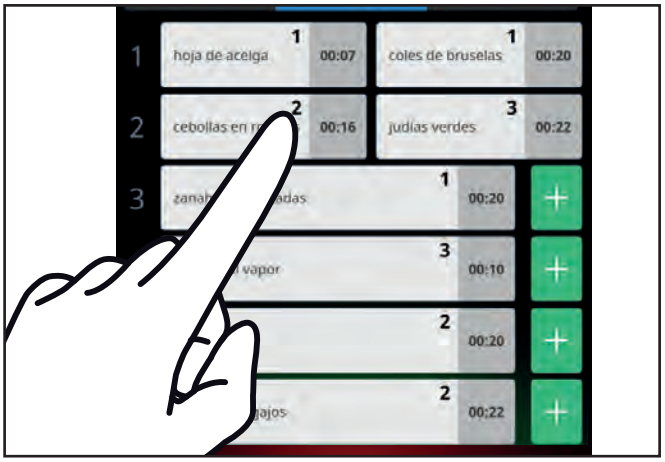
En la pantalla aparecerá la siguiente página.

5) Pulse el icono.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

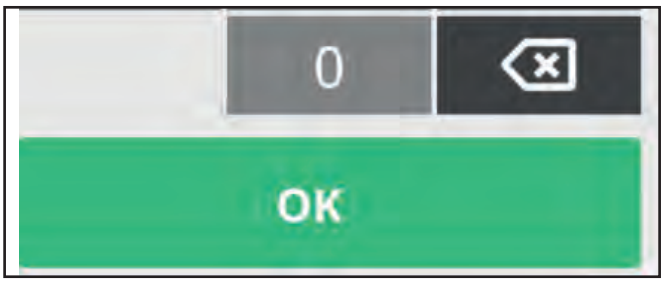
6) Seleccione el orden de inicio de cocción pulsando sobre uno de los grupos creados.



7) Pulse para activar el «tiempo».

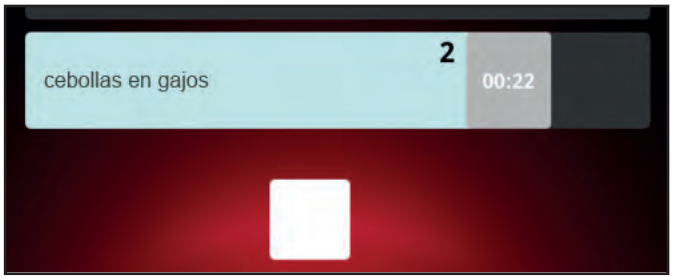


8) Pulse OK



9) La pantalla mostrará el plato a introducir.

10) Abra la puerta, introduzca el plato y vuelva a cerrar la puerta. A continuación, el horno llamará a los demás platos a introducir del mismo grupo (por ejemplo, grupo 2) en función del tiempo.



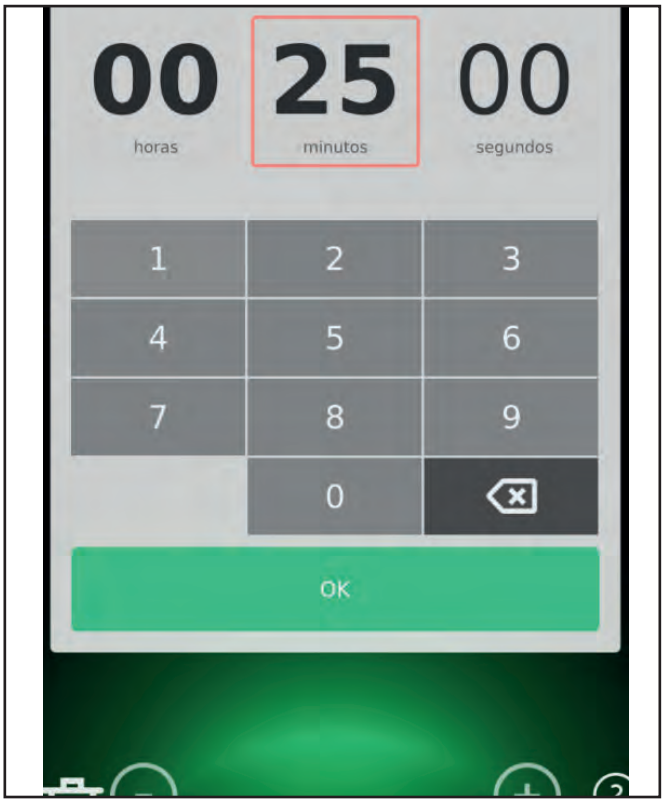
11) Cuando haya terminado de cocinar el grupo 2, repita los pasos 5 a 10 para los demás grupos de cocción.

Además, para cada cocción, es posible modificar temporalmente el tiempo de cocción de la siguiente forma:

1) Seleccione el nombre del programa de cocción.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



2) Presione **OK** para confirmar el tiempo modificado.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



3) Repita la operación de los puntos 1 y 2 para modificar los tiempos de los programas de cocción restantes.

NOTA: **Los parámetros modificables son: velocidad del ventilador, modalidad ECO, humedad, copiar y limpiar lista.**

NOTA:

Cambiar la hora sólo es posible para los temporizadores de grupos que aún no están activos y para los temporizadores que no pertenecen a grupos.

COOK&CHILL

Función no activa

LAVADO AUTOMÁTICO

NOTA: **Es posible visualizar y utilizar los programas de lavado automáticos marcados con la letra «A» (parte superior a la izquierda) solo si el código comercial del horno lleva la letra W o si el aparato está equipado con el accesorio opcional «GPAT» ; en caso contrario, la pantalla mostrará solo los programas de lavado Semiautomático marcados con la letra «S» (en la parte superior izquierda) (véase pág. 31).**

IMPORTANTE: **Para los lavados automáticos, se recomienda el uso de detergentes DUAL AT CLEAN y descalcificadores ATCAL para obtener el máximo resultado de limpieza de la cámara de cocción, quitando hasta la suciedad más persistente con facilidad.**

IMPORTANTE: **Si se utilizan detergentes y descalcificadores distintos de los recomendados por Angelo Po, existe el riesgo de crear contaminación química en la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies y limitar la duración de los componentes del horno.**

NOTA: **Antes de iniciar el lavado, quite moldes, rejillas, filtro de grasas (FGX si instalado) u otros contenedores de la cámara de cocción. Realizar un lavado con un molde en la cámara de cocción compromete el resultado final.**
Antes de empezar el lavado, comprobar que no haya residuos sólidos de comida de tamaño superior a 1 cm en el interior de la cámara de cocción.

IMPORTANTE: **No quite nunca el filtro del fondo de la cámara de cocción. Los residuos sólidos de alimentos de grandes dimensiones pueden obstruir la descarga o dañar el sistema de lavado del horno.**

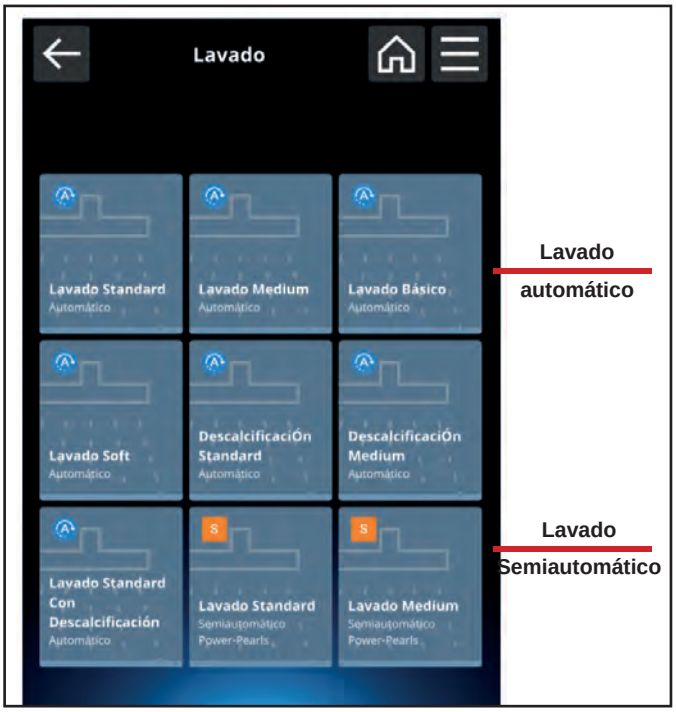
PELIGRO: **¡Riesgo de quemaduras! No abra la puerta del horno durante el lavado. Existe peligro de quemaduras cáusticas graves por la presencia de aire caliente, ácidos o bases (alcalinos) que podrían entrar en contacto con la piel y/o los ojos. Si el programa de lavado se detuviera antes de su finalización, inicie y termine un programa de LAVADO LH2O o un programa de enjuague.**

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Lavado**».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

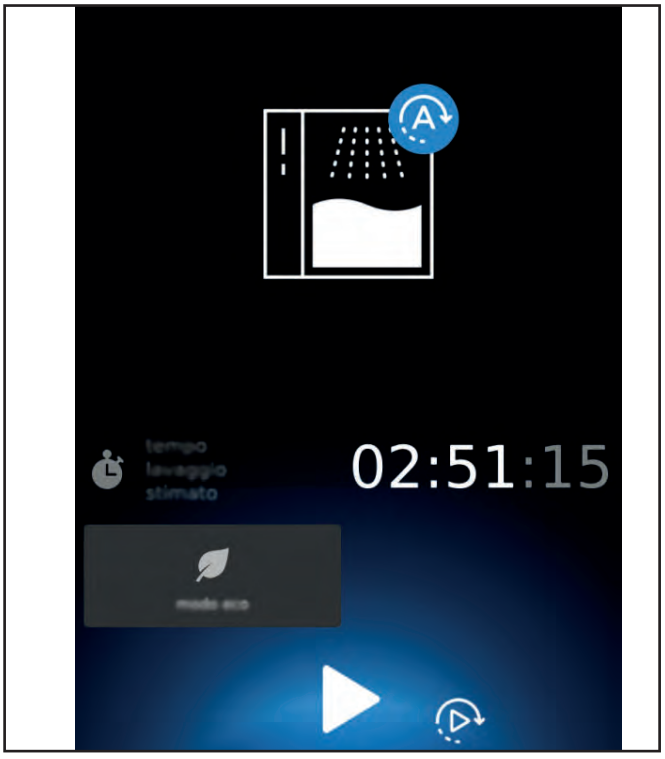


En esta página es posible seleccionar el tipo de programa para el lavado del equipo entre los automático y los Semiautomático.

2) Seleccione el ciclo de lavado de interés.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



NOTA: **Para todos los programas de lavado, excepto el Descalcificador standard y Medium es posible activar/desactivar la función «Modo Eco» presionando el icono específico.**



NOTA: **La función «Eco Mode» disminuye las temperaturas de la cámara de cocción durante el ciclo y alarga ligeramente los tiempos con un ahorro de energía.**

3) Presione el icono para iniciar el ciclo de lavado.

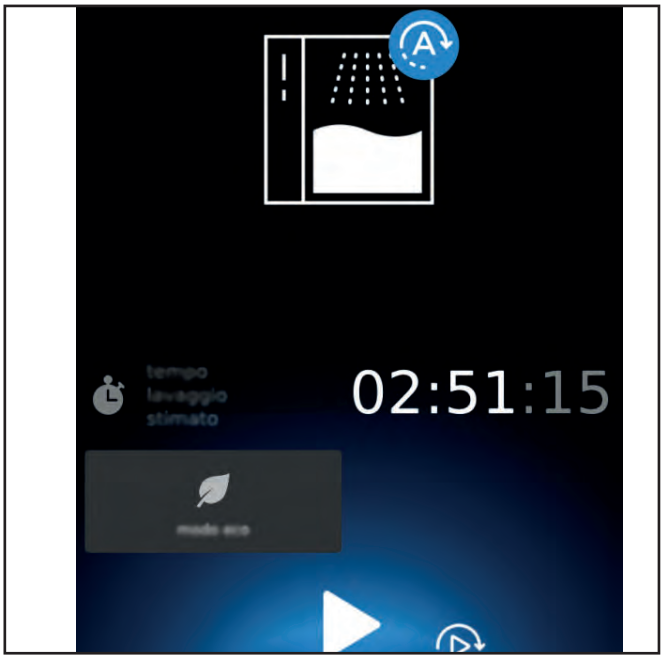


Cuando se ha completado el ciclo de lavado del aparato se indica con la activación de una señal acústica.

4) Presionar el botón para interrumpir la alarma acústica.



En la pantalla aparecerá el programa de lavado iniciado.



5) En caso de interrupción de un ciclo de lavado (alarma o interrupción voluntaria mediante el icono START/STOP), aparecerá una alarma de interrupción del lavado.

6) Presione el icono «**Enjuague**» y espere el final del lavado.

CUIDADO: **Compruebe que al final del enjuague no haya residuos de detergente dentro de la cámara. En caso contrario, realice nuevamente el enjuague.**

IMPORTANTE: **Compruebe periódicamente el estado de la junta de la puerta. En caso de que esté dañada, llame al servicio de asistencia técnica para sustituirla. La ejecución de los programas de lavado con la junta de la puerta dañada implica una reducción de la eficacia del lavado y, en caso de uso prolongado del lavado, puede dañar los componentes del horno.**

IMPORTANTE: **Cuando se cocina un producto con costra de sal o, accidentalmente, se contamina la cámara de cocción con sal, hay que lavar siempre esta última antes de que acabe el servicio.**

CUIDADO: **Use los productos de lavado detergentes y descalcificadores suministrados por el fabricante del horno para obtener el máximo resultado de limpieza y seguridad.**
Si se utilizan detergentes y descalcificadores distintos de los recomendados por el fabricante del horno, existe el riesgo de crear contaminación química en la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies y limitar la duración de los componentes del horno.

IMPORTANTE: **Al terminar un programa de lavado automático, comprobar que no queden restos de detergente en el interior de la cámara de cocción.**

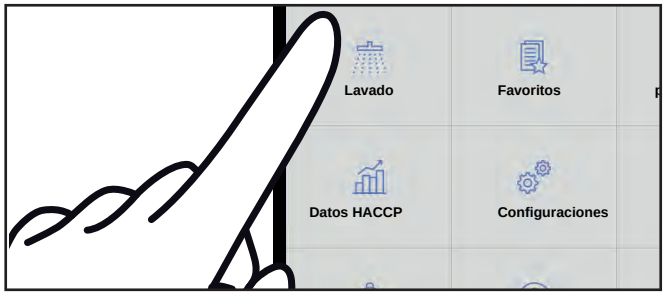
LAVADO SEMIAUTOMÁTICO

IMPORTANTE: **Para los lavados semiautomáticos, se recomienda el uso de detergentes APO.CLEAN TABS y descalcificadores APO.SHINE TABS para obtener el máximo resultado de limpieza de la cámara de cocción, quitando hasta la suciedad más persistente con facilidad.**

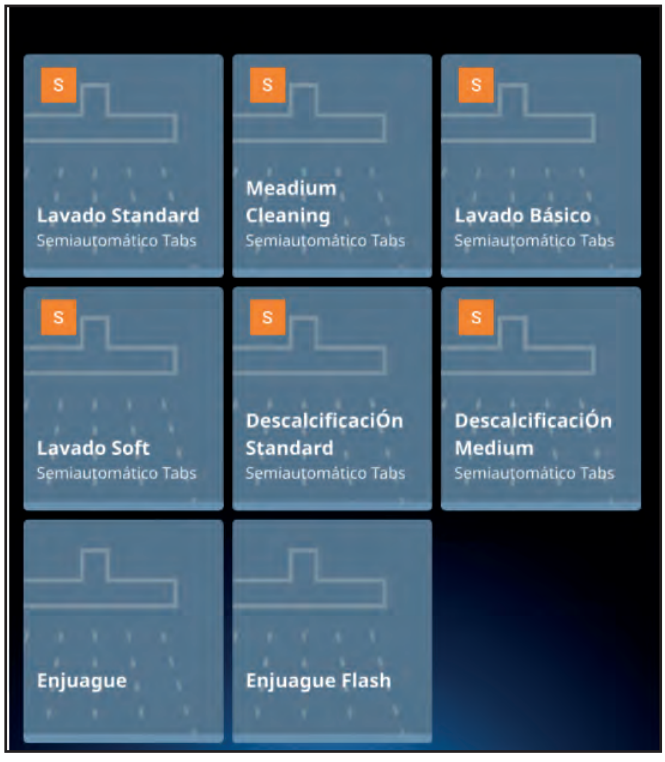
CUIDADO: **Si se utilizan detergentes y descalcificadores distintos de los recomendados por Angelo Po, existe el riesgo de crear contaminación química en la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies y limitar la duración de los componentes del horno.**

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Lavado**».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

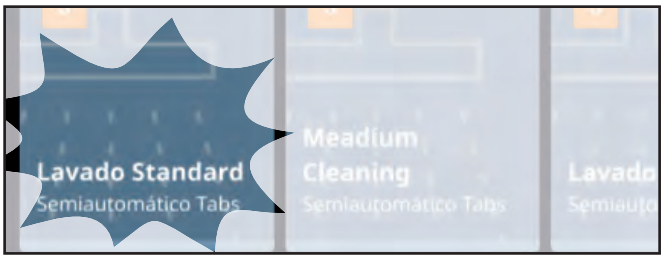


IMPORTANTE: **Antes de iniciar el lavado, quite moldes, rejillas, filtro de grasas (FGX si instalado) u otros contenedores de la cámara de cocción. Realizar un lavado con un molde en la cámara de cocción compromete el resultado final.**

Antes de iniciar el lavado, compruebe que no haya residuos de alimentos sólidos de dimensión superior a 8-10 mm dentro de la cámara de cocción.

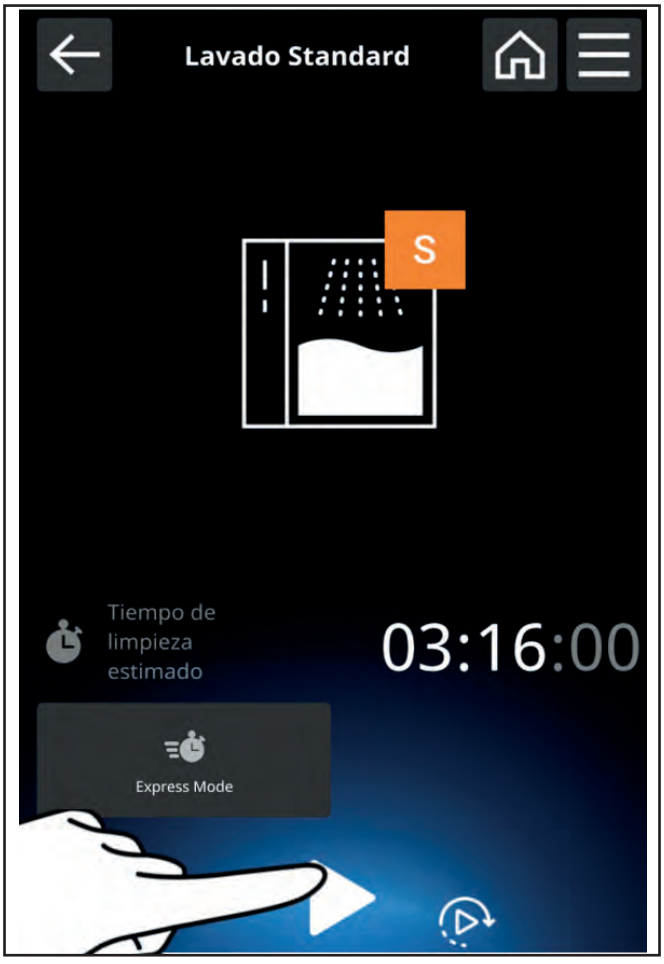
IMPORTANTE: **No quite nunca el filtro del fondo de la cámara de cocción. Los residuos sólidos de alimentos de grandes dimensiones pueden obstruir la descarga o dañar el sistema de lavado del horno.**

2) Seleccione el ciclo de lavado de interés.



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

3) Presione el icono para iniciar el ciclo de lavado.



IMPORTANTE: **Para todos los programas de lavado identificados con la letra «S» (arriba a la izquierda), se requiere la presencia del operador hasta el momento en que se introduce el producto químico.**

4) Cuando se activa la señal acústica, en la pantalla aparece una página de aviso.

5) Vierta en correspondencia del orificio de descarga de la cámara de cocción las TABS (el número de TABS necesarias depende del lavado y está indicado en la pantalla del horno).

Dosis de productos detergentes

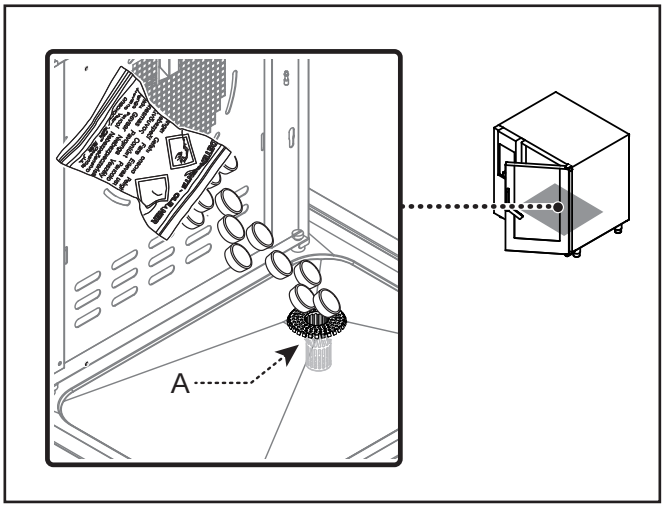
Programas de Lavado semiautomáticos	Número de TABS			
	61	101-82	122 201	202
lavado standard	2	3	4	5
lavado medium	2	3	4	3
lavado Basic	1	2	3	3
lavado Soft	1	1-2	2	2

Programas de Descalcificación semiautomáticos	Número de TABS		
	61-101	82-122	201 - 202
descalcificador estándar	2	3	4
descalcificador medium	1	2	2

IMPORTANTE**: Para utilizar correctamente la TAB, es necesario abrir la bolsa monodosis e introducirla en el filtro de desagüe de la cámara de cocción (véase la imagen inferior).**

No deje el envoltorio de la bolsa dentro de la cámara de cocción, para evitar daños al horno. Proceder a su eliminación conforme a la normativa vigente.

IMPORTANTE**: No retire el filtro (A) durante el funcionamiento del horno.**
El horno debe utilizarse exclusivamente con el filtro (A) correctamente instalado en su alojamiento correspondiente. La retirada del filtro durante los ciclos de cocción o lavado puede permitir el paso de residuos alimentarios al circuito de lavado, provocando daños en el equipo.
El incumplimiento de esta instrucción conlleva la pérdida de la garantía para cualquier daño relacionado.



IMPORTANTE**: Utilice siempre el número de TABS que se indica en la pantalla. El uso de una cantidad mayor de detergente puede dañar los componentes del horno y dejar residuos de detergente al final del ciclo de lavado.**

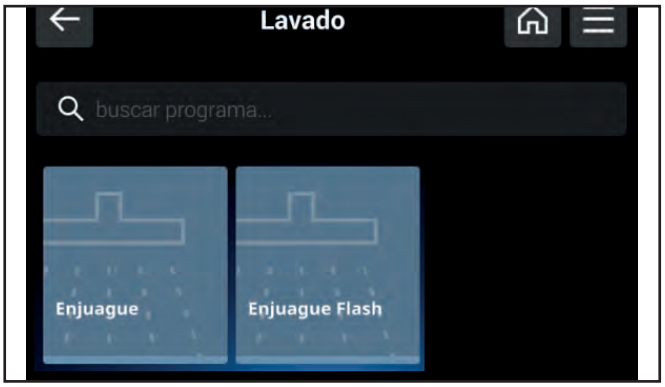
IMPORTANTE: **Introduzca el detergente en la cámara de cocción solo cuando el horno lo solicite a través de la pantalla.**

6) Vuelva a cerrar la puerta y espere que el horno complete automáticamente el programa de lavado. Al final del lavado en la pantalla aparece la página inicial del tipo de lavado.

7) En caso de interrupción de un ciclo de lavado (alarma o interrupción voluntaria mediante el icono START/STOP), aparecerá una alarma de interrupción del lavado.

8) Presione el icono «**Enjuague**» y espere el final del lavado.

NOTA**: En caso de lavado interrumpido, las funciones de cocción se bloquean.**



IMPORTANTE**: No introduzca productos químicos en los programas «Enjuague» y «Enjuague Flash».**

IMPORTANTE**: Compruebe que al final del enjuague no haya residuos de detergente dentro de la cámara. En caso contrario, realice nuevamente el enjuague.**

IMPORTANTE: **Compruebe periódicamente el estado de la junta de la puerta. En caso de que esté dañada, llame al servicio de asistencia técnica para sustituirla. La ejecución de los programas de lavado con la junta de la puerta dañada implica una reducción de la eficacia del lavado y, en caso de uso prolongado del lavado, puede dañar los componentes del horno.**

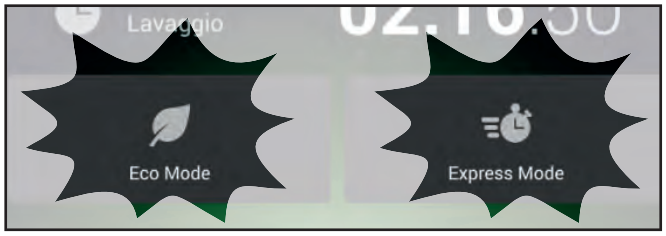
IMPORTANTE**: Cuando se cocina un producto con costra de sal o, accidentalmente, se contamina la cámara de cocción con sal, hay que lavar siempre esta última antes de que acabe el servicio.**

CUIDADO**: Use los productos de lavado detergentes y descalcificadores suministrados por el fabricante del horno para obtener el máximo resultado de limpieza y seguridad.**
Si se utilizan detergentes y descalcificadores distintos de los recomendados por el fabricante del horno, existe el riesgo de crear contaminación química en la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies y limitar la duración de los componentes del horno.

USO DE PROGRAMAS DE LAVADO

- **Lavado estándar:** Lavado recomendado para eliminar residuos de muy difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carnes con elevado contenido de grasa, tales como pollo, asado, etc.).
- **Lavado medium:** Lavado recomendado para eliminar residuos de difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carne y/o pescado).
- **Lavado basic:** Lavado recomendado para eliminar residuos de fácil remoción (por ejemplo: después de cocciones mixtas o de convección, hasta 150°C).
- **Lavado fast:** Lavado recomendado para eliminar residuos pequeños (por ejemplo: después de cocciones al vapor).
- **Descalcificador estándar:** Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas, de difícil remoción, presentes en la cámara de cocción.
- **Descalcificador medium:** Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas, de fácil remoción, presentes en la cámara de cocción.
- **Enjuague e Enjuague flash:** Permite enjuagar la cámara de cocción sin utilizar detergente.

NOTA**: Para todos los programas de lavado, excepto el Descalcificador standard, Medium, Enjuague y Lavado Flash es posible activar/desactivar la función «Modo Eco» (lavados automáticos) , «Express Mode» (solo en los Lavado semiautomático) presionando el icono específico.**



NOTA**:**

- La función «**Eco Mode**» disminuye las temperaturas de la cámara de cocción durante el ciclo y alarga ligeramente los tiempos con un ahorro de energía.
- La función "**Express Mode**" omite toda la parte de prelavado para poder introducir inmediatamente el detergente, reduciendo unos 20 minutos el tiempo total del lavado seleccionado.

IMPORTANTE**: El uso de productos con composición diferente y/o en cantidad superior a la prescrita puede dañar el aparato. Los residuos liberados podrían contaminar los alimentos.**

El incumplimiento de las instrucciones sobre el uso de los productos implica la extinción de la garantía y de la responsabilidad del fabricante por daños a personas o cosas.

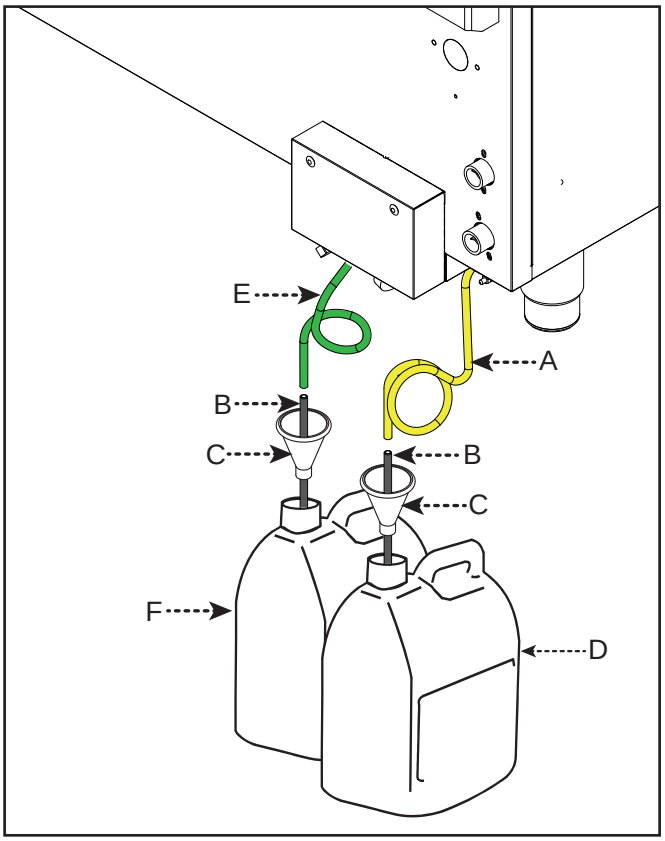
CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO

NOTA**: Esta operación se realiza solo si el horno está equipado con el kit GPAT o el código comercial del horno contiene la letra «W».**

Para el montaje del kit GPAT, consulte el documento de instrucciones suministrado con el mismo.

1) Acople el tubo Amarillo **(A)** al tubo **(B)** e introduzca el cono **(C)** en el depósito **(D)** del detergente.

2) Acople el tubo Verde **(E)** al tubo **(B)** y conecte el cono **(C)** al depósito **(F)** del descalcificador.



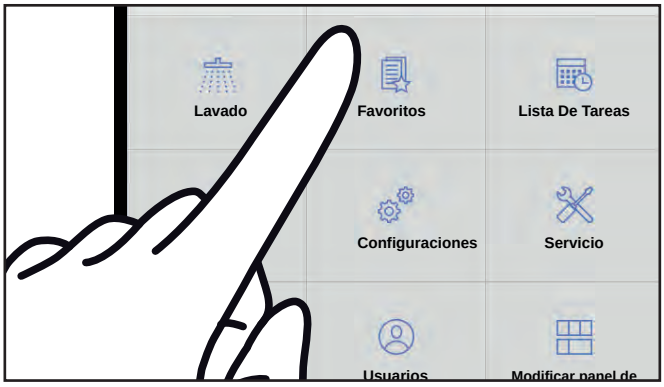
CUIDADO**: Use los productos de lavado detergentes y descalcificadores suministrados por el fabricante del horno para obtener el máximo resultado de limpieza y seguridad.**

Si se utilizan detergentes y descalcificadores distintos de los recomendados por el fabricante del horno, existe el riesgo de crear contaminación química en la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies y limitar la duración de los componentes del horno.

FAVORITOS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **favoritos** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

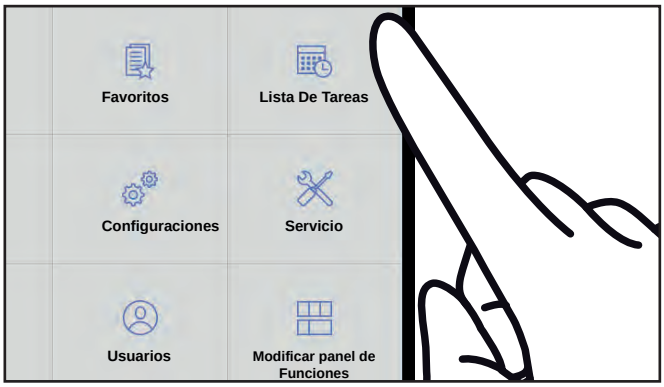


En esta página es posible acceder a los programas de cocción guardados como favoritos.

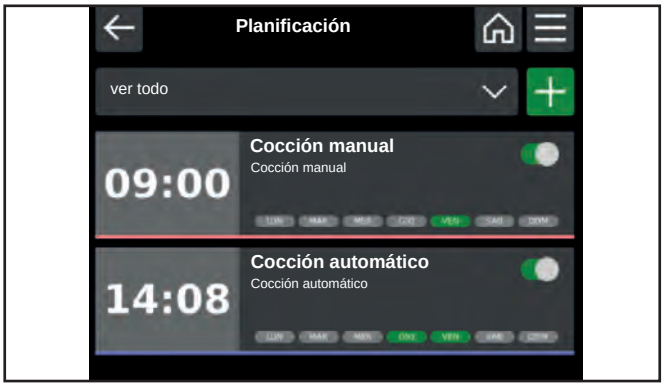
LISTA DE TAREAS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Lista De Tareas** ».



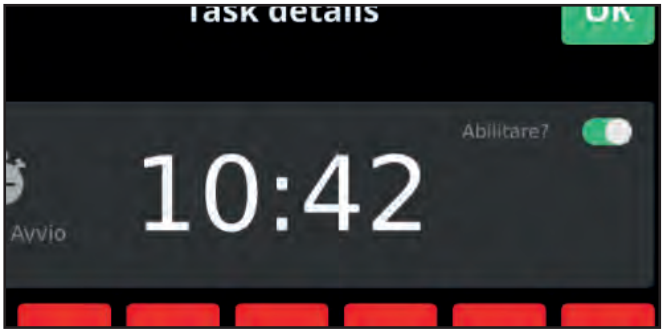
En la pantalla aparecerá la siguiente página.



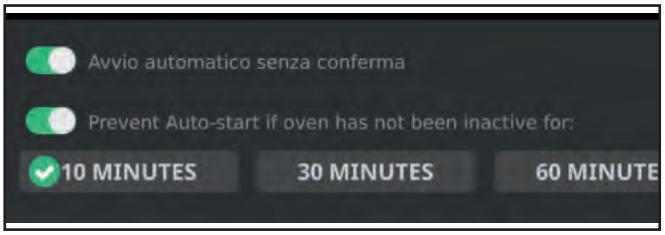
En esta página es posible programar avisos o actividades (por ejemplo, programas de cocción) para determinados días y horarios.

Además, durante la fase de programación se puede:

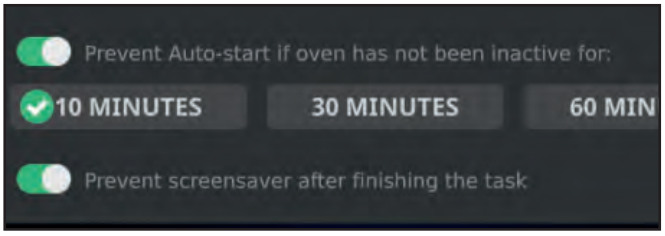
– Habilitar/deshabilitar el inicio automático.



Cuando está habilitado, el inicio automático también puede condicionarse a que el horno haya permanecido inactivo durante un mínimo de 10, 30 o 60 minutos.



– activar/desactivar el protector de pantalla tras terminar la tarea programada.

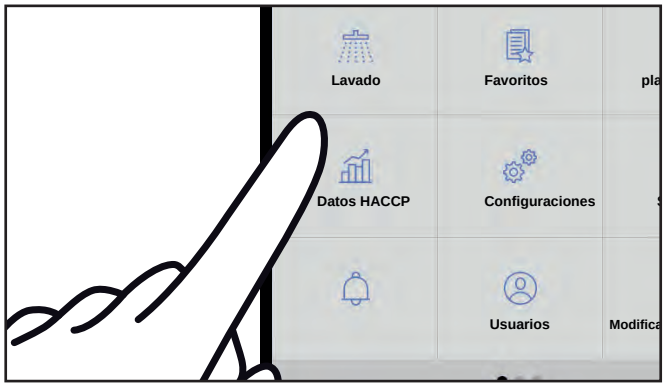


NOTA**: El aviso puede ser solo un mensaje de texto o puede estar asociado a un programa de cocción o a un lavado.**

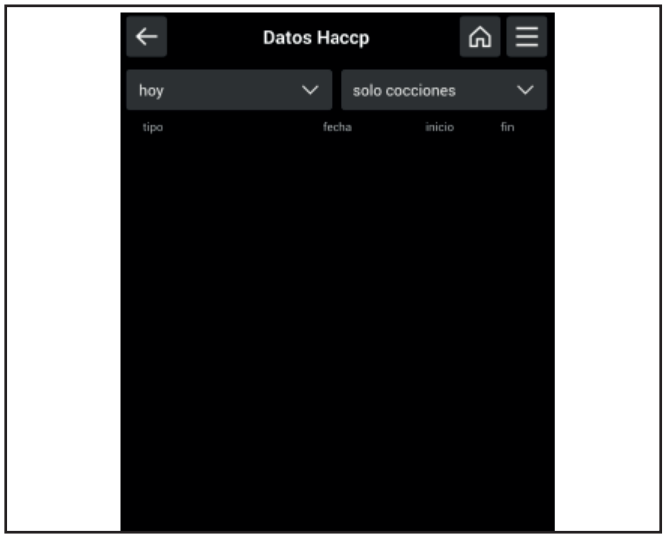
DATOS HACCP

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **datos HACCP** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta pantalla es posible hacer lo siguiente: mostrar los datos de HACCP solo de las cocciones, de las alarmas activadas o de ambas (cocciones + alarmas), los lavados realizados, las fases de precalentamiento, las fases de cocción completada y las fases de mantenimiento.



Además, es posible visualizar los datos adquiridos de la fecha en curso, las últimas 30 adquisiciones o los datos de una determinada fecha:



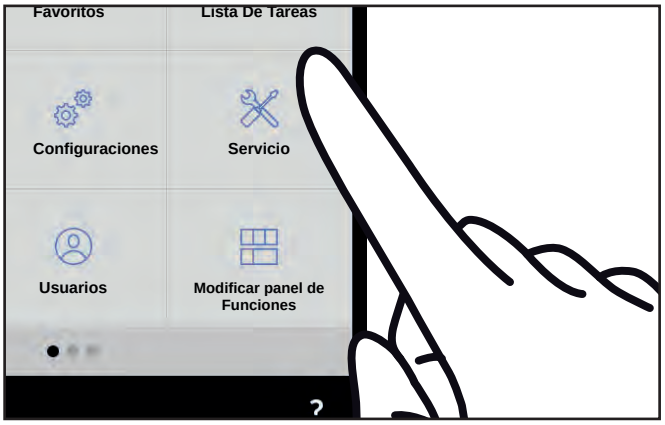
También es posible descargar los datos en un dispositivo USB.



SERVICE

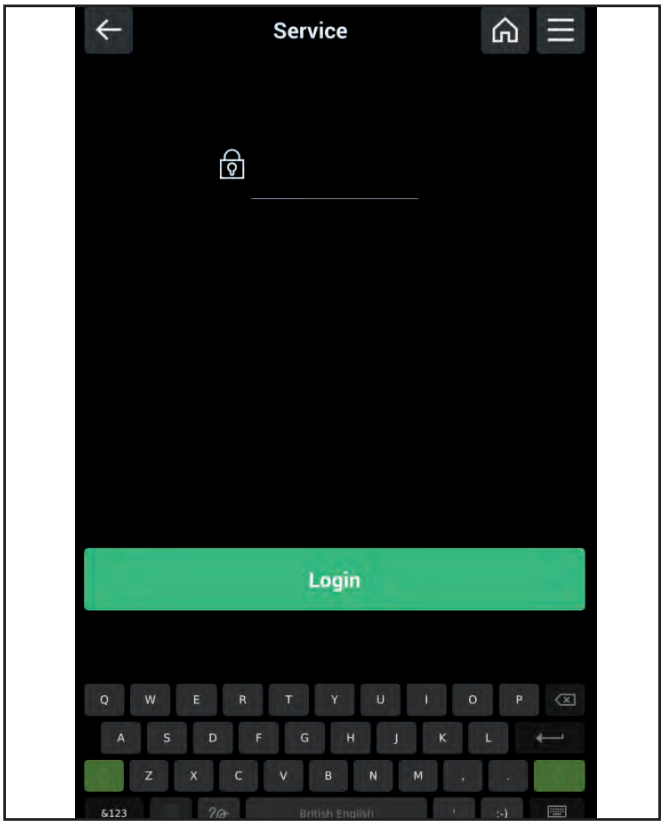
Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Service** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

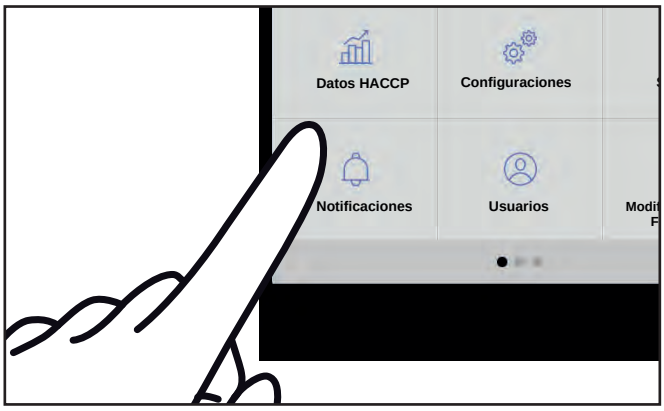
Función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña).



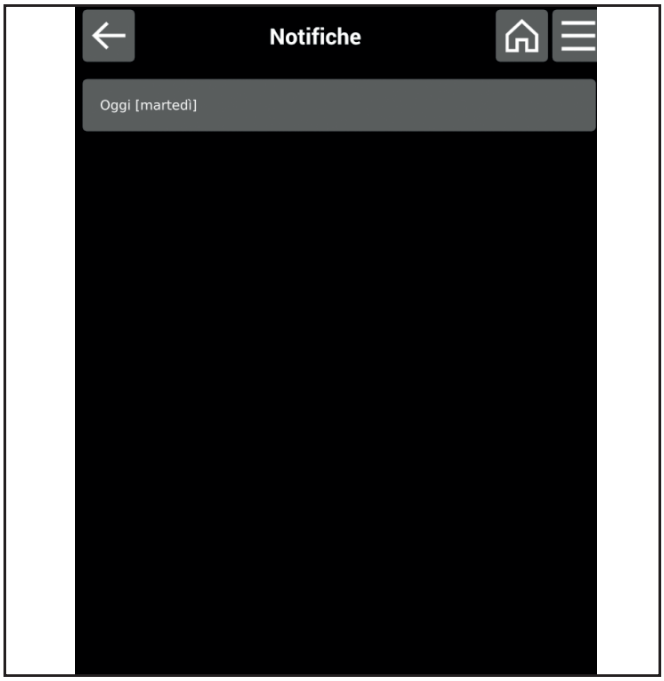
NOTIFICACIONES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Notificaciones** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

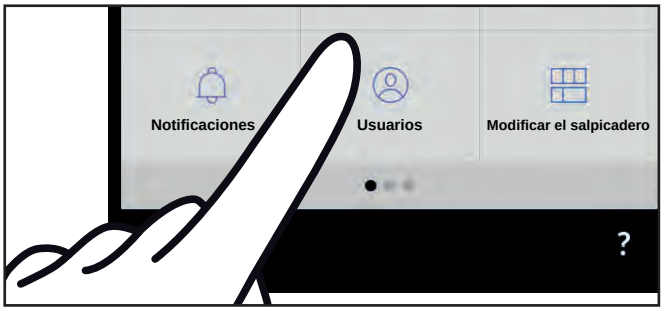


En esta página es posible acceder a la lista de las actividades programadas mediante la función «Planificador».

USUARIOS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Usuarios** ».

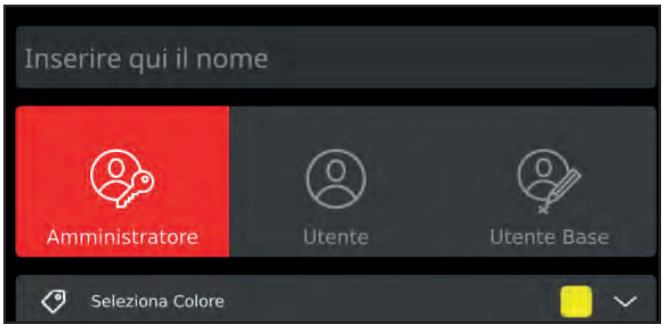


En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible seleccionar el usuario activo o gestionar la lista de usuarios.
A cada usuario se asocia una página de inicio personalizada.

Existen tres tipos distintos de usuario: administrador, usuario y usuario base.



El administrador puede hacer lo siguiente:
- Crear, modificar y eliminar a otros usuarios;
- Está protegido mediante contraseña;
- Acceder a todas partes;
- Ejecutar cualquier proceso y modificarlo.

El usuario puede hacer lo siguiente:
- Puede acceder solo a las funciones presentes en la Página de inicio.
- Ejecutar solamente los procesos contenidos en la página de inicio;.
- No puede crear, modifi car ni borrar otros usuarios.

El usuario base puede hacer lo siguiente:
- Ejecutar solamente los procesos contenidos en la página de inicio;.
- No puede modificar los procesos creados.

NOTA: **El usuario «Angelo Po» no puede borrarse.**

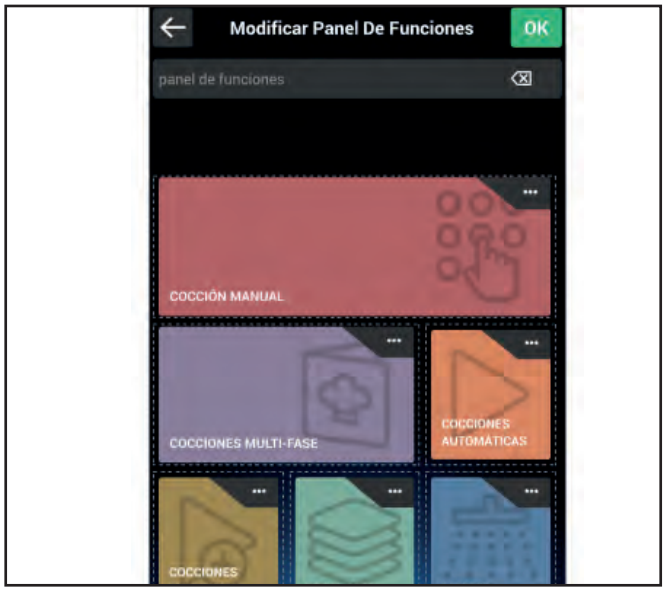
MODIFICAR PANEL DE FUNCIONES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Modificar panel de Funciones** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.

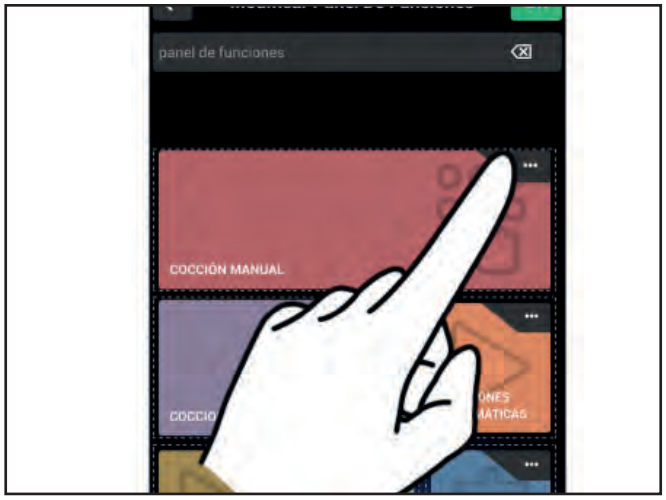


NOTA: **La página de inicio se asocia al usuario activo en ese momento.**

En esta pantalla es posible personalizar el contenido de la Página Inicial reduciendo los iconos de las funciones, desplazándolas o eliminándolas, como en los siguientes ejemplos:

Redimensionamiento del icono de funciones.

1) Seleccione la función que desea modificar presionando los tres puntitos situado arriba a la derecha.

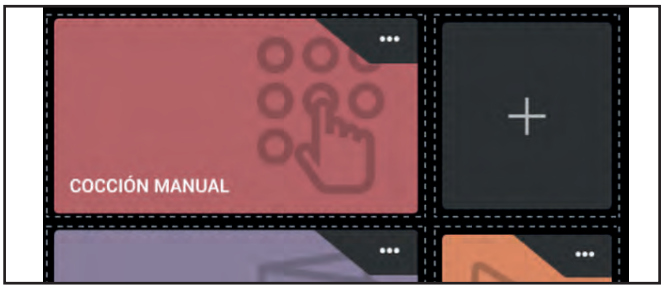


En la pantalla aparecerá la siguiente página.

2) Seleccione la dimensión del icono «**2x**».

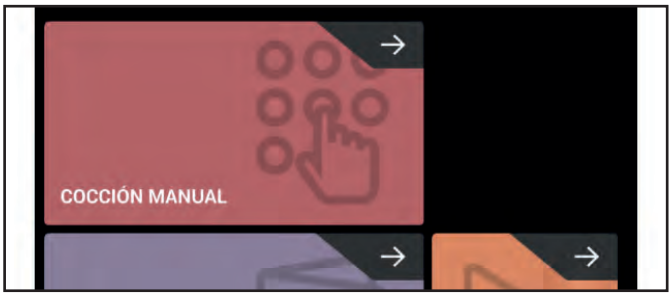


En la pantalla aparecerá la siguiente página.



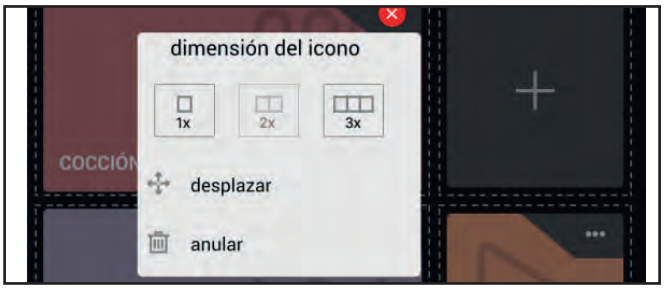
3) Presione **OK** para guardar la configuración realizada y volver a la página anterior.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Desplazamiento del icono de funciones.

1) Seleccione la función que desea desplazar presionando los tres puntitos situados arriba a la derecha.



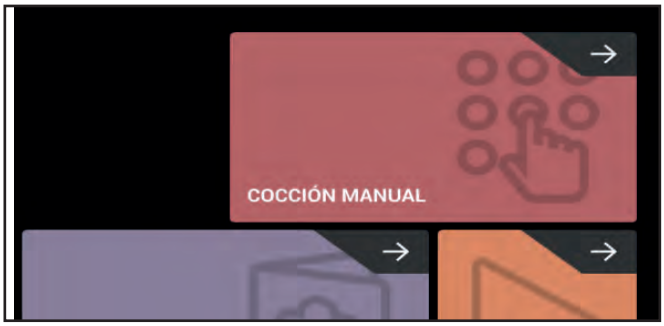
2) Seleccione "**desplazar**" y seleccione el espacio vacío adonde desee desplazar la función.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



3) Presione **OK** para guardar la configuración realizada y volver a la página anterior.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Eliminación del icono de funciones.

1) Seleccione la función que desea eliminar presionando los tres puntitos situados arriba a la derecha.



2) Seleccione "**Anular**" para eliminar la función.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



3) Presione **OK** para guardar la configuración realizada y volver a la página anterior.

En la pantalla aparecerá la siguiente página.



CARGAR/DESCARGAR DATOS

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **cargar/descargar datos** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



2) Inserte una memoria USB y pulse OK.

En esta pantalla se puede:

- cargar programas de cocción o datos de cocción desde una unidad de memoria externa al horno.
- descargar programas de cocción o datos de cocción desde una unidad de memoria externa.
- descargar los datos APPCC de la cocción solamente, de las alarmas que se han producido o de ambos (cocción + alarmas).
- Expulse la memoria USB correctamente.

NOTA: **Para evitar la pérdida de datos antes de extraer la memoria USB, pulse siempre el botón «Expulsar memoria USB».**

PROCEDIMIENTO DE REGISTRO Y ASOCIACIÓN DEL HORNO (IOT)

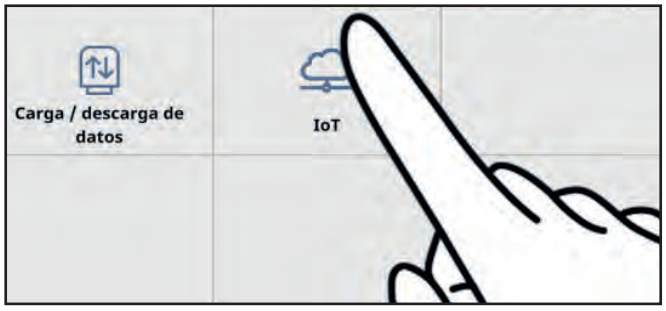
PRERREQUISITOS

- El horno debe estar conectado a una red Ethernet o Wi-Fi con acceso a Internet.
- La red debe disponer de un servidor DHCP activo.
- La fecha y hora del horno deben ser correctas.
- Disponibilidad de un dispositivo (smartphone o PC) con acceso a Internet. En caso de utilizar un PC, asegurarse de disponer de una cámara web para poder escanear el código QR del horno.

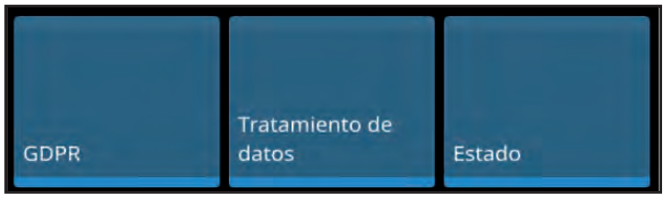
PROCEDIMIENTO

NOTA**: El siguiente procedimiento describe las operaciones necesarias para registrar y asociar el horno a la plataforma cloud Angelo Po (Apolink).**

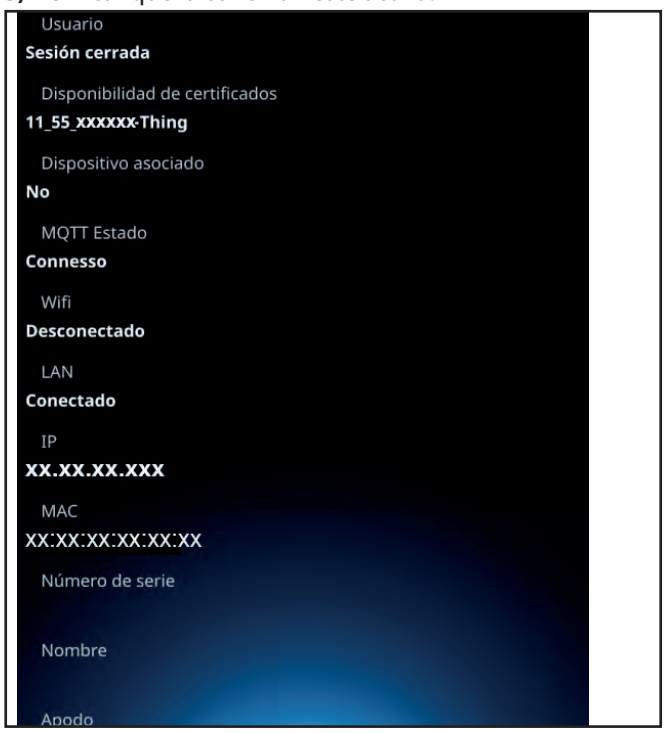
1) Desde el menú principal del horno, seleccionar la función «**IoT**».



2) Acceder a la sección «**Estado**».



3) Verificar que la conexión esté activa.



4) Acceder al portal Apolink en la dirección: apolink.angelopo.com.

5) Realizar el registro de usuario (si el usuario ya dispone de una cuenta A.po, este paso no es necesario).



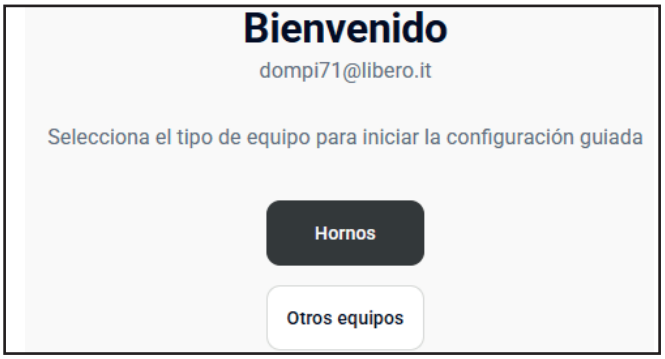
6) Confirmar el registro mediante el enlace recibido por correo electrónico.

7) Acceder al portal con sus credenciales.

8) Seleccionar «**Añadir dispositivo**».



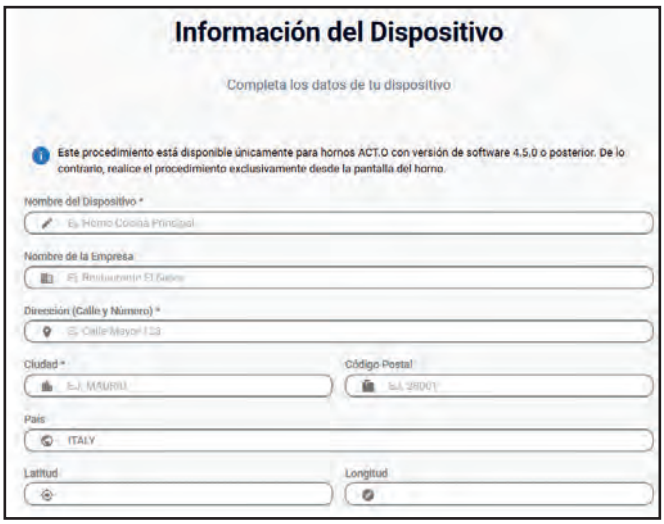
9) Seleccionar la sección «**Hornos**».



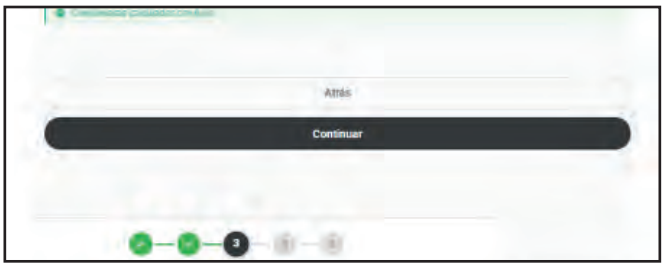
10) Seleccionar la familia del horno.



11) Completar todos los campos requeridos.



12) Pulsar «**Continuar**».



13) Escanear el código QR presente en el horno utilizando un smartphone.

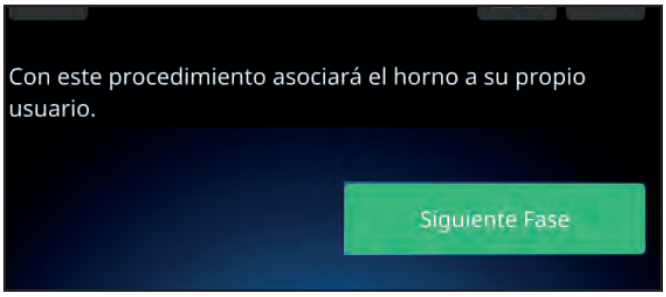


NOTA**: Para obtener el PIN del horno, proceder de la siguiente manera:**

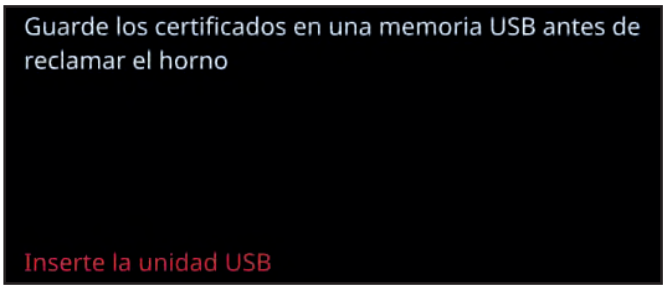
14) En el horno, acceder nuevamente a la función «**IoT**» y seleccionar «**Asociar el horno**».



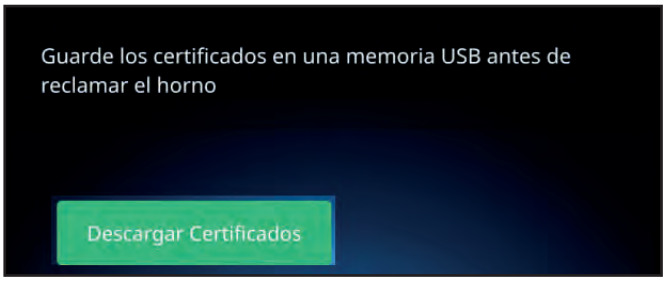
15) Continuar con «**Siguiente Fase**».



16) Insertar una memoria USB en el puerto correspondiente.



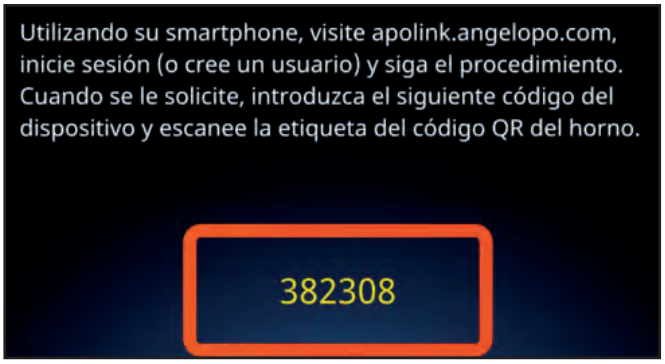
17) Seleccionar «**Descargar Certificados**».



18) Continuar con «**Siguiente Fase**».



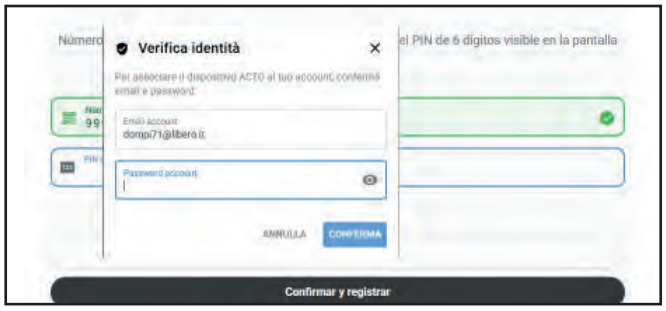
19) Copiar el código generado (PIN) e introducirlo en el portal Apolink en la sección «**PIN del horno**» (véase punto 13).



20) Confirmar el registro.



21) Introducir la contraseña de la cuenta y confirmar.



VERIFICACIÓN FINAL

22) Verificar que el horno esté presente en la sección «**Resumen de Equipos**».



ADICIÓN DE NUEVOS MODELOS

1) Acceder al sitio apolink.angelopo.com e iniciar sesión con sus credenciales.

2) Seleccionar «**Añadir dispositivo**».

3) Seguir los pasos del 9 al 17 del presente procedimiento.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

1) Cerrar el grifo de alimentación del gas.

2) Cerrar la llave de alimentación del agua.

3) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

4) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

5) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

6) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

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

MANTENIMIENTO

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

NOTA**: Lea atentamente los peligros indicados en el apartado «Peligros y disposiciones de seguridad durante el mantenimiento» en la página 7.**

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

ADVERTENCIA: **Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.**

En especial, cerrar las llaves de alimentación del gas y del agua, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador del aparato e impedir el acceso a todos los dispositivos que podrían provocar, una vez activados, potenciales situaciones de peligro ocasionando daños para la seguridad y la salud de las personas.

Diariamente al finalizar el uso:

- Vaciar y limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación (véase pág. 47);
- Limpiar la cámara de cocción (véase pág. 46);
- Controle el filtro de aire colocado en el equipo y si está sucio u obstruido límpielo (véase pág. 47).
- Compruebe que la toma de aire de combustión no esté obstruida o sucia y si es necesario elimine la obstrucción y limpie (véase véase "Instrucciones para el instalador").
- Limpiar el equipo y el medio ambiente (véase pág. 45).

ADVERTENCIA: **Al menos una vez al mes, limpie el filtro de aire situado bajo el aparato.**

- ADVERTENCIA: **Limpie el respiradero al menos una vez cada 6 meses o, en caso de cocciones frecuentes de carne o comidas grasas, cada 2 meses, (véase la pág. 47).**

Al menos una vez al año, haga las siguientes operaciones encargándolas a operadores expertos:

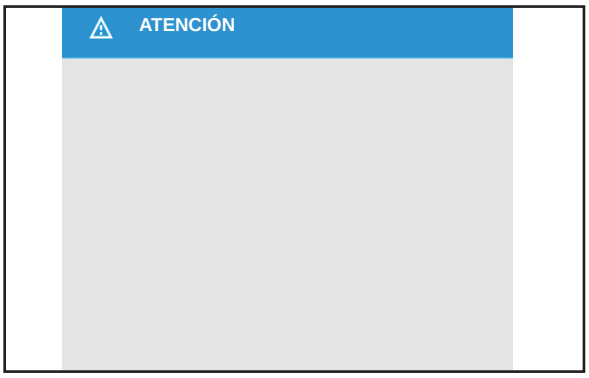
- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema.
- Control de la eficiencia de la chimenea, de las tomas de aire y eventual limpieza.
- Control del sellado de las juntas del cambiador de calor y eventual cambio.
- Compruebe la posición y la integridad del intercambiador de calor prestando especial atención a la correcta posición de los terminales colocados en el techo del horno.
- Control eficiencia bujías de encendido (y eventual sustitución véase "Instrucciones para el instalador") y integridad cables de alimentación.
- Control retención de las juntas de las bujías , del visor y del ventilador aire comburente.
- Control valores de monóxido de carbono (CO) y anhídrido carbónico (CO2) en los humos del escape.
- Limpieza del filtro de entrada del agua (véase "Instrucciones para el instalador").
- Control general del equipo.
- Identificación y sustitución de partes desgastadas..
- Control de desagües y drenajes de condensación.

IMPORTANTE**: Anote las auditorías anuales.**

INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA/ SEMIAUTOMÁTICA DEL 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.

Por ello, cada vez que se enciende el horno, el sistema recuerda la importancia de la limpieza y la descalcificación mostrando en secuencia las dos siguientes pantallas:



El horno está programado para ser lavado al menos una vez cada 12 horas. Si no se realiza un lavado en las 12 horas de uso, aparece la siguiente pantalla para recordar que el horno debe ser lavado.



El horno está programado para ser descalcificado al menos una vez cada 15 horas. Si no se realiza una descalcificación en las 15 horas de uso con vapor o mixto, aparece la siguiente pantalla para recordar que es necesario descalcificar el horno.



INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA MANUAL DEL APARATO

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

⚠ADVERTENCIA: **Limpiar cuidadosamente todas las piezas destinadas a entrar en contacto directo o indirecto con los alimentos y todas las zonas adyacentes, a fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos mismos contra todo fenómeno de contaminación.**

⚠ADVERTENCIA: **Realice las operaciones de limpieza manual solo con productos detergentes para el uso alimenticio. Evite absolutamente el uso de sustancias corrosivas, inflamables o que contienen sustancias nocivas para la salud de las personas.**

⚠ADVERTENCIA: **El fabricante recomienda usar el accesorio "Filtro FGX" en caso de cocciones frecuentes de carnes o de alimentos grasos, que se debe limpiar diariamente en el lavavajillas, al terminar la jornada.**

⚠PELIGRO: **¡Riesgo de incendio! Si el aparato no se limpia o no se limpia a fondo, la grasa o restos de alimentos que se han acumulado en el interior del horno podrían comenzar a quemarse.**

Tabla de productos para la limpieza

Descripción	Productos
Para lavar y aclarar	Agua potable a temperatura ambiente
Para limpiar y secar	Paño no abrasivo que no deje ningún residuo
Productos detergentes aconsejados	Detergentes a base de: potasa cáustica máx al 5%, sosa cáustica al 5%
Productos para eliminar olores desagradables	Productos abrillantadores a base de: ácido cítrico, ácido acético (pH min.5)

⚠ADVERTENCIA: **Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

1) Los productos detergentes deben manipularse siempre con máximo cuidado.

2) Rociar sólo pequeñas cantidades de detergente.

3) No rociar detergente sobre superficies demasiado calientes.

4) No rociar detergente sobre personas ni animales.

5) Aplicar las instrucciones indicadas en el envase y en la ficha técnica del detergente.

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

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

⚠ADVERTENCIA: **No utilice productos de limpieza que contengan abrasivos o sustancias a base de cloro, como, por ejemplo, hipoclorito sódico (lejía), ácido clorhídrico (ácido muriático), u otras soluciones: estos productos corroen el acero inoxidable en poco tiempo y de manera irreversible.**

⚠ADVERTENCIA: **Para la limpieza de los pisos colocados debajo del equipo o en las inmediaciones, no utilice de la manera más absoluta los productos mencionados anteriormente, para evitar que los vapores o posibles caídas puedan producir efectos destructivos similares en el acero.**

7) Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.

8) No utilizar chorros de agua a presión.

9) 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.

10) Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

11) Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN Y SONDA DE HUMEDAD

IMPORTANTE**: Para mantener a lo largo del tiempo las características de higiene e integridad del acero inoxidable (necesarias para la protección contra la corrosión), hay que lavar diariamente la cámara de cocción on productos detergentes idóneos y secarla completamente antes del uso.**

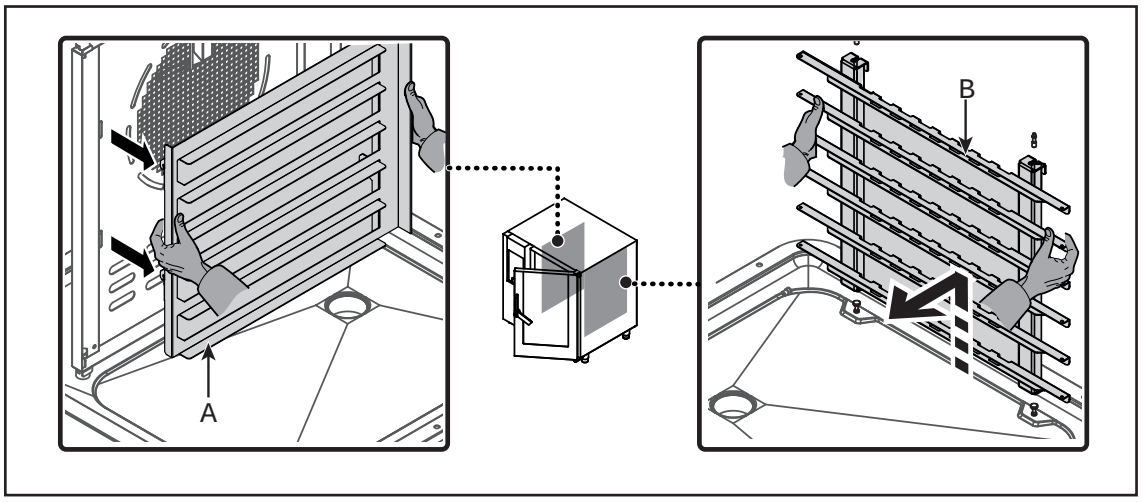
Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1) Dejar enfriar la cámara de cocción hasta una temperatura de aprox. 60°C.

ADVERTENCIA: **A cada cambio del método de cocción, limpiar con cuidado la cámara. Sírvase de los productos indicados en la tabla "Productos para la limpieza del aparato". No dirigir chorros de agua fría sobre el dispositivo de iluminación ni sobre el cristal de la puerta cuando la temperatura de la cámara supere los 150°C.**

2) Extraer del horno las estructuras portabandejas **(A-B)** y limpiarlas con cuidado.

3) Limpie la rejilla del filtro **(C)**.



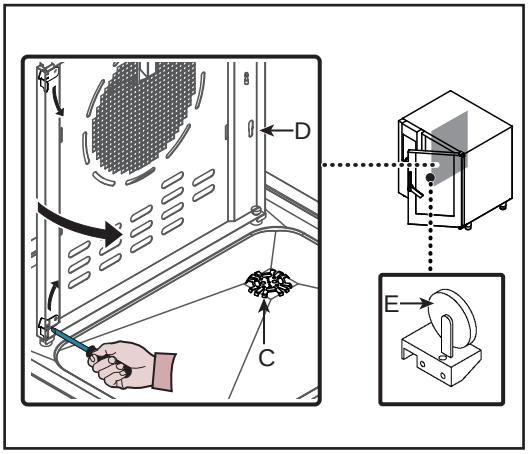
4) Desbloquee los topes para abrir el panel deflector **(D)**.

5) Humedecer con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador y y sonda de medición humedad **(E)**.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".

6) Vaporizar el detergente para uso alimenticio sobre las paredes de la cámara de cocción, sobre el cambiador de calor y sobre el ventilador y déjelo actuar por unos 10-15 min. y sonda de medición humedad **(E)**.

Para llevar a cabo esta opción se aconseja utilizar el accesorio «nebulizador».



7) Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.

8) Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.

9) Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción.

10) Fermez le panneau déflecteur (D) et verrouillez les loquets.

11) Volver a colocar las estructuras portabandejas **(A-B)** y la rejilla filtro **(C)**.

IMPORTANTE**: No retire el filtro (C) durante el funcionamiento del horno.**
El horno debe utilizarse exclusivamente con el filtro (A) correctamente instalado en su alojamiento correspondiente. La retirada del filtro durante los ciclos de cocción o lavado puede permitir el paso de residuos alimentarios al circuito de lavado, provocando daños en el equipo.
El incumplimiento de esta instrucción conlleva la pérdida de la garantía para cualquier daño relacionado.

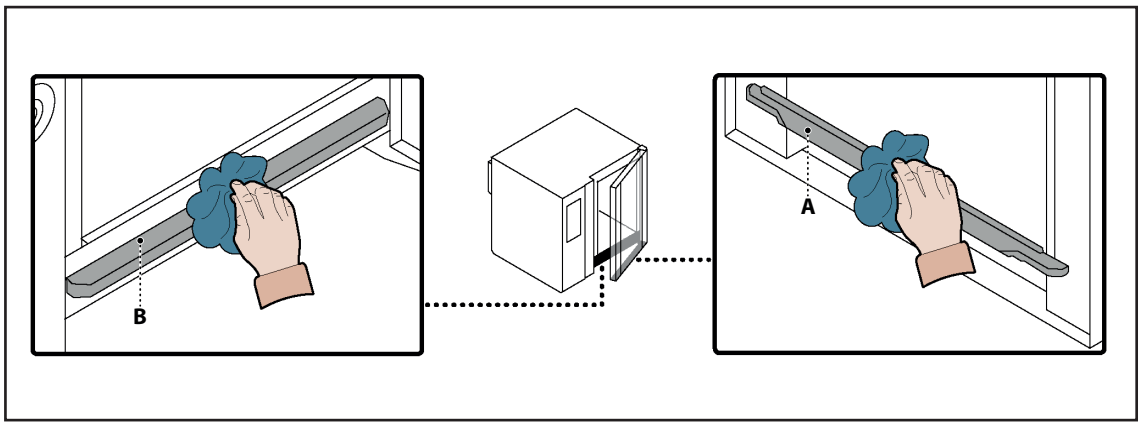
IMPORTANTE**: Una vez concluidas las operaciones de limpieza, antes de reutilizar el aparato lleve a cabo un ciclo de cocción en vacío por 15 min. con el método de cocción a "Vapor" y por otros 15 min. con el método por "Convección" a la temperatura de 150°C. Al dejar el horno inactivo por breves períodos, déjese la puerta de la cámara de cocción abierta a fin de evitar la formación de condensación.**

LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1) Limpiar y vaciar la canaleta de recolección de los líquidos de condensación **(A)**.

2) Limpiar la cuba de recolección de los líquidos de condensación **(B)** y controle el orificio y conducto de salida no estén obstruidos.



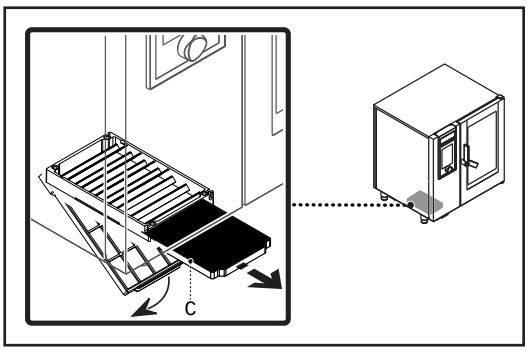
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1) Apagar el aparato.

2) Operar con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.

3) Abra la puerta del filtro, ubicada debajo del equipo, extraiga el filtro de aire **(C)** y límpielo.



LIMPIEZA DEL RESPIRADER

Usuarios

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

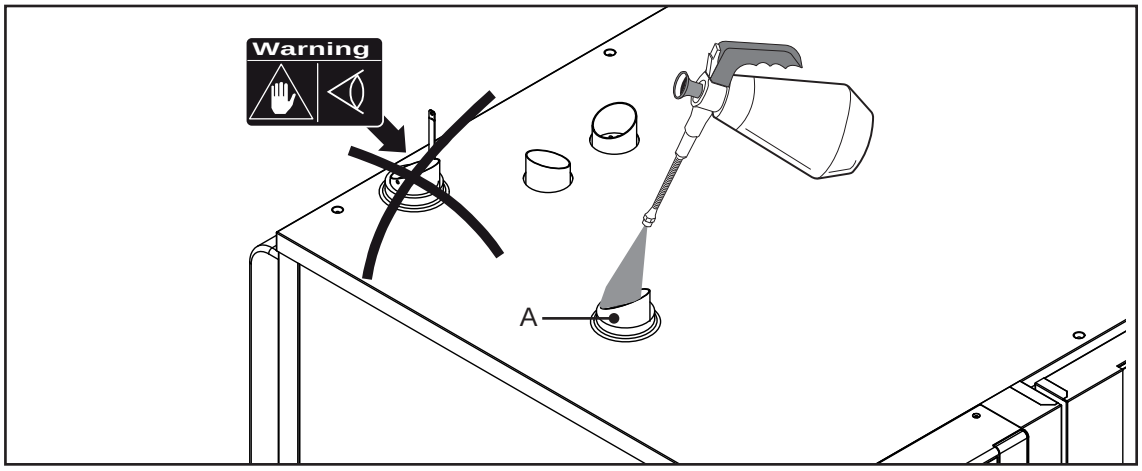
1) Haga funcionar el horno a vapor a 100°C durante media hora.

2) Apague el horno y desconecte el interruptor de alimentación.

3) Rocíe el detergente por el extremo del tubo de ventilación **(A)** y deje actuar durante al menos 15 minutos.

4) Enjuague el tubo rociando agua en su interior desde el extremo abierto en la parte superior del horno (realice la operación con el costado del horno cerrado).

5) Enjuague manualmente el interior de la cámara de cocción o ejecute un programa de enjuague automático.



AVERIAS

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

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

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

NOTA**: 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.**

Inconveniente	Causa	Remedio
El aparato no se enciende	Fusible "activado"	Cambie el fusible (véase "Instrucciones para el instalador").
	Activación de un dispositivo de seguridad o protección (termostato de seguridad o relé térmico).	Pulsar el botón de reposición del dispositivo.
	Tarjeta electrónica averiada.	Contactar el servicio de asistencia.
Olor de gas	Pérdidas de gas en la instalación de alimentación	Controle el sellado de la instalación
El ciclo de cocción no se pone en marcha o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El ciclo de lavado no se activa o se detiene repentinamente	Tarjeta electrónica del panel de mandos averiada	Contactar el servicio de asistencia.
	Alarma activada	Consultar la tabla de "Señalización de las alarmas"
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente	Válvula de gas defectuosa	Cambie la válvula de gas
	Toma de aire sobre una base de apoyo obstruida	Limpiar la toma de aire
El quemador no se enciende o se apaga repentinamente con la indicación de la alarma de "E12"	Cables de las bujías desconectados o deteriorados	Vuelva a conectar los cables o cámbielos por otros nuevos
	Bujías sucias o deterioradas	Limpie o cambie las bujías
	Dispositivo de control de encendido averiado	Cambie el dispositivo

TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS

En caso de que el problema o el inconveniente no esté mencionado entre las anomalías de la tabla anterior, consultar la tabla de "Señalización de las alarmas" que se detalla a continuación.

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

NOTA**: Presione RESET para poner a cero la alarma; el ciclo de cocción se reanuda automáticamente. Si esto no ocurre, presione START.**



Alarma	Inconveniente	*Remedio*	*Notas*
H2O	Falta agua en la cámara o bien la presión del agua es insuficiente.	Controlar la presencia de agua en la red, si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia	Pueden efectuarse ciclos de cocción por convección.
H2O.	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente	Controlar la presencia de agua en la red, si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia.	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
H2OL	Falta agua en la cámara o bien la presión de agua es insuficiente durante el lavado.	Controlar la presencia de agua en la red. Si no logra resolver el problema recurra al servicio de asistencia.	Es posible efectuar ciclos de cocción.
H2OL.	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente durante el lavado.	Controlar la presencia de agua en la red. Si no logra resolver el problema recurra al servicio de asistencia.	Es imposible realizar ciclos de cocción hasta que se haya completado todo el lavado o enjuague de emergencia.
E12	Falta gas en la red, o la presión del gas es insuficiente o no se detecta la llama	Pulse RESET (es probable que esta operación se tenga que repetir varias veces); si no logra resolver el problema recurra al servicio de asistencia	Interrumpa la cocción en caso de que este mensaje se repita varias veces
OPE	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno.	Abrir o cerrar la puerta del horno. Recurrir al servicio de asistencia en caso de que el mensaje no se borre.	El ciclo de cocción no se pondrá en marcha hasta que no se efectúe la operación solicitada.
CLE	Al encender el horno: Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza.	Ejecute un programa de lavado.	El funcionamiento normal del horno depende de la configuración «Tiempo límite limpieza horno OFF/ON».
CAL	Al encender el horno: Indica que es necesario efectuar la operación de descalcificación.	Llevar a cabo la descalcificación.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E01	La sonda de la cámara de cocción está averiada o conectada de forma incorrecta.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E02	La sonda al corazón está averiada o está mal conectada.	Controlar la posición de la sonda al corazón del producto o ponerse en contacto con el servicio de asistencia en caso de avería.	No pueden llevarse a cabo ciclos de cocción con la sonda al corazón del producto.
E03	La sonda de salida del vapor presenta alguna avería.	Recurrir al servicio de asistencia.	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E04	La válvula motorizada no está posicionada correctamente.	Repetir la operación de encendido del horno y si no se logra resolver el problema recurrir al servicio de asistencia.	Pueden efectuarse ciclos de cocción a vapor y por convección
E05	Avería en la sonda del termostato de seguridad.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E06	Activación de las protecciones térmicas.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.

Alarma	Inconveniente	*Remedio*	*Notas*
E07	Avería en la tarjeta de potencia	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar RESET.	Antes de iniciar el ciclo de cocción, desconectar y conectar nuevamente la sonda en vacío. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia .
E09	Superada la temperatura máxima admitida en la cámara.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E10	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos.	El horno resuelve de forma autónoma el problema.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E11 **E13** **E14**	Activación de los diagnósticos de errores de la tarjeta electrónica.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E15	Prefiltro ROI agotado.	Sustituya el prefiltro ROI lo antes posible.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E16	Membrana de ósmosis caducada.	Sustituya la membrana de ósmosis ROI lo antes posible.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E19	La sonda de humedad está averiada o conectada de forma incorrecta.	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E20	Error de configuración	Recurrir al servicio de asistencia	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción
E21	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de detergente.	Controlar la posición del tubo y el nivel del detergente en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E22	El ciclo de lavado se ha interrumpido por falta de Descalcificador.	Controlar la posición del tubo y el nivel del Descalcificador en el recipiente; en caso de ser necesario, rellenar y reanudar el ciclo de lavado.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E23	El ciclo de lavado se ha interrumpido durante la fase final de higienización.	Presionar RESET y enjuagar manualmente y con cuidado la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E24 **E26**	Avería del sistema de lavado automático.	Controle que no hayan quedado restos de productos detergentes en el interior de la cámara de cocción.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia. Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.

Alarma	Inconveniente	*Remedio*	*Notas*
E25	Procedimiento Llenado del sistema no completada.	Controle la posición del tubo y el nivel de Descalcificador en el recipiente; si es necesario, rellene y vuelva a poner en marcha el procedimiento de lavado automático.	Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.
E27	Falta prueba gas	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E28	Falta de cierre/apertura válvula	Presionar Reset.	Recurrir al servicio de asistencia.
E29	Sonda al corazón no introducida en el alimento.	Introduzca la sonda al corazón.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E30	Tarjeta del cuadro averiada.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E32	Avería de la válvula de descarga.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E33	Falta agua en la descarga o bien la presión del agua es insuficiente durante el lavado.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
E34	Error de lavado.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están deshabilitadas y, por tanto, no pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
W07	Prefiltro ROI a punto de agotarse.	Sustituya el prefiltro ROI lo antes posible.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
W08	Membrana de ósmosis a punto de caducar.	Sustituya la membrana de ósmosis ROI lo antes posible.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
W10	Necesita mantenimiento	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
W11	Un punto de la sonda al corazón está averiado	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
W12	Avviso di scadenza timeout per la manutenzione	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.
Lavado interrumpido!	Ha sido interrumpido el lavado mediante el pulsador START/STOP	Reanude el lavado o efectúe un enjuague de emergencia.	No es posible efectuar ciclos de cocción hasta que no se haya efectuado un lavado y enjuague completo de emergencia.
Comprobar los humos (CO2 y CO)	Ha transcurrido un año desde el último control de humos CO y CO2	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas y, por tanto, pueden llevarse a cabo los ciclos de cocción.

Leggere attentamente le istruzioni prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura.
Read the instructions carefully before installing and using the appliance.
Vor der Installation und Nutzung des Geräts müssen die Anleitungen aufmerksam durchgelesen werden.
Lire attentivement les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
Léanse atentamente las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des instructions entraîne l'invalidation de la garantie du fabricant.
La inobservancia de las instrucciones provoca la invalidación de la garantía otorgada por el fabricante.

FORNO ACTO

ACTO OVEN

AT 61G - GW - GR - GWR
AT 101G - GW - GR - GWR
AT 82G - GW
AT 122G - GW
AT 201 GW
AT 202 GW

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

INSTALLATION MANUAL



Italiano **IT**

English **GB**

Rev.4 06/2026

CE

3413801

SOMMARIO

SICUREZZA 3
SEGNALE DI PERICOLO 3
VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA 3
DISPOSITIVI DI SICUREZZA 3
SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI INSTALLAZIONE E MESSSA IN SERVIZIO, REGOLAZIONE E SOSTITUZIONE PARTI 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE 3
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA 3
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE 3
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE 3

INFORMAZIONI GENERALI 4
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE 4
SCOPO DEL MANUALE 4
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA 4
MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA 5

INFORMAZIONI TECNICHE 5
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA 5
DATI TECNICI 5
DOTAZIONE ACCESSORI 5
ACCESSORI A RICHIESTA 5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 5

MANUTENZIONE 6
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE 6
PULIZIA SFIATO 7

GUASTI 7
RICERCA GUASTI 7
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI 7

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 8
IMBALLO E DISIMBALLO 8
TRASPORTO 8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA 9
VENTILAZIONE LOCALE 9
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO 9

ITALIANO

LIVELLAMENTO 10
LIVELLAMENTO (AT201-AT202) 10
ALLACCIAMENTO ELETTRICO 10
ALLACCIAMENTO GAS 11
ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA 11
ACQUA: SUGGERIMENTI SUI SISTEMI DI FILTRAZIONE 12
ALLACCIAMENTO ACQUA 12
ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO 13
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA 13
ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI 14
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS 14
COLLAUDO APPARECCHIATURA 14

REGOLAZIONI 15

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI 15
REGOLAZIONE PRESSIONE GAS 15
CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE 15

SOSTITUZIONE PARTI 16

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI 16
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE 16
SOSTITUZIONE FUSIBILE 17
SOSTITUZIONE LED 17
SOSTITUZIONE CANDELETTA 18
DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA 18

ALLEGATI ..... I - XXXVIII

SICUREZZA

SEGNALE DI PERICOLO

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

VISUALIZZAZIONE DEI SEGNALI DI AVVERTENZA

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

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL TRASPORTO

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO

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

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

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA DURANTE L'USO

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

PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE

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

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

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

EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE

Vedi paragrafo "ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE" del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

INFORMAZIONI GENERALI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.
Questo manuale contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l'apparecchiatura.

NOTA**: Questo manuale è aggiornato alla versione SW 4.5.0.**

SCOPO DEL MANUALE

– Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

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

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

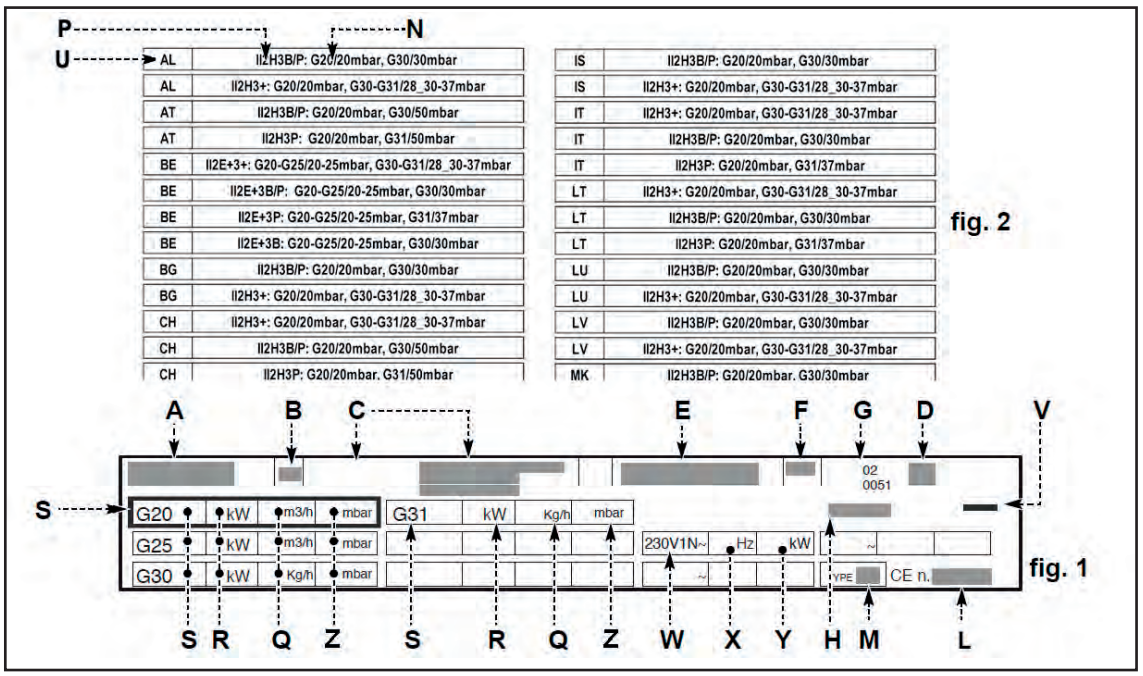
– Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

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

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione Fabbricante
D) Tipo di scarico fumi
E)Numero di matricola
F)Grado di protezione
G) Marcatura CE di conformità
H) Norma di riferimento
L)Numero certificato CE)
M) Tipo famiglia prodotto
N) Pressione gas
P) Categoria apparecchiatura
Q) Consumo gas
R) Potenza dichiarata (kW)
S) Tipo di gas
U) Sigla della nazione di destinazione
V) Data di costruzione
W) Tensione (V)
X) Frequenza (Hz)
Y) Potenza dichiarata (kW)
Z) Diametro iniettore



MODALITA' DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

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

DATI TECNICI

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

DOTAZIONE ACCESSORI

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

ACCESSORI A RICHIESTA

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

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

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

MANUTENZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE

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

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

AVVERTENZA: **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.**

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

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

AVVERTENZA: **Almeno una volta ogni 6 mesi oppure, in caso di cotture frequenti di carne o cibi grassi, ogni 2 mesi, eseguire la pulizia dello sfiato (vedi pag. 7).**

Almeno una volta all'anno fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

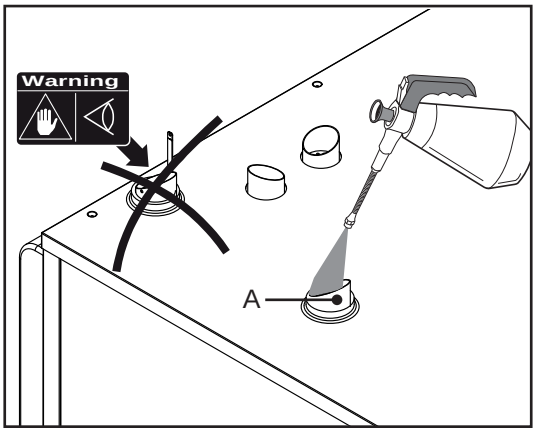
- Controllo pressione gas e tenuta impianto
- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia.
- Verifica tenuta delle guarnizioni dello scambiatore di calore ed eventuale sostituzione.
- Verifica posizione e integrità dello scambiatore di calore prestando particolare attenzione alla corretta posizione dei terminali disposti sul cielo del forno.
- Verifica efficienza candelette di accensione (ed eventuale sostituzione vedi "istruzioni per l'installatore") e integrità cavi di alimentazione.
- Verifica tenuta delle guarnizioni delle candelette, del visore e del ventilatore aria comburente.
- Verifica valori di monossido di carbonio (CO) e anidride carbonica (CO_2) nei fumi di scarico.
- Controllo generale dell'apparecchiatura.
- Identificazione e sostituzione parti usurate.
- Controllo scarichi e drenaggi di condensa.

IMPORTANTE**: Registrare le verifiche annuali.**

PULIZIA SFIATO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

⚠AVVERTENZA**: Questa operazione di pulizia deve essere effettuata solo da personale autorizzato e qualificato.**

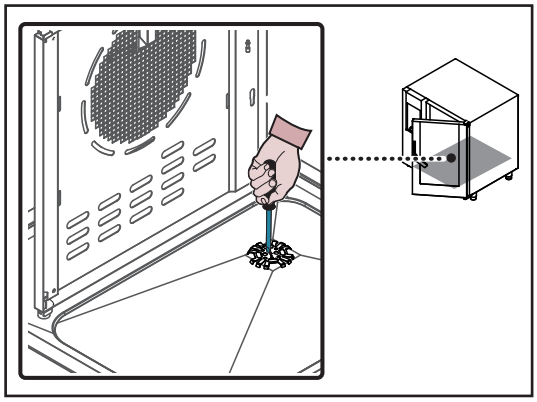


1) Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.

2) Spegnere il forno e staccare l'interruttore di alimentazione.

3) Spruzzare il detergente dall'estremità del tubo di sfiato **(A)** e lasciare agire per almeno 15 minuti.

4) Risciacquare il tubo spruzzando acqua all'interno del tubo dall'estremità aperta sul cielo del forno (eseguire l'operazione con il fianco del forno chiuso).



5) Rimuovere il filtro dal fondo della camera di cottura.

6) Pulire l'interno della vasca di lavaggio con la lancia doccia.

7) Riposizionare il filtro sul fondo della camera di cottura.

GUASTI

RICERCA GUASTI

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

TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI

Vedi paragrafo "TABELLA SEGNALAZIONI ALLARMI " del manuale Istruzioni per l'utilizzatore.

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

⚠ AVVERTENZA: **Prima di effettuare qualsiasi tipo di movimentazione ed installazione leggere attentamente i seguenti paragrafi del "Manuale istruzioni per l'utilizzatore":**

– Pericoli e disposizioni di sicurezza durante il trasporto.

– Pericoli e disposizioni di sicurezza in fase di montaggio.

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

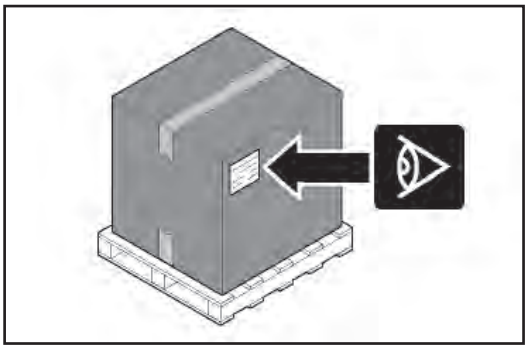
⚠ AVVERTENZA: **Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal Fabbricante e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.**

IMPORTANTE: **Non urtare o far cadere l'apparecchiatura, durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, per evitare di danneggiare i suoi componenti.**

AVVERTENZA: **Installazioni e/o riparazioni eseguite da personale non autorizzato o con ricambi non originali, così come qualsiasi modifica tecnica non approvata dal fabbricante comportano l'estinzione della garanzia e della responsabilità per danni da prodotto da parte del fabbricante.**

IMBALLO E DISIMBALLO

L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

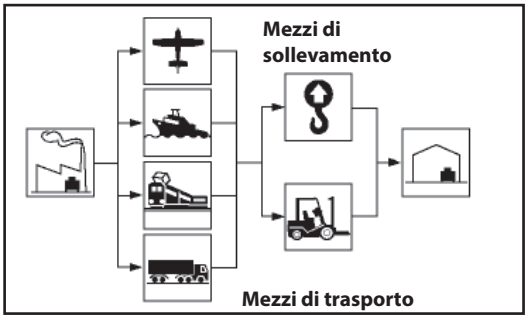


TRASPORTO

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

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

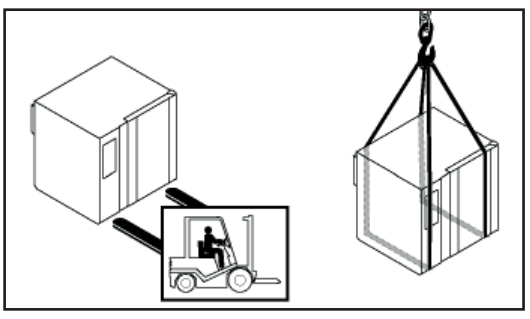
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

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

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.

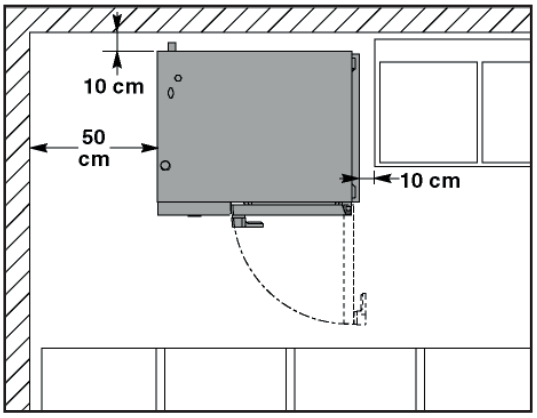
La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, ventilazione, aspirazione e di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti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

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarli correttamente.

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

IMPORTANTE: **Installare l'apparecchiatura sopra un basamento (disponibile a richiesta) e posizionarla come indicato in figura.**

Se il forno viene installato al centro del locale lasciare uno spazio di almeno 50 cm tra il retro e le altre apparecchiature.



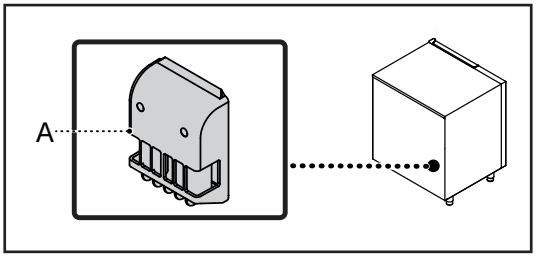
AVVERTENZA: **Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.**

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

PERICOLO: **Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.**

AVVERTENZA: **Mantenere sempre asciutto il pavimento intorno l'apparecchiatura.**

AVVERTENZA: **Durante la posa in opera dell'apparecchiatura evitare ogni possibile ostruzione della protezione presa d'aria comburente (A).**



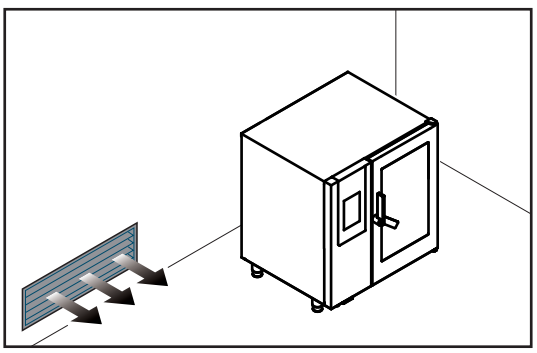
AVVERTENZA: **In caso di installazione su ruote, l'apparecchiatura, prima della messa in funzione, deve essere assicurata a muro con un cavo flessibile (oppure una catena) al fine di evitare danni al tubo alimentazione gas in caso di movimentazione impropria.**

NOTA**: Dalle fonti di vapore in prossimità del filtro dell'aria, l'umidità può essere aspirata nel filtro dell'aria e questo può causare un malfunzionamento dell'apparecchio.**

AVVERTENZA: **Evitare la presenza di fonti di vapore in prossimità del filtro dell'aria.**

VENTILAZIONE LOCALE

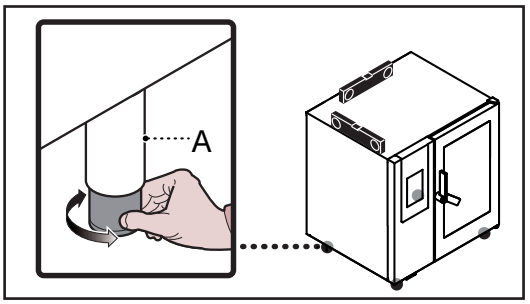
AVVERTENZA: **Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.**



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

LIVELLAMENTO

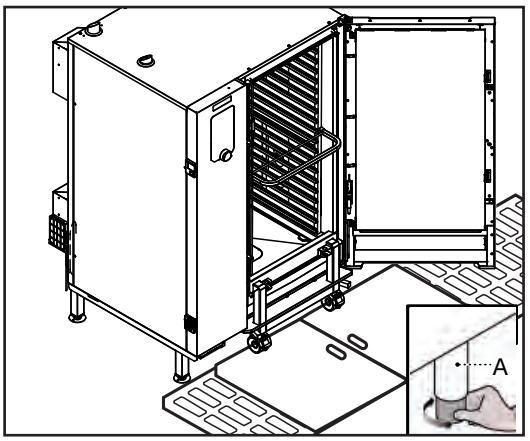
Agire sui piedi di appoggio **(A)** per livellare l'apparecchiatura.



⚠ AVVERTENZA: **Non inclinare oltre 10° l'apparecchio e gli accessori su ruote.**

LIVELLAMENTO (AT201-AT202)

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



ℹ IMPORTANTE: **Si raccomanda di non installare i forni dotati di roll-in (modelli AT201 e AT202) con una griglia di scarico davanti. Se non è possibile fare diversamente, occorre applicare un dispositivo per consentire il corretto inserimento della struttura carrellata.**

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

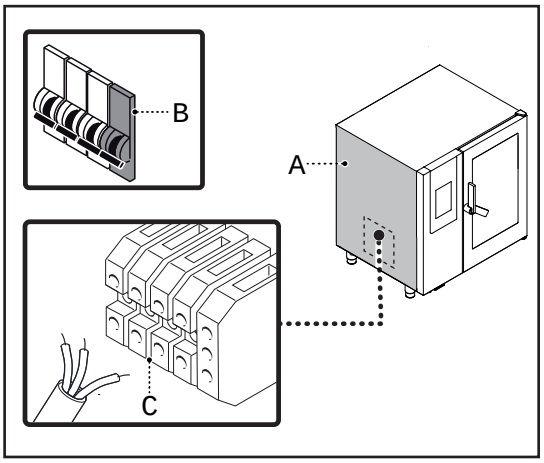
⚠ AVVERTENZA: **L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N 50 Hz, oppure su richiesta a 230V/1N 60 Hz (vedi schemi elettrici allegati).**

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

ℹ IMPORTANTE: **Per garantire il corretto funzionamento del display touch assicurarsi che il controllo ventilatore della cappa sia dotata di appositi filtri anti disturbo EMC e che i cavi siano schermati.**

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

1) Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore automatico **(B)**, dedicato esclusivamente alla protezione di questa sola apparecchiatura e posto nelle sue immediate vicinanze, con le seguenti caratteristiche.
- Sganciatore termico (per regolazione vedi tabella a pag. 3 del manuale istruzioni per l'utilizzatore)
- Sganciatore differenziale regolato a 30 mA
- Classe B o C (IEC 898)



2) Svitare le viti e smontare il pannello laterale **(A)**.

3) Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(B)** alla morsettiera **(C)** dell'apparecchiatura e alla rete elettrica di alimentazione, secondo le indicazioni riportate nello schema elettrico in fondo al manuale e utilizzando un cavo con le seguenti caratteristiche.
- Peso: ≥ del tipo H05RN-F (designazione 245 IEC 57)
- Temperatura di utilizzo: ≥70°C.

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

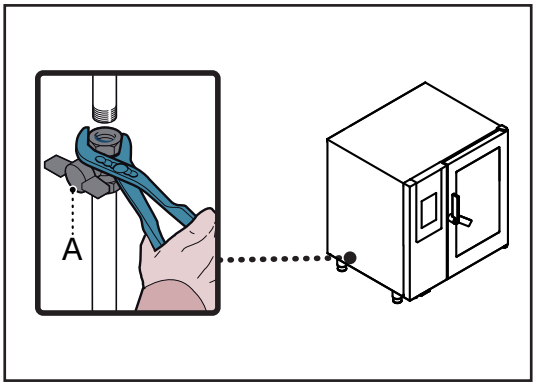
4) Rimontare il pannello e riavvitare le viti ad operazione ultimata.

ALLACCIAMENTO GAS

⚠ AVVERTENZA: **Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.**

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

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



ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA

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

Parametri da verificare		*Valore*
Pressione		100÷400 kPa (1÷ 4 bar) (*)
Portata istantanea acqua (l/h)		15 l/h (AT 61) (*) 15 l/h (AT 101) (*) 24 l/h (AT 82) (*) 24 l/h (AT122) (*) 30 l/h (AT201) (*) 48 l/h (AT202) (*)
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
Contenuto di sali e ioni metallici		
Richiesti	Cloro Cloruri Solfati	<0,1 mg/l < 10 mg/l < 30 mg/l
Raccomandati (**)	Ferro Manganese Rame	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) Il valore si riferisce alla quantità di acqua necessaria alla produzione di vapore all'interno della camera di cottura.

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

⚠ IMPORTANTE: **È responsabilità dell'operatore / committente / proprietario dell'apparecchio verificare che l'acqua fornita, che sia trattata o meno a monte dell'allaccio, rientri nei valori standard indicati nel presente documento. Il mancato rispetto di questi valori può provocare danni all'apparecchio e annullare la garanzia del fabbricante delle parti danneggiate.**

⚠ IMPORTANTE: **Nel caso in cui l'acqua di alimentazione del forno non rispetti le caratteristiche riportate nella precedente tabella è necessario provvedere all'installazione di un idoneo sistema di trattamento prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura.**

⚠ IMPORTANTE: **Nel caso l'apparecchiatura venga fatta funzionare con acqua di alimentazione non avente le caratteristiche riportate nella precedente tabella possono verificarsi malfunzionamenti e danneggiamenti riguardo i quali il Produttore declina ogni responsabilità.**

⚠ IMPORTANTE: **Potrà essere annullata la garanzia del Fabbricante sulle parti danneggiate da alimentazione di acqua non corrispondente alle caratteristiche riportate nella precedente tabella.**

ACQUA: SUGGERIMENTI SUI SISTEMI DI FILTRAZIONE

Per la scelta del sistema di filtrazione da installare, nel caso in cui i parametri dell'acqua non rispettino le caratteristiche della tabella precedente, è possibile utilizzare i suggerimenti riportati di seguito a seconda del parametro che necessita di essere corretto. Tali suggerimenti vanno poi considerati come indicativi di alcune situazioni e non esaustivi di tutti i casi che si possono presentare.

È comunque sempre responsabilità del Proprietario dell'apparecchiatura assicurarsi anche dopo l'installazione del sistema di trattamento che l'acqua di alimentazione corrisponda ai parametri richiesti nella precedente tabella.

Angelo Po consiglia di rivolgersi a personale o aziende specializzate nell'analisi e nel trattamento delle acque per avere la garanzia di ottenere la totale corrispondenza con le caratteristiche richieste dell'acqua di alimentazione.

Nella tabella sono poi marcati in grassetto i parametri che meglio vengono trattati dal sistema corrispondente.

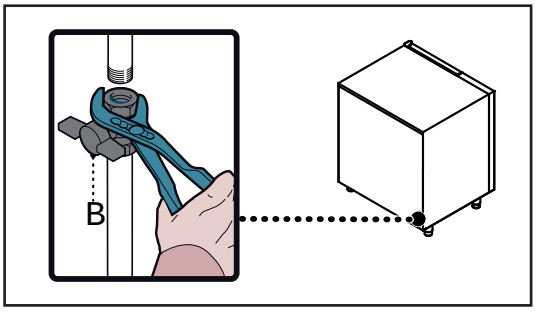
Parametri	*Valore misurato*	*Tipo di trattamento suggerito*
Durezza carbonatica Cloro Cloruri Solfati	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Addolcimento
Durezza carbonatica **Cloro** Cloruri Solfati	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Filtro a carboni attivi
Durezza carbonatica **Cloro** **Cloruri** **Solfati**	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Filtro a resine speciali o trattamento di osmosi inversa
Durezza carbonatica **Cloro** **Cloruri** **Solfati**	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Osmosi inversa

ALLACCIAMENTO ACQUA

⚠ AVVERTENZA: **Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.**

⚠ AVVERTENZA: **Questo apparecchio deve essere installato per essere conforme alle norme idrauliche federali o locali in materia applicabili.**

Collegare il tubo di rete con quello di attacco all'apparecchiatura, interponendo un rubinetto di intercettazione **(B)** per interrompere, quando necessario, l'alimentazione dell'acqua.



⚠ IMPORTANTE: **In caso di uso di sostanze chimiche nel sistema di fornitura dell'acqua per la sanificazione, come clorammine o ipoclorito di sodio, è necessario installare un filtro per garantire la loro rimozione.**

⚠ IMPORTANTE: **Verificare la presenza di parti corrose nei tubi e nei raccordi, poiché potrebbero contaminare l'acqua all'interno dell'apparecchio.**

⚠ IMPORTANTE: **Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento e nel forno viene installato l'accessorio lancia doccia (LDR610 e LDL) occorre che anche l'acqua erogata da quest'ultimo sia trattata.**

NOTA**: Solo per la Gran Bretagna, fare riferimento anche alle indicazioni riportate nell'allegato (vedi "Allacciamento acqua (WRAS)").**

ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO

⚠ IMPORTANTE: **Per mantenere nel tempo le caratteristiche di igienicità e integrità dell'acciaio inossidabile (necessarie per la protezione dalla corrosione) è necessario lavare quotidianamente la camera di cottura (vedi pagagrafo "Puzia camera di cottura" del manuale istruzioni dell'utilizzatore) con prodotti detergenti idonei e asciugarla completamente prima dell'utilizzo.**

⚠ IMPORTANTE: **Eseguire la manutenzione del sistema di trattamento dell'acqua (se installato) per garantirne il corretto funzionamento.**

⚠ AVVERTENZA: **Assicurarsi di usare accessori nuovi e totalmente funzionanti.**

⚠ AVVERTENZA: **Fare uso solo di detergenti, prodotti chimici e procedure di pulizia adeguati per l'apparecchio.**

⚠ AVVERTENZA: **Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento prestare attenzione a non introdurre acqua non trattata all'interno della camera durante la cottura.**

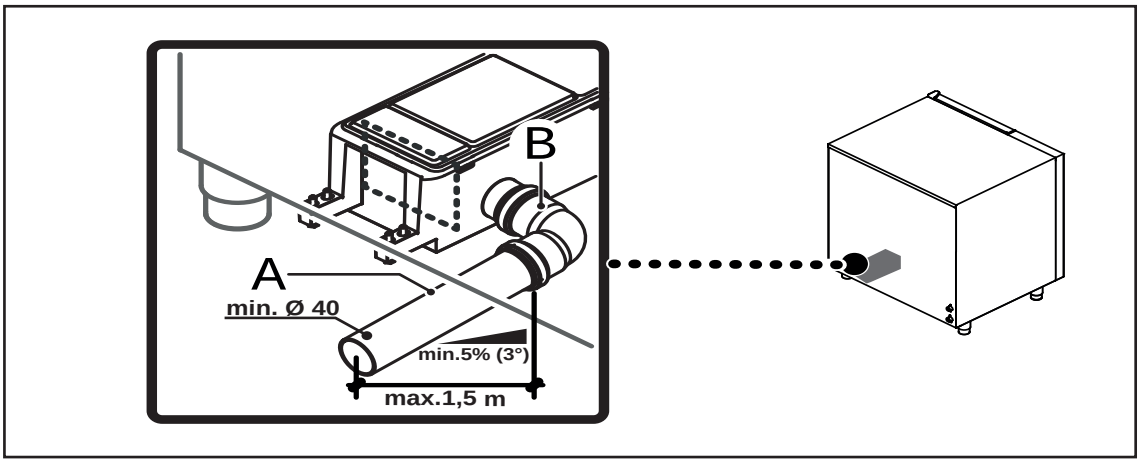
Ad esempio: se il tipo di cottura richiede la presenza di una teglia piena di acqua nel livello inferiore del porta-teglie occorre che l'acqua in essa contenuta abbia le caratteristiche riportate nella tabella a pag. 11.

ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

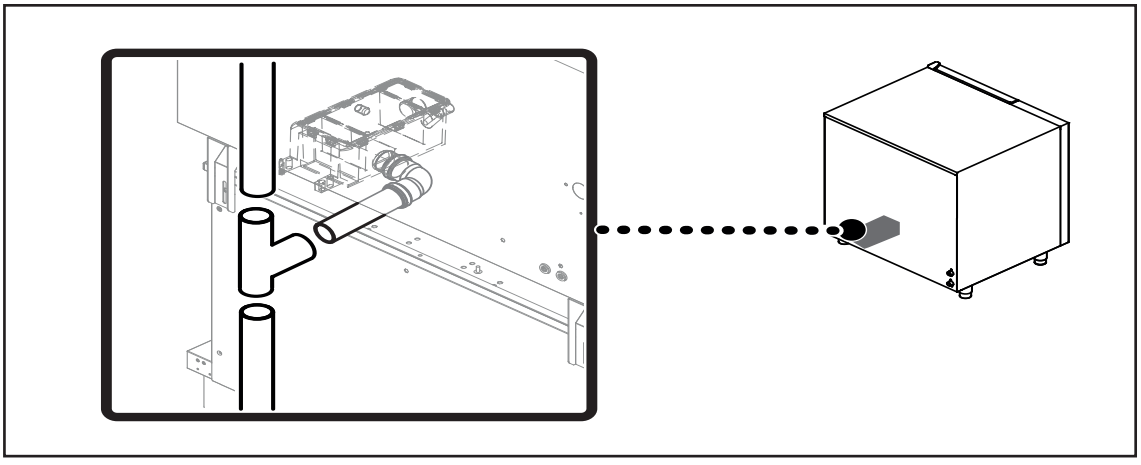
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Collegare il tubo di rete **(A)** con il tubo **(B)** di attacco all'apparecchiatura.

2) Il tubo di rete **(A)** deve avere un diametro minimo di **40 Ø** , un'inclinazione minima del **5%** ed una lunghezza massima di **1,5 m**.



📖 NOTA**: Si raccomanda un'installazione dello scarico di tipo ventilato con tubo di tipo coesprene di diametro Ø 40 (vedi immagine in basso).**



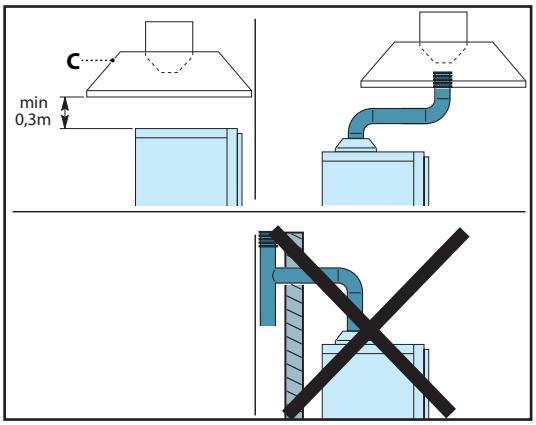
ALLACCIAMENTO SCARICO GAS COMBUSTI

⚠ AVVERTENZA: **Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.**

⚠ AVVERTENZA: **La temperatura massima dei gas combusti all'uscita è di circa 400 °C.**

Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa **(C)** come indicato in figura.



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

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE GAS

L'apparecchiatura è stata collaudata dal Fabbricante con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.

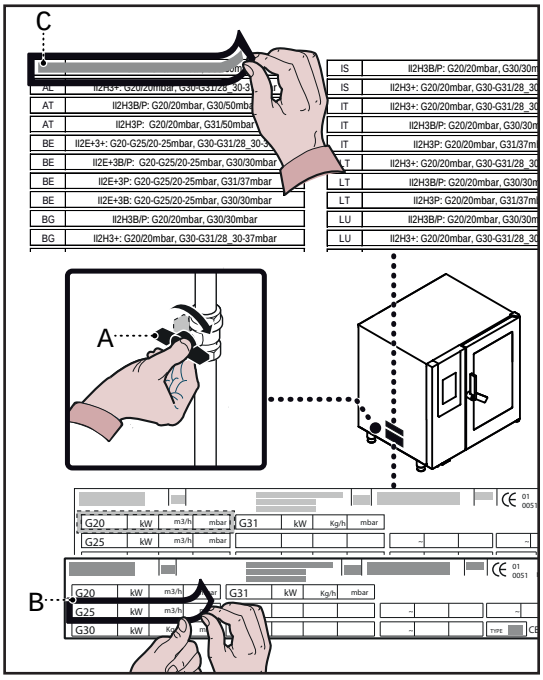
2) Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 16).

3) Rimuovere l'adesivo indicatore del gas di collaudo applicato sulla targhetta **(B)** e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

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

5) Attivare la procedura di "Trasformazione alimentazione gas".

6) Effettuare il collaudo dell'apparecchiatura (vedi pag. 14).



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

COLLAUDO APPARECCHIATURA

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1) Aprire i rubinetti di alimentazione gas e acqua e verificare la tenuta dei collegamenti.

2) Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.

3) Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 14).

4) Verificare che la pressione del gas sia conforme ai valori riportati nella tabella in fondo al manuale.

5) Verificare che i fumi di combustione siano conformi (vedi pag. 15).

6) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

7) Effettuare un ciclo di cottura a vuoto per verificare il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

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.

NOTA**: Durante lo svolgimento del collaudo e ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.**

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI

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

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

REGOLAZIONE PRESSIONE GAS

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**.

2) Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(B)**.

3) Svitare la vite **(C)**.

4) Collegare il manometro **(D)** alla presa di pressione **(E)**.

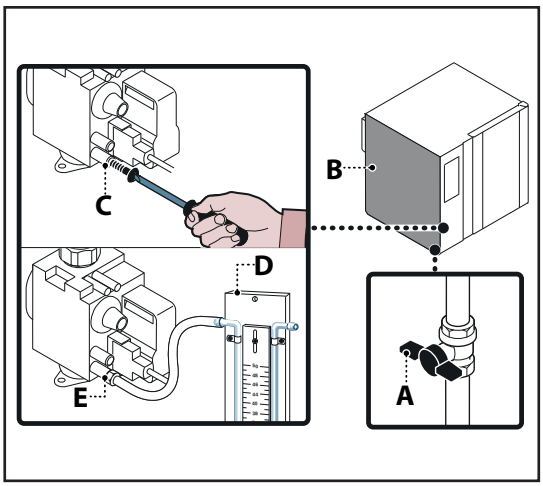
5) Riaprire il rubinetto alimentazione gas **(A)**.

6) Accendere l'apparecchiatura (vedi paragrafo "Accensione e spegnimento" del manuale istruzioni dell'utilizzatore) ed effettuare un ciclo di cottura a vuoto alla massima temperatura.

7) Verificare che la pressione indicata sul manometro sia conforme ai valori (vedi tabella in fondo al manuale).

8) Spegnere l'apparecchiatura, chiudere il rubinetto alimentazione gas **(A)**, scollegare il manometro **(D)** e riavvitare la vite **(C)**.

9) Rimontare il pannello **(B)** e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



CONTROLLO FUMI DI COMBUSTIONE

Una volta effettuato l'allacciamento dell'apparecchiatura, procedere all'analisi dei fumi di combustione nel modo indicato:

1) Munirsi di un analizzatore di fumi ed eseguire la taratura dello strumento secondo le indicazioni riportate nel manuale d'uso dell'analizzatore.

2) Inserire i tubi di misurazione dell'analizzatore di fumi all'interno dei tubi di scarico fumi dell'apparecchiatura.

3) Accendere l'apparecchiatura (vedi paragrafo "Accensione e spegnimento" del manuale istruzioni dell'utilizzatore).

4) Accedere al menù "**Service**" ed attivare la procedura di "Misurazione CO/CO2" (vedi paragrafo "**service**" del manuale istruzioni per l'utilizzatore).

5) Verificare i valori delle emissioni di CO e CO2 prima alla potenza minima (a freddo) poi alla potenza massima e poi di nuovo alla potenza minima (a caldo).

6) Verificare che i valori ottenuti siano conformi con i requisiti del Fabbricante.

7) Compilare l'apposito rapporto di prova (in allegato) ed inviarlo al Fabbricante per l'attivazione della Garanzia.

⚠ AVVERTENZA: **La temperatura massima dei gas combusti all'uscita è di circa 400 °C.**

SOSTITUZIONE PARTI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI

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

⚠ AVVERTENZA: **Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali.**

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

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

SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

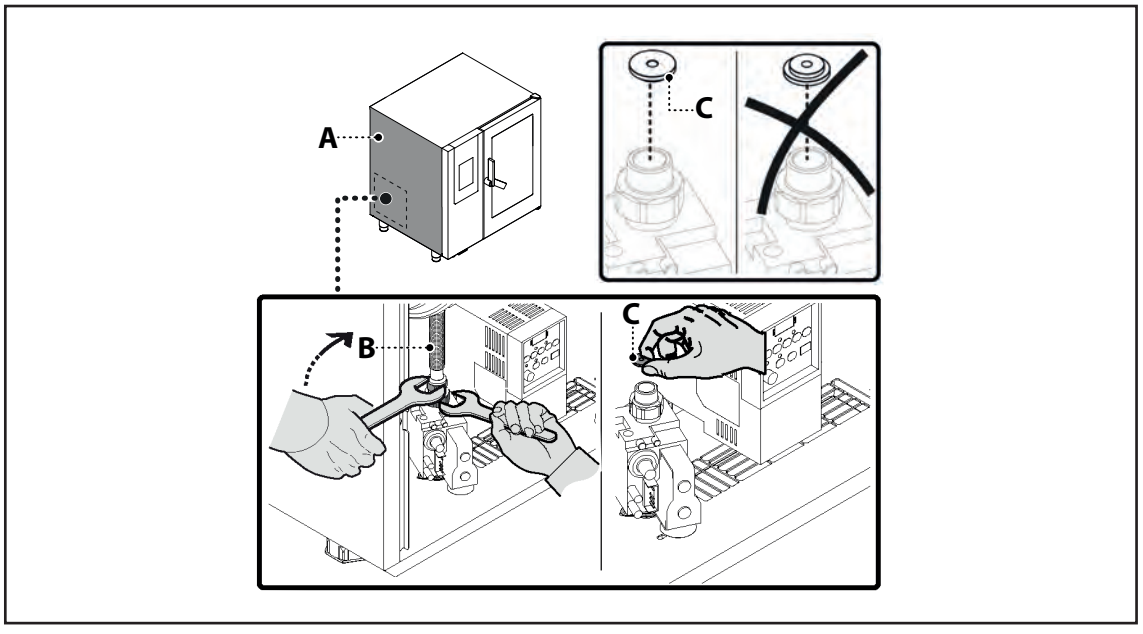
1) Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.

2) Scollegare il tubo alimentazione gas **(B)**.

3) Estrarre l'iniettore **(C)** e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).

⚠ AVVERTENZA: **Prestare attenzione al corretto posizionamento dell'iniettore (C) (vedi figura).**

4) Ricollegare il tubo **(B)**, rimontare il pannello **(A)** e riavvitare le viti ad operazione ultimata.



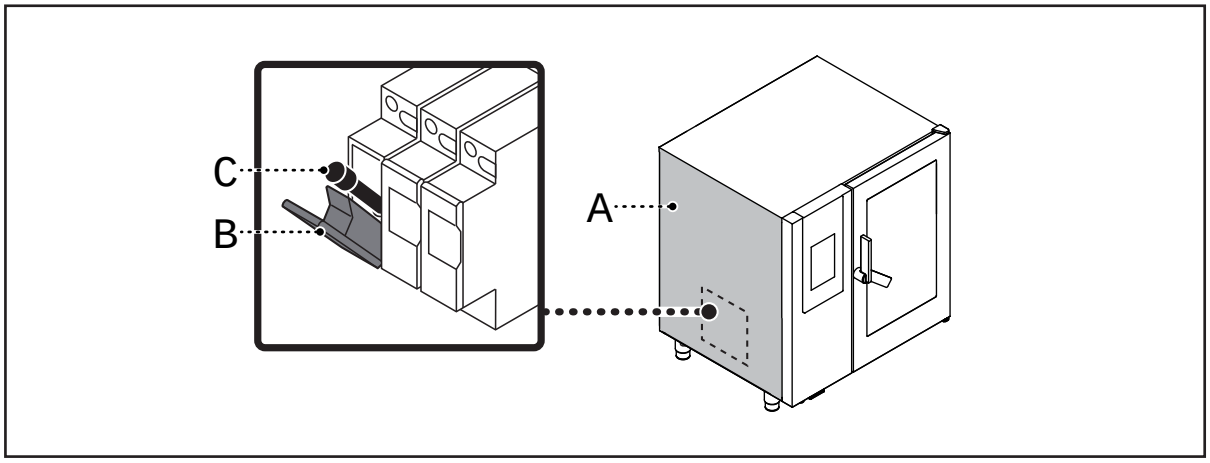
SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.

2) Aprire il portafusibile **(B)** e sostituire il fusibile **(C)** danneggiato.

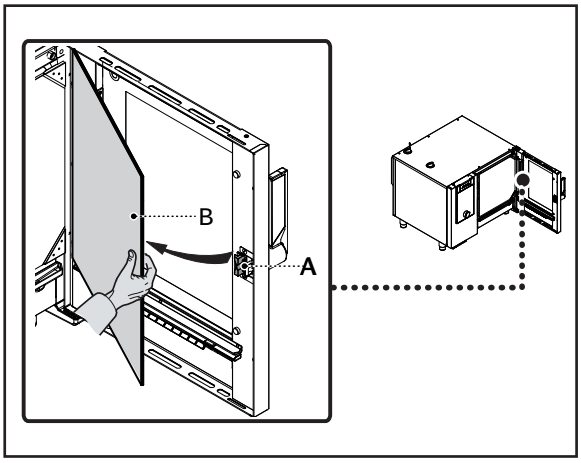
3) Richiudere il portafusibile e rimontare il pannello laterale ad operazione ultimata.



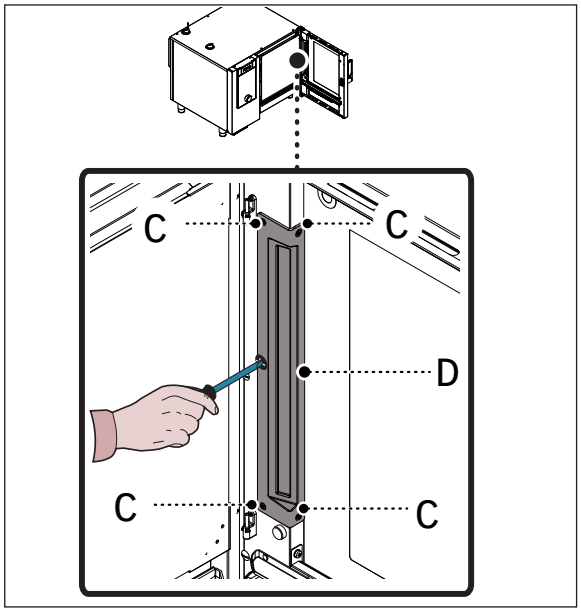
SOSTITUZIONE LED

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Tirare le mollette **(A)** per aprire il vetro interno della porta **(B)**.



2) Svitare le viti **(C)** per smontare la protezione Led **(D)**.



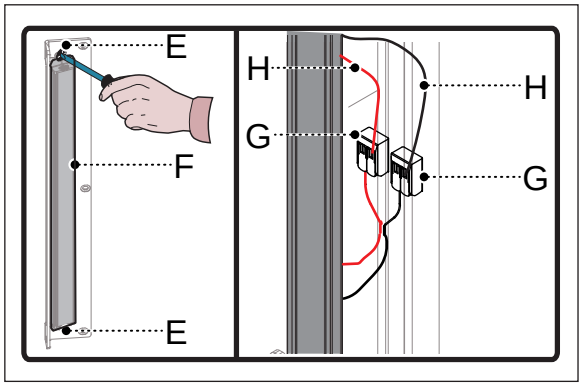
3) Svitare le viti **(E)** per smontare il Led **(F)**.

⚠ AVVERTENZA: **Non dirigere getti d'acqua direttamente sul Led.**

4) Sollevare le linguette dei morsetti **(G)** per staccare i cavi alimentazione **(H)** del LED.

5) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.

6) ⚠ AVVERTENZA: **Fare attenzione a ricollegare correttamente i cavi con i colori corrispondenti (nero/nero, rosso/rosso).**



SOSTITUZIONE CANDELETTA

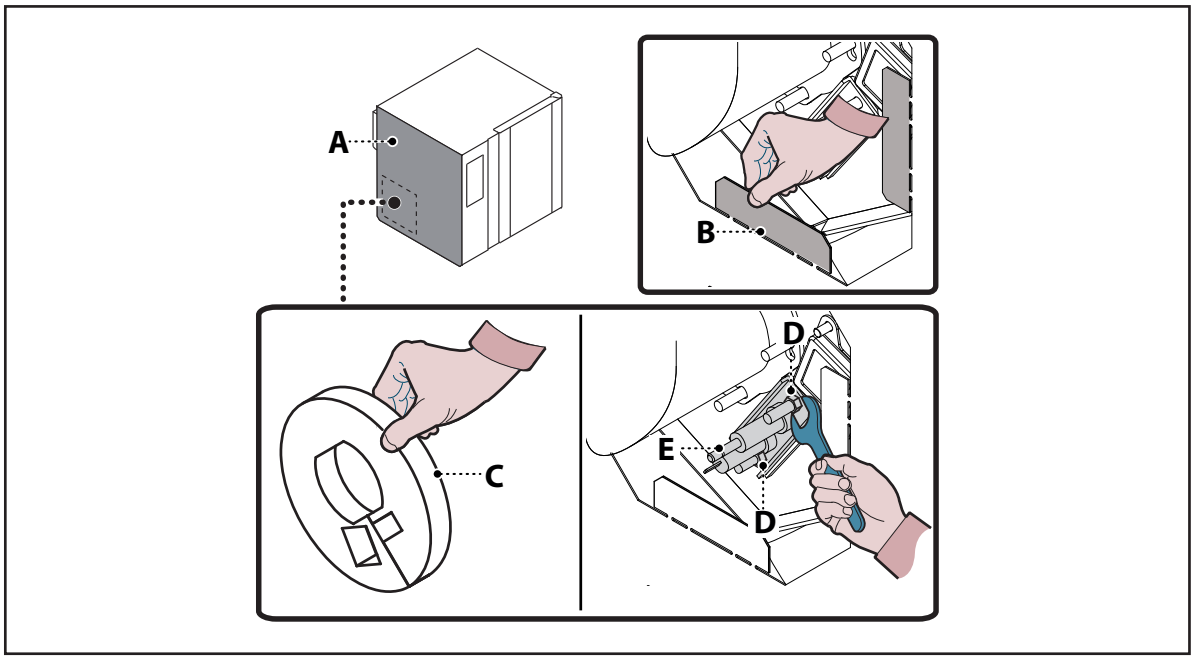
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Svitare le viti per smontare il pannello laterale **(A)**.

2) Agire sulle linguette **(B)** e togliere la protezione **(C)**.

3) Svitare i dadi **(D)** per smontare il gruppo candeletta **(E)**.

4) Rimontare la protezione e richiudere le linguette ad operazione ultimata.



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, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.**

SUMMARY

SAFETY 3
HAZARD SIGN 3
DISPLAY OF WARNING SIGNS 3
SAFETY DEVICES 3
SAFETY AND INFORMATION SIGNS 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING 3
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING 3
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 3
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT 3

GENERAL INFORMATION 4
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER 4
PURPOSE OF THE MANUAL 4
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE 4
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE 5

TECHNICAL INFORMATION 5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE 5
TECHNICAL DATA 5
STANDARD ACCESSORIES 5
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS 5

SERVICING 6
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 6
VENT CLEANING 7

FAULT 7
TROUBLESHOOTING 7
TABLE OF ALARM INDICATIONS 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
LEVELLING 10
LEVELLING (AT201-AT202) 10

ELECTRICAL CONNECTION 10
GAS CONNECTION 11
WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER 11
WATER: RECOMMENDATIONS CONCERNING FILTERING SYSTEMS 12
WATER CONNECTION 12
WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE 13
WATER DRAIN CONNECTION 13
CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT 14
CONVERSION OF GAS SUPPLY 14
TESTING OF THE APPLIANCE 14

ADJUSTMENTS 15
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS 15
CHECKING GAS PRESSURE 15
CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES 15

REPLACING PARTS 16
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS 16
REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE 16
REPLACING THE FUSE 17
CHANGING THE LED 17
CHANGING THE IGNITION PLUG 18
APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL 18

ANNEXES ..... I - XXXVIII

SAFETY

HAZARD SIGN

See point "HAZARD SIGN" of the user instructions manual.

DISPLAY OF WARNING SIGNS

See point "DISPLAY OF WARNING SIGNS" of the user instructions manual.

SAFETY DEVICES

See point "SAFETY DEVICES" of the user instructions manual.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

See point "SAFETY AND INFORMATION SIGNS" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING TRANSPORT" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING ASSEMBLY" of the user instructions manual.

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

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING INSTALLATION AND COMMISSIONING, ADJUSTMENTS AND PART REPLACEMENT" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING USE" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING" of the user instructions manual.

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

See point "HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING" of the user instructions manual.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

See point "PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT" of the user instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT" of the user instructions manual.

GENERAL INFORMATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual. This manual manuale contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

NOTE: This manual is updated to SW version **4.5.0**.

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.

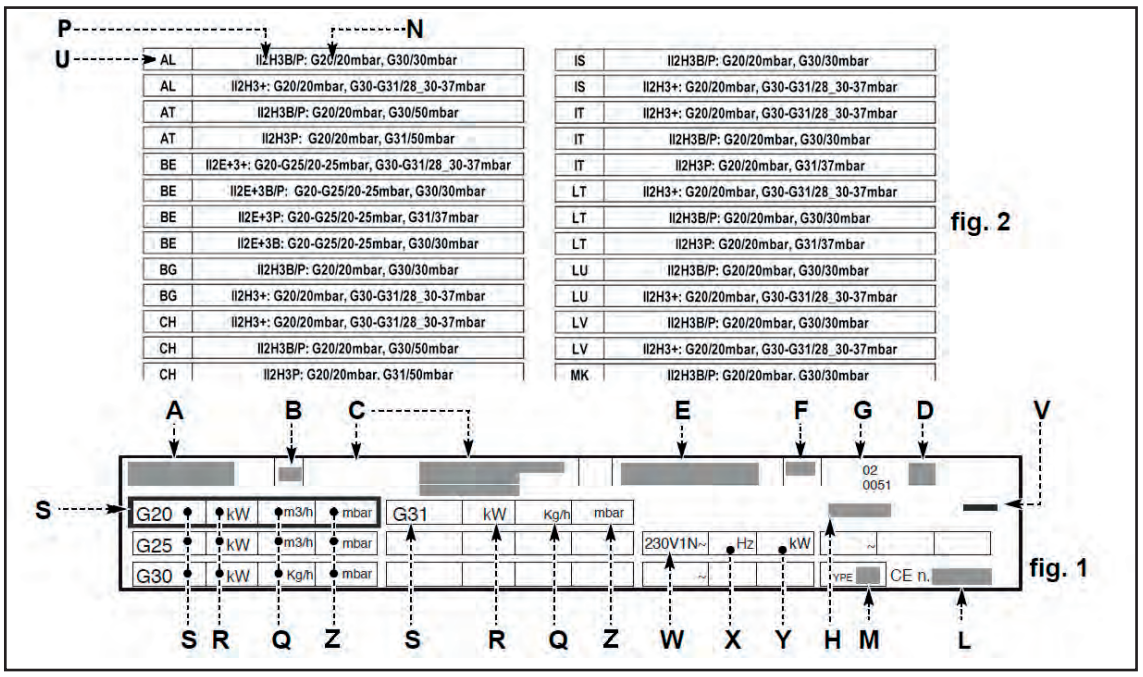
– The manufacturer reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE

The nameplates shown here are fitted directly to the appliance.

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

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Manufacturer identification
D) Type of fume exhaust ven
E) Serial number
F) Protection rating
G) EC conformity mark
H) Reference standard
L) EC certificate number
M) Product family type
N) Gas pressure
P) Appliance category
Q) Gas consumption
R) Rated power (kW)
S) Type of gas
T) Testing gas indicator frame
U) Code of country of destination
V) Date of construction
W) Voltage (V)
X) Frequency (Hz)
Y) Rated power (kW)
Z) Injector diamete



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 point "GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE" of the user instructions manual.

TECHNICAL DATA

See point "TECHNICAL DATA" of the user instructions manual.

STANDARD ACCESSORIES

See point "STANDARD ACCESSORIES" of the user instructions manual.

SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS

See point "SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS" of the user instructions manual.

SERVICING

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING

NOTE**: Carefully read the hazards mentioned in section "Hazards and safety provisions during servicing" of the user instructions manual**

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

WARNING: **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 experienced gained in the specific field of intervention.**

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

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

WARNING: **At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 7) .**

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

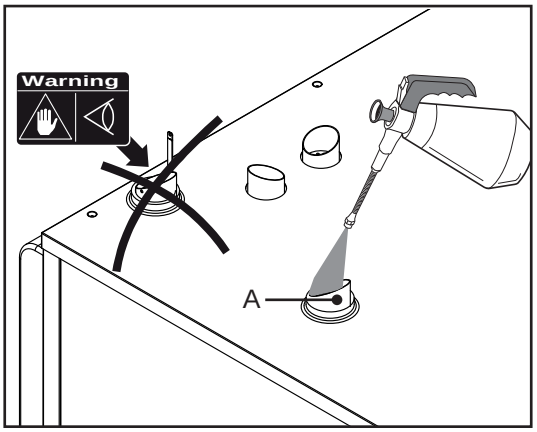
- A check on the gas pressure and system tightness.
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- Check the tightness of the gaskets of the heat exchanger and replace them if necessary.
- Check the position and integrity of the heat exchanger while paying particular attention to the correct position of the terminals on the top of the oven.
- Check that the ignition plugs are working properly (and replace them if necessary, (see "installation manual") and that the power supply cable is intact.
- Check the tightness of the seals of the ignition plugs , the inspection window and the combustion air fan.
- Check the carbon monoxide (CO) and carbon dioxide (CO2) values in the exhaust gases.
- General check of the appliance.
- Identify and change worn parts.
- A check of condensate drains and drainage systems.

IMPORTANT**: Record the yearly inspections.**

VENT CLEANING

To carry out this operation, proceed as follows.

⚠WARNING: **This cleaning operation must only be carried out by authorized and qualified personel.**

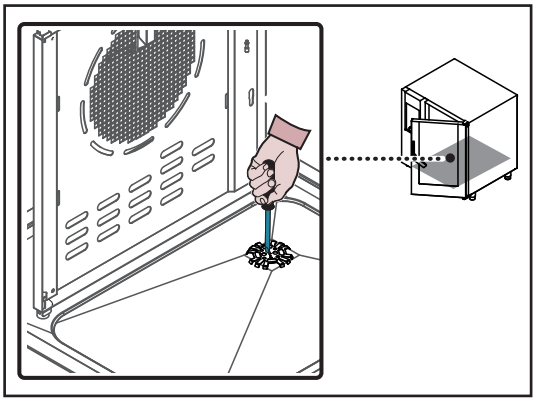


1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.

2) Switch off the oven and disconnect the power supply switch.

3) Spray cleaning solution from the end of the vent hose **(A)** and let it sit for at least 15 minutes.

4) Rinse the hose by spraying water into it from the end that opens onto the oven ceiling (do this with the side of the oven closed).



5) Remove the filter from the bottom of the cooking chamber.

6) Clean inside the washing tank with the shower spout.

7) Reposition the filter on the bottom of the cooking chamber.

FAULT

TROUBLESHOOTING

See point "TROUBLESHOOTING" of the user instructions manual.

TABLE OF ALARM INDICATIONS

See point "TABLE OF ALARM INDICATIONS" of the user instructions manual.

HANDLING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION

⚠WARNING: **Read the following sections of the "User instruction manual" carefully before performing any handling and installation operations:**

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

⚠WARNING: **When handling and installing the appliance comply with the information provided by the manufacturer directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use. All handling and installation operations should be carried out in accordance with current legislation on health and safety at work.**

IMPORTANT: **Take care not to knock or drop the appliance during transport, handling and installation, to avoid damage to its components.**

⚠WARNING: **Installations and/or repairs carried out by unauthorised staff or with non-original parts, as with any technical change that is not approved by the manufacturer, will void the warranty and relieve the manufacturer of any liability for damage to the product.**

PACKAGING AND UNPACKING

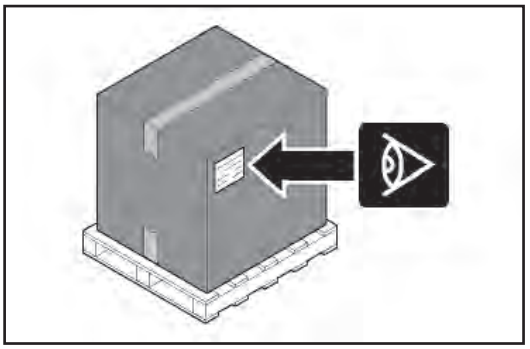
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

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.

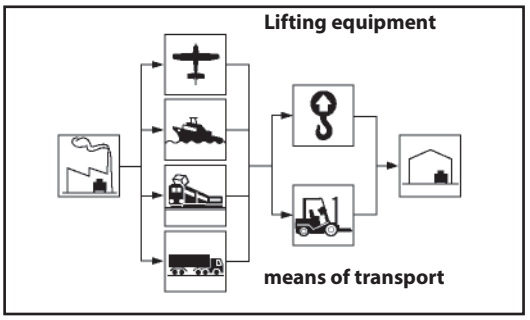


TRANSPORT

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

The chart shows the most commonly used alternatives.

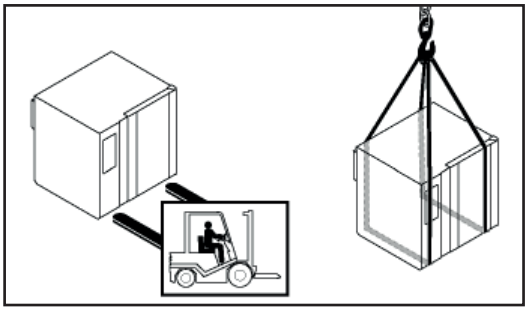
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



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 the lifting device, watch out for the intake and outlet pipes.**



INSTALLATION OF THE APPLIANCE

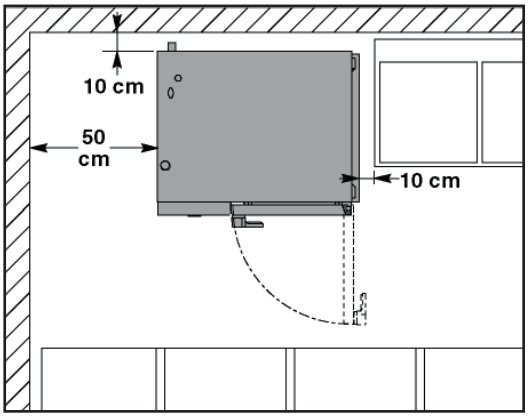
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved,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

The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by marking coordinates to locate them correctly. Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

IMPORTANT: **Install the appliance on a stand (available as an optional) and position it as shown in the diagram.**

If the oven is installed in the middle of the room, please leave at least a distance of 50 cm between its back and other appliances.



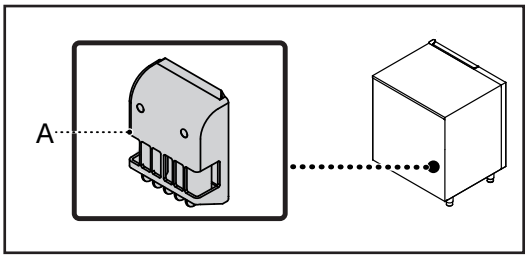
WARNING: **Do not install the unit near to walls made of flammable material.**

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

HAZARD: **Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.**

WARNING: **Always keep the floor around the appliance dry.**

WARNING: **During installation of the appliance, take care to prevent all possible obstruction of the combustion air intake (A).**



WARNING: **If the appliance is installed on castors, before commissioning it must be secured to the wall using a flexible cable (or a chain) in order to prevent damage to the gas supply hose in the event of improper movement.**

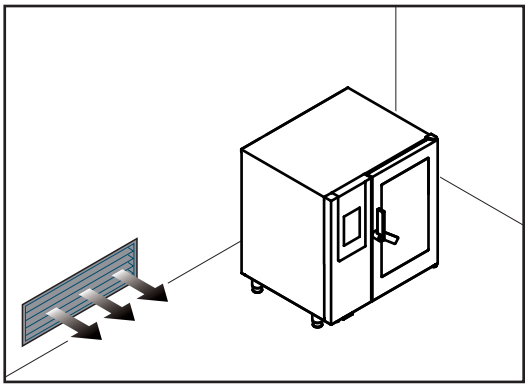
NOTE**: Steam sources located near the air filter may cause moisture to be drawn into the air filter, which may result in malfunction of the appliance.**

WARNING: **EAvoid the presence of steam sources in the vicinity of the air filter.**

ROOM VENTILATION

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

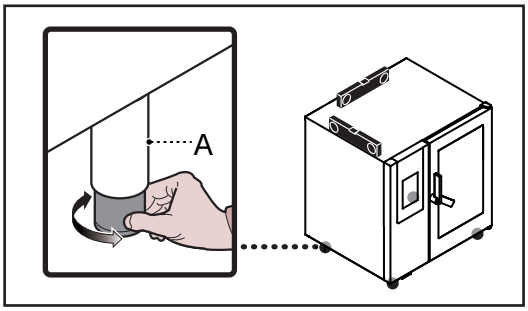
WARNING: **The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.**



LEVELLING

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

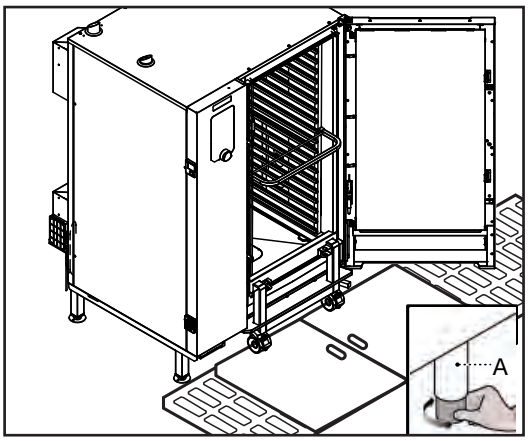
⚠ WARNING: **Do not tilt the appliance and wheeled accessories more than 10°.**



LEVELLING (AT201-AT202)

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

ℹ IMPORTANT: **Please do not install ovens equipped with roll-in system (models FX201 and FX202) with front drain grille. If no other options are available, it is necessary to mount a specific device in order to ensure that the trolley can be properly inserted.**



ELECTRICAL CONNECTION

⚠ WARNING: **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 230V/1N 50 Hz (230V/1N 60 Hz available on request)(see attached wiring diagrams).**

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

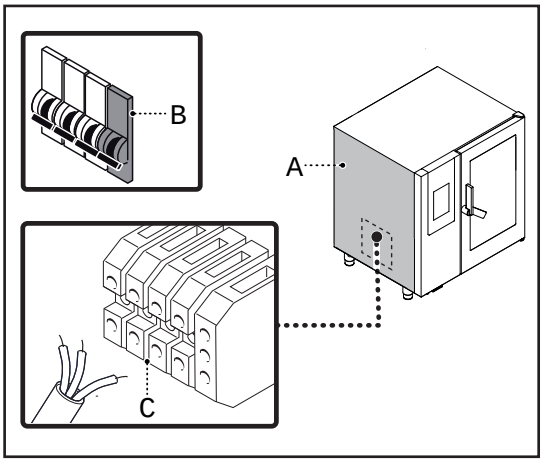
ℹ IMPORTANT: **To ensure correct operation of the touch screen, make sure that the hood fan control is equipped with special EMC noise suppression filter and shielded cables.**

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1) If not already present, install an automatic circuit-breaker **(B)**, protecting only each single appliance and located close to it, with the following characteristics.
- Thermal breaker device (to adjust see table on page 3 of the user instructions manual)
- Differential breaker set at 30 mA
- Class B or C (IEC 898)

2) Undo the screws and remove the side panel **(A)**.

3) Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** and to the electrical mains supply, in accordance with the electrical system diagram provided at the back of the manual and using a cable with the following characteristics.
- Weight: ≥ than H05RN-F type (designation 245 IEC 57)
- Temperature of use: ≥70°C.



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

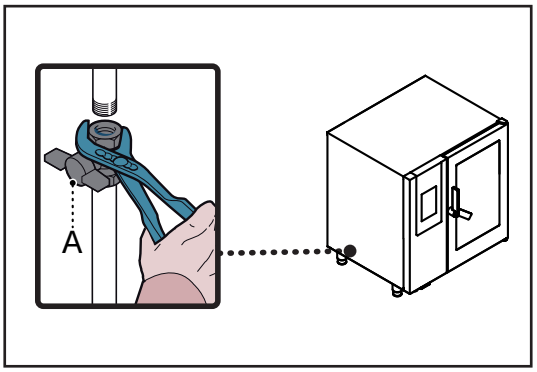
4) Replace the panel and retighten the screws when the operation is complete.

GAS CONNECTION

⚠WARNING: **Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.**

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

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



WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER

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

Parameters to be checked		*Value*
Pressure		100÷400 kPa (1÷ 4 bar) (*)
Instantaneous water flow rate (l/h)		15 l/h (AT 61) (*) 15 l/h (AT 101) (*) 24 l/h (AT 82) (*) 24 l/h (AT 122) (*) 30 l/h (AT 201) (*) 48 l/h (AT 202) (*)
pH		7÷8.5
TDS		40÷150 ppm
Hardness		3÷9°f (1,5÷5°d, 2.1÷6.3°e, 30÷90 ppm)
Langelier index (Recommended) (**)		>0.5
Salt and metallic ion contenti		
Requested	Chlorine Chlorides Sulphates	<0,1 mg/l < 10 mg/l < 30 mg/l
Recommended (**)	Iron Copper Manganese	< 0,1 mg/l < 0,05 mg/l < 0,05 mg/l

(*) The value refers to the amount of water needed for steam production inside the cooking chamber.
(**) Values different from these parameters may cause corrosion if combined with wrong use and environment.

IMPORTANT: **The operator/customer/owner of the appliance is responsible for verifying that the water supplied, regardless of this being upstream of the connection or not, is within the standard values indicated in this document. Failure to comply with these values can result in damage to the appliance and render the manufacturer's warranty for damaged parts null and void.**

IMPORTANT: **In case the water supplied to the oven does not meet the specifications listed in the previous table, before using the equipment it is necessary to install a suitable water treatment system.**

IMPORTANT: **Should the equipment be nonetheless operated with water that does not meet the specifications listed in the previous table, the Manufacturer declines any liability for any malfunctions or damages that may arise as a result.**

IMPORTANT: **Failure to use water compatible with the specifications listed in the previous table may void the Manufacturer's warranty with respect to the damaged parts.**

WATER: RECOMMENDATIONS CONCERNING FILTERING SYSTEMS

If the water parameters do not meet the specifications listed in the previous table, and it is therefore necessary to install a filtering system, it is possible to rely on the following recommendations, depending on the specific parameter that needs to be corrected. These recommendations provide guidance in certain situations, but they do not cover the entire range of possible scenarios.

In any event, it is the equipment Owner's responsibility to make sure that, once the water treatment system has been installed, the supply water matches the parameters specified in the previous table.

Angelo Po recommends contacting specialized personnel or water treatment companies in order to be entirely sure that the supply water requirements are fully met.

In the table, the parameters highlighted in bold are those with respect to which the relevant system performs better.

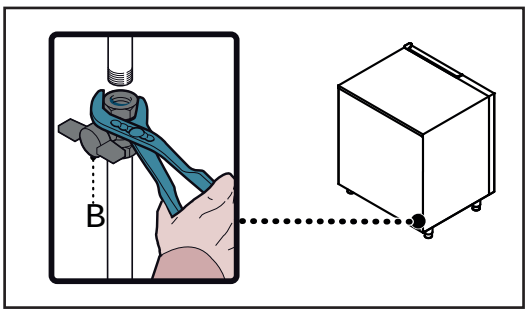
Parameters	*Measured value*	*Type of suggested treatment*
Carbonate hardness Chlorine Chlorides Sulphates	>9°f <0.1 ppm <10 ppm <30 ppm	Softening
Carbonate hardness **Chlorine** Chlorides Sulphates	<9°f 0.1 ÷ 1 ppm <10 ppm <30 ppm	Activated charcoal filter
Carbonate hardness **Chlorine** **Chlorides** **Sulphates**	>3°f <1 ppm 10 ÷ 100 ppm 30 ÷ 100 ppm	Special resin filter or reverse osmosis treatment
Carbonate hardness **Chlorine** **Chlorides** **Sulphates**	>3°f <10 ppm >100 ppm >100 ppm	Reverse osmosis

WATER CONNECTION

⚠ WARNING: **Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials**

⚠ WARNING: **This appliance is to be installed to comply with the applicable federal, state, or local plumbing codes having jurisdiction.**

Connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap **(B)** to allow the water supply to be cut off when necessary.



IMPORTANT: **Wherever chemicals are used in the water supply system for water sanification, for example chloramines or sodium hypochlorite, it is necessary to install a filter to guarantee their removal.**

IMPORTANT: **Check water pipes and fittings for corroded parts, they may pollute the water inside the appliance.**

IMPORTANT: **If the water features are such to require a treatment system and the shower launching accessory is installed in the oven (LDR610 and LDL), the water supplied by the latter must also be treated.**

NOTE: **For the United Kingdom only, also see instructions provided in the enclosure.**

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE

IMPORTANT: **To maintain the hygienic features and integrity of the stainless steel over time (required for protection against corrosion), daily wash the cooking chamber (see point "Cleaning the cooking chamber" of the user instructions manual) with suitable detergents and completely dry it before use.**

IMPORTANT: **Perform maintenance of the water treatment system (where it is installed) to ensure its proper functionality.**

WARNING: **Be sure to use new and fully functional accessories.**

WARNING: **Use only detergents, chemicals and cleaning procedures suitable for the appliance.**

WARNING: **If the water features are such to require a treatment system, do not introduce untreated water inside the chamber during cooking.**

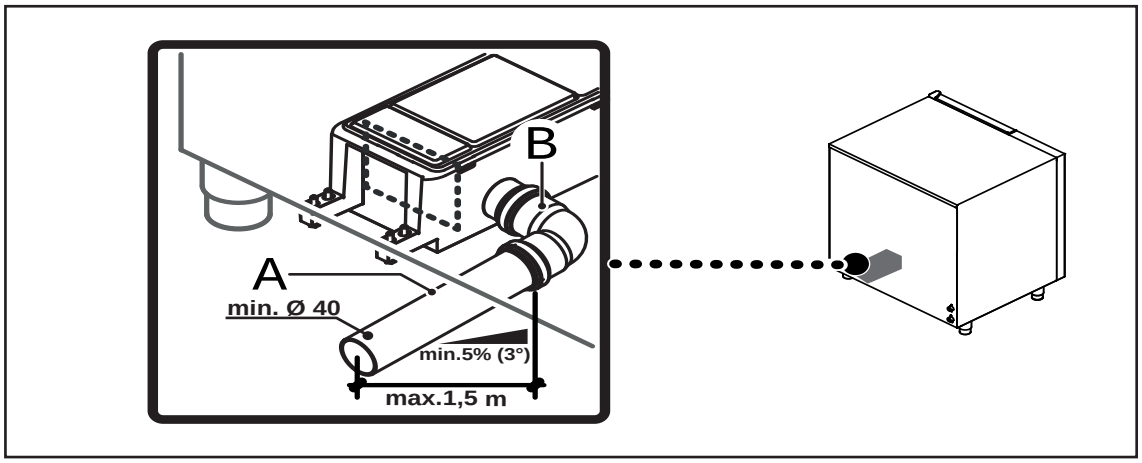
For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 11.

WATER DRAIN CONNECTION

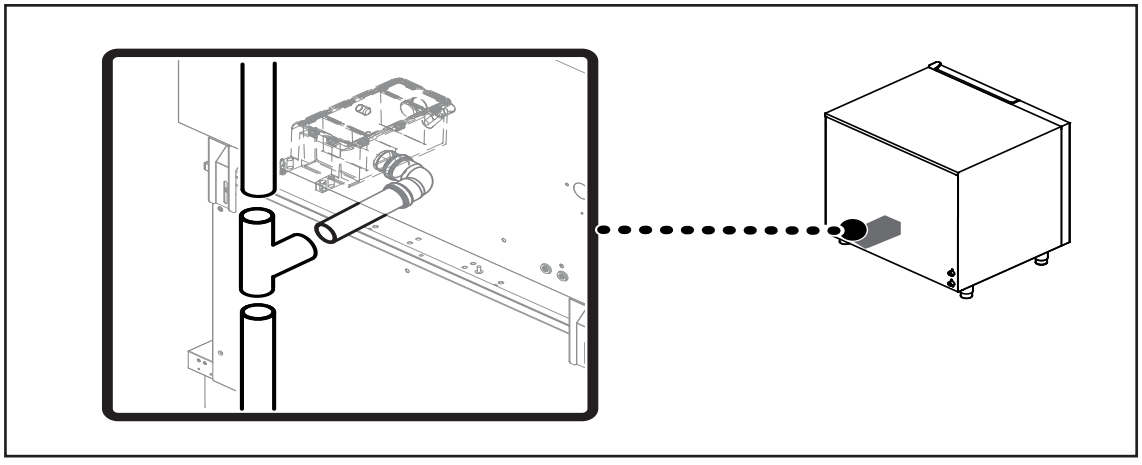
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Connect the mains water pipe **(A)** to the appliance's connection pipe **(B)**.

2) 2) The mains pipe **(A)** must have a minimum diameter of 40 Ø, a minimum tilt of 5% and a maximum length of 1.5 m.



NOTE**: It is recommended to install the vented type drain with Ø 40 diameter coexprene pipe (see image below).**



CONNECTING THE BURNT GAS EXHAUST VENT

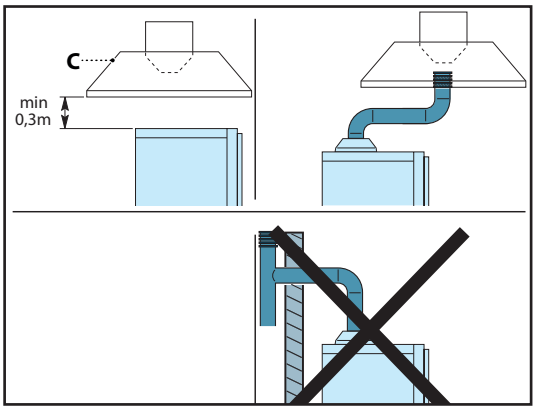
⚠ WARNING: **Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.**

⚠ WARNING: **The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400 °C.**

Connecting to a fan extractor hood

Position the appliance underneath the hood **(C)** as shown in the diagram.

⚠ WARNING: **The gas supply tap must open automatically when the fan of the extraction system is switched on.**



CONVERSION OF GAS SUPPLY

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

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

1) Turn off the gas supply tap **(A)**.

2) Change the burner nozzle (see pag. 17).

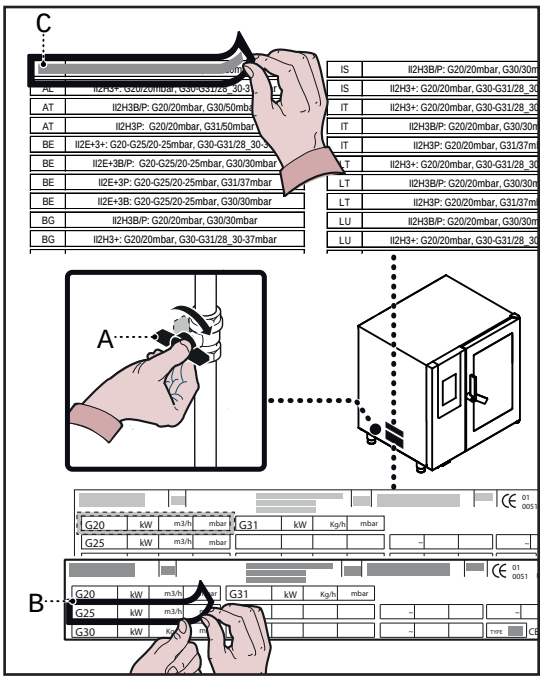
3) Remove the testing gas sticker from the dataplate **(B)** and apply the new one to identify the gas being used.

4) Remove the sticker from the appliance and apply the new one **(C)** with the category of the country of installation.

5) Activate the "Gas type conversion" procedure.

6) Carry out the appliance testing procedure (see page 14).

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



TESTING OF THE APPLIANCE

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

To test the system, make the following checks.

1) Turn on the gas and water supply taps and check that the connections are tight.

2) Turn on the master switch to check the electrical connection.

3) Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 14).

4) Check that the gas pressure conforms to the values stated in the table at the back of the manual.

5) Check that the combustion exhaust gases comply with the requirements (see page 15).

6) Check that the safety device is operating correctly.

7) Carry out a cooking cycle without food to ensure that the appliance 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.

NOTE**: During performance of the test procedure and on completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.**

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

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

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

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

CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Turn off the gas supply tap **(A)**.

2) Undo the screws to remove the side panel **(B)**.

3) Unscrew the screw **(C)**.

4) Connect the pressure gauge **(D)** to the pressure test point **(E)**.

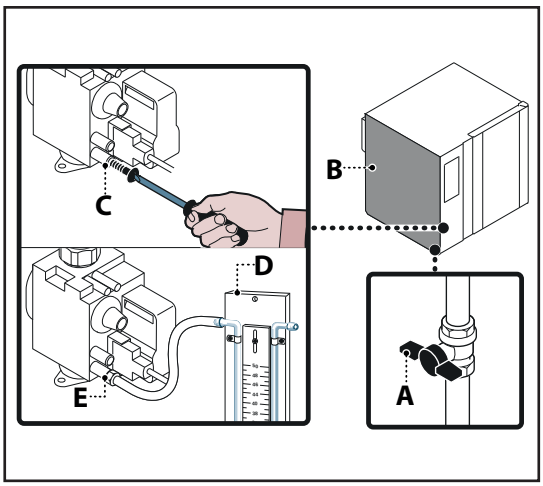
5) Turn the gas supply tap **(A)** back on.

6) Switch on the appliance (see point "Switching the appliance on and off" of the user instructions manual) and carry out a cooking cycle without food at the maximum temperature.

7) Check that the pressure gauge reading complies with the values (see table at back of manual).

8) Switch off the appliance, turn off the gas supply tap **(A)**, and disconnect the pressure gauge **(D)** and retighten the screw **(C)**.

9) Replace the panel **(B)** and retighten the screws when the operation is complete.



CHECKING THE COMBUSTION EXHAUST GASES

Once the appliance has been connected, proceed to analyse the combustion exhaust gases as described:

1) Acquire an exhaust gas analyser and calibrate the instrument in accordance with the instructions in the operator's manual supplied with it.

2) Insert the exhaust gas analyser's measuring pipes into the appliance's exhaust gas discharge lines.

3) Switch on the appliance (see point "Switching the appliance on and off" of the user instructions manual).

4) Access the "**Service**" menu and activate the "CO/CO2 Measurement" procedure (see point "**service**" of the user instructions manual).

5) Check the CO and CO2 emission values first at minimum power (cold), then at maximum power, and then at minimum power (hot) again.

6) Check that the readings obtained are as required by the manufacturer.

7) Fill in the relative test report (enclosed) and send it to the manufacturer to activate the Warranty.

⚠ WARNING: **The maximum exhaust gas temperature at the outlet is about 400°C.**

REPLACING PARTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS

⚠WARNING: **Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.**
In particular, turn off the gas and water supply taps, cut off the electricity supply to the appliance using the master switch and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

⚠WARNING: **If worn parts have to be replaced, use original spare parts only.**

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

⚠WARNING: **Replacement operations must be carried out by authorised, qualified staff, in accordance with the relevant legal requirements.**

REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

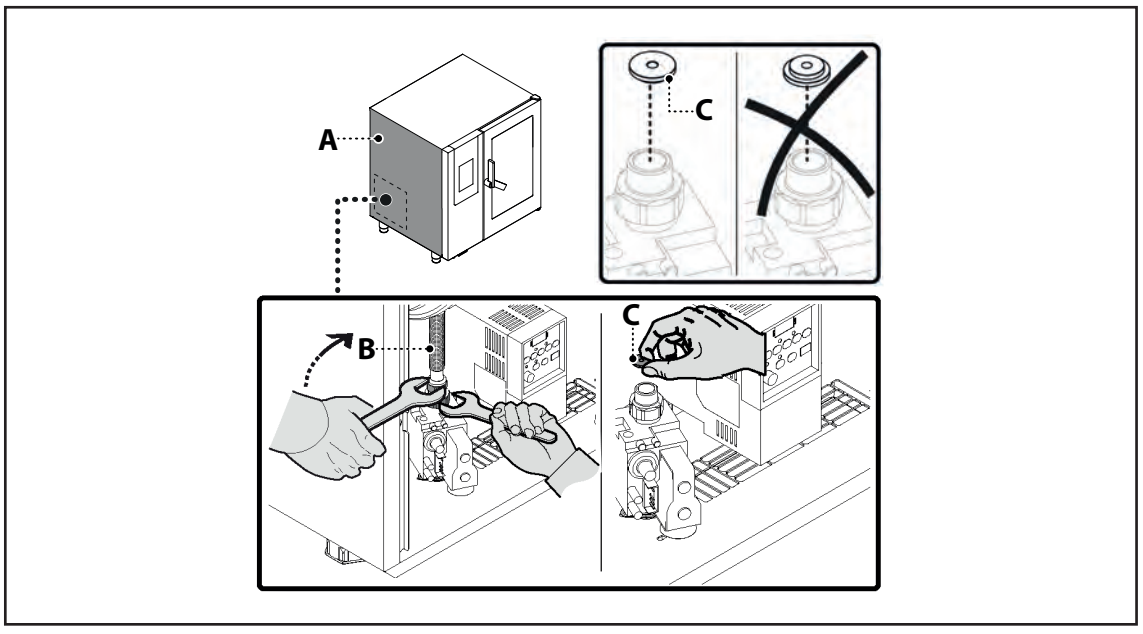
1) Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

2) Disconnect the gas supply line **(B)**.

3) Remove the injector **(C)** and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).

⚠WARNING: **Take care to ensure that the nozzle (C) is correctly positioned (see diagram).**

4) Reconnect the pipe **(B)**, replace the panel **(A)** and retighten the screws when the operation is complete.



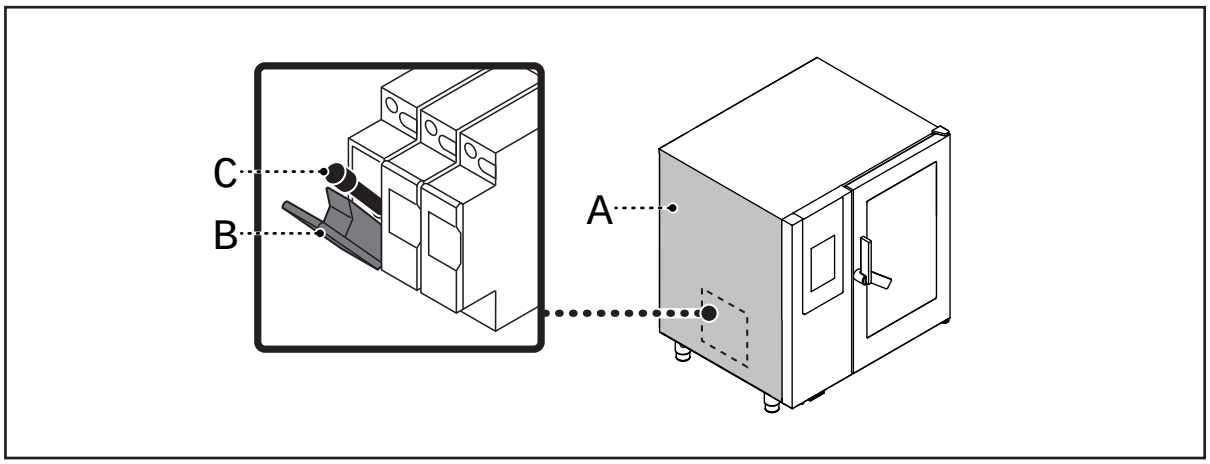
REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

2) Open the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.

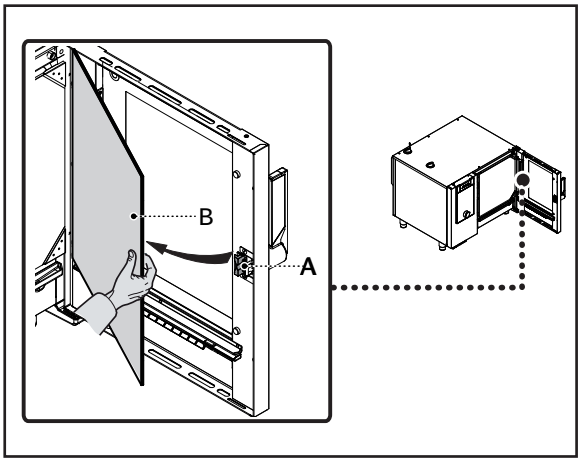
3) Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



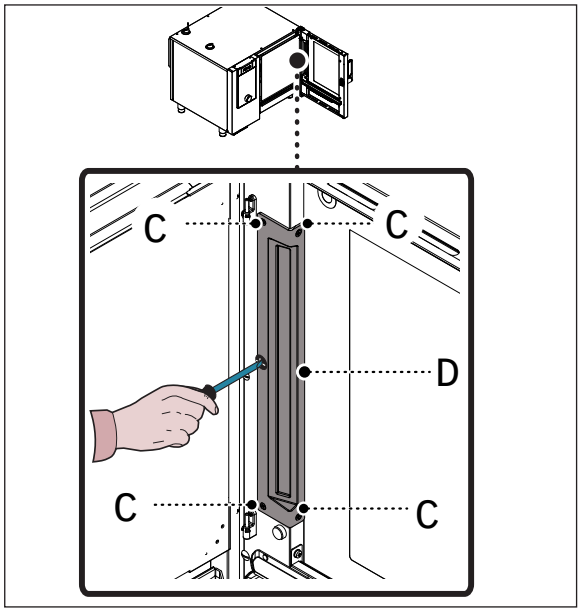
CHANGING THE LED

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Pull the clips **(A)** to open the inner door glass **(B)**.



2) Loosen the screws **(C)** to remove the LED protection **(D)**.



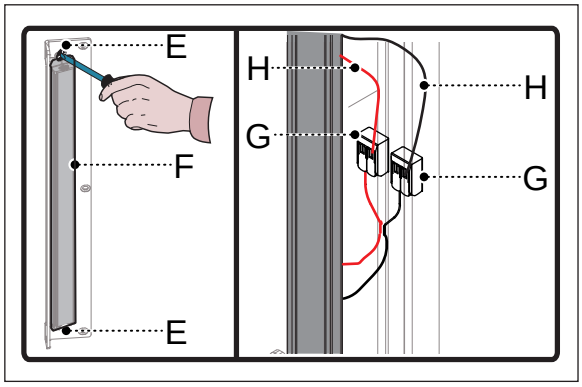
3)Loosen the screws **(E)** to remove the LED **(F)**.

⚠WARNING: **Do not direct jets of water directly at the LED.**

4)Lift the terminal tabs **(G)** to disconnect the power supply cables **(H)** of the LED.

5)Once the operation has been completed, remount everything.

⚠WARNING: **Take care to correctly reconnect the cables with the corresponding colours (black/black, red/red).**



CHANGING THE IGNITION PLUG

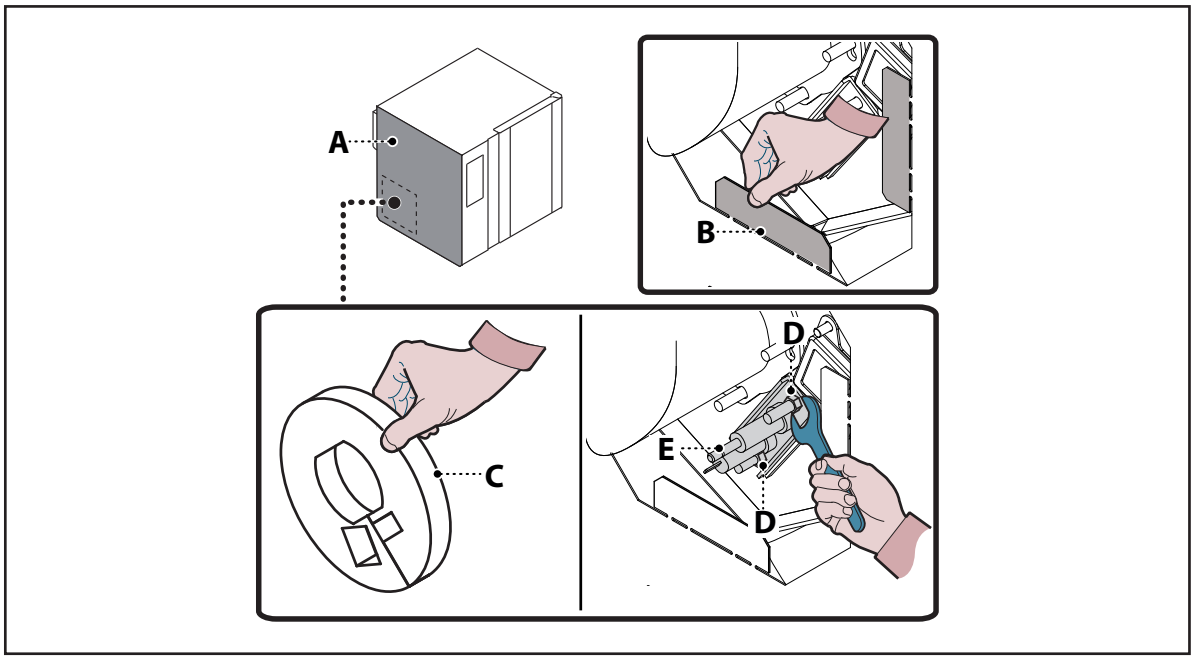
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Undo the screws to remove the side panel **(A)**.

2)Open the tangs **(B)** and remove the guard **(C)**.

3)Undo the nuts **(D)** to remove the ignition plug unit **(E)**.

4)Replace the guard and close the tangs when done.



APPLIANCE 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.).

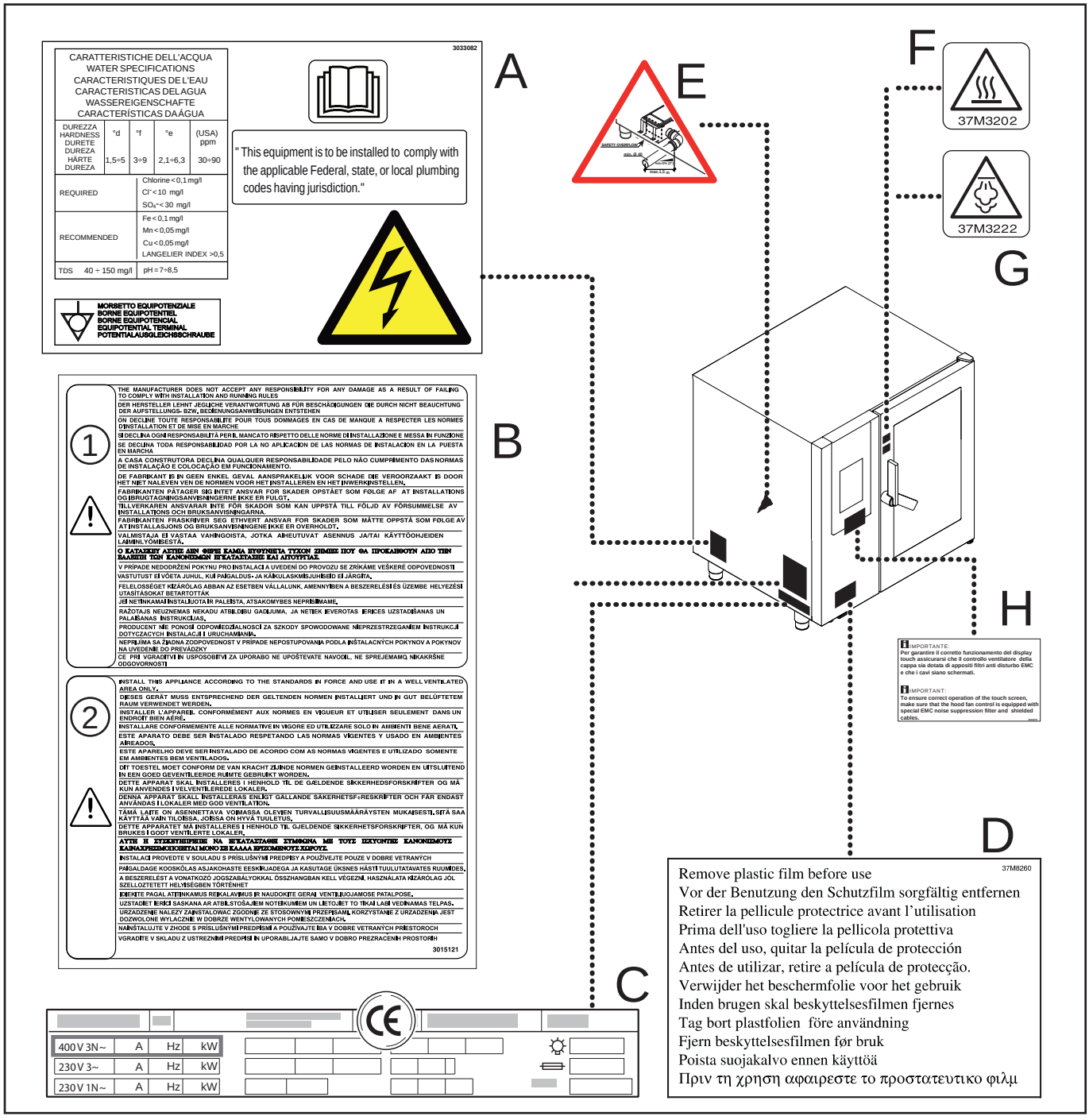
Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

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

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE - SAFETY AND INFORMATION SIGNS



IT

A) 1 Pericolo di folgorazione
2 Morsetto equipotenziale
3 Prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

B) 1 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".
2 Richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".

C) Targa identificazione fabbricante e apparecchiatura.
D) Prima dell'uso togliere la pellicola protettiva.
E) Scarico acqua.
F) Fare attenzione alle superfici calde.
G) Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore molto caldo.
H) Per garantire il corretto funzionamento del display touch assicurarsi che il controllo ventilatore della cappa sia dotata di appositi filtri anti disturbo EMC e che i cavi siano schermati.

GB

A) 1 Electrocution hazard
2 Equipotential terminal
3 Read the manual carefully before carrying out any procedure.

B) 1 All relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".
2 All relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

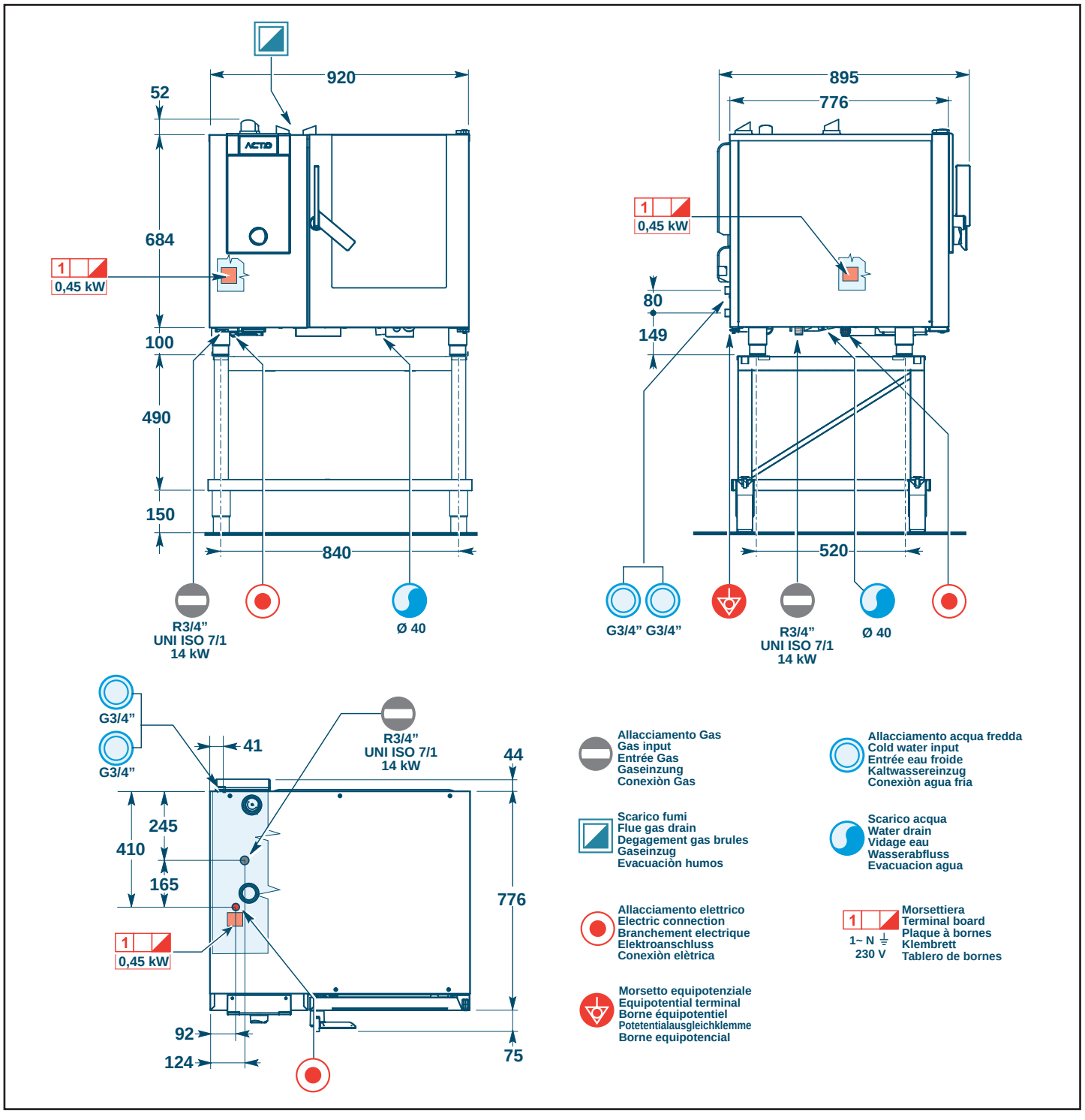
C) Nameplate with manufacturer and appliance data.
D) Remove plastic film before use.
E) Water drain.
F) Watch out for hot surfaces.
G) Take care, very hot steam.
H) To ensure correct operation of the touch screen, make sure that the hood fan control is equipped with special EMC noise suppression filter and shielded cables.

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 61 G - GW - GR - WR)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 61 G - GW - GR - WR)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT61G*	N. 1	**Potenza massima (kW)**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	**14**	450W - 230V1N 50 Hz 450W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m³/h)	1,48	1,72	1,72	1,68	0,43	0,57	
		Portata massima (Kg/h)	1,00	1,29	1,46	1,25	1,10	1,09	
		Potenza minima (kW)	**7**	**7**	**7**	**7**	**9**	**7**	
		Portata minima (m³/h)	0,74	0,86	0,86	0,84	0,28	0,29	
		Portata minima (Kg/h)	0,50	0,65	0,73	0,62	0,71	0,54	

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 140 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 140 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3

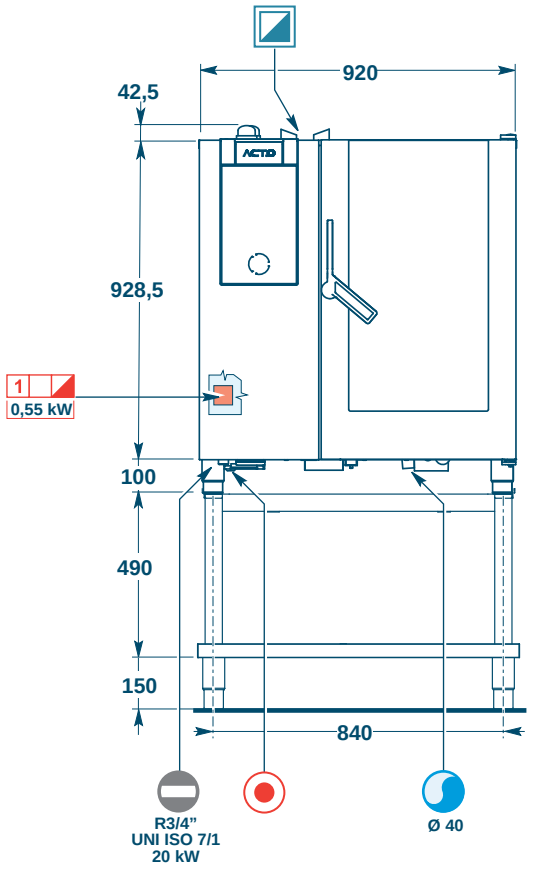


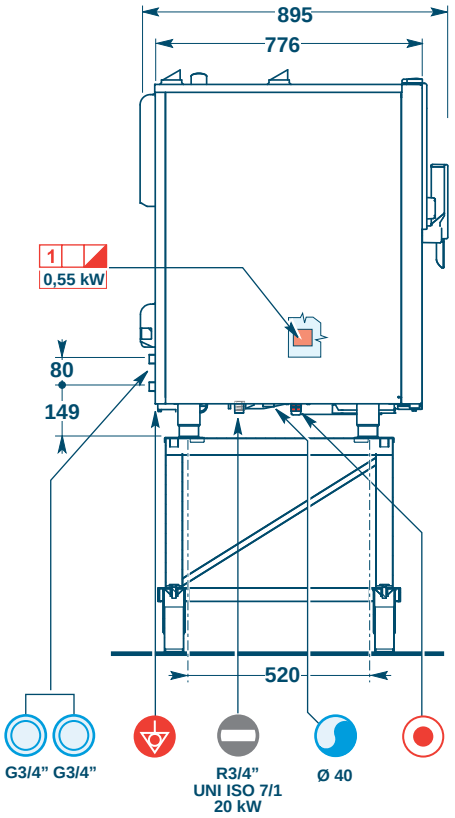
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 101 G - GW - GR - GWR)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 101 G - GW - GR - GWR)

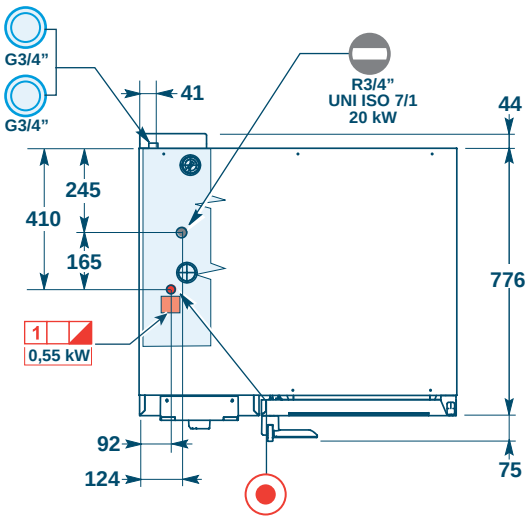
Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT101G*	N. 1	**Potenza massima (kW)**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	**20**	550W - 230V1N 50 Hz 550W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m³/h)	2,12	2,46	2,46	2,41	0,62	0,82	
		Portata massima (Kg/h)	1,43	1,85	2,08	1,78	1,58	1,55	
		Potenza minima (kW)	**7,8**	**7,8**	**7,8**	**7,8**	**10**	**7,8**	
		Portata minima (m³/h)	0,78	0,91	0,91	0,89	0,30	0,30	
		Portata minima (Kg/h)	0,53	0,68	0,77	0,66	0,76	0,57	

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 170 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 170 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3







Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzung
Conexiòn Gas

Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

1~ N ⏚ 230 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

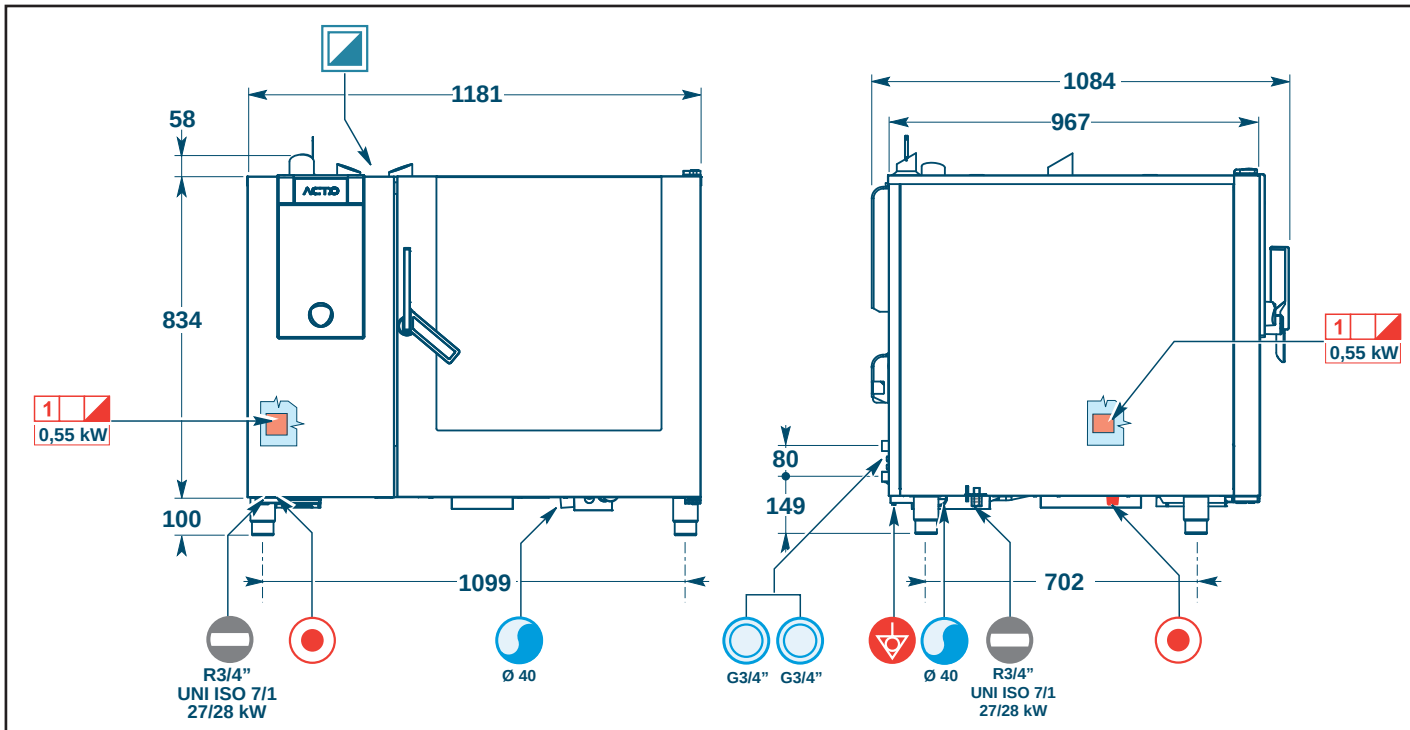
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potentialausgleichklemme
Borne equipotencial

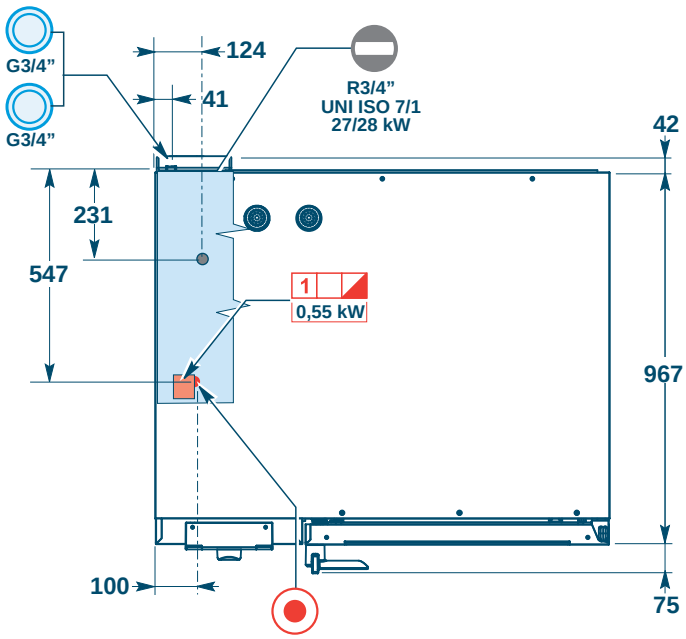
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 82G - GW)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 82G - GW)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT82G*	N. 1	**Potenza massima (kW)**	**27**	**27**	**27**	**27**	**28**	**28**	550W - 230V1N 50 Hz 550W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m^3/h)	2,86	3,32	3,32	3,25	0,87	1,15	
		Portata massima (Kg/h)	1,93	2,49	2,81	2,40	2,21	2,18	
		Potenza minima (kW)	**16,5**	**16,5**	**16,5**	**16,5**	**16,5**	**16,5**	
		Portata minima (m^3/h)	1,75	2,03	2,03	1,99	0,51	0,68	
		Portata minima (Kg/h)	1,18	1,52	1,72	1,47	1,30	1,28	

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 243 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 243 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3





Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzung
Conexiòn Gas

Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

1~ N ⏚ 230 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

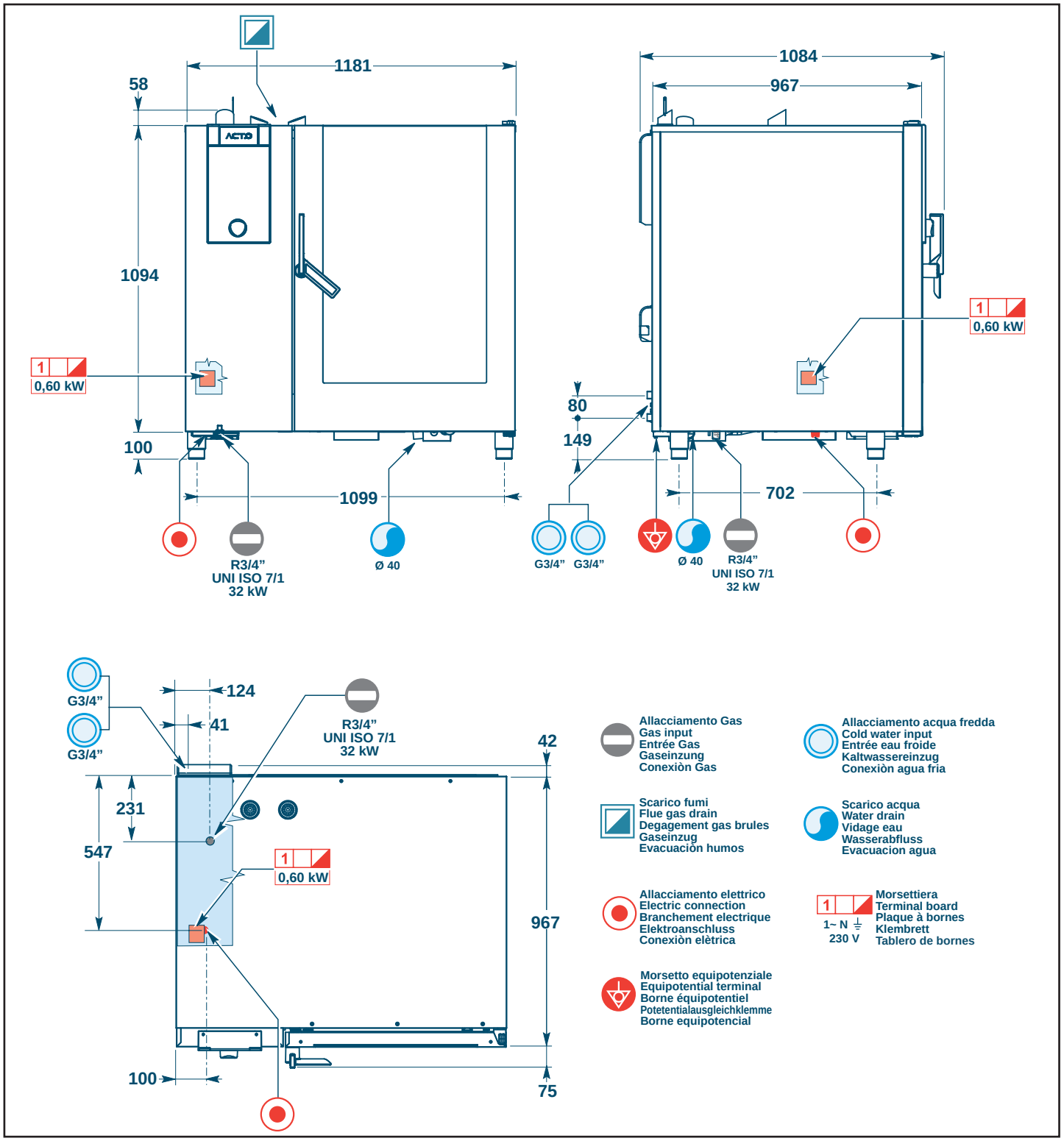
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 122G - GW)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 122G - GW)

Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT122G*	N. 1	**Potenza massima (kW)**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**	600W - 230V1N 50 Hz 600W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m^3/h)	3,39	3,94	3,94	3,85	0,99	1,31	
		Portata massima (Kg/h)	2,28	2,95	3,33	2,85	2,52	2,49	
		Potenza minima (kW)	**9,5**	**9,5**	**9,5**	**9,5**	**9,5**	**9,5**	
		Portata minima (m^3/h)	1,01	1,17	1,17	1,14	0,29	0,39	
		Portata minima (Kg/h)	0,68	0,88	0,99	0,85	0,75	0,74	

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 260 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 260 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3

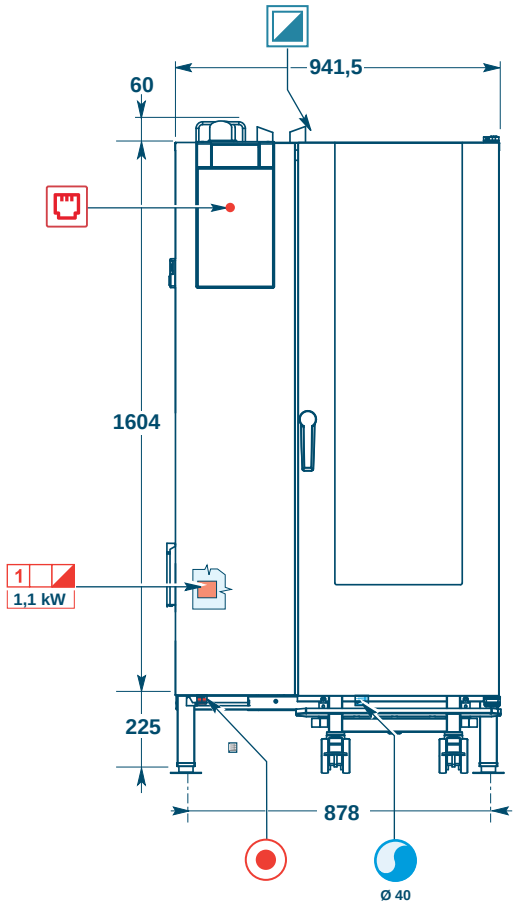


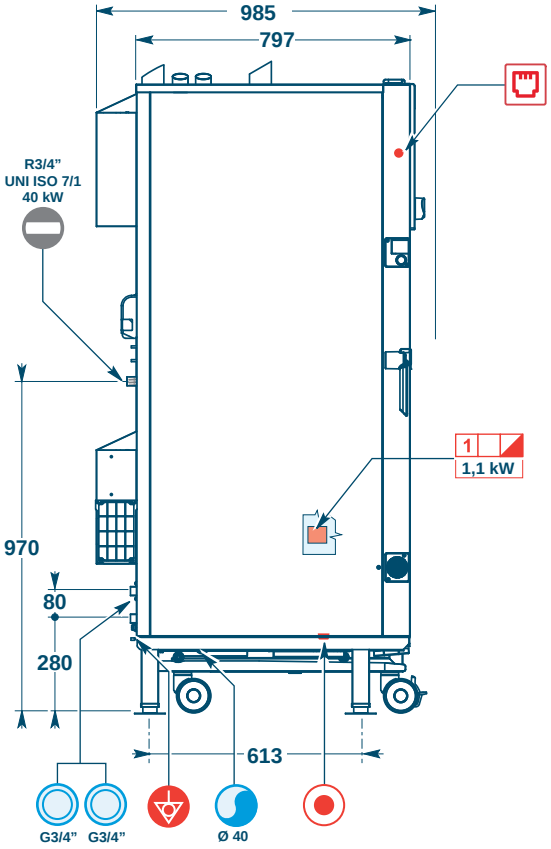
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 201GW_A)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 201 GW_A)

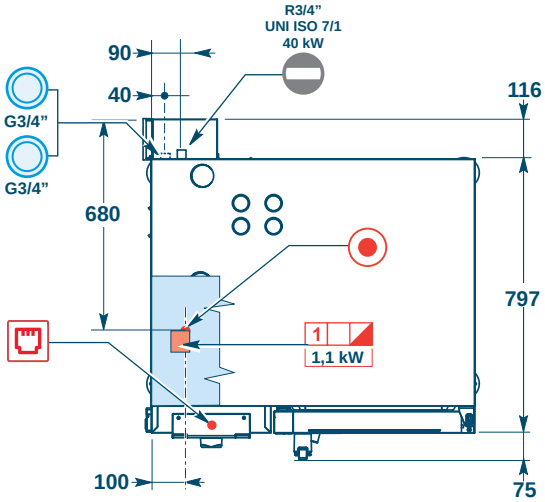
Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT201GW	N. 2	**Potenza massima (kW)**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	**40**	1100W - 230V1N 50 Hz 1100W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m^3/h)	4,23	4,92	4,92	4,81	1,24	1,64	
		Portata massima (Kg/h)	2,85	3,69	4,17	3,56	3,15	3,11	
		Potenza minima (kW)	**14,5**	**14,5**	**14,5**	**14,5**	**19,5**	**15,5**	
		Portata minima (m^3/h)	1,53	1,78	1,78	1,74	0,60	0,63	
		Portata minima (Kg/h)	1,03	1,34	1,51	1,29	1,54	1,20	

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 341 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 341 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3







Allacciamento Gas
Gas input
Entrée Gas
Gaseinzung
Conexiòn Gas

Allacciamento acqua fredda
Cold water input
Entrée eau froide
Kaltwassereinzug
Conexiòn agua fria

Scarico fumi
Flue gas drain
Degagement gas brules
Gaseinzug
Evacuaciòn humos

Scarico acqua
Water drain
Vidage eau
Wasserabfluss
Evacuacion agua

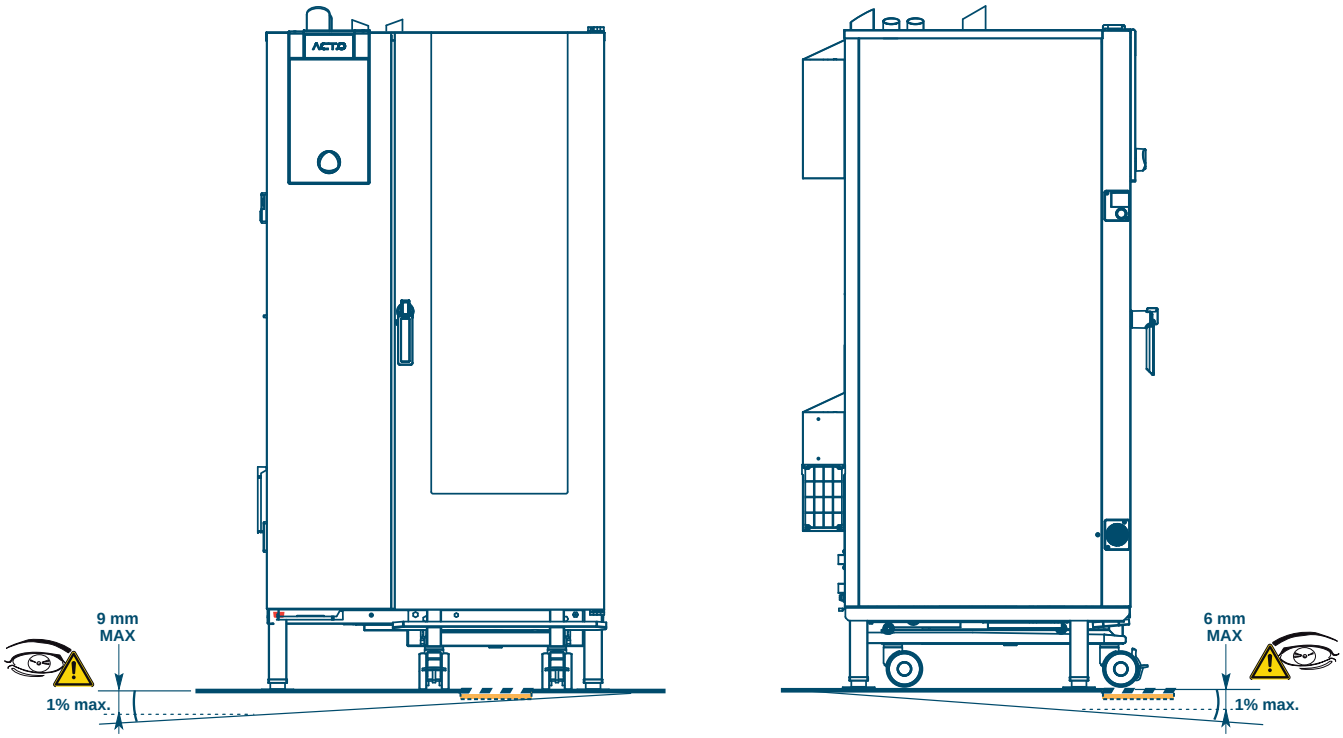
Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

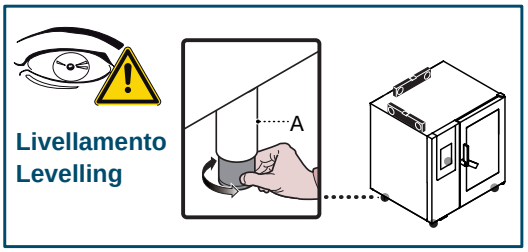
1~ N ⏚ 230 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

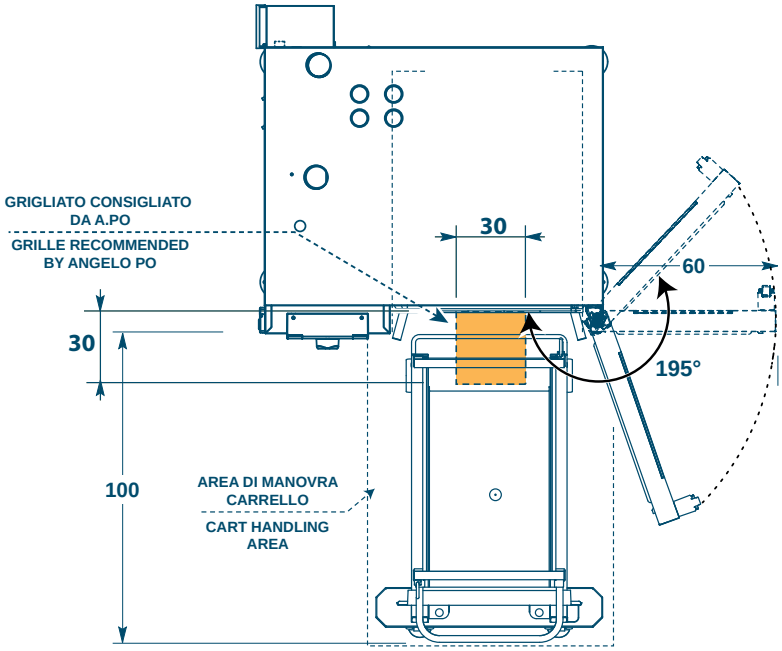
Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

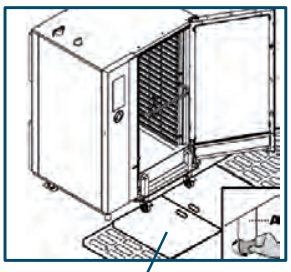
Porta RJ45 connessione Ethernet
RJ45 port Ethernet interface
Prise RJ45 type Ethernet
RJ45 Schnittstelle Ethernet
Puerto rj45 conexión Ethernet

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 201GW_B)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 201 GW_B)









Qualora non sia utilizzato il grigliato consigliato da Angelo po, ricorrere ad un dispositivo sul grigliato, se posto nell'area del carrello.

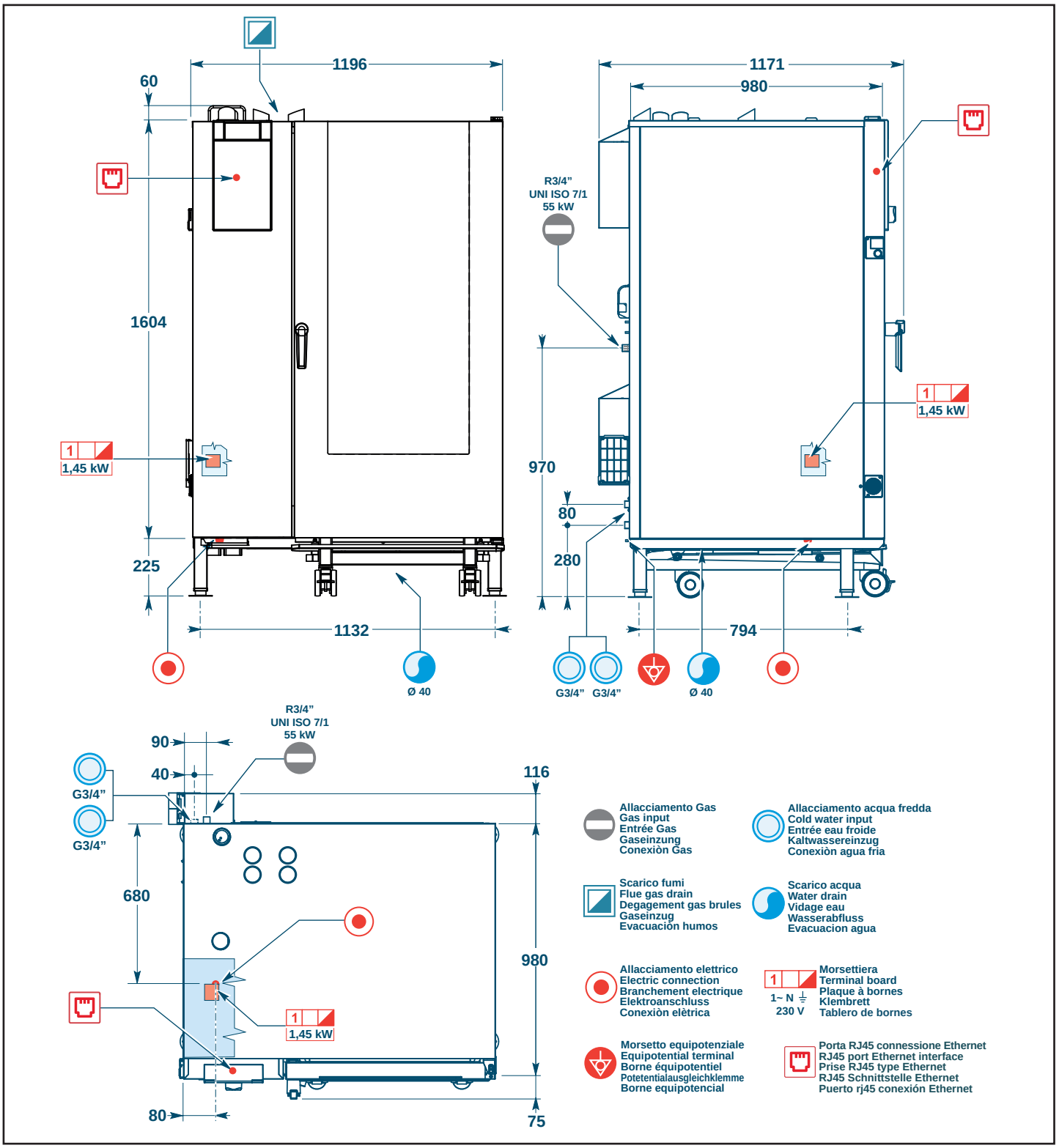
When using a grille not recommended by Angelo Po, put a device on the grille, if placed in the cart operating area

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 202 G - GW)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 202 G - GW)

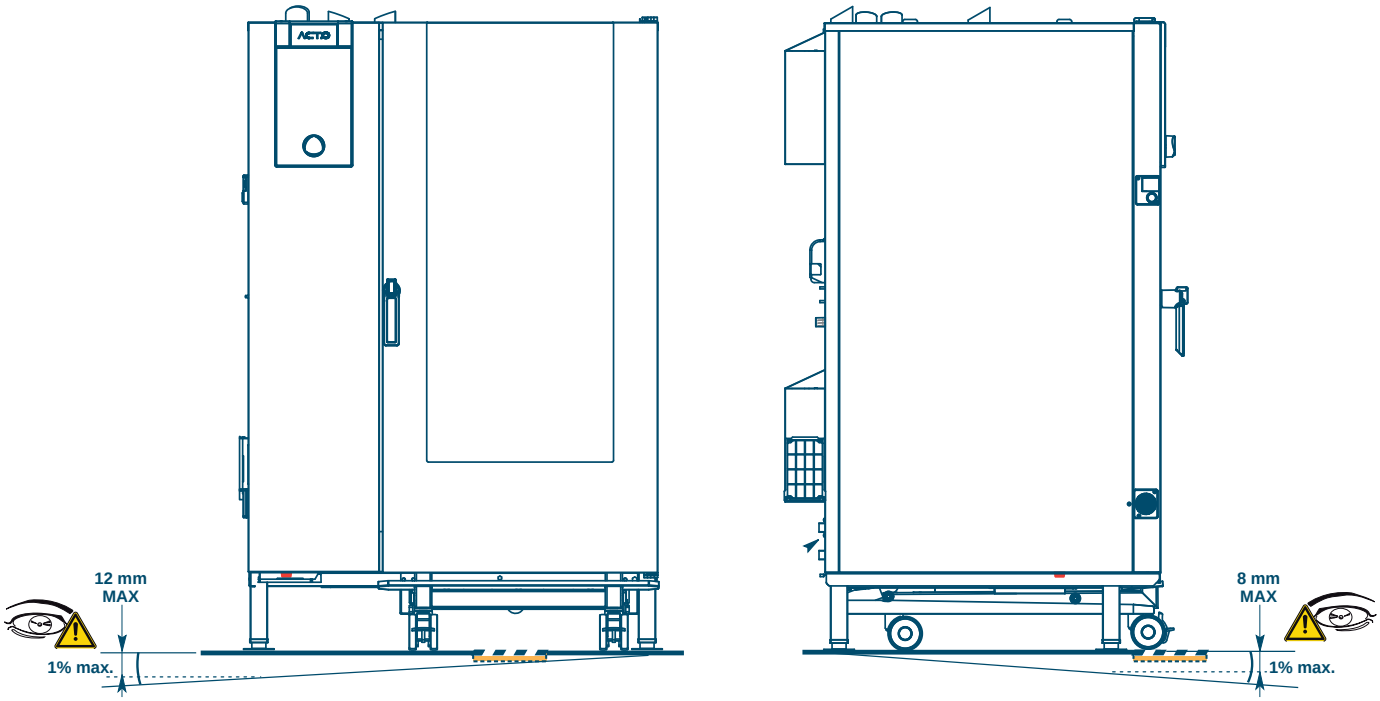
Modello Model	Bruciatore Burner	Potenza e portata	G20	G25	G25.1	G25.3	G30	G31	Allacciamento elettrico Electrical connection
AT202G*	N. 2	**Potenza massima (kW)**	**55**	**55**	**55**	**55**	**55**	**55**	1450W - 230V1N 50 Hz 1450W - 230V1N 60 Hz
		Portata massima (m^3/h)	5,82	6,77	6,77	6,62	1,71	2,25	
		Portata massima (Kg/h)	3,92	5,07	5,73	4,90	4,34	4,27	
		Potenza minima (kW)	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	**34**	
		Portata minima (m^3/h)	3,60	4,18	4,18	4,09	1,05	1,39	
		Portata minima (Kg/h)	2,42	3,14	3,54	3,03	2,68	2,64	

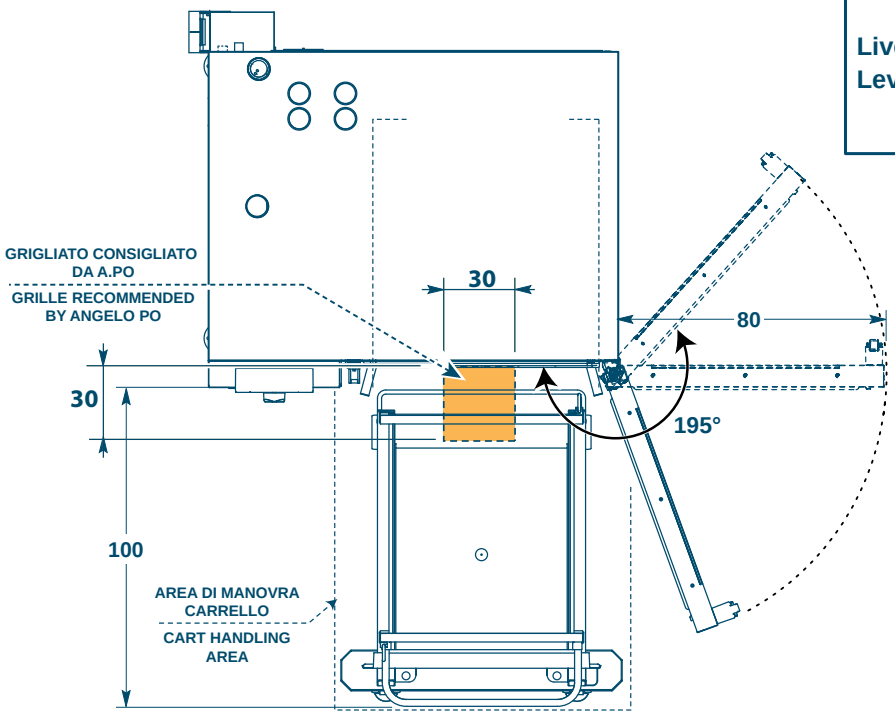
- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 447 Kg
- Potenza bruciatore spia pilota ≥ 250 W
- Scarico Fumi: A3

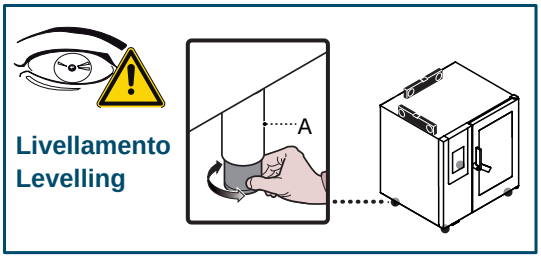
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 447 Kg
- Power burner pilot light ≥ 250 W
- Fume exhaust vent: A3



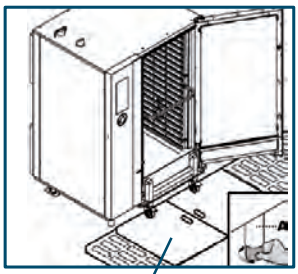
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (AT 202 G - GW)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (AT 202 G - GW)







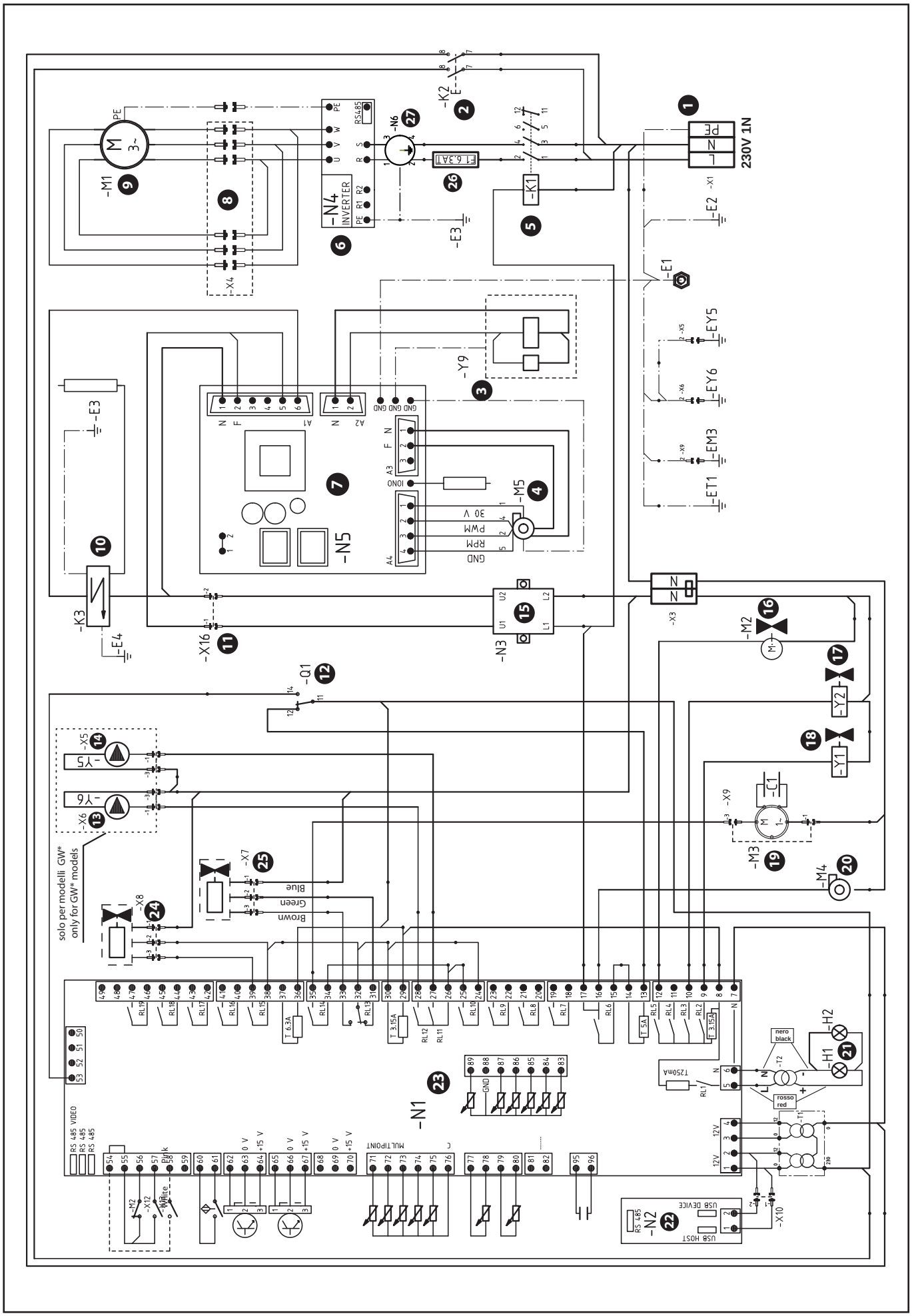
Livellamento
Levelling



Qualora non sia utilizzato il grigliato consigliato da Angelo po, ricorrere ad un dispositivo sul grigliato, se posto nell'area del carrello.

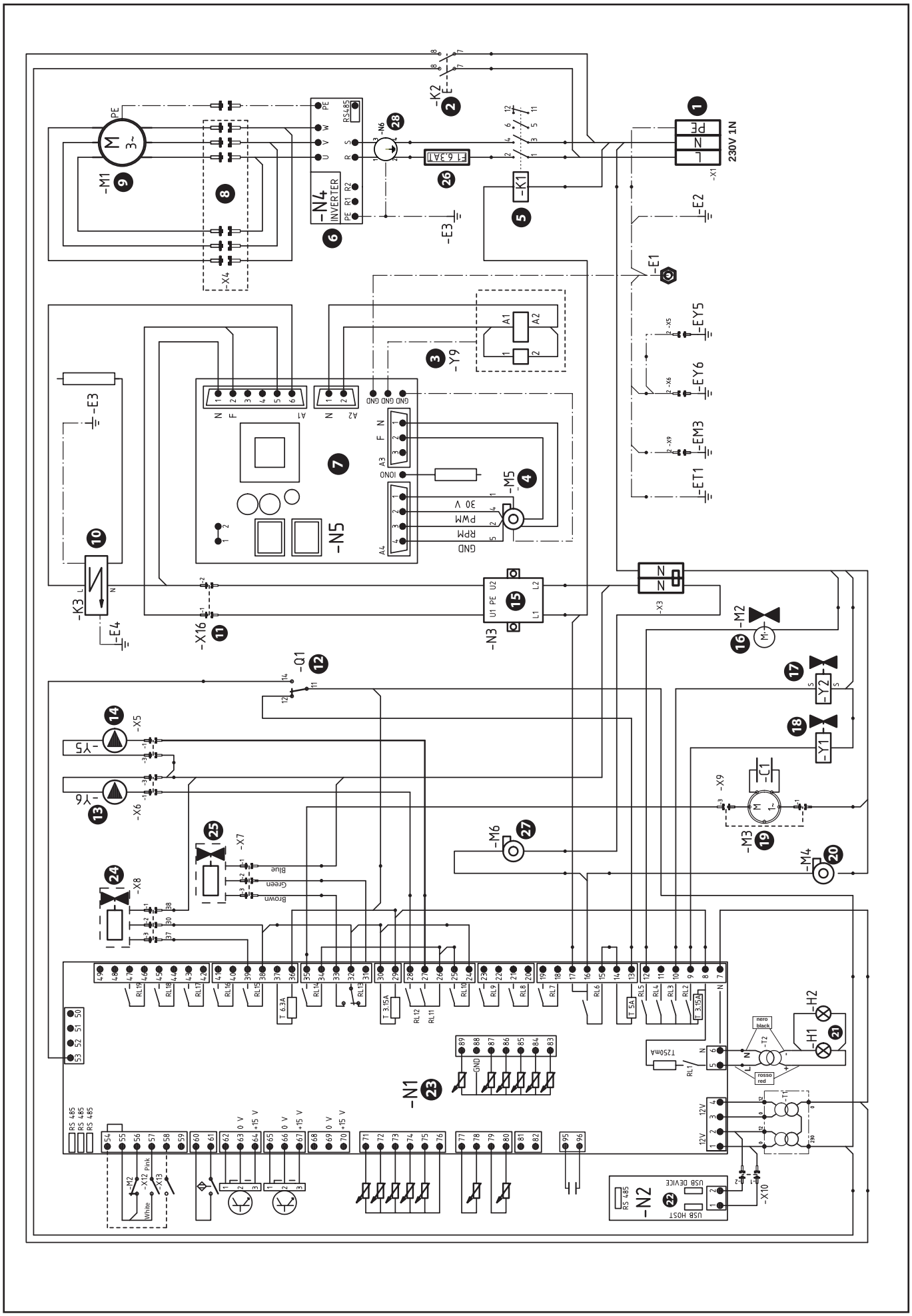
When using a grille not recommended by Angelo Po, put a device on the grille, if placed in the cart operating area

SCHEMA ELETTRICO (AT 61-101-82 G_230V)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (AT 61-101-82 G_230V)



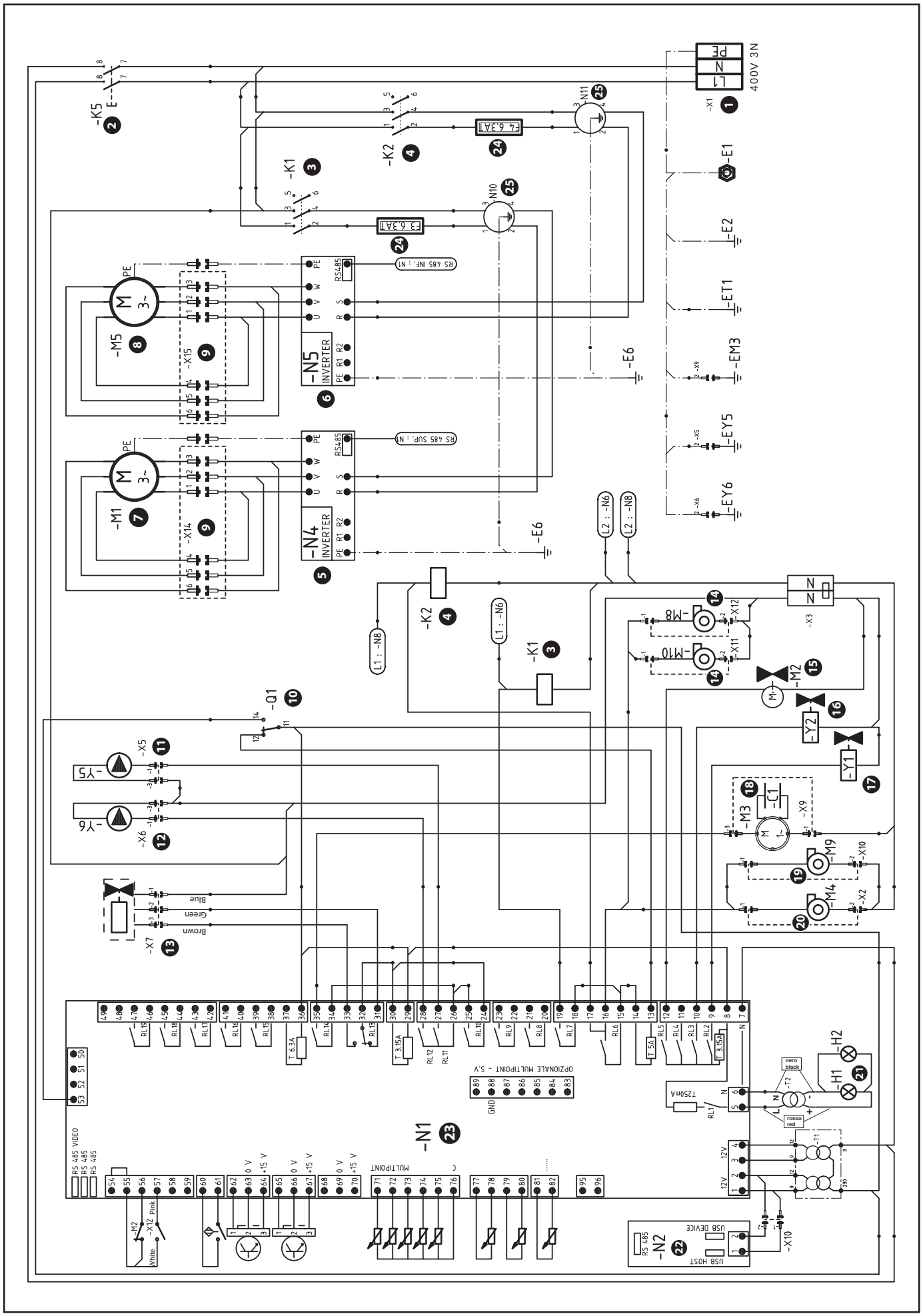
Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Interruttore - Switch
3	Valvola gas - Gas valve
4	Ventola bruciatore - Burner fan motor
5	Contattore motore - Motor contactor
6	Inverter - Inverter
7	Controllo combustione - Burner control board
8	Connettore 6 poli - 6-pin connector
9	Motore ventola - Fan motor
10	Accenditore - Igniter
11	Connettore MATE-N-LOK 2 poli - MATE-N-LOK 2-pin connector
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
13	Pompa brillantante (solo per versioni GW-GWR) - Polish pump (only for GW-GWR models)
14	Pompa detergente (solo per versioni GW-GWR) - Detergent pump (only for GW-GWR models)
15	Filtro LC - LC filter
16	Valvola motorizzata - Motorized valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Pompa ricircolo - Recirculation pump
20	Ventola - Fun
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Scheda elettronica - Electronic card
24	Predisposizione scarico grassi - Preset grease outlet
25	Valvola scarico serbatoio lavaggio - Washing tank drain valve
26	Fusibile 6.3 AT - Fuse 6.3 AT
27	Filtro E.M.C. opzionale - E.M.C. optional filter

SCHEMA ELETTRICO (AT 122G - GW_230V)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (AT 122G - GW_230V)



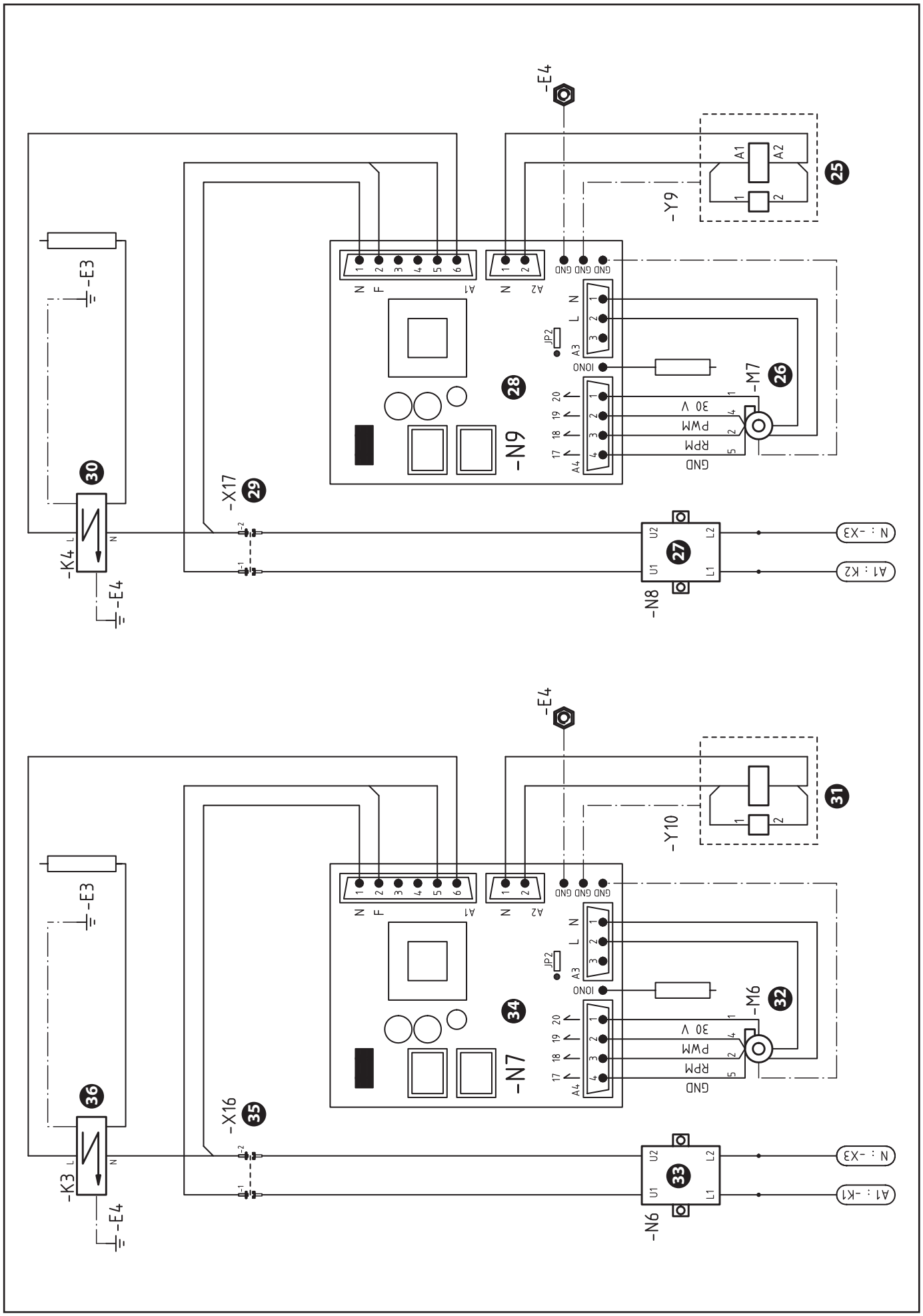
Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Interruttore - Switch
3	Valvola gas - Gas valve
4	Ventola bruciatore - Burner fan motor
5	Contattore motore - Motor contactor
6	Inverter - Inverter
7	Controllo combustione - Burner control board
8	Connettore 6 poli - 6-pin connector
9	Motore ventola - Fan motor
10	Accenditore - Igniter
11	Connettore MATE-N-LOK 2 poli - MATE-N-LOK 2-pin connector
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
13	Pompa brillantante (solo per versioni GW) - Polish pump (only for GW models)
14	Pompa detergente (solo per versioni GW) - Detergent pump (only for GW models)
15	Filtro LC - LC filter
16	Valvola motorizzata - Motorized valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Pompa ricircolo - Recirculation pump
20	Ventola - Fun
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Scheda elettronica - Electronic card
24	Predisposizione scarico grassi - Preset grease outlet
25	Valvola scarico serbatoio lavaggio - Washing tank drain valve
26	Fusibile 6.3 AT - Fuse 6.3 AT
27	Ventola - Fun
28	Filtro E.M.C. opzionale - E.M.C. optional filter

SCHEMA ELETTRICO (AT 201-202 GW_230V_A)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (AT 201-202 GW_230V_A)



Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Interruttore - Switch
3	Contattore motore superiore - Upper Motor contactor
4	Contattore motore inferiore - Bottom Motor contactor
5	Inverter superiore - Inverter
6	Inverter inferiore - Bottom Inverter
7	Motore ventola superiore - Upper Fan motor
8	Motore ventola inferiore - Bottom Fan motor
9	Connettore 6 poli - 6-pin connector
10	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
11	Pompa detergente (solo per versioni GW) - Detergent pump (only for GW models)
12	Pompa brillantante (solo per versioni GW) - Polish pump (only for GW models)
13	Valvola scarico serbatoio lavaggio - Washing tank drain valve
14	Ventola - Fun
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
18	Pompa ricircolo - Recirculation pump
19	Ventola posteriore superiore - Upper Rear panel fan
20	Ventola posteriore inferiore - Bottom Rear panel fan
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Scheda elettronica - Electronic card
24	Fusibile 6.3 AT - Fuse 6.3 AT
25	Filtro E.M.C. - E.M.C. filter

SCHEMA ELETTRICO (AT 201-202 GW_230V_B)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (AT 201-202 GW_230V_B)



Rif.	*Descrizione - Description*
25	Valvola gas inferiore - Bottom Gas valve
26	Ventola bruciatore inferiore - Bottom Burner fan motor
27	Filtro inferiore LC - Bottom LC filter
28	Scheda combustione inferiore - Bottom burner control board
29	Connettore MATE-N-LOK 2 poli - MATE-N-LOK 2-pin connector
30	Flangia p/elettrodi inferiore - Bottom plug plate
31	Valvola gas superiore - Upper Gas valve
32	Ventola bruciatore superiore - Upper Burner fan motor
33	Filtro superiore LC - Upper LC filter
34	Scheda combustione superiore - Upper burner control board
35	Connettore MATE-N-LOK 2 poli - MATE-N-LOK 2-pin connector
36	Flangia p/elettrodi superiore - Upper plug plate

Tabella iniettori bruciatore (AT61 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT61 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione normale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	410
		G20	20	575
	II2H3P	G31	50	445
		G20	20	575
BE	II2E(R)3P	G31	37	445
		G20	20	575
		G25	25	630
BG	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
CH	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	50	410
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30	410
		G20	20	575
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
CZ	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30	410
		G20	20	575
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	410
		G20	20	575
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
ES	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT61 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT61 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
FR	II2Esi3P	G31	37	445
		G20	20	575
		G25	25	630
	II2E+3+	G30 / G31	28-30	410
		G20	20	575
		G25	25	630
GB	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	410
		G20	20	575
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	25	575
		G25.1	25	630
IE	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	410
		G20	20	575
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
IT	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	410
		G20	20	575
LT	II2H3B/P	G30	30	410
		G31	30	410
		G20	20	575
LU	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
LV	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT61 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT61 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
MK	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
MT	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
NL	II2L3P	G31	37	445
		G25	25	630
	II2L3B/P	G30 / G31	30	410
		G25	25	630
	II2EK3P	G31	37	445
		G20	20	575
		G25.3	25	630
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
		G25.3	25	630
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
PT	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	410
		G20	20	575
RO	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2L3B/P	G30 / G31	30	410
		G25	20	630
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
SI	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
SK	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575
TR	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	410
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT101 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT101 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	50	455
		G20	20	575
BE	II2E(R)3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25	25	630
BG	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
CH	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
CZ	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
ES	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
FR	II2Esi3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25	25	680
	II2E+3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
		G25	25	680

Tabella iniettori bruciatore (AT101 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT101 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
GB	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30	435
		G20	20	575
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	25	575
		G25.1	25	680
IE	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
IT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
LT	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
LU	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
LV	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
MK	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
MT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT101 G-GW-GR-GWR) - Burner injector table (AT101 G-GW-GR-GWR)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
NL	II2L3P	G31	37	455
		G25	25	680
	II2L3B/P	G30 / G31	30	435
		G25	25	680
	II2EK3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25.3	25	680
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
		G25.3	25	680
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
PT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
RO	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2L3B/P	G30 / G31	30	435
		G25	20	680
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
SI	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
SK	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
TR	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT82GW) - Burner injector table (AT82GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	455
		G20	20	615
	II2H3P	G31	50	485
		G20	20	615
BE	II2E(R)3P	G31	37	485
		G20	20	615
		G25	25	730
BG	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
CH	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	50	455
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
CZ	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	455
		G20	20	615
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
ES	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT82GW) - Burner injector table (AT82GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
FR	II2Esi3P	G31	37	448
		G20	20	615
		G25	25	730
	II2Esi3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
		G25	25	730
GB	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	25	615
		G25.1	25	730
IE	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
IT	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	455
		G20	20	615
LT	II2H3B/P	G30	30	455
		G31	30	455
		G20	20	615
LU	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
LV	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT82GW) - Burner injector table (AT82GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
MK	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
MT	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
NL	II2L3P	G31	37	485
		G25	25	730
	II2L3B/P	G30 / G31	30	455
		G25	25	730
	II2EK3P	G31	37	485
		G20	20	615
		G25.3	25	730
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
		G25.3	25	730
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
PT	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	455
		G20	20	615
RO	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2L3B/P	G30 / G31	30	455
		G25	20	730
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
SI	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
SK	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615
TR	II2H3P	G31	37	485
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	455
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT122GW) - Burner injector table (AT122GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	615
	II2H3P	G31	50	480
		G20	20	615
BE	II2E(R)3P	G31	37	480
		G20	20	615
		G25	25	730
BG	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
CH	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
CZ	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	615
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
ES	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT122GWW) - Burner injector table (AT122GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
FR	II2Esi3P	G31	37	480
		G20	20	615
		G25	25	730
	II2Esi3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
		G25	25	730
GB	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	25	615
		G25.1	25	730
IE	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
IT	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	445
		G20	20	615
LT	II2H3B/P	G30	30	445
		G31	30	445
		G20	20	615
LU	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
LV	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT122GW) - Burner injector table (AT122GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
MK	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
MT	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
NL	II2L3P	G31	37	480
		G25	25	730
	II2L3B/P	G30 / G31	30	445
		G25	25	730
	II2EK3P	G31	37	480
		G20	20	615
		G25.3	25	730
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
		G25.3	25	730
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
PT	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	615
RO	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2L3B/P	G30 / G31	30	445
		G25	20	730
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
SI	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
SK	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615
TR	II2H3P	G31	37	480
		G20	20	615
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	615

Tabella iniettori bruciatore (AT201GW) - Burner injector table (AT201GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	50	455
		G20	20	575
BE	II2E(R)3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25	25	630
BG	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
CH	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
CZ	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	435
		G20	20	575
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
ES	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
FR	II2Esi3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25	25	680
	II2Esi3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
		G25	25	680

Tabella iniettori bruciatore (AT201GW) - Burner injector table (AT201GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
GB	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	25	575
		G25.1	25	680
IE	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
IT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	435
		G20	20	575
LT	II2H3B/P	G30	30	435
		G31	30	435
		G20	20	575
LU	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
LV	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
MK	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
MT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT201GW) - Burner injector table (AT201GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
NL	II2L3P	G31	37	455
		G25	25	680
	II2L3B/P	G30 / G31	30	435
		G25	25	680
	II2EK3P	G31	37	455
		G20	20	575
		G25.3	25	680
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
		G25.3	25	680
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
PT	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	435
		G20	20	575
RO	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2L3B/P	G30 / G31	30	435
		G25	20	680
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
SI	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
SK	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575
TR	II2H3P	G31	37	455
		G20	20	575
	II2H3B/P	G30 / G31	30	435
		G20	20	575

Tabella iniettori bruciatore (AT202GW) - Burner injector table (AT202GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
AL	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
AT	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	605
	II2H3P	G31	50	465
		G20	20	605
BE	II2E(R)3P	G31	37	465
		G20	20	605
		G25	25	700
BG	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
CH	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	605
CY	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
CZ	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	605
DE	II2H3B/P	G30 / G31	50	445
		G20	20	605
DK	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
EE	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
ES	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
FI	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
FR	II2Esi3P	G31	37	445
		G20	20	605
		G25	25	700
	II2Esi3+	G30 / G31	28-30/37	465
		G20	20	605
		G25	25	700

Tabella iniettori bruciatore (AT202GW) - Burner injector table (AT202GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
GB	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	605
GR	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
HR	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
HU	II2HS3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	25	605
		G25.1	25	700
IE	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	605
IS	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
IT	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30 / 37	445
		G20	20	605
LT	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
LU	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
LV	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
MK	II2H3P	G31	37	445
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
MT	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605

Tabella iniettori bruciatore (AT202GW) - Burner injector table (AT202GW)				
Paese Country	**Categoria Category**	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione norlale gas (mbar) Rated gas pressure (mbar)**	**Ugello Bruciatore Burner nozzle**
NL	II2L3P	G31	37	465
		G25	25	700
	II2L3B/P	G30 / G31	30	445
		G25	25	700
	II2EK3P	G31	37	465
		G20	20	605
		G25.3	25	700
	II2EK3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
		G25.3	25	700
NO	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
PL	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
PT	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3+	G30 / G31	28-30/37	445
		G20	20	605
RO	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2L3B/P	G30 / G31	30	445
		G25	20	700
SE	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
SI	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
SK	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605
TR	II2H3P	G31	37	465
		G20	20	605
	II2H3B/P	G30 / G31	30	445
		G20	20	605

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics						
Famiglia Group	Tipo di gas Gas type	Indice Wobbe (MJ/m^3) Wobbe index (MJ/m^3)	Potere calorifico inferiore (Hi) Net calorific value (Hi)			
			$Kcal/m^3$	MJ/m3	Kcal/Kg	Mj/Kg
II	G20 (gas naturale - natural gas)	45,67	8127	34,02	-	-
	G25 (gas naturale - natural gas)	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1 (gas naturale - natural gas)	35,25	6999	29,30	-	-
	G25.3 (gas naturale - natural gas)	38,49	7147	29,92	-	-
III	G30 (GPL propano - LPG propane)	80,58	-	-	10906	45,65
	G31 (GPL propano - LPG propane)	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures												
Paese Country	G20 (mbar)			G25 (mbar) G25.1 (mbar) G25.3 (mbar)			G30 (mbar)			G31 (mbar)		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
AL-BG-IT-GB-IE PT-CH GR-ES-CZ MK-IS	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45
FR-BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5
AT-CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	50	42,5
DK-SE-FI-CZ SI LV-LT-EE-SK - TR	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35
PL	20	17,5	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35
PL	20	17,5	25	-	-	-	-	-	-	37	25	45
RO	20	17	25	-	-	-	-	-	-	37	25	45
RO	-	-	-	20	17	25	30	25	35	30	25	35

1) Pressione nominale - Rated pressure .
2) Pressione minima - Minimum pressure.
3) Pressione massima - Maximum pressure.

Tabella iniettori bruciatore (AT61 G-GW-GR-GWR) per paesi extra UE Burner injector table (AT61 G-GW-GR-GWR) for non-EU countries			
Altri Paesi - Other Country	**Tipo di gas - Gas type**	**Pressione (mbar) - Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore - Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. **To be chosen according to inlet pressure and gas type.**	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 575
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 630
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 410
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 445

Tabella iniettori bruciatore (AT101 G-GW-GR-GWR) per paesi extra UE Burner injector table (AT101 G-GW-GR-GWR) for non-EU countries			
Altri Paesi - Other Country	**Tipo di gas - Gas type**	**Pressione (mbar) Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. **To be chosen according to inlet pressure and gas type.**	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 575
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 680
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 435
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 455

Tabella iniettori bruciatore (AT82 GW) per paesi extra UE Burner injector table (AT82 GW) for non-EU countries			
Altri Paesi Other Country	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione (mbar) Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. **To be chosen according to inlet pressure and gas type.**	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 615
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 730
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 455
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 485

Tabella iniettori bruciatore (AT122GW) per paesi extra UE Burner injector table (AT122GW) for non-EU countries			
Altri Paesi Other Country	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione (mbar) Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. **To be chosen according to inlet pressure and gas type.**	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 615
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 730
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 445
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 480

Tabella iniettori bruciatore (AT201 GW) per paesi extra UE Burner injector table (AT201GW) for non-EU countries			
Altri Paesi Other Country	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione (mbar) Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 575
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 682
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 435
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 455

Tabella iniettori bruciatore (AT 202GW) per paesi extra UE Burner injector table (AT 202GW) for non-EU countries			
Altri Paesi Other Country	**Tipo di gas Gas type**	**Pressione (mbar) Pressure (mbar)**	**Ugello bruciatore Burner nozzle**
Scegliere in base alla pressione di distribuzione e al tipo di gas. To be chosen according to inlet pressure and gas type.	G20 (gas naturale - natural gas)	20	ø 605
	G25 (gas naturale - natural gas) G25.1 (gas naturale - natural gas) G25.3 (gas naturale - natural gas)	25	ø 700
	G30 (GPL propano - LPG propane)	30	ø 445
	G31 (GPL propano - LPG propane)	37	ø 465

ANGELO PO

A Marmon / Berkshire Hathaway Company

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.