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.

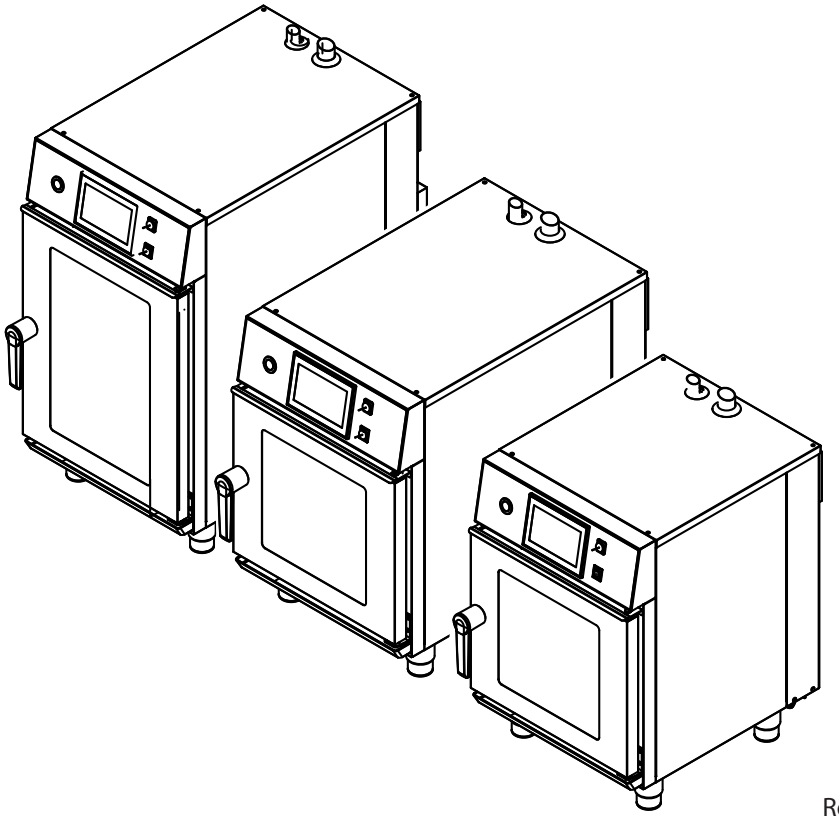
Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des 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 PRACTICO
PRACTITO OVEN
PRACTITOOFEN
FOUR PRACTITO
HORNO PRACTITO

TT61
TT623
TT101

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





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

Rev.5 01/2026

CE

3395290

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 5
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI MANUTENZIONE 6
PERICOLI E DISPOSIZIONI DI SICUREZZA IN FASE DI DISMISSIONE DELL'APPARECCHIATURA 7
EQUIPAGGIAMENTO DI PROTEZIONE PERSONALE 8
ISTRUZIONI E AVVERTENZE DI SICUREZZA PER L'EQUIPAGGIAMENTO ELETTRICO 9
ISTRUZIONI E AVVERTENZE RELATIVE ALL'IMPATTO AMBIENTALE 9

INFORMAZIONI GENERALI 10
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER IL LETTORE 10
SCOPO DEL MANUALE 10
IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA 10
MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA 10

INFORMAZIONI TECNICHE 11
DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA 11
DATI TECNICI (TT61-TT623) 12
DATI TECNICI (TT101) 12
DOTAZIONE ACCESSORI 13
ACCESSORI A RICHIESTA 13
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 13

USO E FUNZIONAMENTO 14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER L'USO E IL FUNZIONAMENTO 14
DESCRIZIONE COMANDI 15
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA 15
SCHERMATA PRINCIPALE 16
MENÙ PRINCIPALE 17
IMPOSTAZIONI 18

COTTURA MANUALE 23
MULTICOTTURA 26
PROGRAMMI DI COTTURA 27
LAVAGGIO 29
COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO 30
OPERAZIONI PIANIFICATE 31
DATI HACCP 32
SERVICE 32
IOT 33
INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA 35

MANUTENZIONI 35

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE 35
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA AUTOMATICA/SEMIAUTOMATICA DELL'APPARECCHIATURA 36
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA PULIZIA MANUALE DELL'APPARECCHIATURA 37
PULIZIA CAMERA DI COTTURA 38
PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA 39
PULIZIA FILTRO ARIA 39
PULIZIA SFIATO 39

GUASTI 40

RICERCA GUASTI 40
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI 40

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.

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: 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
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: 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. • 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 specifi ci, 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 zall'inizio del manuale.

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

NOTA: Questo manuale è aggiornto alla versione SW 3.0.11.

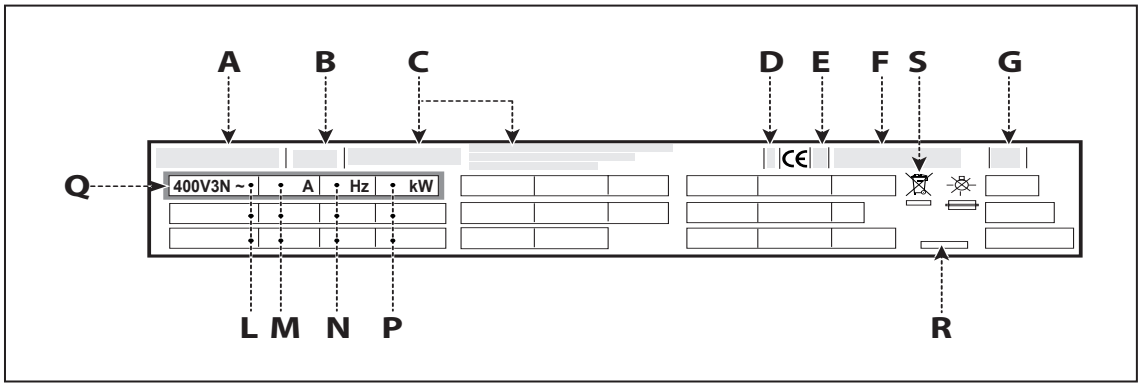
SCOPO DEL MANUALE

- Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal Fabbricante per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista. Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.
- Queste informazioni sono fornite dal Fabbricante nella propria lingua originale (italiano) e vengono tradotte nelle altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali. La lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.
- Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.
- Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione Fabbricante
D) Classe di isolamento
E)Marcatura CE di conformità
F)Numero di matricola
G) Grado di protezione
L)Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S)Simbolo RAEE



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

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

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

INFORMAZIONI TECNICHE

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno, d'ora innanzi definito apparecchiatura, è stato progettato e costruito per la cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale (per esempio: nelle cucine dei ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali come panetterie, macellerie, etc.,), non deve essere usata per la produzione di massa di alimenti e deve essere usata da personale qualificato e formato.

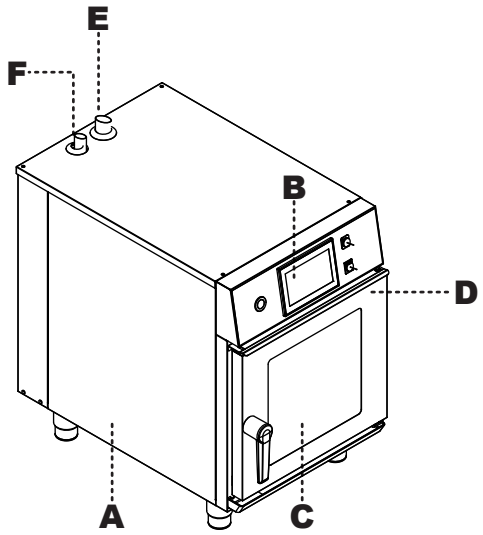
– Le funzioni dell'apparecchiatura sono gestite da un pannello di comando elettronico dal quale si possono impostare le modalità di cottura (convezione, vapore, mista) e tutte quelle funzioni per ottenere cotture più uniformi.

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

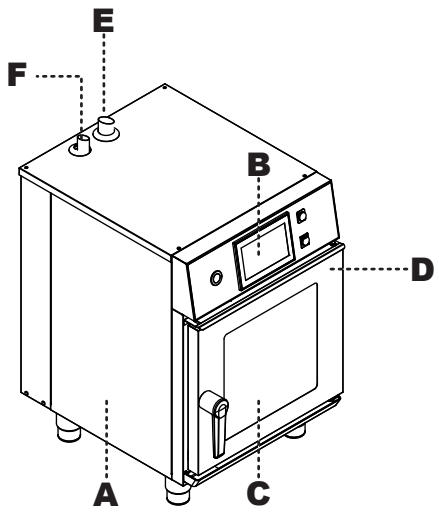
Organi principali

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.

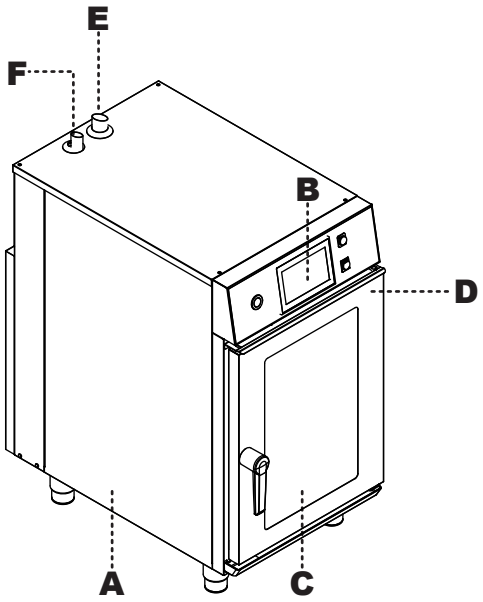
MODELL0 TT61



MODELLO TT623



MODELL0 TT101



DATI TECNICI (TT61-TT623)

Descrizione	*TT 61*	*TT 623*
Dimensioni forno	513x896x(687+46+100) mm	513x732x(687+46+100) mm
Alimentazione elettrica	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Commutazioni ammissibili	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Potenza nominale	6,9 kW	5,5 kW
Corrente assorbita	11A (400V 3N) - 18A (230V 3) 30A (230V 1N)	9A (400V 3N) - 15A (230V 3) 24A (230V 1N)
Sezione minima dei cavi di alimentazione elettrica	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G4 mmq (230V 3) 3G6 mmq (230V 1N)	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G2,5 mmq (230V 3) 3G4 mmq (230V 1N)
Dimensioni camera	400x534x390 mm	400x369x390 mm
Numero teglie	6	6
Passo teglie	55 mm	55 mm
Dimensioni teglie	1/1 GN - 40 mm	2/3 GN - 40 mm
Grado di protezione	IPX4	IPX4

DATI TECNICI (TT101)

Descrizione	*TT 101*	
Dimensioni forno	513x885x(887+46+100) mm	
Alimentazione elettrica	400V 3N 50/60Hz	
Commutazioni ammissibili	230V 3 50/60Hz	
Potenza nominale	11 kW	
Corrente assorbita	17A (400V 3N) - 28A (230V 3)	
Sezione minima dei cavi di alimentazione elettrica	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G6 mmq (230V 3)	
Dimensioni camera	400x534x590 mm	
Numero teglie	10	
Passo teglie	55 mm	
Dimensioni teglie	1/1 GN - 40 mm	
Grado di protezione	IPX4	

Quantità di carico massimo per dimensioni dell'apparecchio

6 x 1/1 G/N	30 Kg	per ogni ripiano max. 15 Kg
6 x 2/3 G/N	20 Kg	per ogni ripiano max. 10 Kg
10x 1/1 G/N	45 Kg	per ogni ripiano max. 15 Kg

DOTAZIONE ACCESSORI

Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:
– **Kit trasformazione tensione**: serve per adattare l'apparecchiatura al tipo di tensione da utilizzare.

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. 5.

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

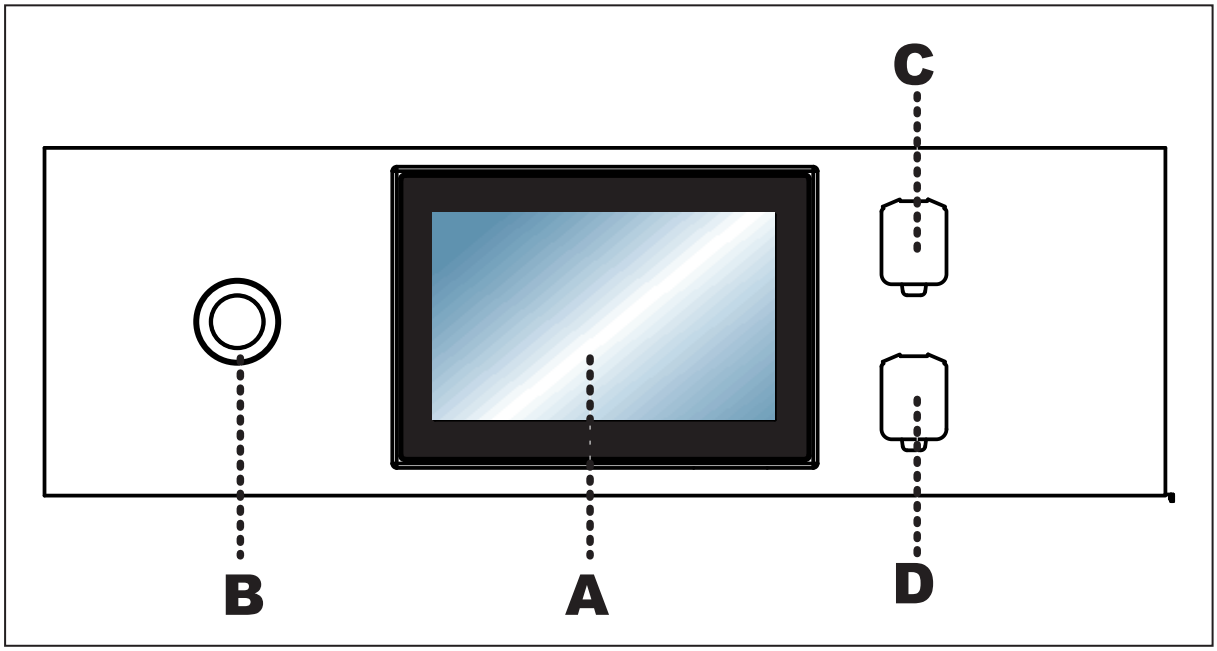
L'illustrazione raffigura il pannello comandi dell'apparecchiatura, mentre l'elenco riporta la descrizione e la funzionalità dei singoli comandi.

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) Pulsante accensione: serve per attivare e disattivare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

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

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



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA

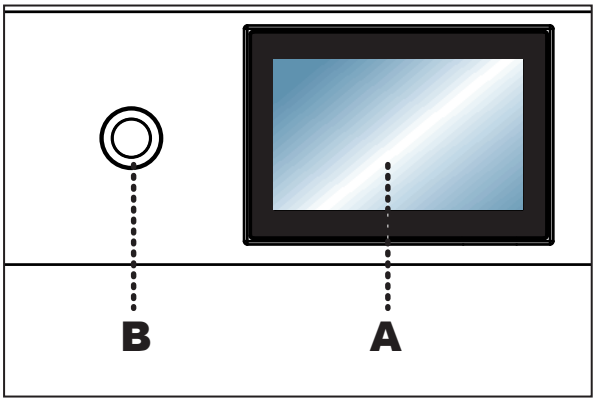
Procedere nel modo indicato.

Accensione

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

2) Aprire il rubinetto alimentazione acqua.

3) Premere il pulsante **(B)** per attivare l'apparecchiatura.

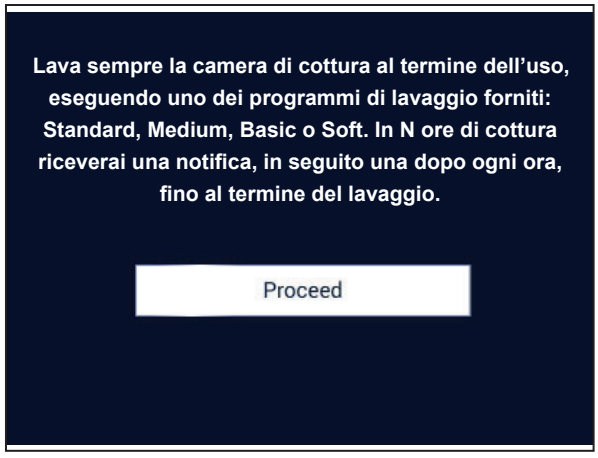


4) Il display **(A)** si accende e, dopo alcuni secondi, visualizza la pagina >>>

IMPORTANTE:

Il valore N delle ore deve essere il tempo residuo di cottura rimasto a disposizione fra un lavaggio e l'altro /max.20 h - min. 1h.

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

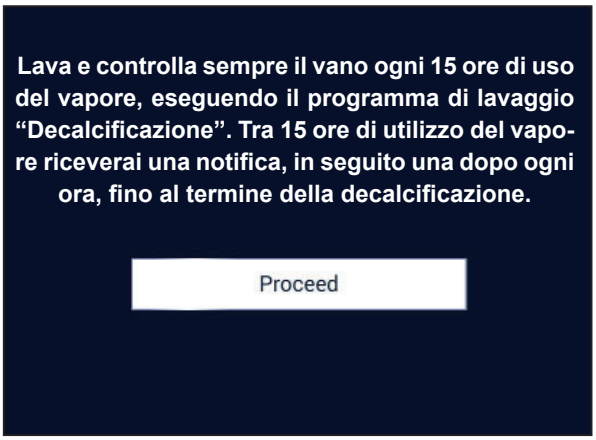


Sul display compare la schermata. >>>

6) 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).

NOTA: E' possibile disabilitare questa schermata selezionando Impostazioni/parametri forno , inserire la password fornita dal costruttore e deselezionare avviso decalcificazione.



Spegnimento

IMPORTANTE: Spegnere sempre l'apparecchiatura a fine utilizzo.

7) Premere il pulsante **(B)** per disattivare l'apparecchiatura.

8) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

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

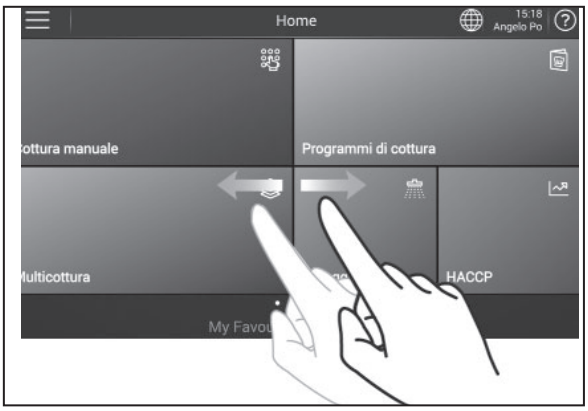
SCHERMATA PRINCIPALE

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

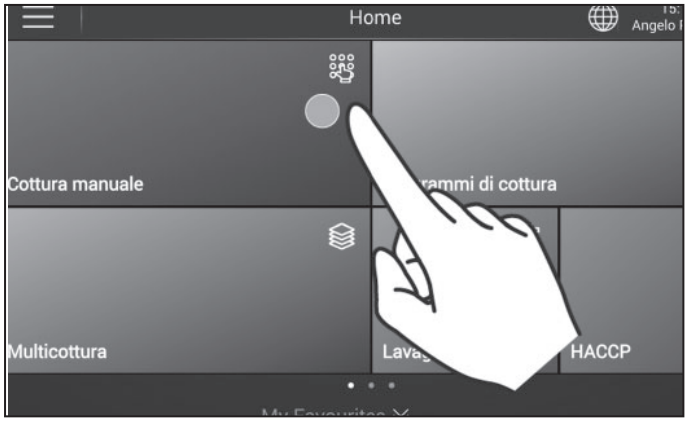


Per selezionare la funzione di interesse procedere nel modo indicato:

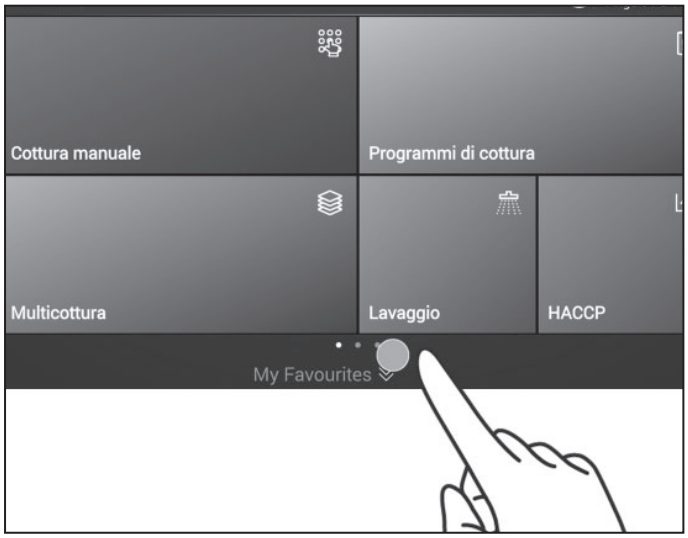
1) Cercare la funzione di interesse scorrendo lo schermo.



2) Toccare sullo schermo per confermare la funzione scelta.



IMPORTANTE:
Premere su "My favourites" per accedere direttamente alle cotture che sono state salvate come favorite.



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 diplay 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. 23).
- **Funzione "Multicottura":** serve per attivare la funzione di gestione contemporanea di processi di cottura memorizzati (vedi pag. 26).
- **Funzione "Dati HACCP"**: serve per visualizzare i dati HACCP acquisiti durante le diverse cotture (vedi pag. 32).
- **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. 32).
- **Funzione "Programmi di cottura" :** serve per richiamare modalità di cotture preimpostate per i diversi cibi (vedi pag. 27).
- **Funzione "Lavaggio"**: serve per selezionare il tipo di programma per il lavaggio dell'apparecchiatura (vedi pag. 29).
- **Funzione "Operazioni pianificate" :** serve per programmare degli avvisi o delle attività (ad es, programmi di cottura) a determinati giorni ed orari (vedi pag. 31).
- **Funzione "IOT":** Le funzionalità IoT (tradotto in italiano: "Internet delle Cose") consentono la connessione del forno con la piattaforma 'cloud' Angelo Po disponibile all'indirizzo apolink.angelopo.com (vedi pag. 33).

IMPOSTAZIONI

Procedere nel modo indicato.

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

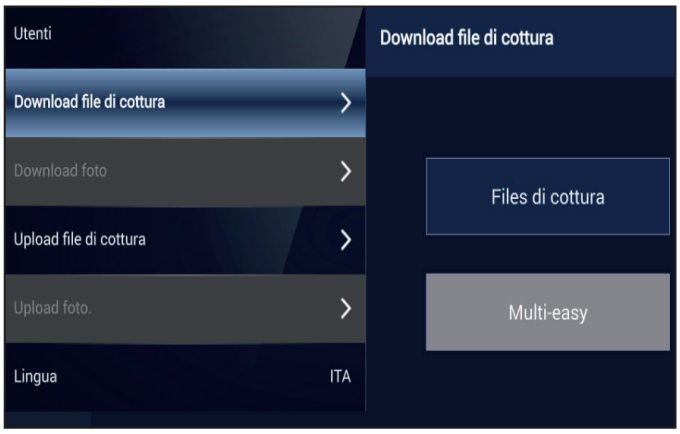


Sul display compare la seguente schermata.

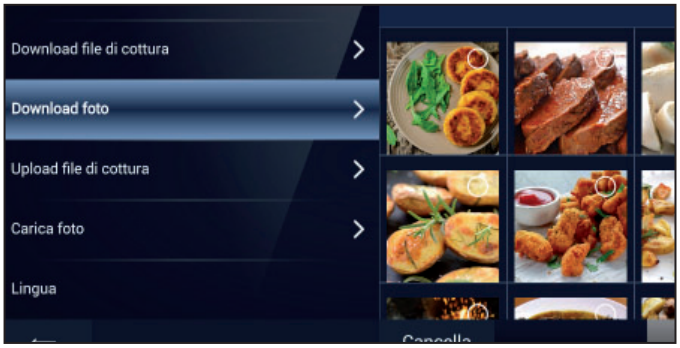


In questa schermata è possibile:

– **Scaricare file di cottura**



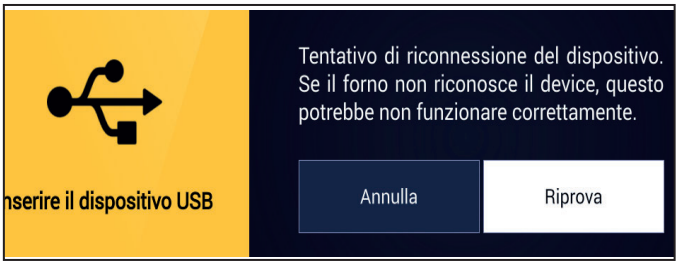
– **Scaricare foto**



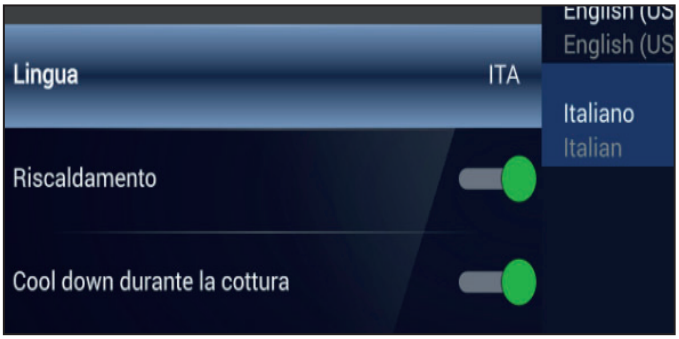
– **Caricare file di cottura**



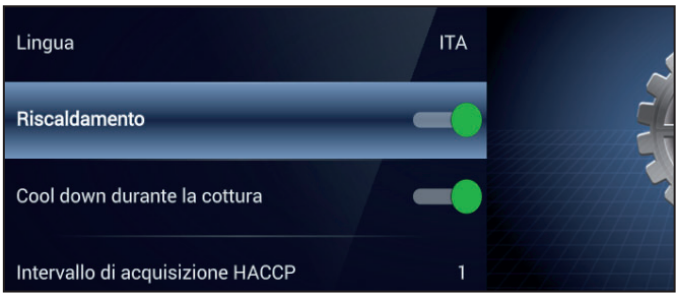
– **Caricare foto**



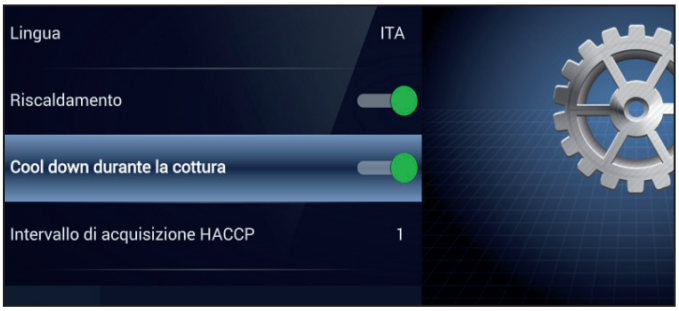
– **Selezionare la lingua**



– **Attivare/disattivare il preriscaldamento**



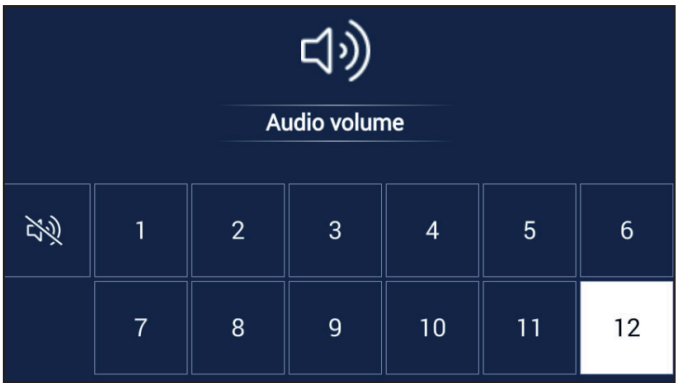
– **Attivare /disattivare il cooldown durante la cottura**



– **Impostare l'intervallo di acquisizione dei dati HACCP**



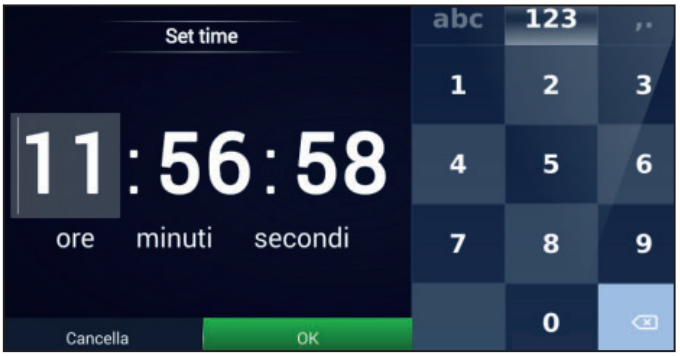
– **Impostare il volume audio**



– **Imposta suoni**



– **Impostare l'orario**



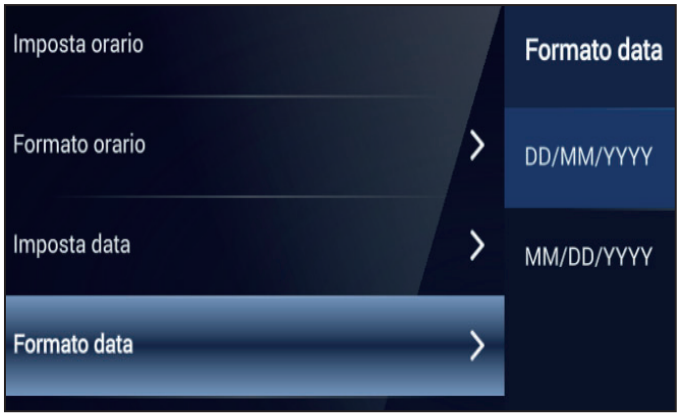
– **Formato orari**



– **Impostare la data**



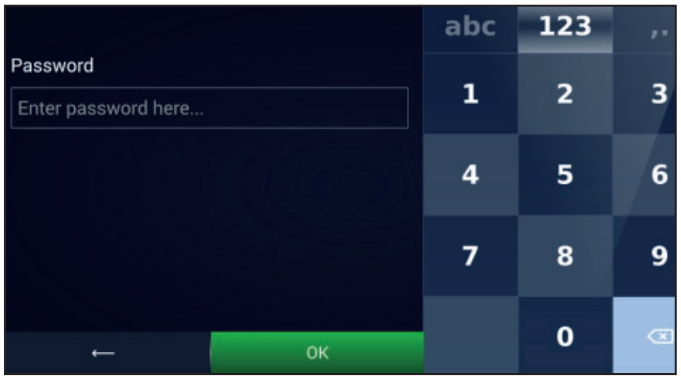
– **Formato data**



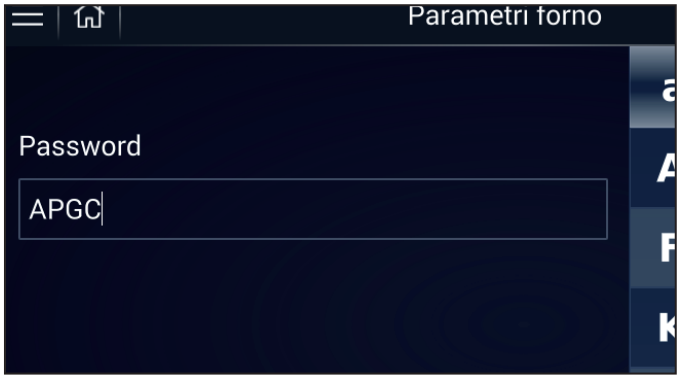
– **Parametri forno**

1) Per poter modificare, e quindi personalizzare alcune funzioni preimpostate dal Fabbricante, selezionare la funzione "Parametri forno" toccando lo schermo.

Sul display compare la seguente schermata.



2) Inserire la password fornita dal Fabbricante (APGC) e premere **OK**.



Sul display compare la seguente schermata.



- **Tempo di blocco del forno** (default=OFF): è il tempo , allo scadere del quale, il forno si blocca e necessita di un lavaggio (Standard, midium, Basic).
- **Tempo per ricordare il lavaggio del forno** (default =0 ora): è il tempo che manca allo scadere del blocco del forno a partire dal quale iniziano gli avvisi (acustici e visivi) di blocco forno del forno.
- **Avvisi lavaggi (default 20 ore):** è il tempo oltre il quale l'apparecchiatura avvisa l'utente di controllare il forno e eventualmente lanciare il programma di lavaggio.
- **Avviso decalcificazione** (default= OFF): è il tempo oltre il quale l'apparecchiatura avvisa l'utente di controllare il forno e eventualmente lanciare il programma di decalcificazione.
- **Sblocca cottura** (default= OFF): selezionare ON per sbloccare il forno dall'allarme .
- **Sblocco modifica programmi** (default =OFF):
- **Correzione quantità di detergente** (default =0)**:** è un tempo aggiuntivo di erogazione del detergente in secondi (da 0 a max.15).
- **Correzione quantità di decalcificante:** (default =0)**:** è un tempo aggiuntivo di erogazione del decalcificante in secondi (da 0 a max.15).
- **Modifica parametri utente:** serve per poter modificare la password "APGC" (fornita dal Fabbricante) con una nuova password.

– Dati di rete

In questa schermata è possibile visualizzare, nel caso in cui il forno sia collegato ad una rete, l'indirizzo IP della rete..

1) Premere "**Dati di rete**"

Sul display compare la seguente schermata.



– Modalità di pulizia a monocomponente

Selezionando questa funzione è possibile utilizzare un prodotto " Lavabrillantante " 2 in 1 nel seguente modo:

1) Premere "**Modalità di pulizia a monocomponente**".

Sul display compare la seguente schermata.



2) Premere sulla parte evidenziata per abilitare la funzione.

Sul display compare la seguente schermata.



IMPORTANTE: Nel momento in cui si abilita la funzione, questa va a sostituire il "Lavaggio Automatico" (vedi pag. 29).

– **Utenti**

In questa schermata è possibile creare un nuovo utente, eliminare uno o più utenti creati, duplicare un utente precedentemente creato.
A ciascun utente è possibile associare una homepage personalizzata".

1) Premere il pulsante "**Aggiungi utente**"

Sul display compare la seguente schermata.



2) Inserire un nome utente.

3) Premere per scegliere tra **Chef** e **QSR**

– Se si seleziona **Chef** l'utente ha il controllo completo di qualsiasi funzione del forno.

– Se si seleziona **QSR** l'utente avrà il controllo delle sole funzioni selezionate tra quelle della pagina in basso.

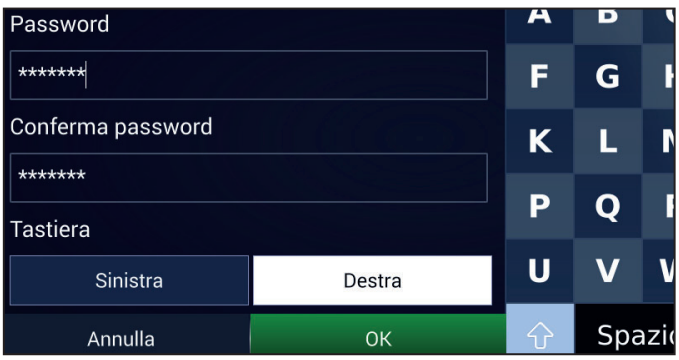


4) Inserire una password.

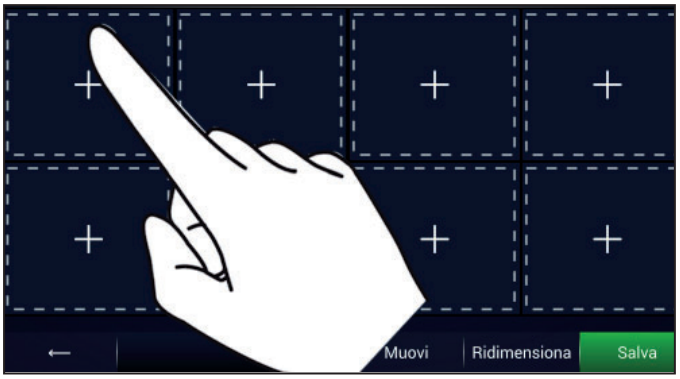
5) Riconfermare la password (scorrere il touch verso l'alto per visualizzare il riquadro della conferma password).

6) Premere per scegliere dove vogliamo compai la tastiera (destra o sinistra).

7) Premere **OK** per salvare le impostazioni.



Sul display compare la seguente schermata.

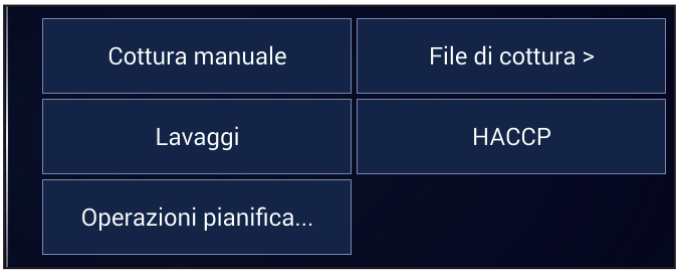


NOTA: In questa schermata è possibile personalizzare il contenuto della Homepage riducendo le icone delle funzioni, spostandole o eliminandole, come negli esempi seguenti:

Personalizzare la home page:

1) Premere in qualsiasi punto dello schermo il tasto + .

Sul display compare la seguente schermata.



2) Scegliere le funzione desiderate.

3) Ripetere l'operazione descritta nei punti 1 e 2 per aggiungere altre funzioni.

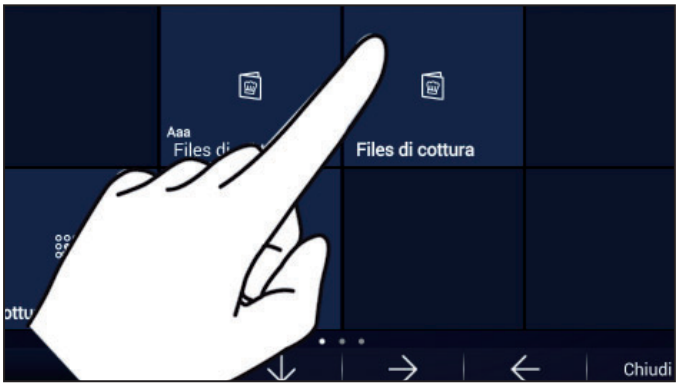
Sul display compare la seguente schermata.



Spostare le funzioni:

1) Premere "**Muovi**".

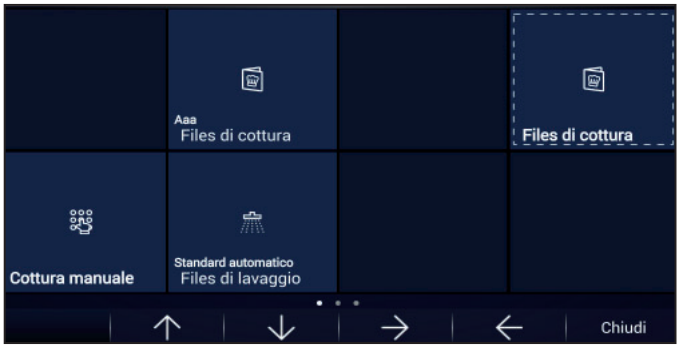
2) Selezionare la funzione che si vorrebbe spostare.



NOTA: la funzione selezionata sarà contornata da un quadrato tratteggiato.



3) Utilizzare le frecce direzionali, in basso al display, per spostare la funzione in un riquadro adiacente libero/vuoto.



4) Premere "**Chiudi"** per uscire e salvare le impostazioni.

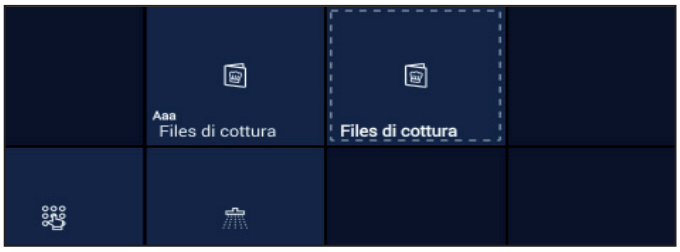
Ridimensionare le funzioni:

1) Premere "**Ridimensiona**".

2) Selezionare la funzione che si vorrebbe ridimensionare.



NOTA: la funzione selezionata sarà contornata da un quadrato tratteggiato.



3) Premere "**Unire**"

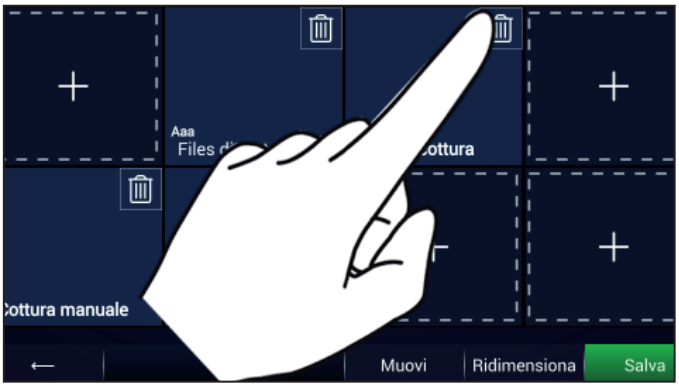
4) Selezionare un riquadro adiacente libero/vuoto.



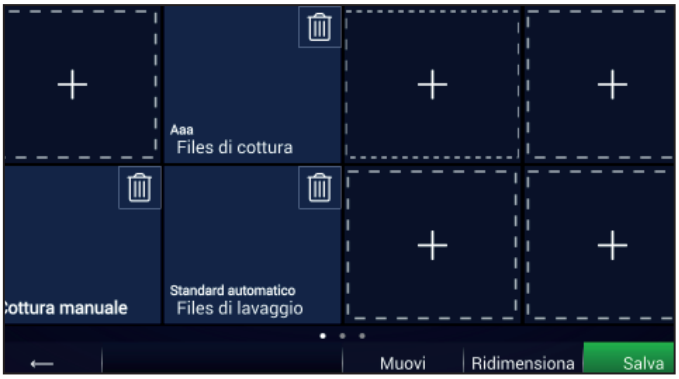
5) Premere "**Chiudi"** per uscire e salvare le impostazioni.

Cancellare le funzioni:

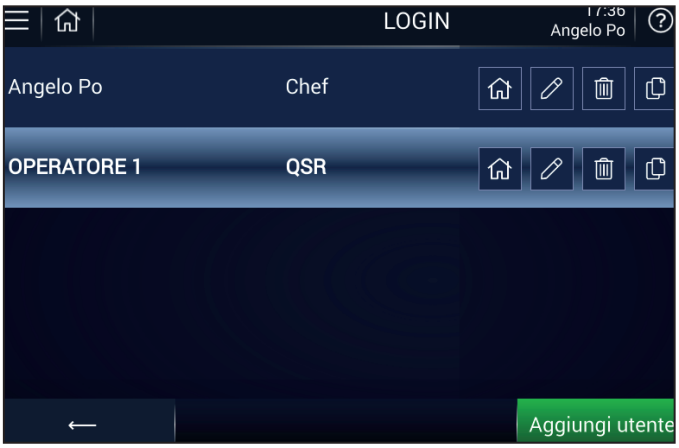
1) Premere l'icona del cestino per eliminare la funzione.



Sul display compare la seguente schermata.



2) Premere "**Salva"** per uscire e memorizzare tutte le impostazioni effettuate.



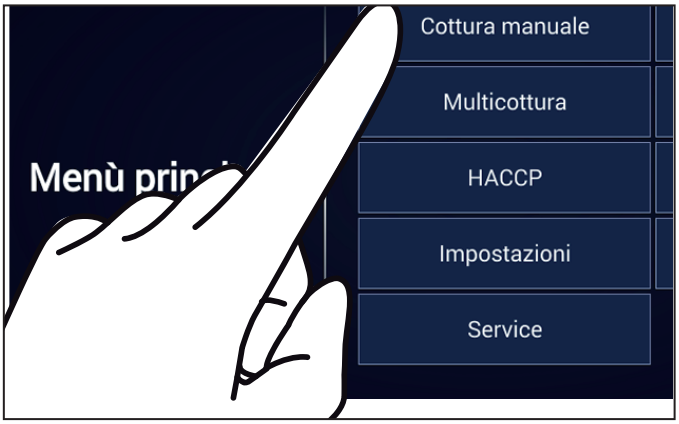
NOTA: L'utente QSR non può modificare in alcun modo le impostazioni create dall'Amministratore.

Se si vogliono cambiare le impostazioni dell'utente QSR occore prima loggarsi come Amministratore e poi premere sull'icona Home dell'utente ed eventualmente procedere alle modificare desiderate.

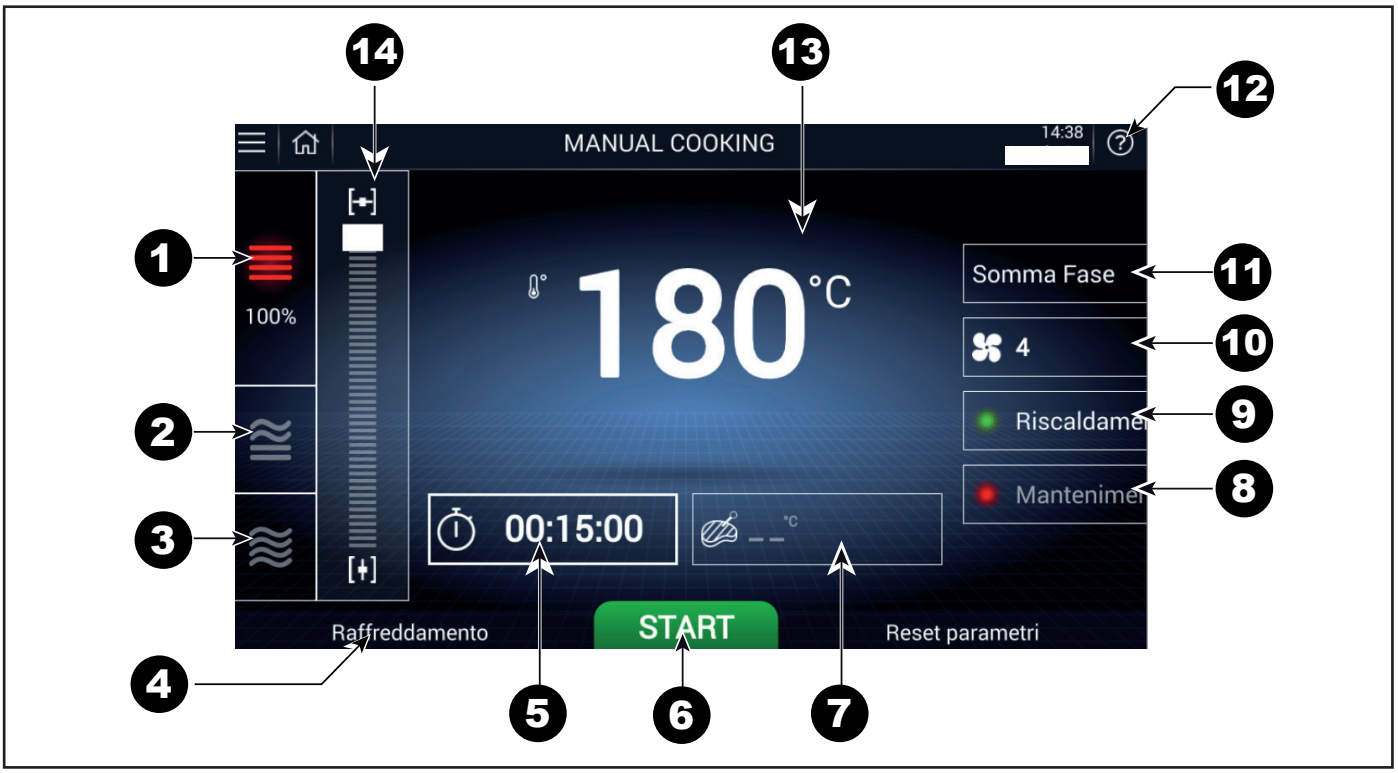
COTTURA MANUALE

Procedere nel modo indicato.

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



Sul display compare la schermata.



1) Cottura a convezione
2) Cottura mista
3) Cottura a vapore
4) Raffreddamento veloce
5) Tempo di cottura
6) START
7) Temperatura al cuore (dela T)
8) Mantenimento
9) Preriscaldamento on/off
10) Velocità ventola
11) Fasi di cottura
12) Tasto help
13) Temperatura camera di cottura
14) Percentuale umidità o percentuale sfiato vapore

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.

Tipo di cottura

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

Se si seleziona "**cottura a convezione**", nella zona compare la percentuale di apertura dello sfiato vapore (0% - 100%).



Se si seleziona "**cottura mista**", nella zona compare la percentuale di umidità presente all'interno del forno (10% - 90%).



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

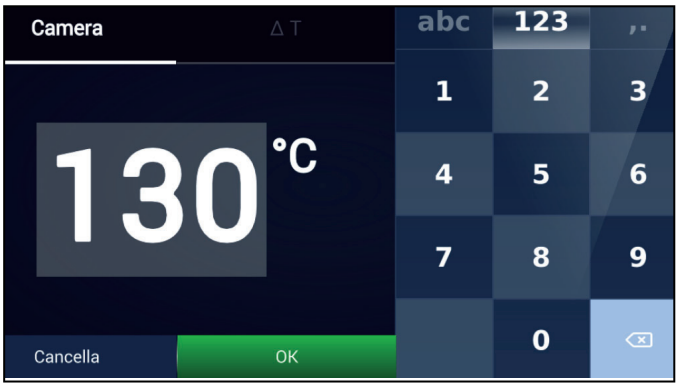


Regolazione temperatura

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 per aumentare e/o diminuire la tempertatura.

– Abilitare o dibìsabilitare il Delta T di una cottura.

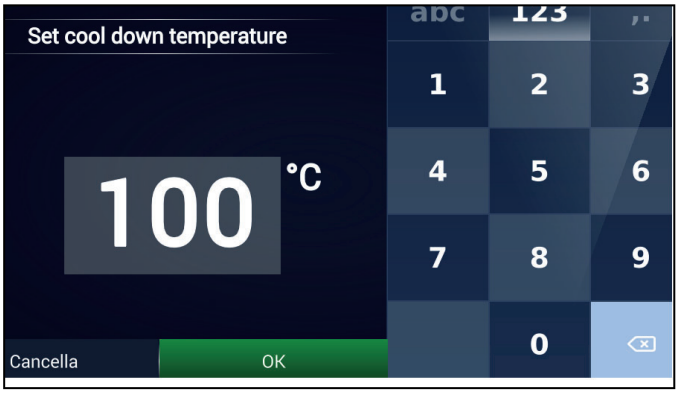
2) Premere **OK** per salvare la modifica ed uscire.

Cooldown

1) Premere la zona che si vuole modificare.



Sul display compare la seguente schermata.



Per modificare la temperatura di raffreddamento digitare direttamente sulla tastiera.

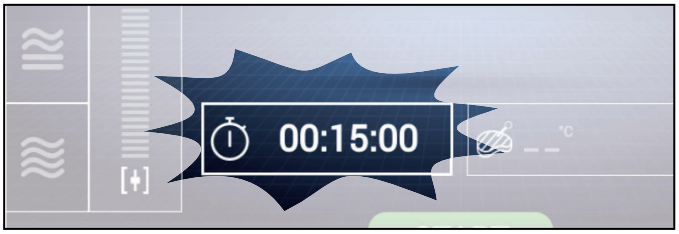
2) Premere **OK** per confermare il valore evidenziato.

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.

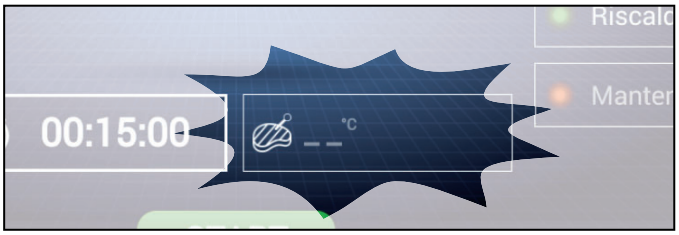
Per modificare il tempo di cottura premere la zona.



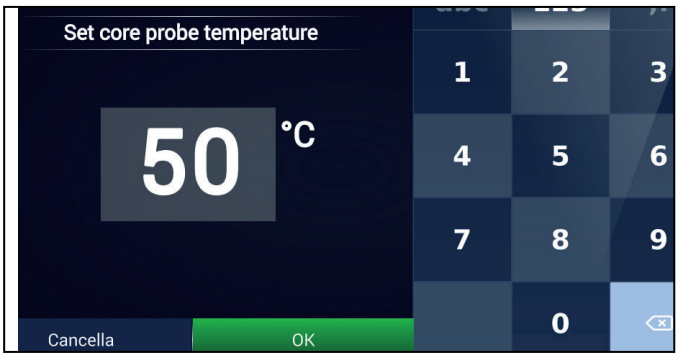
Sul display compare la seguente schermata.



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.

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.



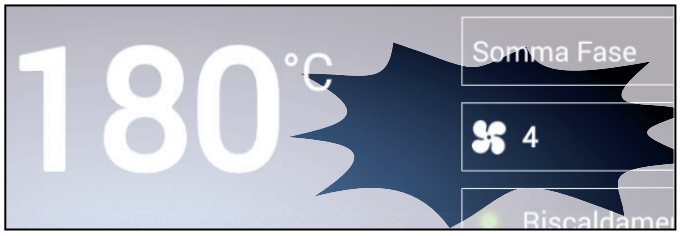
2) Per modificare il valore evidenziato ("Percentuale di umidità o apertura sfiato"), toccare sulla barra fino a visualizzare il valore di interesse.



3) Premere un qualsiasi punto fuori dalla zona per confermare il valore evidenziato o premere START per avviare la cottura.

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).

MULTICOTTURA

Procedere nel modo indicato.

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

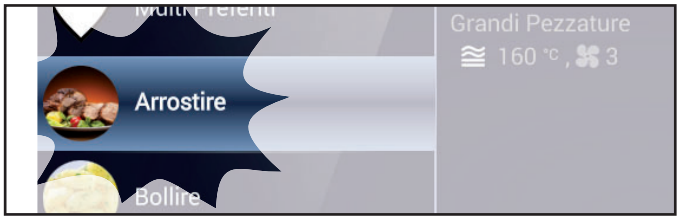


Sul display compare la seguente schermata.

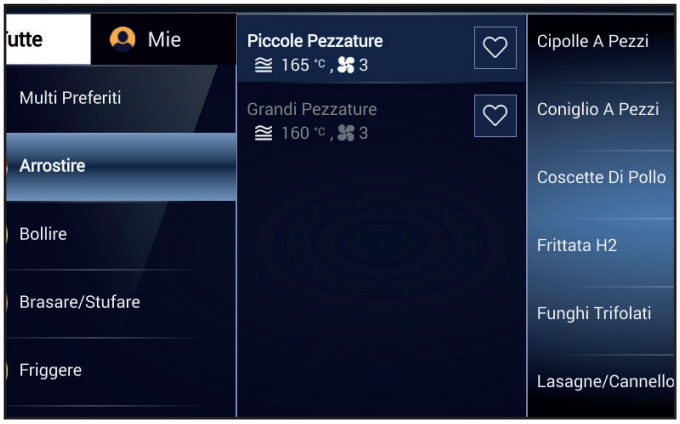


NOTA: In questa schermata è possibile selezionare le Categorie o famiglie della Multicottura (colonna di sx), le rispettive sottofamiglie Multi della Categoria (colonna centrale) e i rispettivi programmi di cottura (colonna di dx).

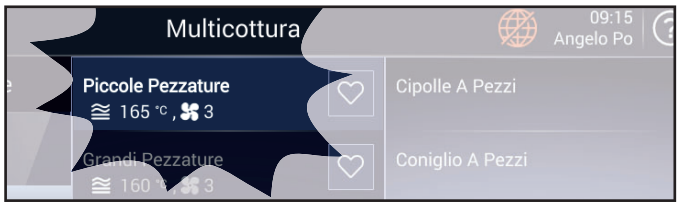
2) Selezionare la Categoria.



Sul display compare la seguente schermata.



3) Selezionare il nome della sottofamiglia e premere START.



Sul display compare la seguente schermata.



4) Per aggiungere una cottura nella casella selezionare la griglia di interesse (es. 1 , 2 , ... corrispondono al livello di teglie del forno dall'alto) e premere sull'icona **+** per aggiungere il programma di cottura.



5) Attendere il tempo di preriscaldamento o ,se si vuole, premere " **Salta**" per passare direttamente alla videata successiva.



NOTA:

– Premere sui 3 puntini per visualizzare la videata successiva dove è possibile o cancellare tutte le cotture o avviare contemporaneamete tutte le cotture.

– Premere sull'icona a forma di triangolo man mano che si inserisce il cibo per avviare il programma selezionato.

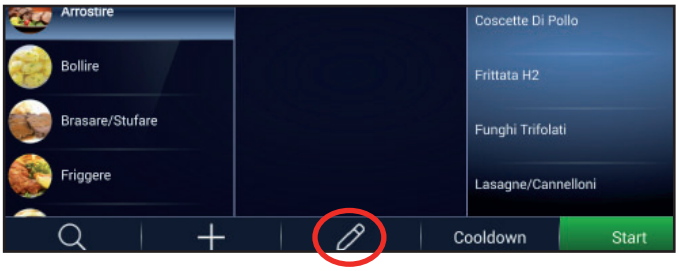
6) Man mano che le cotture termineranno inierà a lampeggiare la relativa griglia.

7) Aprire il forno, il cibo e richiudere per terminare le altre cotture.

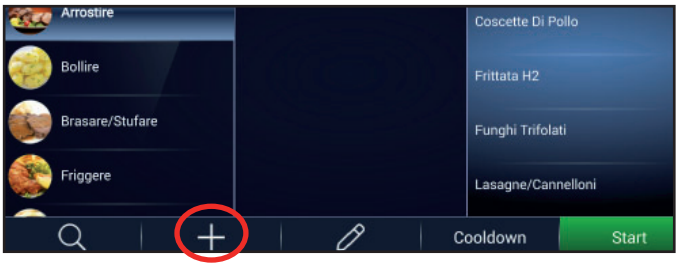
In questa schermata è inoltre possibile:



–duplicare» o copiare la sottofamiglia Multi o il singolo Programma contenuto in esso.
–modificare» il singolo Programma di cottura.



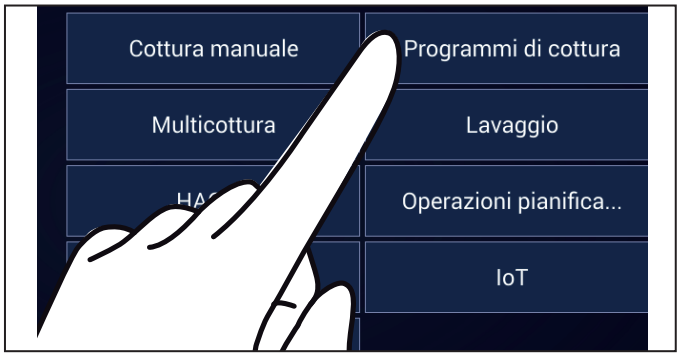
–creare un nuovo programma di cottura.
–creare una nuova famiglia Multi
–creare una nuova Categoria.



PROGRAMMI DI COTTURA

Procedere nel modo indicato.

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



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 tipo di cibo.

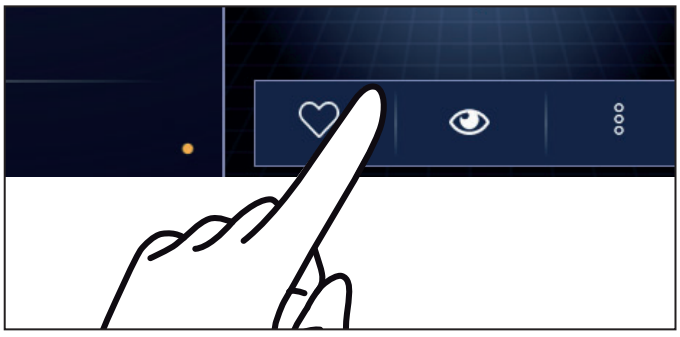


Sul display compare la seguente schermata.

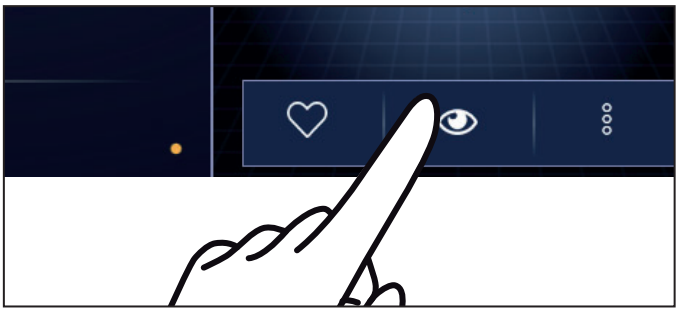


In questa schermata è possibile:

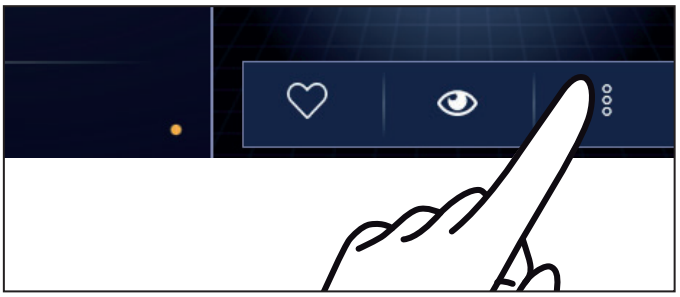
– rendere preferita una cottura



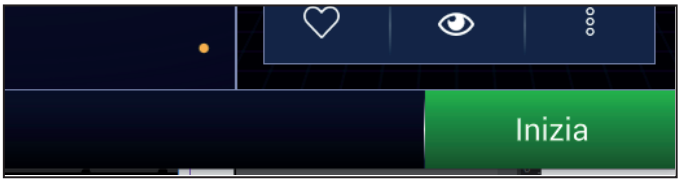
– modificare le impostazioni della cottura



– Selezionare le “azioni aggiuntive” (partenza ritardata, vedi ricette, copia ricetta).



Premere “**Inizia**” per avviare la cottura.



LAVAGGIO

Procedere nel modo indicato.

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



Sul display compare la seguente schermata.



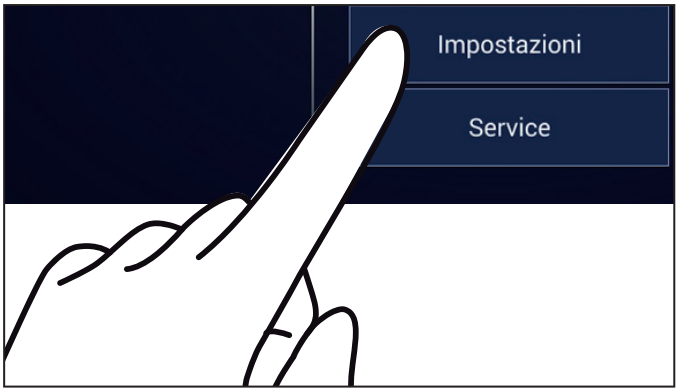
In questa schermata è possibile selezionare il programma di lavaggio tra:

- **Lavaggio automatico**.
- **Lavaggio semi-automatico.**
- **Decalcificazione**.
- **Risciacquo**.

NOTA: I programmi di lavaggio sopraelencati utilizzano 2 prodotti differenti (detergente e brillantante).

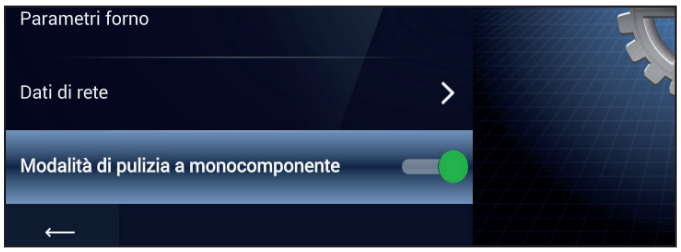
E' possibile utilizzare anche un prodotto di lavaggio monocomponente a doppia azione (detergente/brillantante) e un prodotto decalcificante, abilitando la funzione nel modo seguente:

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



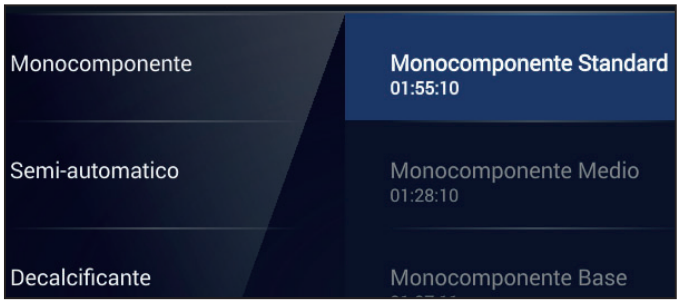
2) Premere sulla parte evidenziata per abilitare la funzione.

Sul display compare la seguente schermata.



IMPORTANTE: Nel momento in cui si abilita la funzione " modalità di pulizia a monocomponente", questa va a sostituire la dicitura "Lavaggio Automatico".

Sul display compare la seguente schermata.



IMPORTANTE: Il programma di lavaggio "monocomponente" a doppia azione è un programma automatico .

Programmi di lavaggio automatico

IMPORTANTE: Prima di lanciare il lavaggio rimuovere teglie, griglie o altri contenitori dalla camera di cottura. Eseguire un lavaggio con una teglia all'interno della camera di cottura può danneggiare il forno.

IMPORTANTE: 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.

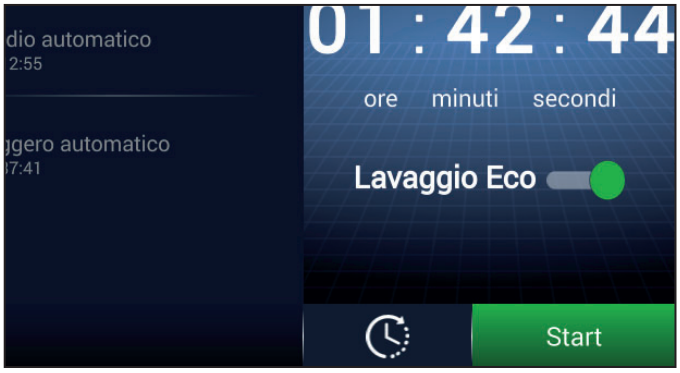
IMPORTANTE: Non rimuovere mai il filtro dal fondo della camera di cottura. Eventuali residui solidi di cibo di grosse dimensioni potrebbero intasare lo scarico o danneggiare il sistema di lavaggio del forno.

1) Selezionare il ciclo di lavaggio di interesse.



2) Premere **Inizia** per avviare il ciclo di lavaggio oppure premere sull'icona per impostare una partenza ritardata.

IMPORTANTE: La funzione " ECO" riduce i tempi di lavaggio .



3) 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.

4) In caso di interruzione di un ciclo di lavaggio (Allarme o interruzione volontaria) compare un allarme di interruzione lavaggio.

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

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

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.

IMPORTANTE: Per i lavaggi automatici utilizzare ESCLUSIVAMENTE i detergenti ed i decalcificanti ORIGINALI ANGELO PO, per ottenere il massimo risultato in pulizia della camera di cottura, rimuovendo facilmente anche lo sporco più persistente.

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: 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.

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

Tabella programmi lavaggio

Programmi	Descrizione
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.).
Medio	Lavaggio consigliato per eliminare residui di difficile asportazione (ad esempio: dopo la cottura a convezione di carne e/o pesce).
Lavaggio Base	Lavaggio consigliato per eliminare residui di facile asportazione (ad esempio: dopo cotture miste o a convezione fino a 150°C).
Lavaggio fast	Lavaggio consigliato per eliminare residui limitati (ad esempio: dopo la cottura a vapore).
Lava e decalcifica	Per eliminare i depositi di calcare di difficile asportazione dalla camera di cottura.
Decalcificante	Per eliminare i depositi di calcare di facile asportazione dalla camera di cottura.
Risciacquo	Per risciacquare la camera di cottura senza l'uso di detergente.

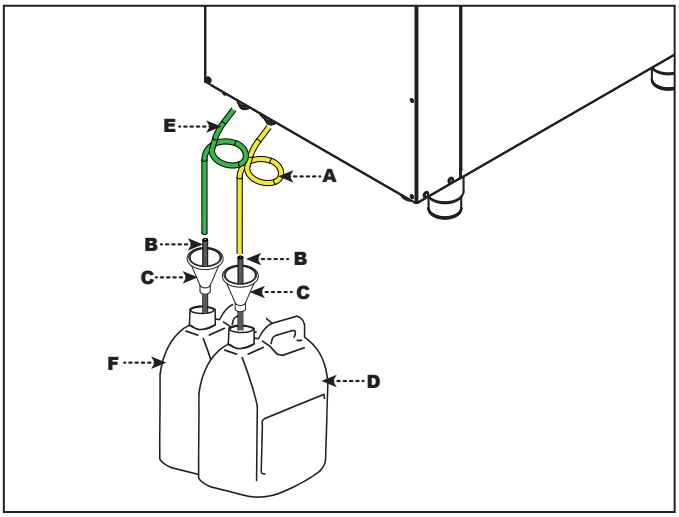
COLLEGAMENTO ALIMENTAZIONE LAVAGGIO

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Innestare il tubo Giallo (A) nel tubo (B) e inserire il cono (C) nella tanica (D) del detergente o del prodotto di lavaggio monocomponente a doppia azione.

2) Innestare il tubo Verde (E) nel tubo (B) e inserire il cono (C) nella tanica tanica (F) del decalcificante.

Utilizzare i prodotti di lavaggio forniti dal fabbricante del forno per ottenere il massimo risultato.



OPERAZIONI PIANIFICATE

Procedere nel modo indicato.

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

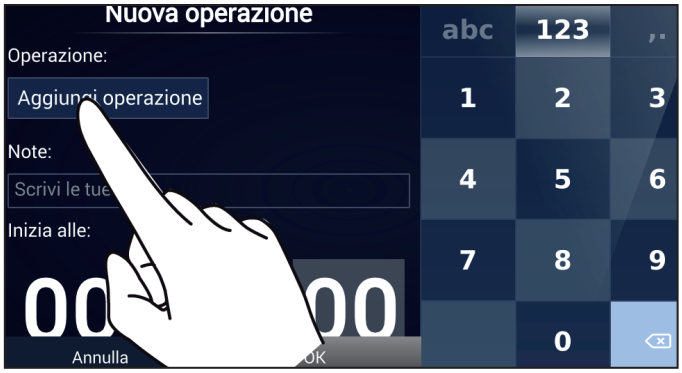


Sul display compare la seguente schermata.
In questa schermata è possibile programmare degli avvisi o delle attività (ad es. programmi di cottura, lavaggi) a determinati giorni ed orari.



Esempio:
1) Premere " **Aggiungi operazione"**.

Sul display compare la seguente schermata.



In questa schermata è possibile:

– Aggiungere un'operazione tra : Cottura manuale, Files di cottura o lavaggi.

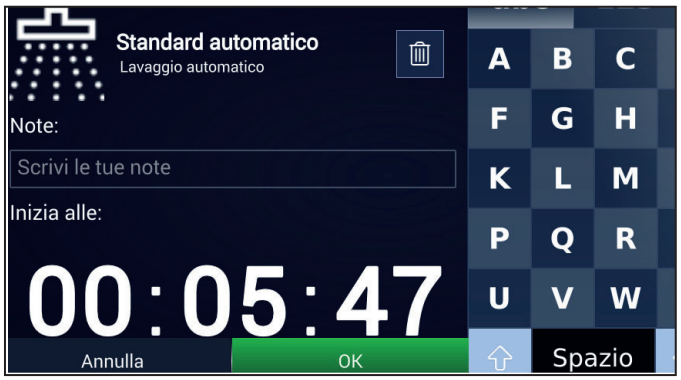
2) Selezionare "Lavaggio".



3) Selezionamo il tipo di lavaggio.



Sul display compare la seguente schermata.



4) Inserire una nota.

5) Inserire l'ora d'inizio dell'operazione.

6) Selezionare il ripetersi di tale operazione tra i giorni della settimana, il giorno odierno o tutti i giorni.



7) Premere "**OK**" per memorizzare l'operazione

Sul display compare la seguente schermata.



Inoltre in questa schermata è possibile:

– Aggiungere un'altra operazione tra : Cottura manuale, Files di cottura o lavaggi.



– Modificare o eliminare l'operazione salvata.



– Abilitare/disabilitare l'perazione creata.



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.

– Visualizzare i dati acquisiti della data in corso, le ultime 30 acquisizioni o i dati di una determinata data o periodo.

– Scaricare i dati su un dispositivo USB .

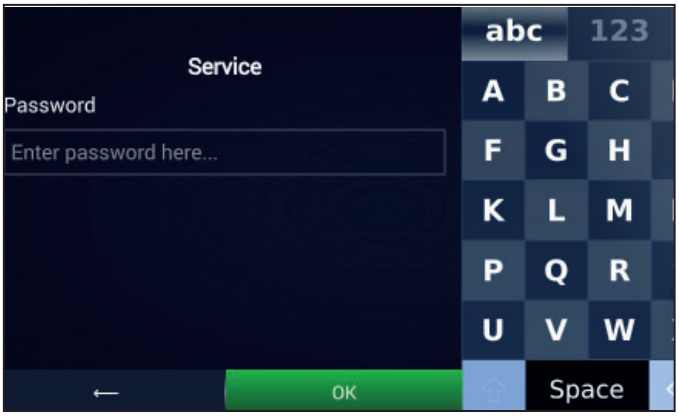
SERVICE

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).

IOT

NOTA: Le funzionalità IoT (tradotto in italiano: "Internet delle Cose") consentono la connessione del forno con la piattaforma 'cloud' Angelo Po disponibile all'indirizzo apolink.angelopo.com.

Per utilizzare la funzionalità è necessario connettere il forno ad una rete Ethernet cablata, che disponga sulla sottorete di un server DHCP abilitato e che consenta di raggiungere la rete Internet.

E' inoltre necessario che la data e l'ora del forno siano impostate in modo corretto.

Un forno connesso in IoT viene associato ad un utente, ed inizia a trasmettere in tempo reale via internet il suo stato di funzionamento.
I dati HACCP (cronologia delle cotture e lavaggi), vengono archiviati sul server Angelo Po e sono consultabili online in qualsiasi momento.
Lo stato attuale del forno (come modalità di funzionamento, modalità di cottura, temperatura, tempo rimanente, temperatura sonda al cuore...) è trasmesso in tempo reale ed è consultabile nella sezione "real-time" del dispositivo.
E' inoltre possibile configurare nelle notifiche (via e-mail o via SMS) che verranno inviate agli utenti configurati nel caso in cui il forno vada in stato di allarme.

Procedere nel modo indicato.

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



Sul display compare la seguente schermata.



2) Verificare che il mappamondo in alto a destra sia giallo.

3) Premere "**Registra forno**".

Sul display compare la seguente schermata.



4) Premere " **Seguente**".

Sul display compare la seguente schermata.



5) Premere " **Esporta certificati** ".

6) Estrarre la chiavetta USB e premere "**seguente**", sul display comparirà la schermata con il PIN number.



7) Trascrivere il PIN number e con uno smartphone entrare nel sito indicato "apolinkuser.angelopo.com"" e loggarsi con le credenziali dell'utente a cui si vuole registrare il forno.

NOTA: Se l'utente non è registrato, occorre registrarlo premendo sul tasto "registrati" ed inserendo i dati richiesti.
Una volta eseguito il login premere sullo smarthphone il tasto "Forni" ed inserire il PIN number (Es.410934) quindi con lo smartphone inquadrare il QR code del forno (es:).

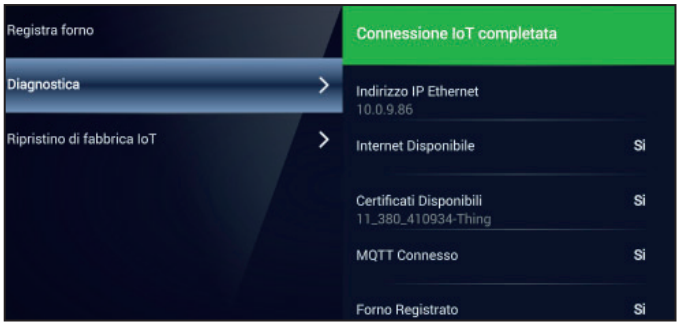
8) Dare un nome al forno ed una volta registrato con successo il forno inserire il nome del locale, la località, il CAP, la nazione e premere "Salva" quindi uscire dal sito, e verificare sul forno che sia uscita la schermata:



9) Premere il tasto " **Finito**" e verificare che nella schermata che appare, il mappamondo passi da giallo a bianco:



NOTA: Scegliendo "diagnostica" si presenterà la schermata sotto con le informazioni di "indirizzo internet", "internet Disponibile", "certificati disponbili", "MQTT Connesso", "Forno registrato" e "Connesso".



NOTA: Scegliendo "Ripristino di fabbrica IoT" e poi "Reset" viene rimossa l'associazione tra l'utente registrato e il Forno, per poi essere associato ad un utente diverso.



INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

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

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

2) Chiudere il rubinetto alimentazione acqua.

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

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

5) Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.

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

MANUTENZIONI

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. 6 .

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 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. 39).
- Pulire la camera di cottura (vedi pag. 38).
- Controllare il filtro aria e se sporco o ostruito pulirlo (vedi pag. 39).
- Pulire l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 37).

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. 39).

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

- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia.
- Controllo generale dell'apparecchiatura.
- Identificazione e sostituzione parti usurate.
- Controllo scarichi e drenaggi di condensa.

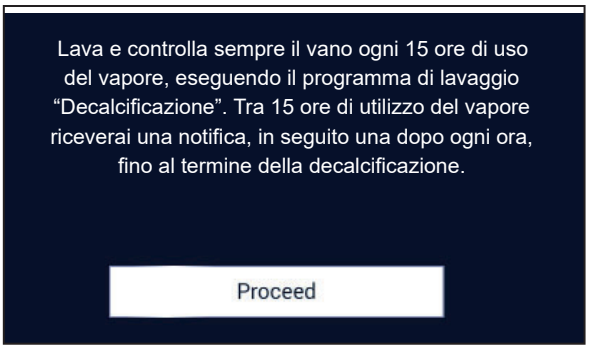
IMPORTANTE: Registrare le verifiche annuali.

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 20 ore.

Se non si esegue un lavaggio entro le 20 ore di utilizzo compare la schermata seguente per ricordare di lavare il forno.



Il forno è programmato per essere decalcifi cato almeno una volta ogni 15 ore.

Se non si esegue una decalcifi cazione entro le 15 ore di utilizzo a vapore o misto compare la schermata seguente per ricordare di decalcifi care il forno.



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.

⚠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.

⚠AVVERTENZA: Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne e non utilizzare pulitori a vapore.

⚠AVVERTENZA: Non dirigere getti d'acqua direttamente sul Led.

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, 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

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) Inumidire con acqua tutte le pareti della camera di cottura, lo scambiatore e la ventola.

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

4) Spruzzare e lasciare agire per 10-15 min, il detergente per uso alimentare, su tutte le pareti della camera di cottura (pareti, scambiatore, ventola).

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

5) Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.

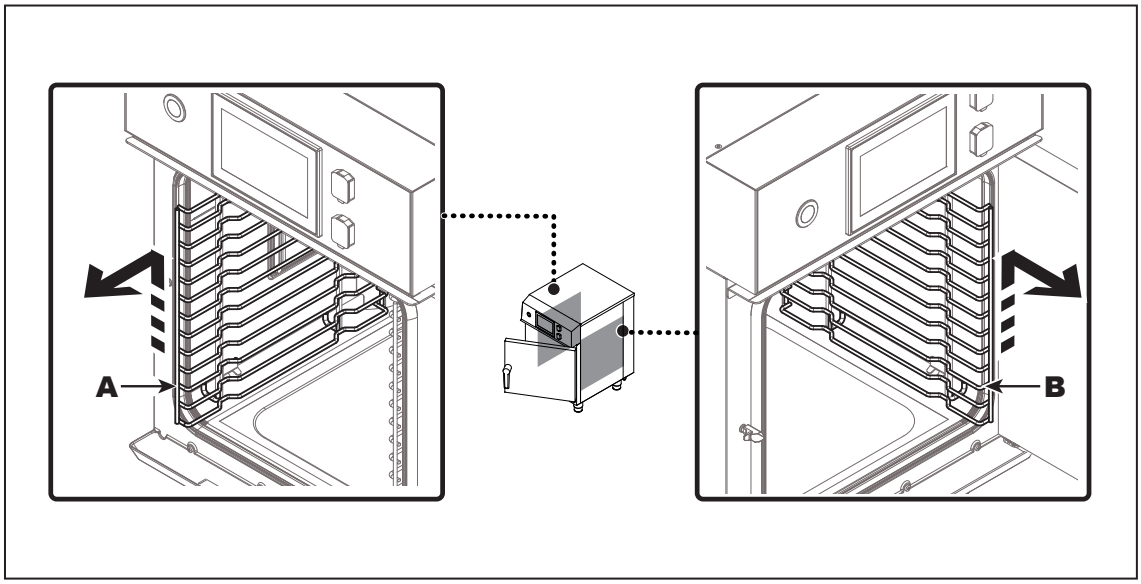
6) Spruzzare e lasciare agire per qualche minuto il prodotto brillantante.

7) Risciacquare con acqua tiepida (potabile) ed asciugare le superfici della camera di cottura.

8) Rimontare i telai portateglie **(A-B)** .

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.

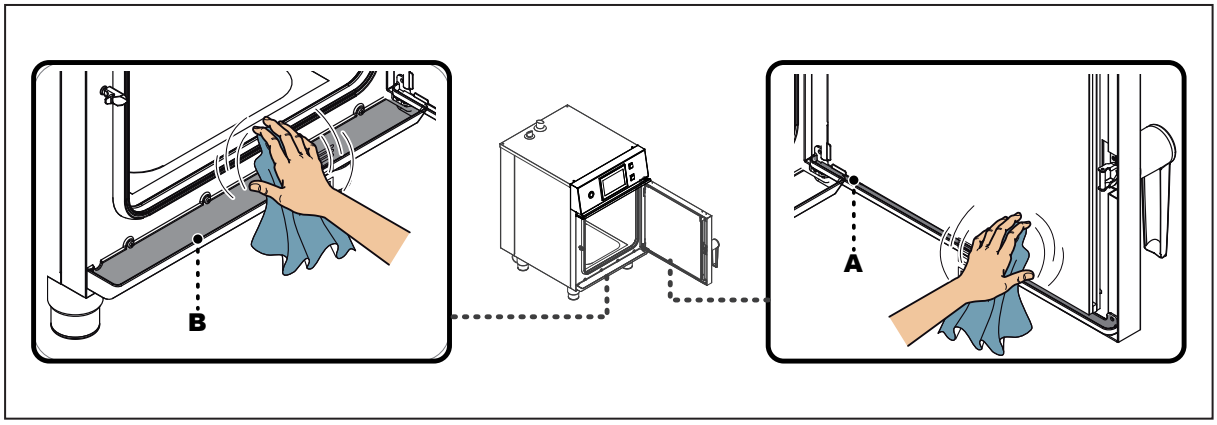


PULIZIA CANALINA E VASCA RACCOGLICONDENSA

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.



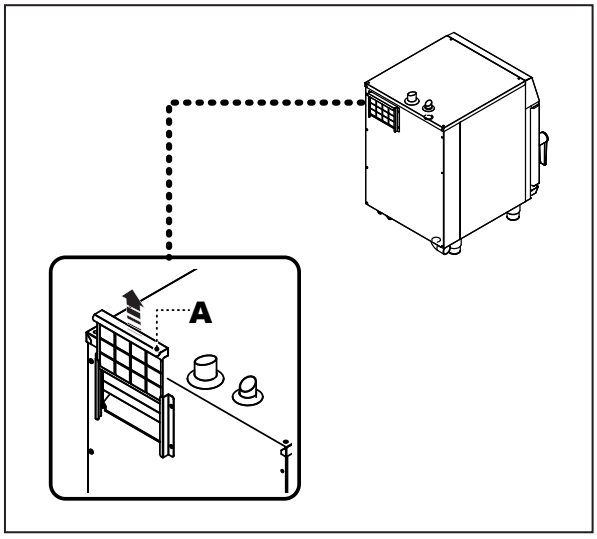
PULIZIA FILTRO ARIA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Spegnere l'apparecchiatura.

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

3) Estrarre il filro aria **(A)** e pulirlo.



PULIZIA SFIATO

Utilizzatore

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

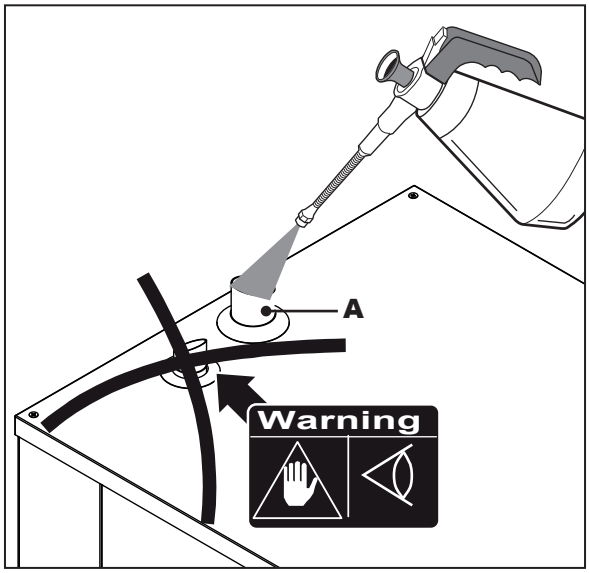
1) Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.

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.

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

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.
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 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".

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)**.

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



Allarme	*Inconveniente*	*Rimedio*	*Note*
E:BAD_FW	Disallineamento tra scheda quadro e scheda video.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
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 e lavaggio.
E02	La sonda al cuore non è collegata correttamente al forno oppure è in avaria.	Verificare che sia inserita e attendere 20 secondi che il forno la rilevi. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.	Non è possibile effettuare cicli di cottura con sonda al cuore.
E03	La sonda scarico è in avaria.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E04	La valvola motorizzata è in errore.	Ripetere l'accensione del forno e se il problema persiste contattare il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura a convezione e a vapore.
E05	Avaria termostato di sicurezza.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E06	Intervento inverter.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E08	La sonda sottovuoto (accessorio opzionale) è in avaria o collegata non correttamente.	Premere OK	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 e lavaggio.
E10 **E11**	Sovratemperatura vano componenti elettrici.	Il forno risolve autonomamente il problema.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E13	Assenza connessione scheda.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E13a	Assenza connessione inverter.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E14	Guasto sensore temperatura scheda.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E15	Errore di risciacquo	Mancata erogazione dell'acqua nella fase di risciacquo durante il lavaggio. Avvertire il servizio assistenza.	Non è possibile eseguire cicli di lavaggio.
E17	Manca acqua in camera	Verificare la presenza di acqua in rete, se il problema persiste avvertire il servizio assistenza.	È possibile effettuare cicli di cottura. Non è possibile effettuare cicli di lavaggio.
E18	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 finchè non è stata eseguita l'operazione richiesta.
E20	Errore di configurazione.	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura.

Allarme	*Inconveniente*	*Rimedio*	*Note*
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.	Non è possibile eseguire cicli di lavaggio. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E22	Il ciclo di lavaggio si è interrotto per mancanza di brillantante.	Controllare la posizione del tubo e il livello di **Brillantante** nel recipiente; se necessario, effettuare il rabbocco e riavviare il ciclo di lavaggio.	Non è possibile eseguire cicli di lavaggio. Se il problema persiste contattare il servizio assistenza.
E42	Indica che è necessario effettuare le operazioni di pulizia.	Scaduto timeout per esecuzione obblibatoria di un lavaggio	Non è possibile eseguire cicli di cottura.
E43	Errore sistema drainless	Tanica sistema drainlees non presente	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E44	Errore sistema drainless	Tanica sistema drainless piena	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
E45	Sistema drainless non inserito	Controllare il sistema drainless	Le funzioni del forno sono disabilitate e quindi non è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
W01	Avviso di scadenza "Timer lavaggio".	Eseguire un lavaggio prima della scadenza del timer.	E' possibile effettuare cicli di cottura fino allo scadere del tempo residuo
W02	Avviso di scadenza " Timer brillantante".	Eseguire la decalcificazione prima della scadenza del timer.	E' possibile effettuare cicli di cottura fino allo scadere del tempo residuo
W03 **W04** **W05**	Avvisi di malfunzionamento del lavaggio.	Avvertire il servizio assistenza.	E' possibile effettuare solo cicli di cottura.
W06	Avviso di taniche quasi piene.	Svuotare le taniche.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio.
W11	Rottura di un punto della sonda al cuore	Avvertire il servizio assistenza.	Le funzioni del forno sono abilitate e quindi è possibile eseguire cicli di cottura e lavaggio. L'avviso non esce fino alla prossima riaccensione del forno con sonda collegata o fino al prossim inserimento della sonda al cuore

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 5
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING SERVICING 6
HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING 7
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT 8
SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CONCERNING ELECTRICAL EQUIPMENT 9
INSTRUCTIONS AND WARNINGS ON ENVIRONMENTAL IMPACT 9

GENERAL INFORMATION 10
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE READER 10
PURPOSE OF THE MANUAL 10
IDENTIFICATION OF MANUFACTURER AND APPLIANCE 10
PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE 10

TECHNICAL INFORMATION 11
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE 11
TECHNICAL DATA (TT61-TT623) 12
TECHNICAL DATA (TT101) 12
STANDARD ACCESSORIES 13
OPTIONAL ACCESSORIES 13
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS 13

USE AND OPERATION 14
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR USE AND OPERATION 14
SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF 15
DESCRIPTION OF CONTROLS 15
MAIN SCREEN 16
MAIN MENU 17
SETTINGS 18
MANUAL COOKING 23
MULTI-COOKING 26

COOKING PROGRAMS 27
CLEANING. 29
WASHING SUPPLY CONNECTION 30
RECURRING TASKS. 31
HACCP DATA 32
SERVICE 32
IOT 33
LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE 35

SERVICING. 35
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 35
INSTRUCTIONS AND SAFETY WARNINGS FOR AUTOMATIC/SEMIAUTOMATIC CLEANING OF THE APPLIANCE 36
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR THE MANUAL CLEANING OF THE APPLIANCE 37
CLEANING THE COOKING CHAMBER. 38
CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK 39
CLEANING THE AIR FILTERS 39
VENT CLEANING 39

FAULT 40
TROUBLESHOOTING. 40
TABLE OF ALARM INDICATIONS. 40

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.

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 8 of the installation manual.	None

► **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.	• Formazione del personale	Nessuno

► **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
Dangerous emissions of chemicals	Voluntary and / or accidental opening of the oven door during a washing cycle.	• 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: 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

► **Source of hazard: Electric power**

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

HAZARDS AND SAFETY PROVISIONS DURING APPLIANCE DECOMMISSIONING

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

► **Source of hazard: Electric power**

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

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

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 SW 3.0.11 .

PURPOSE OF THE MANUAL

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

A) Appliance model

B) Type of customisation

C) Manufacturer identification

D) Insulation class

E)EC conformity mark

F)Serial number

G) Protection rating

L)Voltage (V)

M) Absorption (A)

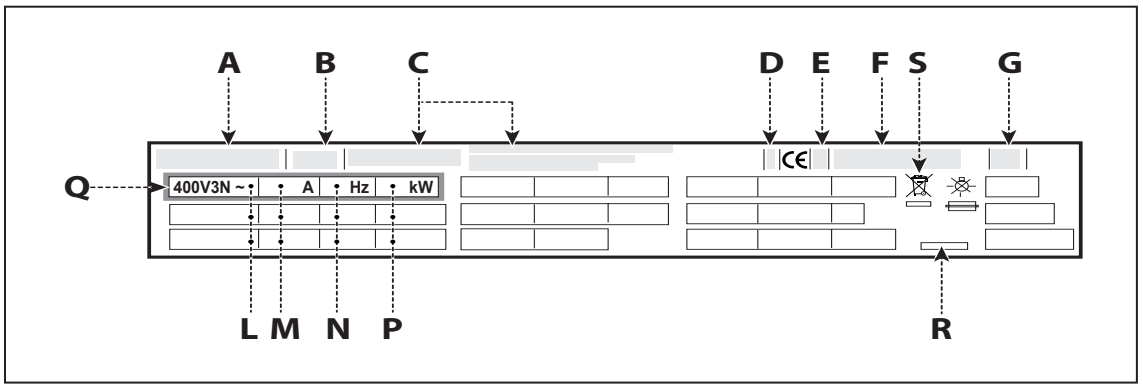
N) Frequency (Hz)

P) Rated power (kW)

Q) Test voltage indicator

R) Date of construction

S)WEEE Symbol



PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

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

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

TECHNICAL INFORMATION

GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

– The oven (referred to below as the appliance), is designed and constructed to cook foods in the professional catering sector (for example: in restaurants' kitchens, canteens, hospitals, and in business activities such as bakeries, butcher's shops, etc...); they must not be used for mass production of foods and must be used by qualified and trained personnel.

– 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

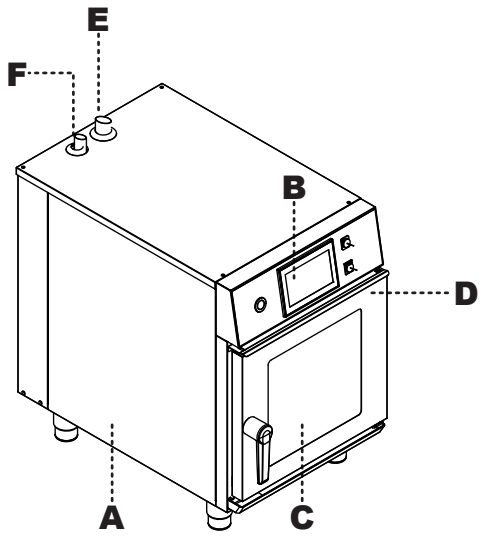
C) Oven door

D) Cooking chamber

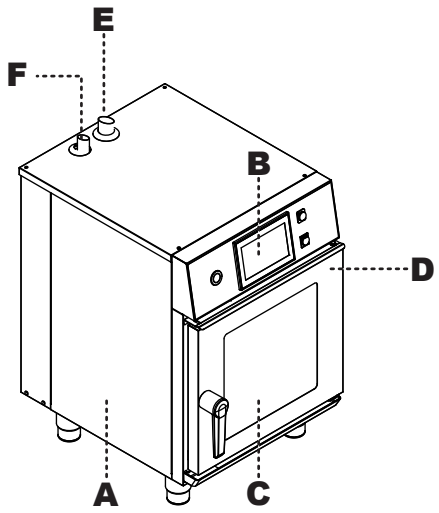
E) Air intake and steam exhaust pipe

F) Steam exhaust pipe

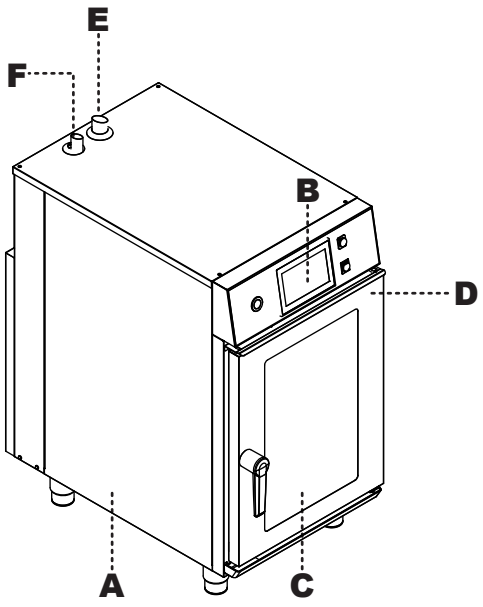
MODEL TT61



MODEL TT623



MODEL TT101



TECHNICAL DATA (TT61-TT623)

Description	*TT 61*	*TT 623*
Oven dimensions	513x896x(787+46) mm	513x731x(787+46) mm
Electricity supply	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Selector switches allowed	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Rated power	6,9 kW	5,5 kW
Current rating	11A (400V 3N) - 18A (230V 3) 30A (230V 1N)	9A (400V 3N) - 15A (230V 3) 24A (230V 1N)
Minimum section of the power supply cables	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G4 mmq (230V 3) 3G6 mmq (230V 1N)	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G2,5 mmq (230V 3) 3G4 mmq (230V 1N)
Chamber dimensions	400x534x390 mm	400x369x390 mm
Number of containers	6	6
Container spacing	55 mm	400x534x390 mm
Containers dimensions	1/1 GN - 40 mm	2/3 GN - 40 mm
Protection rating	IPX5	IPX5

TECHNICAL DATA (TT101)

Descrizione	*TT 101*	
Oven dimensions	513x896x(987+46) mm	
Electricity supply	400V 3N 50/60Hz	
Selector switches allowed	230V 3 50/60Hz	
Rated power	11 kW	
Current rating	17A (400V 3N) - 28A (230V 3)	
Chamber dimensions	400x534x590 mm	
Minimum section of the power supply cables	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G6 mmq (230V 3)	
Number of containers	10	
Container spacing	55 mm	
Containers dimensions	1/1 GN - 40 mm	
Protection rating	IPX5	

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
6 x 2/3 G/N	20 Kg	max. for every shelf 10 Kg
10x 1/1 G/N	45 Kg	max. for every shelf 15 Kg

STANDARD ACCESSORIES

The appliance is delivered complete with the following:
– **Voltage conversion kit**: for adapting the appliance to the type of voltage to be used.

OPTIONAL ACCESSORIES

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

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REGULATIONS

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

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

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

– As well as complying with the relative legal requirements, 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 5.

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 (alcohol-based 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! Always open the door slowly and carefully to prevent being burned by hot steam escaping from the oven.

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

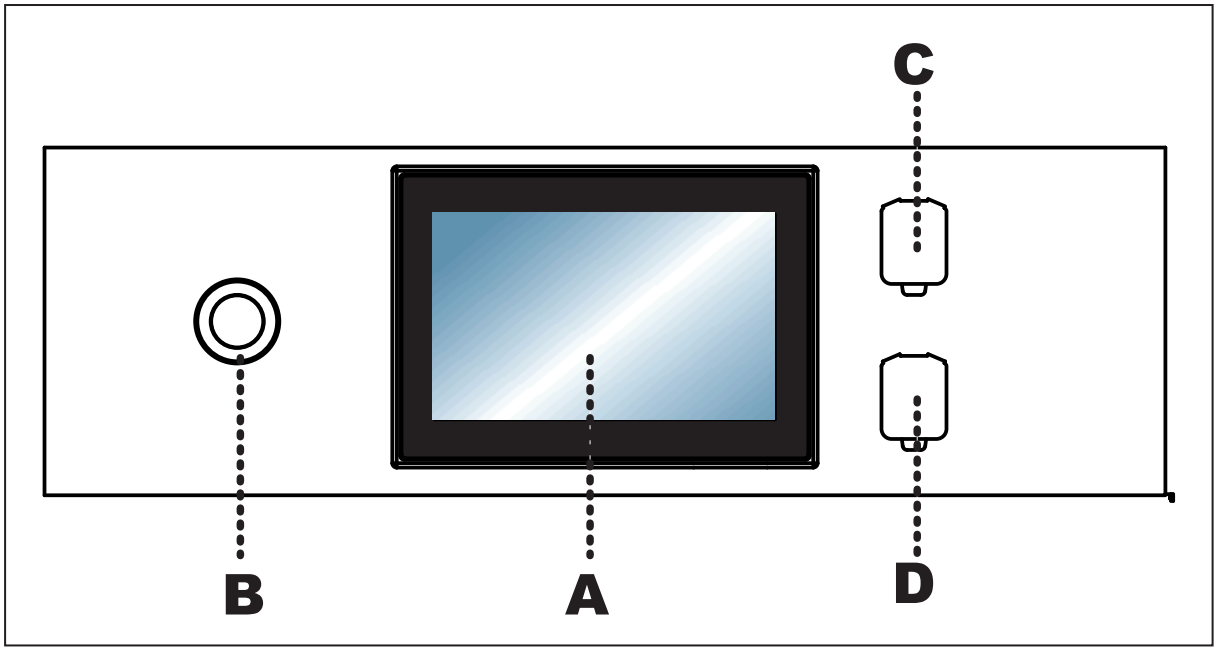
The illustration shows the appliance's control panels, while the list details the descriptions and functions of the individual controls.

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) On/off button: turns the appliance's electricity supply on and off .

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

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



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF

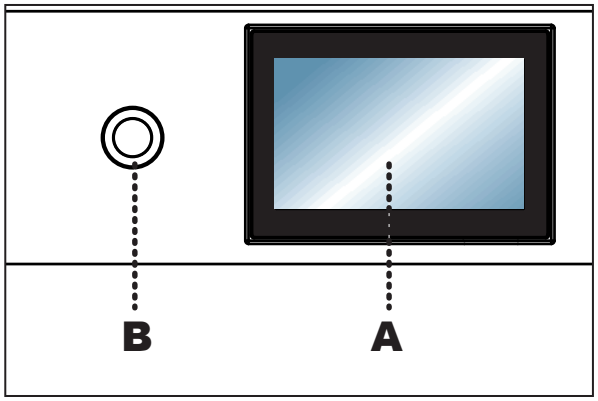
Proceed as follows.

Switching on

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

2) Turn on the water supply tap.

3) Press button **(B)** to switch on the appliance.

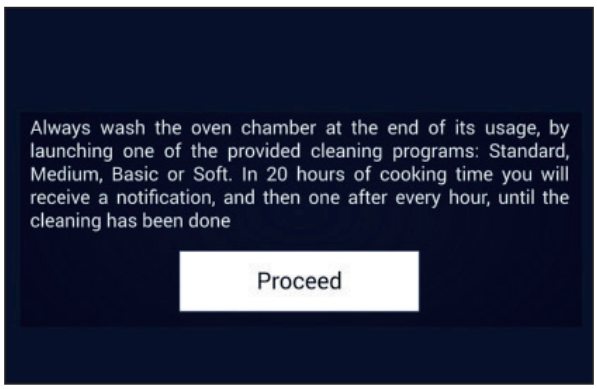


4) The display **(A)** comes on, and after a few seconds it shows the page >>>

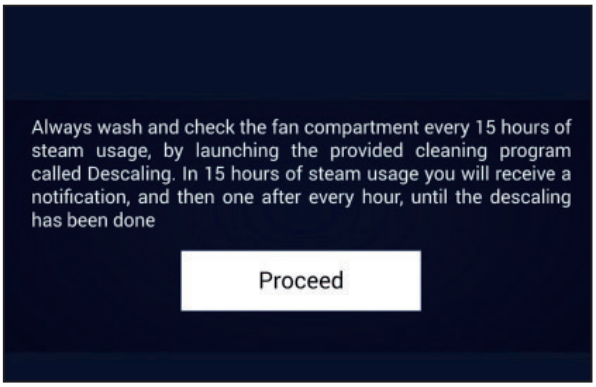
IMPORTANT:

The N value of the hours is the residual cooking time between one wash and the next (max.20 h - min. 1h).

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



The following screen will appears on the display >>>



6) 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).

NOTE: To disable this screen, select Settings/Oven parameters, enter the password provided by the manufacturer and uncheck the descaling warning.

Turning off

IMPORTANT:
Always switch off the appliance after use.

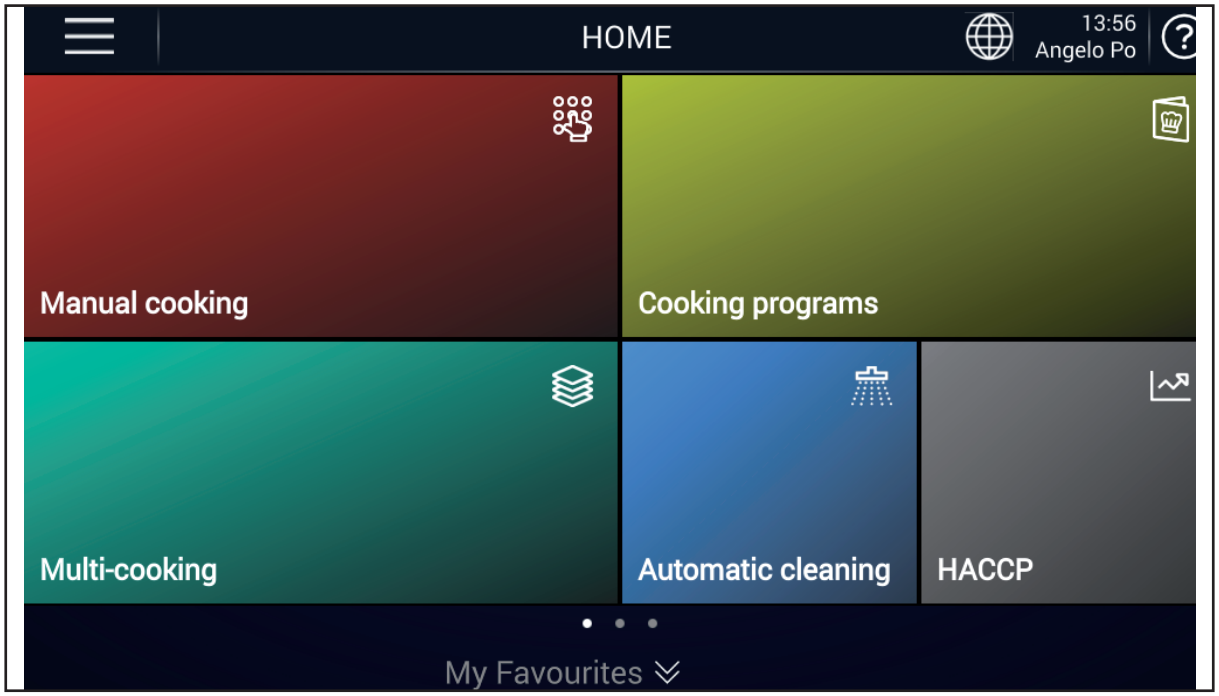
7) Press button **(B)** to switch off the appliance.

8) Turn off the water supply tap.

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

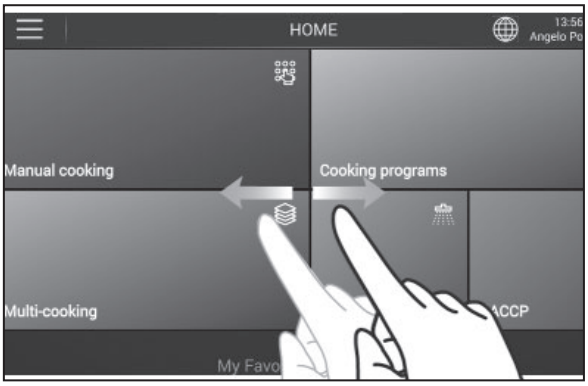
MAIN SCREEN

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

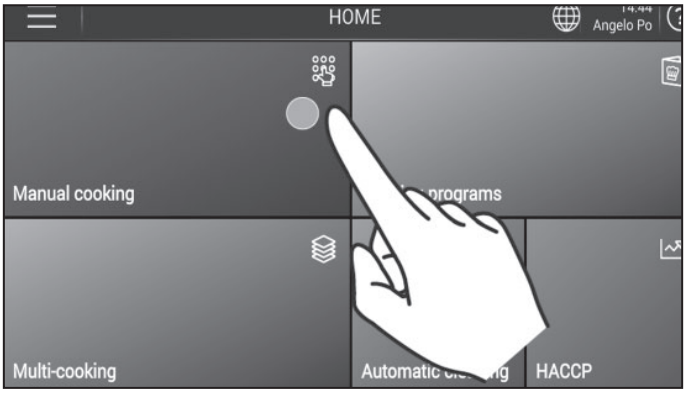


To select the desired function, proceed as follows:

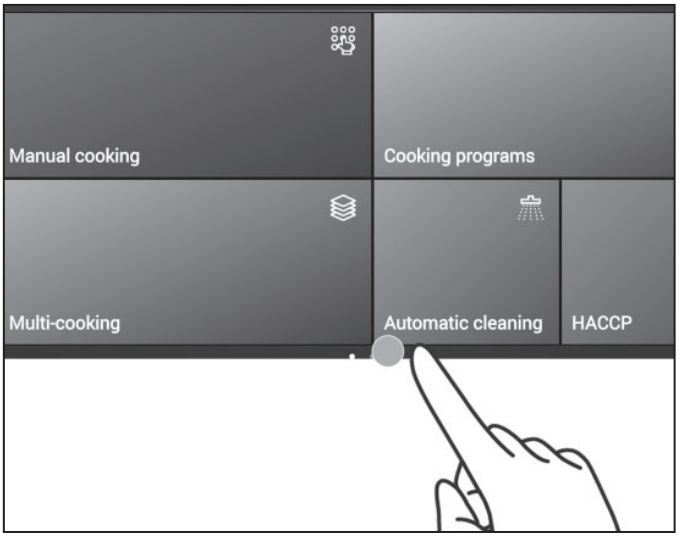
1) Scroll down the screen to find the desired function.



2) Touch the screen to confirm the function chosen.



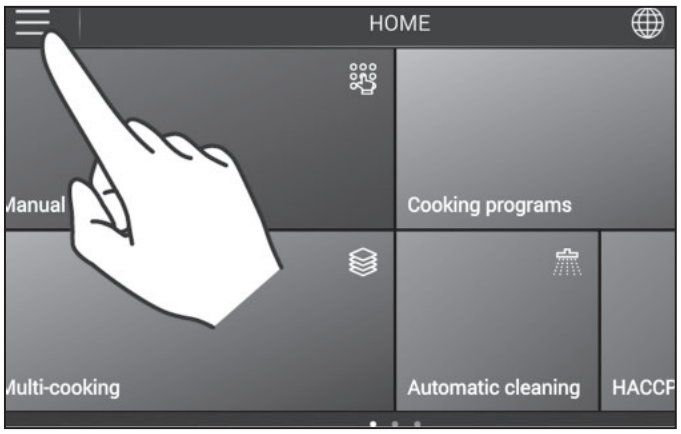
IMPORTANT:
Tap on "My favourites" to go directly to the cooking modes that have been saved as favourites.



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 23).
- **"Multi-cooking" function:** it is used to activate the function to manage simultaneously stored cooking processes (see page 26).
- **"HACCP Data" function:** used to display the HACCP data acquired during different cooking (see page 32).
- **"Settings" function:** used to set the appliance's operating parameters (see page18).
- **"Service" function:** function for the exclusive use of the After-Sales technical assistance service (to be used with Password) (see page 32).
- **"Cooking programs" function:** used to recall the cooking modality pre-set for the different foods (see page 27).
- **"Cleaning" function**: used to select the type of program for cleaning of the appliance (see page 28).
- **"Recurring tasks" function:** used to program warnings or activities (e.g. cooking programs) on certain days and at certain times (see page. 31)
- **Funzione "IOT":** "IOT function: IoT (Internet of Things) functionalities enable the connection of the oven with the Angelo Po Cloud platform available at apolink.angelopo.com (see page 33).

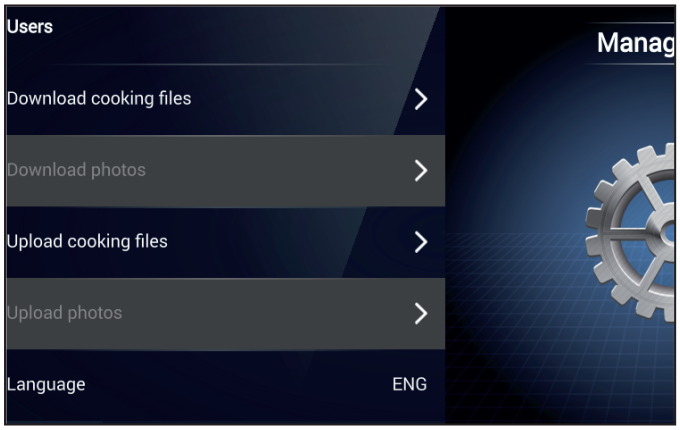
SETTINGS

Proceed as follows.

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

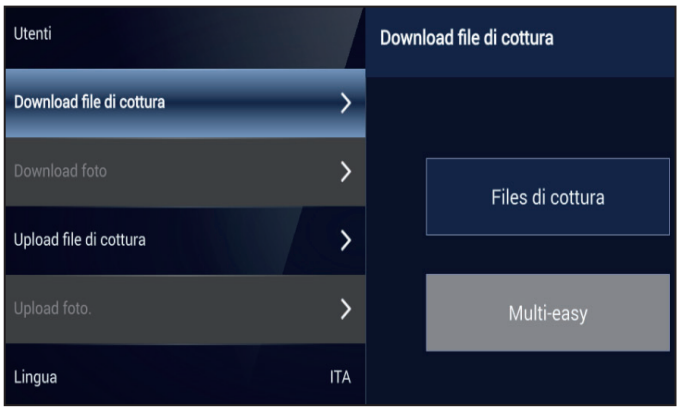


The following screen appears on the display.

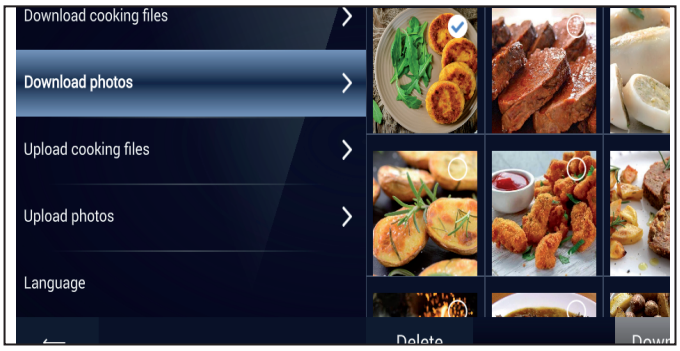


This screen allows you to:

– **Download cooking files**



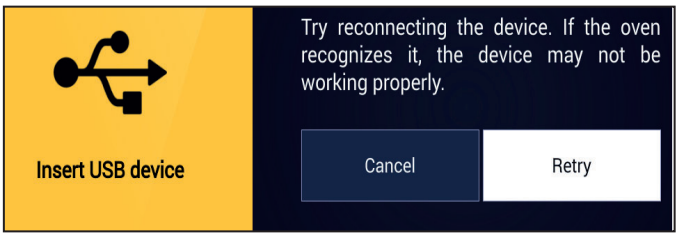
– **Download pictures**



– **Upload cooking files**



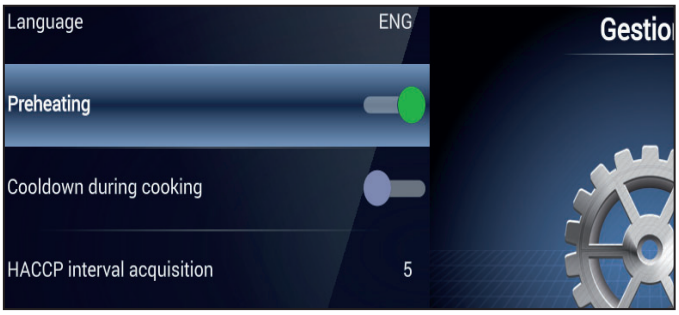
– **Upload pictures**



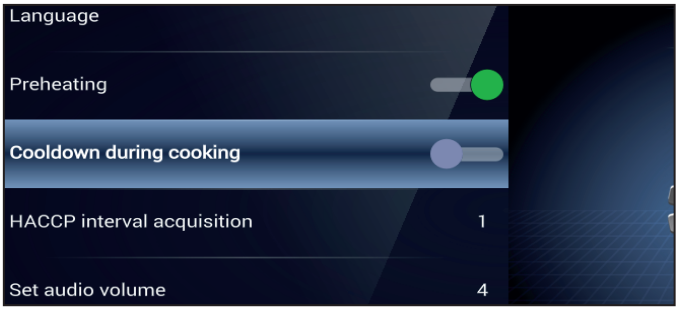
– **Select the language**



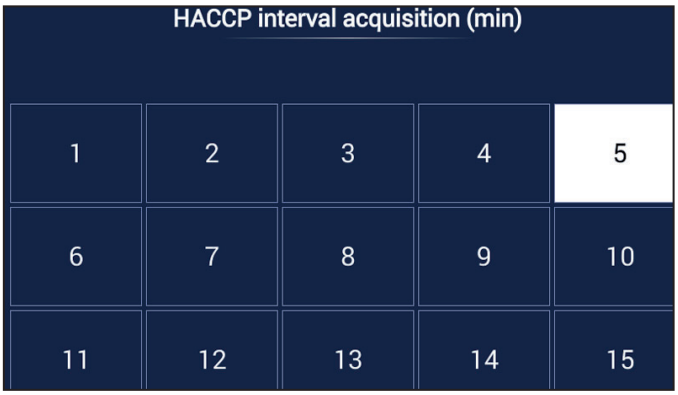
– **Activate/deactivate pre-heating**



– **Activate/deactivate cooldown during cooking**



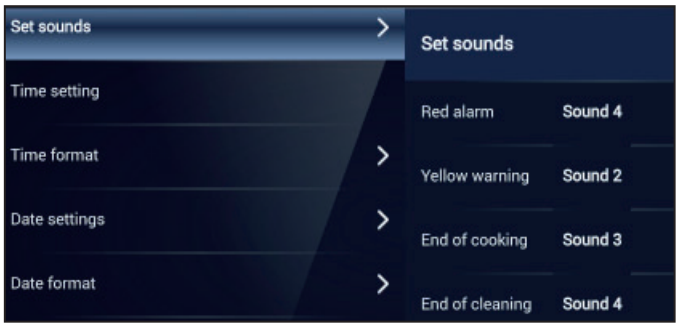
– **Set the acquisition level of HACCP data**



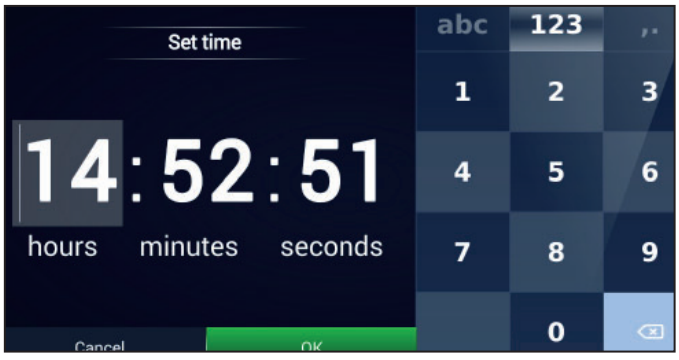
– **Set the audio volume**



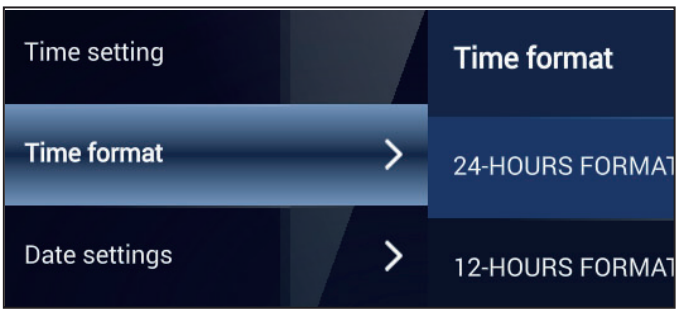
– **Set sounds**



– **Set the time**



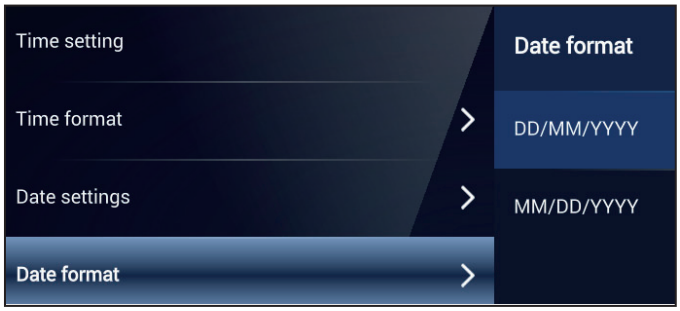
– **Time format**



– **Set the datet**



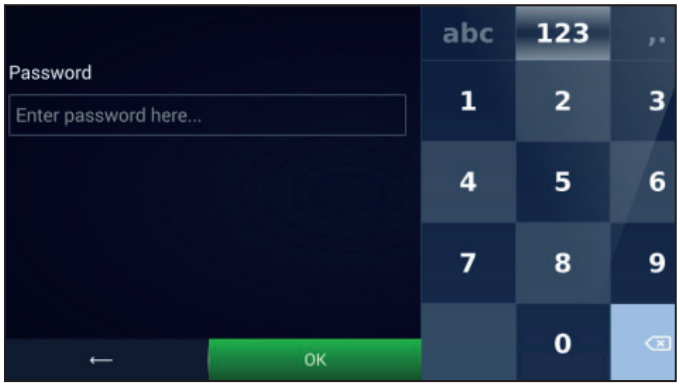
– **Date format**



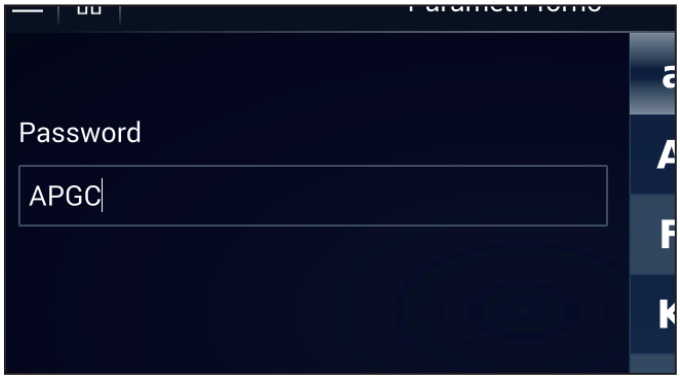
– **Oven parameters**

1) You can change and then customise some factory settings by touching the screen and selecting the function "**Oven Parameters**".

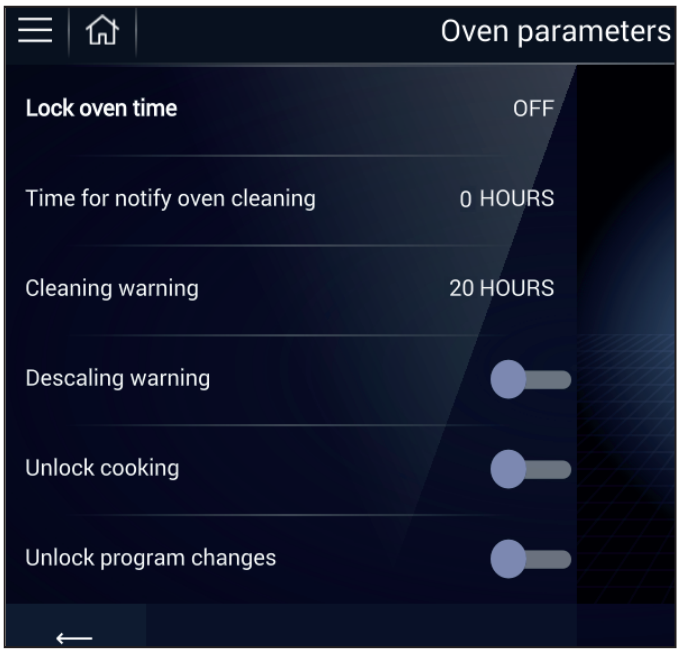
The following screen appears on the display.



2) Enter the password provided by the Manufacturer (**APGC**) and press **OK**.



The following screen appears on the display.



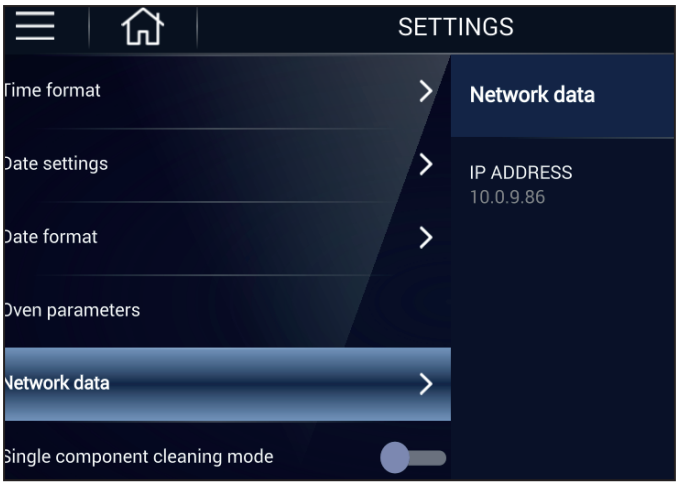
- **Lock oven time** (default=OFF): the oven is blocked and needs cleaning when the time elapses (Standard, medium, Basic).
- **Time for notify oven cleaning** (default =1 hour): is the remaining time of the oven blocking, beginning from the warnings start (acoustic and visual) of the oven blocking.
- **Cleaning warning** (default 20 hours): Warning time descaling: (default= OFF): is the time after which the appliance warns the user to check the oven and if necessary start the cleaning program.
- **Descaling warning** (default= OFF): it is the time after which the appliance warns the user to check the oven and launch the descaling programme if necessary.
- **Unlock cooking** (default= OFF): select ON to release the oven from the alarm.
- **Unlock program changes** (default =OFF):
- **Correct amount of detergent (**default =0): it is an additional time of detergent dispensing in seconds (from 0 to max.15).
- **Correct amount of descaling product** (default =0): it is an additional time of descaling dispensing in seconds (from 0 to max.15).
- **Modify Oven parameters PSW:** used to modify the "APGC" password (supplied by the manufacturer) with a new password.

– Network data

In this screen, if the oven is connected to a network, it is possible to view the IP address of the network.

1) Press "Network data".

The following screen appears on the display.

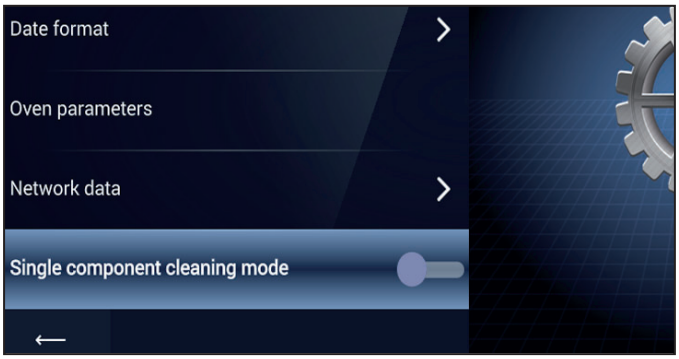


– Single-component cleaning mode

By selecting this function you can use a 2-in-1 "Rinse Aid" product in the following way:

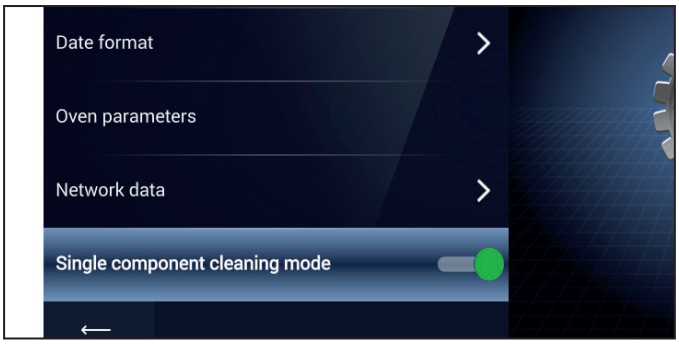
1) Press "Single-component cleaning mode"

The following screen appears on the display.



2) Press the highlighted section to enable the function.

The following screen appears on the display.



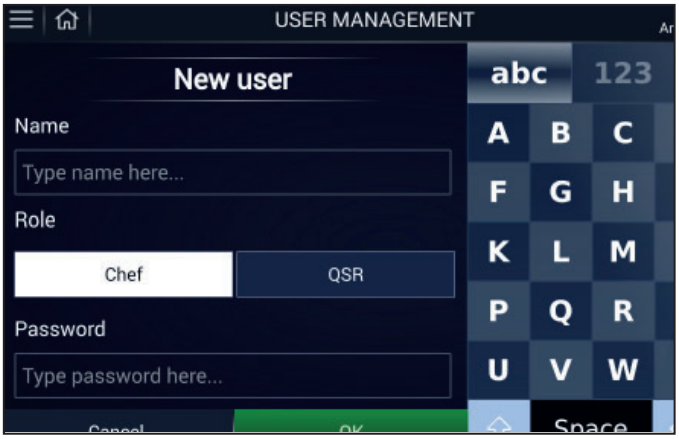
IMPORTANT: When this function is enabled, it replaces "Automatic Washing" (see page 28).

– **Users**

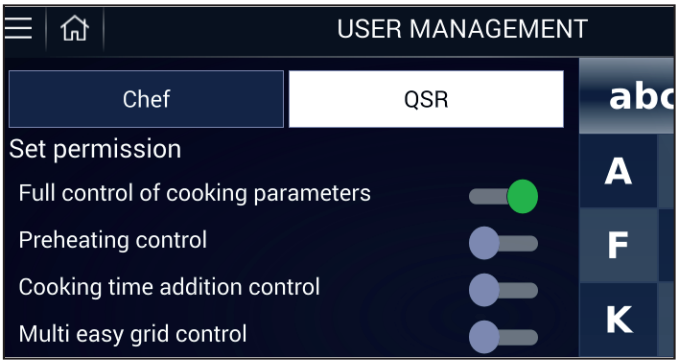
In this screen you can create a new user, delete one or more created users, duplicate a previously created user.

A customised homepage can be associated to each user.

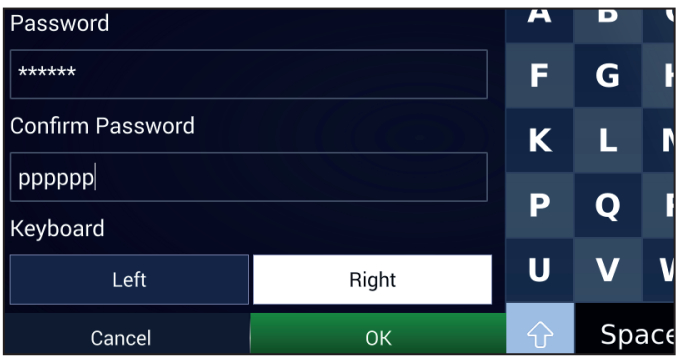
1) Press the "Add User" button.
The following screen appears on the display.



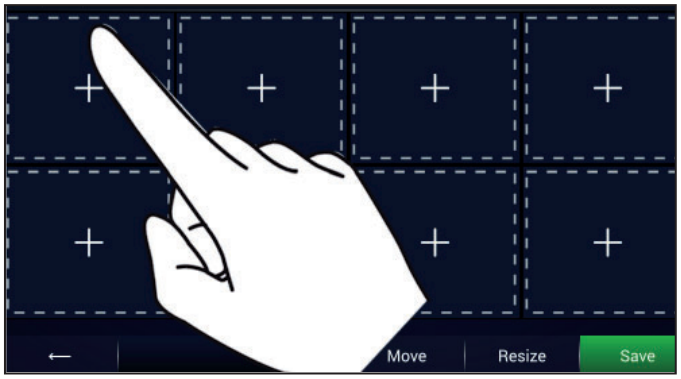
2) Enter a username.
3) Press to choose between Chef and QSR.
– If Chef is selected, the user has complete control of any oven function.
– If QSR is selected, the user will only have control over those functions selected from the page below.



4) Enter a password.
5) Confirm the password (swipe upwards to display the password confirmation box).
6) Press to choose where you want the keyboard to appear (right or left).
7) Press **OK** to save the settings.



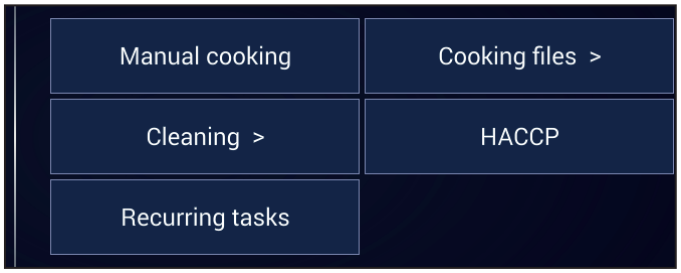
The following screen appears on the display.



NOTE: In this screen, you can customise the content of the homepage by reducing the function icons, moving them or deleting them, as in the following examples:

To customise the home page:

1) Press the + button anywhere on the screen.
The following screen appears on the display.

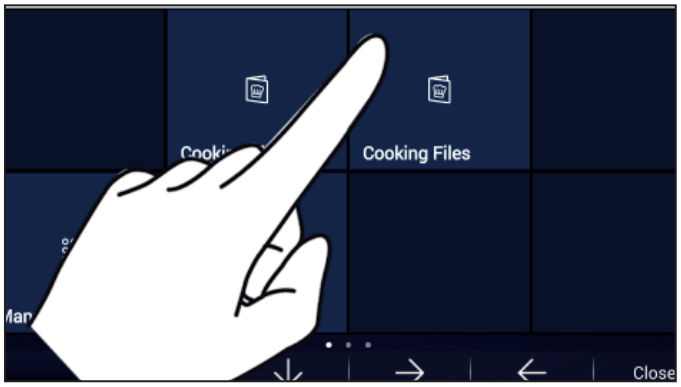


2) Select the desired function.
3) Repeat steps 1 and 2 to add more functions.
The following screen appears on the display.



To move the functions:

1) Press "**Move**".
2) Select the function you want to move.



NOTE: the selected function will be surrounded by a dashed square.



3) Use the directional arrows at the bottom of the display to move the function to an adjacent free/empty box.

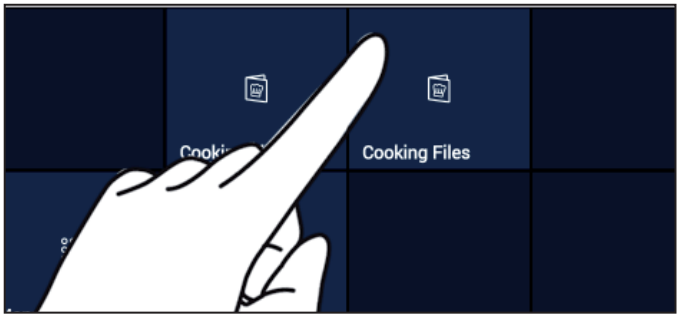


4) Press "**Close**" to exit and save the settings.

To resize the functions:

1) Press "Resize".

2) Select the function you want to resize.



NOTE: the selected function will be surrounded by a dashed square.



3) Press "Join".

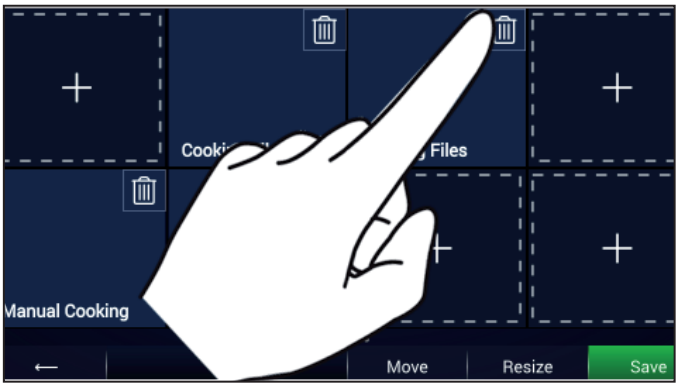
4) Select a free/empty adjacent box.



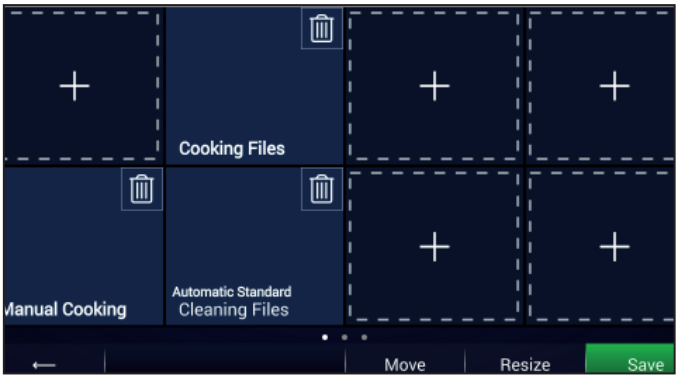
5) Press "**Close**" to exit and save the settings.

To delete the functions:

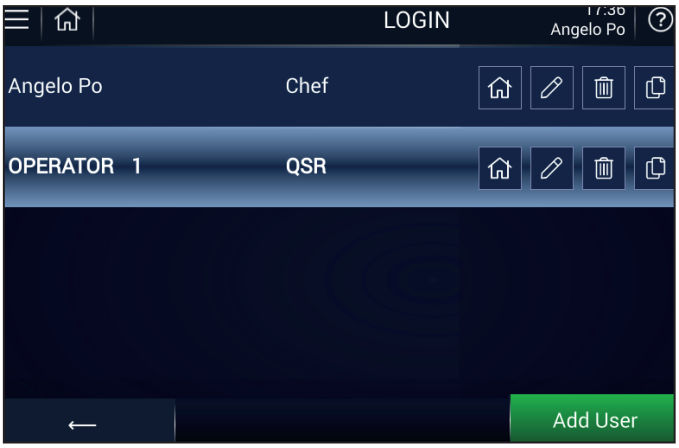
1) Press the dustbin icon to delete the function.



The following screen appears on the display.



2) Press "**Save**" to exit and save all settings made.



NOTE: The QSR user may not change the settings created by the Administrator in any way.

If you wish to change the settings of the QSR user, you must first log in as Administrator and then click on the user's Home icon and make the desired changes.

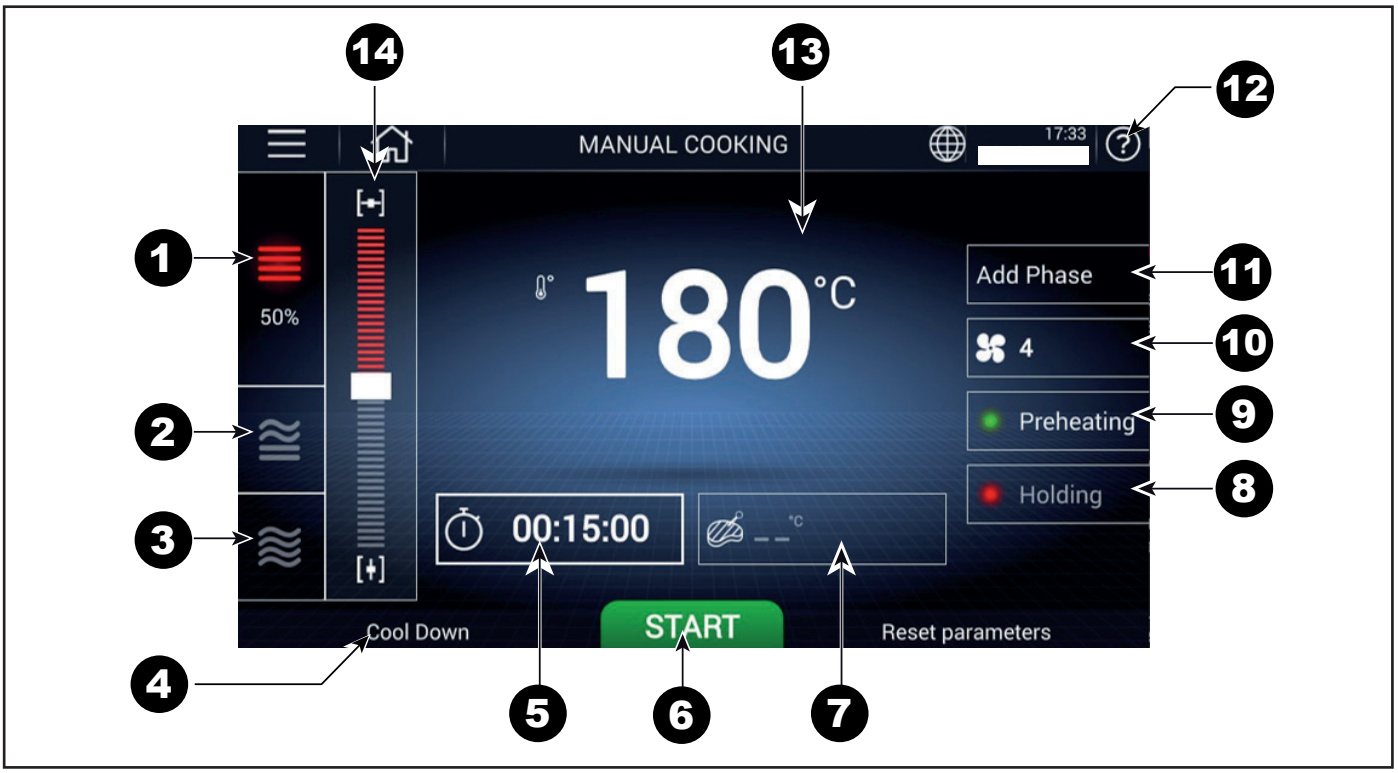
MANUAL COOKING

Proceed as follows.

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



The following screen appears on the display.



1) Convection cooking
2) Combined cooking
3) Steam cooking
4) Quick cooling
5) Cooking time
6) START
7) Core temperature (Delta T)
8) Maintenance
9) On/Off preheating
10) Fan speed
11) Cooking phases
12) Help key
13) Cooking chamber temperature
14) Percentage humidity or steam vent percentage

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.

Cooking type

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

If "**convection cooking**" is selected, the percentage of opening of the steam vent appears in zone (0% - 100%).



If "**combined cooking**" is selected, the percentage of humidity inside the oven appears in zone (10% - 90%).



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

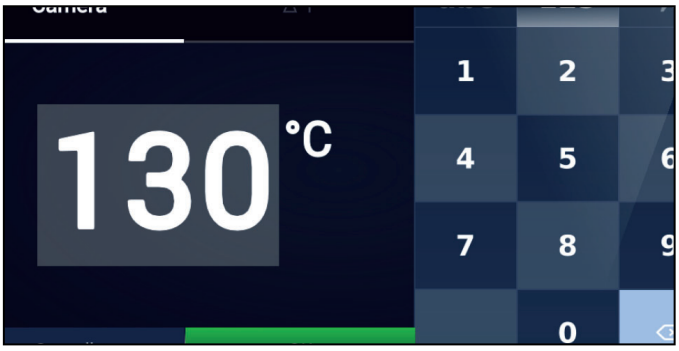


Temperature adjustment

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



The following screen appears on the display.



This screen allows you to:

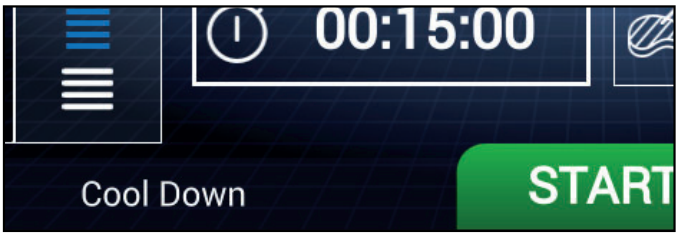
– Type directly on the keyboard to increase and/or decrease the temperature.

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

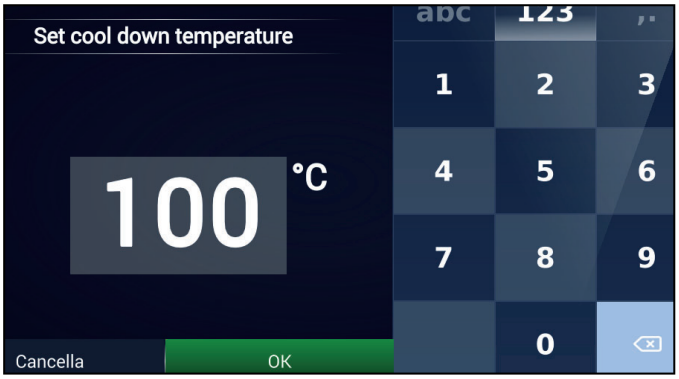
2) Press **OK** to save the change and exit.

Cooldown

1) Press the zone to be edited.



The following screen appears on the display.



Type directly on the keyboard to change the cooling temperature.

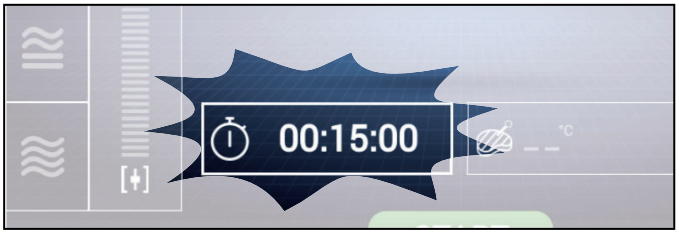
2) Press OK to confirm the highlighted value.

Cooking time or core temperature

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.

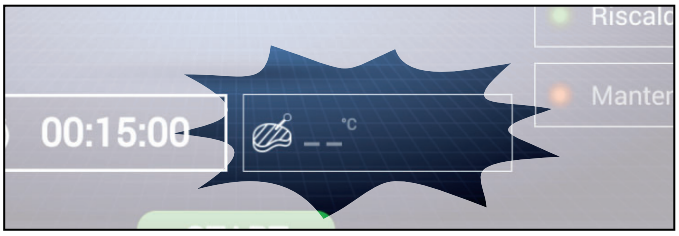
Press the zone to edit the cooking time.



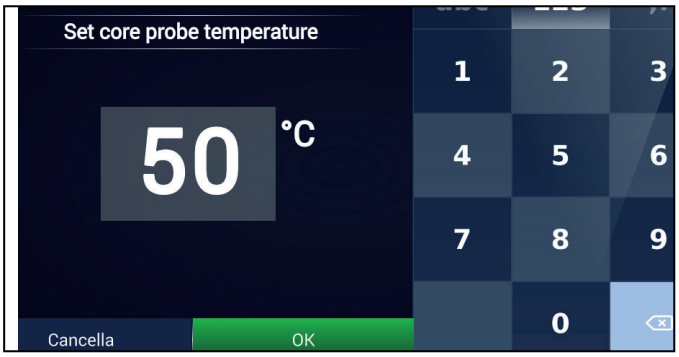
The following screen appears on the display.



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.

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.



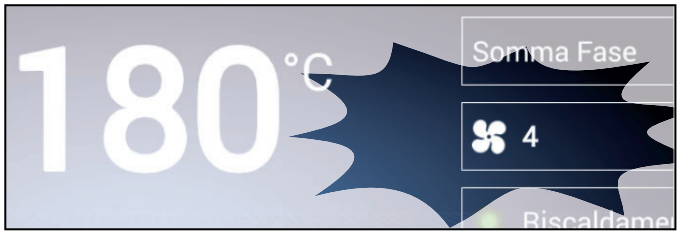
2) To change the highlighted value ("Percentage of humidity or vent opening"), tap on the bar until you see the desired value.



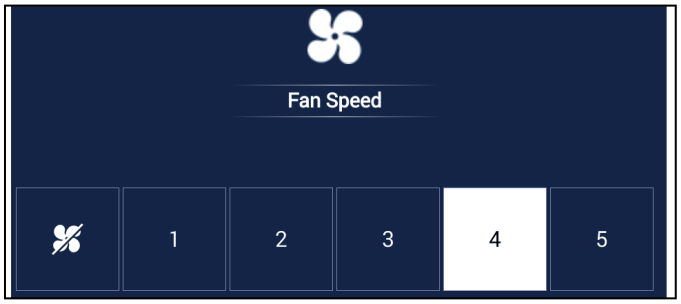
3) Press any point outside the zone to confirm the highlighted value or press START to start cooking.

Fan speed

1) Press the zone to be edited.



The following screen appears on the display.



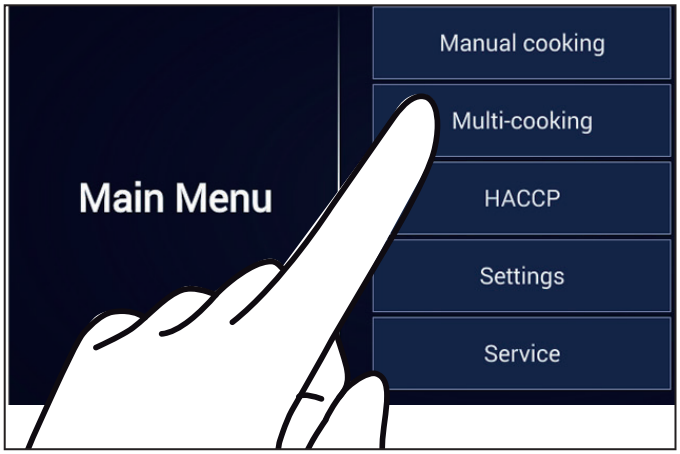
2) Select one of the values on the display to increase or decrease the fan speed.

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

MULTI-COOKING

Proceed as follows.

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

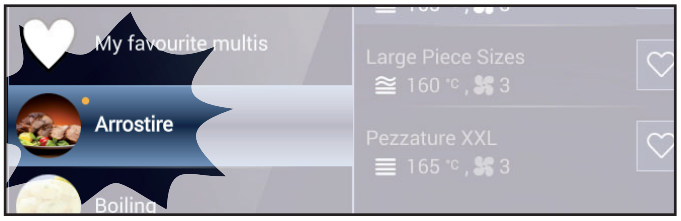


The following screen appears on the display.

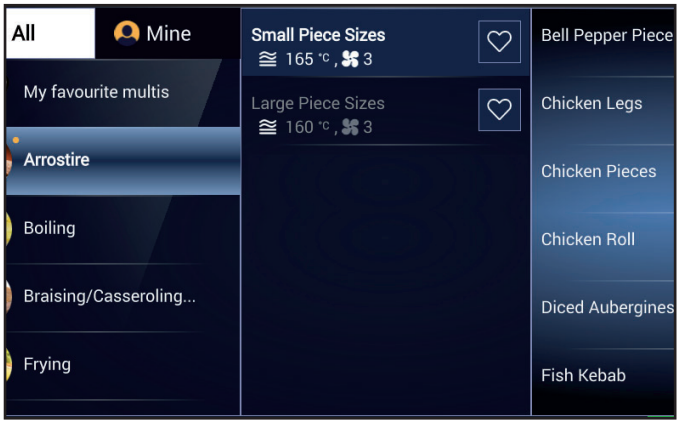


NOTE: In this screen you can select the Multicottura (Multicooking) Categories or families (left column), the respective Multi subfamilies of the Category (centre column) and the respective cooking programmes (right column).

2) Select the category.



The following screen appears on the display.



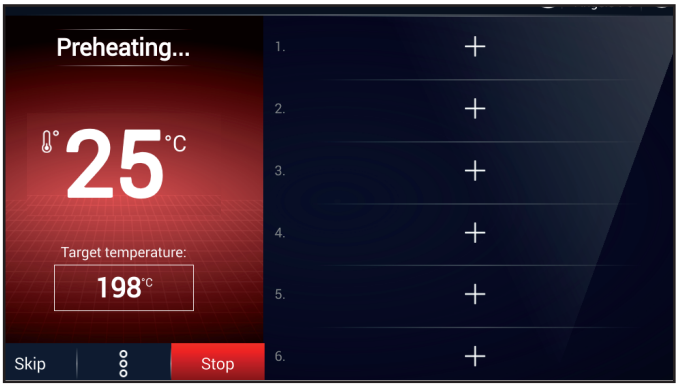
3) Select the name of the subfamily abd press START.



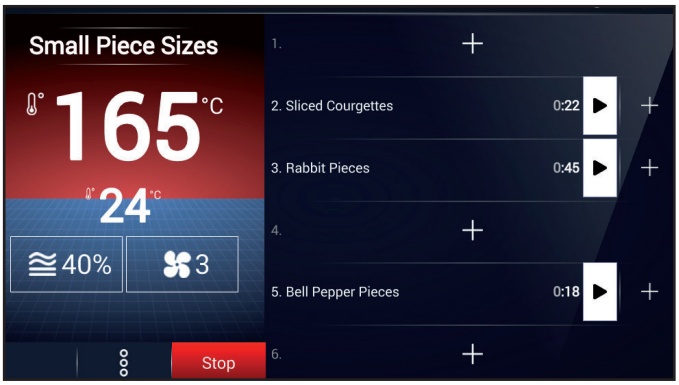
The following screen appears on the display.



4) To add a cooking in the box, select the grid of interest (e.g. 1 , 2 , ... correspond to the oven tray level from the top) and press the + icon to add the cooking programme.



5) Wait for the preheating time or, if desired, press "Salta" (skip) to go directly to the next screen.



NOTE:

– Press the 3 dots to display the next screen where you can either delete all cooking programmes or start all of them at the same time.

– Press the triangle icon as you insert food to start the selected programme.

6) As the cooking programmes finish, the relevant grid will start flashing.

7) Open the oven, take out the food and close again to finish the other cooking programmes.

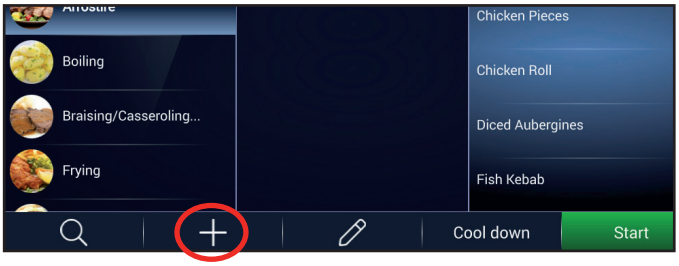
In this screen you can also:



–duplicate or copy the Multi sub-family or the individual Programme contained therein.
–change the individual cooking Programme.



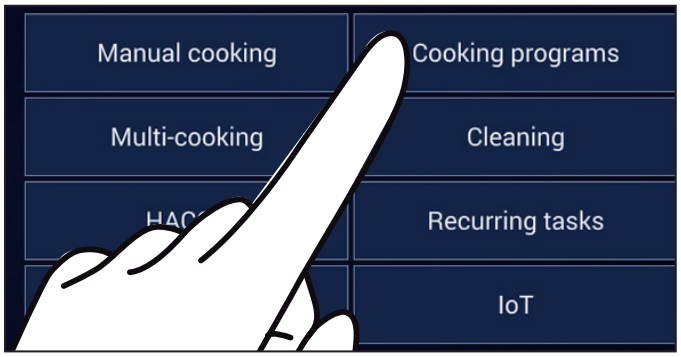
–create a new cooking programme.
–creare a new Multi family.
–create a new Category.



COOKING PROGRAMS

Proceed as follows.

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

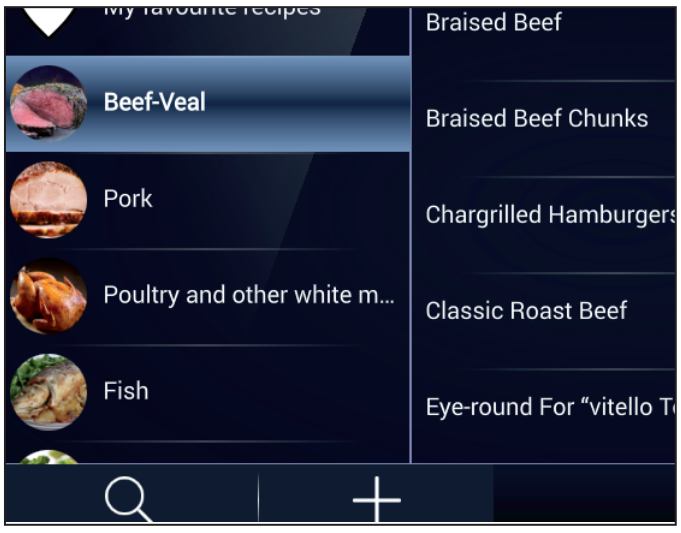


The following screen appears on the display.



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

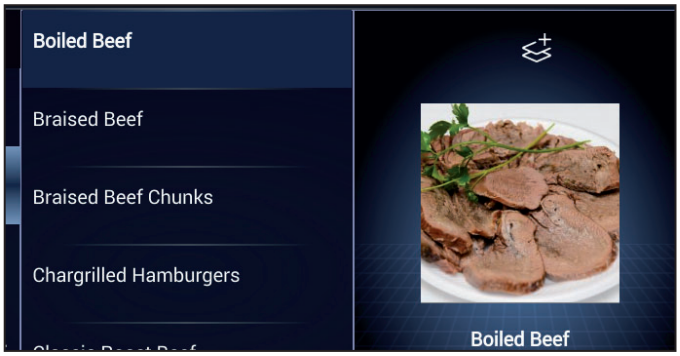
2) Select the type of food by pressing the relative zone.



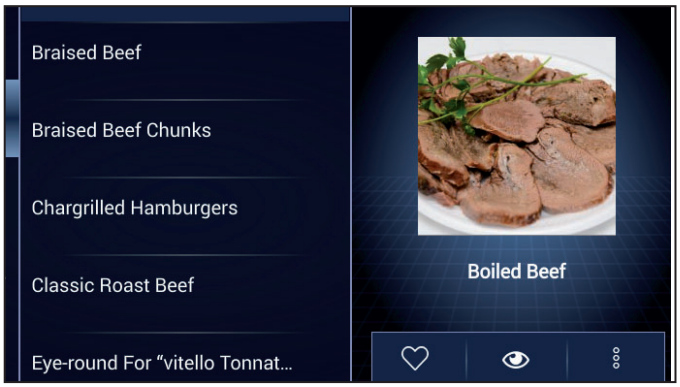
The following screen appears on the display.



3) Select the type of food.



The following screen appears on the display.



This screen allows you to:

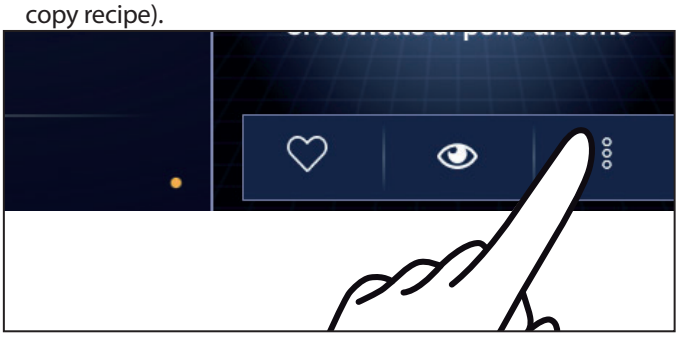
– save a cooking mode as favourite



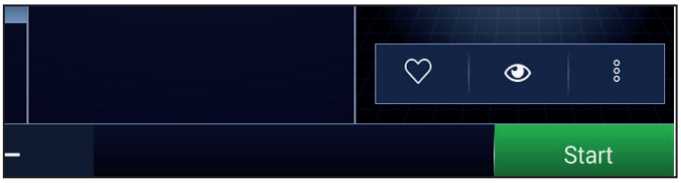
– change the cooking settings



– Select the "additional actions" (delayed start, see recipes, copy recipe).



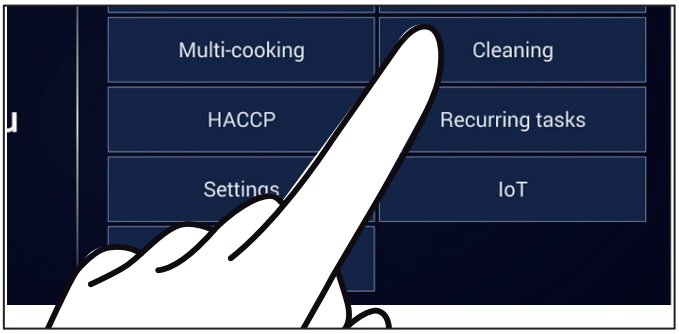
Press "**START**" to start the cooking



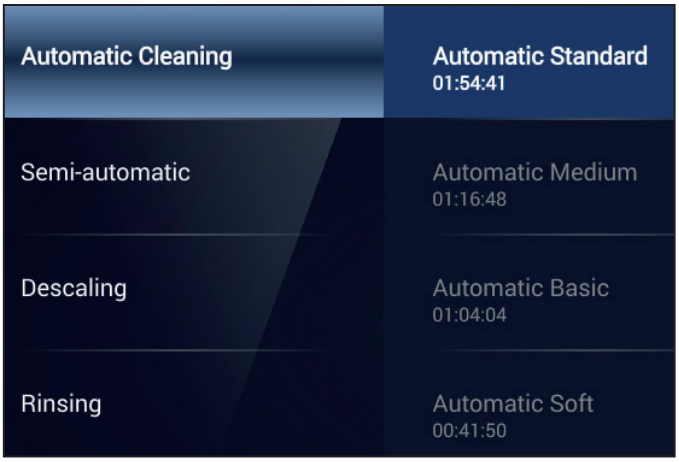
CLEANING

Proceed as follows.

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



The following screen appears on the display.



In this screen you can select the type of wash programme from:

– **Automatic Cleaning**.

– **Semi-automatic Cleaning .**

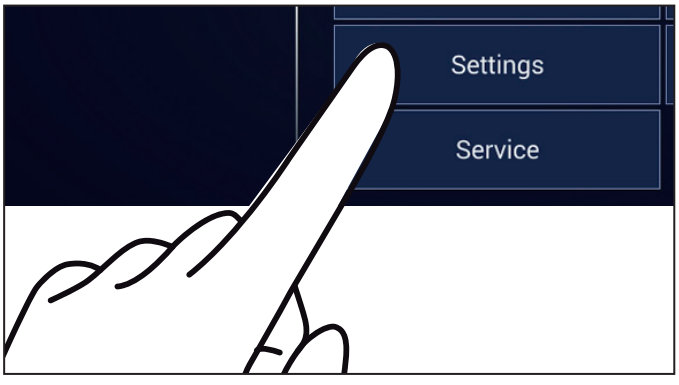
– **Descaling** .

– **Rinsing** .

NOTE: The washing programs listed above use 2 components (detergent and rinse aid).

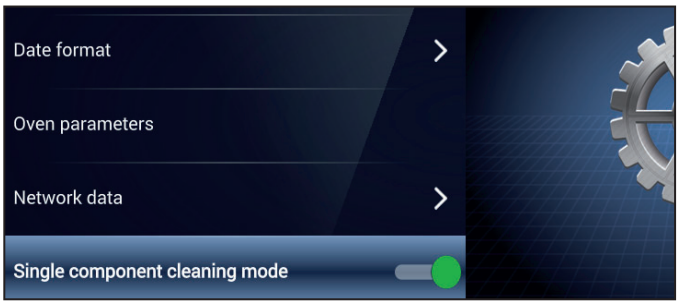
It is also possible to use a dual-action single-component cleaning product (detergent/rinse aid) along with a descaling product by enabling the function as follows:

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



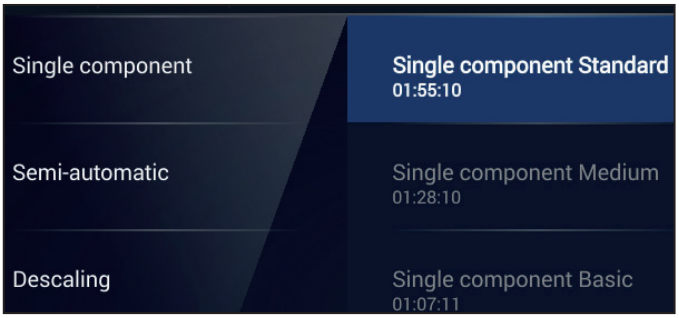
2) Press the highlighted section to enable the function.

The following screen appears on the display.



IMPORTANT: When the "Single-Component Cleaning Mode" function is activated, it replaces the label "Automatic Washing".

The following screen appears on the display.



IMPORTANT: The "Single-Component Dual-Action Cleaning Program" is an automatic program.

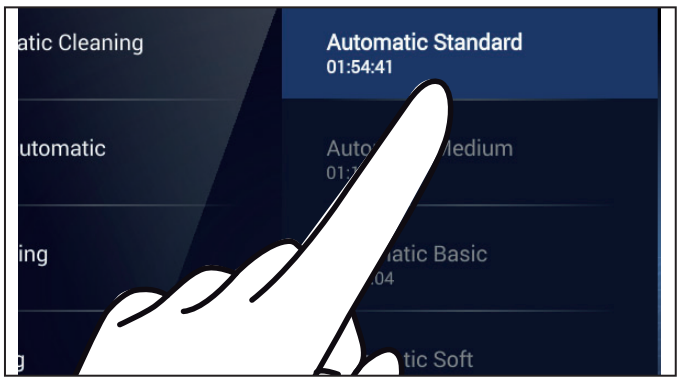
Automatic washing programs

IMPORTANT: Before launching the wash cycle, remove trays, grills or other containers from the cooking chamber. Washing with a tray inside the cooking chamber can damage the oven.

IMPORTANT: Before launching the wash cycle check that there is no solid food residue larger than 8-10 mm 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.

1) Select the required wash cycle.



2) Press **Start** to start the washing cycle or tap on the icon to set a delayed start.

IMPORTANT: The "ECO" function reduces the washing time.



3) 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.

4) When a washing cycle is interrupted (Alarm or voluntary stop) a washing stopped alarm is displayed.

5) Press the "**Rinsing**" icon and wait for the wash cycle to end.

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

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 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 wash the cooking chamber before and not after the end of service.

IMPORTANT: For automatic washes, use ONLY ANGELO PO GENUINE detergents and descalers for the best cleaning of the cooking chamber, as they easily remove even the most stubborn dirt.

The use of detergents and descaling products other than those provided by the oven manufacturer may lead to the risk of chemical contamination of the cooking chamber at the end of the washing phase, spoil the finish of the interior surfaces and compromise the service life of the oven components.

IMPORTANT: Failure to follow the product usage instructions will void the warranty and release the manufacturer from any liability for damage to persons or property.

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

Table of cleaning programs

Programs	Description
Automatic Standard	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.)
Automatic Medium	Cleaning program recommended for dealing with stubborn residues (e.g.: after convection cooking of meat and/or fish).
Automatic Basic	Cleaning program recommended for dealing with easily removed residues (e.g.: after mixed or convection cooking up to 150°C).
Automatic Soft	Cleaning program recommended for removing small amounts of residue (e.g.: after steam cooking)
Wash and descale	To eliminate stubborn limescale in the cooking chamber.
Descaling	To eliminate easy to remove limescale in the cooking chamber.
Rinsing	For rinsing the cooking chamber without using detergent.

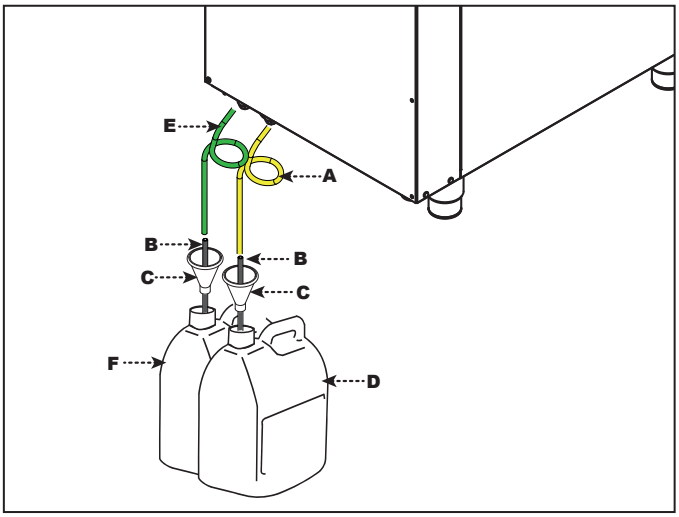
WASHING SUPPLY CONNECTION

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Connect the Yellow hose **(A)** to hose **(B)** and insert the cone **(C)** into the detergent tank **(D)** or into the tank containing the dual-action single-component cleaning product.

2) Connect the Green hose **(E)** to hose **(B)** and insert the cone **(C)** into the descaling product tank **(F)**.

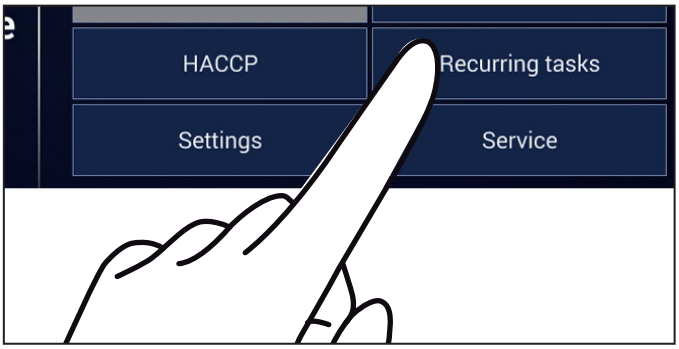
For best results, use cleaning products supplied by the oven manufacturer.



RECURRING TASKS

Proceed as follows.

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

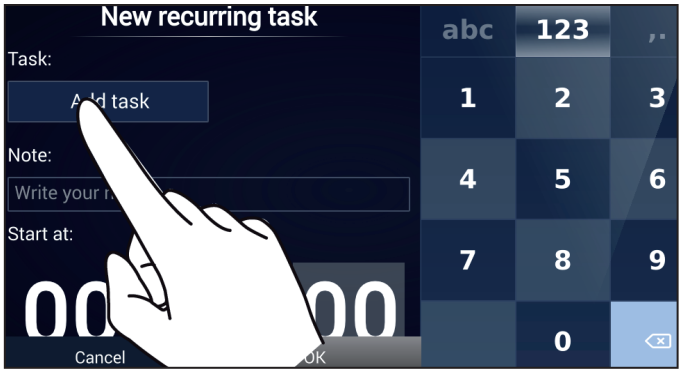


The following screen appears on the display.
This screen is used to program warnings or activities (e.g. cooking or cleaning programs) on certain days and at certain times.



Example:
1) Press " **Add task"**.

The following screen appears on the display.



This screen allows you to:

– Add an operation between : Manual cooking, Cooking files or Cleaning.

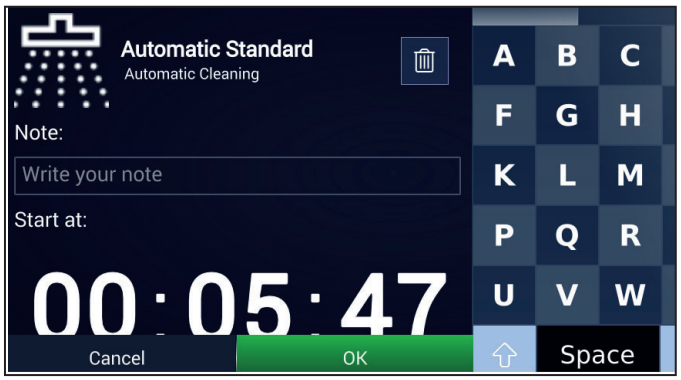
2) Select "**Cleaning**".



3) Select the type of cleaning.



The following screen appears on the display.



4) Enter a note.

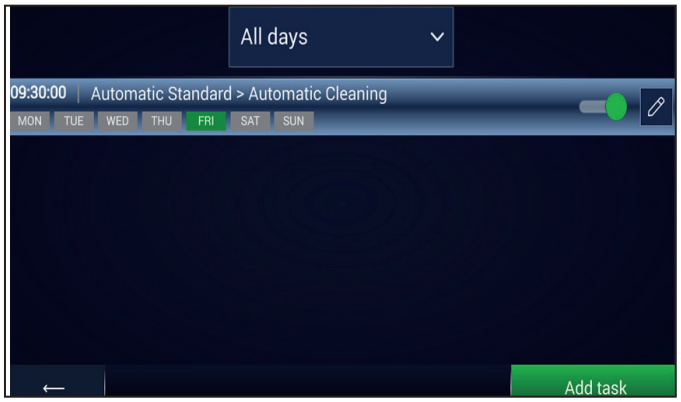
5) Enter the start time of the operation.

6) Select the repetition of this operation between the days of the week, today's day or every day.



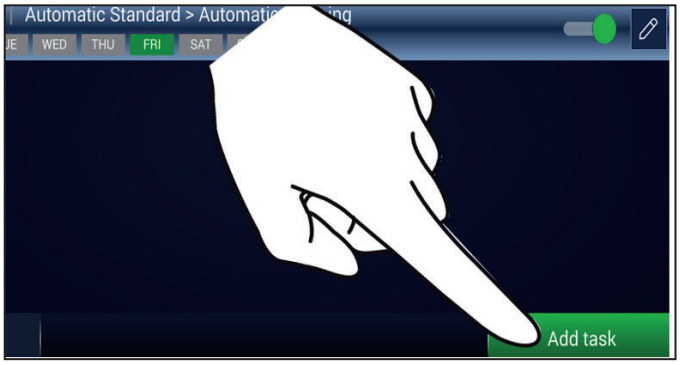
7) Press "**OK**" to save the operation.

The following screen appears on the display.



This screen allows you to also:

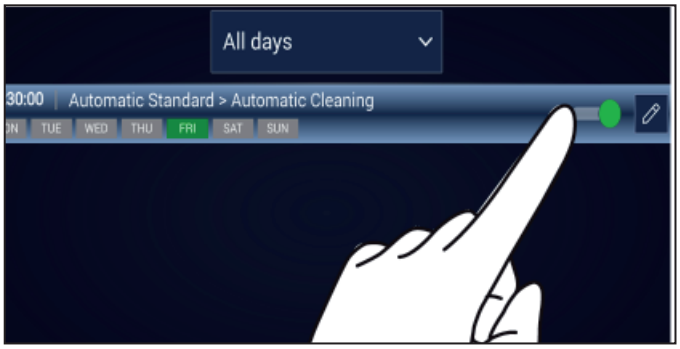
– Add an operation between : Manual cooking, Cooking files or Cleaning.



– Modify or delete the saved operation.



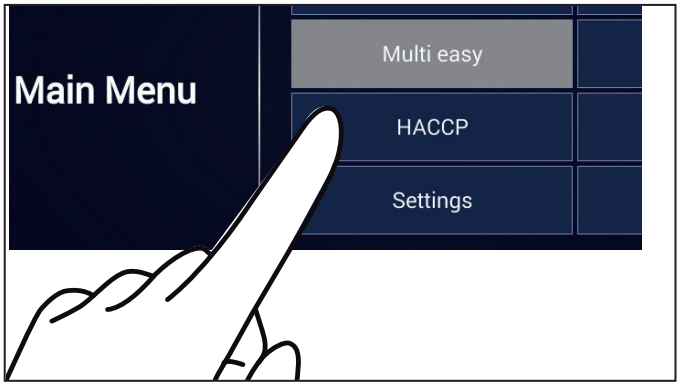
– Enable / disable the created operation.



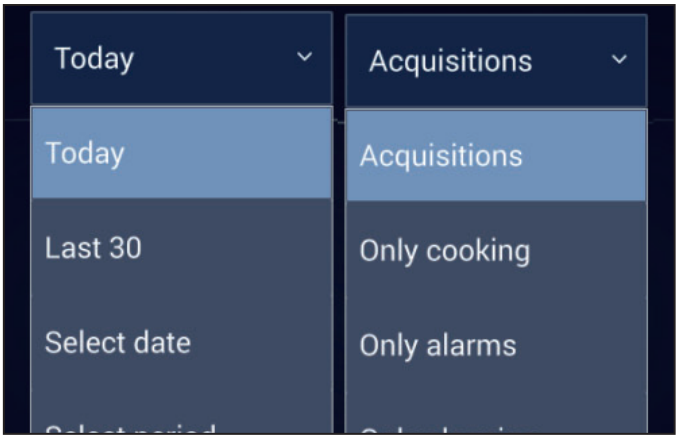
HACCP DATA

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.



This screen allows you to:

– View the HACCP data of cooking only, of the alarms that have occurred.

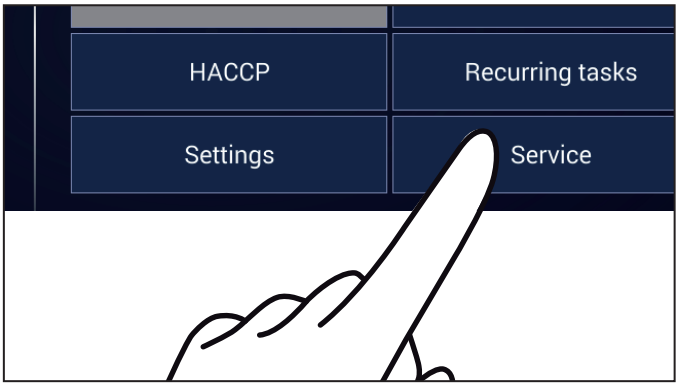
– View the acquired data of the current date, the last 30 acquisitions or data of a given date or period.

– Download the data on a USB device.

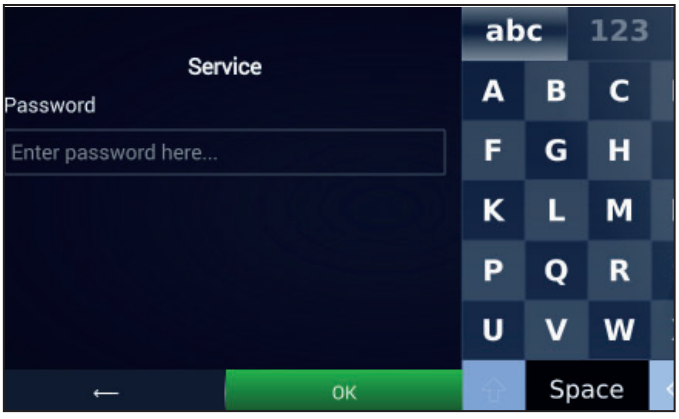
SERVICE

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 Technical Assistance Service (to be used with a password).

IOT

NOTE: IoT (Internet of Things) functionalities enable the connection of the oven with the Angelo Po Cloud platform available at apolink.angelopo.com.

To use the functionality, the oven must be connected to a wired Ethernet network, which has a DHCP-enabled server on the subnet, and which allows access to the Internet.

In addition, the oven date and time must be set correctly.

An IoT-connected oven is associated with a user, and starts transmitting its operating status in real time via the Internet.

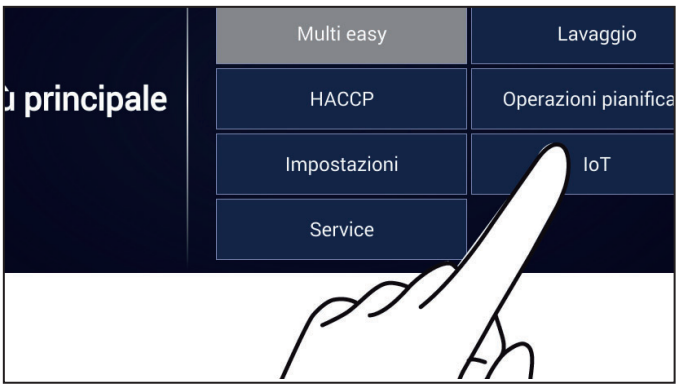
HACCP data (cooking and washing history) are stored on the Angelo Po server and can be consulted online at any time.

The current status of the oven (such as operating mode, cooking mode, temperature, remaining time, core probe temperature...) is transmitted in real time and can be viewed in the "real-time" section of the device.

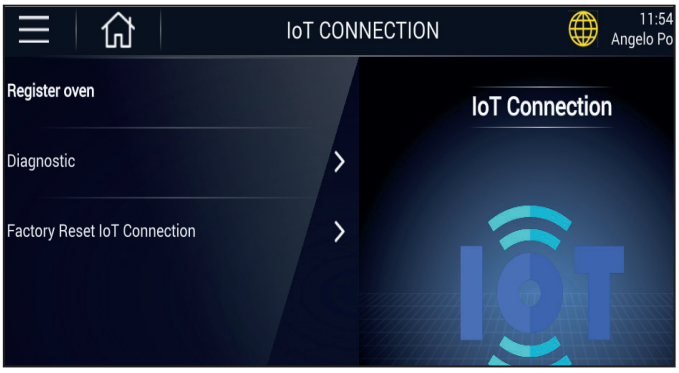
It is also possible to set the notifications (via e-mail or SMS) that will be sent to the set users if the oven goes into alarm status.

Proceed as follows.

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



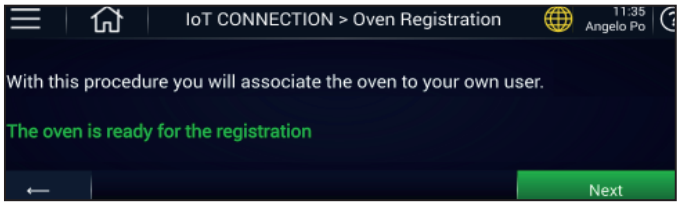
The following screen appears on the display.



2) Check that the globe in the top right-hand corner is yellow.

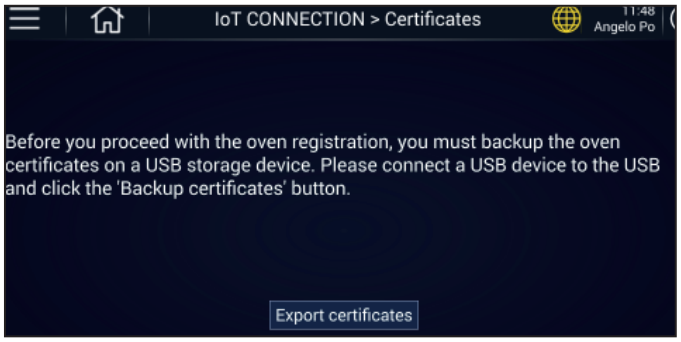
3) Press "**Register oven**".

The following screen appears on the display.



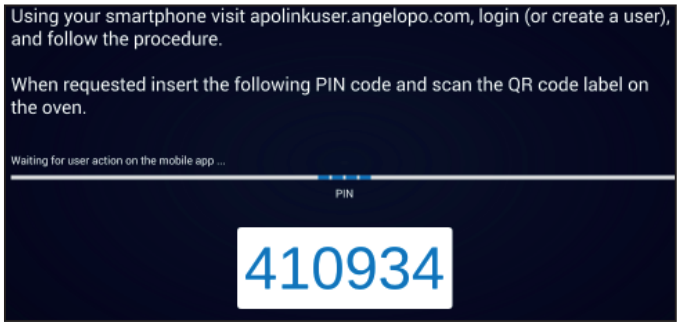
4) Press "**Next**".

The following screen appears on the display.



5) Press "**Export certificates**".

6) Take out the USB stick and press "**next**", the screen with the PIN number will appear on the display.

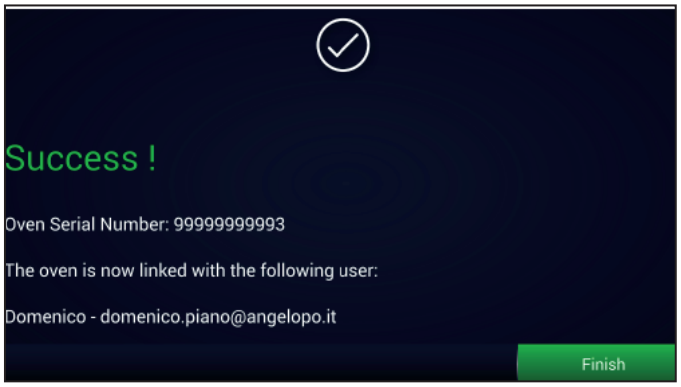


7) Enter the PIN number and with a smartphone enter the indicated site "apolinkuser.angelopo.com" and log in with the credentials of the user whose oven you want to register.

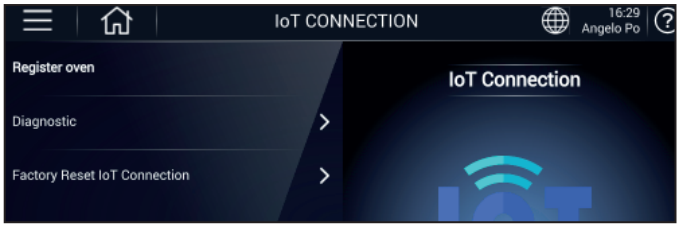
NOTE: If the user is not registered, it must be registered by pressing the "register" button and entering the requested data.

Once you have logged in, press the "Ovens" button on your smartphone and enter the PIN number (e.g. 410934), then use your smartphone to frame the oven's QR code (e.g:).

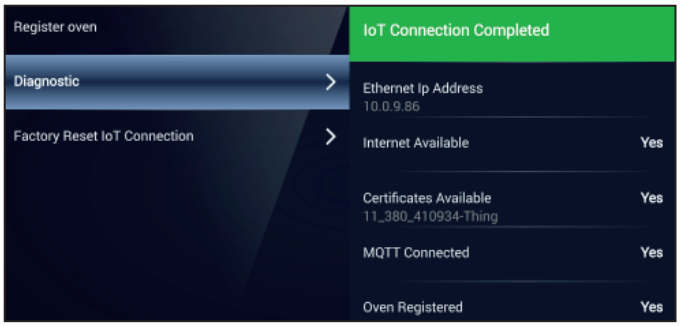
8) Give the oven a name and once the oven has been successfully registered, enter the name of the location, postcode, country and press "Save" then exit the site, and check on the oven that the screen has come up:



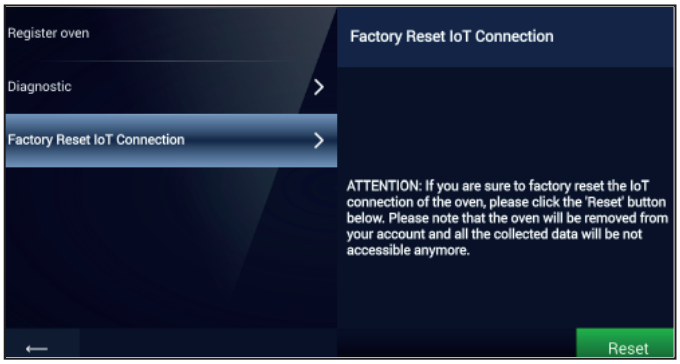
9) Press the "**finish**" button and check that on the screen displayed, the globe changes from yellow to white::



NOTE: By choosing "diagnostics" the screen below will be displayed with the information of "Internet address", "Internet Available", "Certificates available", "MQTT Connected", "Registered oven" and "Connected".



NOTE: By choosing "IoT Factory Reset" and then "Reset" removes the association between the registered user and the Oven, and then associates it with a different user.



LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

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

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

2) Turn off the water supply tap.

3) Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.

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

5) Carry out all the servicing procedures.

6) 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 6.

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

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

- Empty and clean the ollection tank (see pag. 39).
- The cooking chamber (see pag. 38).
- Check the air filter and clean it if it is dirty or obstructed (see pag. 39).
- Clean the appliance and the surrounding environment (see page 37).

WARNING: At least once every 6 months or, if meat or greasy foods are cooked frequently, every 2 months clean the vent (see page 39).

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

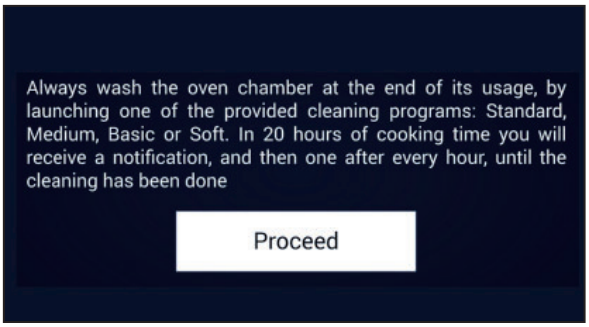
- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- General check of the appliance.
- Identify and change worn parts.
- A check of condensate drains and drainage systems.

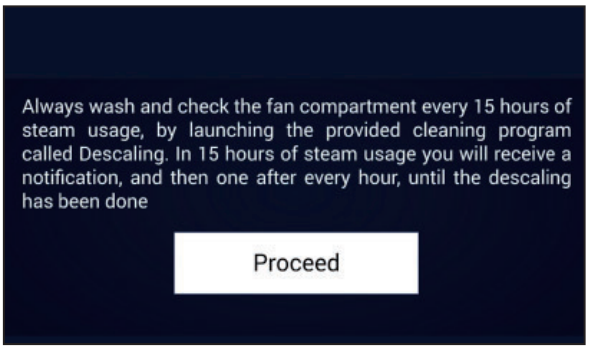
IMPORTANT: Record the yearly inspections.

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 20 hours.

If the oven is not washed within 20 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.

⚠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.

⚠WARNING: When washing the appliance, do not point pressurised water and/or steam jets at internal parts.

⚠WARNING: Do not direct jets of water directly at the LED.

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, 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

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) 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.

4) Spray the food-approved cleaner onto all internal parts of the cooking chamber (walls, heat exchanger, fan a) 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.

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

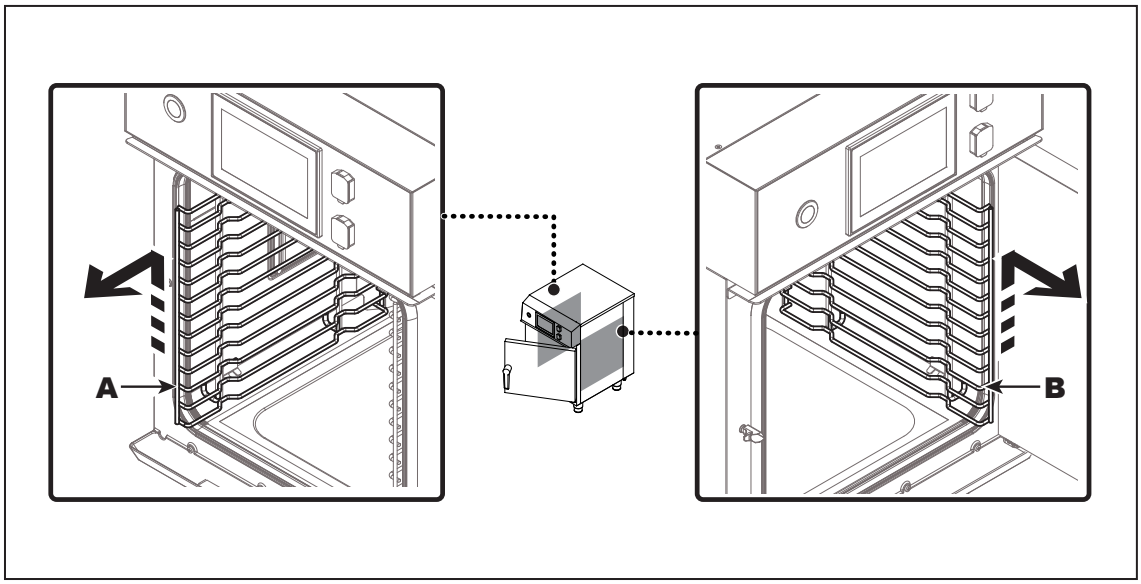
6) Spray on the polishing product and leave it to act for a few minutes.

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

8) Reassemble the tray frames **(A-B)**.

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.

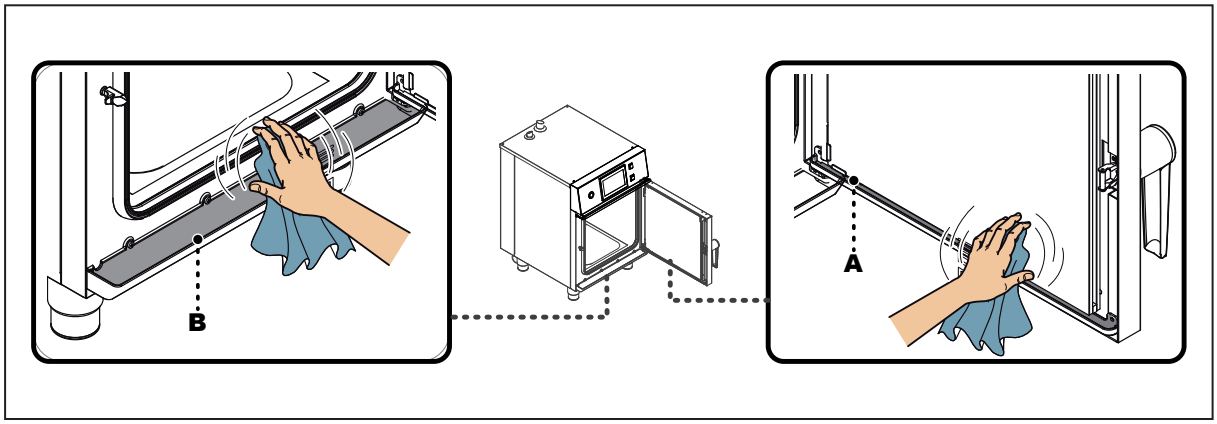


CLEANING THE CONDENSATION COLLECTION CHANNEL AND TANK

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.



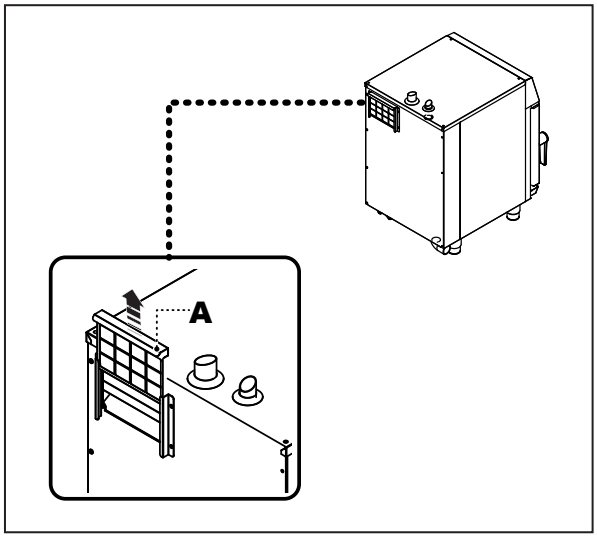
CLEANING THE AIR FILTERS

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) Extract the air filter **(A)** and clean it.



VENT CLEANING

Users

To carry out this operation, proceed as follows.

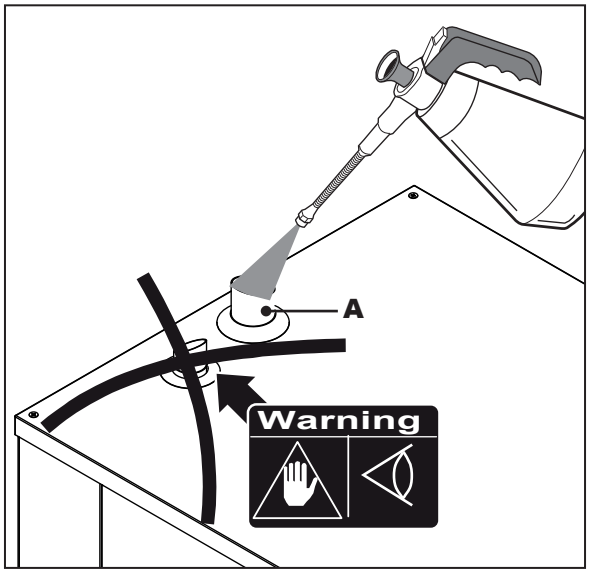
1) Run the steam oven at 100°C for half an hour.

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.
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

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
E:BAD_FW	Misalignment between panel board and video card.	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E01	The cooking chamber probe has failed or is not properly connected	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E02	The core probe is not properly connected to the oven or is damaged	Check that the core probe is inserted and wait 20 seconds for the oven to detect it. If the problem persists, call the after-sales service	Cooking cycles with product core probe cannot be carried out
E03	The discharge probe has failed	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E04	Motor-driven valve failure	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	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E06	Inverter tripped	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E08	The optional vacuum probe has failed or is not properly connected	Press OK	Disconnect and reconnect the vacuum probe before starting the cooking cycle. If the problem persists, call an authorized service agent.
E09	Maximum allowed temperature in chamber exceeded	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E10 **E11**	Electrical component compartment has overheated	The oven solves the problem on its own	The oven's functions are enabled; cooking and washing cycles can be performed
E13	No electronic board connection.	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E13a	No inverter connection	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E14	Electronic board temperature probe failure	Contact an authorized service agent	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E15	Rinse error	No water supply during the rinsing phase of the washing cycle. Contact the after-sales service.	Washing cycles cannot run.
E17	No water in the chamber	Check that there is water in the supply network; if the problem persists, contact the after-sales service	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
E18	Request for oven door opening or closing.	Open or close the oven door. Contact the after-sales service if this message remains on.	The cooking cycle does not start until the door has been opened or closed as required
E20	Setup error	Contact an authorized service agent	The oven's functions are disabled so no cooking cycles can be carried out

Alarm	Fault	Remedy	Notes
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.	It is not possible to carry out washing cycles. If the problem persists, call an authorized service agent
E22	The washing cycle has been interrupted because there is no polishing product	Check the pipe position and the level of polishing product in the tank; top up if necessary and restart the washing cycle.	It is not possible to carry out washing cycles. If the problem persists, call an authorized service agent
E42	It indicates that cleaning operations must be carried out	Timeout expired to execute the compulsory washing cycle	It is not possible to carry out cooking cycles
E43	Drainless system error	Drainless system tank not present	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E44	Drainless system error	Drainless system tank full	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
E45	Drainless system not enabled	Check the drainless system	No cooking and washing cycles can be run as the oven functions are disabled.
W01	"Cleaning timer" timeout warning	Carry out cleaning before timer timeout.	Cooking cycles can be run until the residual time elapses.
W02	"Rinse agent timer" timeout warning	Execute descaling before timer timeout.	Cooking cycles can be run until the residual time elapses.
W03 **W04** **W05**	Washing malfunction warnings	Contact an authorized service agent	Only cooking cycles can be run.
W06	Almost full tanks warning	Empty the tanks	The oven's functions are enabled so cooking and washing cycles can be carried out
W11	A point in the core probe is faulty	Contact an authorized service agent	The oven functions are enabled and thus cooking and washing cycles can be performed. The warning does not appear until the next time the oven is switched on with the probe connected or until the next time the core probe is inserted.

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 5

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG 6

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES 7

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN 8

ANLEITUNGEN UND SICHERHEITSANWEISUN GEN FÜR DIE ELEKTRISCHE AUSRÜSTUNG 9

HINWEISE UND WARNUNGEN IN BEZUG AUF DIE UMWELTAUSWIRKUNGEN 9

ALLGEMEINES 10

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DEN LESER 10

ZWECK DES HANDBUCHS 10

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT 10

KUNDENDIENST ANFORDERN 10

TECHNISCHE INFORMATIONEN 11

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS 11

TECHNISCHE DATEN (TT61-TT623) 12

TECHNISCHE DATEN (TT101) 12

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG 13

OPTIONALES ZUBEHÖR 13

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE SICHERHEIT 13

GEBRAUCH UND BETRIEB 14

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE BEDIENUNG UND BETRIEB 14

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE 15

EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS 15

HAUPTBILDSCHIRM 16

HAUPTMENU 17

EINSTELLUNGEN 18

MANUELLES GAREN 23
MULTIKOCHEN 26
KOCHPROGRAMME 27
WASCHEN 29
ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG 30
GLEPANTE AUFGABEN 31
HACCP-DATEN 32
KUNDENDIENST 32
IOT 33
LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS 35

WARTUNG 35

ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE WARTUNG 35
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE AUTOMATISCHE/HALBAUTOMATISCHE REINIGUNG DES GERÄTS 36
ANWEISUNGEN UND WARNHINWEISE FÜR DIE MANUELLE REINIGUNG DES GERÄTS 37
REINIGUNG KOCHKAMMER 38
REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE 39
REINIGUNG LUFTFILTER 39
REINIGUNG DES ABZUGS 39

DEFEKTE 40

FEHLERSUCHE 40
TABELLE DER FEHLERMELDUNGEN 40

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.

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. **8** des Handbuchs für den Installateur beachten.	Keine

► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. • Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND 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	Versehentlicher Kontakt	• Schulung des Personals und Vorhandensein eines Warnschilds am Gerät und im Handbuch	Keine
Verbrennung mit heißen Flüssigkeiten	Hantieren mit dem 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 passender Reinigungsmittel	Keine
Abgabe von Metallen oder anderen Substanzen an die Nahrungsmittel	Kochfeld mit Chrombeschichtung	• Schulung des Personals • Wartung • Verwendung passender Reinigungsmittel	Keine
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	• Schulung von Personal und Wartung	Keine
Eintritt von Wasser in das Gehäuse	• Reinigung mit unangemessenem Strahl, Auslaufen	• Schulung von Personal und Wartung	

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER WARTUNG

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

► **Gefahrenquelle: Mechanik des Geräts**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Verletzungsgefahr durch Schneiden von scharfen Kanten	Beim Umgang mit Teilen der Klinge	• Während dieser Tätigkeit sehr vorsichtig sein • Persönliche Schutzausrüstung gemäß den Sicherheitsbestimmungen anlegen	Keine

► **Gefahrenquelle: 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	• Die regelmäßige Wartung der Stromanlage des Geräts darf nur von Fachkräften eines autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden	Keine

► **Gefahrenquelle: Strom**

Gefahr	Wo und in welchen Situationen tritt die Gefahr auf?	Gegenmaßnahmen	Sicherheitsvorrichtung
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Unter den Schutzplatten • Unter dem Bedienfeld • Unter den Schutzabdeckungen	• Die Arbeitsgänge an der Stromanlage dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal in Einhaltung der geltenden Gesetzgebung ausgeführt werden • Fachmännische Vorgehensweise • Die Vorschriften für die korrekte Installation gemäß Abschnitt „Installation des Geräts“ des Handbuchs für den Installateur beachten. • Vor Entfernung der Schutzvorrichtungen den Strom abschalten • Vermeiden, dass das Gerät versehentlich unter Strom gesetzt wird • Prüfen, ob tatsächlich keine Spannung anliegt • Vor der Inbetriebnahme überprüfen, ob alle Stromkabel intakt sind • Ein Anschlusskabel verwenden, das den im Abschnitt „Stromanschluss“ des Handbuchs für den Installateur aufgeführten Merkmalen entspricht. • Vor der Inbetriebnahme kontrollieren, ob die Stromleitungen gut befestigt sind.	• Schutzplatten • Trennschalter der Anlage
Gefahr eines Stromschlags aufgrund von unter Spannung stehenden Teilen	• Am Gerät und an den anliegenden Metallteilen • Am Gerät und an den anliegenden Zubehörteilen aus Metall	• Vor der Inbetriebnahme sicherstellen, dass das Gerät sowie seine Zubehörteile aus Metall an einen Stromkreislauf mit derselben Leistung angeschlossen sind	Stromkreislauf mit derselben Leistung

GEFAHREN UND SICHERHEITSVORRICHTUNGEN WÄHREND DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

► **Gefahrenquelle: Strom**

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

► **Gefahrenquelle: Beförderung schwerer Lasten**

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	Sicherheitsvorrichtung
Konzentration gefährlicher Rauchgasemissionen wegen unsachgemäßer Entsorgung des Geräts	Bei der Stilllegung des Geräts	Die Vorgänge der Entsorgung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden	Keine

AUSSTATTUNG MIT PERSÖNLICHEN SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

► **Transport und Installation**

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

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

► **Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch und Entsorgung**

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

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

ANLEITUNGEN UND 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.

HINWEIS: Dieses Handbuch ist auf die SW-Version 3.0.11 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.

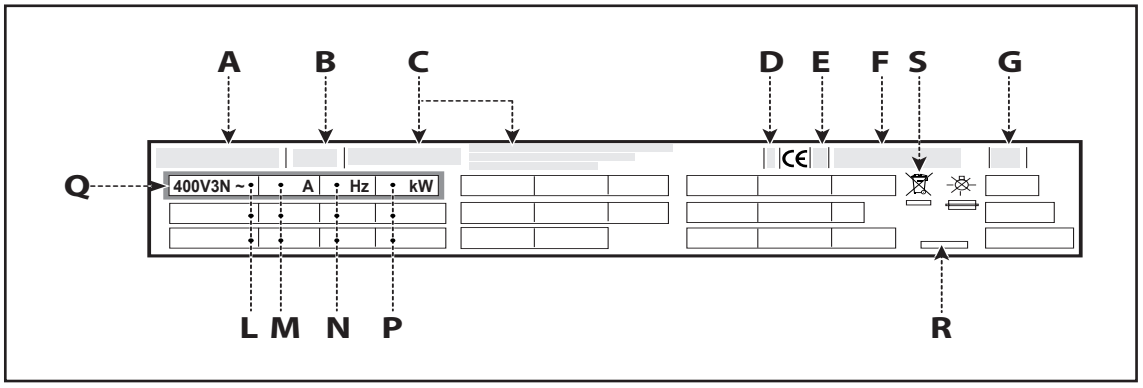
– Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

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

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

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

A) Gerätemodell
B) Art der Anpassung
C) Angabe des Herstellers
D) Isolierstoffklasse
E)CE-Zeichen für Konformität
F)Seriennummer
G) Grado di protezione
L)Spannung (V)
M) Stromaufnahme (A)
N) Frequenz (Hz)
P) Angabe der Leistung (kW)
Q) Abnahmespannungsanzeige
R) Baujahr
S)WEEE-Symbol



KUNDENDIENST ANFORDERN

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

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

TECHNISCHE INFORMATIONEN

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Der Backofen, der im Folgenden "Gerät" genannt wird, wurde zum Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert (zum Beispiel in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Geschäften wie Bäckereien, Fleischereien usw.). Er darf nicht zur Massenproduktion von Nahrungsmitteln benutzt und müssen von qualifiziertem und geschultem Personal betrieben werden.

– 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

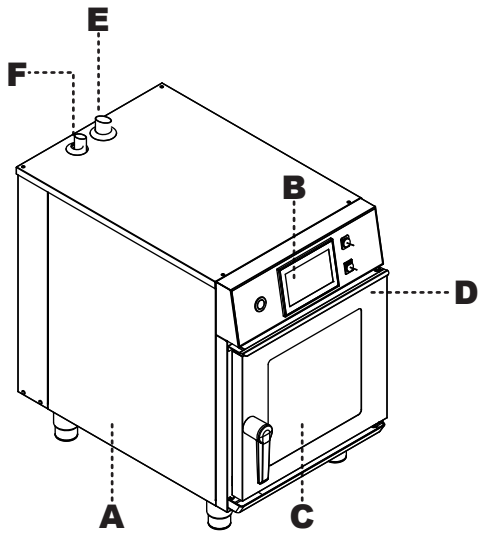
C) Ofentür

D) Garraum

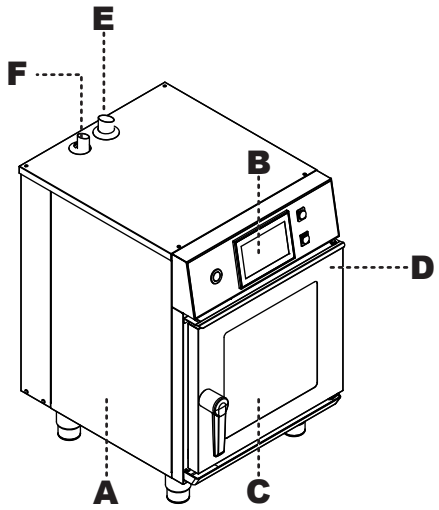
E) Luftansaug- und Dampfablassleitung

F) Dampfablassrohre

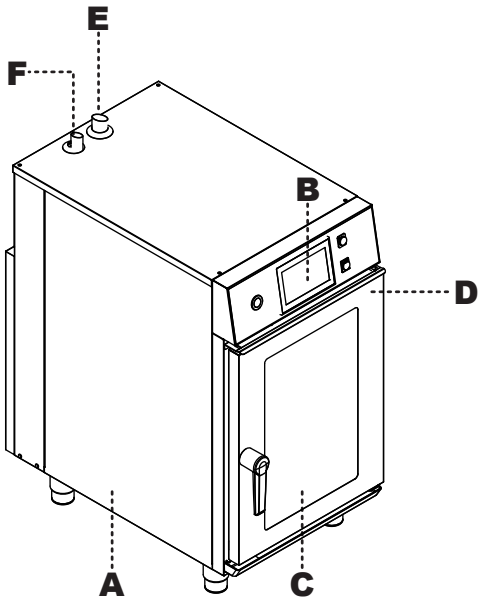
MODELLE TT61



MODELLE TT623



MODELLE TT101



TECHNISCHE DATEN (TT61-TT623)

Beschreibung	***TT 61***	***TT 623***
Abmessungen des Backofens	513x896x(787+46) mm	513x731x(787+46) mm
Spannungsversorgung	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Zulässige Umschaltungen	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Nennleistung	6,9 kW	5,5 kW
Stromaufnahme	11A (400V 3N) - 18A (230V 3) 30A (230V 1N)	9A (400V 3N) - 15A (230V 3) 24A (230V 1N)
Mindestquerschnitt der Stromversorgungskabel	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G4 mmq (230V 3) 3G6 mmq (230V 1N)	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G2,5 mmq (230V 3) 3G4 mmq (230V 1N)
Abmessungen des Garraums	400x534x390 mm	400x369x390 mm
Anzahl Bleche	6	6
Abstand Backbleche	55 mm	400x534x390 mm
Abmessungen der Bleche	1/1 GN - 40 mm	2/3 GN - 40 mm
Schutzart	IPX5	IPX5

TECHNISCHE DATEN (TT101)

Beschreibung	***TT 101***	
Abmessungen des Backofens	513x896x(987+46) mm	
Spannungsversorgung	400V 3N 50/60Hz	
Zulässige Umschaltungen	230V 3 50/60Hz	
Nennleistung	11 kW	
Stromaufnahme	17A (400V 3N) - 28A (230V 3)	
Mindestquerschnitt der Stromversorgungskabel	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G6 mmq (230V 3)	
Abmessungen des Garraums	400x534x590 mm	
Anzahl Bleche	10	
Abstand Backbleche	55 mm	
Abmessungen der Bleche	1/1 GN - 40 mm	
Schutzart	IPX5	

Maximale Beladungsmenge mit Blechen pro Gerätegröße

6 x 1/1 G/N	30 Kg	Für jedes Fach max. 15 Kg
6 x 2/3 G/N	20 Kg	Für jedes Fach max. 10 Kg
10 x 1/1 G/N	45 Kg	Für jedes Fach max. 15 Kg

ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

– **Satz für die Spannungsumschaltung**: für die Anpassung des Geräts an die zu verwendende Spannung.

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.

– Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik” befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

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 5 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

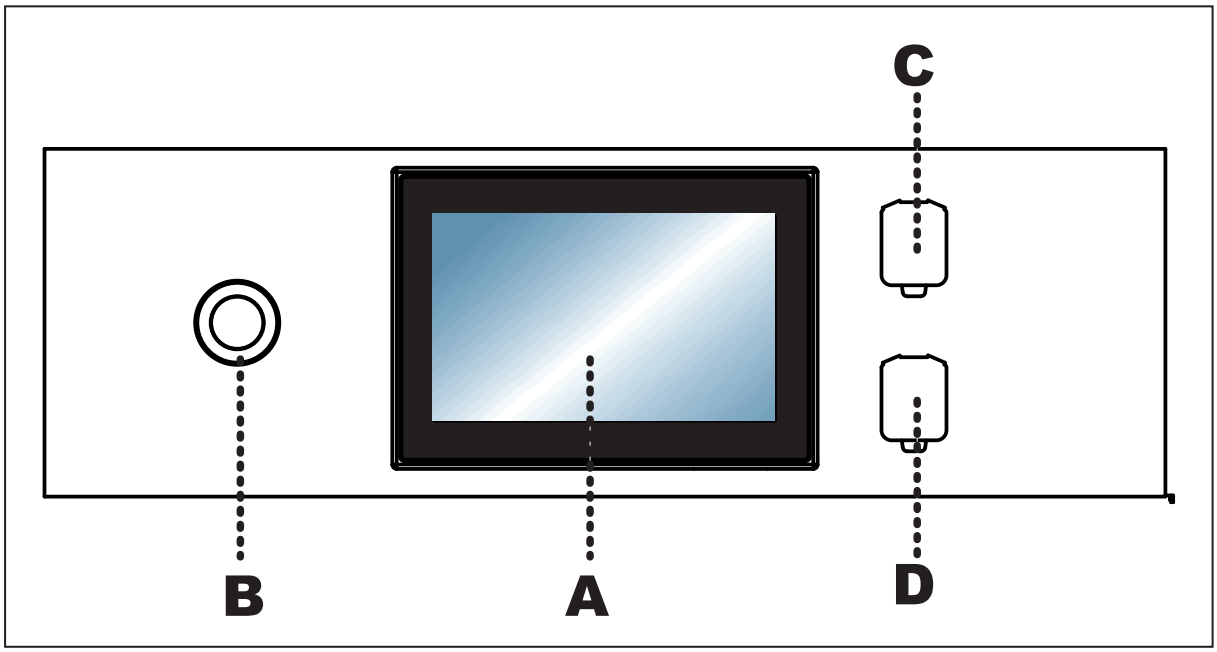
Die Darstellung zeigt die Steuertafel des Gerätes, während die Liste die Beschreibung und die Funktionsweisen der einzelnen Steuerbefehle wiedergibt.

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) Einschaltknopf: zum Ein- und Ausschalten der elektrischen Versorgung des Gerätes.

C) USB-Anschluss: Für den Anschluss einer externen Speichereinheit an das Gerät.

D) Anschluss für optionale Sonde oder Vakuumsonde (Zubehör auf Anfrage).



EIN- UND AUSSCHALTEN DES GERÄTS

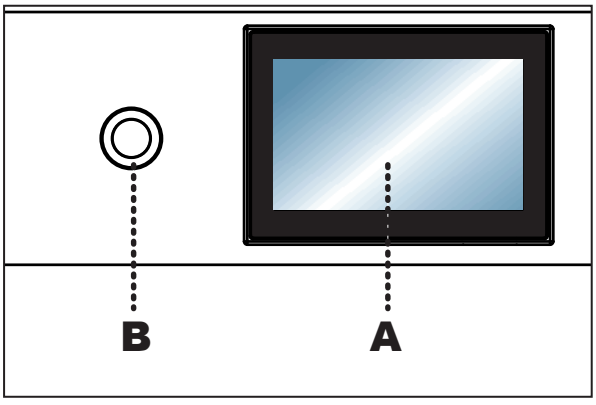
Gehen Sie folgendermaßen vor.

Zündung

1) Das Gerät mit seinem Trennschalter an das Hauptstromnetz anschließen.

2) Den Wasserhahn öffnen.

3) Taste **(B)** drücken, um das Gerät einzuschalten.

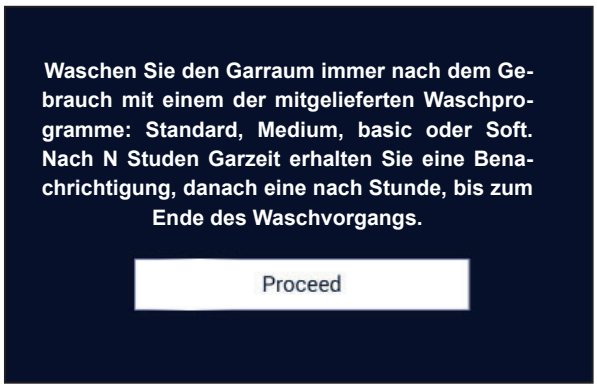


4) Das Display **(A)** wird eingeschaltet und nach einigen Sekunden die Seite angezeigt. >>>

WICHTIG:

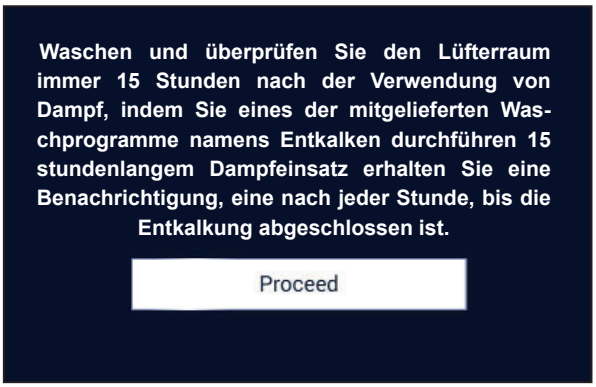
Der Stundenwert N entspricht der Restzeit des Garvorgangs, die zwischen den aufeinanderfolgenden Wäschen zur Verfügung steht (max.20 h - min. 1h).

5) OK-Taste zum Rücksetzen drücken und um auf die folgende Bildschirmseite überzugehen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

>>>



6) **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).

ANMERKUNG: Diese Anzeige kann durch die Wahl Einstellungen/Parameter Backofen deaktiviert werden, vom Hersteller geliefertes Passwort eingeben und den Hinweis Entkalkung abwählen.

Abschaltung

WICHTIG: Das Gerät nach Gebrauch stets ausschalten.

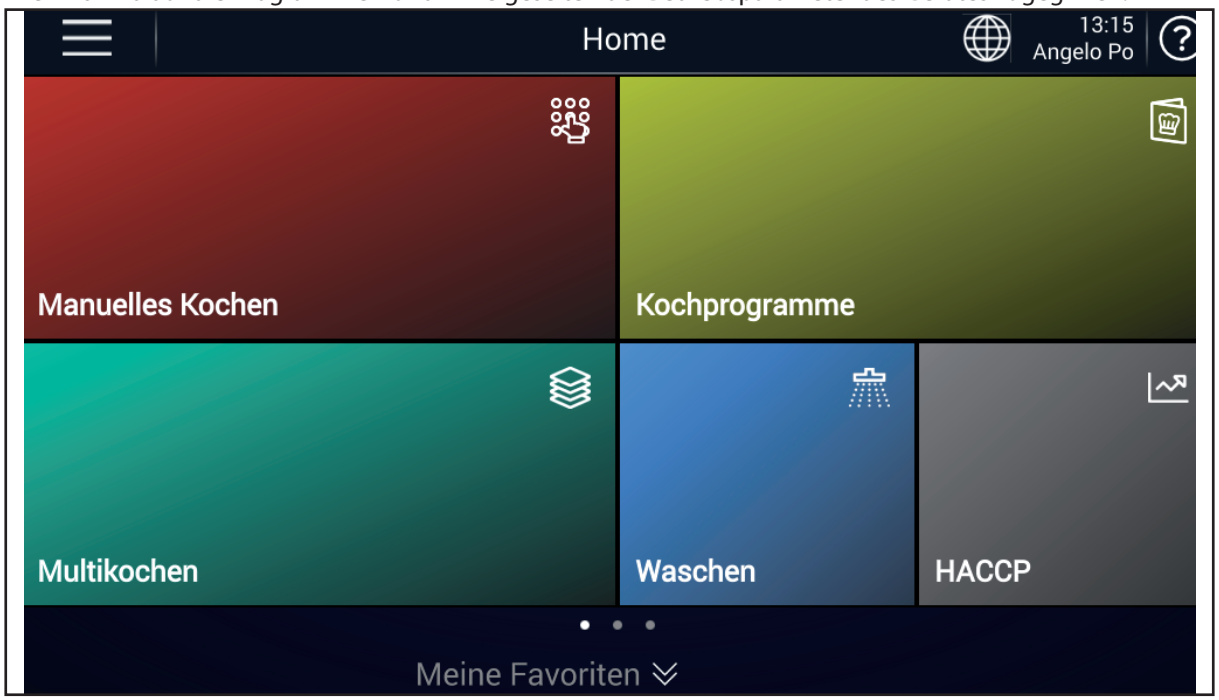
7) Taste (C) drücken, um das Gerät auszuschalten.

8) Den Wasserhahn schließen.

9) Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

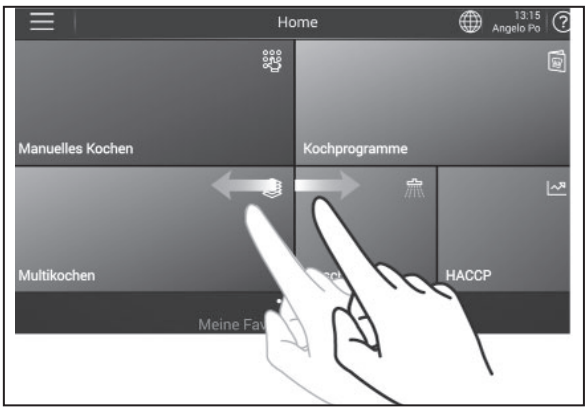
HAUPTBILDSCHIRM

Hiermit wird auf die Programmier- und Anzeigeseiten der Betriebsparameter des Gerätes zugegriffen.

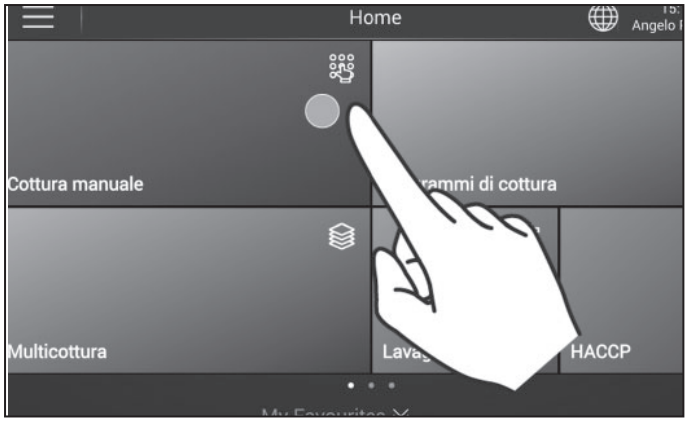


Zur Wahl der gewünschten Funktion wie folgt vorgehen:

1) Durch Scrollen der Seite die gewünschte Funktion suchen.



2) Zur Bestätigung der gewählten Funktion den Bildschirm berühren.



WICHTIG:

Auf „My favourites“ drücken, um direkt die als Favoriten gespeicherten Garvorgänge aufzurufen.



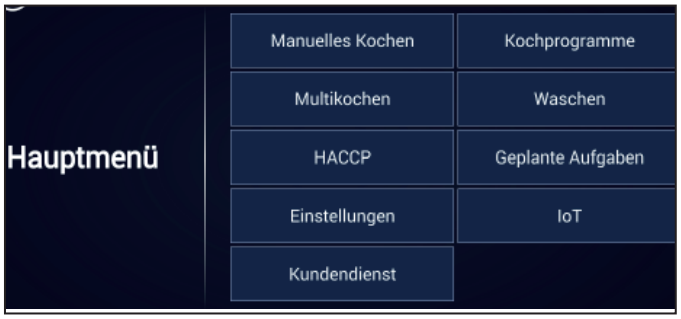
HAUPTMENU

Hiermit wird auf die Programmier- und Anzeigeseiten der Betriebsparameter des Gerätes zugegriffen.

Zum Aufrufen des **Hauptmenüs** auf das Symbol drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

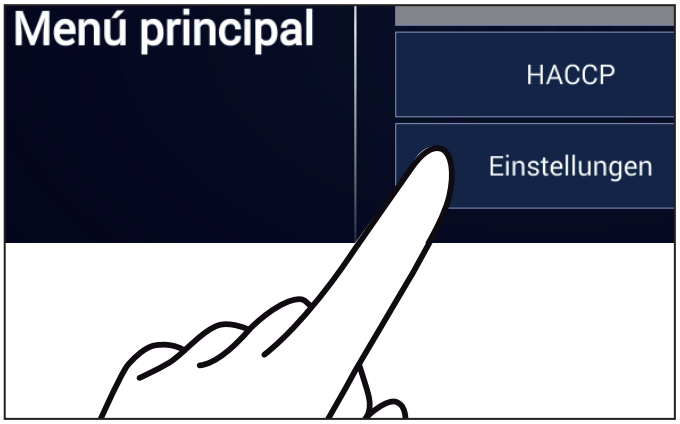


- **Funktion „Manuelles Kochen“**: zur Dateneingabe (Temperatur, Kochzeit usw.), um im “manuellen Modus” zu kochen (siehe S. 23).
- **Funktion „Multikochen“:** Dient zum Aktivieren der Funktion der gleichzeitigen Verwaltung von gespeicherten Garprogrammen (siehe S. 26).
- **Funktion „HACCP“**: zur Anzeige der HACCP – Daten, welche während der verschiedenen Kochvorgänge erfasst wurden (siehe S. 321).
- **Funktion „Einstellungen“**: zur Einstellung der Betriebsparameter des Gerätes (siehe S.18).
- **Funktion „Kundendienst“**: Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort), (siehe S. 32).
- **Funktion „kochprogramme“**: zum Aufrufen der voreingestellten Vorgehensweisen beim Kochen für die unterschiedlichen Speisen (siehe S. 27).
- **Funktion „Waschen“**: zur Auswahl der Art des Geräte - Waschprogramms (siehe S. 29).
- **Funktion „Geplante Aufgaben“**: Wird zur Programmierung von Alarmen oder Aktivitäten (z. B. Garprogramme) zu bestimmten Tagen und Zeiten verwendet (siehe S. 31).
- **Funktion „IOT“:** Die Funktionen IoT (auf Deutsch: Internet der Dinge) ermöglichen die Verbindung des Backofens mit der Cloud-Plattform von Angelo Po, die unter der Adresse apolink.angelopo.com abgerufen werden kann (siehe S. 33).

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.



In diesem Bildschirm können:

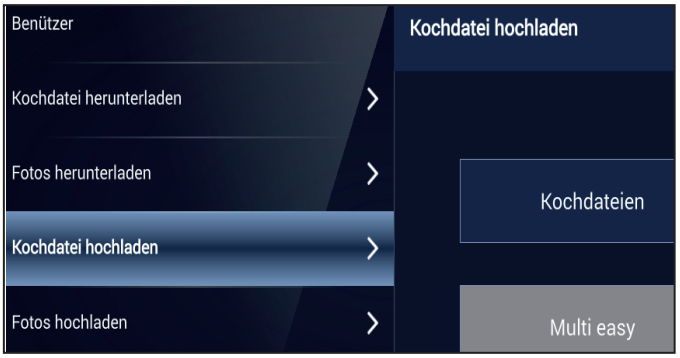
– **Gardateien herunterladen**



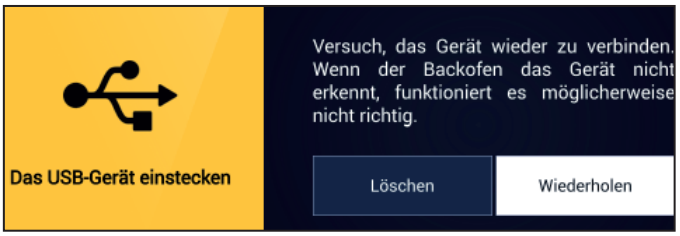
– **Fotos herunterladen**



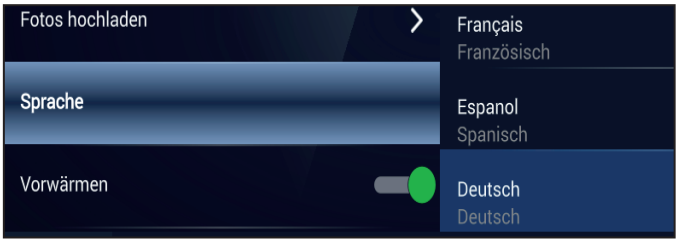
– **Gardateien laden**



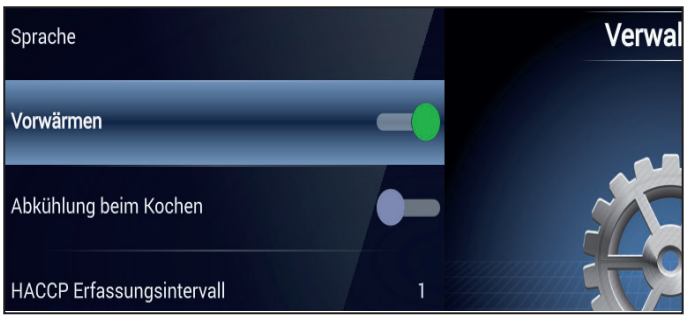
– **Fotos laden**



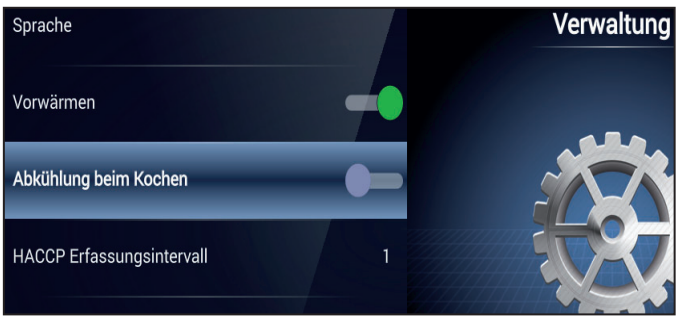
– **Sprache wählen**



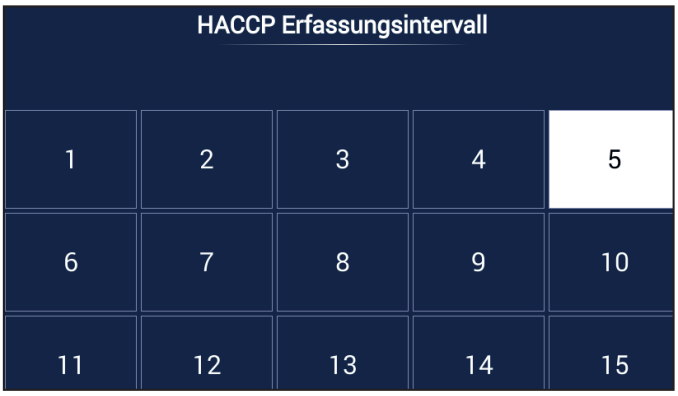
– **Vorheizen aktivieren/deaktivieren**



– **Cooldown beim Garen aktivieren/deaktivieren**



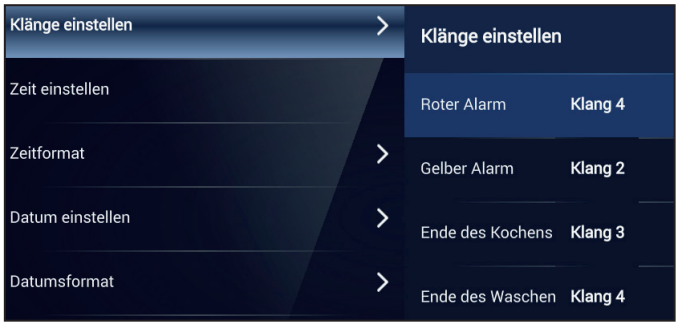
– **Ableseintervall der HACCP-Daten einstellen**



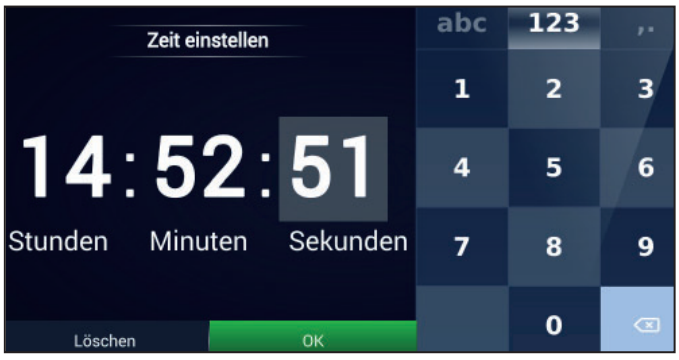
– **Lautstärke einstellen**



– **Töne einstellen**



– **Uhrzeit einstellen**



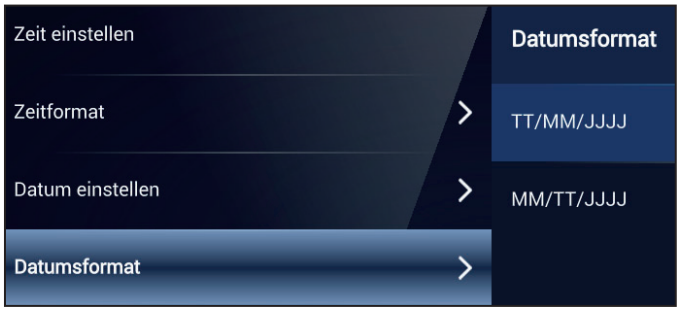
– **Format Uhrzeiten**



– **Datum einstellen**



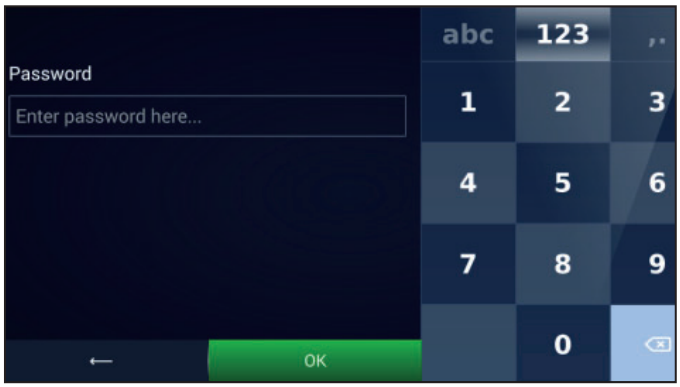
– **Format Datum**



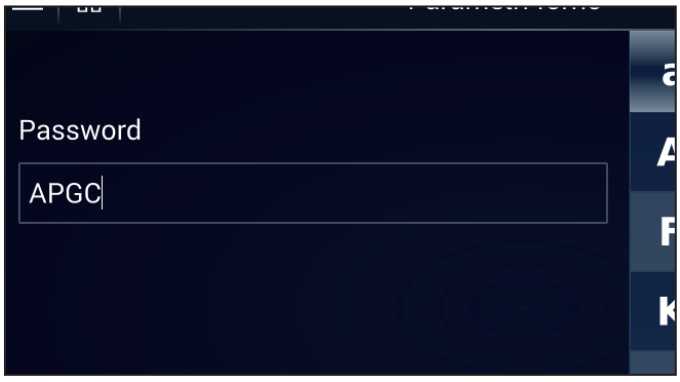
– **Parameter Backofen**

1) Zur Änderung und somit zur individuellen Anpassung einiger voreingestellter Funktionen die Funktion „Parameter Backofen“ durch Berührung des Bildschirms wählen.

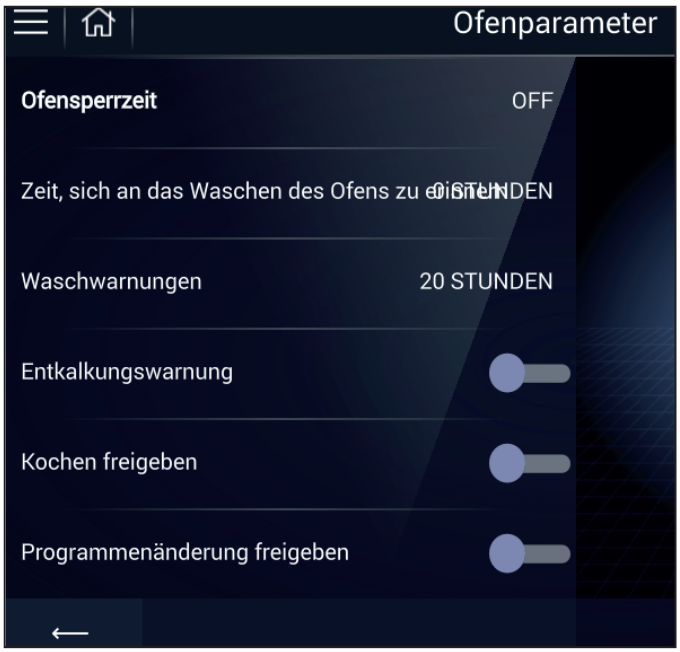
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Das vom Hersteller gelieferte Passwort (**APGC**) eingeben und auf **OK** drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



- **Ofensperrzeit** (Standardwert =OFF): es handelt sich um die Zeit nach deren Ablauf der Ofen blockiert und gereinigt werden muss (Standard, medium, Basic).
- **Zeit, sich an das Waschen des ofens...**(Standardwert =1 Stunde): es handelt sich um die Zeit, die bis zum Ablauf der Ofenblockierung fehlt, ab dem die Warnanzeigen (akustisch und optisch) der Ofenblockierung des Ofens beginnen.
- **Waschwamungen (**Standardwert=20 Stunde**):** es handelt sich um die Zeit, bei deren Überschreitung das Gerät den Kunden darauf hinweist, dass der Ofen zu überprüfen ist und eventuell ein Waschvorgang zu starten ist.
- **Entkalkungswamung** (Standardwert =OFF): es handelt sich um die Zeit, bei deren Überschreitung das Gerät den Kunden darauf hinweist, dass der Backofen zu überprüfen ist und eventuell ein Entkalkungsprogramm zu starten ist.
- **Kochen freigeben** (Standardwert =OFF): ON wählen, um den Ofen vom Alarm freizugeben.
- **Programmenenanderung freigeben** (Standardwert =OFF):
- **Korrektur der Menge des Reinigungsmittels** (Standardwert =0): es handelt sich um die zusätzliche Zeit für den Reinigungsmittelzulauf in Sekunden (von 0 bis maximal 15).
- **Korrektur der Menge des Entkalkungsmittels** (Standardwert =0): es handelt sich um die zusätzliche Zeit für den Entkalkungsmittelzulauf in Sekunden (von 0 bis maximal 15).
- **Andert das PSW der Ofenparameter:** dienst dazu, das (vom Hersteller gelieferte) Passwort "APGC" mit einem neuen Passwort versehen zu können.

– Netzwerkdaten

Wenn der Ofen mit einem Netzwerk verbunden ist, kann auf diesem Bildschirm die IP-Adresse des Netzwerks angezeigt werden.

1) „Netzwerkdaten" drücken.

Auf dem Display erscheint folgende Anzeige.

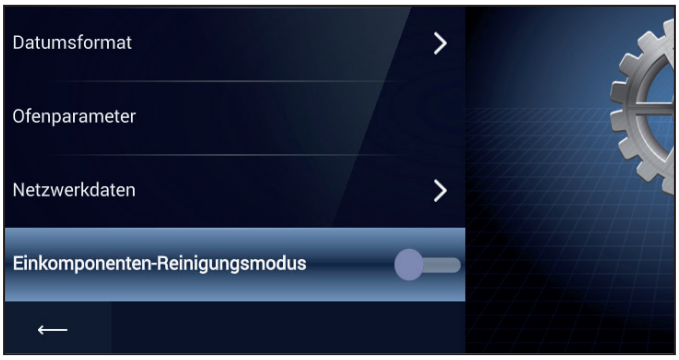


– Einkomponenten-Reinigungsmodus

Bei dieser Funktionswahl kann ein „Spül- und Klarspülmittel" 2 in 1 wie folgt benutzt werden:

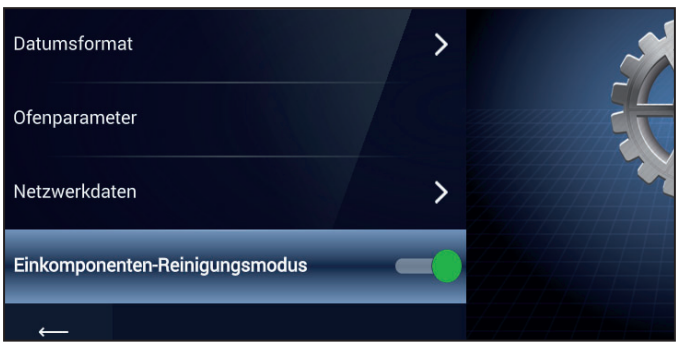
1) Auf „**Einkomponenten-Reinigungsmodus**" drücken.

Auf dem Display erscheint folgende Anzeige.



2) Auf den markierten Teil drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Auf dem Display erscheint folgende Anzeige.



WICHTIG: Sobald die Funktion aktiviert wird, ersetzt sie die „Automatische Reinigung" (siehe S. 28).

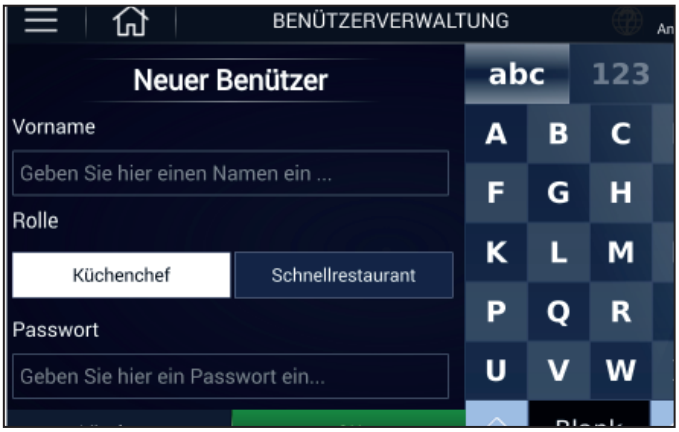
– **Benützer**

Bei dieser Anzeige kann ein neuer Benutzer registriert werden, einer oder mehrere Benutzer entfernt werden oder ein zuvor registrierter Benutzer dupliziert werden.

Mit jedem Benutzer kann eine individuell angepasste Homepage verbunden werden.

1) Auf den Button „**Benützer hinzufügen**“ drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Einen Benutzernamen eingeben.

3) Drücken, um zwischen **Küchenchef** und **Schnellrestaurant** zu wählen.

– Bei der Wahl von **Küchenchef** kontrolliert der Benutzer jegliche Funktion des Backofens.

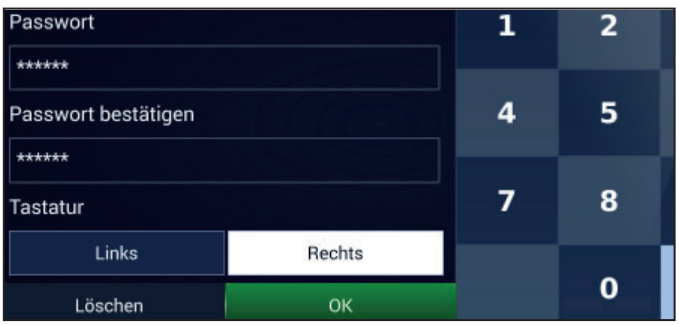
– Bei der Wahl von **Schnellrestaurant** kontrolliert der Benutzer nur die Funktionen, die unter denen auf der Seite unten gewählt wurden.



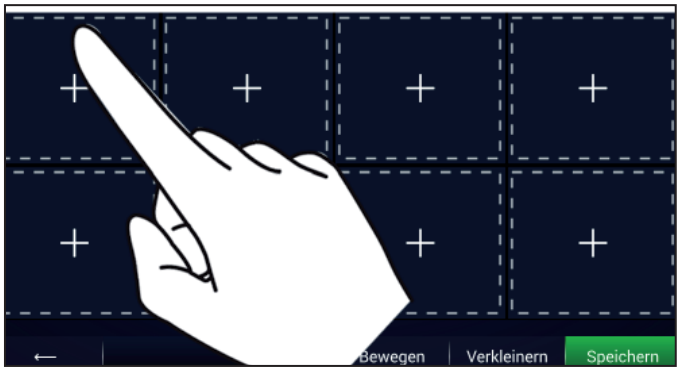
4) Ein Passwort eingeben.

5) Das Passwort wieder bestätigen (auf dem Touchscreen nach oben scrollen, um den Kasten für die Passwortbestätigung anzuzeigen).

6) Drücken, um zu wählen, wo die Tastatur erscheinen soll (rechts oder links).



7) OK drücken, um die Einstellungen zu speichern.



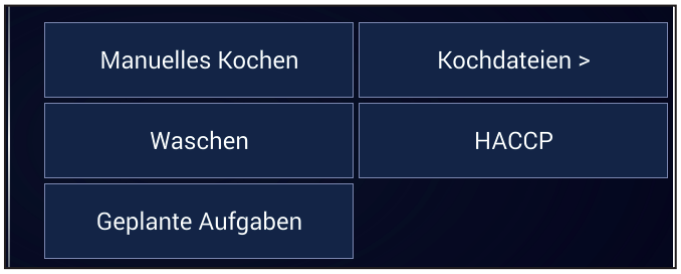
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

ANMERKUNG: Bei dieser Anzeige kann der Inhalt der Homepage individuell angepasst werden, indem die Icons der Funktionen zu verkleinern, zu verschieben oder zu entfernen, wie in den folgenden Beispielen:

Die Homepage individuell anpassen:

1) An irgendeinem Punkt des Bildschirms die Taste + drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Die gewünschten Funktionen wählen.

3) Den unter den Punkten 1 und 2 beschriebenen Vorgang wiederholen, um andere Funktionen hinzuzufügen.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Die Funktionen verschieben:

1) Auf „**Bewegen**“ drücken.

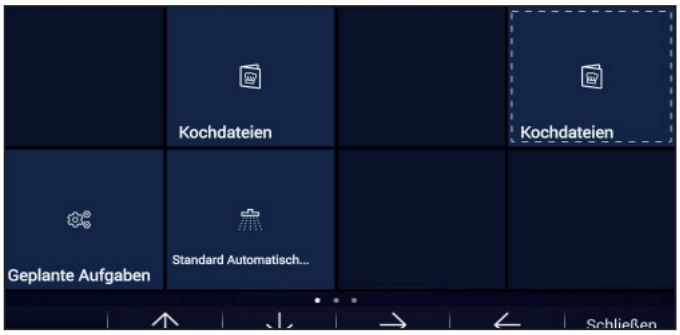
2) Die zu verschiebende Funktion wählen.



ANMERKUNG: die gewählte Funktion wird mit einem gestrichelten Quadrat umrandet.



3) Die Richtungspfeile unten am Display benutzen, um die Funktion in ein angrenzendes freies/leeres Feld zu verschieben.



4) Auf „**Schließen**“ drücken, um den Vorgang zu beenden und die Einstellungen zu speichern.

Die Funktionen skalieren:

1) Auf „**Verkleinern**“ drücken.

2) Die zu skalierende Funktion wählen.



ANMERKUNG: die gewählte Funktion wird mit einem gestrichelten Quadrat umrandet.



3) Auf „**Vereinen**“ drücken

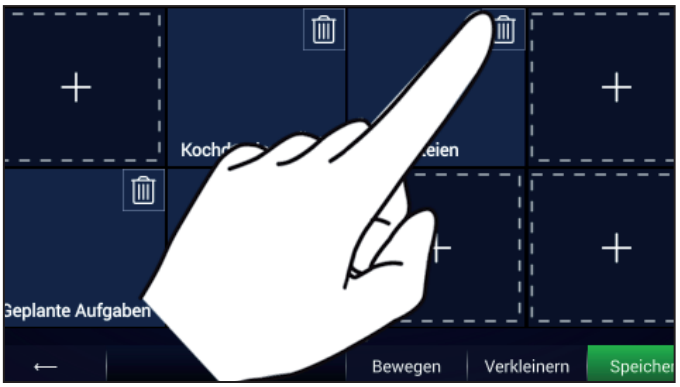
4) Ein angrenzendes freies/leeres Feld wählen.



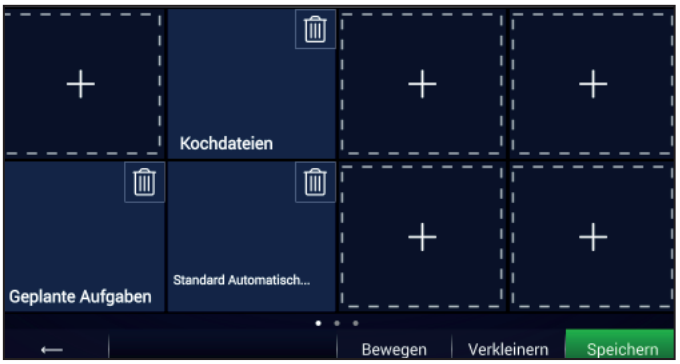
5) Auf „**Schließen**“ drücken, um den Vorgang zu beenden und die Einstellungen zu speichern.

Die Funktionen entfernen:

1) Auf das Icon des Papierkorbs drücken, um die Funktion zu entfernen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Auf „**Speichern**“ drücken, um den Vorgang zu beenden und die gewählten Einstellungen zu speichern.



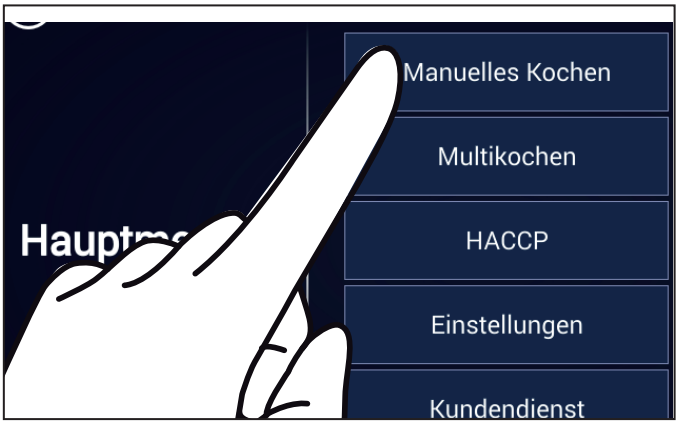
ANMERKUNG: Der QSR-Benutzer kann in keiner Weise die vom Verwalter eingerichteten Einstellungen ändern.

Wenn die Einstellungen des QSR-Benutzers geändert werden sollen, muss man zuerst als Verwalter einloggen und dann auf das Icon Home des Benutzers drücken und eventuell die gewünschten Änderungen vornehmen.

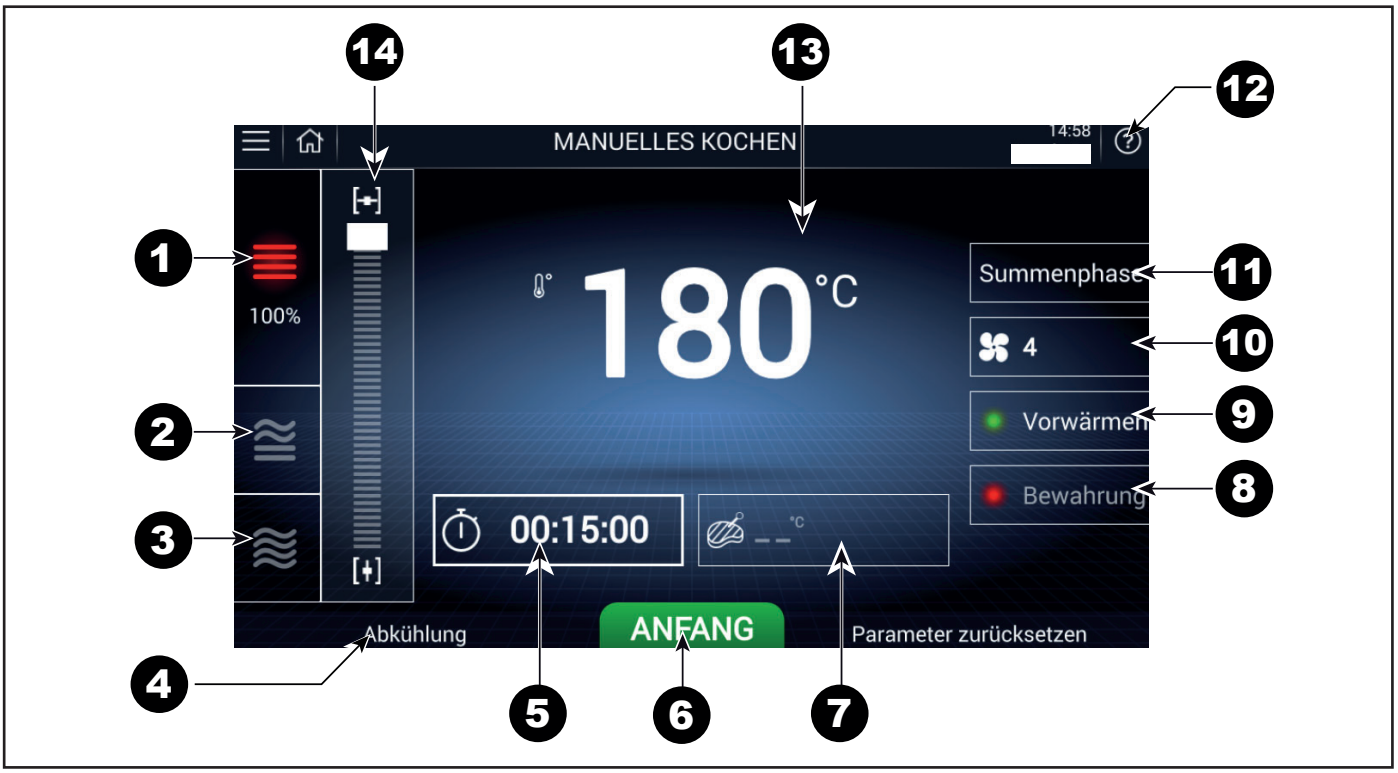
MANUELLES GAREN

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.



1) Kochart Umluft
2) Gemischtes Kochen
3) Dampfkochen
4) Schnellkühlung
5) Kochzeit
6) START
7) Kerntemperatur (Delta T)
8) Beibehaltung
9) On/Off Vorheizen
10) Geschwindigkeit Gebläse
11) Garphasen
12) Taste HELP
13) Garraumtemperatur
14) Feuchtigkeit % order Dampfentlüftung %

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.

Art des Kochvorgangs

Auf die gewünschte Zone drücken, um die Art des Garens (gemischt, Konvektion, Dampf) auszuwählen.

Sollte "**Umluftkochen**" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz der Öffnung des Dampfentlüfters (0% - 100%).



Sollte "**Gemischtes Kochen**" gewählt werden, erscheint im Bereich der Prozentsatz an Feuchtigkeit im Ofeninneren (10% - 90%).



Wenn „**Dampfgaren**" gewählt ist, erscheint in der Zone die Auswahl der Dampfintensität (drei Auswahlstufen).

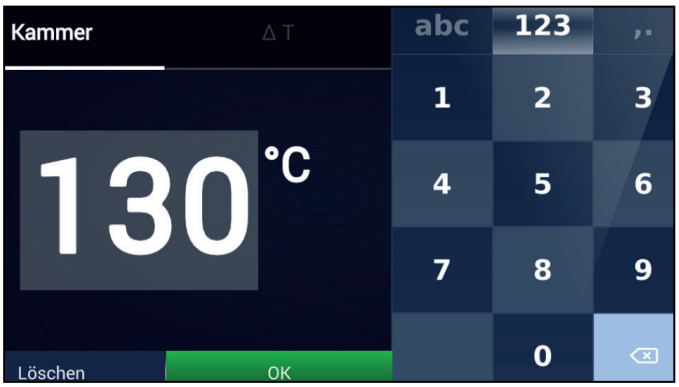


Temperatureinstellung

1) Auf die Temperaturzone drücken, um die Gartemperatur auszuwählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



In diesem Bildschirm können:

– Zum Erhöhen und/oder Senken der Temperatur direkt die Tastatur benutzen.

– Delta T eines Garvorgangs aktivieren oder deaktivieren..

2) Auf OK drücken, um die Änderung zu speichern, und beenden.

Abkühlung

1) Auf die zu bearbeitende Zone drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Zur Änderung der Kühltemperatur direkt die Tastatur benutzen.

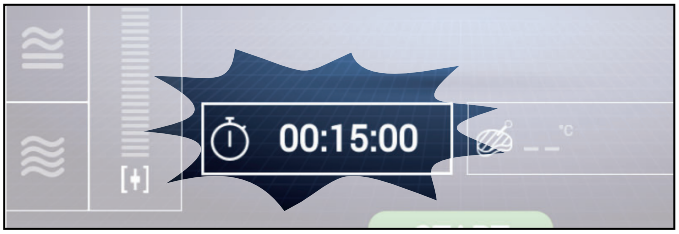
2) Auf **OK** drücken, um den markierten Wert zu bestätigen.

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).

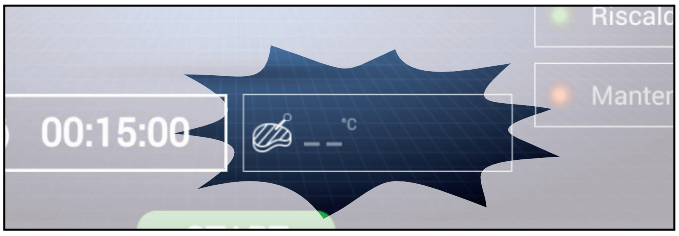
Um die Kochzeit zu ändern, ist der Bereich zu drücken.



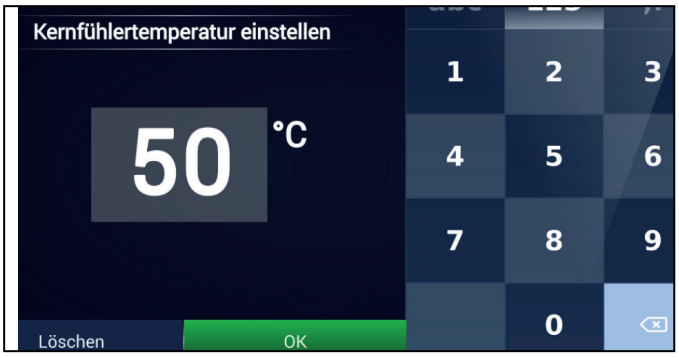
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Um die Kerntemperatur zu ändern, ist der Bereich zu drücken.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



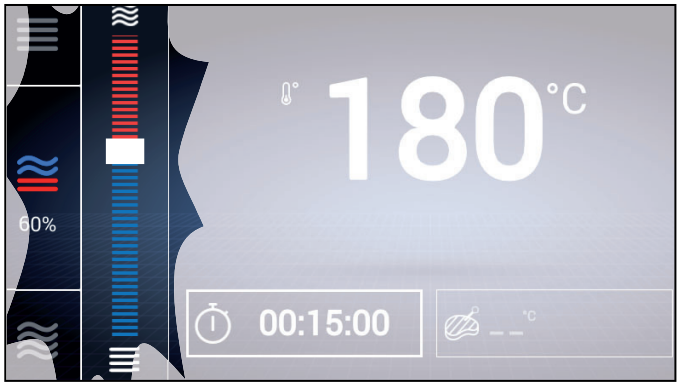
In beiden Bildschirminhalten ist Folgendes möglich:

– Die Zeit (Stunde, Minuten, Sekunden) oder die Temperatur, die geändert werden soll, direkt über die Tastatur einzugeben.

2) Auf **OK** drücken, um die Einstellung zu speichern und zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren.

Feuchtigkeit % oder Dampfentlüftung %

1) Auf die zu bearbeitende Zone drücken.



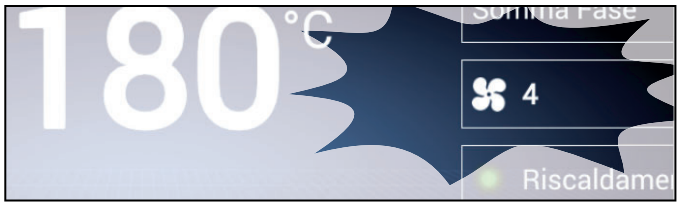
2) Um den markierten Wert („Feuchtigkeitsgehalt oder Entlüftung“) zu ändern, auf die Leiste tippen, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.



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.



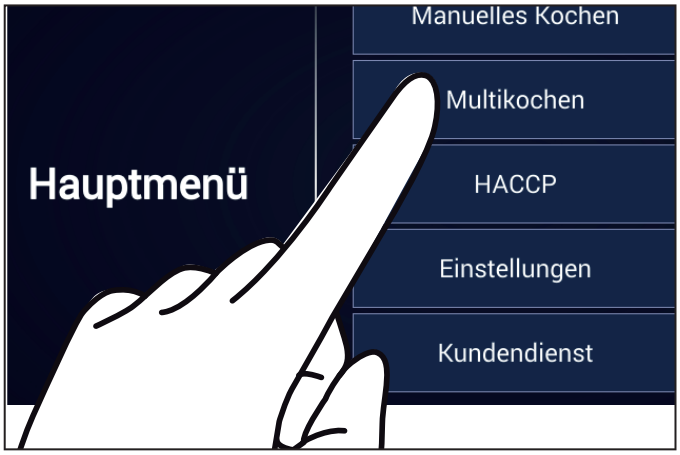
2) Auf dem Display einen der Werte auswählen, um die Gebläsegeschwindigkeit zu erhöhen oder zu verringern.

Wenn der Wert OFF gewählt ist, wird das Kühlgebläse intermittierend eingestellt (das Gebläse schaltet sich automatisch ein und aus).

MULTIKOCHEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „ **Multikochen** “ zuzugreifen.

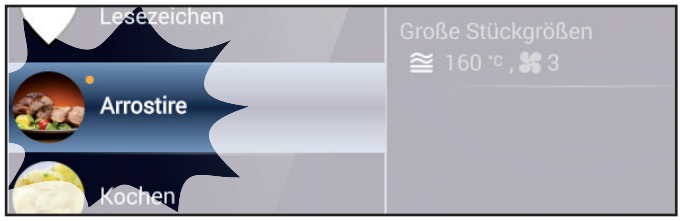


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

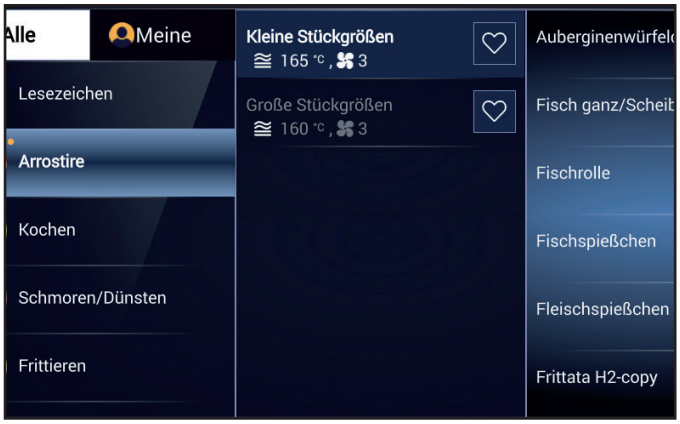


ANMERKUNG: Auf dieser Bildschirmseite können die Kategorien oder Familien der Multicottura (Multi-Garvorgänge) (linke Spalte), die jeweiligen Multi-Unterfamilien der Kategorie (mittlere Spalte) und die jeweiligen Garprogramme (rechte Spalte) gewählt werden

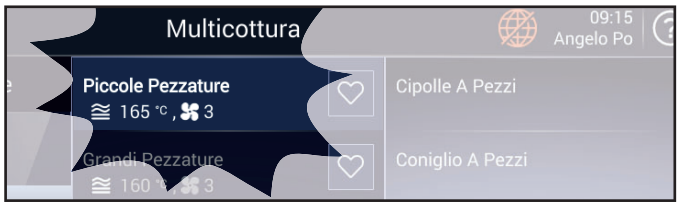
2) Kategorie wählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Den Namen der Unterfamilie wählen und START drücken..



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



4) Um in dem Fach einen Garvorgang hinzuzufügen, den gewünschten Grillrost wählen (z.B. 1, 2, … entsprechen der Höhe der Ofenbleche von oben) und auf das Icon + drücken und das Garprogramm hinzufügen.



5) Die Vorheizzeit abwarten oder auf Wunsch auf „Salta“ (Überspringen) drücken, um direkt zum folgenden Bildschirminhalt überzugehen.



ANMERKUNG:

- Auf die drei Punkte drücken, um den folgenden Bildschirminhalt anzuzeigen, auf dem alle Garvorgänge gelöscht oder alle Garvorgänge zugleich gestartet werden können.
- Nach und nach auf das dreieckige Icon drücken, wenn das Essen hineingeschoben wird, um das gewählte Programm zu starten.

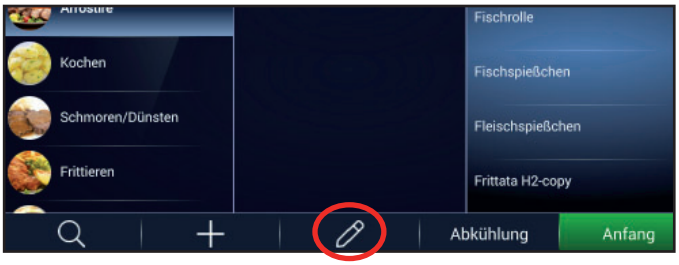
6) Wenn die Garvorgänge nach und nach enden, beginnen die jeweiligen Grillroste zu blinken.

7) Den Backofen öffnen, das Essen herausholen und wieder schließen, um die anderen Garvorgänge zu beenden.

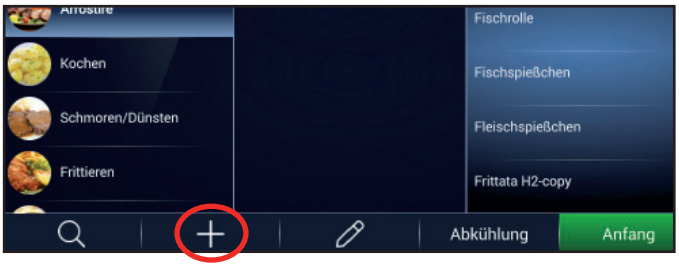
Auf dieser Bildschirmseite können die folgenden Schritte durchgeführt werden:



– die Multi-Unterfamilie oder das einzelne darin enthaltene Programm verdoppeln oder kopieren.
– ein einzelnes Garprogramm ändern.



– ein neues Garprogramm erstellen.
– eine neue Multi-Familie erstellen.
– eine neue Kategorie erstellen.



KOCHPROGRAMME

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „ **kochprogramme** “ 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.

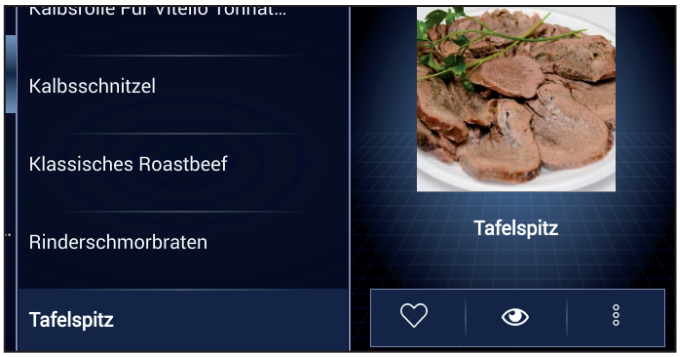
2) Die gewünschte Lebensmittelart durch Drücken auf den entsprechenden Bereich auswählen.



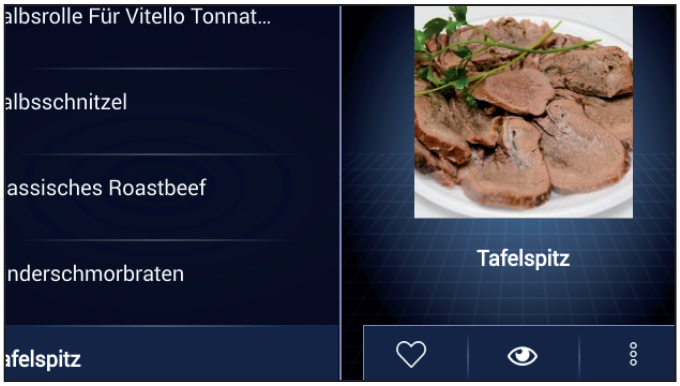
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



3) Art der Speise wählen..

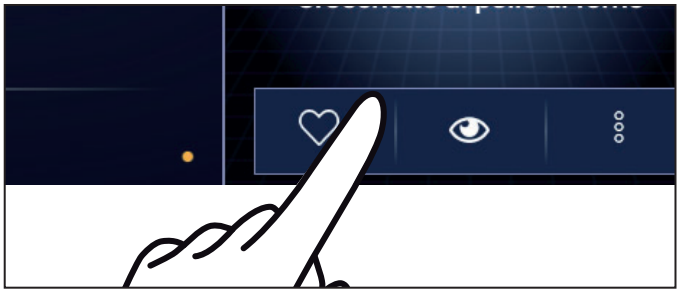


Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.

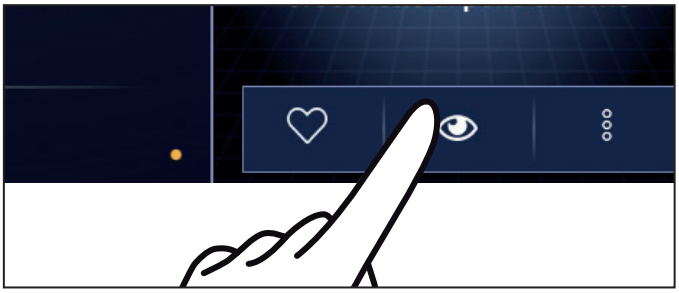


In diesem Bildschirm können:

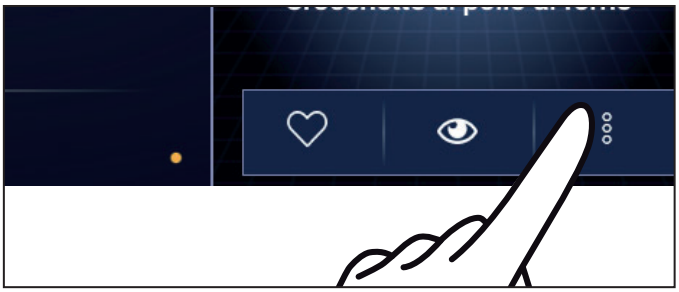
– einen Garvorgang zu den Favoriten hinzufügen



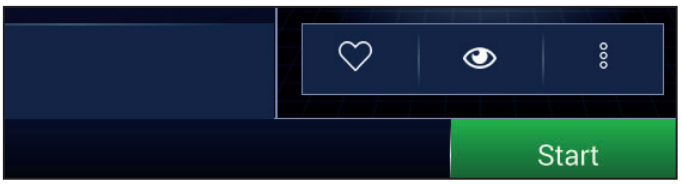
– die Einstellungen des Garvorgangs ändern



– „Zusätzliche Handlungen“ wählen (verzögerter Start, Rezepte einsehen, Rezepte kopieren).



Auf „**Start**“ drücken, um den Garvorgang zu starten.



WASCHEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**WASCHEN**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



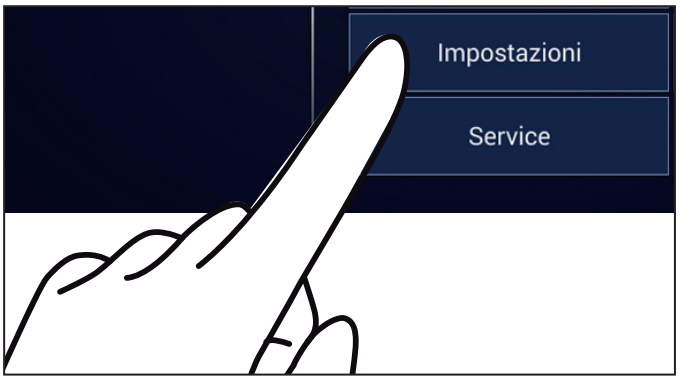
Auf dieser Seite kann das Reinigungsprogramm gewählt werden unter:

- **Automatisches Waschen**
- **Halbautomatisch**
- **Entkalker**.
- **Spüllung** .

ANMERKUNG: Die oben aufgeführten Reinigungsprogramme verwenden zwei verschiedene Produkte (Reiniger und Klar-spüler).

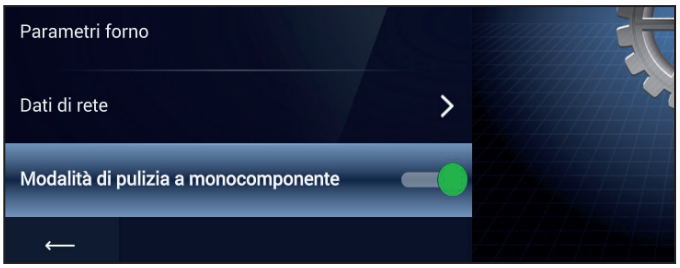
Es ist auch möglich, ein einkomponentiges Reinigungsmittel mit Doppelwirkung (Reiniger/Klarspüler) sowie ein Entkalkungsmittel zu verwenden, indem die Funktion wie folgt aktiviert wird:

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**WASCHEN**“ zuzugreifen.



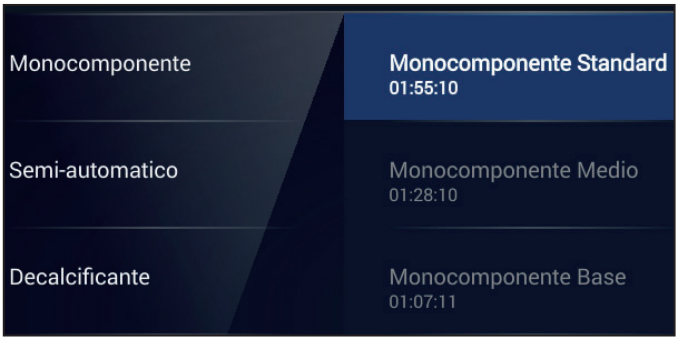
2) Auf den markierten Teil drücken, um die Funktion zu aktivieren.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



WICHTIG: Wenn der Modus „Einkomponenten-Reinigung“ aktiviert wird, ersetzt er die Bezeichnung „Automatische Reinigung“.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



WICHTIG: Das „Einkomponenten“-Reinigungsprogramm mit Doppelwirkung ist ein automatisches Programm

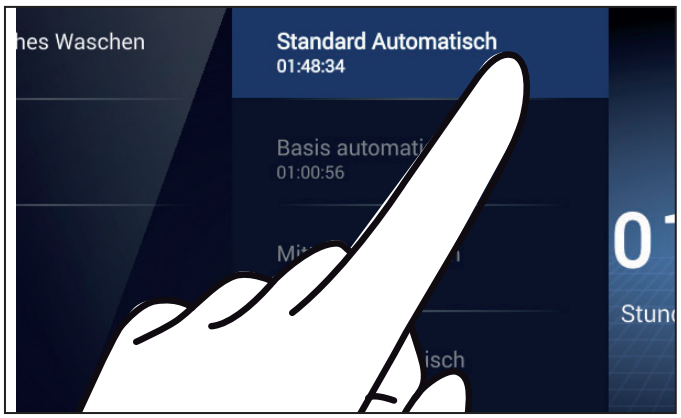
Automatisches Waschenprogramme

WICHTIG: Vor Beginn des Reinigungsvorgangs Backbleche, Gitter oder andere Behälter aus der Garkammer entfernen. Eine Reinigung mit einem Backblech im Inneren der Kammer kann den Ofen beschädigen.

WICHTIG: Vor Beginn der Reinigung sicherstellen, dass sich in der Garkammer keine festen Lebensmittelreste befinden, die größer als 8-10 mm sind.

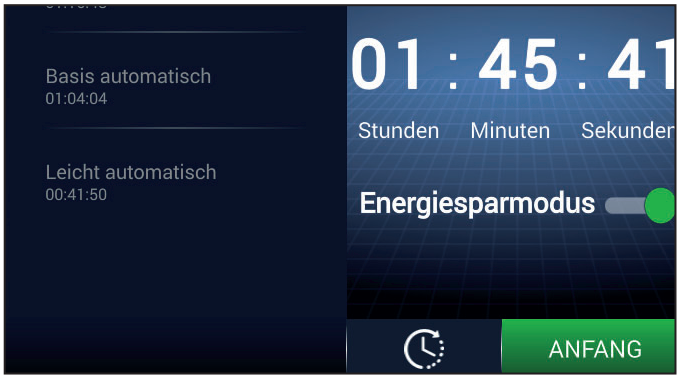
WICHTIG: Niemals den Filter vom Boden der Garkammer entfernen. Große feste Lebensmittelrückstände können den Ablauf verstopfen oder das Reinigungssystem des Ofens beschädigen.

1) Den gewünschten Reinigungszyklus auswählen.



2) Auf „Starten“ drücken, um den Reinigungszyklus zu starten, oder auf die Ikone drücken, um einen verzögerten Start einzustellen.

WICHTIG: Die Funktion „ECO“ reduziert die Reinigungszeiten.



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.

3) Bei Unterbrechung eines Reinigungszyklus (Alarm oder freiwillige Unterbrechung) erscheint der Alarm “Unterbrechung Reinigungsvorgang”.

4) Auf das Symbol „**Spülen**“ drücken und auf das Ende des Reinigungsvorgangs warten.

WICHTIG: Bei unterbrochener Reinigung sind die Garfunktionen gesperrt.

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.

WICHTIG: Für automatische Reinigungsvorgänge AUSSCHLIESSLICH die ORIGINALEN Reinigungs- und Entkalkungsmittel ANGELO PO benutzen, um eine optimale Reinigung des Garraums zu erzielen und auch den hartnäckigsten Schmutz einfach zu entfernen.

Die Verwendung von Reinigungs- und Entkalkungsmitteln, die nicht vom Hersteller geliefert worden sind, kann das Risiko einer chemischen Verunreinigung des Garraums am Ende des Reinigungsvorgangs zur Folge haben, das Finish der inneren Oberflächen ruinieren und die Lebensdauer der Backofenkomponenten gefährden.

WICHTIG: Die Nichtbeachtung der Anweisungen zur Produktverwendung führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Sachen.

WICHTIG: Am Ende eines automatischen Reinigungsprogramms den Garraum auf eventuelle Reinigungsmittelrückstände überprüfen.

Tabelle der Waschprogramme

Programmi	Beschreibung
Standard Automatisch	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von sehr hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten mit Umluft von sehr fettigem Fleisch wie Hähnchen, Braten usw.).
Mittel automatisch	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von hartnäckigen Verschmutzungen (zum Beispiel: nach dem Braten von Fleisch und/oder Fisch mit Umluft).
Basis-automatisch	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von leicht zu entfernenden Rückständen (zum Beispiel: nach dem Backen/Braten im Kombibetrieb oder mit Umluft bi 150°C).
Leicht automatisch	Empfohlener Waschzyklus zum Beseitigen von Rückständen mäßigen Umfangs (zum Beispiel: nach dem Dampfgaren).
Waschen und entkalken	Zur Entfernung der schwer entfernbaren Kalkablagerungen in der Garkammer.
Entkalker	Zur Entfernung der leicht entfernbaren Kalkablagerungen in der Garkammer.
Spüllung	Zum Spülen des Garraums ohne Reinigungsmittel.

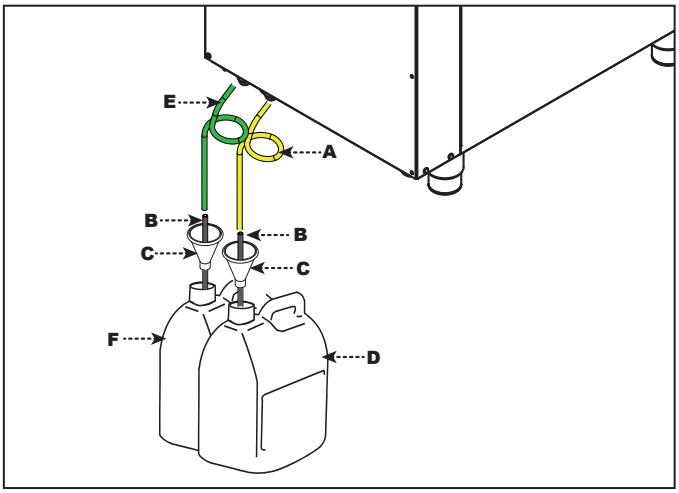
ANSCHLUSS, VERSORGUNG REINIGUNG

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

1) Den Gelben Schlauch (A) mit dem Schlauch (B) verbinden und den Konus (C) in den Kanister (D) mit dem Reinigungsmittel oder dem einkomponentigen Doppelwirkungsprodukt einführen.

2) Den Grünen Schlauch (E) mit dem Schlauch (B) verbinden und den Konus (C) in den Kanister (F) mit dem Entkalkungsmittel einführen.

Verwenden Sie die vom Ofenhersteller gelieferten Reinigungsprodukte, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.



GLEPANTE AUFGABEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**GLEPANTE AUFGABEN**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.
Auf diesem Bildschirm können Hinweise oder Aktivitäten (z. B. Garprogramme, Waschen) für bestimmte Tage und Zeiten programmiert werden.



Beispiel:

1) Drücken „**Operation hinzufügen**“.

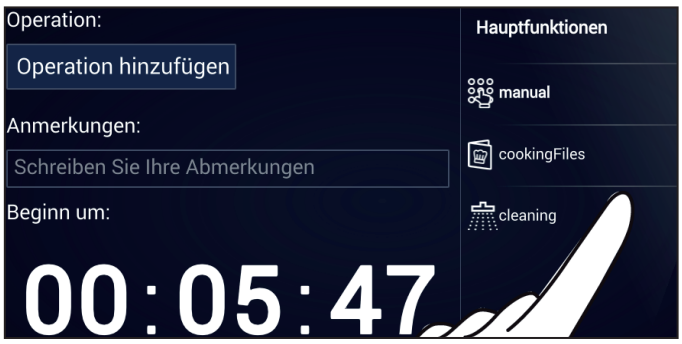
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



In diesem Bildschirm können:

– Eine Operation hinzufügen zwischen: Manuelles Kochen, Kochdateien oder Waschen.

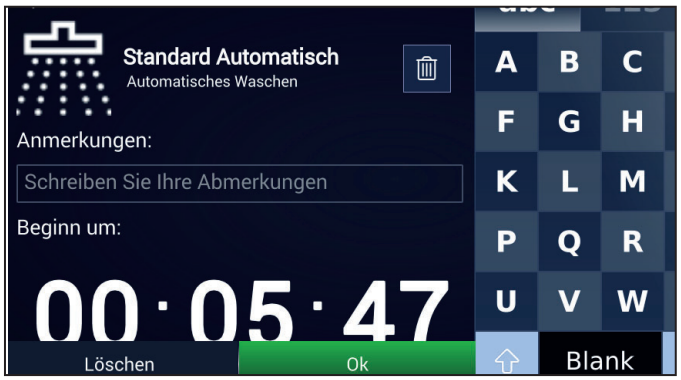
2) “**Waschen**” wählen.



3) Die Wäscheart wählen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



4) Eine Bemerkung eingeben.

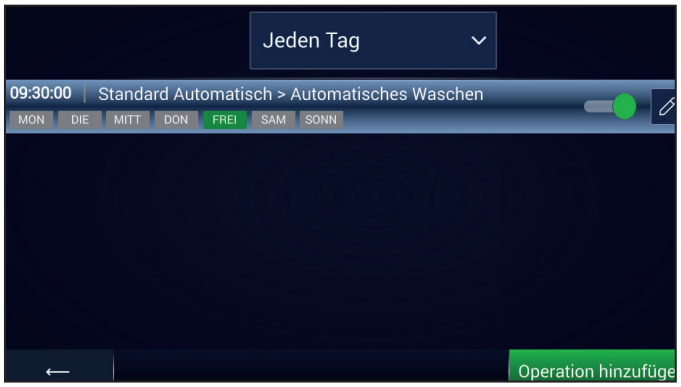
5) Die Startzeit des Vorgangs eingeben.

6) Die Wiederholung dieses Vorgangs zwischen den Wochentagen, dem heutigen Tag oder jeden Tag wählen.



7) Drücken „**OK**“, um die Operation zu speichern

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



In diesem Bildschirm können:

– Eine Operation hinzufügen zwischen: Manuelles Kochen, Kochdateien oder Waschen.



– Ändern oder löschen die gespeicherte Operation.



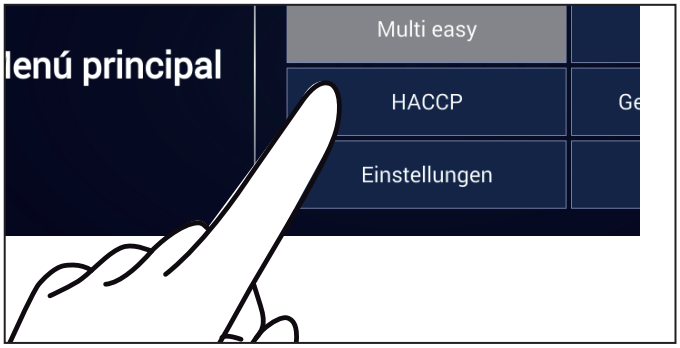
– Aktivieren / Deaktivieren der erstellten Operation.



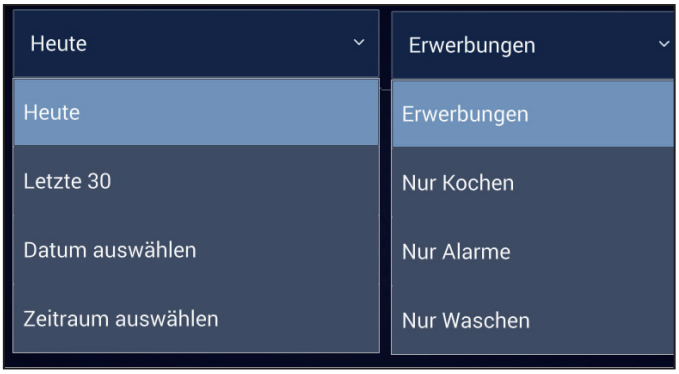
HACCP-DATEN

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**HACCP**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



In diesem Bildschirm können:

– In diesem Bildschirm können die HACCP-Daten des Garens, der aufgetretenen Alarme angezeigt werden.

– Die erfassten Daten des aktuellen Datums, der letzten 30 Erfassungen oder die Daten eines bestimmten Datums anzeigen.

– Die Daten auf ein USB-Gerät herunterladen.

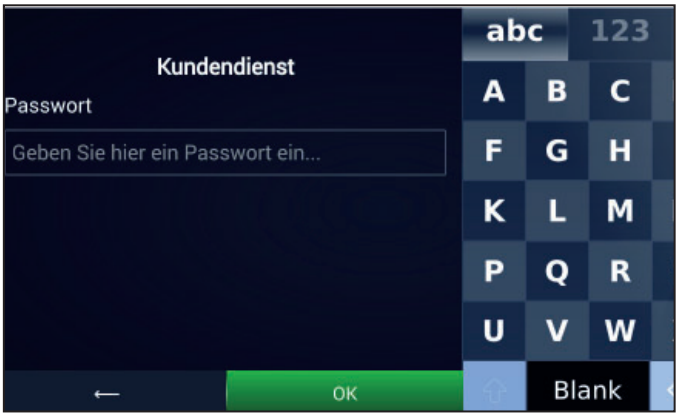
KUNDENDIENST

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**KUNDENDIENST**“ zuzugreifen.



Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



Funktion zur ausschließlichen Nutzung durch den technischen Kundendienst (Verwendung mittels Passwort).

IOT

ANMERKUNG: Die Funktionen IoT (auf Deutsch: Internet der Dinge) ermöglichen die Verbindung des Backofens mit der Cloud-Plattform von Angelo Po, die unter der Adresse apolink.angelopo.com abgerufen werden kann.

Um diese Funktion zu benutzen, muss der Backofen mit einem verkabelten Ethernet-Netzwerk verbunden werden, das in seinem Subnetz über einen aktivierten DHCP-Server verfügt und ermöglicht, das Internet zu erreichen.

Es ist außerdem notwendig, dass das Datum und die Uhrzeit des Backofens korrekt eingestellt sind.

Ein im IoT vernetzter Backofen wird mit einem Benutzer assoziiert und beginnt, in Echtzeit über Internet seinen Betriebszustand zu übermitteln.

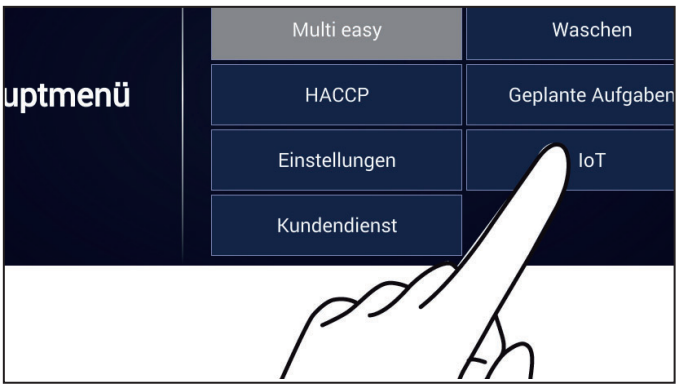
Die HACCP-Daten (Chronologie der Garvorgänge und der Reinigungen werden auf dem Server von Angelo Po archiviert und können jederzeit online abgerufen werden.

Der aktuelle Stand des Backofens (als Funktionsmodus, Garmodus, Temperatur, Restzeit, Kerntemperaturfühler…) wird in Echtzeit übermittelt und kann in der Rubrik „Real Time" des Geräts abgerufen werden.

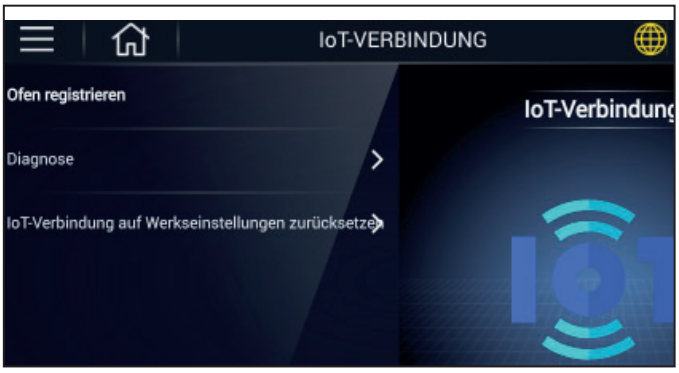
Es ist außerdem möglich, Benachrichtigungen (über E-Mail oder SMS) zu konfigurieren, die den Benutzern im Falle eines Alarmzustands des Backofens geschickt werden.

Gehen Sie folgendermaßen vor.

1) Im Hauptmenü auf das Symbol drücken, um auf die Funktion „**IoT**" zuzugreifen.



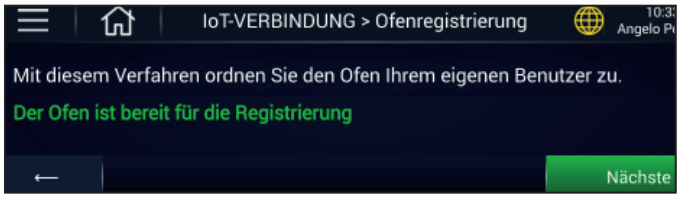
Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



2) Kontrollieren, dass der Globus oben rechts gelb ist.

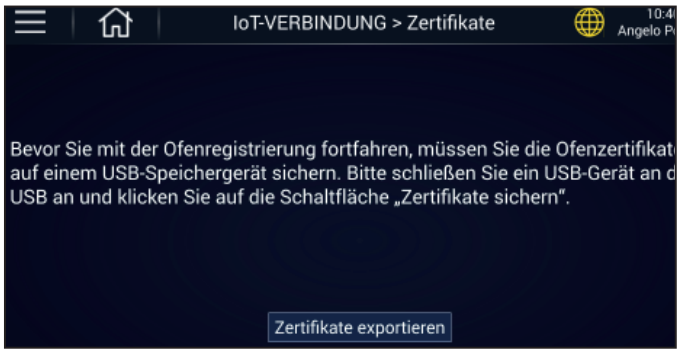
3) Auf „**Ofen registrieren**" drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



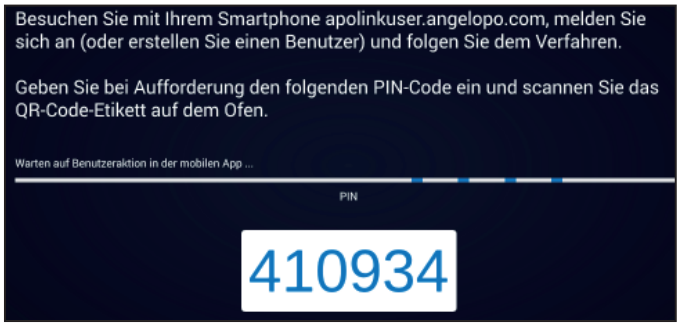
4) Auf „**Nächste**" drücken.

Auf dem Display erscheint der folgende Bildschirm.



5) Auf „**Zertifikate exportieren**" drücken.

6) Den USB-Stick herausziehen und auf „**Nächste**", auf dem Display erscheint die Anzeige mit der PIN-Nummer.

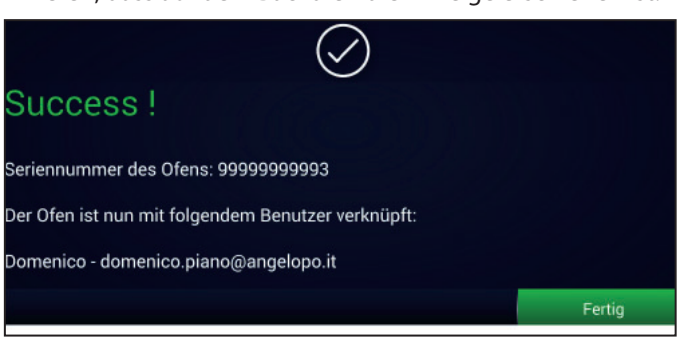


7) PIN-Nummer abschreiben, mit einem Smartphone auf die Website „apolinkuser.angelopo.com" gehen und sich mit den Anmeldedaten des Benutzers einloggen, für den der Backofen registriert werden soll.

ANMERKUNG: Wenn der Benutzer nicht registriert ist, muss er registriert werden Indem auf die Taste „Registrieren" gedrückt wird und die gewünschten Daten eingegeben werden.

Nach der Anmeldung auf dem Smartphone die Taste „Backöfen" drücken und die PIN-Nummer eingeben (z.B. 410934), danach mit dem Smartphone den QR-Code des Backofens erfassen (z.B.).

8) Dem Backofen einen Namen geben, und nachdem der Backofen erfolgreich registriert ist, den Namen des Lokals, den Ort, die PLZ sowie den Staat eingeben und auf „Speichern" drücken, danach die Website verlassen und kontrollieren, dass auf dem Backofen die Anzeige erschienen ist:



9) Auf die Taste „**Fertig**“ drücken und kontrollieren, dass auf der erscheinenden Anzeige der Globus von gelb auf weiß übergeht:



ANMERKUNG: Bei der Wahl „Diagnose“ erscheint die Anzeige unten mit den Informationen „Internetadresse“, „Internet verfügbar“, „Bescheinigungen verfügbar“, „MQTT verbunden”, “Backofen registriert” und “Verbunden”.



ANMERKUNG: Bei der Wahl „IoT-Werbindung auf Werkseinstellungen zurücksetzen“ und dann „Zurücksetzen“ wird die Assoziierung des registrierten Benutzers mit dem Backofen entfernt, damit dieser mit einem neuen Benutzer assoziiert werden kann.



LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

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

1) Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

2) Den Wasserhahn schließen.

3) Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

4) Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

5) Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

6) 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 6 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 Wasserhahn schließen, die Dampfzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.

Täglich am Ende der Arbeitsschicht:

- Kondenswasserwanne entleeren und reinigen (siehe S. 39);
- Reinigen Garraum (siehe S. 38);
- Den Luftfilter kontrollieren. Falls schmutzig oder verstopft, reinigen (siehe Seite 39);
- Reinigen Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 37).

HINWEIS: AlmeMindestens ein Mal alle 6 Monate oder bei häufigen Garvorgängen von Fleisch oder fetten Speisen, alle 2 Monate den Abzug reinigen (siehe S. 39).

Mindestens ein Mal im Jahr von autorisierten und erfahrenen Fachleuten die folgenden Arbeiten ausführen lassen:

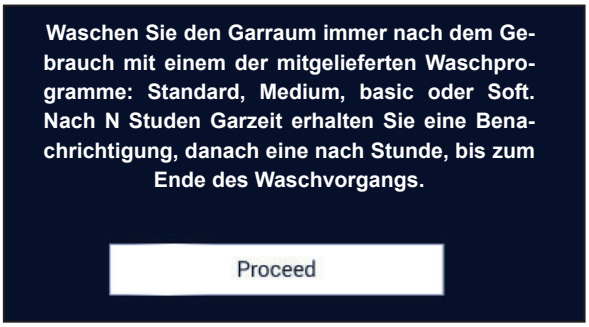
- Prüfung der Wirksamkeit und ggf. Reinigung des Abzugsrohrs und der Luftöffnungen.
- Allgemeine Kontrolle des Geräts.
- Identifizierung und Austausch abgenutzter Teile.
- Kontrolle der Kondensatabläufe und -entwässerungen.

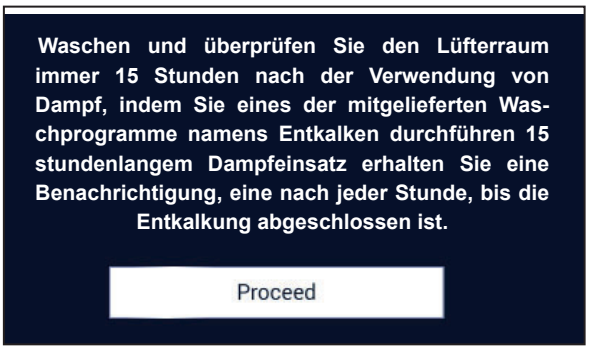
WICHTIG: Die jährlichen Prüfungen registrieren.

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.

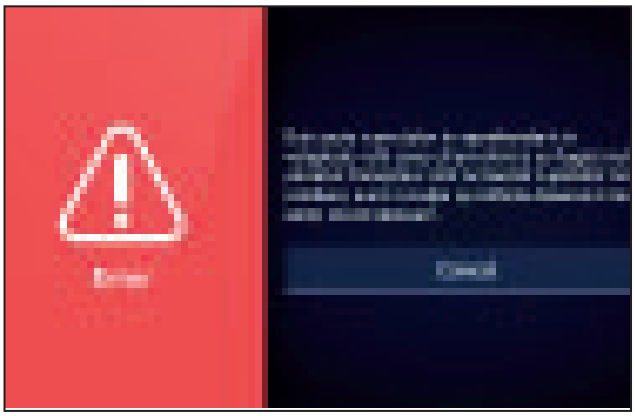
Deshalb wird beim Einschalten des Ofens auf die Wichtigkeit der Reinigung und des Entkalkens hingewiesen, indem die beiden folgenden Bildschirm.





Der Ofen ist so programmiert, dass er mindestens alle 20 Stunden ein Mal gewaschen wird.

Wird innerhalb von 20 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.

⚠GEFAHR: Brandgefahr! Wenn das Gerät nicht gereinigt bzw. nicht sorgfältig gereinigt wird, können sich Fett- und Nahrungsmittelrückstände, die sich im Ofen angesammelt haben, entzünden.

⚠HINWEIS: Beim Reinigen des Geräts den Wasserstrahl und/oder die Druckluft nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

⚠HINWEIS: Keinen Wasserstrahl direkt auf die LED richten.

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 von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr 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

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) Alle Wände des Garraums, den Wärmetauscher und das Lüfterrad mit Wasser befeuchten.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Schlauchbrause zu verwenden.

4) Das lebensmitteltaugliche Reinigungsmittel auf alle Wände des Garraums, auf den Wärmetauscher und das Lüfterrad sprühen und rund 10÷15 Minuten einwirken lassen.

Es wird empfohlen, hierzu das Zubehör Sprühpistole zu verwenden.

5) Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

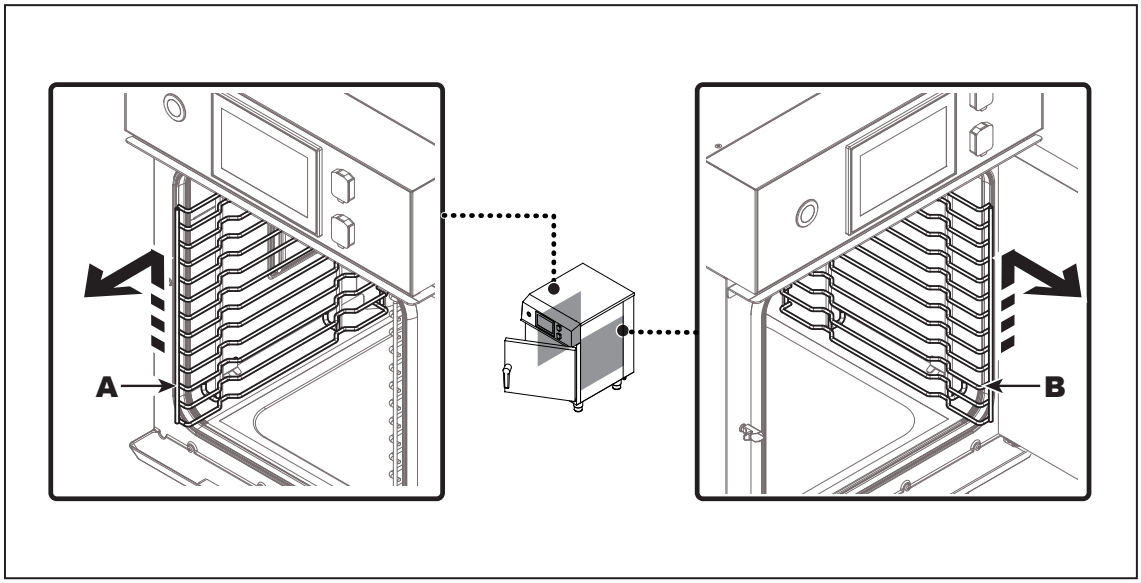
6) Den Klarspüler aufsprühen und einige Minuten einwirken lassen.

7) Die Oberflächen des Garraums mit lauwarmem Trinkwasser nachspülen und dann trocknen.

8) Die Hordengestelle **(A-B)** wieder einbauen.

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.

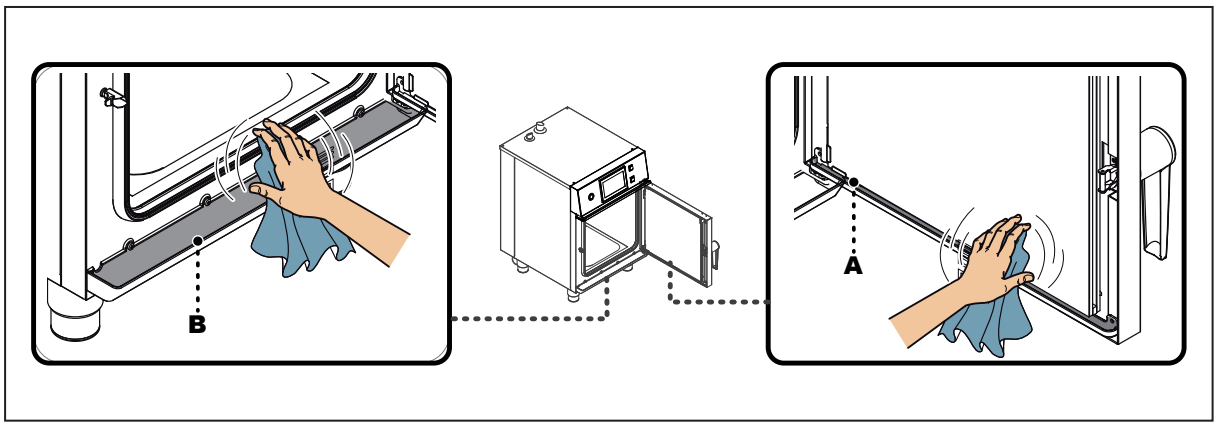


REINIGUNG VON KONDENSWASSERKANAL UND -WANNE

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.



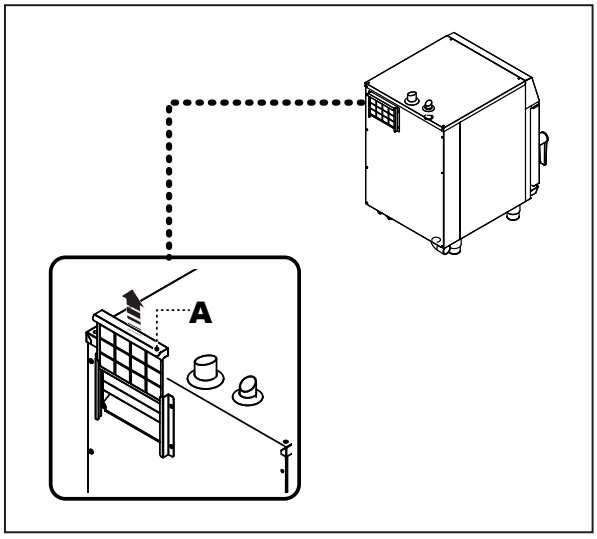
REINIGUNG LUFTFILTER

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.

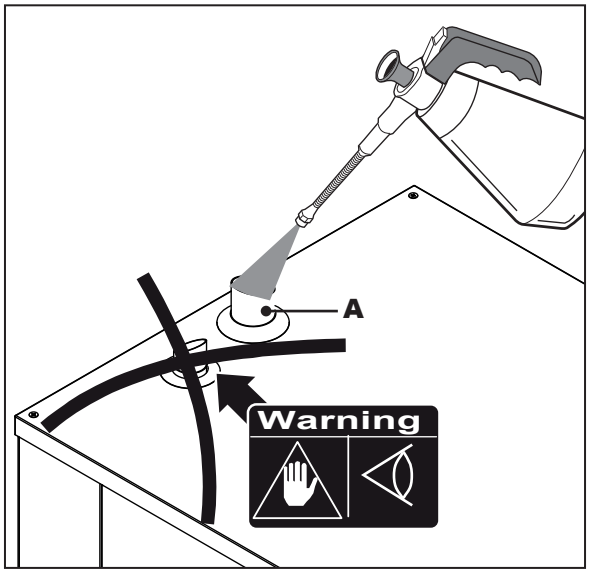
1) Ofen etwa eine halbe Stunde mit Dampf bei 100 °C funktionieren lassen.

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
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

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*
E:BAD_FW	Fehlausrichtung zwischen Schalttafel und Grafikkarte.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E01	Der Fühler im Garraum ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E02	Störung oder falscher Anschluss des Kerntemperaturfühlers an den Backofen.	Kontrollieren, ob er eingeführt ist. Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.	Es können keine Garzyklen mit Kerntemperaturfühler ausgeführt werden.
E03	Der Dampfablasssensor ist defekt.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E04	Fehlermeldung für das angetriebene Ventil.	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	Störung Sicherheitsthermostat.	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E06	Auslösung Inverter	Den Kundendienst verständigen.	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E08	Der Fühler für Vakuumverpackungen (Sonderzubehör) ist defekt oder nicht richtig angeschlossen.	Die OK 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 deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E10 **E11**	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten.	Übertemperatur im Einbauraum der elektrischen Komponenten	Da die Funktionen des Backofens aktiviert sind, können Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E13	Fehlende Verbindung Platine.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E13a	Fehlende Verbindung Inverter.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E14	Temperatursensor Platine defekt.	Den Kundendienst verständigen	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E15	Fehlermeldung Nachspülen	Fehlender Wasserzulauf in der Spülphase während der Reinigung. Den Kundendienst verständigen.	Es ist nicht möglich, Reinigungszyklen durchzuführen.
E17	Es fehlt Wasser im Raum	Kontrollieren, ob Wasser im Netz ist. Wenn das Problem weiterhin vorliegt, den Kundendienst kontaktieren.	Es ist möglich, Garzyklen durchzuführen. Es ist nicht möglich, Reinigungszyklen durchzuführen.
E18	Aufforderung zum Öffnen bzw. Schließen der Backofentür.	Backofentür öffnen bzw. schließen. Den Kundendienst verständigen, wenn diese Meldung weiterhin angezeigt wird.	Der Garzyklus wird erst ausgeführt, nachdem der verlangte Vorgang ausgeführt wurde.

Fehlermeldung	Störung	*Lösung*	*Anmerkungen*
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.
E42	Diese Meldung weist darauf hin, dass die Reinigung ausgeführt werden muss.	Timeout für die vorschriftsmäßige Durchführung einer Reinigung abgelaufen.	Es ist nicht möglich, Garzyklen durchzuführen.
E43	Fehlermeldung Drainless-System	Behälter Drainless-System nicht vorhanden	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E44	Fehlermeldung Drainless-System	Behälter Drainless-System voll	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
E45	Drainless-System nicht angeschlossen	Drainless-System kontrollieren	Da die Funktionen des Backofens deaktiviert sind, können keine Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
W01	Hinweis Ablauf "Timer Reinigung"	Einen Reinigungsvorgang vor Ablauf des Timers durchführen.	Es können Garzyklen durchgeführt werden, bis die Restzeit abgelaufen ist.
W02	Hinweis Ablauf "Timer Klarspüler"	Den Entkalkungsvorgang vor Ablauf des Timers ausführen.	Es können Garzyklen durchgeführt werden, bis die Restzeit abgelaufen ist.
W03 **W04** **W05**	Hinweis Funktionsstörung der Reinigung	Den Kundendienst verständigen.	Es ist nur möglich, Garzyklen durchzuführen.
W06	Hinweis Behälter fast voll	Behälter entleeren.	Da die Funktionen des Backofens aktiviert sind, können Gar- und Reinigungszyklen ausgeführt werden.
W11	Bruch einer Stelle des Kerntemperaturfühlers	Den Kundendienst verständigen.	Die Funktionen des Backofens sind aktiviert und Gar- und Reinigungszyklen können durchgeführt werden. Der Hinweis erscheint erst bei der nächsten Einschaltung des Backofens mit angeschlossenem Kerntemperaturfühler oder beim nächsten Anschluss des Kerntemperaturfühlers wieder.

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 5

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE D'ENTRETIEN 6

DANGERS ET DISPOSITIONS DE SÉCURITÉ PENDANT LA PHASE DE DÉMANTÈLEMENT DE L'APPAREIL 7

DISPOSITIFS DE PROTECTION INDIVIDUELLE 8

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ POUR L'ÉQUIPEMENT ÉLECTRIQUE 9

INSTRUCTIONS ET MISES EN GARDE RELATIVES À L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL 9

INFORMATIONS GÉNÉRALES 10

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE LECTEUR 10

BUT DU MANUEL 10

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL 10

DEMANDE D'ASSISTANCE 10

INFORMATIONS TECHNIQUES 11

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL 11

DONNÉES TECHNIQUES (TT61-TT623) 12

DONNÉES TECHNIQUES (TT101) 12

DOTATION D'ACCESSOIRES 13

ACCESSOIRES SUR DEMANDE 13

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ 13

UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 14

INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 14

DESCRIPTION DES COMMANDES 15

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL 15

PAGE PRINCIPALE 16

MENU PRINCIPAL 17

CONFIGURATIONS 18

CUISSON MANUELLE 23

MULTICUISSON 26
PROGRAMMES DE CUISSON 27
NETTOYAGE 29
RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE 30
TÂCHE RÉCURRENTE 31
DONNÉES HACCP 32
MAINTENANCIE 32
IOT 33
INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL 35

ENTRETIEN 35
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR L'ENTRETIEN 35
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE AUTOMATIQUE/SEMI-AUTOMATIQUE DE L'APPAREIL 36
INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE MANUEL DE L'APPAREIL 37
NETTOYAGE DE LA CHAMBRE DE CUISSON 38
NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE 39
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR 39
NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT 39

PANNES 40
DÉPANNAGE 40
TABLEAU SIGNALISATIONS DES ALARMES 40

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.

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 8 du manuel d'installation.	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 • 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
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 : 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 • 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 3.0.11.

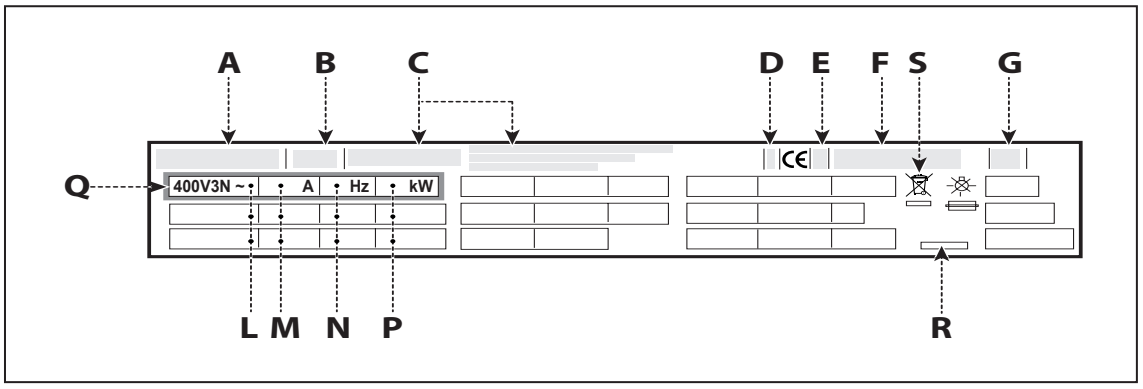
BUT DU MANUEL

- 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

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

A) Modèle de l'appareil
B) Type de personnalisation
C) Identification du fabricant
D) Classe d'isolation
E)Marquage CE de conformité
F)Numéro de série
G) Degré de protection
L)Tension (V)
M) Absorption (A)
N) Fréquence (Hz)
P) Puissance déclarée (kW)
Q) Indicateur de tension d'essai
R) Date de fabrication
S)Symbole DEEE



DEMANDE D'ASSISTANCE

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

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçu et fabriqué pour la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle (par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et les activités commerciales comme boulangeries, boucheries, etc...) ne doivent pas être utilisées pour la production de masse d'aliments et doivent être utilisées uniquement par le personnel qualifié et expérimenté.

– 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).

Organi principali

A) Boîtier des composants électriques

B) Tableau de commandes

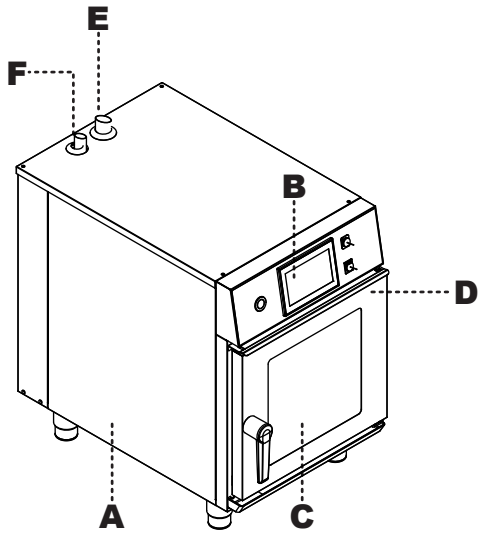
C) Porte du four

D) Chambre de cuisson

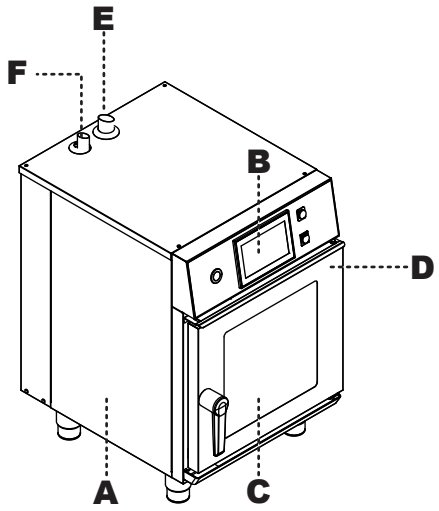
E) Tuyau d'aspiration de l'air et d'évacuation de la vapeur

F) Tuyau d'évacuation de la vapeur.

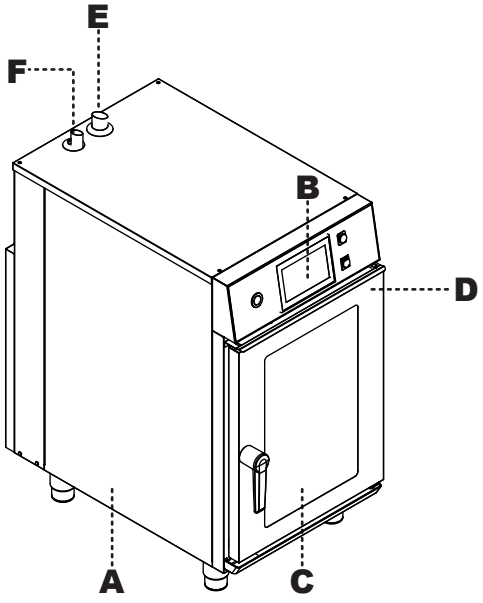
MODÈLE TT61



MODÈLE TT623



MODÈLE TT101



DONNÉES TECHNIQUES (TT61-TT623)

Description	***TT 61***	***TT 623***
Dimensions du four	513x896x(787+46) mm	513x731x(787+46) mm
Alimentation électrique	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Commutations admissibles	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Puissance nominale	6,9 kW	5,5 kW
Courant absorbé	11A (400V 3N) - 18A (230V 3) 30A (230V 1N)	9A (400V 3N) - 15A (230V 3) 24A (230V 1N)
Section minimale des câbles d'alimentation	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G4 mmq (230V 3) 3G6 mmq (230V 1N)	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G2,5 mmq (230V 3) 3G4 mmq (230V 1N)
Dimensions de la chambre	400x534x390 mm	400x369x390 mm
Nombre des plaques	6	6
Espacement entre les plats	55 mm	400x534x390 mm
Dimensions des plaques	1/1 GN - 40 mm	2/3 GN - 40 mm
Degré de protection	IPX5	IPX5

DONNÉES TECHNIQUES (TT101)

Description	***TT 101***	
Dimensions du four	513x896x(987+46) mm	
Alimentation électrique	400V 3N 50/60Hz	
Commutations admissibles	230V 3 50/60Hz	
Puissance nominale	11 kW	
Courant absorbé	17A (400V 3N) - 28A (230V 3)	
Section minimale des câbles d'alimentation	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G6 mmq (230V 3)	
Dimensions de la chambre	400x534x590 mm	
Nombre des plaques	10	
Espacement entre les plats	55 mm	
Dimensions des plaques	1/1 GN - 40 mm	
Degré de protection	IPX5	

Quantité de chargement maximum pour les dimensions de l'appareil

6 x 1/1 G/N	30 Kg	sur chaque étage, max. 15 Kg
6 x 2/3 G/N	20 Kg	sur chaque étage, max. 10 Kg
10x 1/1 G/N	45 Kg	sur chaque étage, max. 15 Kg

DOTATION D'ACCESSOIRES

À la livraison sont fournis en équipement:
– **Kit de transformation de la tension**: pour adapter l'appareil au type de tension à utiliser.

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 5.

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

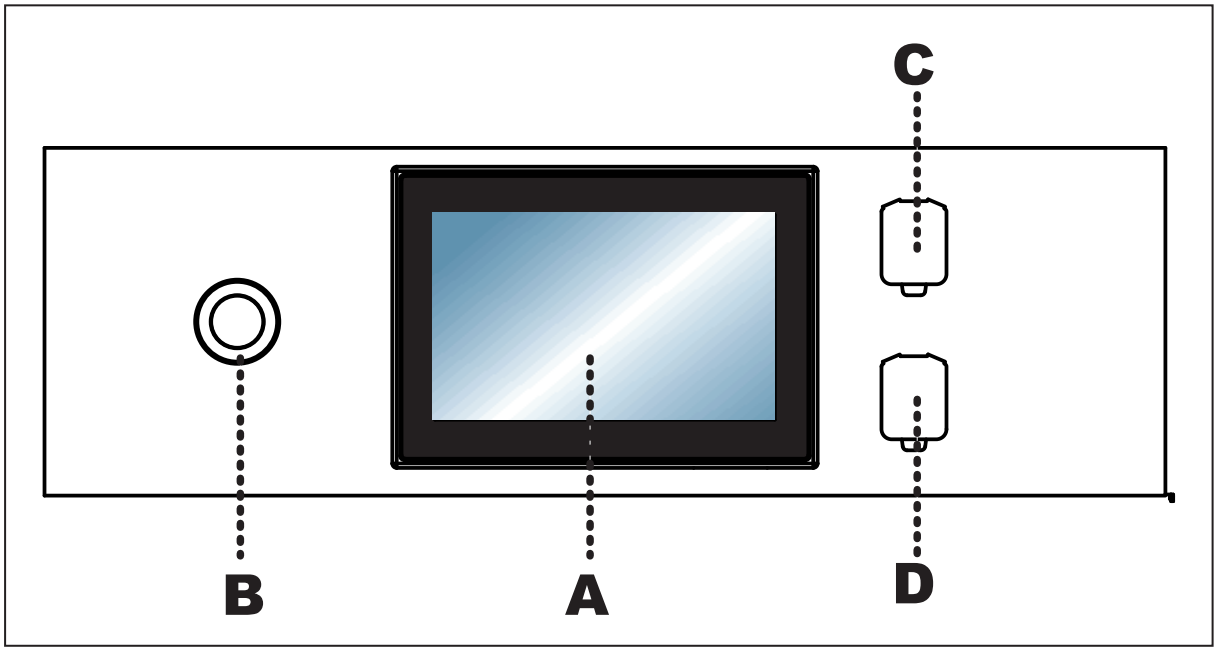
La figure ci-contre représente le tableau de commandes de l'appareil, tandis que la liste reporte la description et la fonction de chaque commande.

A) Écran tactile : affichage des paramètres de travail et des sigles des alarmes, pour sélectionner la fonction voulue ou en modifier les valeurs.

B) .Bouton d'allumage: il sert pour activer et désactiver électriquement l'appareil.

C) Port USB: il sert pour connecter une unité de mémoire à l'appareil.

D) Connecteur pour sonde en option ou sonde sous-vide (accessoire sur demande).



ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL

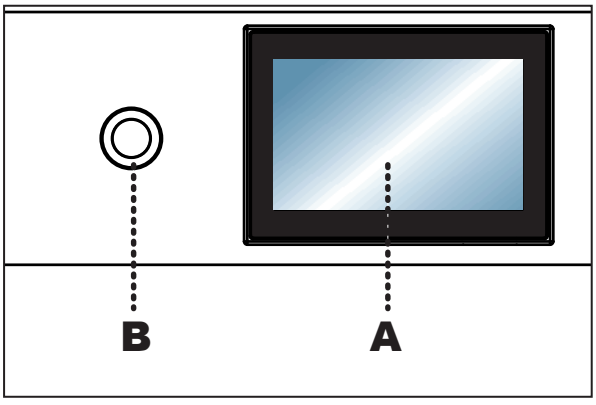
Procéder comme suit.

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 de l'eau.

3) Presser la touche **(B)** pour activer l'appareil.



4) 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. 20 h - min. 1h).

5) Appuyer sur l'icône **OK** pour réinitialiser et passer à la page-écran suivante.

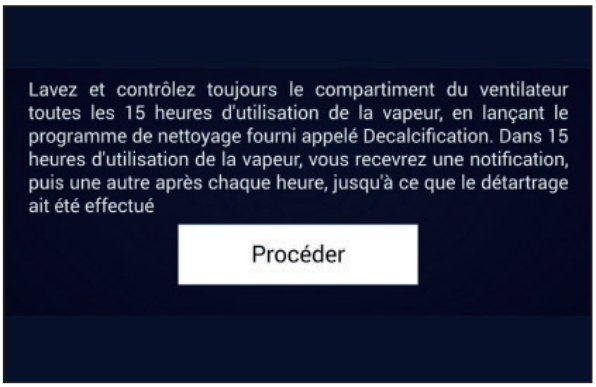


Sur l'afficheur apparaît la page. >>>

6) 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).

NOTE: Cette page d'écran peut être désactivée en sélectionnant « Configurations/paramètres du four », introduire le mot de passe fourni par le constructeur et déselectionner « avis détartrage ».



Extinction

IMPORTANT: Toujours éteindre l'appareil à la fin de son utilisation.

7) Appuyer sur la touche **(C)** pour désactiver l'appareil.

8) Fermer le robinet d'alimentation de l'eau.

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

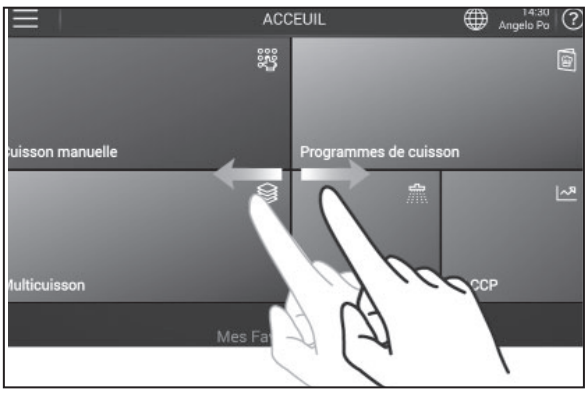
PAGE PRINCIPALE

Accès aux pages de programmation et affichage des paramètres de travail de l'appareil.



Pour sélectionner le fonction souhaitée, suivre les instructions données :

1) Chercher la fonction souhaitée en parcourant l'écran.

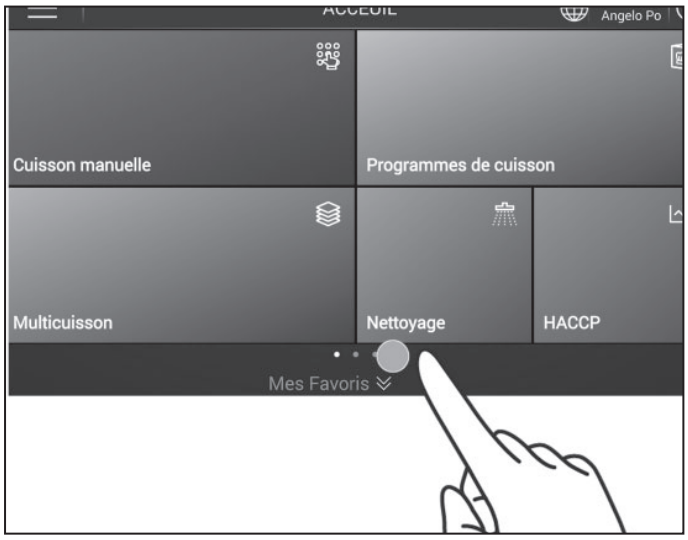


2) Taper sur l'écran pour confirmer la fonction sélectionnée.



IMPORTANT:

Appuyer sur « My favourites » (Préférés) pour accéder directement aux modes de cuisson mémorisés comme préférés.



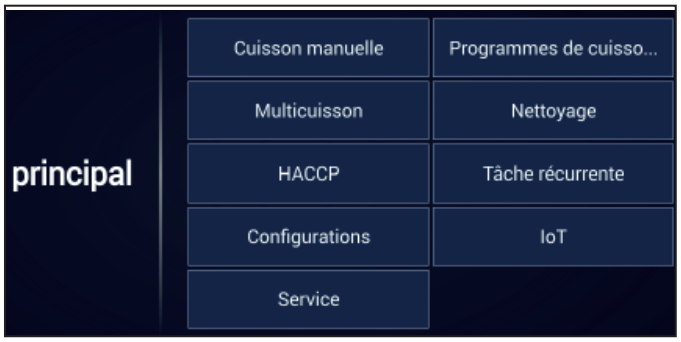
MENU PRINCIPAL

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.

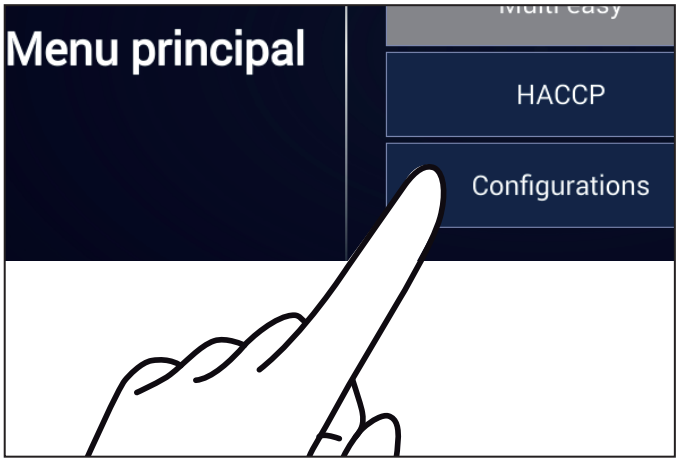


- **Fonction "Cuisson Manuelle"**: elle sert pour introduire les données (température, temps de cuisson, etc.) afin d'effectuer la cuisson en « mode manuel » (voir page 23).
- **Fonction "Multicuisson":** elle sert à activer la fonction de gestion simultanée des processus de cuisson sauvegardés (voir page 26).
- **Fonction "HACCP"**: sert pour visualiser les données HACCP acquises pendant les différentes cuissons (voir page 32).
- **Fonction "Configurations"**: sert pour configurer les paramètres de fonctionnement de l'appareillage (voir page 18).
- **Fonction "Service"**: fonction exclusivement réservée au Service d'Assistance (à utiliser avec le Mot de passe) (voir page 32).
- **Fonction "Programmes de cuisson"**: sert pour rappeler la modalité de cuisson préconfiguré pour différents aliments (voir page 27).
- **Fonction "Nettoyage"**: elle sert pour sélectionner le type de programme de lavage de l'appareil (voir page 29**).**
- **Fonction "Tâche récurrente**: pour programmer des avertissements ou des activités (comme les programmes de cuisson) en des jours et horaires déterminés (voir page 31).
- **Fonction « IOT »** : Les fonctionnalités IoT (traduit en français : « Internet des Objets ou IdO ») permettent de connecter le four à la plate-forme « cloud » Angelo Po disponible à l'adresse apolink.angelopo.com (voir page 33).

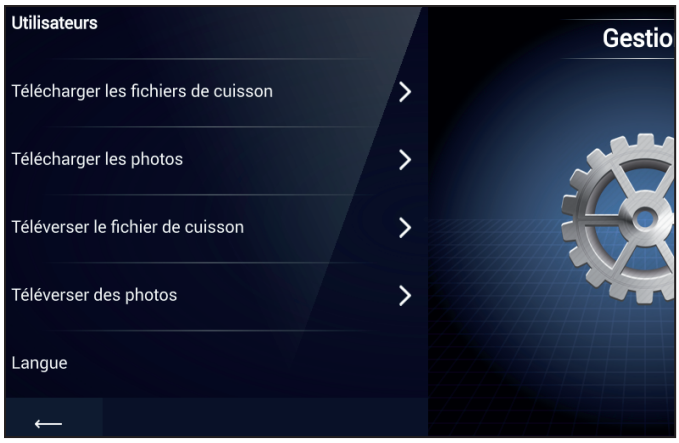
CONFIGURATIONS

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.



Dans cette page-écran, on peut :

– **Télécharger des fichiers de cuisson**



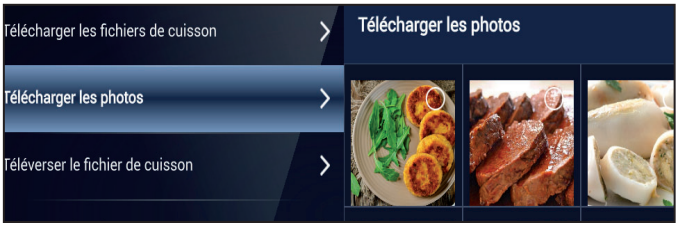
– **Télécharger des photos**



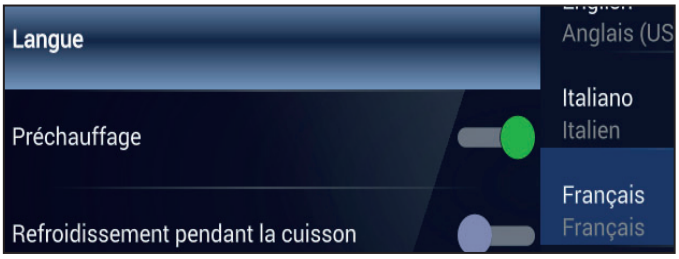
– **Charger des fichiers de cuisson**



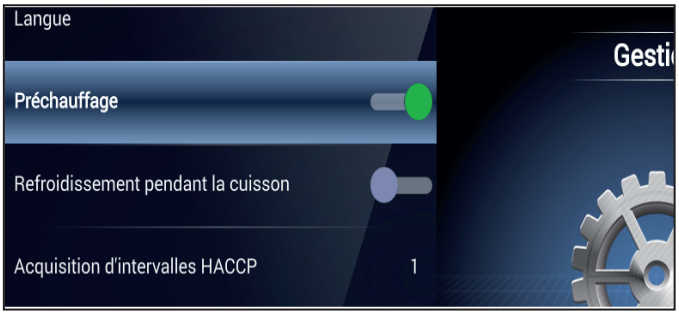
– **Téléverser des photos**



– **Sélectionner la langue**



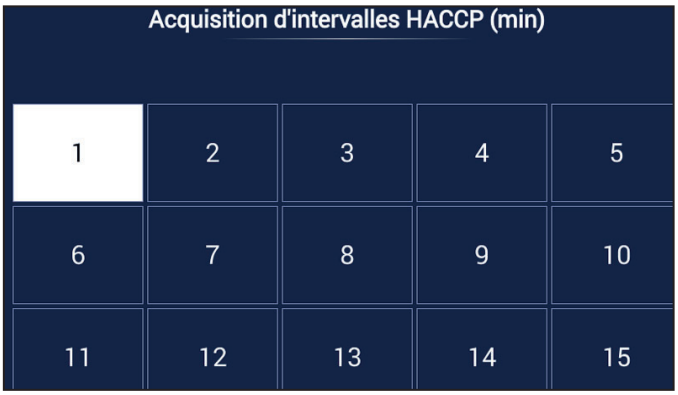
– **Activer/désactiver le préchauffage**



– **Activer/désactiver le refroidissement pendant la cuisson**



– **Régler l'intervalle de saisie des données HACCP**



– **Régler le volume audio**



– **Régler les sons**



– **Régler l'horaire**



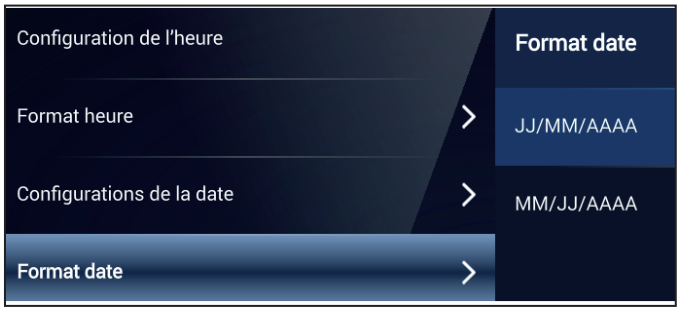
– **Format horaires**



– **Régler la date**



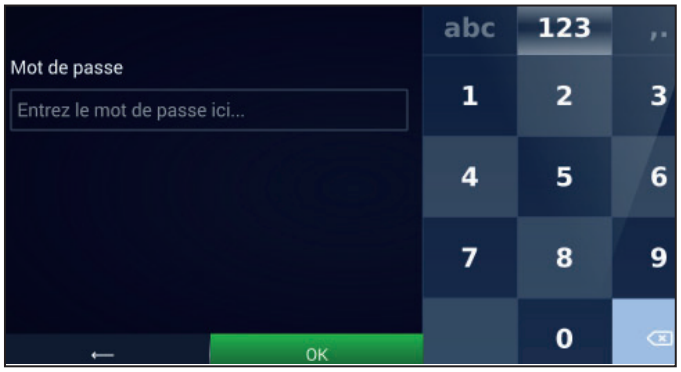
– **Format date**



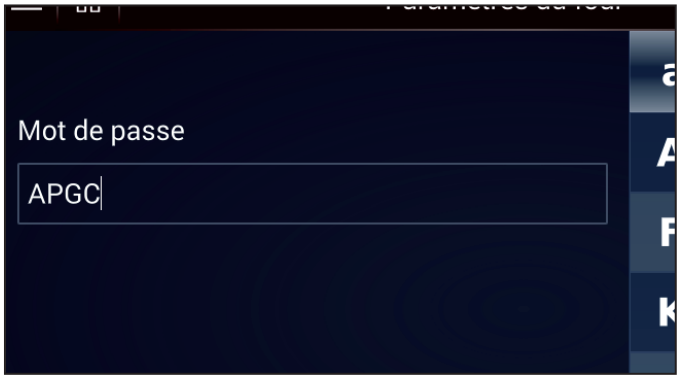
– **Paramètres du four**

1) Pour pouvoir modifier et donc personnaliser certaines fonctions pré-configurées par le fabricant, sélectionner la fonction « **Paramètres du four** » en tapant sur l'écran.

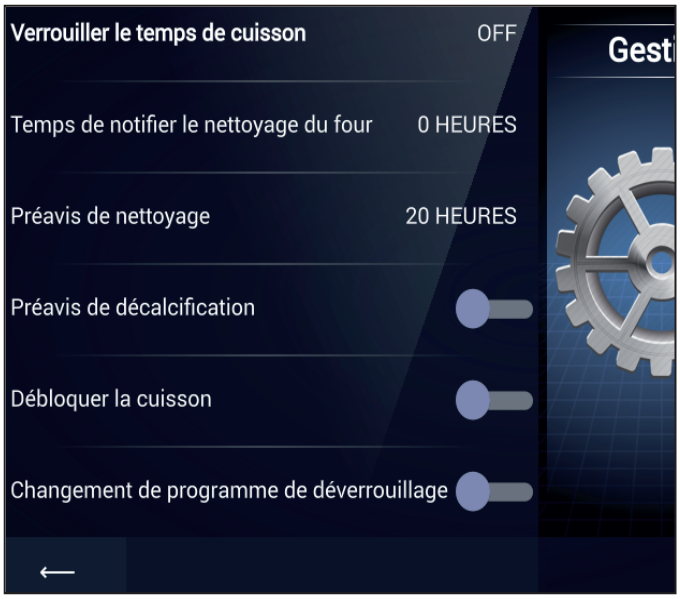
L'écran affiche la page suivant.



2) Introduire le mot de passe fourni par le fabricant (**APGC**) et appuyer sur **OK**.



L'écran affiche la page suivant.



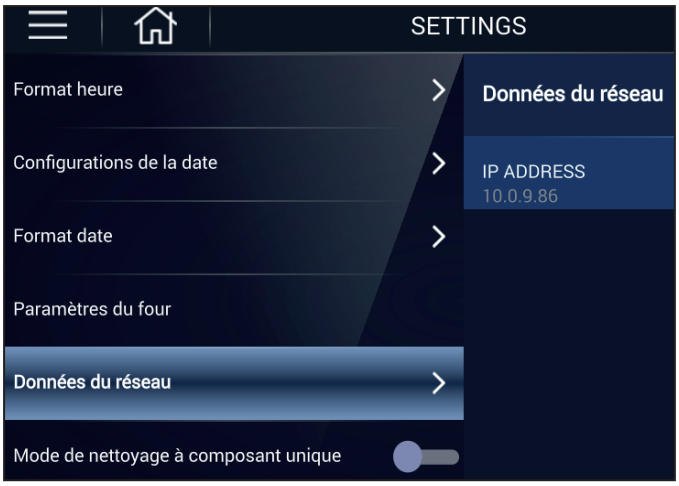
- **Verouiller le temps de cuisson** (par défaut= OFF): Lorsque ce temps se termine, le four se bloque et a besoin d'un lavage (Standard, medium, Basic).
- **Temps de notifier le nettoyage du four** (par défaut = 0 heure) : il s'agit du temps restant avant le blocage du four à partir duquel commencent les signaux (acoustiques et visuels) de blocage du four.
- **Préavis de nettoyage (**par défaut = 20 heure) : il s'agit du temps au-delà duquel l'appareil signale à l'utilisateur de contrôler le four et éventuellement de lancer un programme de lavage.
- **Préavis de décalcification** (par défaut= OFF): il s'agit du temps au-delà duquel l'appareil signale à l'utilisateur de contrôler le four et éventuellement de lancer un programme de détartrage.
- **Debloquer la cuisson** (par défaut= OFF): sélectionner ON pour débloquer le four de l'alarme.
- **Changement de programme de déverrouillage** (par défaut= OFF):
- **Temps de correction de la quantité de detergent** (default =0)**:** il s'agit d'un délai supplémentaire de fourniture du détergent en secondes (de 0 à 15 au maximum).
- **Temps de correction de la quantité de détartrage** (default =0)**:** il s'agit d'un délai supplémentaire de fourniture du détartrant (de 0 à 15 au maximum).
- **Mot de passe des param.du four**: sert à remplacer le mot de passe "APGC" (fourni par le fabricant) par un nouveau mot de passe.

– Données du réseau

Dans cet écran, si le four est connecté à un réseau, il est possible de visualiser l'adresse IP du réseau.

1) Appuyer sur « **Données du réseau** »

L'écran affiche la page suivante.

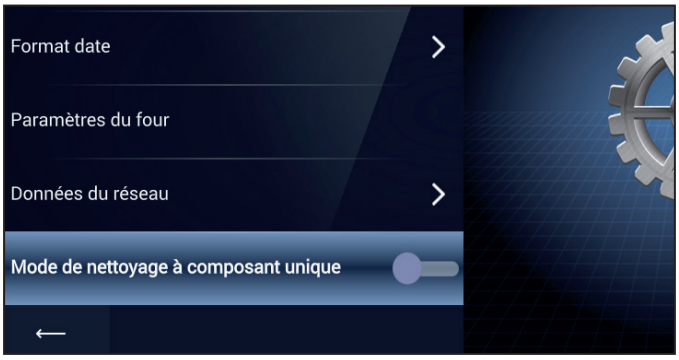


– Mode de nettoyage à composant unique

En sélectionnant cette fonction on peut utiliser un produit « Liquide de rinçage » 2 en 1 de la manière suivante :

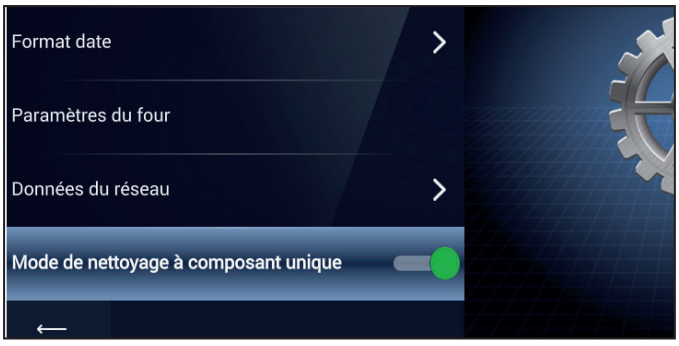
1) Appuyer sur « Mode de nettoyage à composant unique ».

L'écran affiche la page suivante.



2) Appuyer sur la partie mise en évidence pour valider la fonction.

L'écran affiche la page suivante.



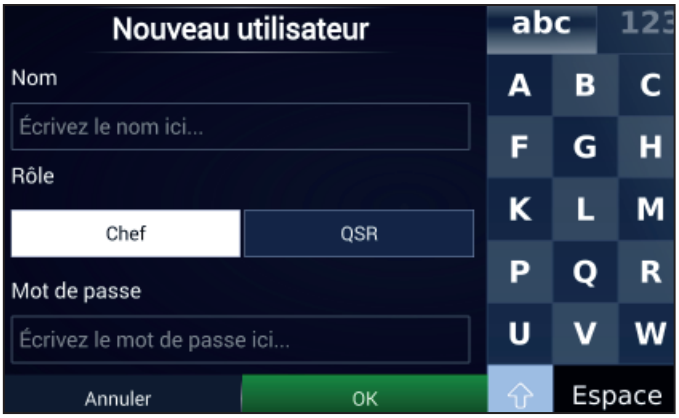
IMPORTANT: Au moment où la fonction est validée, celle-ci remplace le « Lavage Automatique » (voir la page 28).

– **Utilisateur**

Dans cette page-écran, on peut créer un nouvel utilisateur, supprimer un ou plusieurs utilisateurs créés, doubler un utilisateur précédemment créé.
À chaque utilisateur est possible d'associer une page d'accueil personnalisée.

1) Appuyer sur le bouton « Ajouter ».

L'écran affiche la page suivant.



2) Saisir un nom d'utilisateur.

3) Sélectionner **Chef** ou **QSR**.

– En sélectionnant **Chef**, l'utilisateur a le contrôle complet de toutes les fonctions du four.

– En sélectionnant **QSR**, l'utilisateur aura le contrôle des fonctions sélectionnées dans la page en bas uniquement.

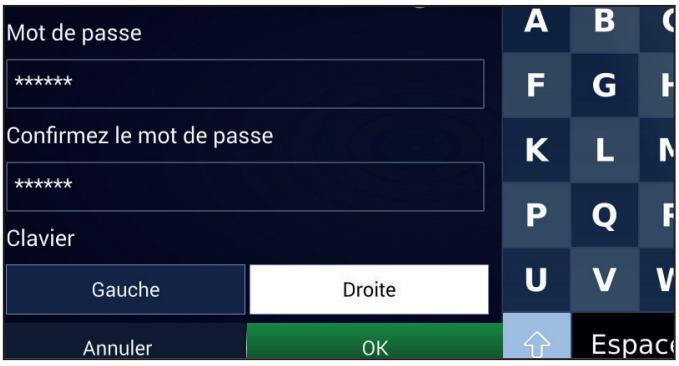


4) Saisir un mot de passe.

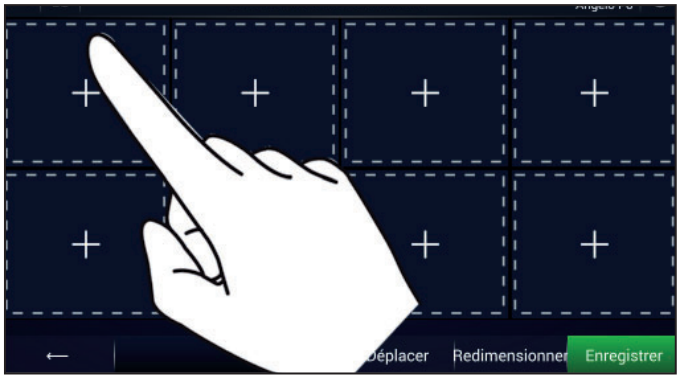
5) Confirmer à nouveau le mot de passe (faire défiler l'écran tactile vers le haut pour visualiser la case de confirmation du mot de passe).

6) Sélectionner le côté où le clavier sera affiché (droite ou gauche).

7) Appuyer sur **OK** pour mémoriser les réglages.



L'écran affiche la page suivant.

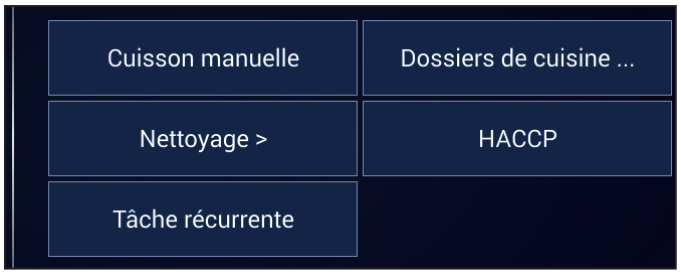


NOTE: Cette page-écran permet de personnaliser le contenu de la page d'accueil en réduisant les icônes des fonctions, en les déplaçant ou en les éliminant, comme dans les exemples suivants:

Personnaliser la page d'accueil :

1) Appuyer sur un point quelconque de l'écran sur la touche +.

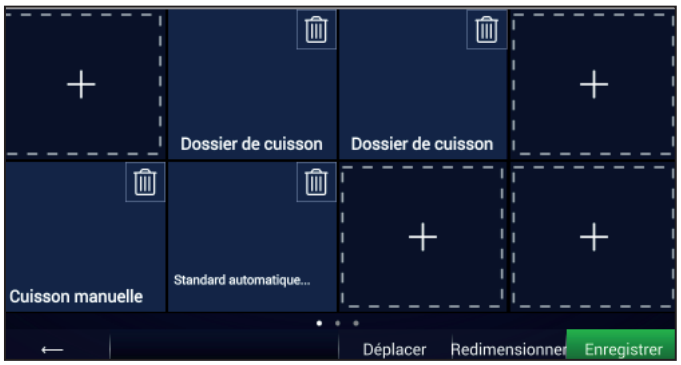
L'écran affiche la page suivant.



2) Sélectionner les fonctions souhaitées.

3) Répéter l'opération décrite aux points 1 et 2 pour ajouter d'autres fonctions.

L'écran affiche la page suivant.



Déplacer les fonctions :

1) Appuyer sur « **Déplacer** ».

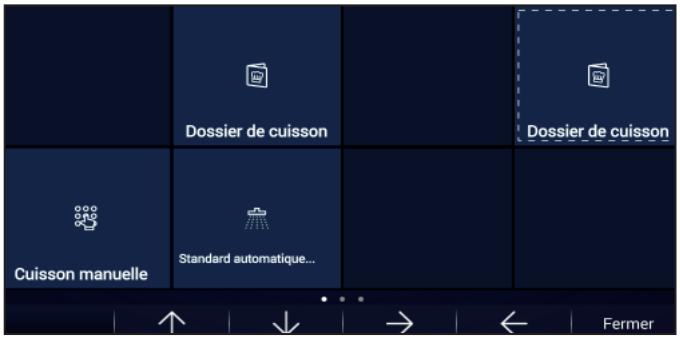
2) Sélectionner la fonction à déplacer.



NOTE: la fonction sélectionnée sera entourée d'un encadré en traits.



3) Utiliser les touches fléchées, en bas de l'écran, pour déplacer la fonction dans un encadré adjacent libre/vide.



4) Appuyer sur « **Fermer** » pour quitter et enregistrer les réglages.

Redimensionnement des fonctions :

1) Appuyer sur « **Redimensionner** ».

2) Sélectionner la fonction à redimensionner.



NOTE: la fonction sélectionnée sera entourée d'un encadré en traits.



3) Appuyer sur « **Fusioner** ».“

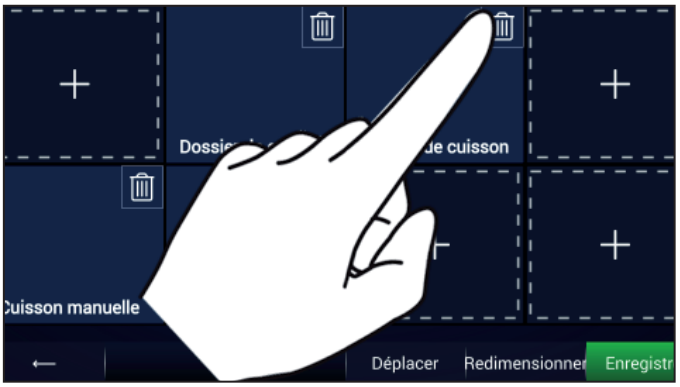
4) Sélectionner un encadré adjacent libre/vide.



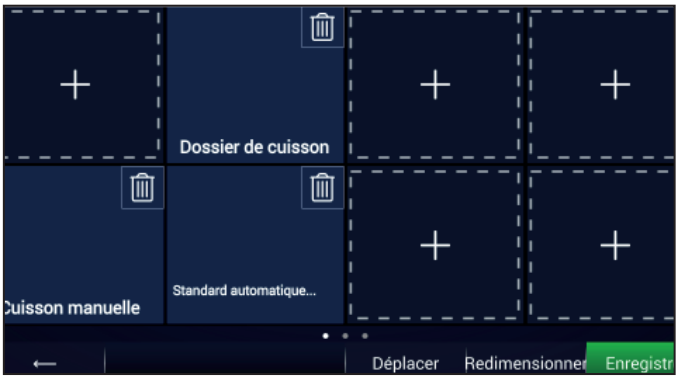
5) Appuyer sur « **Fermer** » pour quitter et enregistrer les réglages.

Supprimer les fonctions :

1) Appuyer sur l'icône de la poubelle pour supprimer la fonction.



L'écran affiche la page suivant.



2) Appuyer sur « **Enregistrer** » pour quitter et enregistrer tous les réglages effectués.



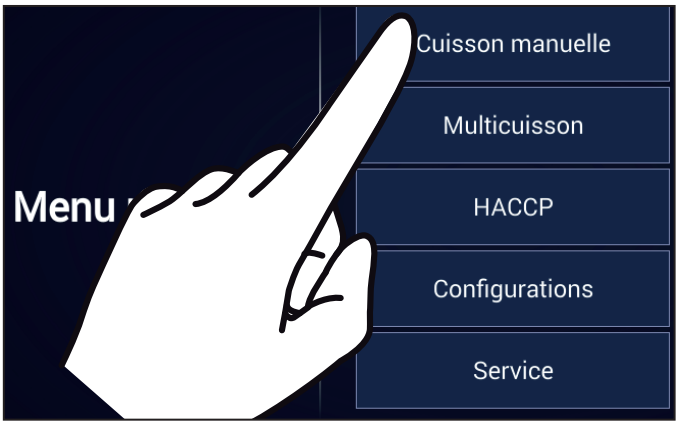
NOTE: L'utilisateur QSR ne peut modifier d'aucune manière les réglages créés par l'Administrateur.

Pour modifier les réglages de l'utilisateur QSR, il faut d'abord se connecter comme Administrateur et ensuite appuyer sur l'icône Accueil de l'utilisateur et effectuer les modifications souhaitées.

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



1) Cuisson à air pulsé
2) Cuisson mixte
3) Cuisson à la vapeur
4) Refroidissement rapide
5) Temps de cuisson
6) START
7) Température à cœur (dela T)
8) Maintien
9) Préchauffage on/off
10) Vitesse du ventilateur
11) Phases de cuisson
12) Touche help
13) Température chambre de cuisson
14) Pourcentage humidité ou pourcentage sortie vapeur

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.

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 à air pulsé** », dans la zone apparaît le pourcentage d'ouverture de la sortie vapeur (0% - 100%).



Si l'on sélectionne « **cuisson mixte** », dans la zone apparaît le pourcentage d'humidité à l'intérieur du four (10% - 90%).



En sélectionnant « **cuisson à la vapeur** », la zone montre la sélection de l'intensité de vapeur (en trois niveaux).

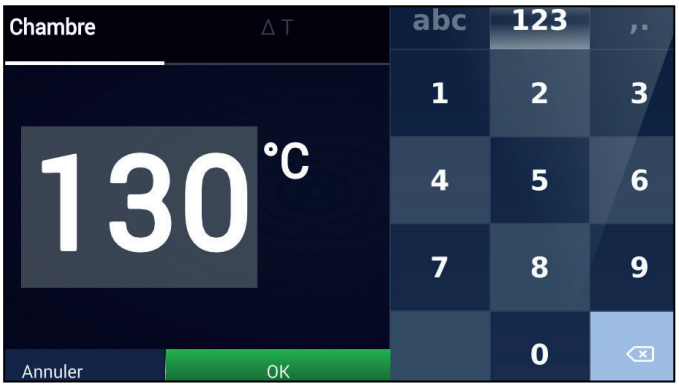


Réglage température

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 pour augmenter et/ou réduire la température.

– Activer ou désactiver le Delta T d'une cuisson.

2) Appuyer sur **OK** pour mémoriser la modification et quitter.

Cooldown

1) Appuyer sur la zone qu'on souhaite modifier.



L'écran affiche la page suivant.



Pour modifier la température de refroidissement, taper directement sur le clavier.

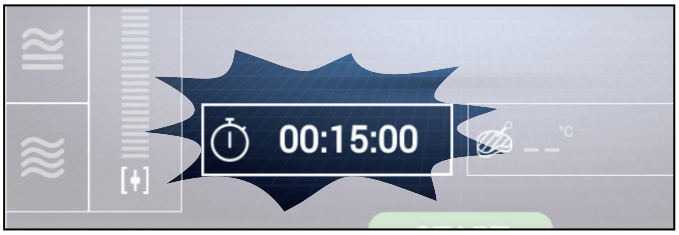
2) Appuyer **OK** pour confirmer la valeur mise en évidence.

Temps de cuisson ou température au cœur

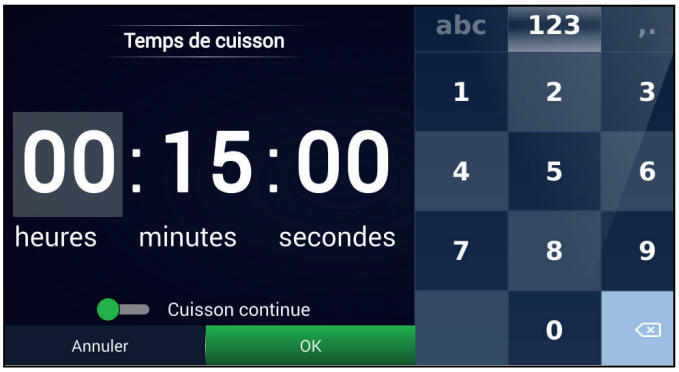
1) Appuyer sur l'une des zones, « temps de cuisson » ou « température au cœur ».

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.



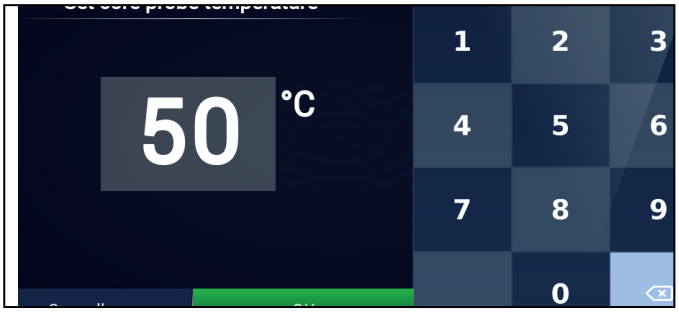
L'écran affiche la page suivant.



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.

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.



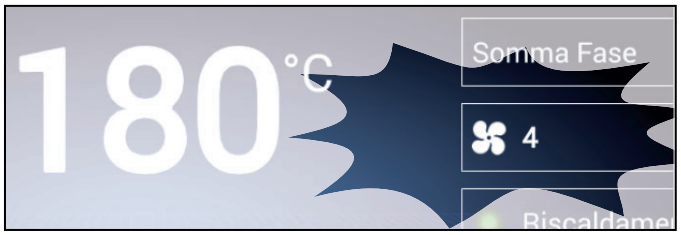
2) Pour modifier la valeur mise en évidence (« Pourcentage d'humidité ou ouverture évent »), toucher la barre jusqu'à visualiser la valeur souhaitée.



3) Appuyer sur n'importe quel point en dehors de la zone pour confirmer la valeur ou appuyer sur START pour commencer la cuisson.

Vitesse du ventilateur

1) Appuyer sur la zone qu'on souhaite modifier.



L'écran affiche la page suivant.



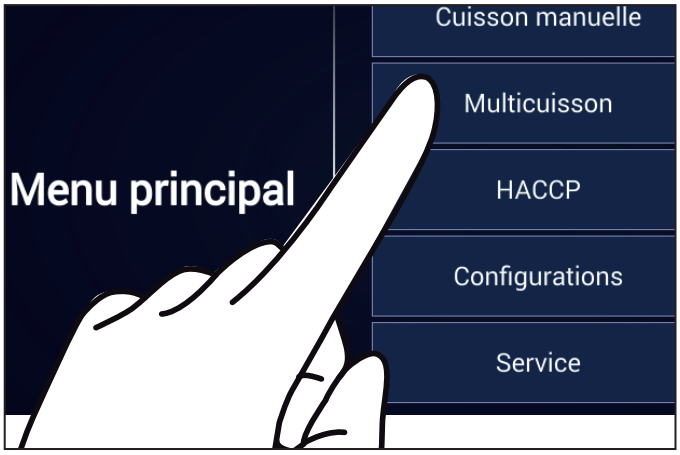
2) Sélectionner à l'écran l'une des valeurs pour augmenter ou diminuer la vitesse du ventilateur.

En sélectionnant la valeur OFF, le ventilateur de refroidissement est configuré à intermittence (le ventilateur s'active et désactive automatiquement).

MULTICUISSON

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction "**Multicuisson**".

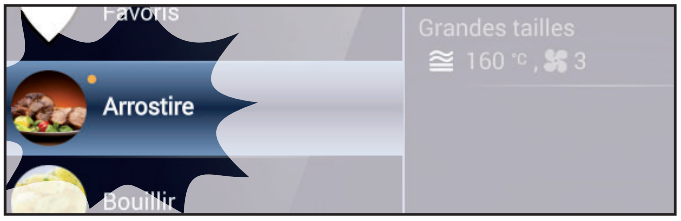


L'écran affiche la page suivant.



NOTE: Dans cette page-écran on peut sélectionner les Catégories ou les familles de Multicottura (Multicuisson) (colonne à gauche), les sous-familles correspondantes de Multicuisson de la Catégorie (colonne centrale) et les programmes correspondants de cuisson (colonne à droite).

2) Sélectionner la catégorie.



L'écran affiche la page suivant.



3) Sélectionnez le nom de la sous-famille et appuyez sur START.



L'écran affiche la page suivant.



4) Pour ajouter une cuisson dans la case, sélectionnez la grille souhaitée (par ex. 1, 2, ... qui correspondent au niveau de plaques du four à partir du haut) et appuyez sur l'icône + pour ajouter le programme de cuisson.



5) Attendez le temps de préchauffage ou, si vous le souhaitez, appuyez sur « Salta » (Sauter) pour passer directement à la page-écran suivante.



NOTE:

– Appuyez sur les 3 points pour afficher la page-écran suivante où vous pouvez soit supprimer toutes les cuissons, soit lancer toutes les cuissons en même temps.

– Appuyez sur l'icône du triangle lorsque vous insérez des aliments pour lancer le programme sélectionné.

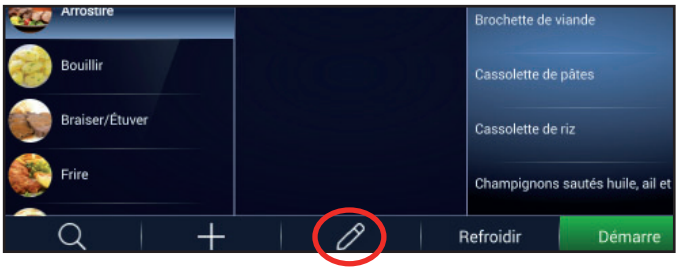
6) Lorsque la cuisson est terminée, la grille correspondante commence à clignoter.

7) Ouvrez le four, sortez les aliments et refermez pour terminer d'autres cuissons.

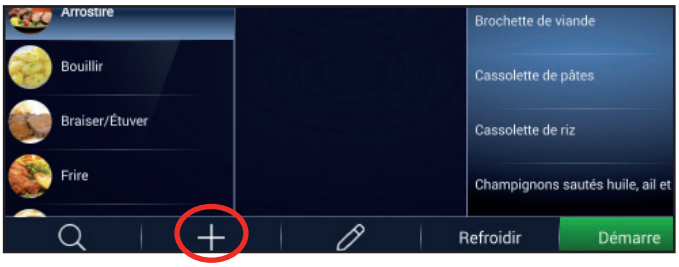
En outre, dans cette page-écran, on peut :



– dupliquer ou copier la sous-famille Multicuisson ou le programme individuel qu'elle contient.
– Modifier le programme de cuisson individuel.



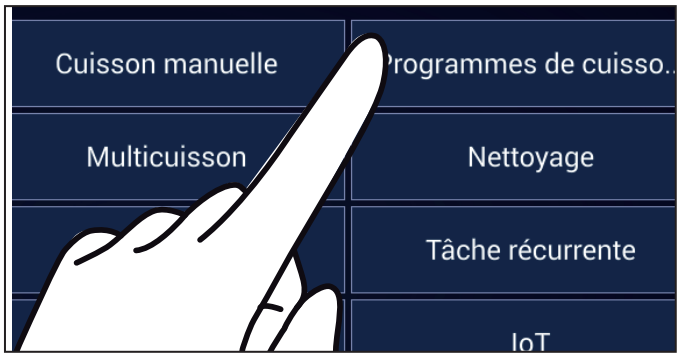
– Créer un nouveau programme de cuisson.
– Créer une nouvelle famille Multicuisson.
– Créer une nouvelle Catégorie.



PROGRAMMES DE CUISSON

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction " **Programmes de cuisson** ".

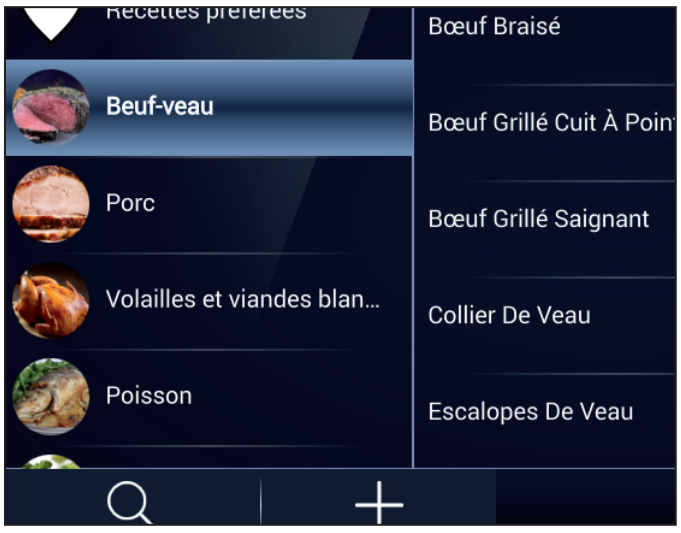


L'écran affiche la page suivant.



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.

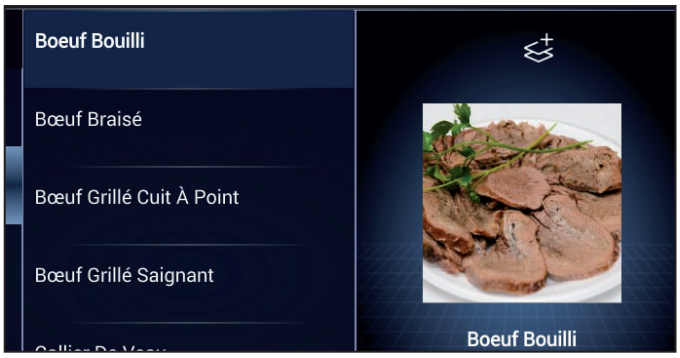
2) Sélectionner le type d'aliment en appuyant sur la zone voulue.



L'écran affiche la page suivant.



3) Sélectionner le type d'aliment.



L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut :

– marquer une cuisson comme préférée



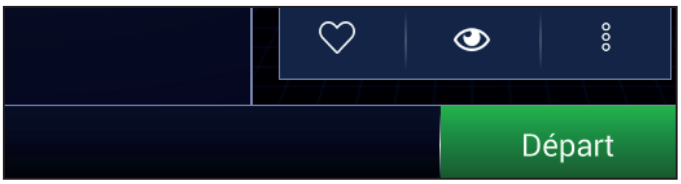
– modifier les configurations de cuisson



– Sélectionner les « actions supplémentaires » (départ délayé, voir les recettes, copier la recette).



Appuyer sur « **Départ** » pour lancer la cuisson.



NETTOYAGE

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Nettoyage** ».



L'écran affiche la page suivant.



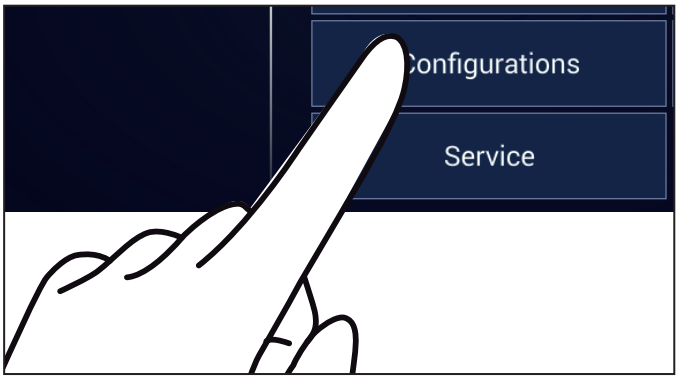
Dans cette page d'écran on peut sélectionner le type de programme de lavage entre :

- **Nettoyage automatique**.
- **Semi-automatique**.
- **Décalcification**.
- **Rinçage**.

NOTE: Les programmes de lavage répertoriés ci-dessus utilisent 2 produits différents (détergent et agent de rinçage).

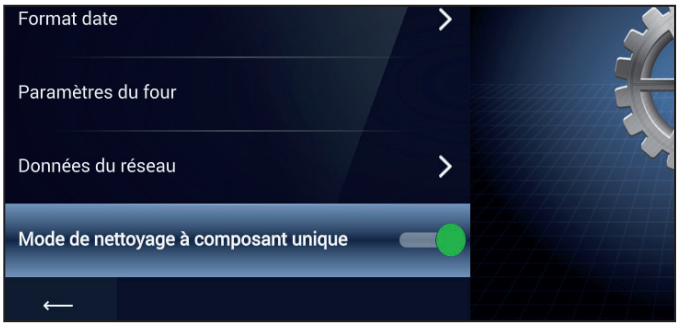
Il est également possible d'utiliser un produit de lavage monocomposant à double action (détergent/agent de rinçage) ainsi qu'un produit détartrant, en activant la fonction comme suit :

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Configurations** ».



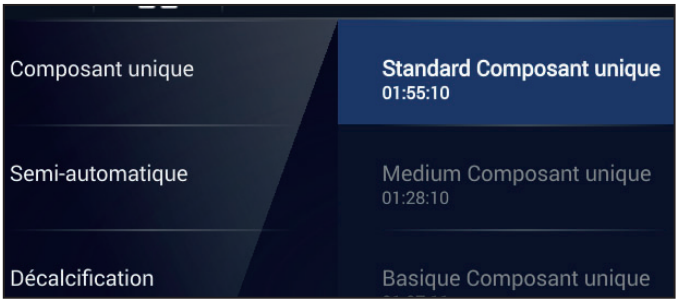
2) Appuyer sur la partie mise en évidence pour valider la fonction.

L'écran affiche la page suivant.



IMPORTANT: Lorsque le mode « nettoyage monocomposant » est activé, il remplace l'intitulé « Lavage Automatique ».

L'écran affiche la page suivant.



IMPORTANT: Le programme de lavage « monocomposant » à double action est un programme automatique.

Programmes de lavage automatique

IMPORTANT: Avant de commander le lavage, enlever les plaques, les grilles ou tout autre récipient de la chambre de cuisson. Exécuter un lavage avec une plaque dans la chambre de cuisson peut endommager le four.

IMPORTANT: Avant de commencer le lavage, vérifier qu'il ne reste pas de résidus alimentaires solides de plus de 8-10mm à l'intérieur de la chambre de cuisson.

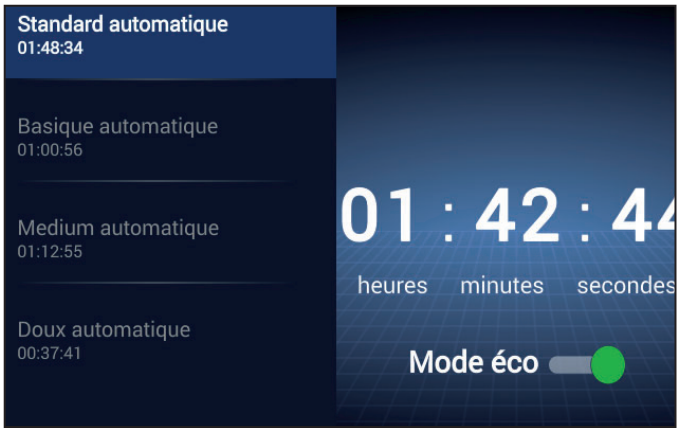
IMPORTANT: Ne jamais ôter le filtre du fond de la chambre de cuisson. Tout résidu de nourriture de grosse dimension peut obstruer l'évacuation ou endommager le système de lavage du four.

1) Sélectionner le cycle de lavage désiré.



2) Appuyer sur « **commencer** » pour lancer le cycle de lavage ou sur l'icône pour régler un départ délayé.

IMPORTANT: La fonction « ECO » réduit les temps de lavage.



3) 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.

4) En cas d'interruption d'un cycle de lavage (Alarme ou interruption volontaire) une alarme d'interruption du lavage est affichée.

5) Appuyer sur l'icône « **Rinçage** » et attendre la fin du lavage.

IMPORTANT: En cas de lavage interrompu, les fonctions de cuisson sont bloquées.

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 les lavages automatiques, utiliser UNIQUEMENT les détergents et les détartrants D'ORIGINE ANGELO PO pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage de la chambre de cuisson et éliminer facilement les traces de saleté plus tenaces.

L'emploi de détergents et détartrants autres que ceux fournis par le fabricant du four peut comporter des risques de contamination chimique de la chambre de cuisson à la fin du lavage, abîmer la finition des surfaces internes et compromettre la durée des composants du four.

IMPORTANT: Le non-respect des instructions relatives à l'utilisation des produits entraîne la perte de la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens.

IMPORTANT: À la fin d'un programme de lavage automatique, vérifier qu'il ne reste aucune trace de détergent dans la chambre de cuisson.

Tableau des programmes de lavage

Programmes	Description
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).
Laver et e Détartrage	Pour éliminer les dépôts de calcaire, difficiles à éliminer, de la chambre de cuisson.
Décalcification	Pour éliminer les dépôts de calcaire faciles à éliminer de la chambre de cuisson.
Rinçage	Pour rincer la chambre de cuisson sans l'utilisation de détergent.

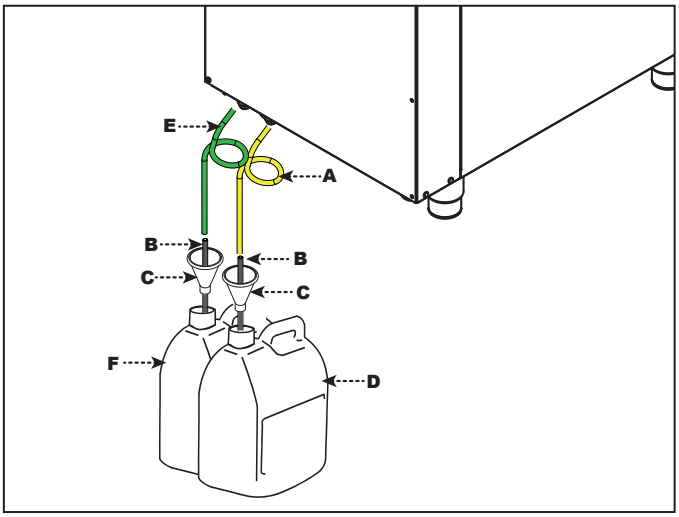
RACCORDEMENT ALIMENTATION LAVAGE

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Connecter le tuyau Jaune **(A)** au tuyau **(B)** et insérer le cône **(C)** dans le bidon **(D)** contenant le détergent ou le produit de lavage monocomposant à double action.

2) Connecter le tuyau Vert **(E)** au tuyau **(B)** et insérer le cône **(C)** dans le bidon **(F)** contenant le produit détartrant.

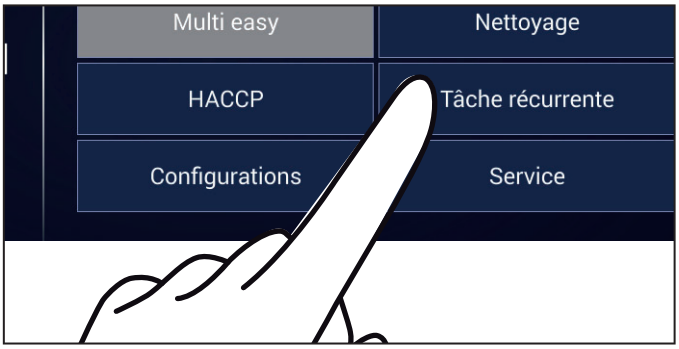
Utiliser les produits de lavage fournis par le fabricant du four pour obtenir les meilleurs résultats.



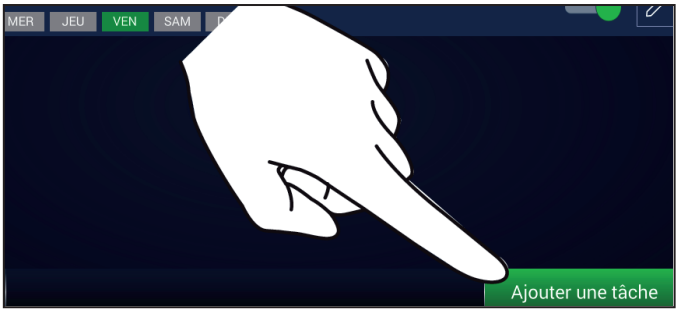
TÂCHE RÉCURRENTE

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction « **Tâche récurrente**».

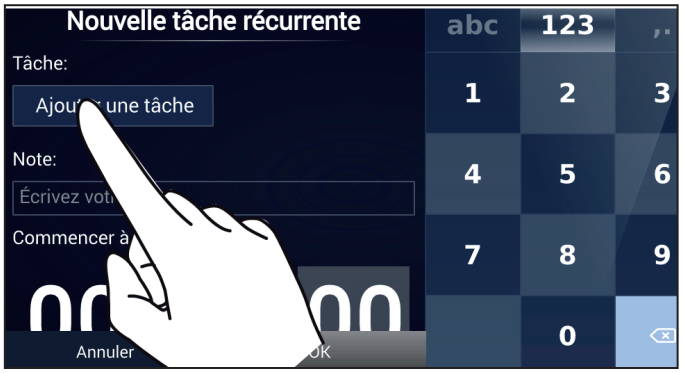


L'écran affiche la page suivant.
Dans cette page-écran, on peut programmer des avertissements ou des activités (comme les programmes de cuisson ou nettoyage) en des jours et horaires déterminés.



Par exemple:
1) Appuyer sur " **Ajouter une tâche** ".

L'écran affiche la page suivant.



Dans cette page-écran, on peut:

– Ajouter une opération entre : Cuisson Manuelle, Dossier de cuisson ou Nettoyage.

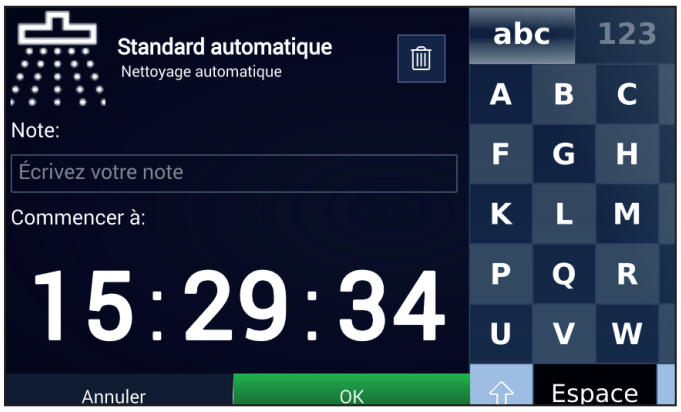
2) Sélectionner "**Lavage**".



3) Sélectionner le type de lavage.



L'écran affiche la page suivant.



4) Introduir note.

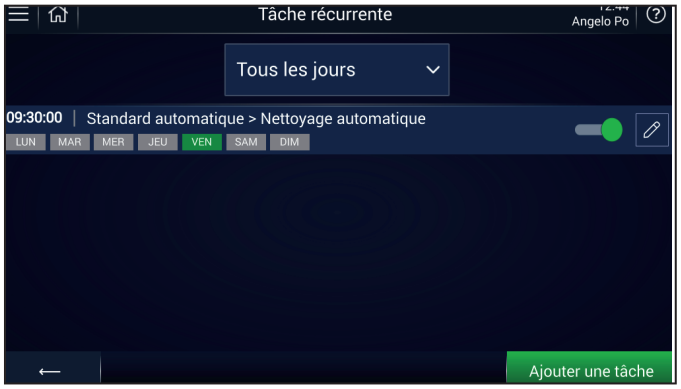
5) Introduir l'heure de début de l'opération.

6) Sélectionner la répétition de cette opération entre les jours de la semaine, le jour d' d'aujourd'hui ou tous les jours.



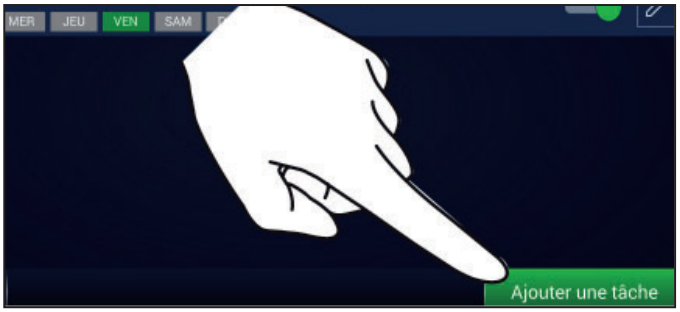
7) Appuyer sur "**OK**" pour sauvegarder l'opération.

L'écran affiche la page suivant.

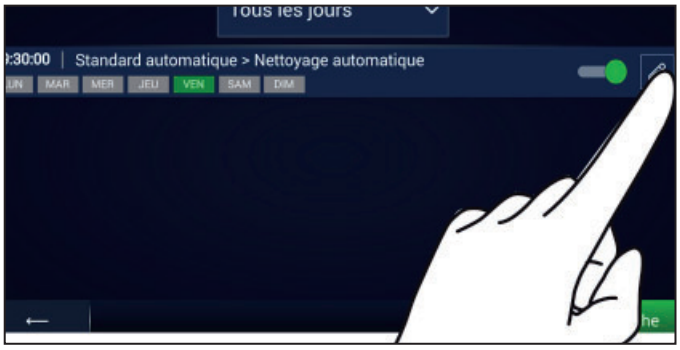


De plus, dans cette page-écran, on peut:

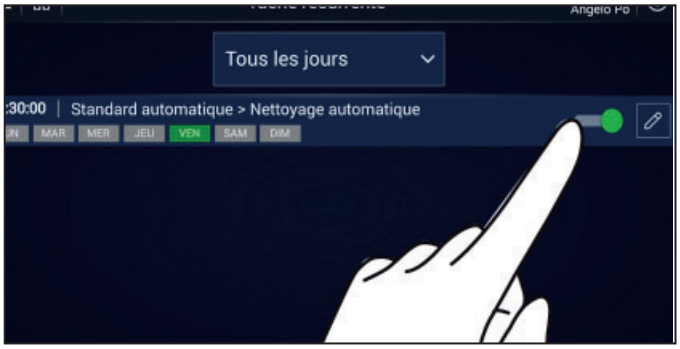
– Ajouter une opération entre : Cuisson Manuelle, Dossier de cuisson ou Nettoyage.



– Modifier ou supprimer l'opération enregistrée.



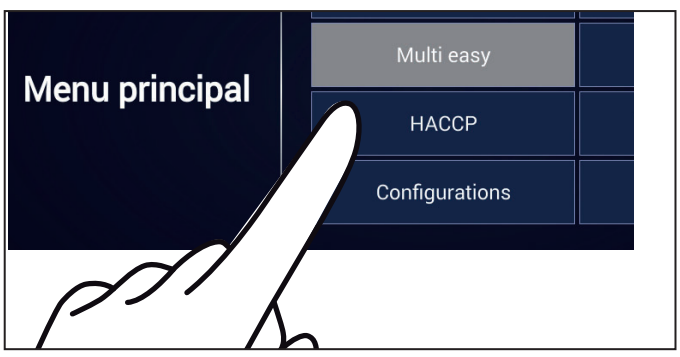
– Activer / désactiver l'opération créée.



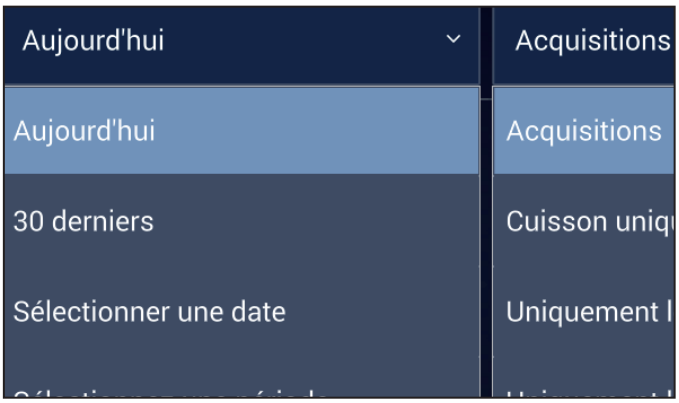
DONNÉES HACCP

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.



Dans cette page-écran, on peut:

– visualiser les données HACCP des cuissons uniquement, des alarmes déclenchées ou des deux .

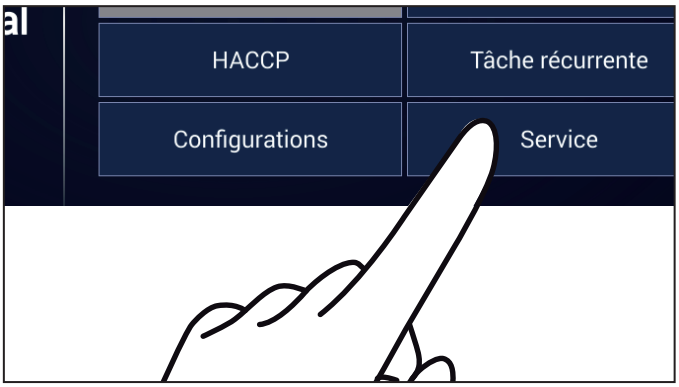
– Visualiser les données acquises de la date en cours, les 30 dernières acquisitions ou les données d'une date précise ou périodique .

– Télécharger les données sur un dispositif USB.

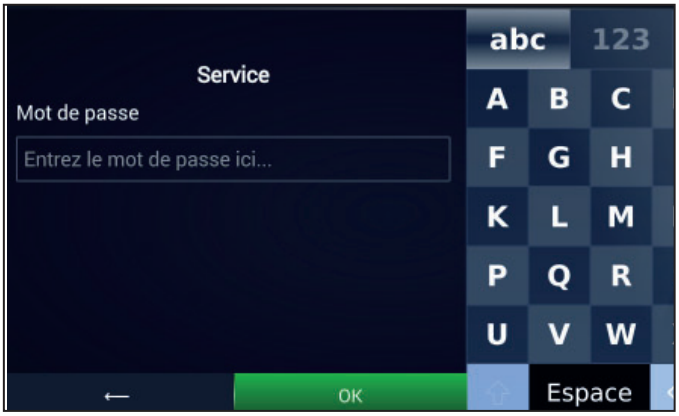
MAINTENANCIE

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).

IOT

NOTE: Les fonctionnalités IoT (traduit en français : « Internet des Objets ou IdO ») permettent de connecter le four à la plate-forme « cloud » Angelo Po disponible à l'adresse apolink.angelopo.com.

Pour utiliser cette fonctionnalité il faut connecter le four à un réseau Ethernet câblé qui soit pourvu pour le sous-réseau d'un serveur DHCP autorisé et qui permette d'atteindre le réseau Internet.

Il est en outre nécessaire que la date et l'heure du four soient réglées de manière correcte.

Un four connecté à l'IdO est associé à un utilisateur et commence à transmettre en temps réel via l'Internet son état de fonctionnement.

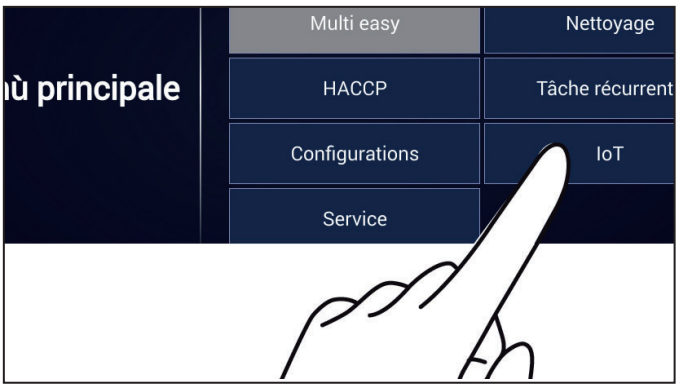
Les données HACCP (chronologie des cuissons et lavages) sont stockées sur le serveur Angelo Po et peuvent être consultées en ligne à tout moment.

L'état actuel du four (comme mode de fonctionnement, mode de cuisson, température, temps restant, température de la sonde à cœur...) est transmis en temps réel et peut être consulté dans la section « real-time » du dispositif.

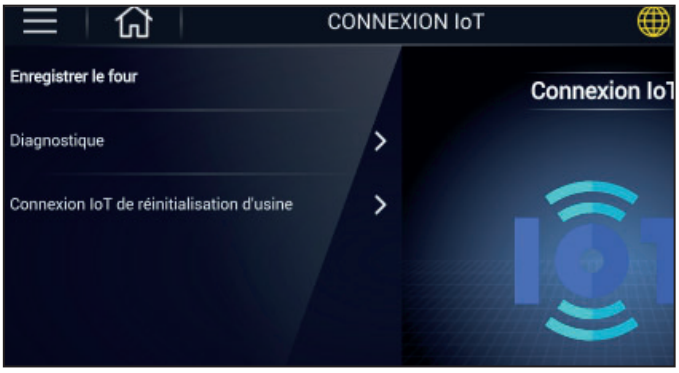
On peut aussi configurer des notifications (par courriel ou message) qui seront transmises aux utilisateurs configurés si le four entre dans l'état d'alarme.

Procéder comme suit.

1) À partir de la page du menu principal, appuyer sur l'icône pour accéder à la fonction **« IoT »**.



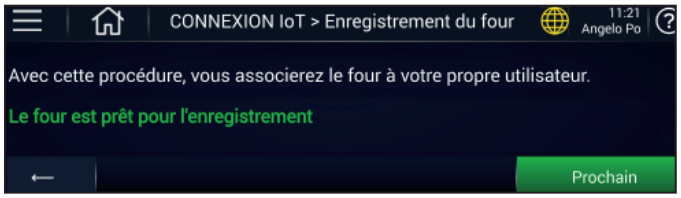
L'écran affiche la page suivante.



2) Vérifier que le symbole du globe en haut à droite est de couleur jaune.

3) Appuyer sur « **Enregistrer le four** ».

L'écran affiche la page suivante.



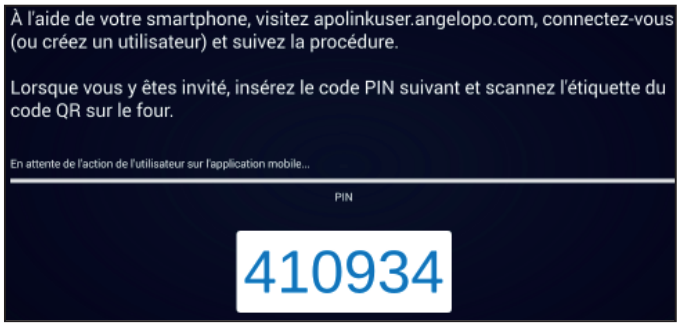
4) Appuyer sur « **Prochain** ».

L'écran affiche la page suivante.



5) Appuyer sur « Certificats d'exportation ».

6) Retirer la clé USB et appuyer sur « suivant » ; l'afficheur visualisera la page d'écran avec le numéro de PIN.

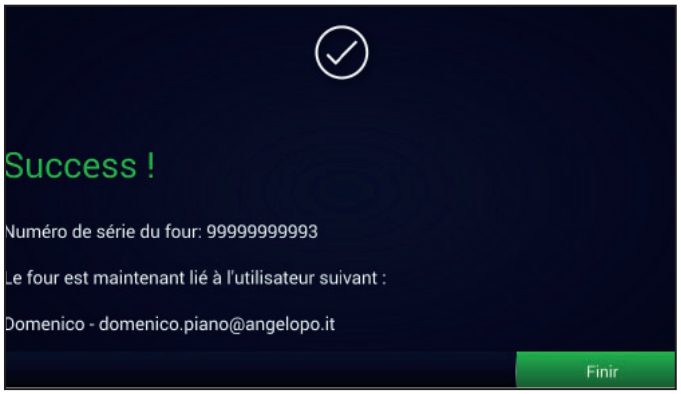


7) Noter le numéro de PIN et, en utilisant un smartphone, accéder au site indiqué « apolinkuser.angelopo.com » et se connecter avec les identifiants de l'utilisateur pour lequel l'on souhaite enregistrer le four.

NOTE: Si l'utilisateur n'est pas enregistré, il faut l'enregistrer en appuyant sur la touche « Enregistrer » et en saisissant les données requises.

Une fois la connexion établie, appuyer sur la touche « Fours » du smartphone et taper le numéro PIN (par exemple 410934), puis cadrer le code QR du four (par ex) avec le smartphone.

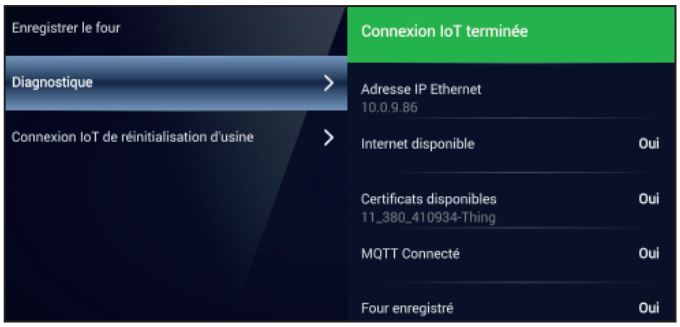
8) Nommer le four et une fois le four enregistré avec succès, taper le nom du local, la localité, le code postal, le pays et appuyer sur « Sauvegarder », quitter le site et contrôler sur le four affiche la page d'écran suivante :



9) Appuyer sur la touche « **finir** » et vérifier que dans la page d'écran affichée, le globe passe de la couleur jaune à la couleur blanche.



NOTE: En sélectionnant « diagnostique » sera affichée la page d'écran ci-après avec les informations suivantes : « adresse internet », « internet disponible », « certificats disponibles », « MQTT connecté », « Four enregistré » et « Connecté »



NOTE: En sélectionnant « Rétablissement IdO d'usine » et ensuite « Réinitialiser » l'association entre l'utilisateur enregistré et le four sera annulée et le four sera ensuite associé à un autre utilisateur.



INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

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

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 6.

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 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 39);
- Nettoyer la chambre de cuisson (voir page 38);
- Contrôler le filtre à air ,et s'il est sale ou bouché, le nettoyer. (voir page 39).
- Nettoyer l'appareil et ce qui l'entoure (voir page 37).

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 39).

Au moins une fois par an, faire effectuer, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

- Vérification du bon fonctionnement de la mitre, des prises d'air et, si nécessaire, nettoyage.
- Le contrôle généralde l'appareil.
- L'identification et le remplacement des pièces usées.
- Contrôle des évacuations et des systèmes de drainage des condensats.

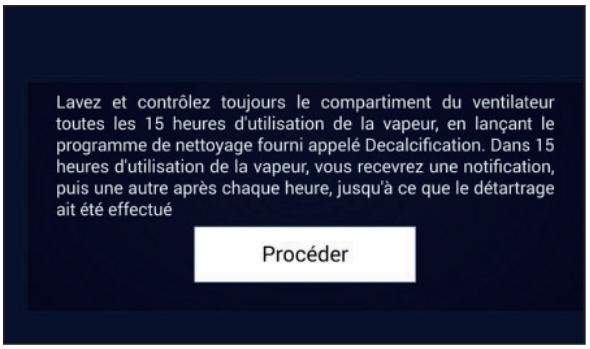
IMPORTANT: Enregistrer les contrôles annuels.

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 20 heures. Si un lavage n'est pas effectué dans les 20 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.

⚠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.

⚠AVERTISSEMENT : Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau et/ou de vapeur sous pression sur les pièces intérieures.

⚠AVERTISSEMENT : Ne pas diriger de jets d'eau directement sur la Led.

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

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) Mouiller avec de l'eau tiède (potable) toutes les parties internes de la chambre de cuisson, parois, échangeur et turbine.

Pour effectuer cette opération, il est conseillé d'utiliser l'accessoire "douchette de nettoyage".

4) 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**)**.

Pour effectuer cette opération il est conseillé d'utiliser l'accessoire « pulvérisateur».

5) Rincer avec de l'eau tiède (potable) et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

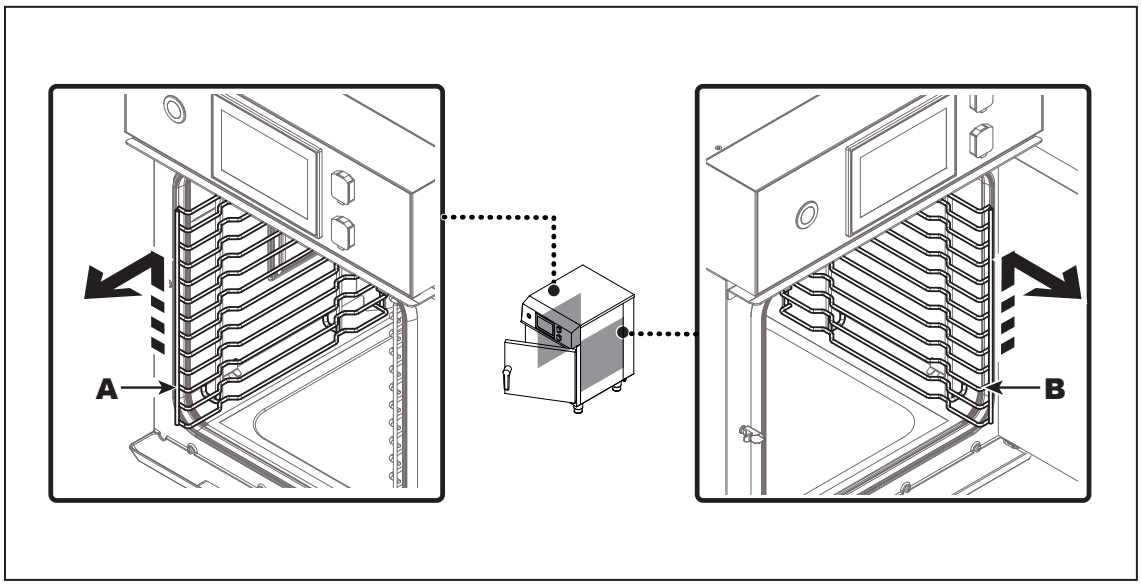
6) Vaporiser et laisser agir pendant quelques minutes le brillanteur.

7) Rincer et essuyer les surfaces de la chambre de cuisson.

8) Remonter les cadres porte-plaques **(A-B)**.

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.

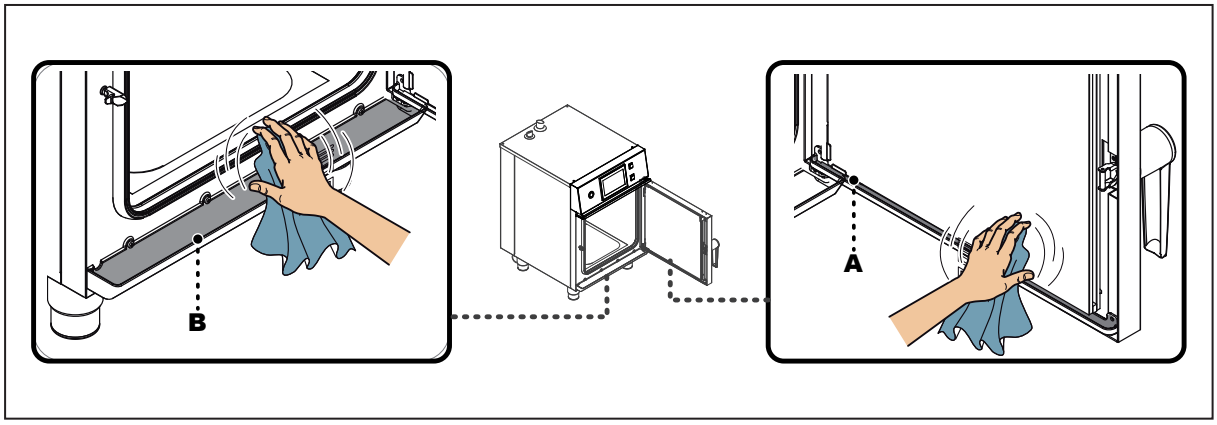


NETTOYAGE DU CANAL ET DE LA CUVE DE RÉCUPÉRATION DE LA VAPEUR D'EAU CONDENSÉE

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.



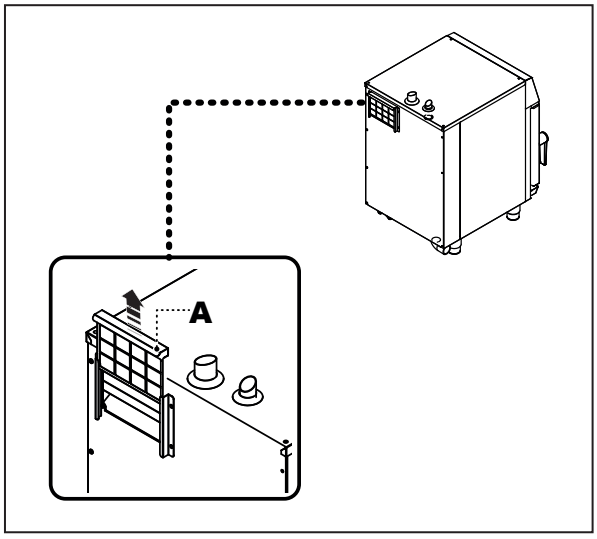
NETTOYAGE DES FILTRES À AIR

Pour cette opération, procéder comme suit.

1) Eteindre l'appareil.

2) Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.

3) Extraire le filtre à air **(A)** et le nettoyer.



NETTOYAGE DU TUYAU D'ÉVENT

Utilisateurs

Pour cette opération, procéder comme suit.

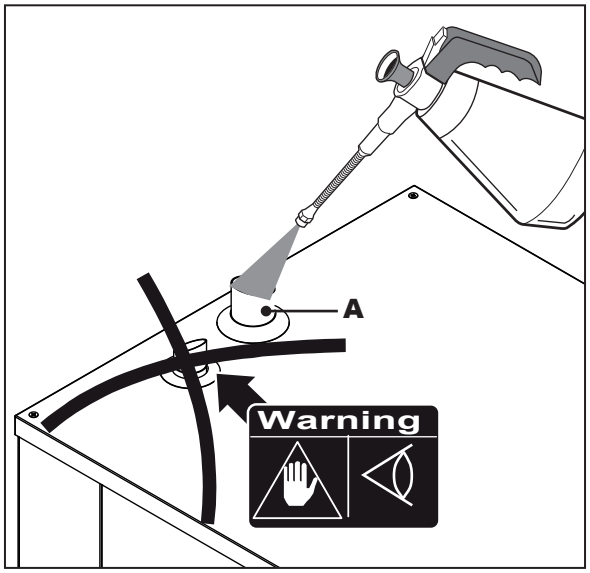
1) Faire fonctionner le four à vapeur à 100 °C pendant une demi-heure.

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.

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

Inconvénient	Cause	Solution
L'appareil ne s'allume pas	Fusible sauté	Remplacer le fusible (voir "istruzioni per l'installatore").
	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.
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"

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 ci-dessous.

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

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



Alarme	Inconvénient	*Solution*	*Remarques*
E:BAD_FW	Désalignement entre le panneau de commande et la carte vidéo.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
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 et lavage.
E02	La sonde à cœur n'est pas correctement branchée sur le four ou est en pannes.	Vérifier que la sonde à cœur est insérée et attendre 20 secondes afin que le four la puisse détecter. Prévenir le service d'assistance si ce message ne disparaît pas.	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.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E04	Erreur de la soupape motorisée.	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	Thermostat de sécurité en pannes.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E06	Déclenchement inverseur.	Avertir le service assistance	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E08	La sonde sous vide (accessoire en option) est en avarie ou mal raccordée.	Presser « OK ».	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 désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E10 **E11**	Excès de température à l'intérieur du boîtier des composants électriques.	Le four résout le problème de façon autonome.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E13	Connexion carte absente.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E13a	Connexion inverseur absente.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E14	Panne du capteur de température de la carte.	Avertir le service assistance.	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E15	Erreur de rinçage	Manque de distribution d'eau lors de la phase de rinçage pendant le lavage. Prévenir le service d'assistance.	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de lavage.
E17	Manque d'eau dans la chambre	Vérifier la présence d'eau dans le réseau ; si le problème persiste, prévenir le service d'assistance.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson. Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de lavage.
E18	Demande d'ouverture ou de fermeture de la porte du four.	Ouvrir ou fermer la porte du four. Prévenir le service d'assistance si ce message ne disparaît pas.	Le cycle de cuisson ne démarre pas tant que l'opération demandée n'est pas exécutée.
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.

Alarme	Inconvénient	*Solution*	*Remarques*
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.	Il n'est pas possible d'effectuer les cycles de lavage. Si le problème persiste, prévenir le service d'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.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de lavage. Si nécessaire, Contactez un réparateur agréé.
E42	Indique qu'il faut exécuter les opérations de nettoyage.	Délai pour l'exécution obligatoire d'un lavage échu.	Il n'est pas possible d'effectuer des cycles de cuisson.
E43	Erreur du système drainless	Bidon du système drainless absent	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E44	Erreur du système drainless	Bidon du système drainless plein	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
E45	Système drainless non activé	Contrôler le système drainless	Les fonctions du four sont désactivées ; il n'est donc pas possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage.
W01	Avis d'échéance « Temporisateur de lavage »	Effectuer un lavage avant l'échéance du temporisateur.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson jusqu'à l'échéance du délai résiduel
W02	Avis d'échéance « Temporisateur de brillanteur »	Effectuer le détartrage avant l'échéance du temporisateur.	Il est possible d'effectuer des cycles de cuisson jusqu'à l'échéance du délai résiduel
W03 **W04** **W05**	Avis de dysfonctionnement du lavage	Prévenir le service d'assistance.	Il est possible d'effectuer uniquement des cycles de cuisson.
W06	Avis de bidons presque pleins	Vider les bidons.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage .
W11	Rupture d'un point de la sonde au cœur	Prévenir le service d'assistance.	Les fonctions du four sont activées; il est donc possible d'effectuer les cycles de cuisson et lavage. L'avertissement n'est affiché qu'au prochain allumage du four avec la sonde connectée ou à la prochaine insertion de la sonde au cœur.

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 5
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL MANTENIMIENTO. 6
PELIGROS Y DISPOSICIONES DE SEGURIDAD DURANTE EL DESGUACE DEL APARATO 7
DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN PERSONAL 8
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD PARA EL EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO 9
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD EN EL IMPACTO AMBIENTAL 9

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 10
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL LECTOR 10
OBJETIVO DEL MANUAL 10
IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO. 10
MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA. 10

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 11
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO 11
DATOS TÉCNICOS (TT61-TT623). 12
DATOS TÉCNICOS (TT101) 12
DOTACIÓN DE ACCESORIOS 13
ACCESORIOS BAJO PEDIDO 13
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 13

USO Y FUNCIONAMIENTO 14
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EL USO Y EL FUNCIONAMIENTO 14
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 15
ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO 15
PÁGINA PRINCIPAL 16
MENÚ PRINCIPAL. 17
CONFIGURACIONES 18
COCCIÓN MANUAL. 23
COCINA MÚLTIPLE. 26
PROGRAMAS DE COCCIÓN 27
LAVADO. 29

ESPAÑOL

CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO 30
TAREAS RECURRENTES 31
DATOS HACCP 32
SERVICIO 32
IOT 33
PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO 35

MANTENIMIENTO 35
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO 35
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA AUTOMÁTICA/SEMIAUTOMÁTICA DEL APARATO 36
INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA MANUAL DEL APARATO 37
LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN 38
LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN 39
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE 39
LIMPIEZA DEL RESPIRADER 39

AVERÍAS 40
BÚSQUEDA DE AVERÍAS 40
TABLA DE SEÑALIZACIÓN DE LAS ALARMAS 40

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.

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 8 del manual para el instalador.	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. • 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	• Formación del personal	No hay

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

Peligro	¿Dónde o en cuáles situaciones se presenta el peligro?	Contramedidas	Dispositivo de seguridad
Contaminación de alimentos	Limpieza y mantenimiento inadecuados	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
Cesión de metales u otras sustancias a los alimentos	Plancha cromada	• Formación del personal • Mantenimiento • Uso de detergentes adecuados	No hay
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: 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. • 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 SW 3.0.11

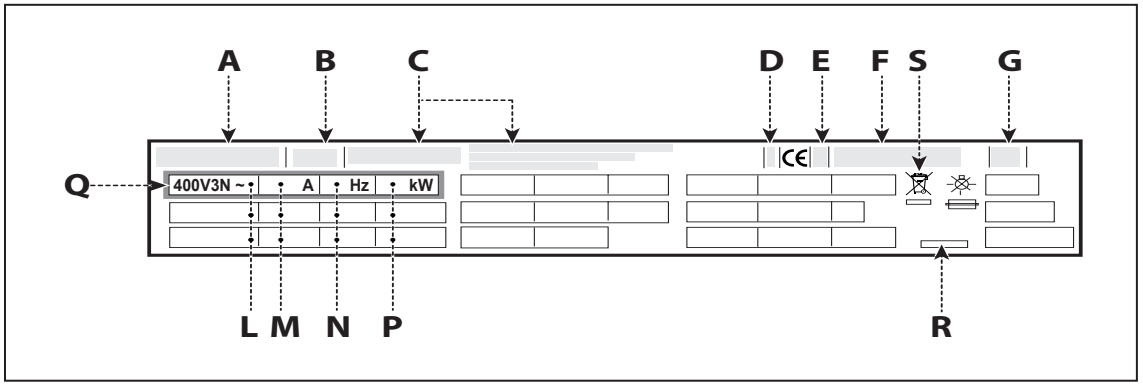
OBJETIVO DEL MANUAL

- 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

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

A) Modelo del aparato
B) Tipo de personalización
C) Identificación fabricante
D) Clase de aislamiento
E)Aprobación CE de conformidad
F)Número de matrícula
G) Grado de protección
L)Tensión (V)
M) Consumo (A)
N) Frecuencia (Hz)
P) Potencia declarada (kW)
Q) Indicador tensión de prueba
R) Fecha de fabricación
S)Símbolo RAEE



MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

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

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

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 (por ejemplo en las cocinas de los restaurantes, comedores, hospitales, y en actividades comerciales como panaderías, carnicerías, etc...); no deben usarse para la producción en masa de alimentos y solo debe usarse por personal cualificado y formado.

– 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

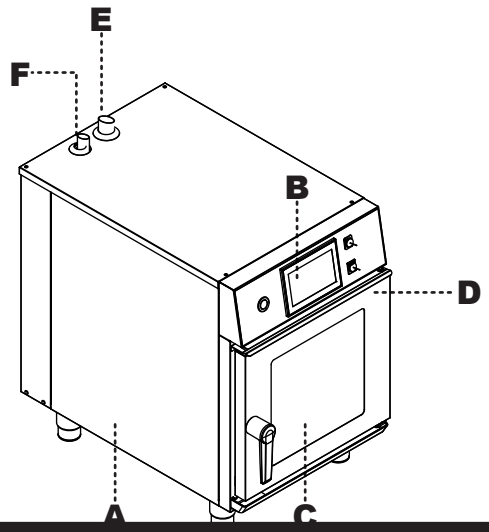
C) Puerta del horno

D) Cámara de cocción

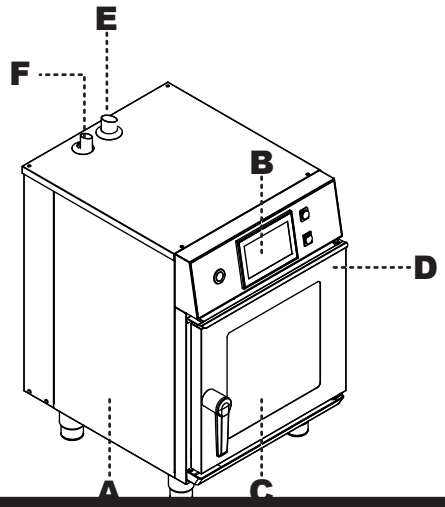
E) Tubo aire de admisión y de salida del vapor

F) Tubo salida del vapor.

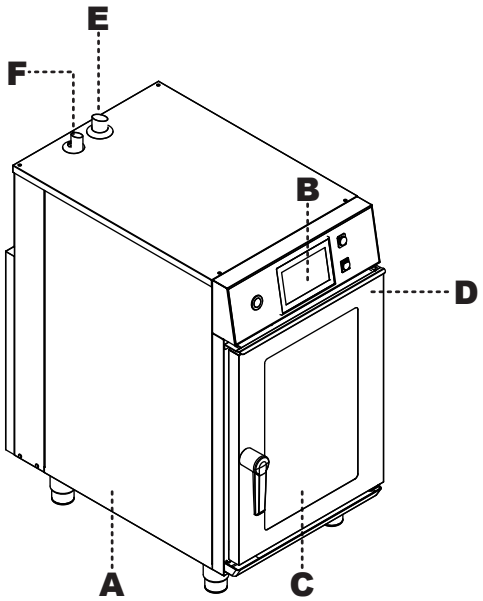
MODELO TT61



MODELO TT623



MODELO TT101



DATOS TÉCNICOS (TT61-TT623)

Descripción	***TT 61***	***TT 623***
Dimensiones horno	513x896x(787+46) mm	513x731x(787+46) mm
Alimentación eléctrica	400V 3N 50/60Hz	400V 3N 50/60Hz
Conmutaciones admisibles	230V 3 50/60Hz	230V 3 50/60Hz
	230V 1N 50/60Hz	230V 1N 50/60Hz
Potencia nominal	6,9 kW	5,5 kW
Corriente absorbida	11A (400V 3N) - 18A (230V 3) 30A (230V 1N)	9A (400V 3N) - 15A (230V 3) 24A (230V 1N)
Sección mínima de los cables de alimentación	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G4 mmq (230V 3) 3G6 mmq (230V 1N)	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G2,5 mmq (230V 3) 3G4 mmq (230V 1N)
Dimensiones cámara	400x534x390 mm	400x369x390 mm
Número de bandejas	6	6
Paso de bandejas	55 mm	400x534x390 mm
Dimensiones bandejas	1/1 GN - 40 mm	2/3 GN - 40 mm
Grado de protección	IPX5	IPX5

DATOS TÉCNICOS (TT101)

Descripción	***TT 101***	
Dimensiones horno	513x896x(987+46) mm	
Alimentación eléctrica	400V 3N 50/60Hz	
Conmutaciones admisibles	230V 3 50/60Hz	
Potencia nominal	11 kW	
Corriente absorbida	17A (400V 3N) - 28A (230V 3)	
Sección mínima de los cables de alimentación	5G2,5 mmq (400V 3N) 4G6 mmq (230V 3)	
Dimensiones cámara	400x534x590 mm	
Número de bandejas	10	
Paso de bandejas	55 mm	
Dimensiones bandejas	1/1 GN - 40 mm	
Grado de protección	IPX5	

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
6 x 2/3 G/N	20 Kg	por cada estante máx. 10 Kg
10x 1/1 G/N	45 Kg	por cada estante máx. 15 Kg

DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:
– **Kit transformación tensión**: para adaptar el aparato al tipo de tensión a utilizar.

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 5.

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

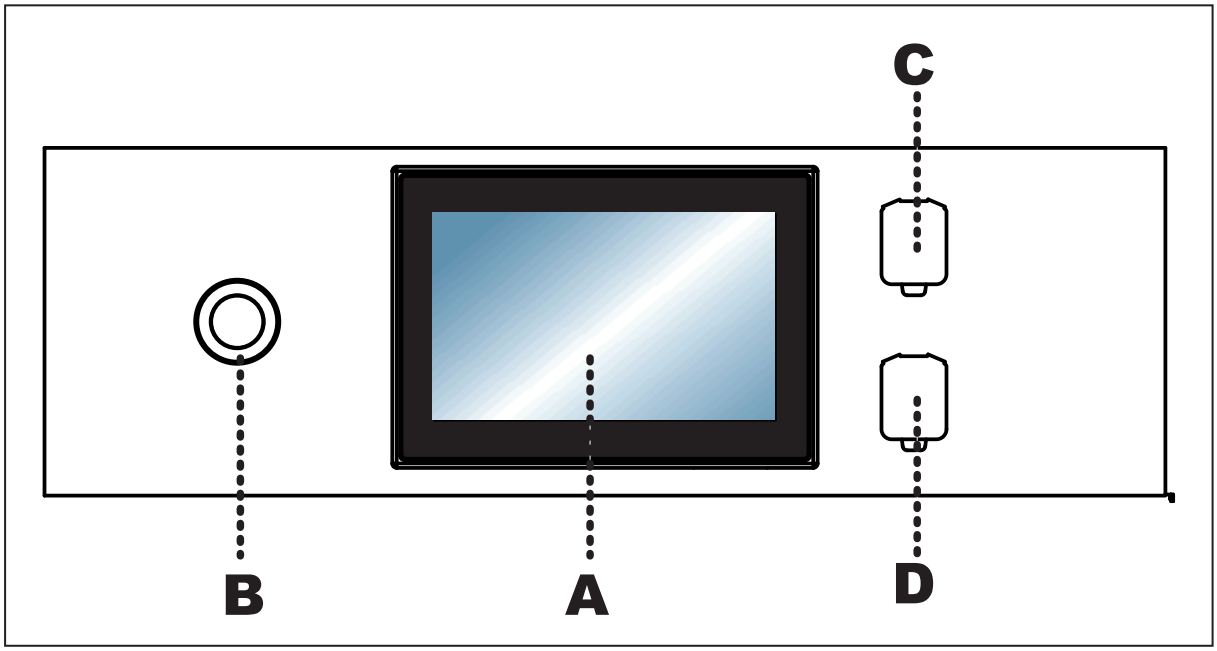
La ilustración muestra el panel de mandos del aparato, mientras que la lista indica la descripción y la funcionalidad de los mandos individuales.

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) Pulsador de encendido: sirve para activar y desactivar la alimentación eléctrica del aparato.

C) Puerto USB : sirve para conectar una unidad de memoria externa al aparato.

D) Conector para la sonda opcional o para la sonda al vacío (accesorio a petición).



ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

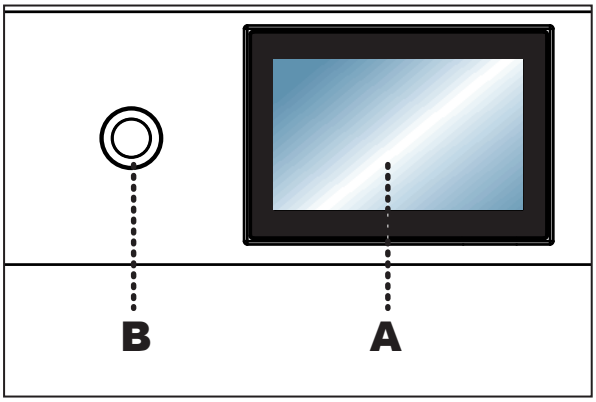
Aplicar las siguientes instrucciones.

Encendido

1) Con el interruptor aislador del aparato, activar la conexión a la línea eléctrica principal.

2) Abrir la llave de alimentación del agua.

3) Pulsar el botón **(B)** para accionar el aparato.

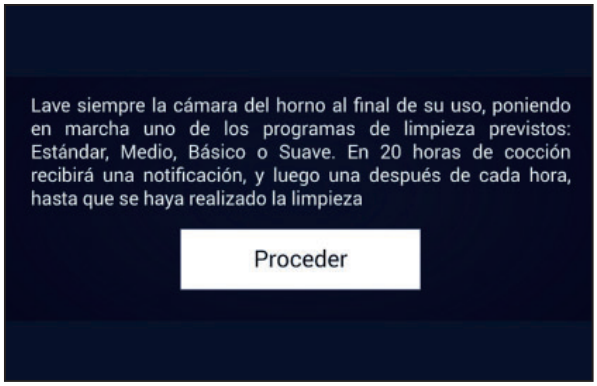


4) Se enciende la pantalla **(A)** y, después de unos segundos, visualiza la página >>>

IMPORTANTE:

El valor N de las horas es el tiempo residual de cocción que queda a disposición entre un lavado y el siguiente (máx. 20 h - mín. 1h).

5) Toque el icono **OK** para reiniciar y pasar a la página sucesiva.



En la pantalla aparece la página >>>

6) 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).

NOTA: Se puede inhabilitar esta pantalla seleccionando Configuración/parámetros del horno, introducir la contraseña proporcionada por el fabricante y anular la selección de la advertencia de descalcificación.



Apagado

IMPORTANTE: Apagar siempre el aparato cuando termine de usarlo.

7) Pulsar el botón **(B)** para desactivar el aparato.

8) Cerrar la llave de alimentación del agua.

9) 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.

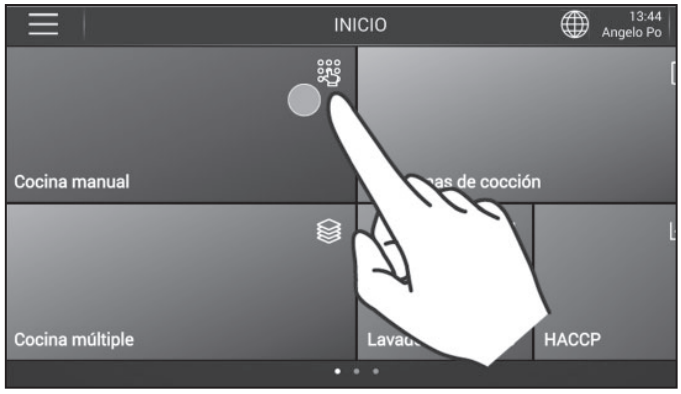


Para seleccionar la función deseada, siga las instrucciones a continuación:

1) Busque la función deseada deslizando la pantalla.



2) Toque la pantalla para confirmar la función seleccionada.



IMPORTANTE:

Toque en «My favourites» para acceder directamente a los tipos de cocción que han sido guardadas como preferidas.



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 el display aparece la pantalla.

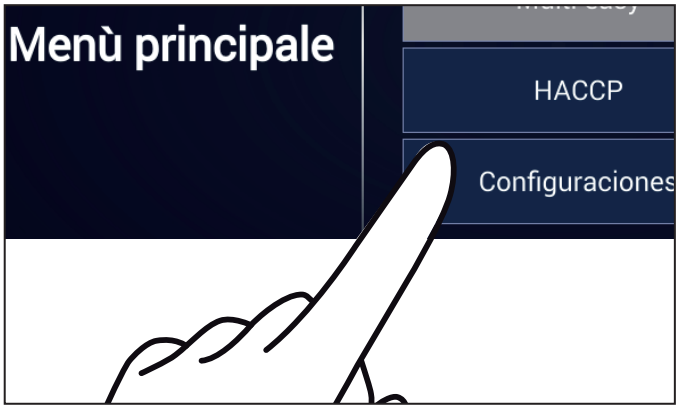


- **Función «Cocina manual»**: sirve para introducir los datos (temperatura, tiempo de cocción, etc.,) para efectuar la cocción en "modo manual" (véase pág. 23).
- **Función «Cocina múltiple»**: sirve para activar la función de gestión contemporánea de procesos de cocción memorizados (véase pág. 26).
- **Función « HACCP »**: sirve para visualizar los datos HACCP adquiridos durante las diferentes cocciones (véase pág. 32).
- **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. 32).
- **Función «Programas de cocción»**: sirve para recuperar modalidades de cocción prefijadas para los diferentes alimentos (véase pág. 27).
- **Función «Lavado»**: sirve para seleccionar el tipo de programa para el lavado del aparato (véase pág. 29).
- **Función «Tareas recurrentes»**: sirve para programar avisos o actividades (por ejemplo, programas de cocción) para determinados días y horarios (véase la pág. 31).
- **Función «IOT»**: La funcionalidad IoT (traducido al italiano: «Internet de las cosas») permite conectar el horno con la plataforma «en la nube» Angelo Po, disponible en apolink.angelopo.com (véase pág. 33).

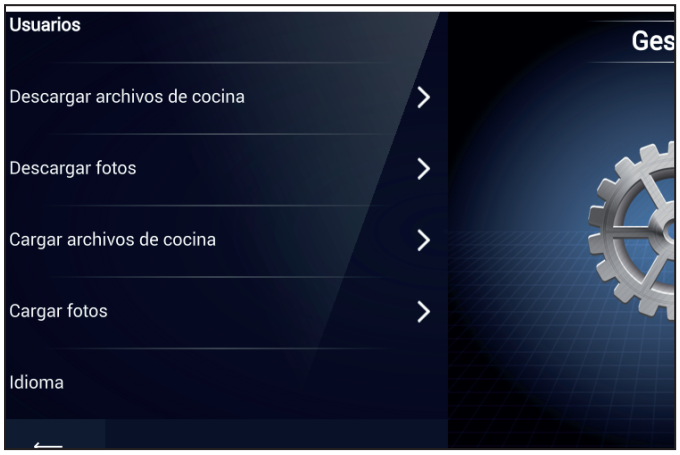
CONFIGURACIONES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Configuraciones** ».



En el display aparece la pantalla.



En esta página es posible:

– **Descargar los archivos de cocción**



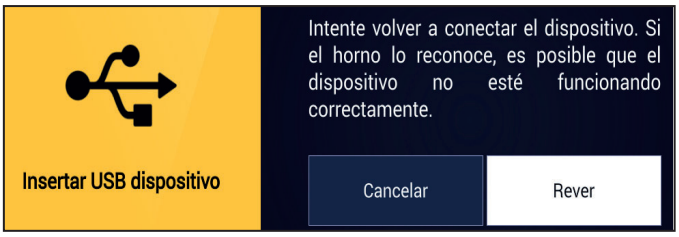
– **Descargar fotos**



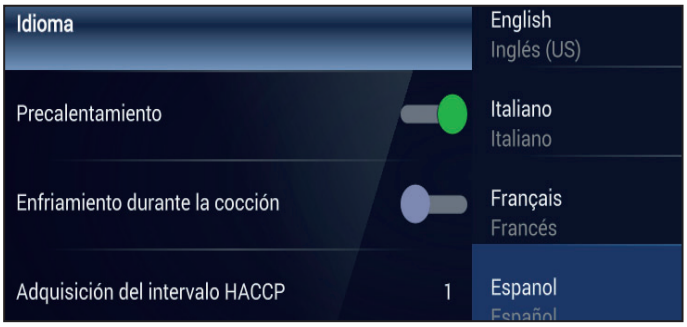
– **Cargar los archivos de cocción**



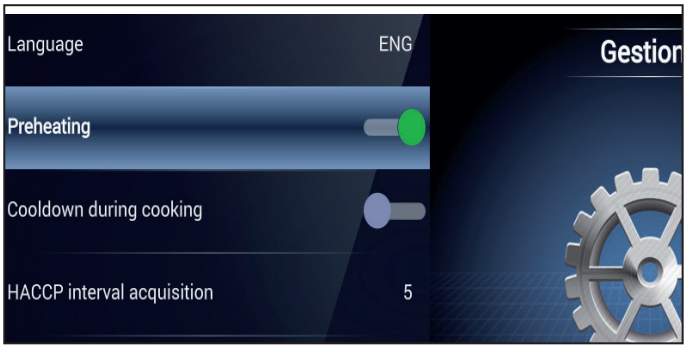
– **Cargar fotos**



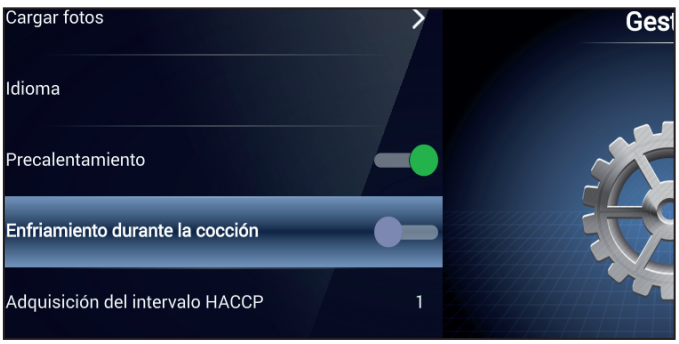
– **Seleccionar el idioma**



– **Activar/desactivar el precalentamiento**



– **Activar/desactivar la refrigeración durante la cocción**



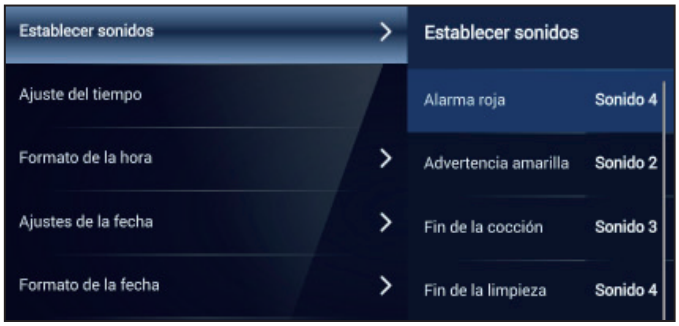
– **Configurar el nivel de acquisición de los datos HACCP**



– **Configurar el volumen de sonido**



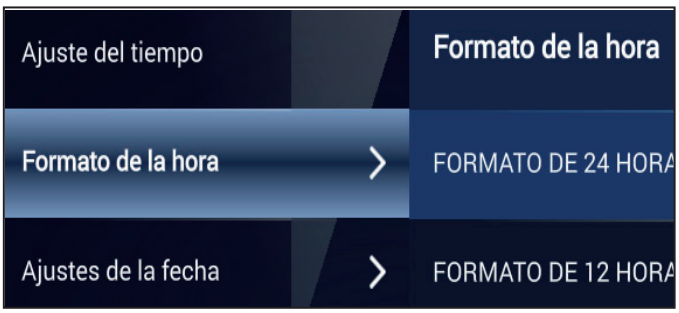
– **Configurar sonidos**



– **Configurar la hora**



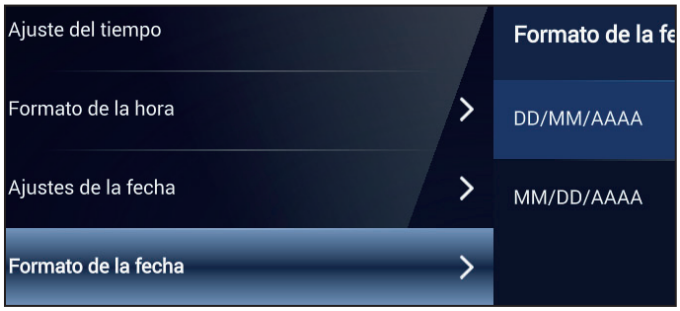
– **Formato hora**



– **Configurar la fecha**



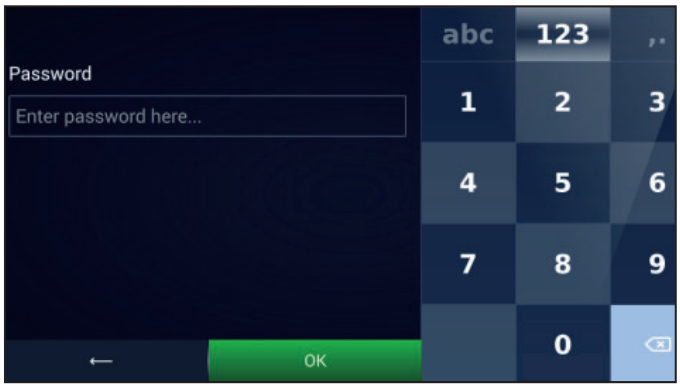
– **Formato fecha**



– **Parámetros del horno**

1) Para poder modificar, y luego personalizar algunos ajustes de fábrica, seleccione la función "**Parámetros del horno**" tocando la pantalla.

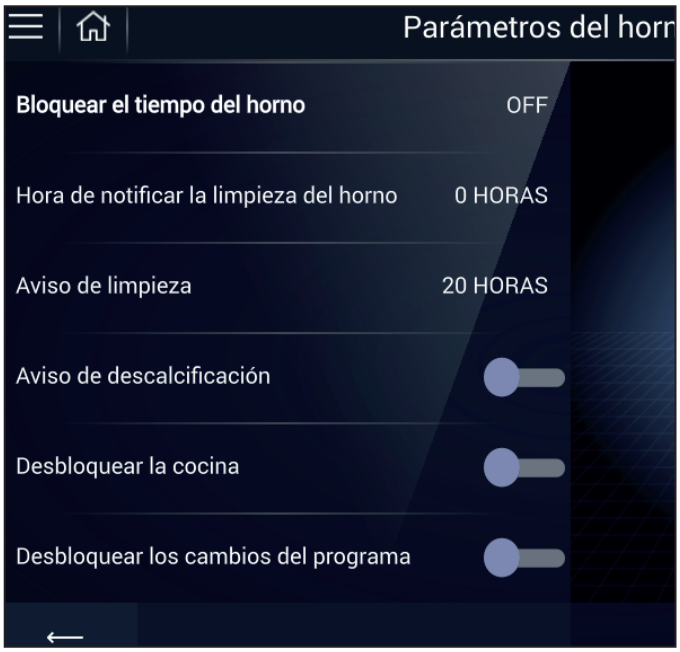
En el display aparece la pantalla.



2) Introduzca la contraseña suministrada por el Fabricante (**APGC**) y toque **OK**.



En el display aparece la pantalla.



- **Bloquear el tiempo del horno** (default=OFF): es el tiempo pasado el cual el horno se bloquea y debe ser lavado (Standard, medium, Basic).
- **Hora de notificar la limpieza del horno** (default =1 hora): es el tiempo que falta para el bloqueo del horno, a partir del cual comienzan los avisos (acústicos y visuales) de bloqueo del horno.
- **Aviso de limpieza** (default =20 horas): es el tiempo pasado el cual el equipo avisa al usuario que debe controlar el horno y, eventualmente, ejecutar el programa de lavado.
- **Aviso de descalcificación** (Standard =OFF): es el tiempo transcurrido el cual el aparato avisa al usuario de que controle el horno y, en su caso, inicie el programa de descalcificación.
- **Desbloquear la cocina** (default= OFF): seleccione ON para desbloquear el horno respecto de la alarma.
- **Desbloquear los cambios del programa** (default =OFF):
- **Tiempo de corrección de la cantidad de detergente** (Standard =0): es un tiempo adicional de dispensación del detergente en segundos (de 0 a máx.15).
- **Tiempo de corrección de la cantidad de descalcificación** (Standard =0): es un tiempo adicional de dispensación del descalcificador en segundos (de 0 a máx.15).
- **Contraseña de los parám. del horno:** sirve para poder modificar la password "APGC" (proporcionada por el fabricante) con una nueva password.

– Datos de la red

En esta pantalla, si el horno está conectado a una red, es posible visualizar la dirección IP de la red.

1) Pulse «Datos de la red»

En el display aparece la pantalla.

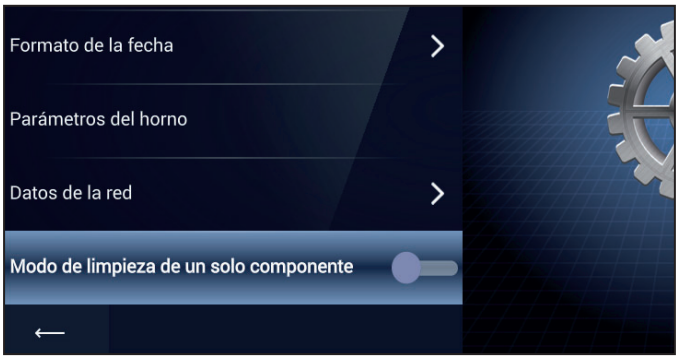


– Modalidad de limpieza de un solo componente

La selección de esta función permite utilizar un producto «abrillantador» 2 en 1 de la siguiente manera:

1) Pulse «Modalidad de limpieza de un solo componente».

Aparece la siguiente pantalla.



2) Pulse en la parte resaltada para activar la función.

Aparece la siguiente pantalla.



IMPORTANTE: Cuando esta función está activada, sustituye a «Lavado automático» (consultar la página 28).

– **Usuarios**

En esta pantalla puede crear un nuevo usuario, eliminar uno o más usuarios creados, duplicar un usuario creado anteriormente.
Se puede asociar una página de inicio personalizada a cada usuario.

1) Pulse el botón «**Añadir usuario**».

En el display aparece la pantalla.

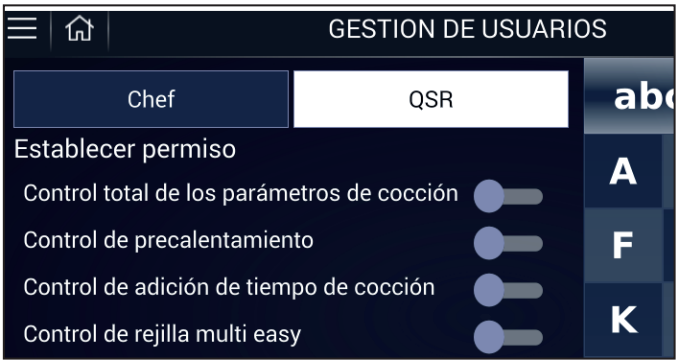


2) Introduzca un nombre de usuario.

3) Pulse para elegir entre **Chef** y **QSR**

– Si se selecciona **Chef**, el usuario tiene el control total de cualquier función del horno.

– Si se selecciona **QSR**, el usuario sólo tendrá control sobre las funciones seleccionadas en la página siguiente.

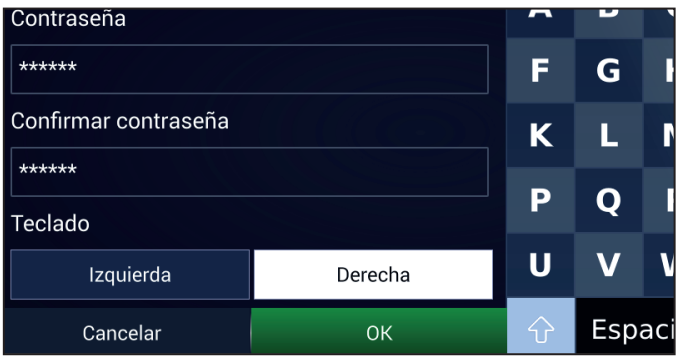


4) Introduzca una contraseña.

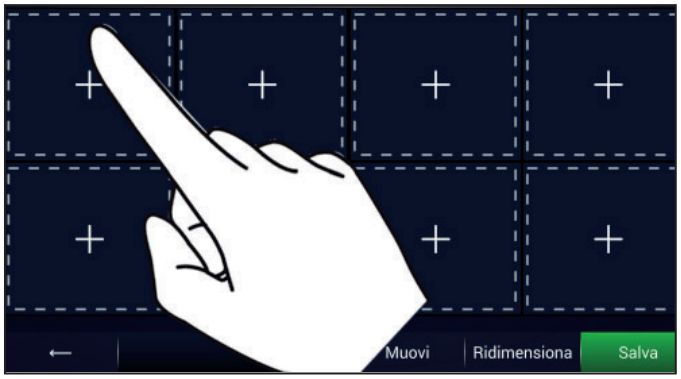
5) Vuelva a confirmar la contraseña (deslice el dedo hacia arriba para mostrar el cuadro de confirmación de contraseña).

6) Pulse para elegir dónde queremos que aparezca el teclado (derecha o izquierda).

7) Pulse **OK** para guardar la modificación y salga.



En el display aparece la pantalla.

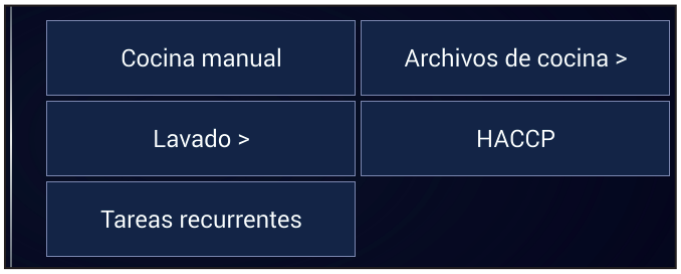


NOTA: En esta pantalla, es posible personalizar el contenido de la página de inicio reduciendo los iconos de función, desplazándolos o suprimiéndolos, como en los ejemplos siguientes:

Para personalizar la página de inicio:

1) Pulse el botón + en cualquier lugar de la pantalla.

En el display aparece la pantalla.



2) Seleccione la función deseada.

3) Repita los pasos 1 y 2 para añadir más funciones.

En el display aparece la pantalla.



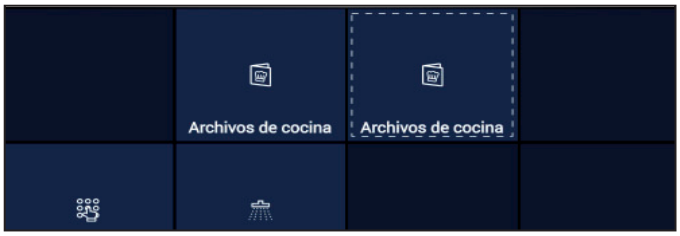
Para desplazar funciones:

1) Pulse «**Desplazar**».

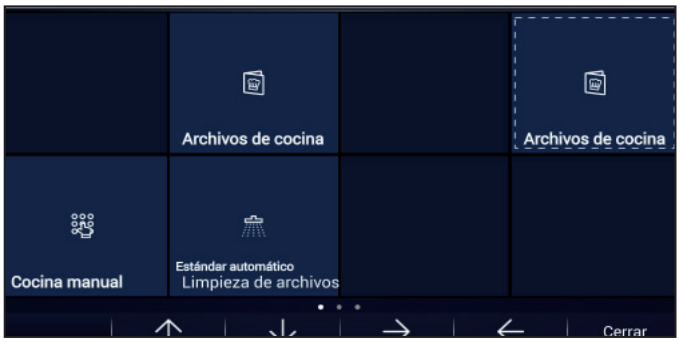
2) Seleccione la función que desea desplazar.



NOTA: la función seleccionada aparecerá rodeada por un cuadrado discontinuo.



3) Utilice las flechas de dirección de la parte inferior de la pantalla para desplazar la función a una casilla libre/vacía adyacente.



4) Pulse «Cerrar» para salir y guardar la configuración.

Para cambiar el tamaño de las funciones:

1) Pulse «**Desmembrar**».

2) Seleccione la función que desea redimensionar.



NOTA: la función seleccionada aparecerá rodeada por un cuadrado discontinuo.



3) Pulse «**Fusionar**».

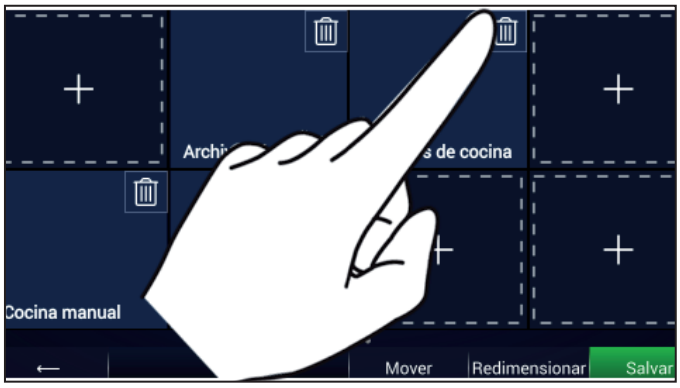
4) Seleccione una casilla libre/vacía adyacente.



5) Pulse «**Cerrar**» para salir y guardar la configuración.

Para borrar las funciones:

1) Pulse el icono de la papelera para eliminar la función.



En el display aparece la pantalla.



2) Pulse «**Salvar**» para salir y memorizar todas las configuraciones realizadas.



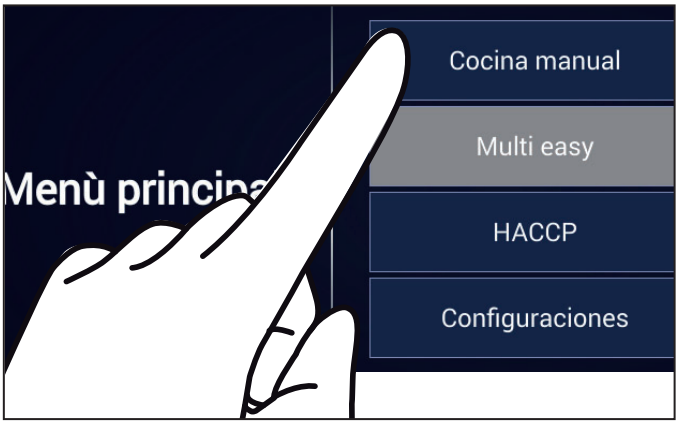
NOTA: El usuario QSR no podrá modificar en modo alguno las configuraciones creadas por el Administrador.

Si desea cambiar la configuración del usuario QSR, primero debe iniciar sesión como Administrador y, a continuación, hacer clic en el icono de Inicio del usuario y realizar los cambios deseados.

COCCIÓN MANUAL

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Cocción manual** ».



En el display aparece la pantalla.



1) Cocción por convección
2) Cocción mixta
3) Cocción a vapor
4) Enfriamiento rápido
5) Tiempo de cocción
6) START
7) Temperatura en el núcleo (dela T)
8) Mantenimiento
9) Precalentamiento on/off
10) Velocidad de ventilador
11) Fases de cocción
12) Tecla help
13) Temperatura de la cámara de cocción
14) Porcentaje de humedad o Porcentaje de purga de vapor

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.

Tipo de cocción

Presione la zona deseada para seleccionar el tipo de cocción (mixta, por convección, a vapor).

Si se selecciona "**Cocción por convección**", en la zona aparece el porcentaje de apertura de la purga de vapor (0% - 100%).



Si se selecciona "**Cocción mixta**", en la zona aparece el porcentaje de humedad presente en el interior del horno (10% - 90%).



Si se selecciona «**cocción a vapor**», en la zona aparecerá la selección de la intensidad del vapor (tres niveles de selección).

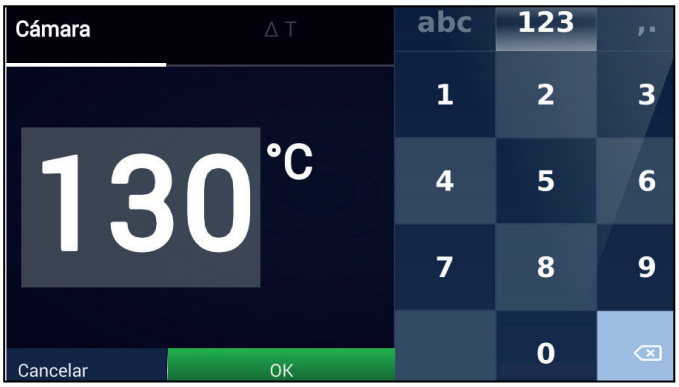


Regulación de la temperatura

1) Presione la zona de temperatura para seleccionar la temperatura de cocción.



En el display aparece la pantalla.



En esta página es posible :

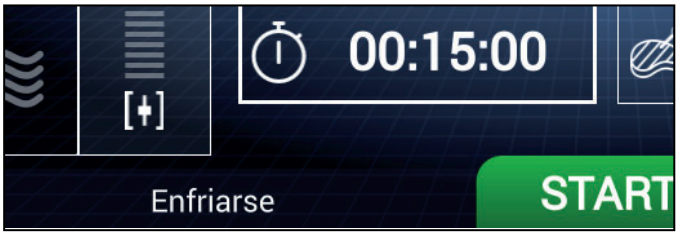
– Pulsar directamente en el teclado para aumentar y/o disminuir la temperatura..

– Habilitar o inhabilitar el Delta T de una cocción.

2) Pulsar **OK** para guardar la modificación y salir..

Cooldown

1) Presione la zona que se desea modificar.



En el display aparece la pantalla.



Escribir directamente en el teclado para modificar la temperatura de refrigeración.

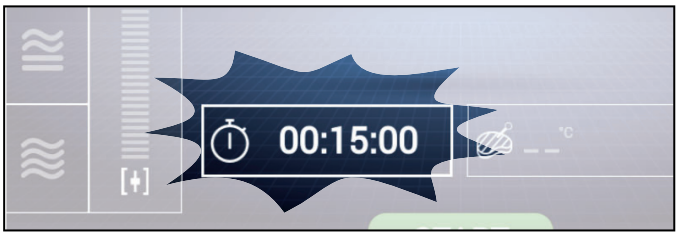
2) Presione **OK** para confirmar el valor remarcado.

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.

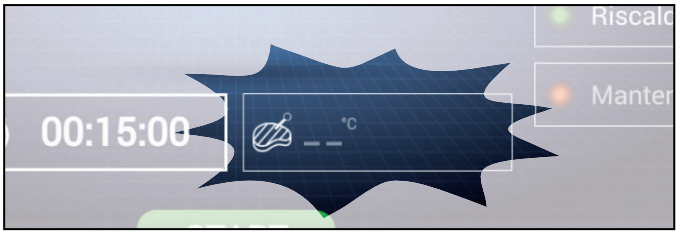
Para modificar el tiempo de cocción, presione la zona.



En el display aparece la pantalla.



Para modificar la temperatura en el corazón, presione la zona.



En el display aparece la pantalla.



En ambas pantallas es posible:
– Teclear directamente a través del teclado el tiempo (hora, minutos, segundos) o la temperatura que desea modificar.

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.



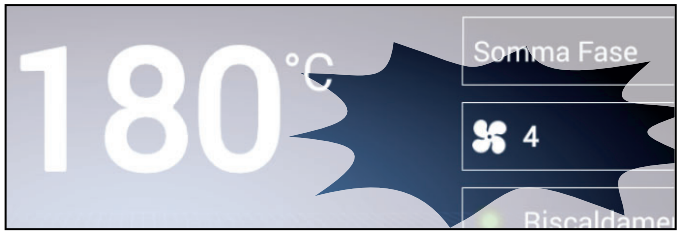
2) Para modificar el valor marcado («Porcentaje de humedad o abertura de ventilación»), tocar en la barra hasta visualizar el valor deseado.



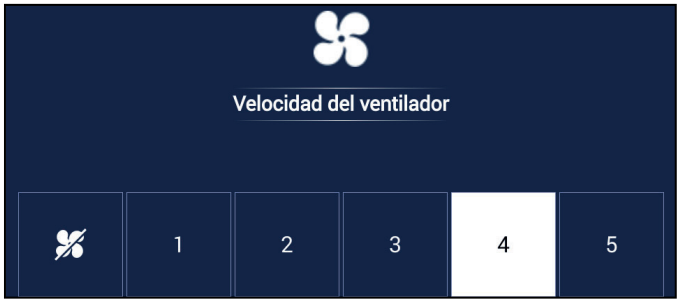
3) Presione cualquier punto fuera de la zona para confirmar el valor remarcado ou presione el pulsador START para poner en marcha la cocción.

Velocidad de ventilador

1) Presione la zona que se desea modificar.



En el display aparece la pantalla.



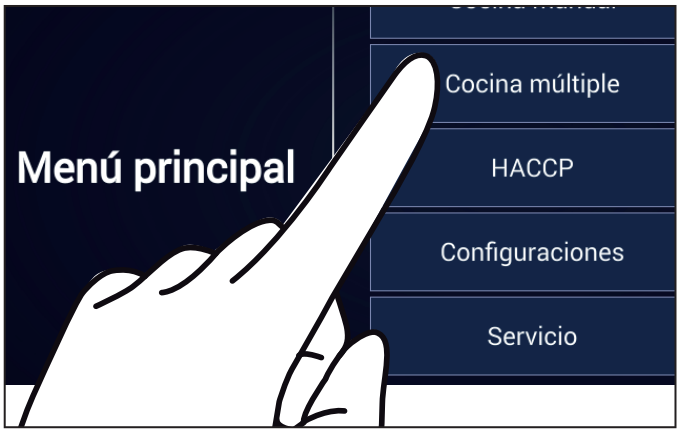
2) Seleccione en la pantalla uno de los valores para aumentar o disminuir la velocidad del ventilador.

Si se selecciona el valor OFF, el ventilador de enfriamiento se configura en modo intermitente (el ventilador se activa y desactiva automáticamente).

COCINA MÚLTIPLE

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Cocina múltiple** » .

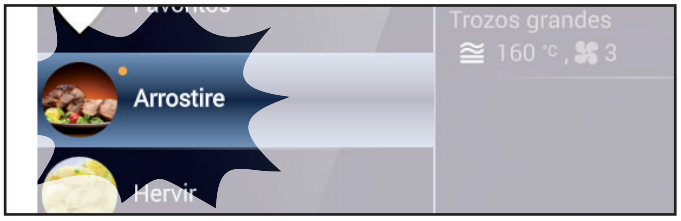


En el display aparece la pantalla.



NOTA: En esta pantalla puede seleccionar las Categorías o familias de Multicottura (Multicocción) (columna izquierda), las respectivas subfamilias Multi de la Categoría (columna central) y los respectivos programas de cocción (columna derecha).

2) Seleccione la categoría.



En el display aparece la pantalla.



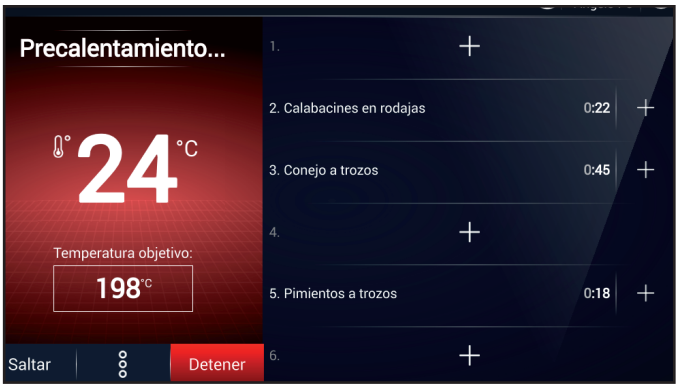
3) Seleccione el nombre de la subfamilia y presione START.



En el display aparece la pantalla.



4) Para añadir una cocción en el recuadro, seleccione la cuadrícula de interés (por ejemplo 1 , 2 , ... corresponden al nivel de la bandeja del horno desde arriba) y pulse el icono + para añadir el programa de cocción.



5) Espere el tiempo de precalentamiento o, si lo desea, pulse «Saltar» para pasar directamente a la pantalla siguiente.



NOTA:

– Pulse los 3 puntos para acceder a la siguiente pantalla en la que podrá borrar todas las cocciones o iniciar todas las cocciones al mismo tiempo.

– Pulse el icono del triángulo mientras introduce los alimentos para iniciar el programa seleccionado.

6) Al finalizar la cocción, la cuadrícula correspondiente comenzará a parpadear.

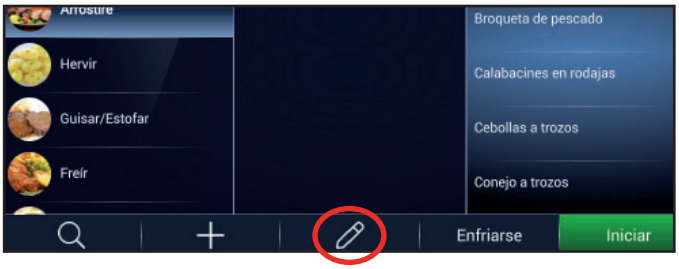
7) Abra el horno, saque los alimentos y vuelva a cerrarlo para terminar otras cocciones.

En esta pantalla también puede:



–duplicar o copiar la subfamilia Multi o el programa individual contenido en ella.

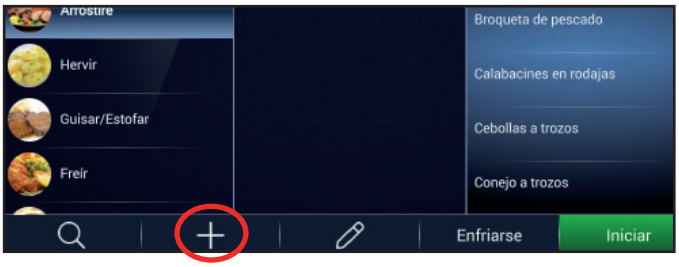
–cambiar el programa de cocción individual.



–crear un nuevo programa de cocción.

–crear una nueva familia Multi.

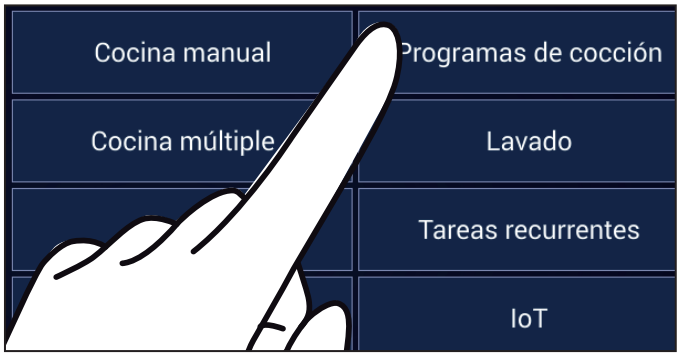
–crear una nueva Categoría.



PROGRAMAS DE COCCIÓN

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **programas de cocción** ».



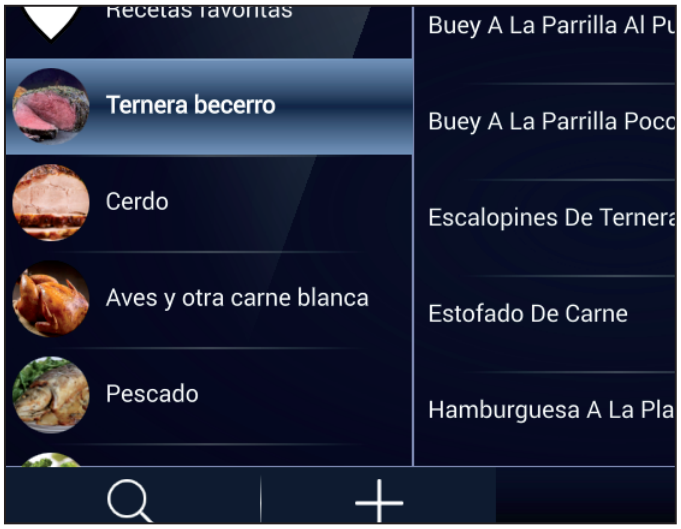
En el display aparece la pantalla.



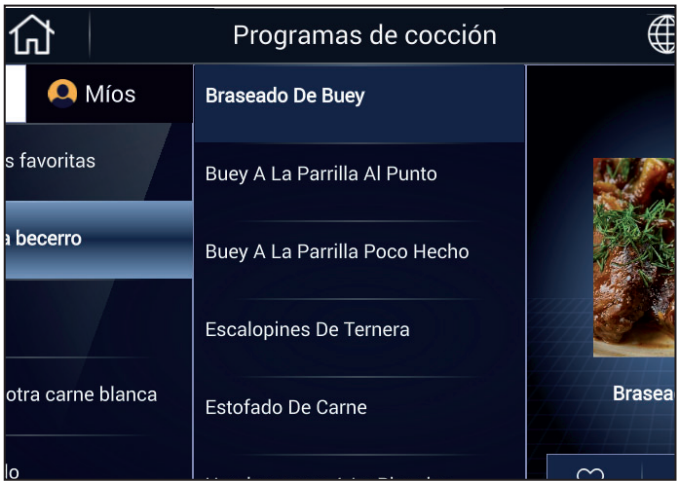
En esta página es posible seleccionar las modalidades de cocción preconfiguradas para los diferentes alimentos.

Además, es posible seleccionar, modificar o programar la cocción de los alimentos.

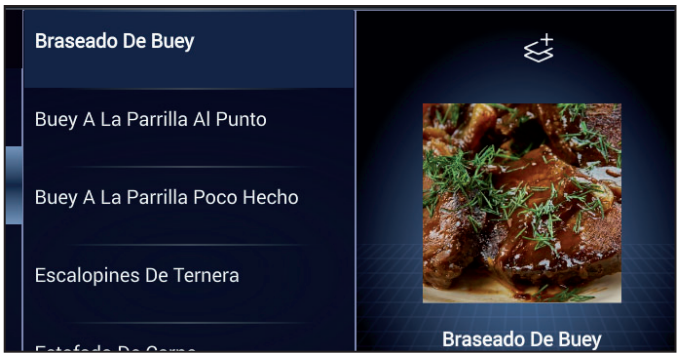
2) Seleccione el tipo de alimento pulsando sobre la zona correspondiente.



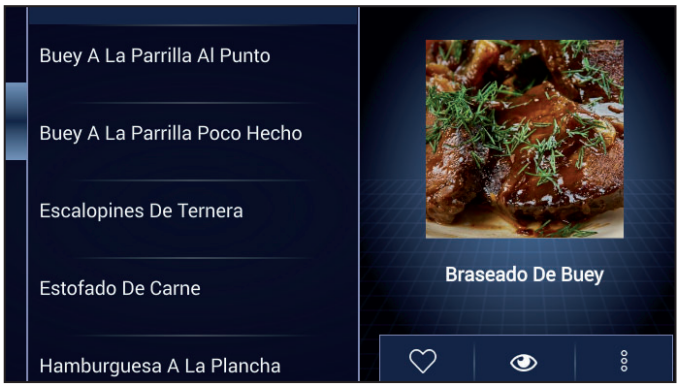
En el display aparece la pantalla.



3) Seleccione el tipo de alimento.



En el display aparece la pantalla.

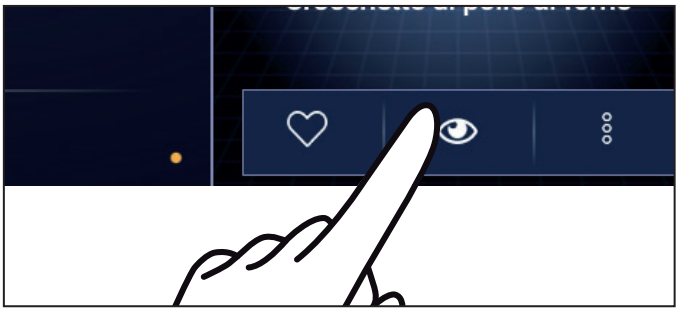


En esta página es posible:

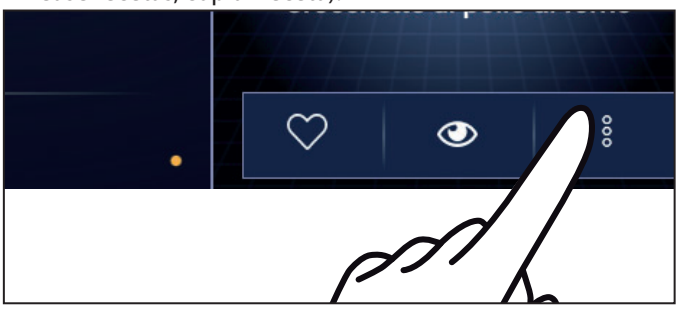
– guardar un tipo de cocción como preferido



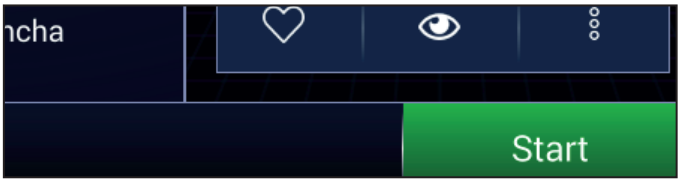
– modificar los ajustes de la cocción



– Seleccionar las «acciones adicionales» (inicio retrasado, véase recetas, copiar receta).



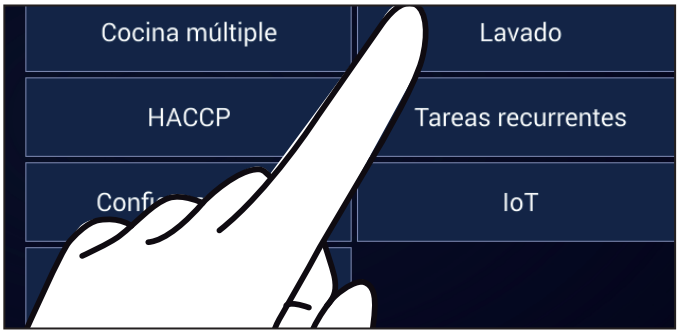
Pulsar «Start» para iniciar la cocción



LAVADO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Lavado** ».



En el display aparece la pantalla.



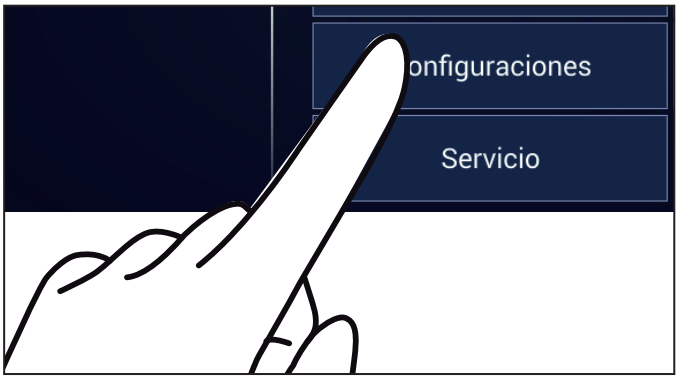
En esta pantalla se puede seleccionar el tipo de programa de lavado:

- **Lavado automático**.
- **Lavado semiautomático.**
- **Descalcificador**
- **Enjuague**

NOTA: Los programas de lavado mencionados anteriormente utilizan dos productos diferentes (detergente y abrillantador).

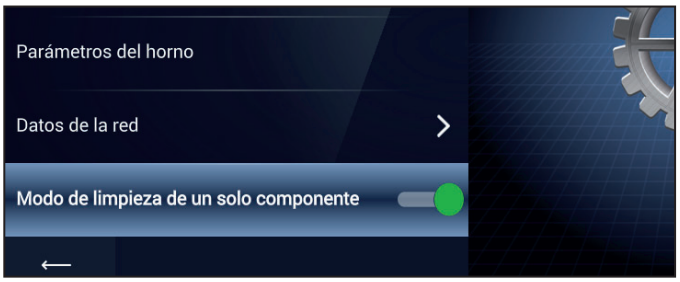
También es posible utilizar un producto de lavado monocomponente de doble acción (detergente/abrillantador) junto con un producto desincrustante, activando la función de la siguiente manera:

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función «**Configuraciones** ».



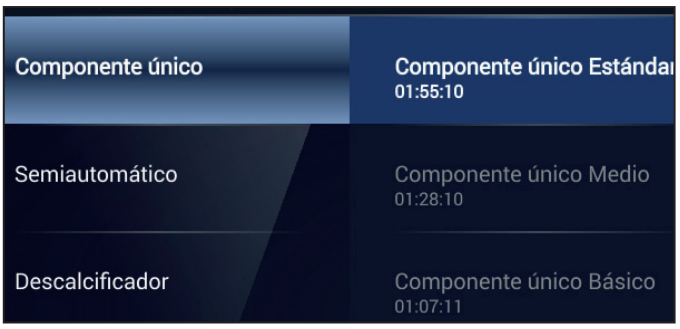
2) Pulse en la parte resaltada para activar la función.

En el display aparece la pantalla.



IMPORTANTE: Al activar el modo "limpieza monocomponente", se sustituye la etiqueta "Lavado Automático".

En el display aparece la pantalla.



IMPORTANTE: El programa de lavado "monocomponente" de doble acción es un programa automático.

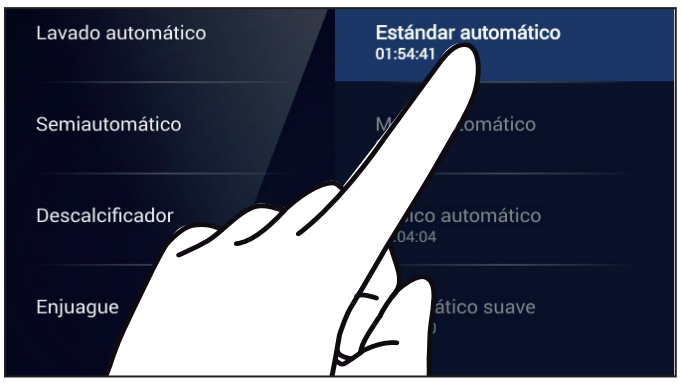
Programas de lavado automático

IMPORTANTE: Antes de iniciar el lavado, retire las bandejas, rejillas u otros recipientes de la cámara de cocción. Lavar con una cacerola dentro de la cámara de cocción puede dañar el horno

IMPORTANTE: 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.

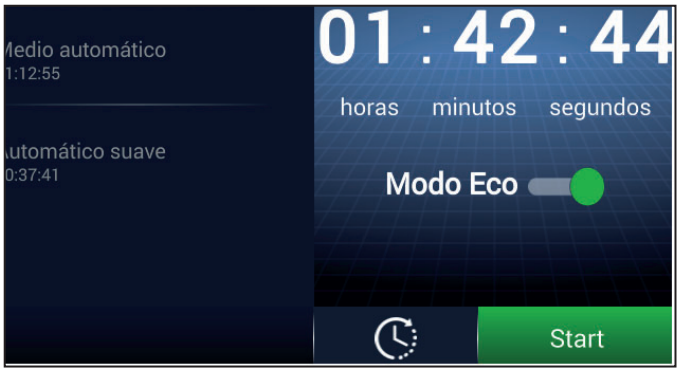
IMPORTANTE: No quite nunca el filtro del fondo de la cámara de cocción. Los residuos sólidos de alimentos de grandes dimensiones pueden obstruir la descarga o dañar el sistema de lavado del horno.

1) Seleccione el ciclo de lavado de interés.



2) Toque Iniciar para iniciar el ciclo de lavado o toque en el icono para configurar un inicio retrasado.

IMPORTANTE: La función «ECO» reduce los tiempos de lavado:



3) Cerrar nuevamente la puerta y esperar hasta que el horno finalice automáticamente el programa de lavado. Al final del lavado en la pantalla aparece la página inicial del tipo de lavado.

4) En caso de interrupción de un ciclo de lavado (Alarma o interrupción voluntaria) aparece una alarma de interrupción del lavado.

5) Presione el icono «**Enjuague**» y espere el final del lavado.

IMPORTANTE: En caso de lavado interrumpido, las funciones de cocción se bloquean.

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.

IMPORTANTE: Para los lavados automáticos, se recomienda el uso EXCLUSIVO de detergentes y descalcificadores ORIGINALES ANGELO PO para obtener el máximo resultado de limpieza de la cámara de cocción, quitando hasta la suciedad más persistente con facilidad.

El uso de detergentes y descalcificadores distintos de los suministrados por el fabricante del horno puede provocar riesgos de contaminación química de la cámara de cocción al final del lavado, estropear el acabado de las superficies internas y comprometer la vida útil de los componentes del horno.

IMPORTANTE: El incumplimiento de las instrucciones sobre el uso de los productos anula la garantía y exime al fabricante de toda responsabilidad por daños a personas o bienes.

IMPORTANTE: Al terminar un programa de lavado automático, comprobar que no queden restos de detergente en el interior de la cámara de cocción.

Tabla programas de lavado

Programas	Descripción
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.).
medium	Lavado recomendado para eliminar residuos de difícil remoción (por ejemplo: después de cocciones de convección de carne y/o pescado).
básico	Lavado recomendado para eliminar residuos de fácil remoción (por ejemplo: después de cocciones mixtas o de convección, hasta 150°C).
suave	Lavado recomendado para eliminar residuos pequeños (por ejemplo: después de cocciones al vapor).
Descalcificador	Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas, de difícil remoción, presentes en la cámara de cocción.
lavar y descalcificar	Permite eliminar los depósitos de sustancias calcáreas, de fácil remoción, presentes en la cámara de cocción.
Enjuague	Permite enjuagar la cámara de cocción sin utilizar detergente

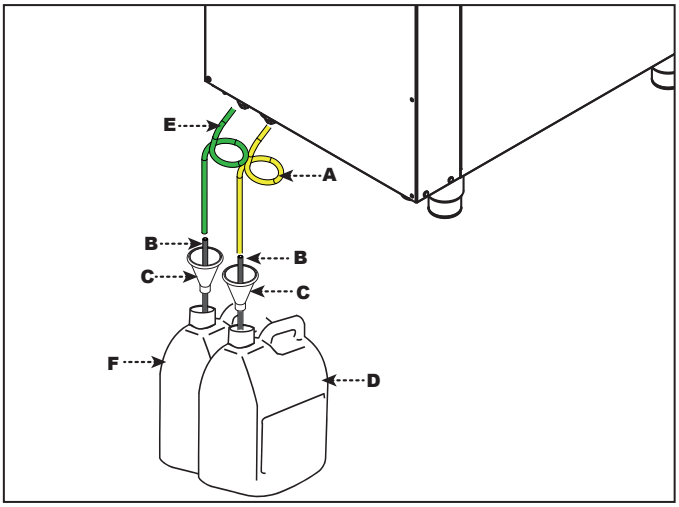
CONEXIÓN DE ALIMENTACIÓN LAVADO

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

1) Conectar la manguera Amarilla **(A)** a la manguera **(B)** e insertar el cono **(C)** en el bidón **(D)** del detergente o del producto de lavado monocomponente de doble acción.

2) Conectar la manguera Verde **(E)** a la manguera **(B)** e insertar el cono **(C)** en el bidón **(F)** del desincrustante.

Utilizar los productos de lavado suministrados por el fabricante del horno para obtener los mejores resultados.



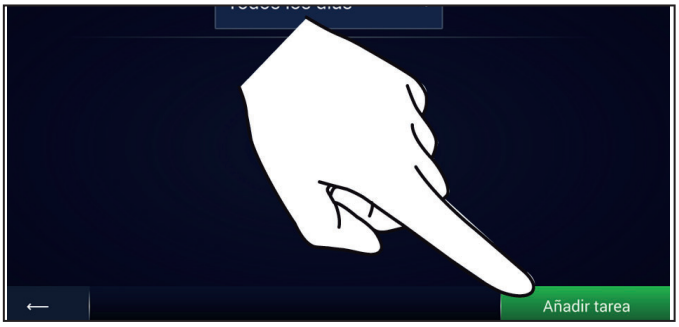
TAREAS RECURRENTES

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Tareas recurrentes** ».

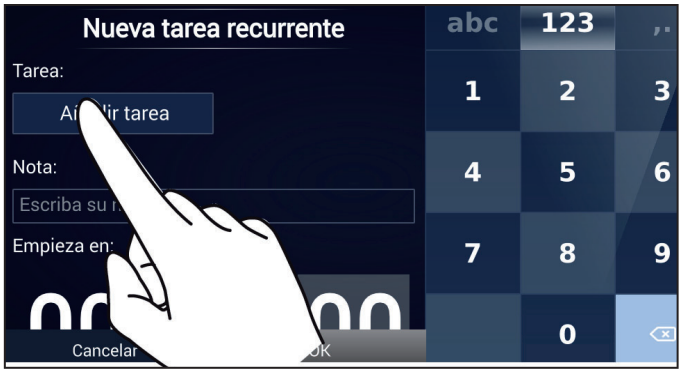


En el display aparece la pantalla.
En esta página es posible programar avisos o actividades (por ejemplo, programas de cocción o lavado) para determinados días y horarios.



Ejemplo:
1) Pulsar "Añadir tarea" .

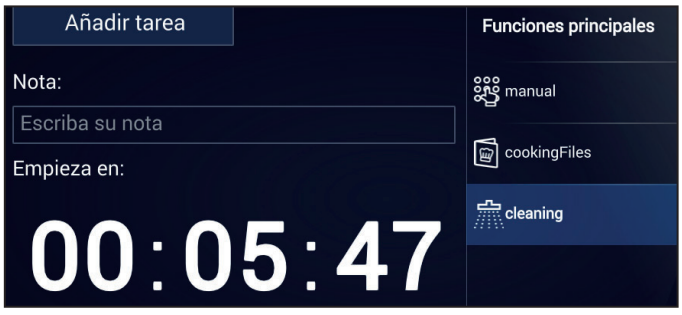
En el display aparece la pantalla.



En esta página es posible :

– Añadir una operación entre : Cocina manual, Archivos de cocina o Lavado.

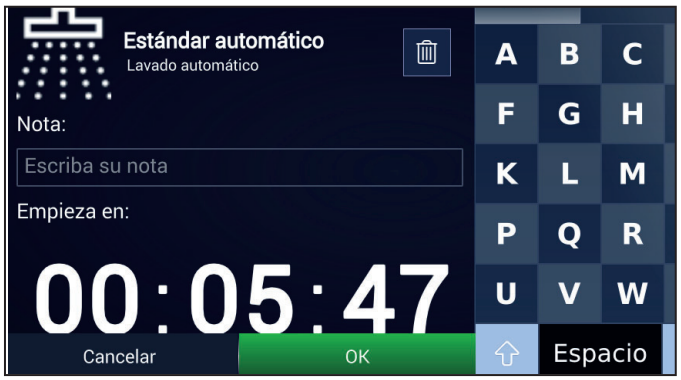
2) Seleccionar "**Lavado**".



3) Seleccionar el tipo de lavado.



En el display aparece la pantalla.



4) Introducir una nota.

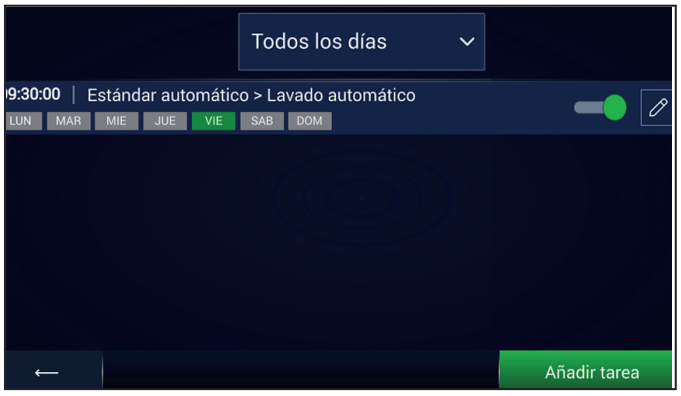
5) Introducir la hora de inicio de la operación.

6) Seleccionar la repetición de esta operación entre los días de la semana, el día de hoy o todos los días.



7) Pulsar "**OK**" para guardar la operación.

En el display aparece la pantalla.



Además, en esta página es posible:

– Añadir una operación entre : Cocina manual, Archivios de cocina o Lavado.



– Modificar o eliminar la operación guardada.



– Habilitar/deshabilitar la operación creada.



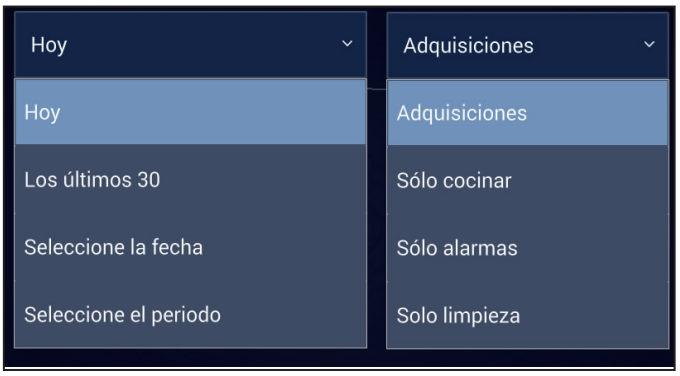
DATOS HACCP

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **HACCP** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



En esta página es posible:

– Visualiza los datos HACCP de solo cocción, de las alarmas que se han producido.

– Ver los datos recopilados de la fecha en curso, las últimas 30 adquisiciones o los datos de una fecha o período determinado.

– Descargar los datos en un dispositivo USB.

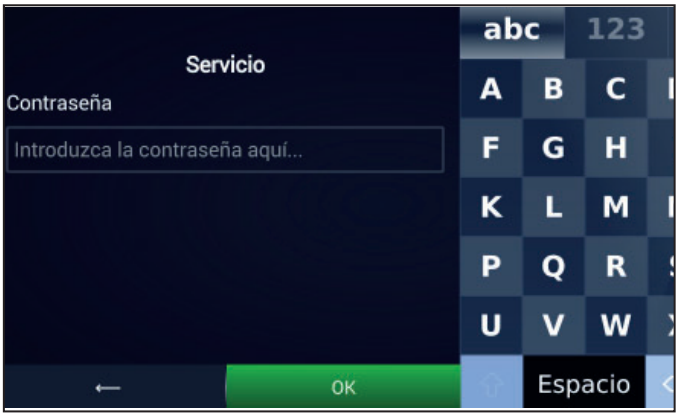
SERVICIO

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **Servicio** ».



En la pantalla aparecerá la siguiente página.



Función de uso exclusivo del servicio asistencia técnica (se debe utilizar con contraseña).

IOT

NOTA: La funcionalidad IoT (traducido al italiano: «Internet de las cosas») permite conectar el horno con la plataforma «en la nube» Angelo Po, disponible en apolink.angelopo.com.

Para utilizar la funcionalidad, el horno debe estar conectado a una red Ethernet cableada, que tenga un servidor DHCP habilitado en la subred, y que permita el acceso a Internet.

También es necesario que la fecha y la hora del horno estén ajustadas correctamente.

Un horno conectado a IoT se asocia a un usuario y comienza a transmitir su estado de funcionamiento en tiempo real a través de Internet.

Los datos APPCC (historial de cocción y lavado) se almacenan en el servidor de Angelo Po y pueden consultarse en línea en cualquier momento.

El estado actual del horno (como el modo de funcionamiento, el modo de cocción, la temperatura, el tiempo restante, la temperatura de la sonda central...) se transmite en tiempo real y puede consultarse en la sección «tiempo real» del dispositivo.

También es posible confi gurar las notificaciones (vía e-mail o SMS) que se enviarán a los usuarios confi gurados en caso de que el horno entre en estado de alarma.

Aplicar las siguientes instrucciones.

1) Desde la página del menú principal presione el icono para acceder a la función « **IoT** ».



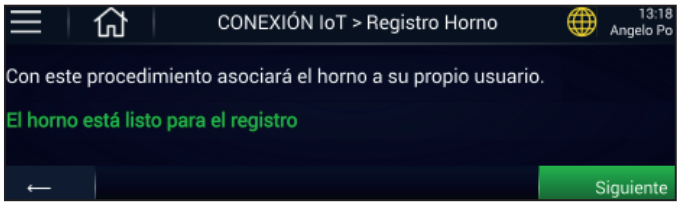
En el display aparece la pantalla.



2) Compruebe que el globo terráqueo de la esquina superior derecha es amarillo.

3) Pulse «**Registrar horno**».

En el display aparece la pantalla.



4) Pulse «**Siguiente**».

En el display aparece la pantalla.



5) Pulse «**Certificados de exportación**».

6) Retire la memoria USB y pulse «siguiente», la pantalla del número PIN aparecerá en la pantalla.

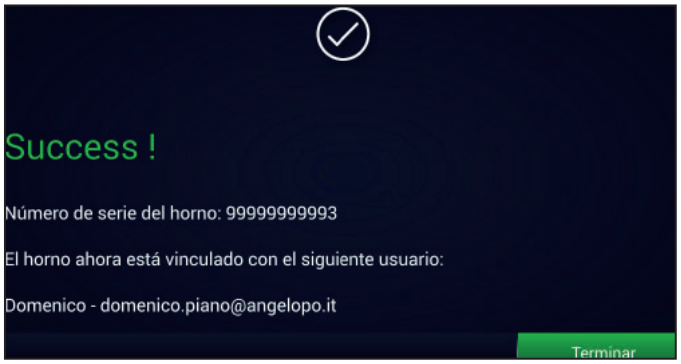


7) Introduzca el número PIN y, con un smartphone, entre en el sitio indicado «apolinkuser.angelopo.com» e inicie sesión con las credenciales del usuario cuyo horno quiere registrar.

NOTA: Si el usuario no está registrado, debe registrarse pulsando la tecla «Registrarse» e introduciendo los datos solicitados.

Una vez que se haya identificado, pulse el botón «Hornos» de su smartphone e introduzca el número PIN (por ejemplo, 410934); a continuación, utilice su smartphone para encuadrar el código QR del horno (por ejemplo:).

8) Dé un nombre al horno y una vez que el horno se ha registrado correctamente, introduzca el nombre del lugar, la ubicación, el código postal, el país y pulse «Guardar» a continuación, salir del sitio, y comprobar en el horno que la pantalla ha salido:



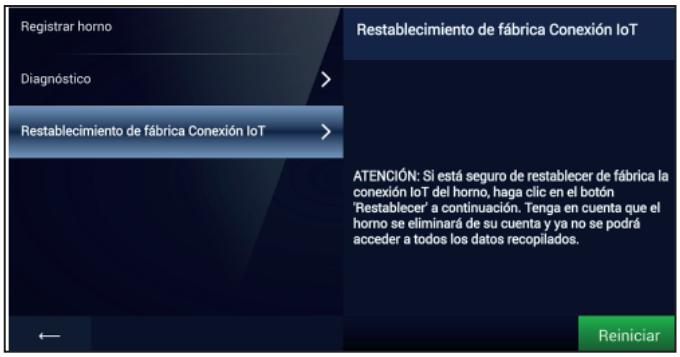
9) Pulse el botón «terminar» y compruebe que en la pantalla que aparece, el globo terráqueo cambia de amarillo a blanco:



NOTA: Al elegir «diagnósticos» se presentará la siguiente pantalla con la información de «Dirección de Internet», «Internet Disponible», «Certificados Disponibles», «MQTT Conectado», «Horno Registrado» y «Conectado».



NOTA: Al elegir «Restablecimiento de fábrica de IoT» y luego «Restablecer» se elimina la asociación entre el usuario registrado y el Horno, y luego se asocia con un usuario diferente.



PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

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

1) Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

2) Cerrar la llave de alimentación del agua.

3) Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

4) Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.

5) Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.

6) 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 6.

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 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. 39);
- Limpiar la cámara de cocción (véase pág. 38);
- Controle el filtro de aire y si está sucio u obstruido límpielo (véase pág. 39).
- Limpiar el equipo y el medio ambiente (véase pág. 37).

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. 39).

Al menos una vez al año, haga las siguientes operaciones encargándolas a operadores expertos:

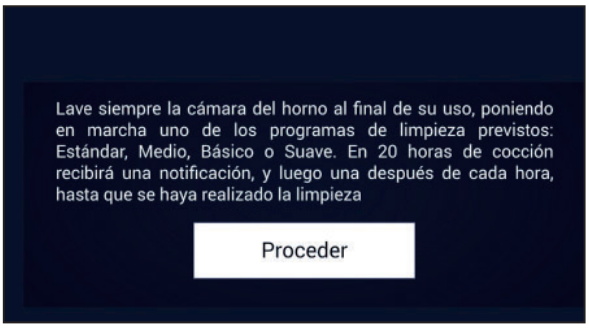
- Control de la eficiencia de la chimenea, de las tomas de aire y eventual limpieza.
- Control general del equipo.
- Identificación y sustitución de partes desgastadas.
- Control de desagües y drenajes de condensación.

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.

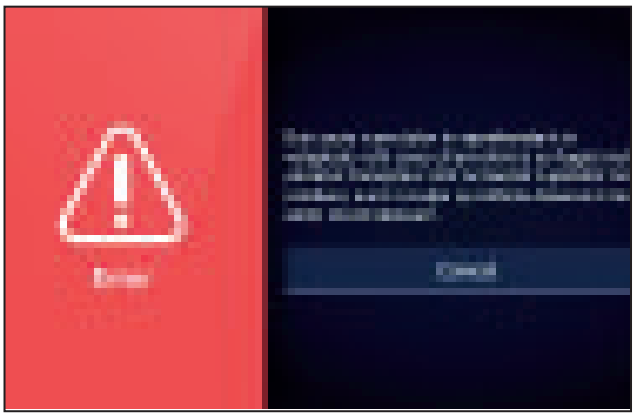
Por ello, cada vez que se enciende el horno, el sistema recuerda la importancia de la limpieza y la descalcificación mostrando en secuencia las dos siguientes pantallas:





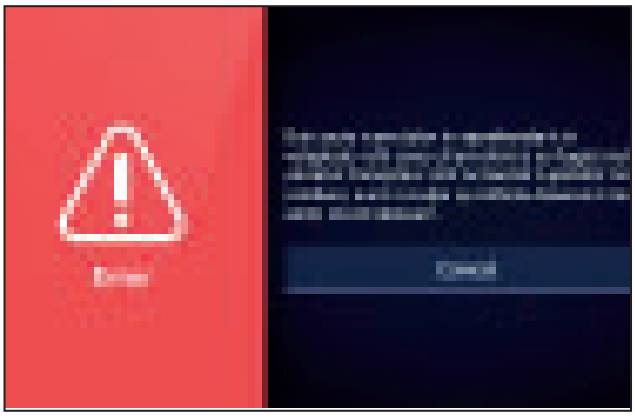
El horno está programado para ser lavado al menos una vez cada 20 horas.

Si no se realiza un lavado en las 20 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.

⚠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.

⚠ADVERTENCIA: Durante el lavado del aparato no dirija chorros de agua y/o corrientes de vapor a presión hacia sus partes internas.

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

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) Humedecer con agua todas las partes de la cámara de cocción, el cambiador de calor y el ventilador.

Para realizar esta operación se aconseja el uso del accesorio "ducha de lavado".

4) 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.

Para llevar a cabo esta opción se aconseja utilizar el accesorio «nebulizador».

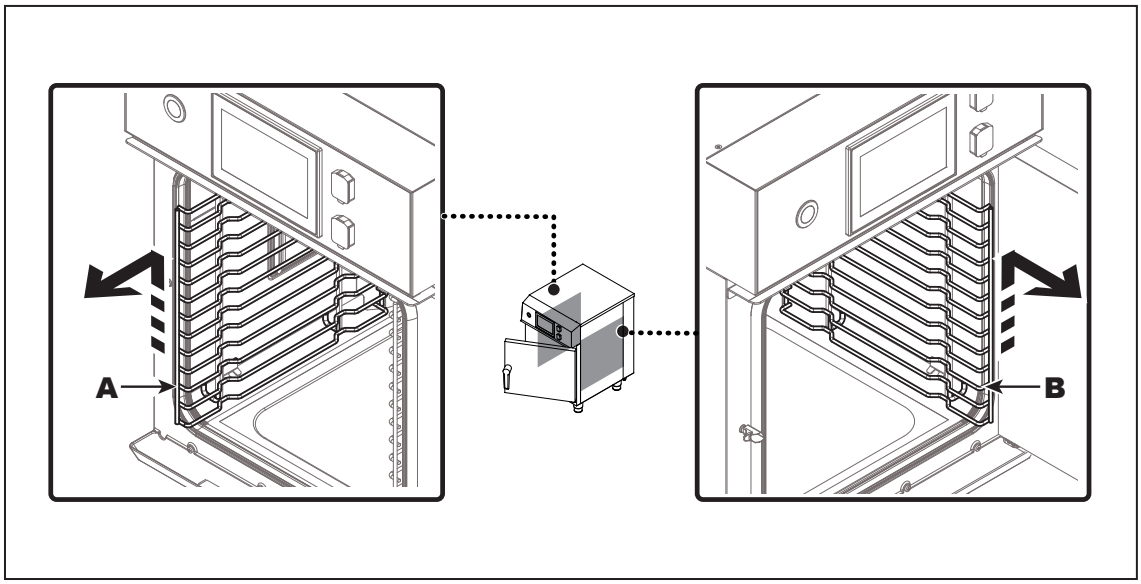
5) Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción, del cambiador de calor y del ventilador.

6) Aclarar y secar que el producto abrillantador actúe durante algunos minutos.

7) Aclarar y secar las superficies de la cámara de cocción.

8) Vuelva a montar los bastidores portamoldes **(A-B)** .

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.

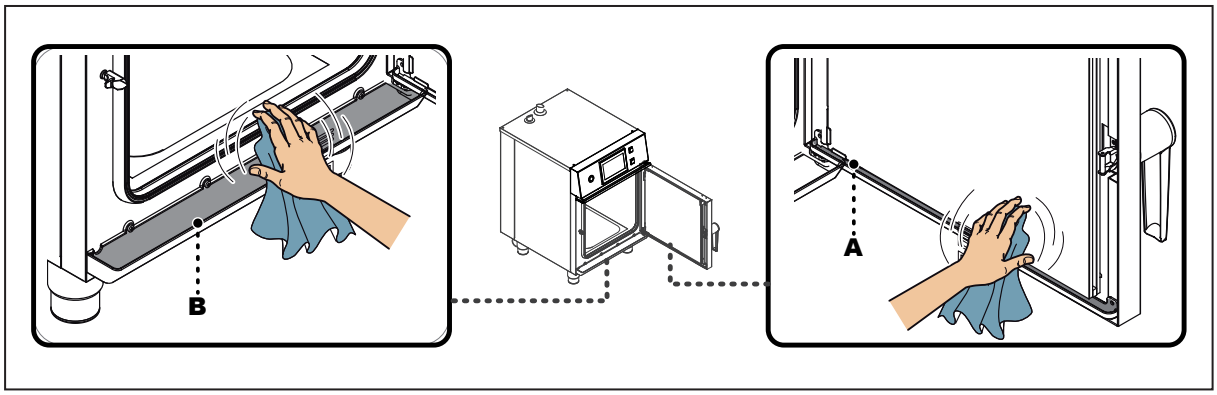


LIMPIEZA DE LA CANALETA Y CUBA DE RECOLECCIÓN DE LOS LÍQUIDOS DE CONDENSACIÓN

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.



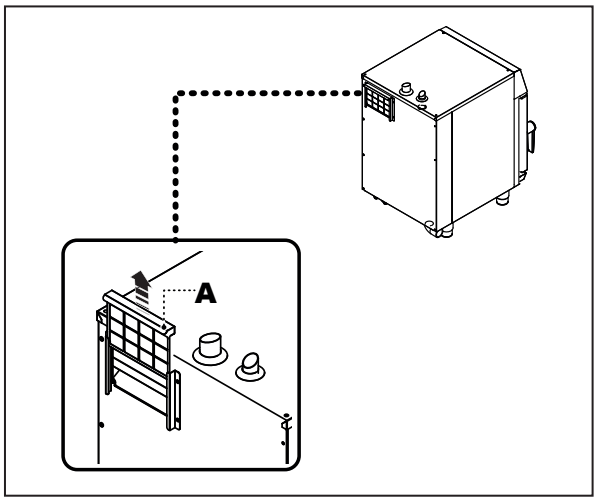
LIMPIEZA DE LOS FILTROS DE AIRE

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.

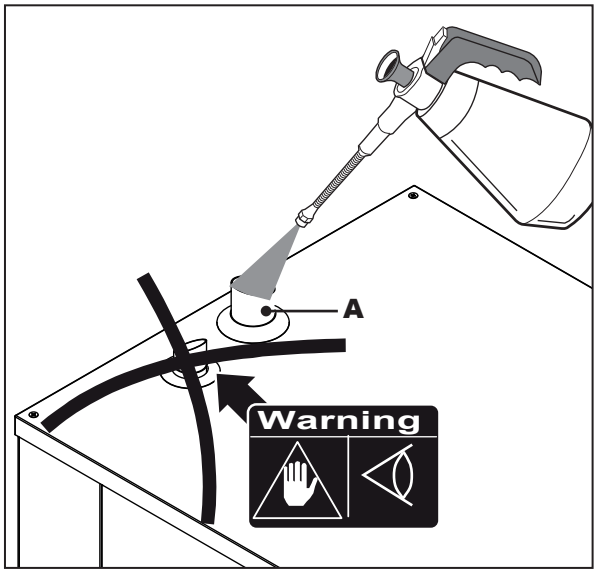
1) Haga funcionar el horno a vapor a 100°C durante media hora.

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.
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"

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*
E:BAD_FW	Desalineación entre el panel y la tarjeta de video.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
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 inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E02	La sonda al corazón no está conectada correctamente al horno o está averiada.	Compruebe que la sonda al corazón está insertada y espere 20 segundos a que el horno la detecte. Si el problema persiste sírvase contactar con el servicio de asistencia.	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	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E04	La válvula motorizada está fallando.	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	Fallo del termostato de seguridad	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E06	Disparo del inversor.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E08	La sonda en vacío (accesorio opcional) está averiada o conectada de forma incorrecta.	Presionar OK.	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 inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E10 **E11**	Temperatura excesiva del armario de los componentes eléctricos.	El horno resuelve de forma autónoma el problema.	Las funciones del horno están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E13	No hay conexión de la tarjeta electrónica.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E13a	No hay conexión del inversor.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E14	Fallo del sensor de temperatura de la tarjeta.	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E15	Error de enjuague	Falta de suministro de agua en la fase de enjuague durante el lavado. Contacte con el servicio de asistencia.	No es posible realizar ciclos de lavado.
E17	No hay agua en la cámara	Compruebe que haya agua en la red de suministro, y si el problema persiste contacte con el servicio de asistencia.	Es posible realizar ciclos de cocción. No es posible realizar ciclos de lavado.
E18	Solicitud de abertura o cierre de la puerta del horno.	Abra o cierre la puerta del horno. Contacte con el servicio de asistencia si el aviso permaneciera marcado.	El ciclo de cocción no inicia hasta que se haya realizado la operación solicitada.

Alarma	Inconveniente	*Remedio*	*Notas*
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.
E42	Indica que es necesario llevar a cabo las operaciones de limpieza.	Tiempo de espera vencido para la ejecución obligatoria de un lavado	No es posible realizar ciclos de cocción.
E43	Error del sistema sin descarga (drainless)	Tanque del sistema sin descarga (drainless) no presente	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E44	Error del sistema sin descarga (drainless)	Tanque del sistema sin descarga (drainless) lleno	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
E45	Sistema sin descarga (drainless) no activado	Compruebe el sistema sin descarga (drainless)	Las funciones del horno están inhabilitadas, por lo que no es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
W01	Aviso de término «Temporizador de lavado»	Realice un lavado antes de que caduque el temporizador.	Es posible efectuar ciclos de cocción hasta que se agote el tiempo restante
W02	Aviso de término «Temporizador de abrillantador»	Realice una descalcificación antes de que caduque el temporizador.	Es posible efectuar ciclos de cocción hasta que se agote el tiempo restante
W03 **W04** **W05**	Advertencias de mal funcionamiento del lavado	Contacte con el servicio de asistencia.	Es posible realizar solo ciclos de cocción.
W06	Advertencia de tanques casi llenos	Vacíe los tanques.	Las funciones del horno están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado.
W11	Un punto de la sonda al corazón está averiado	Recurrir al servicio de asistencia.	Las funciones del horno están habilitadas, por lo que es posible ejecutar ciclos de cocción y lavado. El aviso no aparece hasta la próxima vez que se enciende el horno con la sonda conectada o hasta la próxima vez que se introduce la sonda al corazón

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.

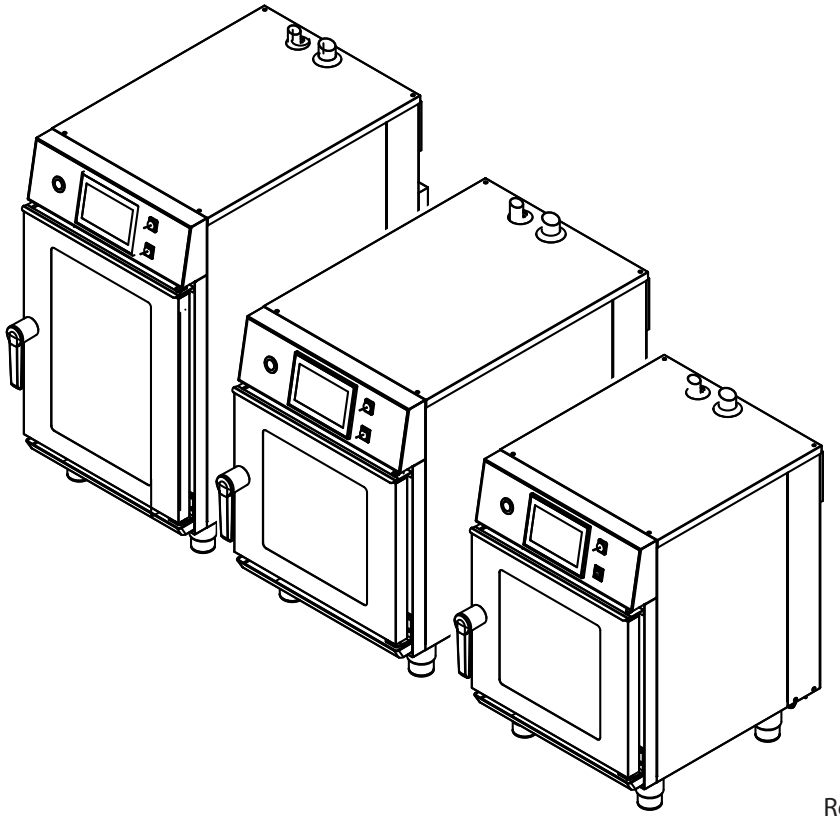
Il mancato rispetto delle istruzioni fa decadere la garanzia del fabbricante.
In the event of failure to comply with the instructions, the manufacturer's warranty shall cease to apply.
Die Missachtung der Anleitungen hat den Verfall der vom Hersteller gewährten Garantie zur Folge.
Le non respect des 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 PRACTICO
PRACTITO OVEN

TT61
TT623
TT101

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE
INSTALLATION MANUAL





Italiano **IT**

English **GB**

Rev.5 01/2026

CE

3395290

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 4

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 5
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MANUTENZIONE 5
PULIZIA SFIATO 6

GUASTI 6
RICERCA GUASTI 6
TABELLA SEGNALAZIONE ALLARMI 6

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE 7
IMBALLO E DISIMBALLO 7
TRASPORTO 7
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO 8
INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA 8
VENTILAZIONE LOCALE 8
LIVELLAMENTO 9
ACQUA: REQUISITI DELLA FORNITURA DI ACQUA 9
ACQUA: SUGGERIMENTI SUI SISTEMI DI FILTRAZIONE 10
ALLACCIAMENTO ACQUA 10

ACQUA: AVVERTENZE PER L'USO 11
ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA.....11
ALLACCIAMENTO ELETTRICO.....12
TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA 13
COLLAUDO APPARECCHIATURA 14

REGOLAZIONI 14
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI.....14

SOSTITUZIONE PARTI 15
ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE PARTI 15
SOSTITUZIONE FUSIBILE 15
SOSTITUZIONE LED 15
DISMISSIONE , DEMOLIZIONE E SMALTIMENTO APPARECCHIATURA 16

ALLEGATI ..... I - XIII

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 zall'inizio del manuale.

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

SCOPO DEL MANUALE

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

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

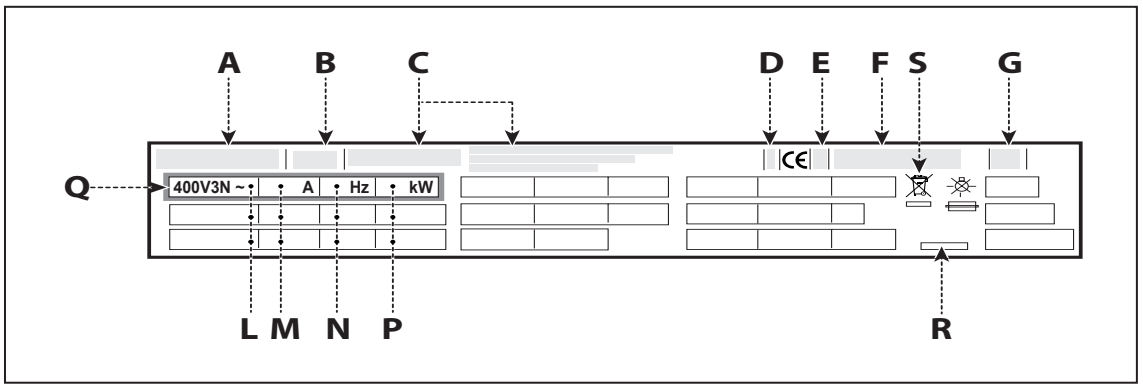
– Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

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

IDENTIFICAZIONE FABBRICANTE E APPARECCHIATURA

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

A) Modello apparecchiatura
B) Tipo di personalizzazione
C) Identificazione Fabbricante
D) Classe di isolamento
E)Marcatura CE di conformità
F)Numero di matricola
G) Grado di protezione
L) Tensione (V)
M) Assorbimento (A)
N) Frequenza (Hz)
P) Potenza dichiarata (kW)
Q) Indicatore tensione collaudo
R) Data di costruzione
S)Simbolo RAEE



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" a pag.6 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 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.

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. 6).

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

- Verifica efficienza canna fumaria, prese d'aria ed eventuale pulizia.
- 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.

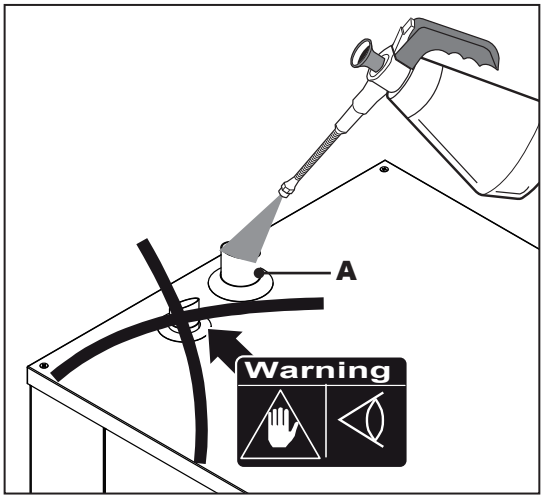
1) Far funzionare il forno a vapore a 100°C per mezzora.

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



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.

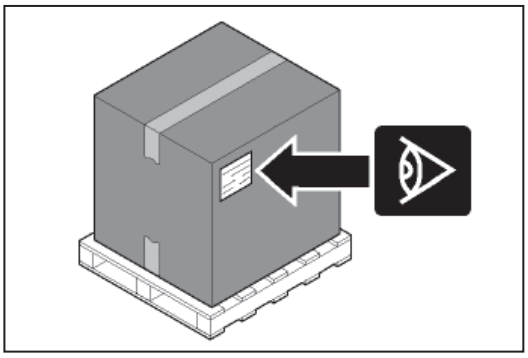
AVVERTENZA: Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal Fabbricante e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Tutte le operazioni di movimentazione e di installazione dovranno essere eseguite nel rispetto della 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

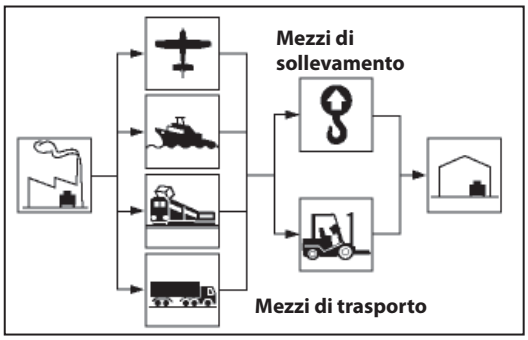
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie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

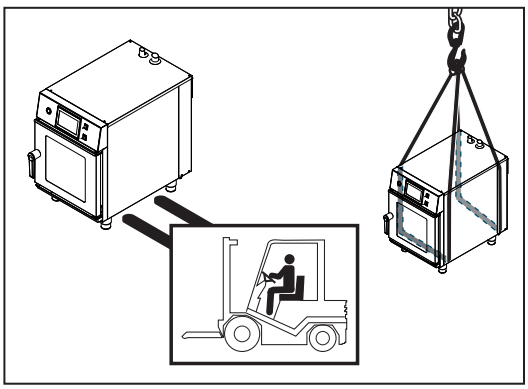
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



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).

IMPORTANTE: Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete posteriore non inferiore 50 cm, dal lato sinistro non inferiore a 50 cm e dal lato destro non inferiore a 10 cm.

AVVERTENZA: Utilizzare il Kit staffe di sicurezza (KSFTTT) per installare correttamente e in modo sicuro l'apparecchiatura sopra un basamento.

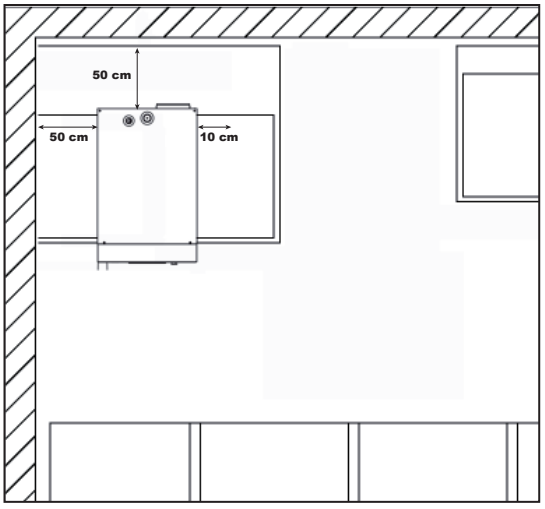
AVVERTENZA: Non installare l'apparecchiatura in prossimità di pareti infiammabili.

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.

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.

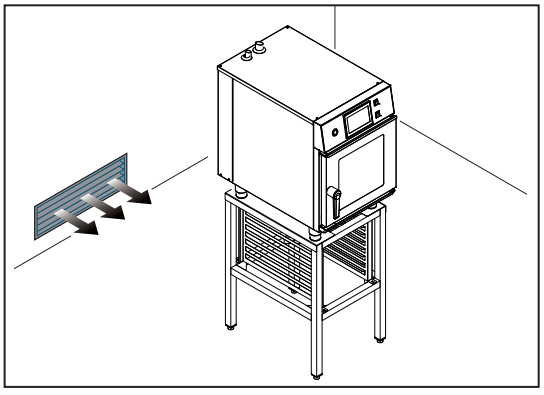


AVVERTENZA: Evitare la presenza di fonti di vapore in prossimità del filtro dell'aria.

VENTILAZIONE LOCALE

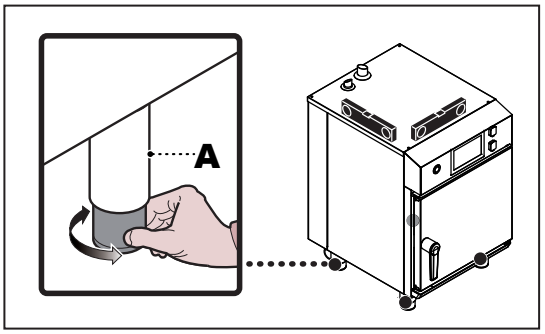
AVVERTENZA: Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

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.



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		200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Portata istantanea acqua (l/h)		18 l/h (TT 61) (*) 18 l/h (TT 623) (*) 18 l/h (TT 101) (*)
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 < 30 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

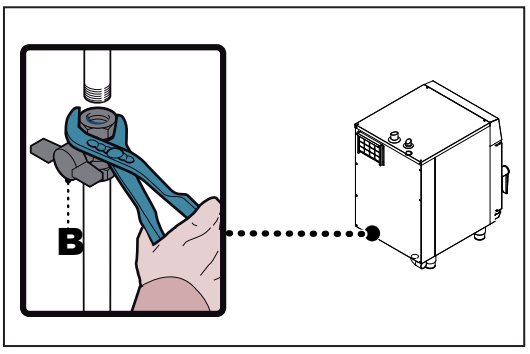
ALLACCIAMENTO ACQUA

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

AVVERTENZA: L'apparecchio va collegato alla rete idrica mediante un tubo flessibile conforme alla norma IEC61770.

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 (LDRAT e LDL) occorre che anche l'acqua erogata da quest'ultimo sia trattata.

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.

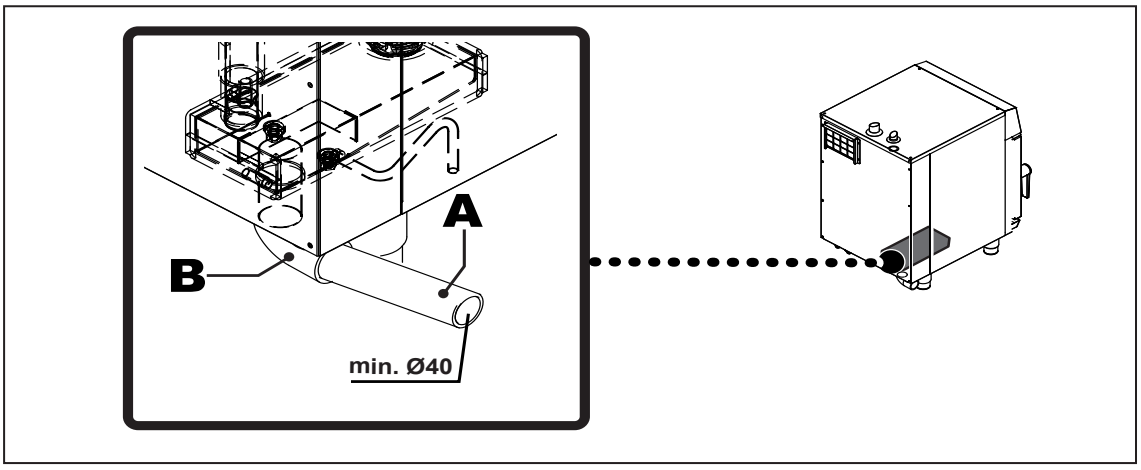
AVVERTENZA: Se le caratteristiche dell'acqua sono tali da richiedere un sistema di trattamento prestare attenzione a non introdurre acqua non trattata all'interno della camera durante la cottura.
Ad esempio: se il tipo di cottura richiede la presenza di una teglia piena di acqua nel livello inferiore del porta-teglie occorre che l'acqua in essa contenuta abbia le caratteristiche riportate nella tabella a pag. 9.

ALLACCIAMENTO SCARICO ACQUA

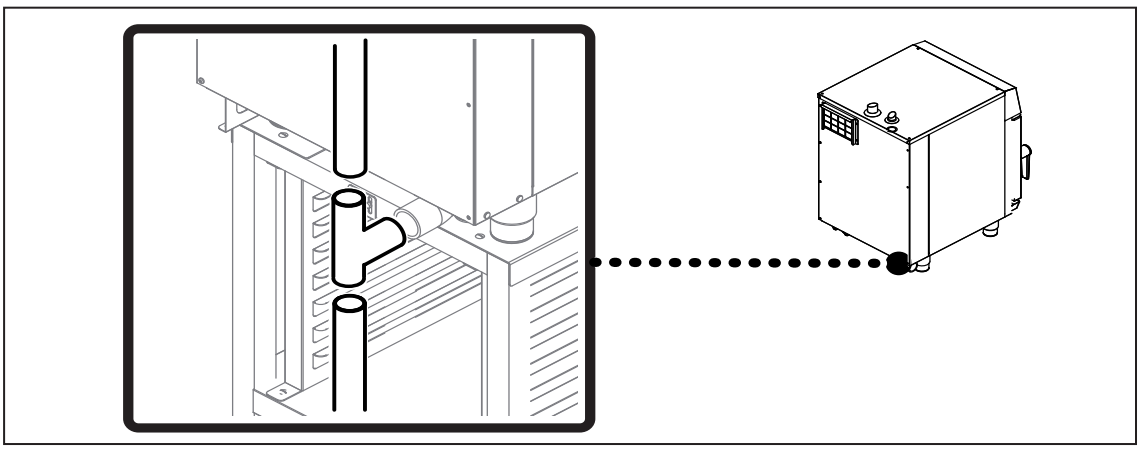
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

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 **Ø 40** , 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 ELETTRICO

⚠AVVERTENZA: L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N/PE, commutabile a 230V / 3 / PE (tutti i modelli TT623 / TT61 / TT101), commutabile anche a 230V / 1N / PE (solo i modelli TT623 / TT61) (vedi schemi elettrici allegati).

Per l'allacciamento alla rete elettrica di alimentazione è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione onnipolare dei conduttori attivi dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti adeguata alla Categoria di sovratensione III.

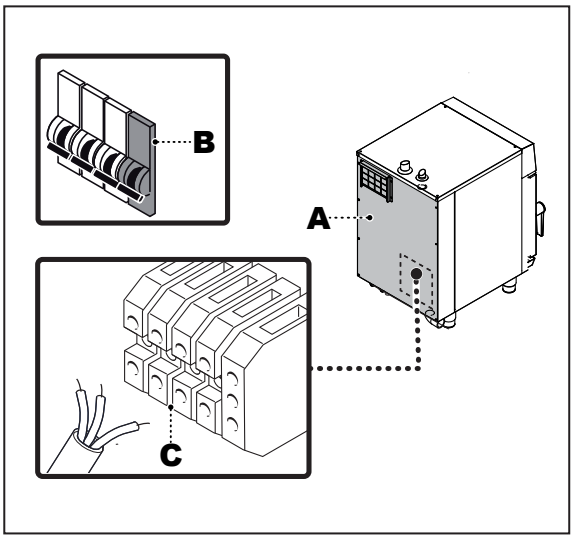
Il dispositivo di disconnessione onnipolare previsto nella rete di alimentazione elettrica deve essere installato da personale autorizzato e qualificato in conformità alle Norme di installazione e in base alle caratteristiche di questa apparecchiatura.

Per installazione nei paesi di Australia e Nuova Zelanda il dispositivo deve essere conforme anche alla Norma AS/NZS 3000.

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

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.

1) Se non è già presente, è necessario installare almeno un dispositivo dedicato esclusivamente alla protezione di questa apparecchiatura, con le seguenti caratteristiche:
- Interruttore automatico IEC 60898 , curva B o Curva C
- Potere di interruzione adeguato alla rete elettrica di alimentazione.
- Corrente nominale adeguata alla potenza dell'apparecchiatura (vedi pag. 12 del manuale utente) , al tipo ed alle caratteristiche dei cavi di alimentazione.
- Sganciatore differenziale regolato al valore di 0.03 A.
- In ogni caso i cavi di alimentazione devono essere cavi flessibili resistenti all'acqua ed agli oli, con caratteristiche di robustezza almeno equivalenti al tip0 60245 IEC 57 e adatto all'ambiente di installazione e con temperatura di utilizzo pari o superiore a 70°C.



2) Svitare le viti e smontare il retro **(A)**.

3) Collegare l'interruttore automatico sezionatore **(B)** alla morsettiera **(C)** dell'apparecchiatura.

⚠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.

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

⚠AVVERTENZA: L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3 o 230V1N, come di seguito indicato.

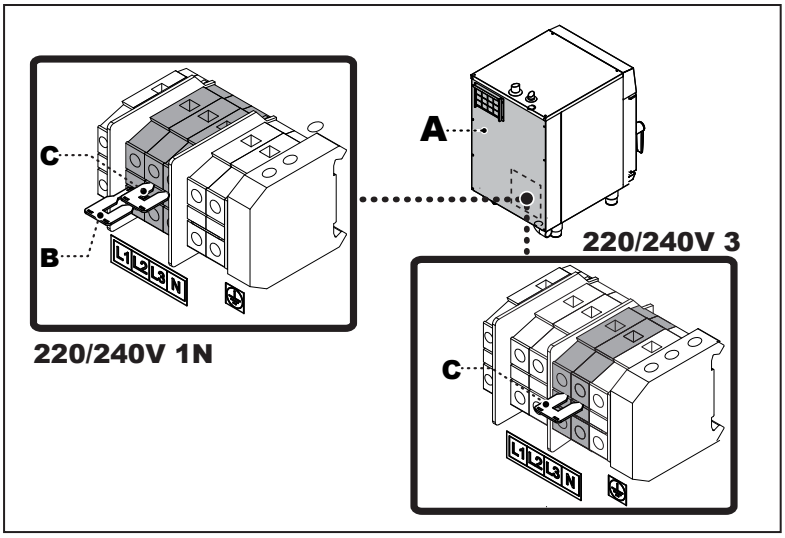
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Disattivare l'alimentazione elettrica generale.

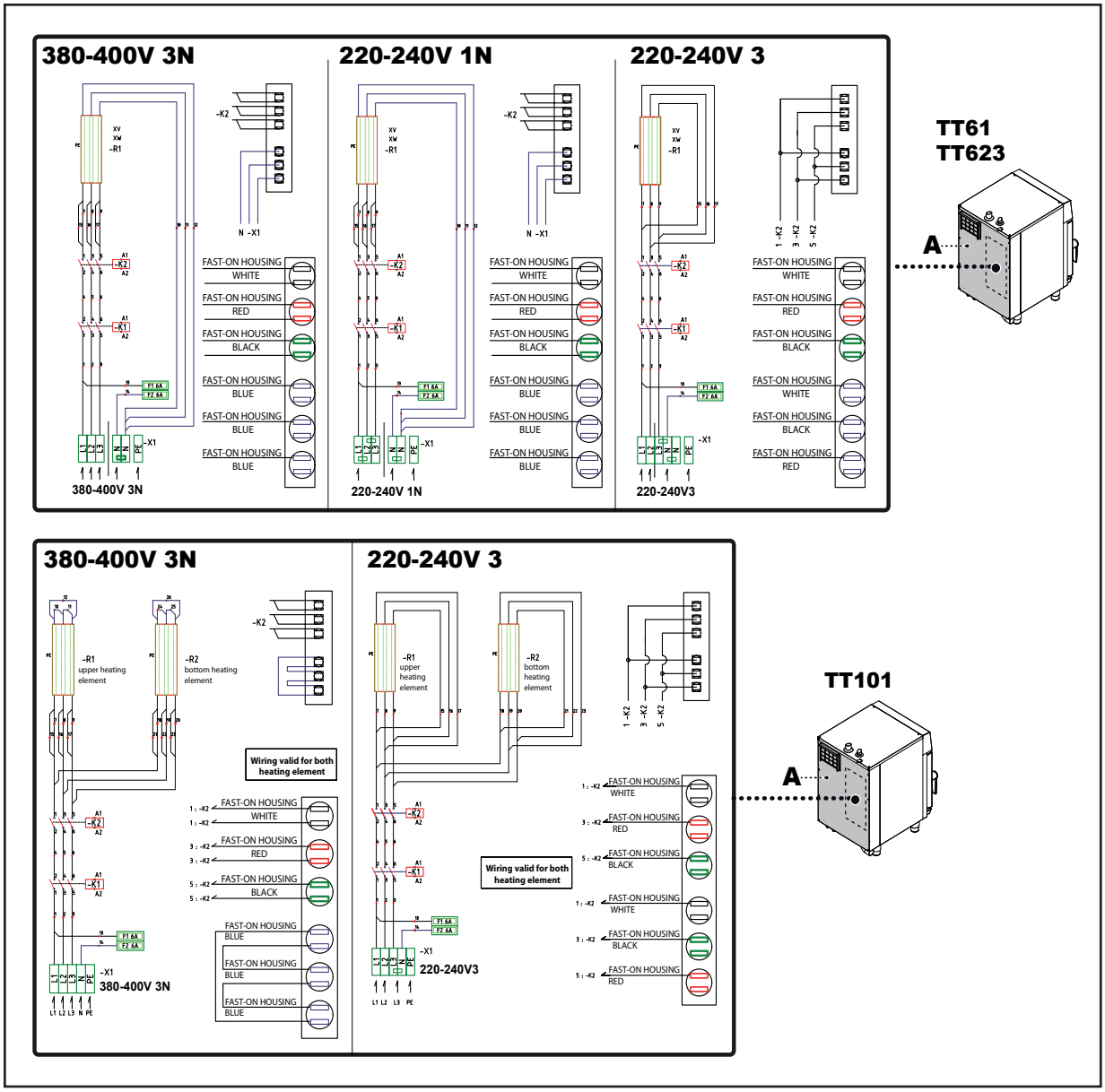
2) Svitare le viti per smontare il retro **(A)**.

3) Inserire il ponte **(B)** per collegare elettricamente i morsetti **(L1 -L2)** e il ponte **(C)** per collegare elettricamente i morsetti (**L2-L3**) per trasformare l'apparecchiatura a 230V1N.

4) Inserire il ponte **(D)** per collegare elettricamente i morsetti **(L3 - N)** per trasformare l'apparecchiatura a 230V3.

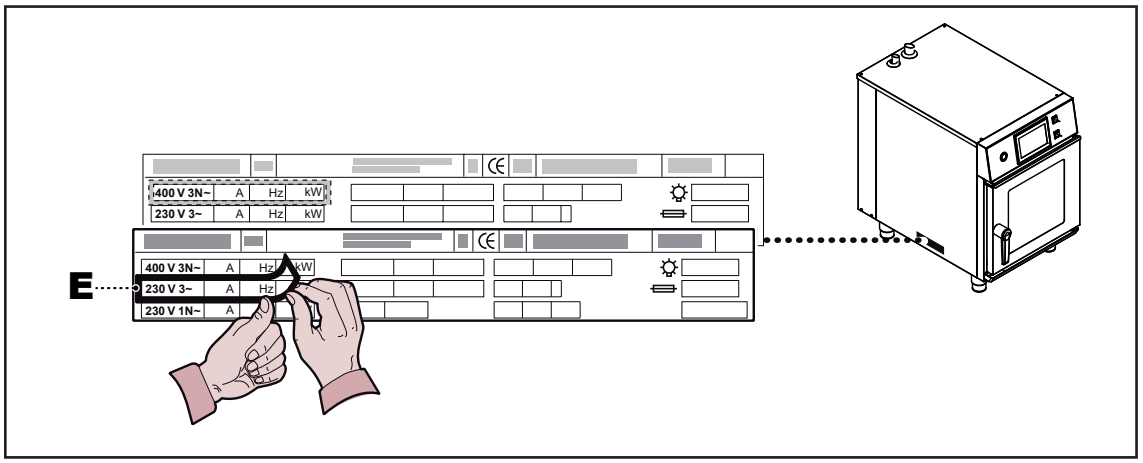


5) Modificare i collegamenti della morsettiera alle restistenze come indicato in figura e nello shcema elettrico in fondo al manuale.



6) Rimontare il pannello **(A)**.

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



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

COLLAUDO APPARECCHIATURA

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

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

1) Aprire il rubinetto di alimentazione acqua e verificare la tenuta del collegamento.

2) Agire sull'interruttore sezionatore per verificare il collegamento elettrico.

3) Verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 13).

4) Verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

5) 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.

REGOLAZIONI

ISTRUZIONI E AVVERTENZE PER LE REGOLAZIONI

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

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. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Fabbricante o dal Servizio Assistenza o da personale autorizzato e qualificato, al fine di evitare rischi.

⚠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.

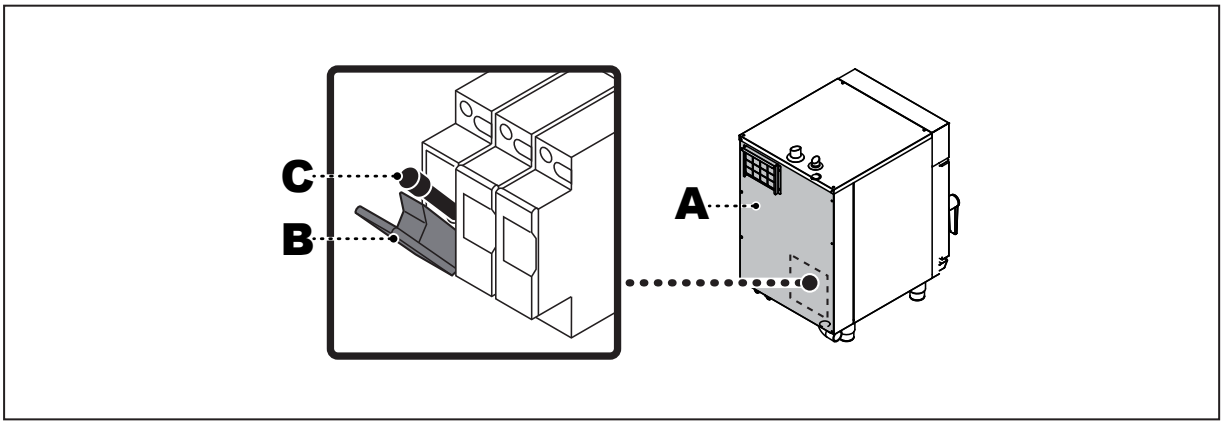
SOSTITUZIONE FUSIBILE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Svitare le viti per smontare il retro **(A)**.

2) Aprire il portafusibile **(B)** e sostituire il fusibile **(C)** danneggiato.

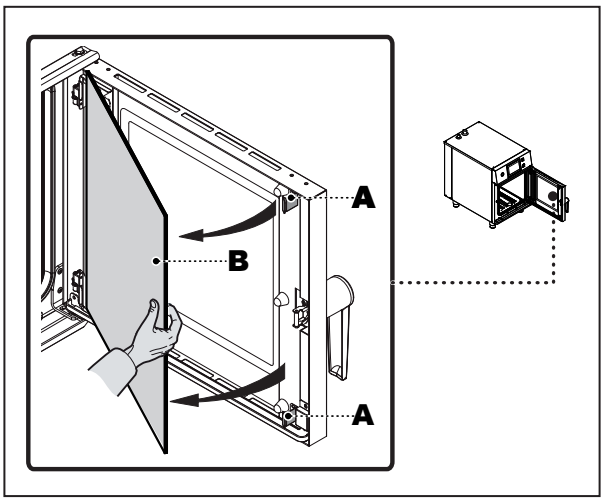
3) Richiudere il portafusibile e rimontare il retro ad operazione ultimata.



SOSTITUZIONE LED

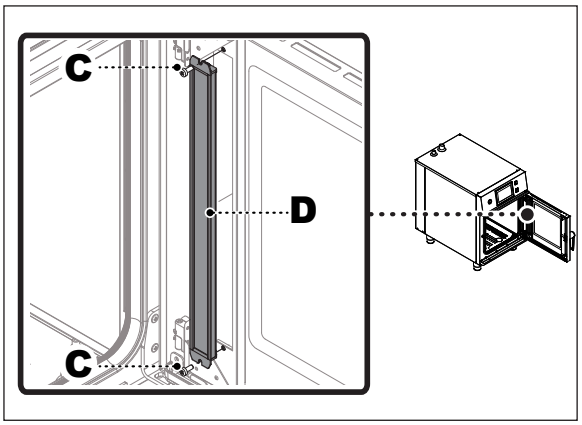
Per questa operazione procedere nel modo indicato.

1) Tirare le mollette **(A)** per aprire il vetro interno della porta **(B)**.



2) Svitare le viti **(C)** per smontare il Led **(D)**.

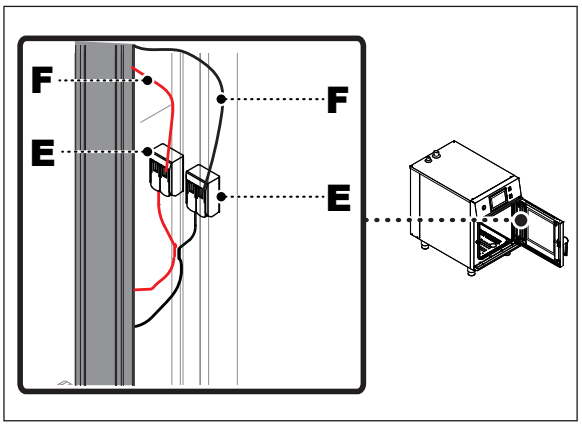
AVVERTENZA: Non dirigere getti d'acqua direttamente sul Led.



3) Sollevare le linguette dei morsetti **(E)** per staccare i cavi alimentazione **(F)** del LED.

4) Rimontare il tutto ad operazione ultimata.

AVVERTENZA: Fare attenzione a ricollegare correttamente i cavi con i colori corrispondenti (nero/nero, rosso/rosso).



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 4

TECHNICAL INFORMATION 5
GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE 5
TECHNICAL DATA 5
STANDARD ACCESSORIES 5
OPTIONAL ACCESSORIES 5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY 5

SERVICING 5
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SERVICING 5
VENT CLEANING 6

FAULT 6
TROUBLESHOOTING 6
TABLE OF ALARM INDICATIONS 6

HANDLING AND INSTALLATION 7
INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR HANDLING AND INSTALLATION 7
PACKAGING AND UNPACKING 7
TRANSPORT 7
HANDLING AND LIFTING 8
INSTALLATION OF THE APPLIANCE 8
ROOM VENTILATION 8
LEVELLING 9
WATER: REQUIREMENTS FOR SUPPLIED WATER 9
WATER: RECOMMENDATIONS CONCERNING FILTERING SYSTEMS 10
WATER CONNECTION 10

ENGLISH

WATER: RACCOMANDATIONS FOR USE 11
WATER DRAIN CONNECTION 11
ELECTRICAL CONNECTION 12
CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY 13
TESTING OF THE APPLIANCE 14

ADJUSTMENTS 14

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS 14

REPLACING PARTS 15

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR REPLACING PARTS 15
REPLACING THE FUSE 15
REPLACING THE LED 15
APPLIANCE DECOMMISSIONING, DEMOLITION AND DISPOSAL 16

ANNEXES ..... I - XIII

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.

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.

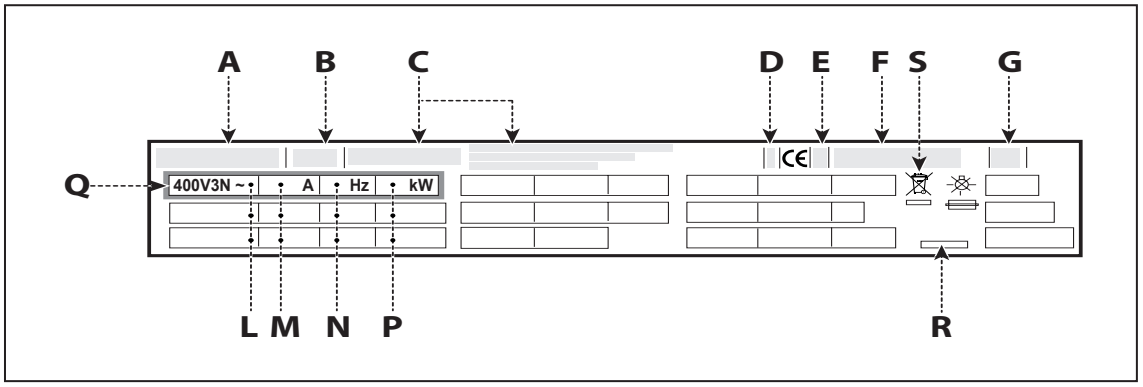
– Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

– 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. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model
B) Type of customisation
C) Manufacturer identification
D) Insulation class
E)Year of construction
F)Serial number
G) Protection rating
H) Country of destination
L) Voltage (V)
M) Absorption (A)
N) Frequency (Hz)
P) Rated power (kW)
Q) Test voltage indicator
R) Date of construction
S) WEEE Symbol



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.

OPTIONAL ACCESSORIES

See point "OPTIONAL ACCESSORIES" of the user instructions manual.

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY

See point "INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR SAFETY" 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" on page 6 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 water supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.

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

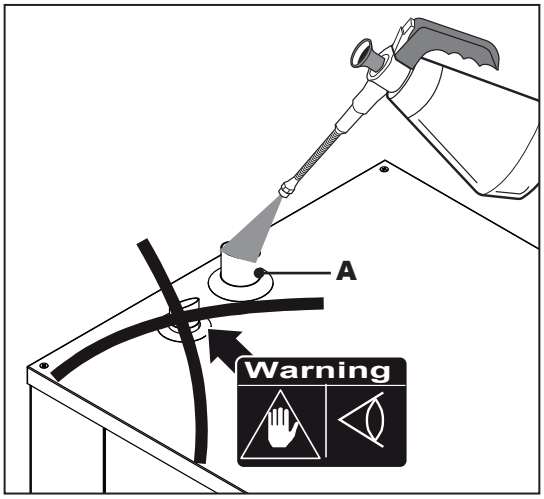
Every year, have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

- A check on the efficiency of the flues and air intakes, cleaning them if necessary.
- 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) Clean inside the washing tank with the shower spout.

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.

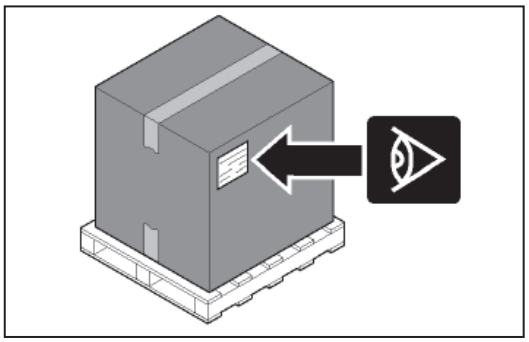
PACKAGING AND UNPACKING

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.

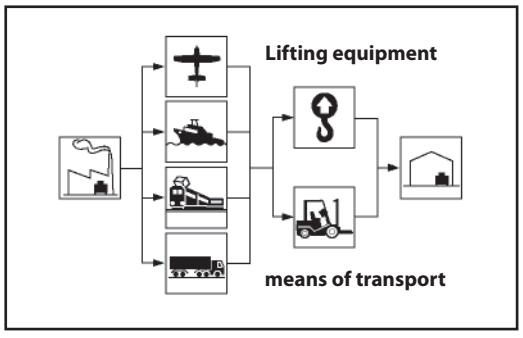


TRANSPORT

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

The chart shows the most commonly used alternatives.

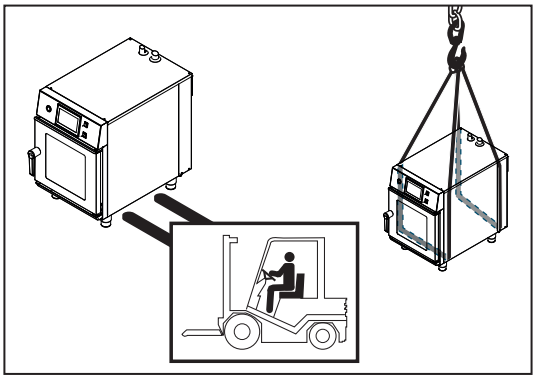
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



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.

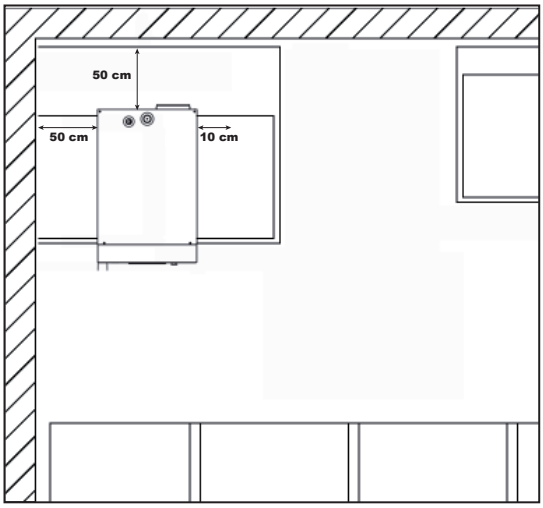
The place of installation must have all the utility supply, ventilation, extraction and production residue venting connections needed, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

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) .

IMPORTANT: Install at a distance from the rear wall of no less than 50 cm, from the left side no less than 50 cm and from the right side no less than 10 cm.



WARNING: Use the KSFTTT Kit safety bracket to install correctly and safely the appliance on a stand.

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.

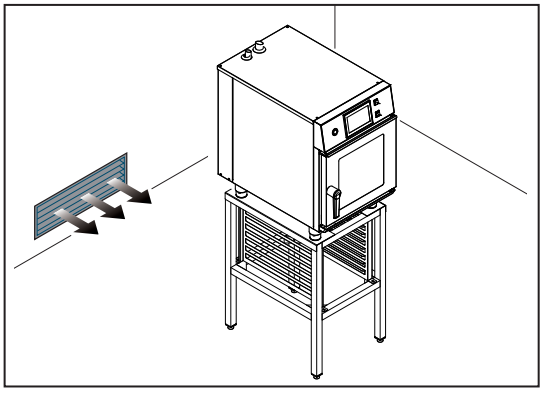
NOTE: Steam sources located near the air filter may cause moisture to be drawn into the air filter, which may result in malfunction of the appliance.

WARNING: Avoid the presence of steam sources in the vicinity of the air filter.

ROOM VENTILATION

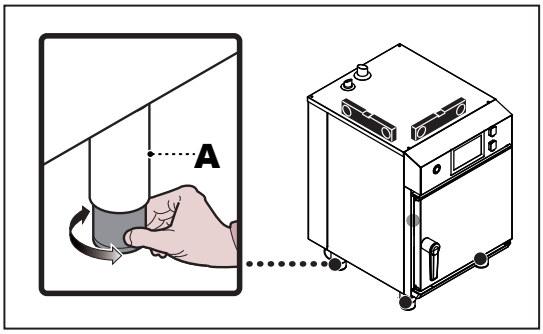
WARNING: The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

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.



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		200÷400 kPa (2÷ 4 bar) (*)
Instantaneous water flow rate (l/h)		18 l/h (TT 61) (*) 18 l/h (TT 623) (*) 18 l/h (TT 101) (*)
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 < 30 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

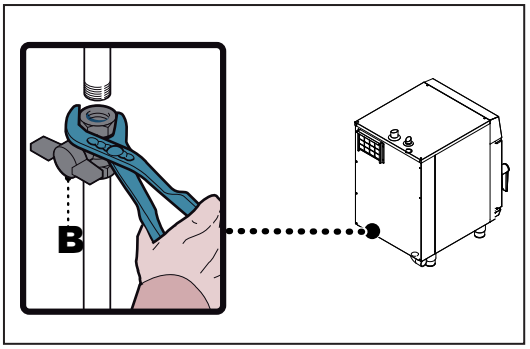
WATER CONNECTION

WARNING: Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials

WARNING: The appliance has to be connected to the water mains by means of a flexible hose complying with IEC61770 standard.

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.

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.

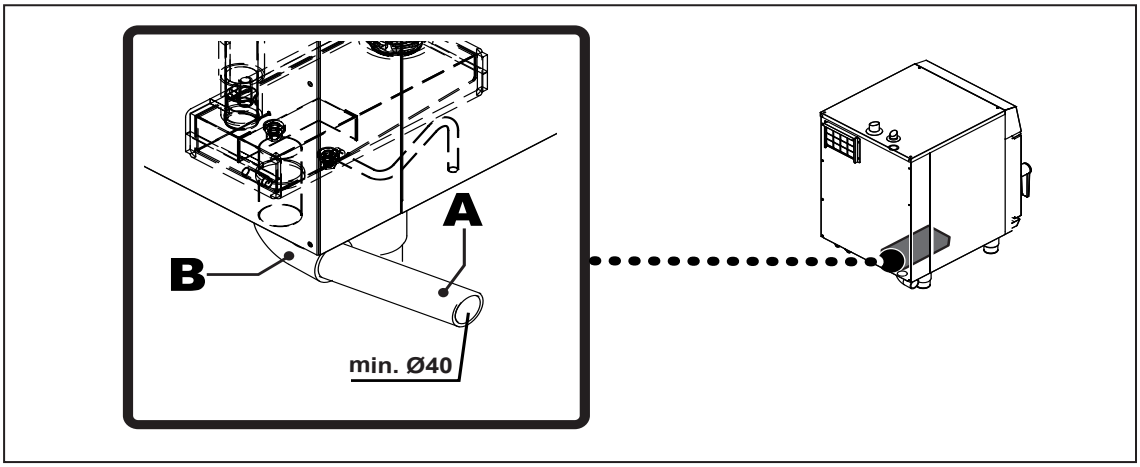
For example: if the type of cooking requires the presence of a pan full of water on the bottom pan tray, the water must have the features shown in the table on page 9.

WATER DRAIN CONNECTION

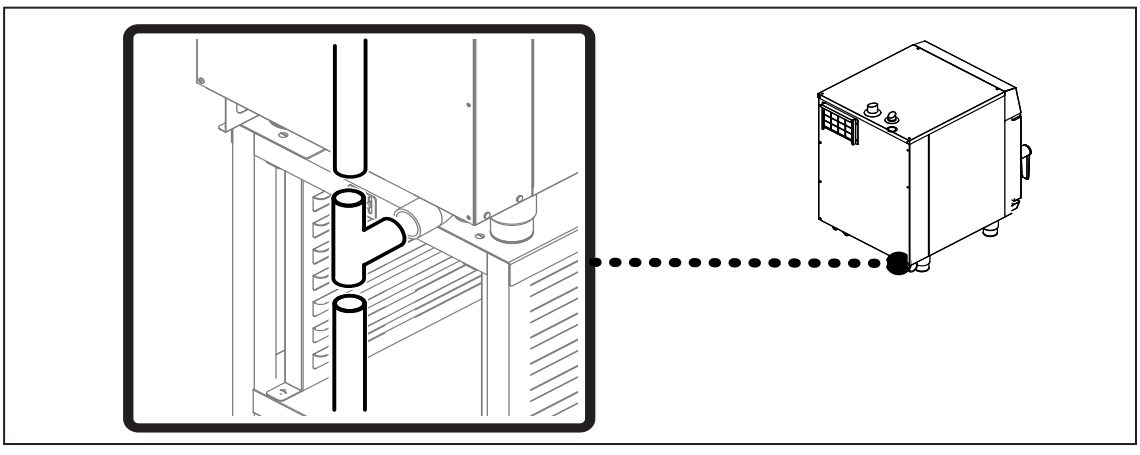
To carry out this operation, proceed as follows.

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).



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 of 400V/3N/PE which can be switched to 230V/3/PE (all TT623 / TT61 and TT101 models) and can be switched to 230V / 1N / PE (only TT623 and TT61 models) (See annexed electrical schematics).

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

Install a switch device suitable to provide a reliable disconnection from the supply mains, having a contact separation in all poles that provide full disconnection under Overvoltage Category III in accordance with the wiring rules.

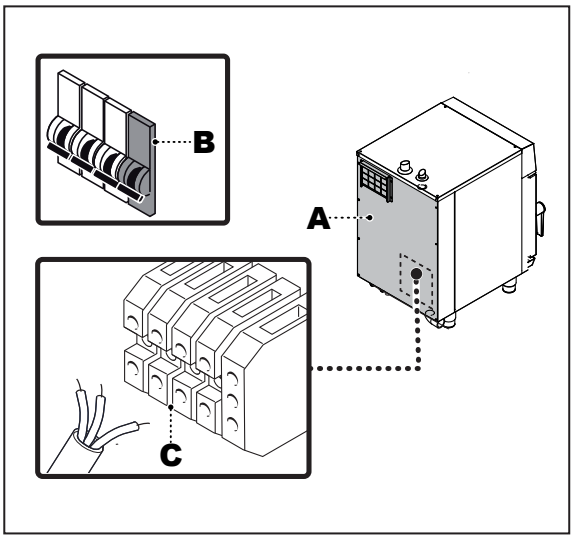
The all pole disconnection device and all appliance electrical supplying fixed circuit protection shall be installed by authorized skilled personnel in accordance with installation Standards and rules.

For stationary appliances permanently connected to the fixed wiring, compliance with this requirement in the countries of Australia and New Zeland is considered to be met if the construction concerning disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.

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

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.

1) Install automatic circuit breaker protection supplying and protecting only each single appliance and located close to it, with the following characteristics:
- IEC 60898 short circuit and B Trip Curve or C Trip Curve overcurrent protection.
- Short-circuit interruption ratings suitable for local supply network and electrical wire to appliance protection.
- Current rating in accordance with appliance electrical power/current ratings (see user manual on page 12) and fixed wiring ratings.
- Residual current protection device 0.03A trip rating.
- Supply cord shall be oil and water resistent, sheated flexible cable, not lighter than 60245 IEC 57 type, suitable for local installation environment and suitable at 70°C operating temperature or better.



2) Undo the screws and remove the rear panel **(A)**.

3) Connect the automatic circuit-breaker **(B)** to the appliance's terminal board **(C)** of the appliance.

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.

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

⚠WARNING: The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 or 230V/1N can be carried out as described below.

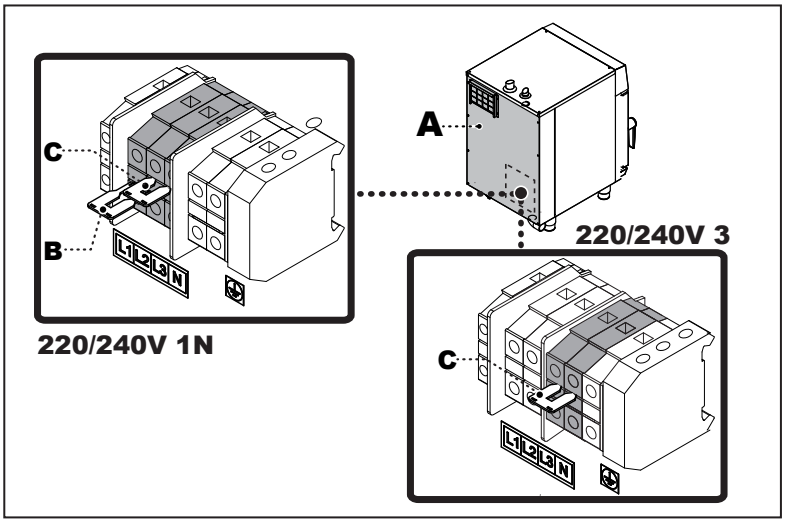
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Disconnect the mains electricity supply.

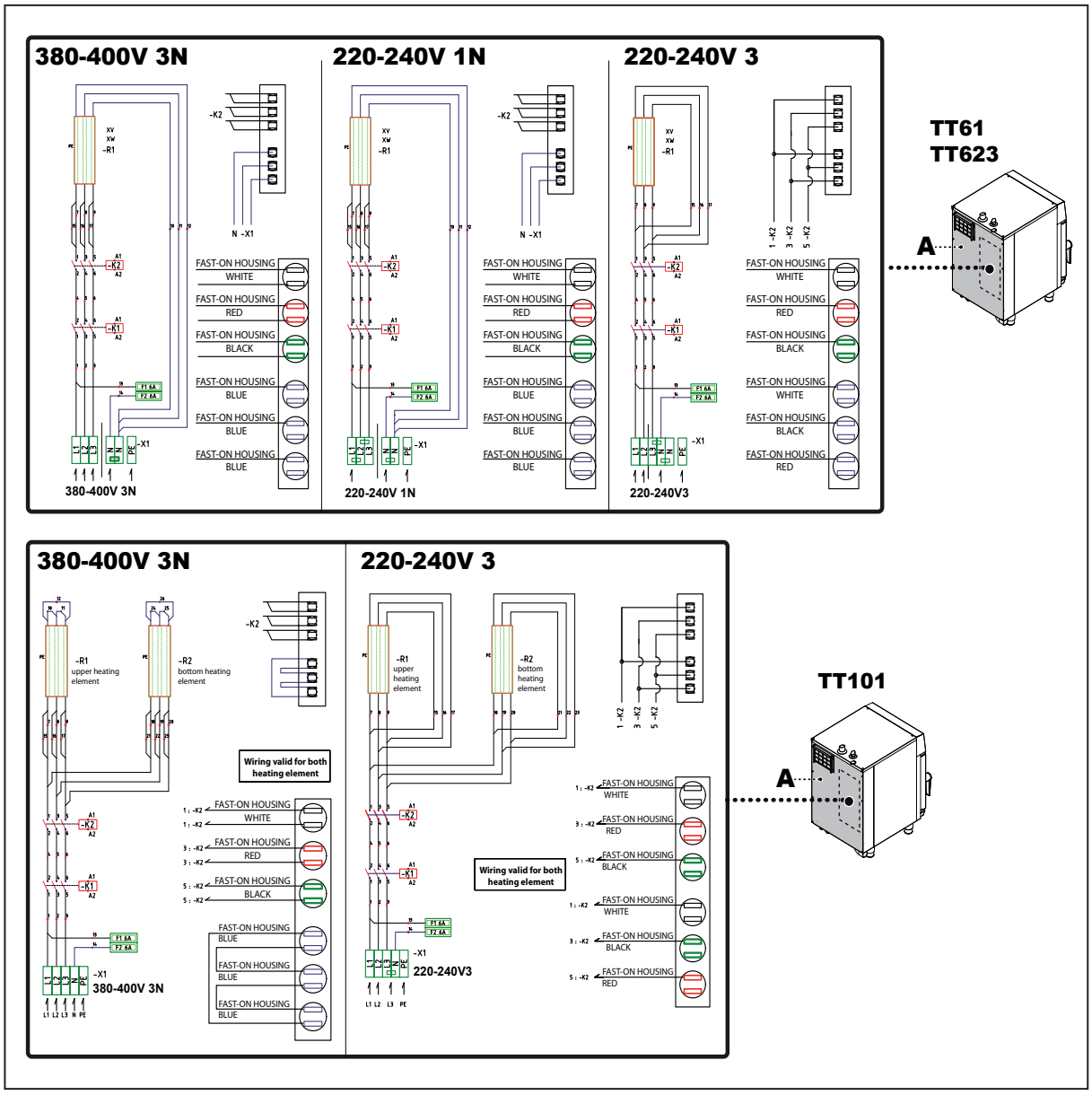
2) Remove the screws to take off the back panel **(A)**.

3) Fit the jumper **(B)** to make the electrical connection of the terminals **(L1-L2)** and the jumper **(C)** to make the electrical connection of the terminals **(L2-L3)** to transform the equipment to 230V1N.

4) Fit the jumper **(D)** to make the electrical connection of the terminals **(L3-N)** to transform the equipment to 230V3.

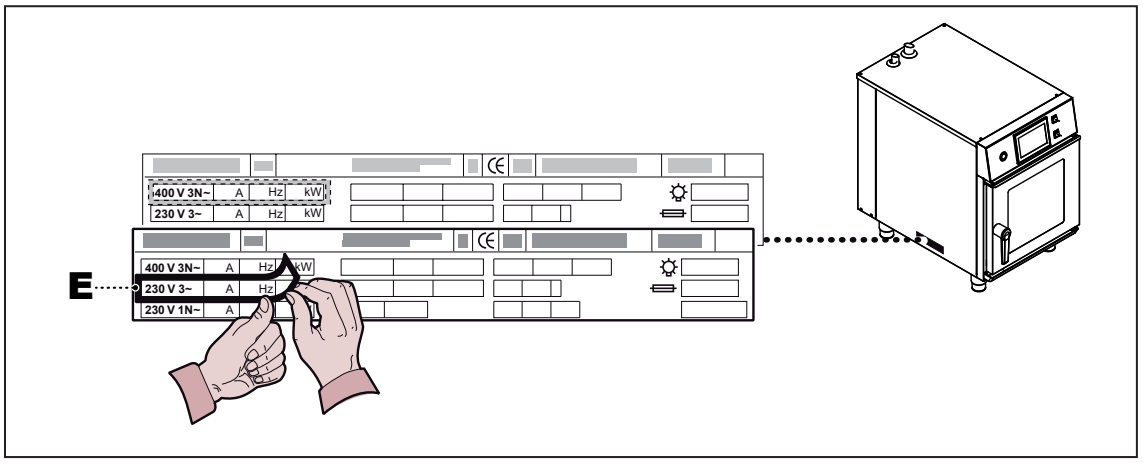


5) Modify the connections of the terminal board as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.



6) Remount the rear panel **(A)**.

7) Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate **(E)** and apply the new one to identify the voltage being used.



NOTE: On completion of the operation make sure that there are no 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 water supply taps and check that the connections are tight.

2) Turn on the master switch to check the electrical connection.

3) Make sure that the mains voltage is the same as that of the appliance and, if necessary, carry out the conversion (see page 11).

4) Check that the safety device is operating correctly.

5) 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.

ADJUSTMENTS

INSTRUCTIONS AND WARNINGS FOR ADJUSTMENTS

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

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 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. If the power supply cable is damaged it must be replaced by the Manufacturer or by the Assistance Service or by authorized and qualified personnel, in order to avoid risks.

⚠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.

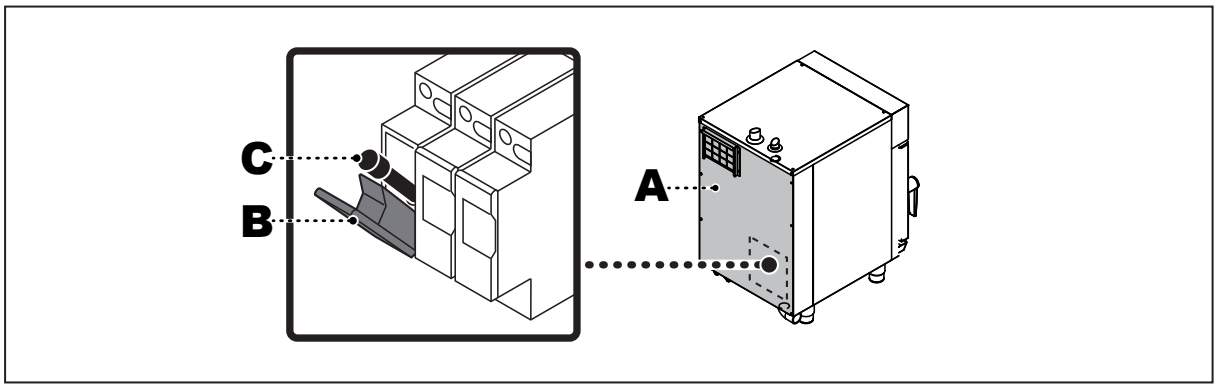
REPLACING THE FUSE

To carry out this operation, proceed as follows.

1) Undo the screws to remove the rear panel **(A)**.

2) Open the fuse-holder **(B)** and replace the damaged fuse **(C)**.

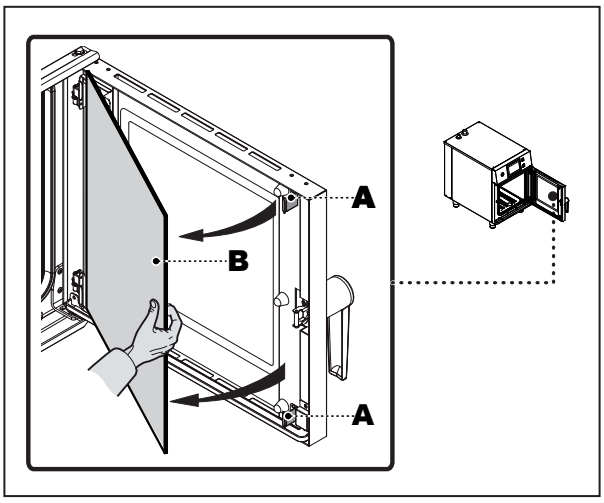
3) Replace the fuse-holder and the side panel when the operation is complete.



REPLACING THE LED

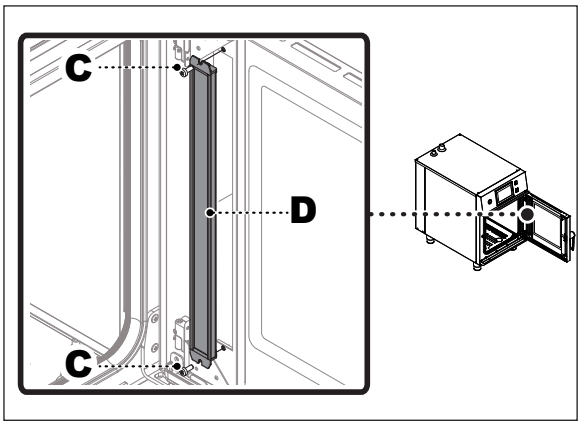
To carry out this operation, proceed as follows.

1) Pull the clips **(A)** to open the inner door glass **(B)**.



2) Loosen the screws **(C)** to remove the LED **(D)**.

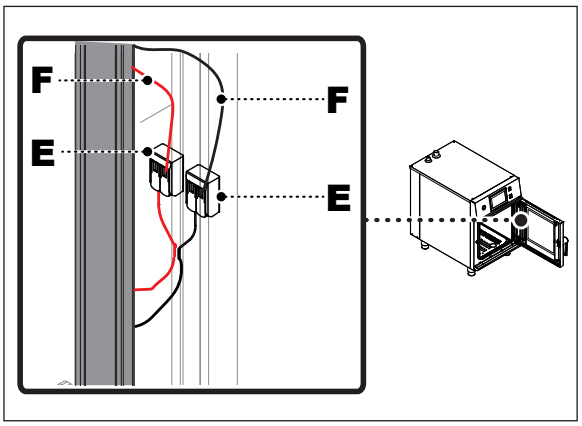
⚠ WARNING: Do not direct jets of water directly at the LED.



3) Lift the terminal tabs **(E)** to disconnect the power supply cables **(F)** of the LED.

4) Once the operation has been completed, remount everything.

⚠ WARNING: Take care to correctly reconnect the cables with the corresponding colours (black/black, red/red).



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.).

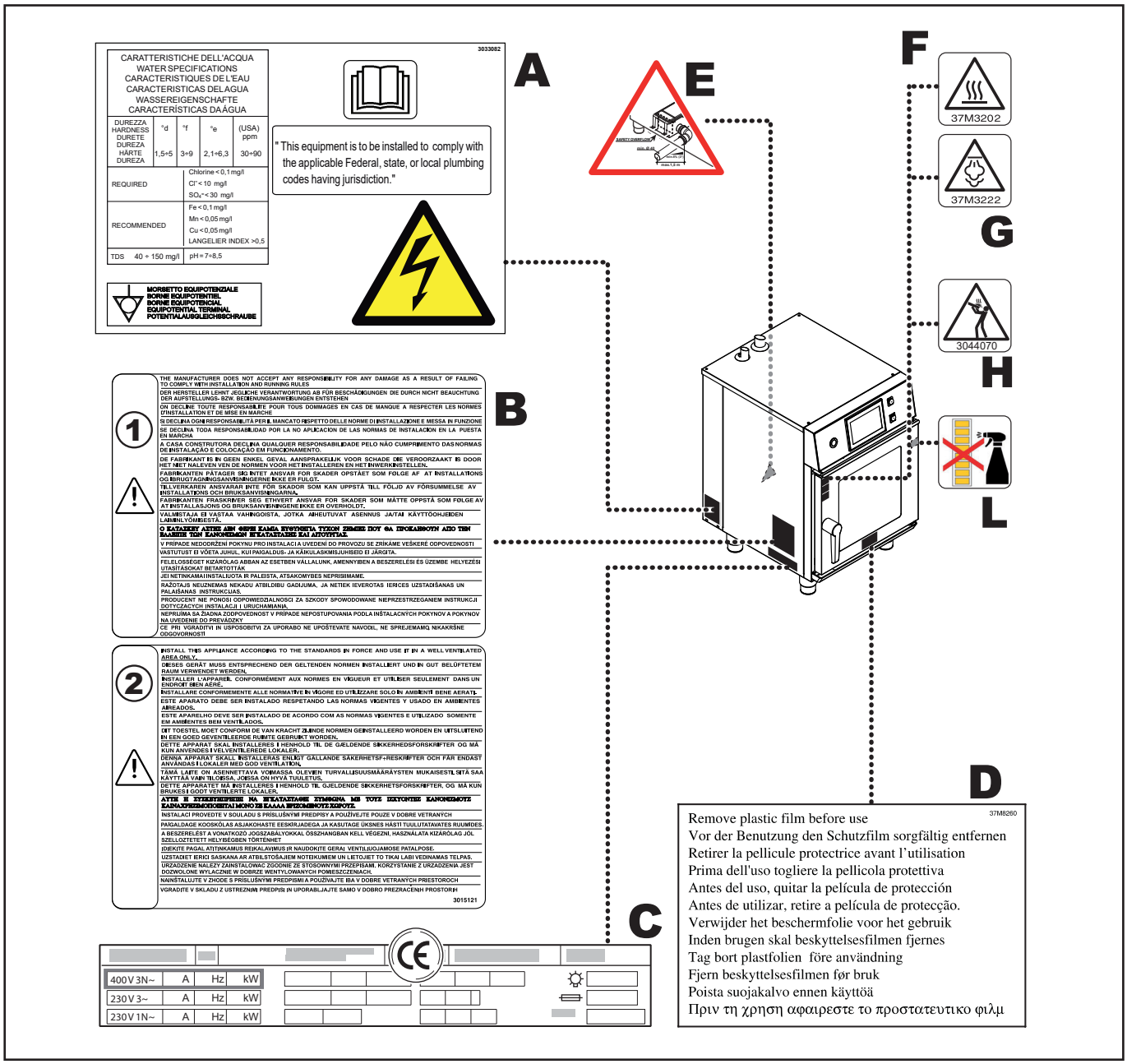
Place the appliance in a suitable area which is not easily accessible, with barriers to prevent anyone from accessing it.

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) Non mettere teglie con liquidi o con cibi, che durante la cottura potrebbero diventare liquidi, nei ripiani del forno che l'operatore non è in grado di controllare visivamente, per evitare rischi di scottatura durante la movimentazione delle teglie.

L) Non dirigere getti d'acqua direttamente sul Led.

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.

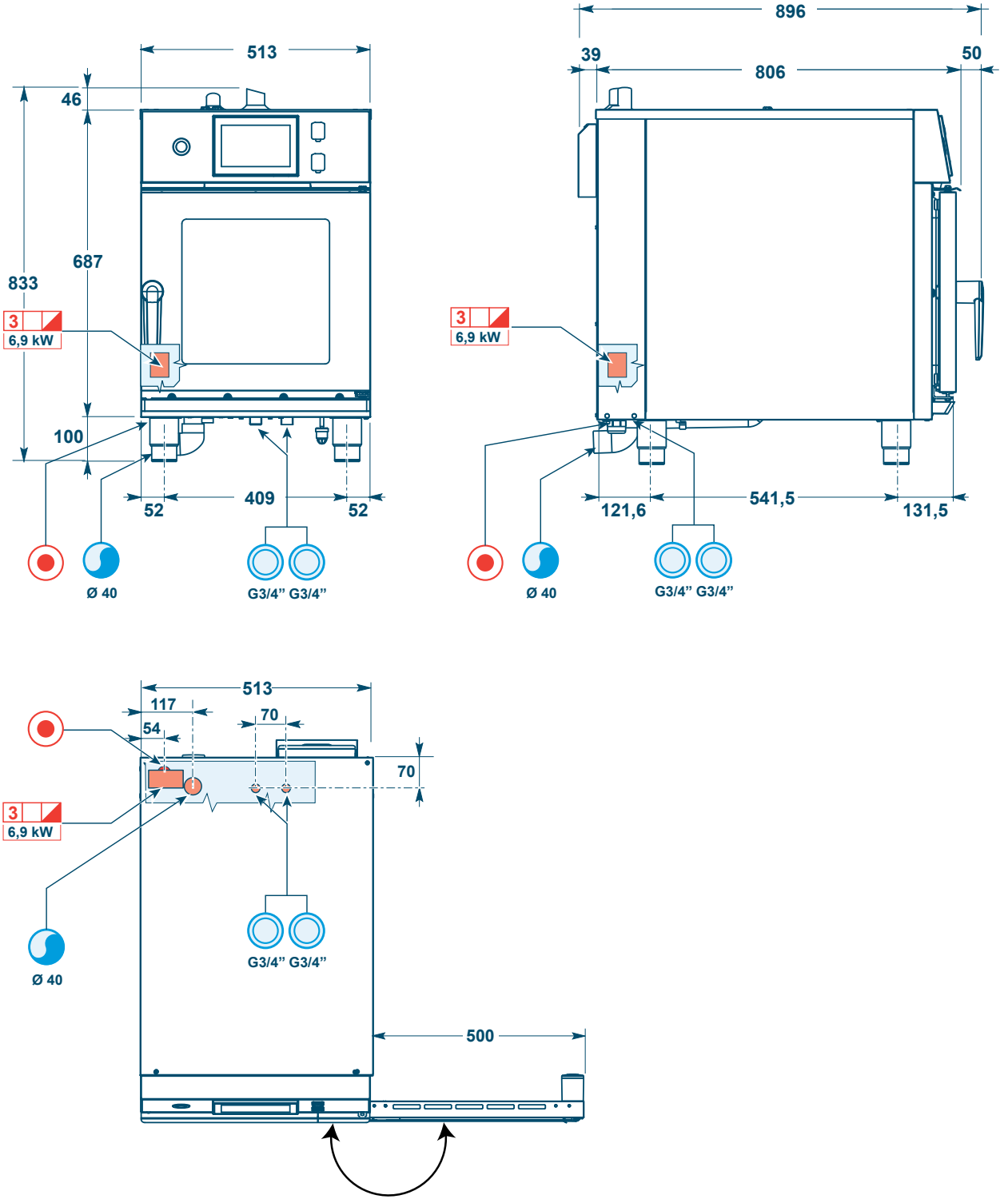
H) Never place containers of liquids, or foods which may liquefy during cooking, on shelves of the oven where the user does not have a good view of them, to avoid the risk of scalding during handling of the containers

L) Do not direct jets of water directly at the LED.

SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (TT 61)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (TT 61)

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

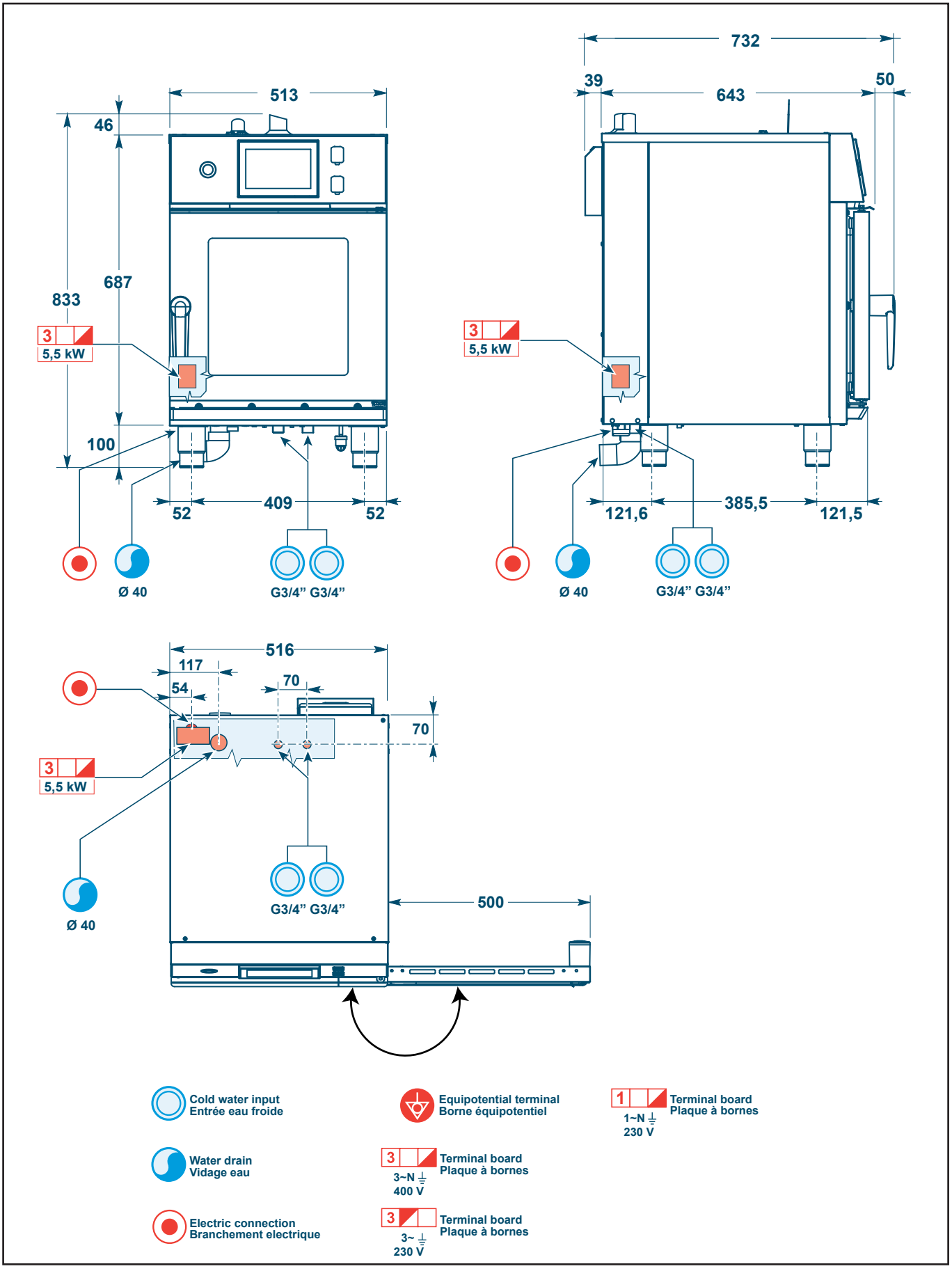
– Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
– Net Weight= 70 Kg



SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (TT 623)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (TT 623)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 110 Kg

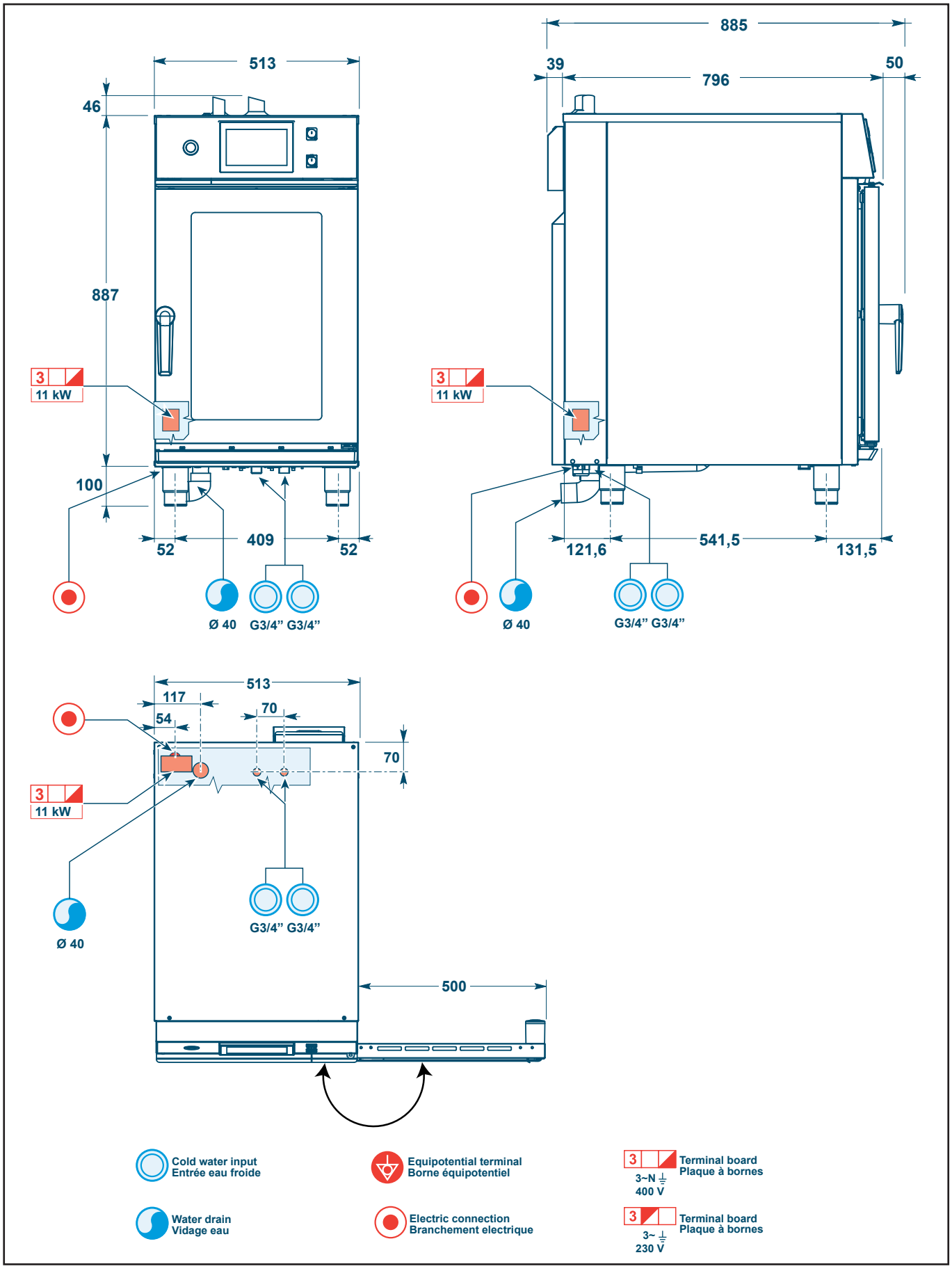
- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg



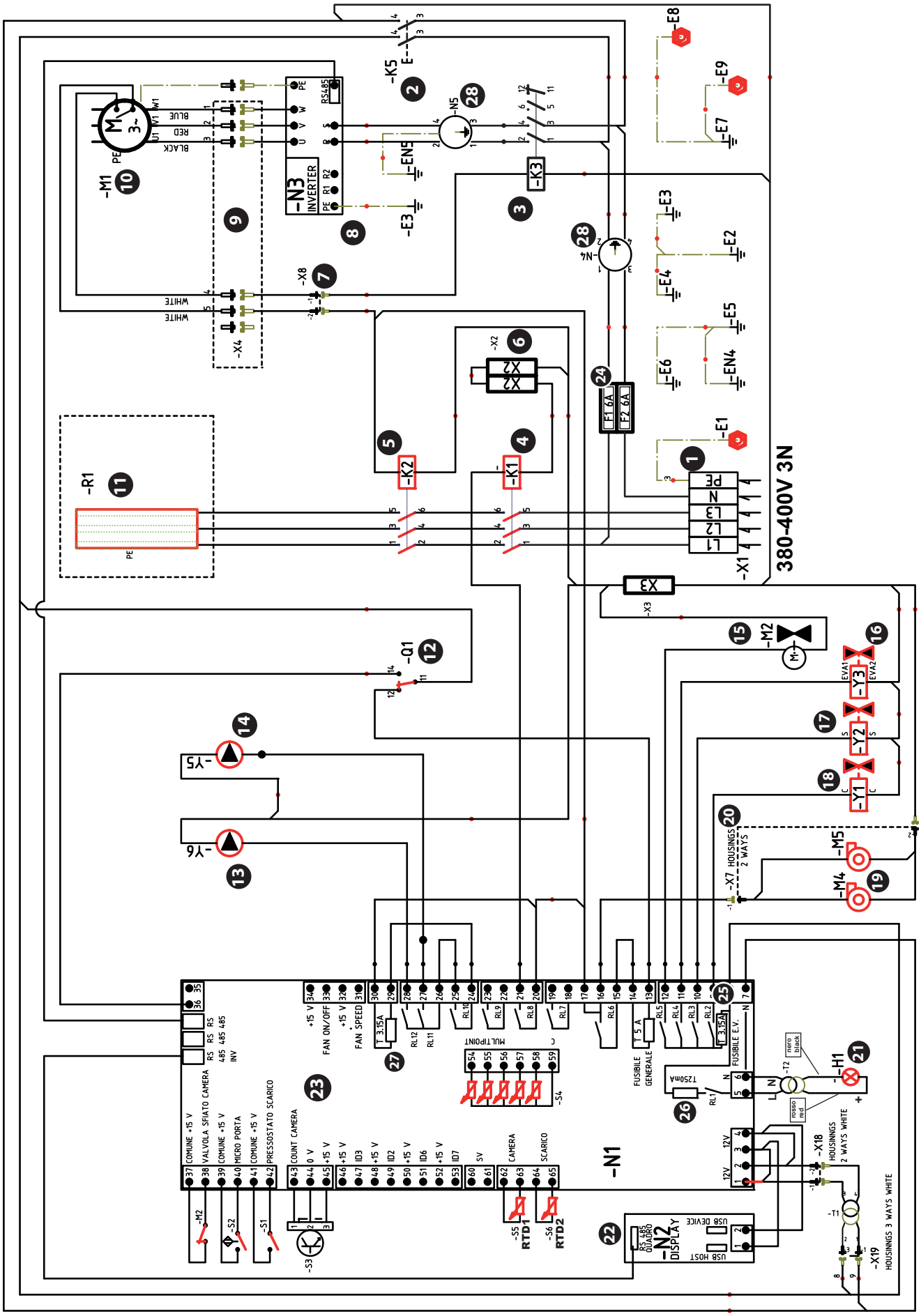
SCHEDA ALLACCIAMENTI FORNO (TT 101)
OVEN CONNECTION DIAGRAM (TT 101)

- La massima pressione sonora è inferiore a 70 dB.
- Peso netto = 110 Kg

- Maximum sound pressure is no higher than 70 dB.
- Net Weight= 110 Kg



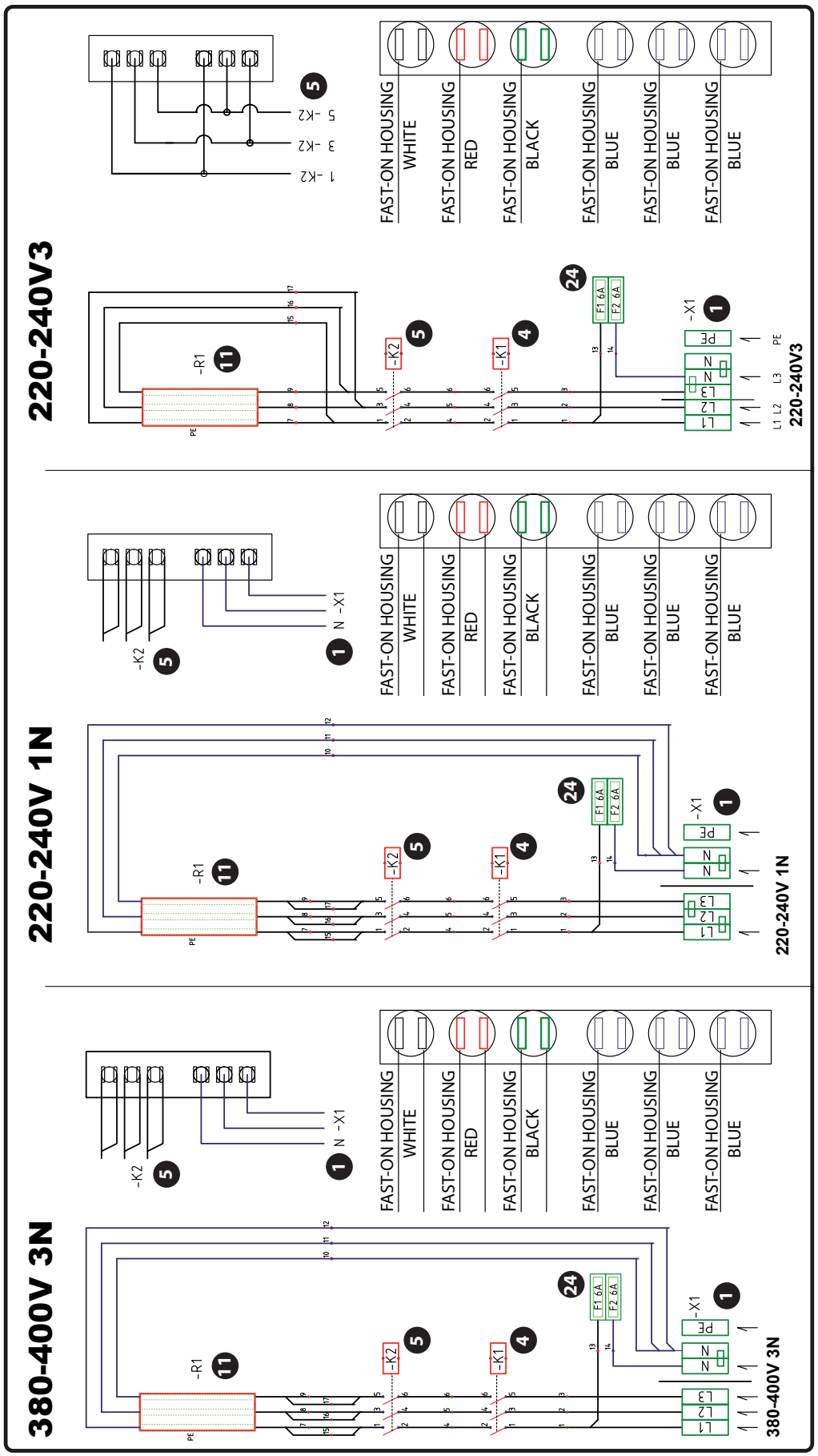
SCHEMA ELETTRICO (TT 61 - 623 400V 3N)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (TT 61 - 623 400V 3N)



Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Interruttore - Switch
3	Contattore motore - Motor contactor
4	Contattore lavoro - Heating contactor
5	Contattore sicurezza - Safety contactor
6	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
7	Connettore 2 poli - 2-pin connector
8	Inverter - Inverter
9	Connettore 6 poli - 6-pin connector
10	Motore ventola - Fan motor
11	Resistenza - Heating element
12	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
13	Pompa brillantante (verde) - Polish pump (green)
14	Pompa detergente (giallo) - Detergent pump (yellow)
15	Valvola motorizzata - Motorized valve
16	Elettrovalvola di risciacquo - Rinse solenoid valve
17	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
18	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
19	Ventola - Fun
20	Connettore 2 poli - 2-pin connector
21	Lampada forno - Oven lamp
22	Display - Display
23	Scheda elettronica - Electronic card
24	Fusibile 6 AT - Fuse 6 AT
25	Fusibile 3,15 AT - Fuse 3.15 AT
26	Fusibile luci 250mA - lamp fuse 250mA
27	Fusibile lavaggio 3,15 AT - Washing fuse 3.15 AT
28	Filtro LC - LC Filter

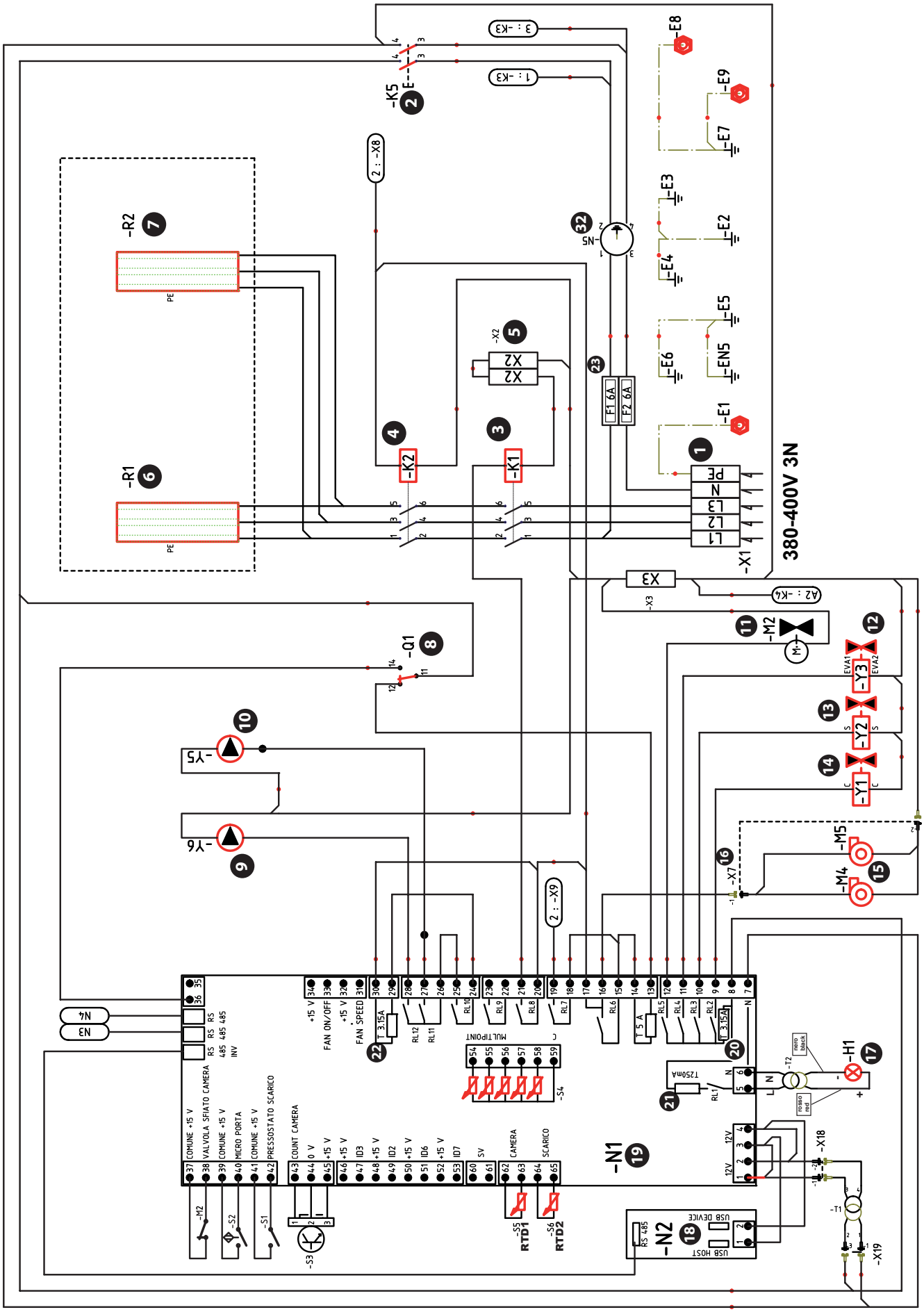
RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda scarico - Drain probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Microinterruttore porta - Door microswitch
S3	Flussotato - Flowmeter
S4	Sonda multipoint - Multipoint probe
M2	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

SCHEMA RESISTENZE (TT 61 - 623)
HEATING ELEMENT DIAGRAM (TT 61 - 623)



Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
4	Contattore lavoro - Heating contactor
5	Contattore sicurezza - Safety contactor
11	Resistenza - Heating element
24	Fusibile 6 AT - Fuse 6 AT

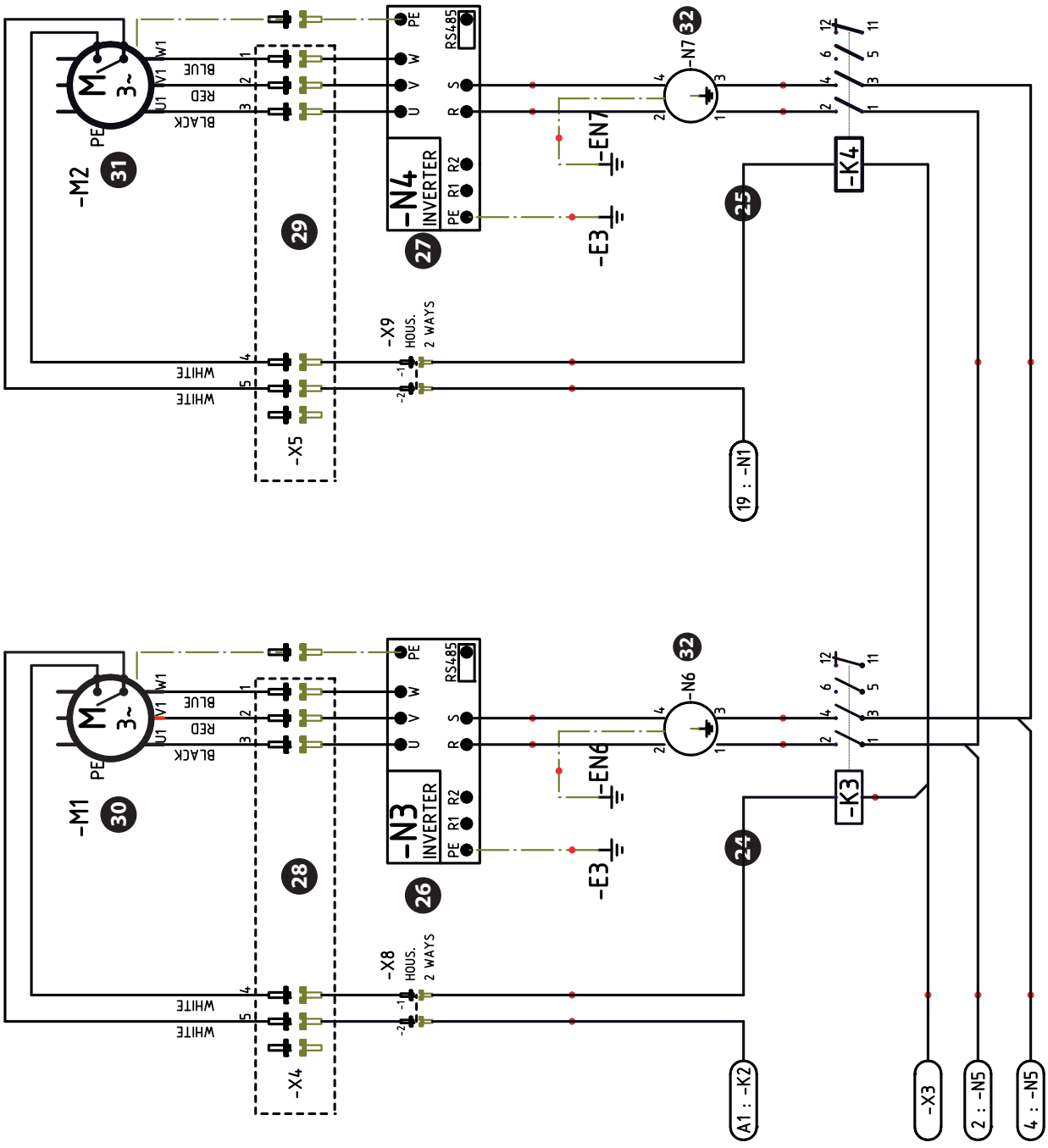
SCHEMA ELETTRICO (TT 101 400V 3N_A)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (TT 101 400V 3N_A)



Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
2	Interruttore - Switch
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore sicurezza - Safety contactor
5	Morsetto sezionamento potenza - Power control terminal
6	Resistenza superiore - Upper heating element
7	Resistenza inferiore - Bottom heating element
8	Termostato di sicurezza - Safety thermostat
9	Pompa brillantante (verde) - Polish pump (green)
10	Pompa detergente (giallo) - Detergent pump (yellow)
11	Valvola motorizzata - Motorized valve
12	Elettrovalvola di risciacquo - Rinse solenoid valve
13	Elettrovalvola acqua allo scarico - Drain water solenoid valve
14	Elettrovalvola acqua in camera - Chamber water solenoid valve
15	Ventola - Fun
16	Connettore 2 poli - 2-pin connector
17	Lampada forno - Oven lamp
18	Display - Display
19	Scheda elettronica - Electronic card
20	Fusibile 3,15 A - Fuse 3.15 A
21	Fusibile luci 250mA - lamp fuse 250mA
22	Fusibile lavaggio 3,15 A - Washing fuse 3.15 A
23	Fusibile 6 A - Fuse 6 A
32	Filtro LC - LC Filter

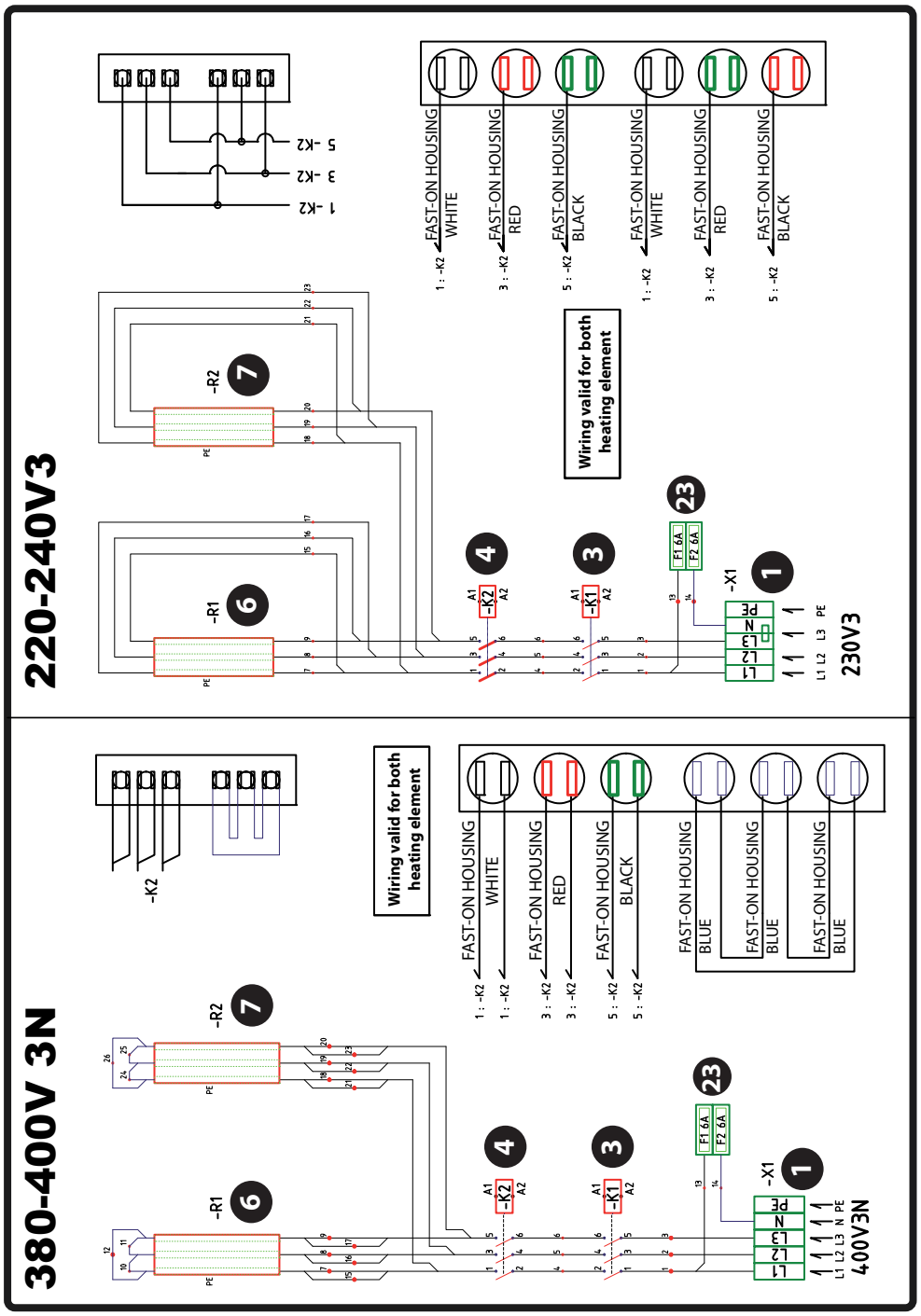
RTD1	Sonda camera - Chamber probe
RTD2	Sonda scarico - Drain probe
S1	Pressostato scarico - Drain pressure switch
S2	Microinterruttore porta - Door microswitch
S3	Flussotato - Flowmeter
S4	Sonda multipoint - Multipoint probe
M2	Microinterruttore valvola motorizzata - Motorized valve micro switch

SCHEMA ELETTRICO (TT 101 400V 3N_B)
ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM (TT 101 400V 3N_B)



Rif.	*Descrizione - Description*
24	Contattore motore superiore - Upper Motor contactor
25	Contattore motore inferiore - Bottom Motor contactor
26	Inverter superiore - Upper Inverter
27	Inverter inferiore - Bottom Inverter
28	Connettore 6 poli motore superiore - Top motor 6-pin connector
29	Connettore 6 poli motore inferiore - Bottom motor 6-pin connector
30	Motore ventola superiore - Upper fan motor
31	Motore ventola inferiore - Bottom fan motor
32	Filtro LC - LC Filter

SCHEMA RESISTENZE (TT 101)
HEATING ELEMENT DIAGRAM (TT 101)



Rif.	*Descrizione - Description*
1	Morsettiera - Terminal board
3	Contattore lavoro - Heating contactor
4	Contattore sicurezza - Safety contactor
6	Resistenza superiore - Upper heating element
7	Resistenza inferiore - Bottom heating element
23	Fusibile 6 AT - Fuse 6 AT

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.