



ROYAL
c a t e r i n g

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Manuel d'utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

GN 2/3 OVENS

- **RC-EO423MS**
- **RC-EO423M**



Deutsch	3
English	6
Français	9
Italiano	12
Español	15

PRODUKTNAME	GN 2/3 OFEN
PRODUCT NAME	GN 2/3 OVENS
NOM DU PRODUIT	FOURS GN 2/3
NOME DEL PRODOTTO	FORNI GN 2/3
NOMBRE DEL PRODUCTO	HORNOS GN 2/3
MODELL	RC-EO423MS RC-EO423M
PRODUCT MODEL	
MODÈLE	
MODELLO	
MODELO	
IMPORTEUR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
IMPORTER	
IMPORTATEUR	
IMPORTATORE	
IMPORTADOR	
ADRESSE VON IMPORTEUR	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA POLAND, EU
IMPORTER ADDRESS	
ADRESSE DE L'IMPORTATEUR	
INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE	
DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	

ALLGEMEINE ANMERKUNGEN

Diese Bedienungsanleitung sollte zum späteren Nachschlagen mit dem Gerät aufbewahrt werden. Diese Anweisungen wurden zu Ihrer Sicherheit und der anderer Personen geschrieben. Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor Installation und Gebrauch des Geräts aufmerksam.

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Richtlinie 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie), 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit von Betriebsmitteln), Re 1935/2004/EC, Re 2023/2006/EC und den Normen UNI EN 203, UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 und EN55014 gebaut. Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet: Bitte beachten Sie, dass keine lebenden Tiere, Personen oder gefährliche Gegenstände im Ofen liegen oder in ihn hineingelegt werden! Das Gerät ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden. Materialien, die für den Kontakt mit Lebensmitteln sind, haben diese Kennzeichnung: . Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden! Darüber hinaus wird eine jährliche Inspektion durch qualifizierte Fachleute empfohlen.

- Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- Das Gerät darf zur Reinigung nicht direkten und starken Wasserstrahlen ausgesetzt werden.
- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten gleich welcher Art muss der Strom am Gerät abgeschaltet werden.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten dürfen nur vom Kundendienst durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

ANGABEN ZUM GERÄT

Modell	Elektrischer Backofen
Abmessungen [cm]	62x54x58,5 H
Rundes Heizelement [W]	3000
Oberes + Grill Heizelement [W]	700 + 1800
Unteres Heizelement [W]	1600
Max.Leistung [W]	3000

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Die folgenden Anweisungen sind für einen qualifizierten Installateur bestimmt, damit Installation, Einstellung und Wartung so korrekt wie möglich und unter Beachtung der geltenden Gesetzgebung durchgeführt werden.

Zunächst muss die Geräteverpackung entfernt, die Schutzfolie abgenommen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel

entfernt werden. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu unter dem Abschnitt UMWELTSCHUTZ).

STANDORT

Der Ofen muss auf eine spezielle Unterlage oder auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Alle Gerätemodelle sind mit höhenverstellbaren Füßen ausgestattet. Die Seiten- und Rückseiten des Geräts müssen zugänglich sein, um Elektro- und Wasseranschlüsse und die normale Wartung zu ermöglichen. Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden. Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten sollte ein Abstand von mindestens 80 mm gehalten werden. Alle Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliernmaterial verkleidet werden. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Netzkabel. Die Raumtemperatur muss stets unter 50 °C liegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen. Vor dem Anschluss an das Stromnetz muss sichergestellt werden, dass:

- die Netzspannung mit dem Wert auf dem Typenschild übereinstimmt. Diese befindet sich an der Rückseite des Geräts und ist im vorliegenden Handbuch angegeben.
- das Stromnetz über eine korrekte Erdung nach Vorgabe der vor Ort geltenden Gesetzgebung verfügt.
- bei einem direkten Anschluss an die Stromleitung vor das Gerät ein Schutzschalter mit angemessener Leistung installiert ist. Dabei muss gewährleistet sein, dass sich die Kontakte mehr als 3 mm öffnen.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschaltetem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Wert der Nennspannung abweichen.

NENNSPANUNG = 230 V / 50 Hz

Das Gerät verfügt über eine Potenzialausgleichsklemme für einen Anschluss in Reihenschaltung mit anderen Geräten. Die Klemme ist durch das Symbol  gekennzeichnet.



Hinweis: Schließen Sie das Erdungskabel nicht an die Potenzialausgleichsklemme an!

ANSCHLUSS DES STROMKABELS

Das Gerät wird mit Netzkabel geliefert (3x1,5 H07RN-F). Das Gerät muss über einen Normstecker und eine für 16 A geeignete Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden. Der Stecker muss an einer gut sichtbaren und problemlos zugänglichen Stelle positioniert werden, damit er ggf. umgehend gezogen werden kann.

Bei einer festen Installation muss das Kabel (siehe oben) an einen Schutzschalter mit geeigneter Last (16 A) und mit einem Mindestabstand der Kontakte von ≥ 3 mm angeschlossen werden. Das Erdungskabel darf niemals unterbrochen werden. Das Stromkabel darf nicht in der Nähe von Wärmequellen verlegt werden. Die Umgebungstemperatur darf nicht über 50 °C liegen.

ANSCHLUSS – WASSERZUFUSS

Einige Modelle können an die Trinkwasserleitung angeschlossen werden. Der Anschluss erfolgt über ein Ventil an der Geräterückseite. In diesem Fall sind ein Wasserhahn mit einem Druckminderventil, das auf 1,5 bar eingestellt ist, sowie ein Filter mit Kartusche Voraussetzung. Der Wasseranschluss muss in jedem Fall mit Kaltwasser erfolgen, das im Garraum des eingeschalteten Backofens verdampft. Es darf ausschließlich Trinkwasser mit folgenden Eigenschaften zugeführt werden:

- Temperatur: 15 °C – 25 °C;
- Wasserhärte: 4 – 8 (französische Härtegrade)

Wir empfehlen, vor das Gerät einen Entkalker zu installieren, der einen Härtegrad des Wassers innerhalb der vorgegebenen Werte garantiert. Der Betrieb des Backofens mit härterem Wasser führt zu Bildung von Kalkablagerungen im Garraum. Eventuell erforderliche Eingriffe durch den Kundendienst zur Reparatur von Schäden, die durch Kalk verursacht wurden, fallen nicht unter die Garantie! In einigen Ländern ist nach den geltenden Vorschriften ein Rückschlagventil für die Wasserversorgung erforderlich.

ANSCHLUSS – WASSERABFLUSS

Die entsprechenden Backöfen verfügen über einen Abfluss an der Geräterückseite. Der Anschluss muss direkt am Ende des Edelstahl-Abflussrohres erfolgen. Der Abfluss muss durch starre temperaturbeständige (über 100°C) Rohrleitungen gewährleistet werden. Falls Rohrleitungen mitgeliefert werden, müssen diese verwendet werden. Der Durchmesser der Abflussleitung darf auf keinen Fall verringert und/oder verengt werden. Das Leitungsende muss zu einem Sammeltrichter führen, der an einen Siphon mit direktem Ablauf angeschlossen ist. Das Verstopfen der Abflussleitung kann dazu führen, dass Dampf über die Backofentür entweicht und sich unangenehme Gerüche im Garraum bilden.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

- !** Hinweis: Alle Modelle sind mit einer Backofentür mit Mikroschalter ausgestattet, der den Backofenbetrieb bei offener Tür blockiert.

BEDIENUNGSANLEITUNG

WICHTIGER HINWEIS

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und sensorischen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen grundlegender Sicherheitsvorschriften benutzt werden. Das Gerät muss in geeigneten Räumen und unter Aufsicht platziert werden. Das Gerät muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufgestellt werden! Die Backröhre darf für Speisen mit einem maximalen Gesamtgewicht (auf allen Blechen und Gittern) von 4 kg benutzt werden.

PROGRAMMIERBARES GARZEITENDE – ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr ermöglicht die Inbetriebnahme des Geräts. Der maximal programmierbare Zeitraum beträgt 120 min. Zur Aktivierung des Timers wird der Schalter gedreht, bis die Markierung auf die gewünschte Garzeit zeigt. Die Zeitschaltuhr ist eingeschaltet.

Nach dem Ende der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Das Gerät kann auch ohne Zeitschaltuhr verwendet werden. Dazu den Schalter (6) auf „Manuell“ stellen.

AUFTAUEN/ABKÜHLEN IM GARRAUM ELEKTROBACKOFEN MIT ODER OHNE DAMPFUNKTION (MULTIFUNKTION)

Zum Einschalten den Schalter der (9) auf „Manuell“ stellen. Dann den Schalter (1) auf die Position 11 stellen, um die Dampffunktion im Garraum zuzuschalten.

EINSCHALTEN DES GERÄTS ELEKTROBACKOFEN MIT ODER OHNE DAMPF (MULTIFUNKTION)

Zum Einschalten des Backofens den Schalter der Zeitschaltuhr (6) auf „Manuell“ bzw. „Unendlich“ stellen oder die gewünschte Garzeit wählen. Den Schalter (1) auf „1a“ oder „11“ stellen – je nach gewünschter Garmethode – und am Temperaturregler (4) die gewünschte Temperatur einstellen. Für das Garen mit Dampf den Temperaturregler (4) auf eine Temperatur zwischen 100 °C und 120 °C stellen. Die Dampfstärken und/oder das Befeuchten kann über den Schalter (3) die eingestellt werden. Die Dampfmenge im Garraum ist konstant und hängt von der vorgegebenen Wassermenge ab. Das Gerät kann auch ohne Dampf benutzt werden. Zum Ausschließen der Dampffunktion den Schalter (3) auf Position „0“ belassen.

WARTUNG UND REINIGUNG

- !** Achtung! Vor Eingriffen am Gerät jeder Art muss der Strom abgeschaltet werden!

ALLGEMEINE REINIGUNG

Die Reinigung darf nur an einem vollständig abgekühlten Gerät vorgenommen werden. Die Reinigung ist für eine einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile müssen separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gewaschen und unter fließendem Wasser nachgespült werden. Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden. Es dürfen keine chlorhaltigen Produkte (Natriumhypochlorit, Salzsäure usw.) verwendet werden – auch nicht in verdünnter Form. Das Gerät darf nicht einem direkten Wasserstrahl ausgesetzt werden.

Zur Reinigung der Teile aus Edelstahl dürfen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Deshalb sollte zudem der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren oder rauen Lappen vermieden werden. Schleif- oder Schmirgelpapier sollte bei der Reinigung nicht verwendet werden. In besonderen Fällen kann pulverförmiger Bimsstein verwendet werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- oder Grillreiniger zu Hilfe genommen werden. Dabei sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Die Glasteile des Backofens dürfen nur mit warmem Wasser gereinigt werden. Dafür sollten keine Scheuerlappen verwendet werden. Der Backofen muss unbedingt nach jedem Gebrauch gereinigt werden. So können Speiserückstände einfacher entfernt werden und erzeugen beim nächsten Gebrauch keinen unangenehmen Geruch. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, sollte das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90 % biologisch abbaubar sind, gereinigt werden.

REINIGUNG DES BACKOFENINNEREN

Am Ende des Arbeitstags sollte der Garraum gereinigt werden. So ist das Entfernen von Speiseresten einfacher, die sich sonst beim nächsten Einschalten vom Backofen festsetzen können. Vor jedem Eingriff muss die Stromzufuhr unterbrochen oder sichergestellt werden, dass der Backofen komplett ausgeschaltet ist. Vor der Reinigung muss der Backofen abkühlen. Anschließend kann er mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Mittel sowie einem weichen Lappen gereinigt werden. Es dürfen keine Scheuerlappen oder andere Produkte angewendet werden, die das Emaille unwiderruflich beschädigen könnten. Bei normalen Gartemperaturen verbrennen Fett- und Ölspritzer, die Reste können mit einem feuchten Lappen einfach entfernt werden. Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit leer auf Höchsttemperatur zu betreiben und nach dem Abkühlen auszuwischen. Achten Sie bei der Reinigung darauf, den Sensor des Thermostats im Inneren des Ofens nicht zu beschädigen.

AUSWECHSELN DER BACKOFENBELEUCHTUNG

Den Strom am Gerät abschalten (Sicherung entfernen). Die seitliche Backblechhalterung herausnehmen und dazu nach oben heben. Warten Sie, bis sich die Lampe vollständig abgekühlt hat. Schrauben Sie das Schutzglas der Lampe ohne Werkzeug ab, um eine Beschädigung am Gerät zu vermeiden. Die Glühbirne heraus-schrauben und durch eine geeignete Glühbirne mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.

- Spannung: 230/240 V
- Leistung: 15 W
- Sockel: E14

Im Anschluss kann das Schutzglas der Lampe wieder aufgeschraubt und die seitliche Backblechhalterung eingesetzt werden. Der Strom kann wieder eingeschaltet werden.

WARTUNG

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Allgemeine Wartungshinweise (unverbindlich):

- Strom = Kontrolle des Stromkabels, Überprüfung der Lampen und Kontrollleuchten, Prüfung der Heizspiralen, Gebläse und Sicherheitsvorrichtungen usw.
- Wasser = Prüfung der Dichtungen, Kontrolle des Wasserstrahls und des Wasserdrucks usw.

- Reinigung des Garraums = Entfernung von Speiseresten aus dem Garraum und vom Gebläse (dazu die Abdeckung abnehmen), Entfernung aller Rückstände aus Abflüssen usw.

Tabelle der technischen Daten des Stromanschlusses

Anschluss Klemmleiste für Kabel	3x1,5 mm
Spannung/Frequenz	230 V(AC)/50 Hz
Klasse	1
Anschluss für Potenzialausgleichskabel	bis 3 mm²

Tabelle technische Daten Wasseranschluss

Anschluss Wasserzuleitung	3/4 Zoll Gewinde mit Dichtung
Anschluss Wasserabfluss	Edelstahlleitung Ø 25 mm

UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Untersuchungen sowie Tests geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas, Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden. Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen. Alle unsere Geräte werden aus über 90 % Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech etc.). Sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.

- !** Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

Das Symbol  am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können. Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit Ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

GENERAL INSTRUCTION

This instruction manual must be kept with the appliance for future reference. These notices have been drawn up for your safety and the safety of others. Please read this manual carefully before installing and using your appliance.

The appliance described in this manual has been built to meet 2014/35/EU (Safety), 2014/30/EU (EMC), Re 1935/2004/EC, Re 2023/2006/EC directives; and UNI EN 203..., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 and EN55014 standards. This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper: be careful that no live animal, person or "dangerous" objects are placed inside the oven. It should only be used by qualified personnel in professional kitchens. Materials in contact with foodstuffs are suitable for use. The unit must never be left unattended when it is being used! The appliance should be checked once a year by a qualified technician. Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

- The appliance must be wired to the mains power supply by qualified personnel.
- The appliance must never be cleaned with direct and/or powerful jets of water.
- Before performing maintenance or cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply.
- Contact the After Sales Service for repairs or maintenance.
- The manufacturer shall not be held responsible and the warranty is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The warranty is void in the case of connections which have been made in a way which doesn't meet the current standards and fire-fighting regulations.

TECHNICAL FEATURES

Model	El. Oven
Dimensions [cm]	62x54x58,5H
Round Heating El. [W]	3000
Ceiling+Grill Heating El. [W]	700 + 1800
Bottom Heating El. [W]	1600
Max Power [W]	3000

INSTRUCTIONS FOR INSTALLER

The following instructions are written for a qualified fitter to ensure that he performs installation, adjustment and maintenance in the most correct manner and in compliance with current regulations. Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT").

POSITIONING

The oven must be positioned on its support or on the work surface. All models have adjustable feet. The side and rear surfaces of the appliance must be accessible in order to enable the appliance to be connected to the electricity and water supplies and for normal maintenance. The appliance can be installed alone or in line. Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment. The contact surfaces must be covered with non-combustible heat insulating material. The appliance, and especially the power lead, must not be installed anywhere near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance must be wired to the mains power supply in compliance with current regulations.

Before carrying out the wiring, make sure that:

- the voltage corresponds to the voltage specified on the rating plate affixed to the rear panel of the appliance and indicated in this manual
- the supply system has been effectively earthed in compliance with current regulations.
- if there is a direct connection to the line there is an automatic circuit breaker of appropriate capacity upstream of the appliance that has a contact opening that is greater than 3mm².

When the appliance is operating the supply voltage must not deviate from nominal voltage by $\pm 10\%$.

NOMINAL VOLTAGE = 230 VAC 50 Hz

The appliance has an equipotential terminal to ensure equal power compared to adjacent appliances, if any. The terminal is marked by the symbol .

! Attention: Do not connect the earth conductor to this terminal.

CONNECTING THE POWER CABLE

The appliance is supplied with a power cable (3x1.5 H07RN-F). The appliance must be connected to the network by means of a standardized plug on a 16 A socket; the plug socket must be in a clearly visible position and must be easily accessible so that it can be disconnected from the power supply. If a fixed installation is used, as previously said, the cable must be connected to a circuit breaker that is appropriate to the load (16A) and the minimum distance between the contacts must be $\geq$ than 3 mm; remember that the yellow-green conductor (earth conductor) must never be disconnected. The power cable must not be installed near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C.

CONNECTING TO THE WATER SUPPLY - WATER INLET

Ovens with steam system must be connected to the drinkable water supply via the solenoid valve located on the rear part of the appliance, always interposing a stopcock with a pressure reducer set at 1.5 bar and with a cartridge filter. The oven must always be connected to

a cold water supply that is transformed into steam inside the heated oven. The supplied water must be drinkable water and must meet the following conditions:

- temperature between 15° and 25° C
- total hardness comprised between 4° and 8° French degrees.

A water softener should always be installed upstream of the appliance in order to maintain the hardness of the water within the above values. If the oven is operated at higher levels of hardness scale will form on the walls of the cooking chamber. Any request for technical assistance to repair damage caused by scale are not covered by the warranty. Regulations in some countries require a check valve to be fitted at the mains supply inlet.

CONNECTING TO WATER SUPPLY – WATER DRAINAGE

The ovens have a water drain pipe located at the back of the appliance. The connection to the water supply must be made directly to the end of the stainless steel drainage pipe. The drainage system must consist of stiff pipes and withstand temperatures above 100 °C. If pipes are supplied with the appliance they must be used. The diameter of the drainage pipes must not be reduced and/or constricted under any circumstances and the end of the pipe must lead into a collecting funnel connected to a direct drainage siphon. If the drainage pipe becomes clogged steam may escape from the door and unpleasant smells may enter the cooking chamber.

SAFETY DEVICES

! Attention: the doors of all models are provided with a micro switch that stops operations when the door is open.

INSTRUCTIONS FOR USER

NOTICE

The appliance must not be used by persons, including children, with reduced physical, mental and sensory capacity and with inadequate experience or knowledge of basic safety regulations. The appliances must be placed in suitable environments and under supervision. The appliance must be kept out of the reach of children. No more than a total of 4 kg of food may be cooked in the oven divided into the required cooking pans.

COOKING PROGRAMMER – TIMER

This enables the appliance to be started up. The maximum programmable time is 120'. Turn the dial 6 to set the desired cooking time; from this moment the timer is operating. When cooking comes to an end the oven switches off automatically and an alarm sounds. The appliance can also be used without selecting cooking time. It is sufficient to rotate the dial 6 to the manual position.

COOKING CHAMBER DEFROSTING/COOLING FUNCTION

ELECTRIC STEAM OVEN/ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN Start the oven by rotating the dial 6 (timer) to the manual position. Select the position 11 with the dial 1 to start the cooking chamber fan.

START-UP OF THE APPLIANCE

ELECTRIC STEAM OVEN / ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN To start, turn the dial 6 (timer) to the manual/undefined position or set cooking time. Use the dial 1 to select a function between 1a and 1l according to required cooking method and turn the dial 4 (oven thermostat) to the desired position. For steam cooking, the dial 4 (oven thermostat) must be positioned at a temperature between 100° and 120°. For other steam and/or humidity requirements, set the dial 3 accordingly. The quantity of steam in the chamber is constant due to a preset quantity of water. To operate the oven without steam being supplied, leave the dial 3 at "0".

MAINTENANCE AND CLEANING

! Warning: disconnect the appliance from the electric power supply before performing any task!

GENERAL CLEANING

Perform cleaning only when the oven is cold. Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water. The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar. Do not use products containing chlorine to clean steel (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc) even if they are diluted, and do not rinse with direct jets.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; we recommend using sponges to remove hard stains. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills, following their manufacturer's instructions. Clean the glass door of the oven with hot water and do not use coarse cloths. It is important to clean the oven each time you use it; in this way it will be easier to remove cooking remains and to avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell. To minimise the emission of polluting substances in the environment, we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

CLEANING INSIDE THE OVEN

The inside of the oven should be cleaned at the end of each day's work. In this way it will be easier to remove cooking remains, and also to prevent them burning the next time the oven is used. Turn the electric power off or make sure you have turned the burner of the oven off before doing any work on it. Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth and warm water using a non-abrasive detergent (or with the special products commonly available for cleaning ovens). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the stainless steel. Normal cooking temperatures help transform grease and oil splashes into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process, when the oven has cooled down, by simply using a damp sponge. We recommend heating the oven periodically to the maximum temperature so that the residual dust can be removed

once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor inside the oven while you are cleaning it.

REPLACING THE OVEN LAMP

Disconnect the appliance electrically. Remove the lateral tray support by lifting the support itself upwards and wait for the cover and the lamp to cool down. Unscrew the protective glass cover without using tools, in order to avoid breakages. Unscrew the lamp and replace it with another with the following features:

- Voltage: 230/240 V
- Power: 15 W
- Socket: E14

Re-assemble the glass cover and the lateral tray support, and then connect to the power supply.

MAINTENANCE

Our appliance does not require scheduled maintenance; however it is recommended to arrange an annual maintenance contract with the technical assistance in order to keep the appliance safe and working perfectly. For information purposes, maintenance must apply to:

- electrical parts = checking power cable, lamps and pilot lights, checking electrical resistances, fan and safety systems, etc.
- hydraulic parts = checking seal of water system, jet of humidifier, water pressure, etc
- internal cleaning = removal of residue from cooking chamber, including fan blades (after removal of fan cover), removal of residues from discharge routes, etc

Electrical data table

Terminal block fitting for cable	3x1,5 mm
Voltage/Frequency	230 V(AC)/50 Hz
Klasse	1
Fitting for circuit breaker connection for cables	up to 3 mm ²

Water data table

Water inlet fitting	3/4 inch thread with seal washer
Drainage fitting	stainless steel pipe, 25 mm diameter

ECOLOGY AND ENVIRONMENT

Our appliances are studied and optimised with lab tests to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield. All packaging materials are environmentally friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or bubble wrap
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks.

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly. 90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminate sheet, etc.) so it can be recycled by the relevant recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.



Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

The symbol on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health. Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales service or the appropriate waste disposal service.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

La présente notice doit être conservée avec l'appareil pour toute référence ultérieure. Les consignes qu'elle contient ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle des autres. Lire attentivement cette notice avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

L'appareil décrit dans la présente notice a été fabriqué conformément aux exigences des directives 2014/35/UE (sécurité), 2014/30/UE (CEM), Re 1935/2004/CE, Re 2023/2006/CE et des normes UNI EN 203..., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 et EN55014. Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Tout autre emploi est considéré comme inapproprié : s'assurer qu'aucun animal vivant, personne ou objet de nature « dangereuse » n'est introduit ou logé dans le four. L'appareil se destine exclusivement à l'usage professionnel par un personnel qualifié. Les matériaux portant le symbole sont appropriés pour le contact avec les aliments. L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement. En outre, il est recommandé de le faire contrôler une fois par an par des techniciens qualifiés. Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

- Le raccordement de l'appareil au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié.
- Ne jamais nettoyer cet appareil avec un jet d'eau direct ou sous pression.
- Débrancher l'appareil du réseau électrique avant l'entretien et le nettoyage.
- Pour toute réparation ou pour l'entretien, contacter le centre de service.
- Le fabricant se réserve le droit d'annuler la garantie en cas de non-respect des consignes d'installation, d'utilisation ou dans le cas d'une utilisation non conforme de l'appareil. En outre, le fabricant décline toute responsabilité en cas de raccordement au réseau électrique non conforme à la réglementation en vigueur ou aux dispositions de prévention des incendies.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

Modèle	Four élect.
Dimensions [cm]	62x54x58,5 H
Rés. Circulaire [W]	3000
Rés. Voûte+Grill [W]	700 + 1800
Rés. Sole [W]	1600
Puissance Max [W]	3000

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié, afin qu'il exécute les opérations d'installation, de réglage et d'entretien de la manière la plus correcte possible, et conformément aux normes en vigueur. Déballer l'appareil, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage suivant les normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre « ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT »).

POSE

Le four doit être placé sur un support spécial ou sur le plan de travail. Tous les modèles sont dotés de pieds réglables en hauteur. Les côtés et l'arrière de l'appareil doivent être accessibles pour permettre le branchement à l'alimentation électrique et en eau, ainsi que l'entretien normal. L'appareil peut être installé seul ou bien avec d'autres appareils. Prévoir une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et toute cloison, paroi en matériau inflammable, meuble de cuisine ou équipement adjacent. Les surfaces en contact avec l'appareil doivent être recouvertes d'un matériau d'isolation thermique non combustible. L'appareil et, en particulier, le cordon d'alimentation ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur et la température autour de l'appareil ne doit pas dépasser 50 °C.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le branchement sur le réseau d'alimentation électrique doit être exécuté conformément aux réglementations en vigueur. Avant effectuer le branchement, s'assurer :

- que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique située sur le panneau arrière de l'appareil et figurant dans la présente notice ;
- que le circuit d'alimentation électrique est équipé d'une mise à la terre en parfait état de marche, conformément aux normes en vigueur ;
- qu'un disjoncteur automatique de protection doté d'une capacité appropriée et d'une distance d'ouverture de contact d'au moins 3 mm se trouve en amont de l'appareil en cas de branchement direct sur la ligne.

Quand l'appareil est en service, la tension d'alimentation ne doit pas diverger de la tension nominale de plus de $\pm 10\%$.

TENSION NOMINALE = 230 VCA 50 Hz

Cet appareil est équipé d'une borne équipotentielle qui sert de connexion afin de garantir la même puissance qu'au niveau des appareils voisins. La borne est identifiée à l'aide du symbole .



Remarque importante : Ne pas raccorder le conducteur de terre à cette borne.

BRANCHEMENT DU CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation électrique (3x1,5 H07RN-F). L'appareil doit être branché au réseau au moyen d'une fiche standard sur une prise pouvant de courant 16 A. La prise doit être bien en vue et facile d'accès en cas de débranchement éventuel. Dans le cas d'une installation fixe, le cordon doit être relié à un disjoncteur magnétothermique supportant une charge de 16 A et présentant une distance d'ouverture de contact d'au moins 3 mm. Le conducteur jaune et vert (conducteur de terre) ne doit jamais être interrompu. Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur et la température autour de l'appareil ne doit pas dépasser 50 °C.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU – ARRIVÉE D'EAU

Les fours équipés en ce sens doivent être raccordés au réseau de l'eau potable par l'intermédiaire de l'électrovanne située à l'arrière de l'appareil, en interposant toujours un robinet équipé d'un réducteur de pression réglé sur 1,5 bar et d'un filtre à cartouche.

Le raccordement hydrique doit toujours être effectué avec de l'eau froide, laquelle s'évapore à l'intérieur du four quand il est chaud. L'eau d'alimentation doit être propre à la consommation humaine et avoir les caractéristiques suivantes:

- température comprise entre 15° et 25° C ;
- dureté totale comprise entre 4° et 8° degrés français.

Nous conseillons de toujours installer un dispositif anticalcaire en amont de l'appareil, pour assurer une dureté constante dans les valeurs limites indiquées. Le fonctionnement avec une eau ayant une dureté supérieure entraînera la formation de dépôts calcaires. L'assistance technique éventuellement nécessaires pour réparer les dégâts causés par le calcaire ne sont pas couvertes par la garantie. Conformément à la réglementation en vigueur, il est nécessaire d'équiper les conduites d'eau d'un clapet anti-retour dans certains pays.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU – ÉVACUATION DE L'EAU

Les fours sont équipés dispositif d'évacuation d'eau à l'arrière. Le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau de vidange en acier inox. Le dispositif d'évacuation doit être réalisé avec des tubes rigides résistants à une température supérieure à 100°C. Si l'appareil est fourni avec l'appareil, il faut les utiliser. Il est absolument nécessaire que le diamètre du tuyau de vidange ne soit ni réduit, ni étranglé, et que l'extrémité du tuyau débouche dans un collecteur spécial, raccordé à un siphon pour l'évacuation directe. Tout colmatage du tuyau d'évacuation peut provoquer l'échappement de vapeur par la porte et des odeurs désagréables dans la chambre de cuisson.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

- !** Remarque : Tous les modèles sont équipés d'un micro-interrupteur au niveau de la porte, lequel empêche le fonctionnement quand la porte est ouverte.

CONSIGNES D'UTILISATION

AVERTISSEMENT

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, mentales et sensorielles sont réduites, ou dont les l'expérience et les connaissances liées aux règles de sécurité de base sont insuffisantes. Ceci inclut les enfants. Les appareils doivent être installés dans des locaux appropriés et sous surveillance. Il est recommandé de garder l'appareil hors de la portée des enfants. La quantité maximale d'aliments pouvant être placée dans le four, répartie sur différentes plaques, est de 4,00 kg.

PROGRAMMEUR DE FIN DE CUISSON – MINUTERIE

Ce dispositif permet de mettre l'appareil en service. Le temps maximal programmable est de 120 minutes. Positionner le bouton 6 sur le temps de cuisson choisi. À partir de ce moment, la minuterie est en service. La fin de la cuisson est signalée par l'arrêt automatique de l'appareil et une sonnerie. L'appareil peut aussi être utilisé sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffit de tourner le bouton 6 en position manuelle.

FONCTION DÉCONGÉLATION/RAFRAÎCHISSEMENT CHAMBRE DE CUISSON FOUR ÉLECTRIQUE VAPEUR/FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

Pour activer la fonction, placer le bouton 6 (minuterie) en position manuelle. Le ventilateur de la chambre de cuisson s'active quand le bouton 1 est en position 11.

MISE EN SERVICE FOUR ÉLECTRIQUE VAPEUR/FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

Pour la mise en service, placer le bouton 6 (minuterie) en position manuelle/infini, ou bien choisir le temps de cuisson. À l'aide du bouton 1, sélectionner une fonction comprise entre 1a et 11 selon le mode de cuisson nécessaire, puis placer le bouton 4 (thermostat du four) sur la position désirée. Pour la cuisson à la vapeur, le bouton 4 (thermostat du four) doit être positionné sur une température comprise entre 100° et 120 °C. Pour d'autres besoins de vapeur et/ou d'humidification, régler le bouton 3 sur la quantité de vapeur souhaitée. Grâce à une quantité d'eau préalable, la quantité de vapeur est constante dans la chambre de cuisson. L'appareil peut aussi fonctionner sans vapeur. Pour la cuisson sans vapeur, laisser le bouton 3 sur « 0 ».

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- !** Attention : Avant toute opération, débrancher l'appareil du réseau électrique!

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid. Le nettoyage est très important pour garantir le bon fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les composants amovibles doivent être lavés séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante. Les composants en acier peuvent être nettoyés avec un chiffon humide et avec un détergent non abrasif, puis séchés avec un chiffon doux et sec. Pour les taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués, et ne pas rincer à l'aide de jets directs.

Pour le nettoyage des composants en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances corrosives ou de détergents abrasifs. L'utilisation de paille de fer est déconseillée car elle peut entraîner la formation de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec les matériaux ferreux, les chiffons lourds ou rugueux, et la laine d'acier. Pendant le nettoyage, éviter d'utiliser du papier de verre ou de la toile d'émeri. Cependant, on pourra utiliser, mais uniquement dans des cas particuliers, de la pierre ponce en poudre. En cas de taches tenaces, nous recommandons l'utilisation d'éponges (par ex. Scotch), on peut également utiliser un

spray pour four et grill couramment disponible. Dans ce cas, observer attentivement les instructions du fabricant.

Nettoyer la porte en verre du four uniquement à l'eau chaude, en évitant d'utiliser des chiffons rêches. Il est important de nettoyer le four après chaque utilisation, afin d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante, dégageant de mauvaises odeurs. Afin de réduire la pollution, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits biodégradables à plus de 90 %.

NETTOYAGE DU FOUR

Avant le nettoyage, débrancher le four ou s'assurer d'avoir éteint complètement ses éléments chauffants. Laisser refroidir le four et le laver avec soin à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non abrasif (ou avec des produits spéciaux du commerce). Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou d'autres produits pouvant l'êtrre ; ils risqueraient d'abîmer irréparablement l'email. Les températures normales de cuisson favorisent la transformation des éclaboussures de graisse et d'huile en une légère poussière résiduelle qui peut être facilement éliminée en fin de cuisson et lorsque le four est froid à l'aide d'une simple éponge humide. Dans tous les cas, il est important de faire fonctionner périodiquement le four à la température maximale pour pouvoir éliminer toute la poussière résiduelle une fois que l'appareil a refroidi. Pendant le nettoyage, faire attention à ne pas abîmer le capteur du thermostat situé à l'intérieur du four.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débrancher l'appareil. Retirer le support latéral des plats à rôtis en le soulevant, attendre que le couvercle et l'ampoule refroidissent, puis dévisser le couvercle de protection en verre sans utiliser d'outils pour éviter tout bris. Dévisser l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension : 230/240 V
- Puissance: 15 W
- Culot: E14

Reposer le couvercle en verre et le support latéral des plats à rôtis, puis rebrancher le four.

MAINTENANCE

Notre équipement n'a pas besoin d'assistance programmée, toutefois nous vous conseillons de conclure un contrat d'entretien annuel avec le service après-vente, afin d'avoir un appareil sûr et toujours en parfait état de marche. À titre informatif, la maintenance doit comprendre les opérations suivantes:

- Partie électrique = contrôle du cordon d'alimentation, des ampoules et diodes, des résistances électriques, du ventilateur et des dispositifs de sécurité, etc.
- Partie hydraulique = contrôle des joints d'étanchéité du circuit hydrique, du jet de l'humidificateur, de la pression d'eau, etc.
- Nettoyage interne = enlèvement des résidus dans la chambre de cuisson, également sur les pales du ventilateur (après avoir enlevé le carter du ventilateur), enlèvement des éventuels résidus sur les voies de d'évacuation, etc.

Tableau des données électriques

Prise bornier pour câble	3x1,5 mm
Tension/Fréquence	230 V(AC)/50 Hz
Classe	1
Prise pour liaison équipotentielle pour câbles	jusqu'à 3 mm²

Tableau des données techniques eau

Prise d'eau	filetage 3/4 de pouce avec joint d'étanchéité
Raccord vidange	tube inox diamètre 25 mm

ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

Afin de réduire la consommation d'énergie (gaz, eau, électricité), il est recommandé d'éviter d'utiliser l'appareil à vide trop longtemps ou dans des conditions qui compromettent le rendement optimal. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont respectueux de l'environnement. Les composants en plastique susceptibles d'être éliminés par recyclage sont les suivants :

- Polystyrène expansé : cornières, plaques et cubes de protection.
- Polyéthylène : film d'emballage extérieur et/ou papier bulle.
- Polypropylène : feuillards

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature. Nos équipements sont fabriqués à plus de 90 % avec des matériaux métalliques (acier inoxydable, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation.

- !** En cas mise au rebut de l'appareil, le rendre inutilisable : enlever le cordon d'alimentation électrique et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou des cavités afin d'éviter que quelqu'un puisse rester enfermé.

Le symbole  apposé sur le produit indique que celui-ci ne doit pas être considéré comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être éliminé correctement afin de prévenir toute conséquence négative pour l'environnement et la santé humaine. Pour de plus amples informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter son détaillant ou revendeur, le S.A.V. ou le service local de collecte des déchets.

AVVERTENZE GENERALI

Questo manuale d'istruzioni va conservato unitamente all'apparecchio per qualsiasi futura consultazione. Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo pertanto di volere leggere attentamente questo manuale prima dell'installazione e dell'uso del vostro apparecchio.

L'apparecchio descritto nel presente libretto è costruito nel rispetto dei requisiti delle direttive 2014/35/UE (Safety), 2014/30/UE (EMC), Re 1935/2004/CE, Re 2023/2006/CE e delle norme UNI EN 203..., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 e EN55014. Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio: fare attenzione che all'interno del forno non siano introdotti o non vi si siano annidati animali vivi, persone o altri oggetti di natura "pericolosa". L'apparecchio è destinato solo ad uso professionale da parte di personale qualificato. I materiali sono idonei per l'uso a contatto con gli alimenti . L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati. Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

- L'allacciamento dell'apparecchio alla rete elettrica deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.
- L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti e/o potenti.
- Prima d'ogni manutenzione o pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Per riparazioni o manutenzioni contattare il Centro Assistenza.
- Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che potrebbero accadere a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione e d'uso, o in caso d'utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Forno El.
Dimensioni [cm]	62x54x58,5 H
Res. circolare [W]	3000
Res. soffitto+grill [W]	700 + 1800
Res. fondo [W]	1600
Potenza max. [W]	3000

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni d'installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Togliere l'imballo dell'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE").

POSIZIONAMENTO

Il forno va posizionato sopra un apposito supporto o sul piano di lavoro. Tutti i modelli di apparecchiatura sono dotati di piedini regolabili in altezza. Le superfici laterali e posteriori dell'apparecchio devono essere accessibili al fine di permettere l'allacciamento elettrico, idrico e la normale manutenzione. L'apparecchio può essere installato da solo o in batteria. Rispettare la distanza minima di 80 mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisorii, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti. Le superfici a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile. L'apparecchiatura, e in particolar modo il cavo di alimentazione, non deve essere sistemata vicino a fonti di calore, l'ambiente circostante all'apparecchiatura non deve superare la temperatura di 50°C.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di eseguire l'allacciamento, accertarsi che:

- la tensione corrisponda a quanto riportato sulla "targhetta caratteristiche" applicata sul pannello posteriore dell'apparecchio e riportata nel presente libretto.
- l'impianto d'alimentazione sia munito d'efficace collegamento di terra secondo le norme in vigore.
- in caso di collegamento diretto alla linea, vi sia, all'origine dell'apparecchio, un interruttore automatico di protezione e di portata adeguato, che abbia un'apertura dei contatti superiore a 3 mm².

La tensione d'alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

TENSIONE NOMINALE = 230 VCA 50 Hz

L'apparecchio è provvisto di un morsetto equipotenziale a cui collegarsi in caso di batterie di apparecchi adiacenti. Il morsetto è contraddistinto dal simbolo .

 Nota bene: su questo morsetto non collegare il conduttore di terra.

ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE

L'apparecchio è fornito con cavo d'alimentazione (3x1,5 H07RN-F). L'apparecchio deve essere collegato alla rete mediante una spina normalizzata su di una presa adatta per 16 A; la presa della spina deve essere posizionata in maniera visibile e facilmente accessibile per un eventuale scollegamento dalla linea. Nel caso si utilizzi un'installazione fissa, il cavo, come in precedenza detto, deve essere collegato ad un interruttore magnetico-termico adatto al carico (16A) e con distanza minima dei contatti ≥ 3 mm; si ricorda che il conduttore giallo verde (conduttore di terra) non deve mai essere interrotto. Il cavo d'alimentazione non dovrà essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare una temperatura di 50°C.

COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA

I forni per i quali è possibile vanno allacciati alla rete dell'acqua potabile attraverso l'elettrovalvola posta sulla parte posteriore dell'apparecchio, interponendo sempre un rubinetto con riduttore di pressione regolato a 1,5 bar e con un filtro a cartuccia. L'allacciamento idrico deve essere eseguito sempre con acqua fredda, che all'interno del forno, con forno caldo, si trasforma in vapore. L'acqua d'alimentazione deve essere idonea al consumo umano e avere le seguenti caratteristiche:

- temperatura compresa tra 15° e 25° C
- durezza totale compresa tra 4° e 8° Francesi

Si consiglia di installare sempre un decalcificatore all'origine dell'apparecchio, atto a mantenere il valore della durezza dell'acqua entro detti valori; il funzionamento del forno con acqua di durezza superiore comporta la formazione d'incrostazioni calcaree sulle pareti della camera di cottura. Eventuali interventi d'assistenza tecnica necessari per la riparazione di danni causati dal calcare non saranno considerati in garanzia. In alcuni paesi, secondo le norme vigenti, è richiesta una valvola di non ritorno verso la rete idrica.

COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

I forni sono dotati di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico d'acciaio inox. Lo scarico deve essere realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di oltre 100 °C. Se i tubi sono forniti con l'apparecchio, devono essere utilizzati. È assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non sia ridotto e/o strozzato e che la sua parte terminale sfoci in un apposito imbuto di raccolta collegato con un sifone allo scarico diretto. L'eventuale intasamento del tubo di scarico può provocare l'uscita di vapore dalla porta e cattivi odori nella camera di cottura.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

 Nota: in tutti i modelli, la porta del forno è dotata di un microinterruttore che blocca il funzionamento con porta aperta.

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

AVVERTIMENTO

L'apparecchio non è utilizzabile da persone, inclusi i bambini, con ridotte capacità fisiche, mentali e sensoriali e con mancanza d'esperienza o conoscenza delle elementari norme di sicurezza. Gli apparecchi vanno collocati in ambienti adatti e sotto sorveglianza. Si raccomanda di tenere l'apparecchio al di fuori della portata di bambini. La quantità di cibo massima che può essere inserita nel forno, suddivisa nelle varie bacinelle, non può essere superiore a 4 kg.

PROGRAMMATORE FINE COTTURA – TEMPORIZZATORE

Consente la messa in funzione dell'apparecchio. Il tempo massimo programmabile è di 120'. Ruotare la manopola 6 in corrispondenza del tempo scelto per la cottura; da questo momento il temporizzatore è in funzione. La fine della cottura è segnalata dallo spegnimento automatico dell'apparecchio e dal segnale sonoro.

L'apparecchio può essere usato anche senza selezionare il tempo di cottura. È sufficiente ruotare la manopola 6 nella posizione manuale.

FUNZIONE SCONGELAMENTO/RAFFREDDAMENTO
CAMERA COTTURA
FORNO ELETTRICO VAPORE/FORNO ELETTRICO
MULTIFUNZIONE

La messa in funzione si effettua ruotando la manopola 6 (Temporizzatore) in corrispondenza della posizione manuale. Selezionando con la manopola 1 la posizione 11, si attiverà la ventola della camera cottura.

MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARECCHIO
FORNO ELETTRICO VAPORE/FORNO ELETTRICO
MULTIFUNZIONE

La messa in funzione si esegue ruotando la manopola 6 (Temporizzatore) in corrispondenza della posizione manuale/indefinito oppure scegliendo il tempo di cottura. Selezionare con la manopola 1 la funzione tra 1a e 11 secondo la modalità di cottura necessaria e ruotare la manopola 4 (Termostato forno) alla temperatura desiderata. Per cotture a vapore, la manopola 4 (Termostato forno) deve essere posizionata su una temperatura compresa tra 100° e 120°. Per altre necessità di vapore e/o umidificazione regolare la manopola 3 in funzione del vapore desiderato. La quantità di vapore che si ha nella camera di cottura è costante, dovuta ad una quantità d'acqua prestabilita. L'apparecchio può funzionare anche con vapore non inserito, la manopola 3 va lasciata a "0".

MANUTENZIONE E PULIZIA

 Attenzione: prima d'ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio!

PULIZIA GENERALE

La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato. Si ricorda che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio. Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente, e da sciacquare con acqua corrente. Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti, e non risciacquare utilizzando getti diretti.

Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne. In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore. Pulire la porta del forno in vetro solo con acqua calda, evitando l'uso di panni ruvidi. È importante pulire il forno dopo ogni uso, sarà così più facile asportare eventuali residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo, emanando

cattivi odori. Con il fine di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

PULIZIA DEL FORNO

È buona norma pulire l'interno del forno alla fine d'ogni giornata di utilizzo, in questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno. Prima di ogni operazione disinserire elettricamente o assicurarsi di aver spento completamente il bruciatore del forno. Lasciare raffreddare il forno, pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto d'acqua tiepida e con detergente non abrasivo (o appositi prodotti in commercio). Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente l'acciaio. Le normali temperature di cottura favoriscono la trasformazione degli schizzi di grasso e olio in una leggera polvere residua che potrà facilmente essere tolta alla fine della cottura a forno raffreddato usando semplicemente una spugna inumidita. È bene comunque periodicamente fare funzionare il forno alla temperatura massima per asportare dal forno raffreddato la polvere residua. Fare attenzione durante la pulizia a non danneggiare il sensore del termostato posto all'interno del forno.

SOSTITUZIONE LAMPADA DEL FORNO

Disinserire elettricamente l'apparecchio. Togliere il supporto teglie laterale sollevandolo verso l'alto, attendere il raffreddamento della copertura e della lampada. Dopodiché svitare la copertura di protezione in vetro senza l'ausilio d'utensili al fine di evitare rotture. Svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta con queste caratteristiche:

- Tensione: 230/240 V
- Potenza: 15 W
- Attacco: E14

Rimontare la calotta in vetro, il supporto teglie laterale e attivare l'erogazione d'energia.

MANUTENZIONE

La nostra apparecchiatura non richiede assistenza programmata, tuttavia si consiglia di stilare un contratto di manutenzione annuale con il servizio d'assistenza, al fine di tenere l'apparecchio sicuro e sempre perfettamente funzionante.

A scopo informativo la manutenzione deve essere eseguita per:

- parte elettrica = verifica del cavo d'alimentazione, verifica delle lampade e delle spie, verifica delle resistenze elettriche, del ventilatore e dei sistemi di sicurezza, ecc.
- parte idraulica = verifica delle tenute dell'impianto acqua, del getto dell'umidificatore, della pressione dell'acqua, ecc.
- pulizia interna = rimozione dei residui della camera di cottura anche sulle pale del ventilatore (dopo la rimozione della copertura della ventola), rimozione di eventuali residui dai percorsi di scarico, ecc.

Tabella dati elettrici

Attacco morsetteria per cavo	3x1,5 mm
Tensione/Frequenza	230 V(AC)/50 Hz
Classe	1
Attacco per collegamento equipotenziale per cavi	fino a 3 mmq

Tabella dati tecnici acqua

Attacco collegamento acqua	filettatura ¾ di pollice con guarnizione di tenuta
Attacco collegamento scarico	tubo inox diametro 25 mm

ECOLOGIA E AMBIENTE

Al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione.
- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette.

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

 Preparare l'apparecchiatura per lo smaltimento in modo che non possa più essere utilizzata rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi eventuale vano o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

Il simbolo  riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

ADVERTENCIAS GENERALES

Este manual de instrucciones debe conservarse junto al aparato para cualquier consulta en el futuro. Estas advertencias se han redactado para su seguridad y la de las otras personas. Por lo tanto, le rogamos lea atentamente este manual antes de la instalación y el uso de su aparato.

El aparato descrito en este manual está construido cumpliendo con lo que disponen las directivas 2014/35/UE (Safety), 2014/30/UE (EMC), Re 1935/2004/CE, Re 2023/2006/CE, y las normas UNI EN 203..., UNI EN 437, EN 60335-1, EN60335-2-36 y EN55014. Este equipo se ha concebido únicamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso debe considerarse impropio: ha de asegurarse de que en él no se introducen animales, personas u objetos „peligrosos“. Está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado exclusivamente por personal cualificado. Los materiales en contacto con los alimentos son adecuados para el uso . ¡El aparato debe utilizarse únicamente en caso de que una persona pueda controlarlo! Se aconseja que el equipo sea controlado por personal cualificado una vez al año. Desconecte el aparato en caso de avería o mal funcionamiento.

- La conexión del aparato a la red eléctrica debe ser realizada por personal cualificado.
- El aparato no debe limpiarse nunca con chorros de agua potentes y directos.
- Antes de cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Para reparaciones u operaciones de mantenimiento, póngase en contacto con el centro de asistencia.
- El Fabricante no se hace cargo de ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones de instalación y el uso, o bien en caso de utilización impropia. Tampoco se hace cargo de la garantía para la acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Horno el.
Dimensiones [cm]	62x54x58,5 H
Res. circular [W]	3000
Res. bóveda+grill [W]	700 + 1800
Res. solera [W]	1600
Potencia máx. [W]	3000

INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que realice las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento de manera correcta y según las normas en vigor. Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").

COLOCACIÓN

El horno debe colocarse encima de su soporte o a la altura de la superficie de trabajo. Todos los modelos están dotados de patas de altura regulable.

Las superficies laterales y posteriores del aparato deben ser accesibles para permitir la conexión eléctrica, de agua y el normal mantenimiento.

Respete una distancia mínima de 80 mm entre el aparato y las paredes de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes. Las superficies en contacto con el aparato se deben revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normativas vigentes.

Antes de efectuar la conexión, asegúrese de que:

- la tensión corresponda lo indicado en la „chapa de características“ situada en el panel posterior del aparato y mostrada en este manual,
- la instalación de alimentación esté provista de una conexión de tierra eficaz según las normas en vigor.
- en caso de conexión directa a la línea, se haya situado antes del aparato un interruptor automático de protección y de capacidad adecuadas, que tenga una apertura de los contactos superior a 3 mm.

La tensión de alimentación cuando el aparato esté en funcionamiento no debe diferir del valor de tensión nominal un ± 10 %.

TENSIÓN NOMINAL = 230 Vca 50 Hz

El aparato está provisto de un borne equipotencial al que conectarse para garantizar la misma potencia que los aparatos adyacentes. El borne se marca con el símbolo .

 Nota: en este borne no se debe conectar el conductor de tierra.

CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se suministra con cable de alimentación (3x1,5 H07RN-F). El aparato debe conectarse a la red mediante un enchufe normalizado en una toma adecuada para 16 A; la toma del enchufe deben colocarse de manera visible y ser fácilmente accesible para la desconexión de la línea. En caso que se utilice una instalación fija, el cable tal y como se indica, debe conectarse a un interruptor magneto-térmico adecuado para la carga (16 A) y con una distancia mínima de los contactos de ≥ 3 mm; se recuerda que el conductor amarillo y verde (conductor de tierra) no debe interrumpirse nunca. El cable de alimentación no debe estar situado cerca de fuentes de calor y la temperatura ambiente no debe superar 50 °C.

CONEXIÓN HIDRÁULICA – SUMINISTRO DE AGUA

Los hornos que estén preparados para ello se conectan a la red de agua potable mediante la electroválvula colocada en la parte posterior del aparato, interponiendo siempre un grifo con reductor de presión a 1,5 bar y un filtro de cartucho. La conexión de agua debe efectuarse siempre con agua fría, que en el interior del horno a alta temperatura se transformará en vapor. El agua de alimentación debe ser potable y tener las siguientes características:

- temperatura comprendida entre 15 y 25°C
- dureza total comprendida entre 4 y 8° Franceses

Se aconseja instalar siempre un descalcificador antes del aparato, adecuado para mantener el valor de la dureza del agua en estos valores. El funcionamiento con agua de dureza superior comporta la formación de incrustaciones de cal. La garantía no cubre las posibles intervenciones de asistencia técnica necesarias para la reparación de daños causados por la cal. En algunos países, según las normas vigentes, es necesario el uso de una válvula antirretorno hacia la red de agua.

CONEXIÓN HIDRÁULICA – DESAGÜE

Los hornos están dotados de un desagüe situado en la parte posterior del aparato; la conexión hidráulica debe efectuarse directamente en el extremo del tubo de desagüe de acero inoxidable. El desagüe debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a una temperatura de más de 100 °C. Si se suministran con el aparato, deben utilizarse estos. Es absolutamente necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y/o no quede estrangulado y que su extremo salga en un embudo de recogida conectado a un sifón con descarga directa. El atasco del tubo de descarga puede provocar la salida de vapor de la puerta y malos olores en la cámara de cocción.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

ⓘ Nota : en todos los modelos a vapor, la puerta del horno está dotada de un microinterruptor que bloquea el funcionamiento con la puerta abierta.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO ADVERTENCIA

El aparato no puede ser utilizado por personas, incluidos niños, con capacidades físicas, mentales y sensoriales reducidas, y/o con falta de experiencia o conocimiento de las normas de seguridad elementales. Los aparatos deben colocarse en ambientes adecuados y bajo vigilancia. Se recomienda mantener el aparato fuera del alcance de los niños. La cantidad de alimentos máxima que puede introducirse en el horno en las diferentes bandejas no puede superar los 4,00 kg.

PROGRAMADOR DE FINAL DE COCCIÓN – TEMPORIZADOR
Permite la puesta en funcionamiento del aparato. El tiempo máximo programable es de 120'. Gire el mando 6 para seleccionar el tiempo de cocción deseado; desde este momento, el temporizador está en funcionamiento. El final de la cocción, el aparato se apaga automáticamente, lo que se indica por medio de una señal acústica. El aparato puede usarse también sin seleccionar el tiempo de cocción. Basta colocar el mando 6 en posición manual.

FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN/ENFRIAMIENTO DE LA CÁMARA DE COCCIÓN HORNO ELÉCTRICO VAPOR/HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

La operación inicial se realiza colocando el mando giratorio 6 (temporizador) en la posición manual. Seleccionar la posición 11 del dial 1, se activará el ventilador de la cámara de cocción.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL APARATO HORNO ELÉCTRICO VAPOR/HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

La puesta en funcionamiento se efectúa colocando el mando giratorio 6 (temporizador) en la posición manual/constante o seleccionando el tiempo de cocción. Seleccione con el mando 1 la función 1c y posicione el mando giratorio 4 (termostato horno) en la posición deseada. Para cocciones al vapor, el mando 4 (termostato horno) debe situarse en una temperatura entre 100° y 120°. Para otras configuraciones de vapor y/o humidificación, seleccione la función de vapor deseada por medio del mando 3. La cantidad de vapor que se produce en la cámara de cocción es constante y está en función de la cantidad de agua preestablecida. El aparato también puede funcionar sin vapor, para lo que debe situarse el mando 3 en "0".

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ⓘ Atención: ¡antes de cualquier operación, desconecte el aparato de la electricidad!

LIMPIEZA GENERAL

La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío. Recuerde que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato. Las piezas extraíbles se deben lavar por separado con agua caliente y detergente, para luego aclarar con agua corriente. Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente no abrasivo; después, se pueden frotar con un paño suave y seco. Para las manchas muy resistentes, utilizar agua caliente y vinagre. No use productos que contengan cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.), aunque estén diluidos, y no utilice chorros directos.

Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable, no deben emplearse sustancias o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o lana de acero. Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente, se aconseja el empleo de esponjas. En caso de suciedad persistente, también se pueden utilizar los productos spray para hornos y grill que se encuentran normalmente a la venta. En este caso, observe atentamente las advertencias del fabricante. Limpie la puerta del horno de cristal solo con agua caliente, evitando usar paños ásperos. Es importante limpiar el horno después del uso, para que se puedan eliminar fácilmente los residuos de la cocción y evitar que al quemarse durante la utilización posterior produzcan olores desagradables. Para reducir la emisión al medio ambiente de sustancias contaminantes, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean biodegradables al menos en un 90 %.

LIMPIEZA DEL HORNO

Es conveniente limpiar el interior del horno al final del día, de esta manera será más fácil quitar los restos de la cocción, evitando que se quemen en el siguiente uso.

Antes de cualquier operación, desconecte de la fuente eléctrica o compruebe que ha apagado totalmente el quemador del horno. Deje enfriar el equipo y límpiolo con esmero utilizando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo (o productos específicos disponibles en el mercado). No use paños ni esponjas abrasivas, ni tampoco otros productos que puedan dañar sin remedio el esmalte. Las temperaturas alcanzadas durante la cocción favorecen la transformación de las salpicaduras de grasa y aceite en un fino polvo residual que podrá eliminarse fácilmente al finalizar la cocción y una vez enfriado el horno, simplemente utilizando una esponja húmeda. En todo caso, es aconsejable hacer funcionar periódicamente el horno a la máxima temperatura para poder eliminar el polvo residual del horno una vez enfriado. Preste atención durante la limpieza para no dañar el sensor del termostato situado dentro del horno.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DEL HORNO

Desconecte el aparato de la red eléctrica, extraiga el soporte lateral para las bandejas levantándolo hacia arriba y espere a que se enfríe la protección y la lámpara. Después, sin la ayuda de herramientas para evitar roturas, desenrosque la protección de vidrio, desenrosque la lámpara y sustitúyala por otra que se corresponda con estas características:

- Tensión: 230/240 V
- Potencia: 15 W
- Conexión: E14

Vuelva a montar la calota de vidrio en el soporte de bandejas lateral y conecte el suministro de energía.

MANTENIMIENTO

Nuestro aparato no necesita asistencia programada. En cualquier caso, se aconseja estipular un contrato de mantenimiento con el servicio de asistencia para mantener el aparato en perfectas condiciones de seguridad y funcionamiento.

Como información, en el mantenimiento se debe tener en cuenta:

- parte eléctrica = comprobación del cable de alimentación, comprobación de las lámparas, las resistencias eléctricas, el ventilador y los sistemas de seguridad, etc.
- parte hidráulica = comprobación de las juntas de estanqueidad de la instalación de agua, el chorro del humidificador, la presión del agua, etc.
- limpieza interior = eliminación de los restos de la cámara de cocción incluso en las paletas del ventilador (después de extraer la cobertura del ventilador), eliminación de eventuales restos en los recorridos de descarga, etc.

Tabla de datos eléctricos

Conexión al tablero de bornes para cable	3x1,5 mm
Voltaje/Frecuencia	230 V(AC)/50 Hz
Clase	1
Toma para la conexión equipotencial para cables	hasta 3 mm ²

Tabla de datos técnicos de agua

Toma para la conexión de agua	3/4 pulgada con guarnición de estanqueidad
Toma para la conexión de desagüe	tubo inoxidable de 25 mm de diámetro

ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados con pruebas de laboratorio para obtener las mejores prestaciones y el rendimiento más elevado. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización en vacío durante un largo periodo de tiempo o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento. Todos los materiales utilizados para el embalaje son respetuosos con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o quemar en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes de material plástico sujetos a una posible eliminación en una planta de reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida útil del producto, no lo deposite junto a la basura convencional. Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y, por lo tanto, es posible reciclarlos por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.

ⓘ Antes de deshacerse del aparato, inútilcelo quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre para evitar que alguien pueda quedar encerrado en su interior.

El símbolo  que aparece en el producto indica que no debe tratarse como residuo doméstico, sino que debe desecharse correctamente para evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. Para reciclar este producto, póngase en contacto con el representante de ventas o distribuidor del producto, el servicio postventa o el servicio de eliminación de residuos correspondiente.



NAMEPLATE TRANSLATIONS

 ①			expondo Polska sp. z o.o. sp. k. ul. Nowy Kisielin-Innowacyjna 7 66002 Zielona Góra Poland						
Cod ②		Mod ③				SN ④			
⑤ 230 Vac 50 ⑤		3,1 ⑥				Pressione idrica ⑦			
230 V		Hz		kW					

	1	2	3	4	5	6	7
DE	Importeur	Artikel-Nr.	Modell	Ordnungsnummer	Spannung/Frequenz	Leistung	Wasserdruck
EN	Importer	Item number	Model	Serial No.	Voltage/Frequency	Power	Water pressure
FR	Importateur	Numéro d'article	Modèle	Numéro de serie	Tension/Fréquence	Puissance	Pression de l'eau
IT	Importatore	Numero di articolo	Modello	Numero di serie	Tensione/Frequenza	Potenza	Pressione idrica
ES	Importador	Número de artículo	Modelo	Número de serie	Voltaje/Frecuencia	Potencia	Presión de agua

NOTES/NOTZIEN

Umwelt – und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES
ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung
von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de