ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG

User manual | Instrukcja | Návod k použití | Manuel d´utilisation | Istruzioni per l'uso | Manual de instrucciones

PIZZA OVEN PRIME

- **RC-**POB140
- **RC-**POB140GL
- **RC-**POB150GL
- **RC-**POB2404T
- **RC-**POB240GL
- **RC-**POB250GL



Deutsch 3

English 7

Polski 11

Česky 15

Français 19

Italiano 23

Español 27

PRODUKTNAME	PIZZAÖFEN PRIME 1-40	PIZZAÖFEN PRIME PLUS 1-50	PIZZAÖFEN PRIME 2-40	PIZZAÖFEN PRIME PLUS 2-40	PIZZAÖFEN PRIME PLUS 2-50
PRODUCT NAME	PIZZA OVEN PRIME 1-40	PIZZA OVEN PRIME PLUS 1-50	PIZZA OVEN PRIME 2-40	PIZZA OVEN PRIME PLUS 2-40	PIZZA OVEN PRIME PLUS 2-50
NAZWA PRODUKTU	PIEC DO PIZZY PRIME 1-40	PIEC DO PIZZY PRIME PLUS 1-50	PIEC DO PIZZY PRIME 2-40	PIEC DO PIZZY PRIME PLUS 2-40	PIEC DO PIZZY PRIME PLUS 2-50
NÁZEV VÝROBKU	PEC NA PIZZU PRIME 1-40	PEC NA PIZZU PRIME PLUS 1-50	PEC NA PIZZU PRIME 2-40	PEC NA PIZZU PRIME PLUS 2-40	PEC NA PIZZU PRIME PLUS 2-50
NOM DU PRODUIT	FOUR À PIZZA PRIME 1-40	FOUR À PIZZA PRIME PLUS 1-50	FOUR À PIZZA PRIME 2-40	FOUR À PIZZA PRIME PLUS 2-40	FOUR À PIZZA PRIME PLUS 2-50
NOME DEL PRODOTTO	FORNO PER PIZZA PRIME 1-40	FORNO PER PIZZA PRIME PLUS 1-50	FORNO PER PIZZA PRIME 2-40	FORNO PER PIZZA PRIME PLUS 2-40	FORNO PER PIZZA PRIME PLUS 2-50
NOMBRE DEL PRODUCTO	HORNO PARA PIZZA PRIME 1-40	HORNO PARA PIZZA PRIME PLUS 1-50	HORNO PARA PIZZA PRIME 2-40	HORNO PARA PIZZA PRIME PLUS 2-40	HORNO PARA PIZZA PRIME PLUS 2-50
MODELL PRODUCT MODEL MODEL PRODUKTU MODEL VÝROBKU MODÈLE MODELLO MODELO	RC-POB140	RC-POB150GL	RC-POB2404T	RC-POB240GL	RC-POB250GL
IMPORTEUR IMPORTER IMPORTER DOVOZCE IMPORTATEUR IMPORTATORE IMPORTADOR	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.				
ADRESSE VON IMPORTEUR IMPORTER ADDRESS ADRES IMPORTERA ADRESA DOVOZCE ADRESSE DE L'IMPORTATEUR INDIRIZZO DELL'IMPORTATORE DIRECCIÓN DEL IMPORTADOR	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU				

SERIEN
SERIELLES ETIKETT
Auf dem Etikett sind die folgenden Daten in lesbarer und unveränderlicher Form angegeben:
- Herstellername
- Seriennummer
- CE-Kennzeichnung
- Elektrische Spannung und Frequenz (Volt/Hz)
- Modell
- Baujahr
- Elektrische Leistung (kW/A)
- Gewicht des Backofens
- Schriftzug "Made in Italy"

ALLGEMEINE INFORMATIONEN
BEDEUTUNG DER ANLEITUNG
- VOR NUTZUNG DES BACKOFENS IST DAS LESEN UND VERSTEHEN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG IN ALL IHREN TEILEN PFLICHT.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG MUSS DEM „AUTORISIERTEN BEDIENUNGSPERSONAL" STETS ZUR VERFÜGUNG STEHEN UND SORGFÄLTIG IN DER NÄHE DES BACKOFENS VERWAHRT WERDEN.
- DIE HERSTELLERFIRMA WEIST JEGLICHE VERANTWORTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN AN PERSONEN, TIEREN UND SACHEN VON SICH, DIE DURCH DIE NICHTBEACHTUNG DER IN DER VORLIEGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBENEN VORSCHRIFTEN VERURSACHT WERDEN.
- DIE VORLIEGENDE ANLEITUNG STELLT EINEN WESENTLICHEN BESTANDTEIL DES BACKOFENS DAR UND MUSS BIS ZU DESSEN ENDGÜLTIGER ENTSORGUNG AUFBEWAHRT WERDEN.
- DAS „AUTORISIERTE BEDIENUNGSPERSONAL" DARF AM BACKOFEN AUSSCHLIEßLICH DIE ARBEITEN DURCHFÜHREN, DIE EINDEUTIG IN SEINEN JEWEILIGEN KOMPETENZBEREICH FALLEN.

DER STATUS „OFEN AUS"
Vor Durchführung jeglicher Wartungs- und/oder Einstellarbeiten am Backofen muss unbedingt die Stromzufuhr unterbrochen werden; ziehen Sie dazu den Netzstecker aus der Netzsteckdose und gehen Sie anschließend immer sicher, dass der Backofen tatsächlich aus und kalt ist.

GARANTIE
Die Garantiezeit beträgt zwölf Monate und beginnt mit dem Datum der Mehrwertsteuerrrechnung, die zum Zeitpunkt des Kaufs ausgestellt wurde. Innerhalb dieser Frist werden kostenlos und nur frei Lager jene Teile ersetzt oder repariert, die sich aus geprüften und eindeutigen Gründen als Herstellungsfehler erweisen, mit Ausnahme elektrischer Bauteile und Verschleißteile. Versand- und Lohnkosten sind von der Garantie ausgeschlossen. Die Garantie erlischt, wenn festgestellt wird, dass der Schaden verursacht wurde durch: Transport, falsche oder ungenügende Wartung, Unkenntnis des Bedieners, unbefugte Handhabung, Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, Nichtbeachtung der Anweisungen in der Anleitung. Jegliche Entschädigung gegen den Hersteller für direkte oder indirekte Schäden, die sich aus der Zeit ergeben, in der die Maschine außer Betrieb gesetzt wird, ist ausgeschlossen: Ausfall, Warten auf Reparaturen oder in jedem Fall aufgrund der nicht physischen Anwesenheit des Geräts.

⚠ DIE MANIPULATION UND/ODER DER AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN MIT TEILEN, DIE KEINE ORIGINAL-ERSATZTEILE SIND, LASSEN DIE GARANTIE VERFALLEN UND ENTBINDEN DEN HERSTELLER VON JEGLICHER HAFTUNG.

BESTIMMUNGSZWECK
Die bestimmungsgemäße Verwendung, für die der Backofen geplant und gebaut wurde, ist die folgende:
- BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG: BACKEN VON PIZZA, ÜBERBACKEN GASTRONOMISCHER PRODUKTE UND AUFWÄRMEN VON SPEISEN IN EINER OFENFESTEN FORM BZW. AUF EINEM BACKBLECH.
- DER BACKOFEN DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH DAS ZUSTÄNDIGE BEDIENUNGSPERSONAL (NUTZER) GENUTZT WERDEN.
- DIESER APPARAT IST NICHT FÜR DEN GEBRAUCH DURCH PERSONEN (KINDER EINGESCHLOSSEN) MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER ABER MANGELNDER ERFAHRUNG BZW. WISSEN BESTIMMT, ES SEI DENN, SIE WERDEN ENTSPRECHEND DURCH EINE PERSON, DIE FÜR IHRE SICHERHEIT VERANTWORTLICH IST, BEI DER BEDIENUNG DES APPARATS BETREUT ODER DAFÜR GESCHULT.
- KINDER MÜSSEN STETS BEAUFSICHTIGT WERDEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE MIT DEM APPARAT SPIELEN.

NUTZUNGSBESCHRÄNKUNGEN
Der Backofen, der Gegenstand der vorliegenden Anleitung ist, wurde ausschließlich für den beschriebenen Bestimmungszweck geplant und konstruiert und jede andere Nutzung ist daher absolut verboten, um die Sicherheit des autorisierten Bedienungspersonals und die Funktionstüchtigkeit des Ofens zu jedem Zeitpunkt gewährleisten zu können.

INSTALLATION
PFLICHTEN DES NUTZERS
Der Ort, an dem der Backofen aufgestellt wird, muss folgende Bedingungen erfüllen:
- er muss trocken sein;
- Wasserquellen müssen ausreichend entfernt sein;
- er muss angemessen belüftet und beleuchtet sein und die Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen der geltenden Vorschriften erfüllen.

⚠ DER BACKOFEN DARF NICHT IN DER NÄHE VON BRENNBAREN MATERIALIEN INSTALLIERT WERDEN (HOLZ, KUNSTSTOFF, BRENNSTOFFE, GAS, ETC.). DIE DIREKTE BERÜHRUNG DER HEIßEN OBERFLÄCHEN DES BACKOFENS MIT ENTZÜNDLICHEN GEGENSTÄNDEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN. GEWÄHRLEISTEN SIE ZUDEM STETS DIE EINHALTUNG DER BRANDSCHUTZBEDINGUNGEN. UM DEN BACKOFEN HERUM MINDESTENS 30 CM PLATZ LASSEN.

Überprüfen, dass die Versorgungsspannung, die Frequenz und die Leistung der Anlage mit den Werten kompatibel sind, die Sie sowohl in den technischen Eigenschaften als auch auf dem entsprechenden Etikett an der Rückseite des Backofens finden. Die Charakteristika der Versorgungssteckdose müssen mit denen des am Kabel angebrachten Steckers kompatibel sein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

⚠ DER ELEKTRISCHE ANSCHLUSS DES BACKOFENS AN DAS STROMNETZ DARF AUSSCHLIESSLICH DURCH EINEN AUTORISIERTEN TECHNIKER (ELEKTRIKER) DURCHGEFÜHRT WERDEN, DER ÜBER DIE TECHNISCHEN UND BERUFLICHEN VORAUSSETZUNGEN VERFÜGT, DIE VON DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES GEFORDERT WERDEN, IN DEM DER OFEN GENUTZT WIRD. DARÜBER HINAUS MUSS EINE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN DURCHGEFÜHRTEN EINGRIFF VERLANGT WERDEN.
FÜR DEN DIREKTEN ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ IST ES ERFORDERLICH, EINE VORRICHTUNG MIT EINER ÖFFNUNG ZWISCHEN DEN KONTAKTEN VORZUSEHEN, DAMIT BEI AUFTRETEN DER BEDINGUNGEN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III DIE KOMPLETTE UNTERBRECHUNG GARANTIERT WERDEN KANN, IN ÜBERENISTIMMUNG MIT DEN REGELN DER INSTALLATION.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Werte		
Produktname	Pizzaöfen PRIME 1-40	Pizzaöfen PRIME PLUS 1-40	Pizzaöfen PRIME 2-40
Modell	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230/50		
Nennleistung [W]	1600		2400
Außenabmessungen [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Innenabmessungen [cm]	41x36x9		
Gewicht [kg]	21		33
Arbeitstemperatur [°C]	50-320		
Maximaler Pizzadurchmesser [cm]	32		
Kammern	1		2
Heizleistung [kW]	1,6		3,2
Einphasiger Stromentnahme [A]	7,0		13,9

Drehstromentnahme [A]	-		
Oben Heizelementeleistung [W]	800x1		800x2
Unten Heizelementeleistung [W]	800x1		800x2
Produktname	Pizzaöfen PRIME PLUS 2-40	Pizzaöfen PRIME PLUS 1-50	Pizzaöfen PRIME PLUS 2-50
Modell	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Nennspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Nennleistung [W]	2400	5000	7500
Außenabmessungen [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Innenabmessungen [cm]	41x36x9	62x50x12	
Gewicht [kg]	33	48	76
Arbeitstemperatur [°C]	50-320		45-455
Maximaler Pizzadurchmesser [cm]	32	45	
Kammern	2	1	2
Heizleistung [kW]	3,2	5,0	8,0
Einphasiger Stromentnahme [A]	13,9	21,7	34,8
Drehstromentnahme [A]	-	7,2	17,4
Oben Heizelementeleistung [W]	800x2	2500x1	2000x2
Unten Heizelementeleistung [W]	800x2	2500x1	2000x2

Für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz ist die folgende Vorgehensweise unbedingt einzuhalten:

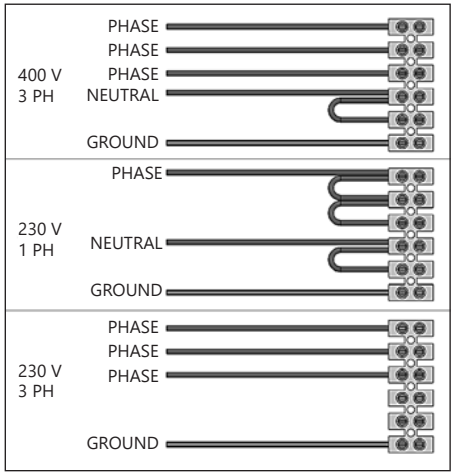
1. An das Klemmenbrett (ABB. A) die Leiter L1—L2—L3—N — eines abisolierten Versorgungskabels vom Typ H07RNF 3G X "x" mm² mit Aderendhülse anschließen.
2. Am anderen Ende des Kabels einen genormten und polarisierten Stecker anbringen (die Unterscheidung zwischen Phasen- und Nullleiter muss eindeutig sein).
3. Um den Backofen an 230V EINPHASIG anzuschließen, reicht es aus, zwischen L1-L2-L3 mit den entsprechenden Plättchen im Gehäuse des Klemmenbretts eine Überbrückung herzustellen.

L1 Klemme N. 1
L2 Klemme N. 2
L3 Klemme N. 3
N Klemme N. 5
⏚ Klemme N. 6

⚠ NACH ABSCHLUSS DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES MUSS DER AUTORISIERTE TECHNIKER (ELEKTRIKER) EINE ERKLÄRUNG AUSSTELLEN, DIE DIE DURCHGANGSPRÜFUNG DES POTENTIALAUSGLEICHS BESCHEINIGT.
DER APPARAT MUSS MITTELS EINES FEHLERSTROMSCHUTZSCHALTERS (RCD) MIT EINEM MINIMALEN AUSLÖSENENNSTROM VON HÖCHSTENS 30 MA ANGESCHLOSSEN SEIN.

KLEMMENBRETT

Das Klemmenbrett befindet sich außen an der Rückseite des Backofens.



Art des Ofens	Anzahl der Kabel	Abschnitt (mm²)
RC-POB140	3	2,5

POTENTIALAUSGLEICH

Der Apparat muss in ein Potentialausgleichssystem integriert werden. Die Anschlussklemme befindet sich in der Nähe des Versorgungsklemmenbretts des Backofens. Das Potentialausgleichskabel muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.

GEBRAUCH UND BETRIEB

BEDIENFELD

⚠ **ACHTUNG!** Die Zeichnung von diesem Produkt befindet sich auf der letzte Seite der Bedienungsanleitung S. 31-32.

REF.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Kontrollleuchte	Aktiviert und deaktiviert den Betrieb aller Widerstände.
2	Widerstandsschalter	• Pos. I: Schaltet den Betrieb der Heizung ein; • Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus.
3	Temperaturregler	• Pos. 0: Schaltet den Betrieb der Heizung aus; • Pos. Pos. 50 - 320°C: Stellt die gewünschte Temperatur ein (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C:)
4	Kontrollleuchte	Eingeschaltet: meldet den Betrieb der Heizung in Funktion
5	Schalter Innenraumbeleuchtung	• Pos. I: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum ein; • Pos. 0: Schaltet die Beleuchtung im Backofen-Innenraum aus;
6	Schaltuhr	Reguliert die Garzeit.
7	Kontrollleuchte	An: zeigt an, dass der Timer in Betrieb ist.

ERSTINBETRIEBNAHME

Vor Einschalten des Backofens die Schutzfolie entfernen; dabei möglichst keine spitzen Gegenstände benutzen, die die Oberflächen beschädigen können.

⚠ UNGEACHTET DER THERMISCHEN LEISTUNGEN, DIE DER BACKOFEN BIETET, SOLLTE DIE ZULÄSSIGE, MIT DEM TEMPERATURREGLER WÄHLBARE HÖCHSTTEMPERATUR AUS SICHERHEITSGRÜNDEN 455°C BETRAGEN.
DIE INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS DARF ERST NACH ABGESCHLOSSENER INSTALLATION UND AUSSTELLUNG DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS DURCH DEN AUTORISIERTEN TECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

Bei der Erstinbetriebnahme wie folgt vorgehen:

1. Reinigen Sie die Backofenfront mit einem weichen, trockenen Tuch, um eventuelle Rückstände zu entfernen;
2. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
3. Den Schalter der Widerstände (Ref.3) auf die Pos."I" stellen; Beim Modell RC-POB140 : den Hauptschalter drücken (Ref.1)

4. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf eine Temperatur von 150°C einstellen, die auf dem Drehknopf angegeben ist; die entsprechenden Kontrollleuchten leuchten auf und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
5. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
6. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die Pos."0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus; Beim RC-POB140: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren;
7. Die Backofentür für etwa 15 Min. öffnen, um eventuelle Dämpfe und Gerüche austreten zu lassen;
8. Die Tür wieder schließen und den unter Punkt 4) beschriebenen Vorgang wiederholen; diesmal die Temperaturregler (Ref.3) entsprechend der Angaben auf dem Drehknopf auf eine Temperatur von 400°C stellen. Beim Modell RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: die Temperaturregler (Ref. 3) auf eine Temperatur von 320°C stellen.
9. Den Backofen für etwa 1 h laufen lassen;
10. Den Betrieb der Widerstände deaktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die Pos. "0" stellen; die zugehörigen Kontrollleuchten gehen aus;
11. Den Backofen ausschalten.
12. Beim Modell RC-POB140 ist es möglich, die Garzeit durch Einstellen der Sekunden mit dem Timer (Ref.6) regulieren. Nach Ablauf der eingestellten Zeit gehen die Widerstände aus. Zum Auswählen des Dauergarmodus den Drehknopf des Timers (Ref.6) nach links drehen und auf "ON" stellen. Oberhitze auf 280 °C;

EINSCHALTEN DES OFENS

1. Den Stecker des Stromkabels an die Steckdose anschließen;
2. Den Schalter der Widerstände (Ref.2) auf die Pos."I" stellen; Beim Modell RC-POB140: den Hauptschalter drücken (Ref.1)
3. Den Betrieb der Widerstände aktivieren, dazu die Temperaturregler (Ref.3) auf die gewünschte Temperatur stellen, es schalten sich die Kontrollleuchten ein und zeigen den Betrieb der aktiven Widerstände an;
4. Wenn der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, können die zu backenden Pizzen in den Backofen gegeben werden;
5. Die Ofentür manuell mit den dafür vorgesehenen Griffen öffnen;
6. Um den Innenraum des Backofens zu beleuchten den Schalter der Backofenlampe drücken (Ref.5);
7. Die zu backende(n) Pizza/Pizzen mithilfe geeigneter Utensilien in den Backofen geben. Es ist wichtig, die Tür dabei nicht zu lange geöffnet zu lassen, da die austretende Hitze die Backofentemperatur absenkt;
8. Die Tür wieder schließen und den Garvorgang über das Sichtfenster kontrollieren;
9. Die Gartemperatur der Pizza variiert je nachdem, ob sie direkt auf die Steinbackfläche oder auf ein Backblech gegeben wird. Im ersten Fall empfehlen wir, die Unterhitze auf 280°C und die Oberhitze auf 320°C einzustellen; im zweiten Fall hingegen die Unterhitze auf 320°C und die Oberhitze auf 280°C;
10. Nach dem Garen die Pizza herausnehmen

AUSSCHALTEN DES OFENS

Den Ofen ausschalten, dazu die Schalter, die die Widerstände (Ref.4) aktivieren, sowie die Temperaturregler (Ref.3) auf die Pos. „0" stellen. Beim Modell RC-POB140: den Hauptschalter drücken und die Widerstände deaktivieren.

INSTANDHALTUNG

⚠ VOR DER DURCHFÜHRUNG JEGLICHER INSTANDHALTUNGSARBEITEN MUSS DER STECKER DES BACKOFENS AUS DER NETZSTECKDOSE GEZOGEN WERDEN.

REINIGUNG

Die Reinigung muss am Ende eines jeden Gebrauchs unter Beachtung der Hygienevorschriften und des Schutzes der Funktionstüchtigkeit des Backofens durchgeführt werden.

Reinigung der Steinbackfläche: diese Arbeit muss bei heißem Ofen erledigt werden.
Wenn der Ofen eine Temperatur von etwa 350°C erreicht hat, schalten Sie ihn aus, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie die Fläche mithilfe einer Bürste mit Borsten aus Pflanzenfasern oder weichem Metall und einem langen Stiel, um die Berührung der heißen Teile zu vermeiden.

Äußere Reinigung des Backofens: (Edelstahloberfläche, Sichtfenster und Bedienfelder): diese Arbeit muss bei kaltem Ofen erledigt werden.

⚠ WIR EMPFEHLEN DEM BEDIENUNGSPERSONAL, ENTSPRECHENDE SCHUTZHANDSCHUHE UND KLEIDUNG ZU TRAGEN, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.
FÜR DIE REINIGUNG DÜRFEN NICHT BENUTZT WERDEN: STRAHLWASSER, SCHLEIFMITTEL, ÄTZENDE SUBSTANZEN UND ALLES ANDERE, DAS DIE KOMPONENTEN BESCHÄDIGEN BZW. DIE SICHERHEIT IM ALLGEMEINEN UND VOR ALLEM DIE HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN BEEINTRÄCHTIGEN KANN.

Wenden Sie sich für jeden außerordentlichen Wartungseingriff, jede Reparatur und/oder den Ersatz von Komponenten ausschließlich an den autorisierten Händler, bei dem Sie den Backofen gekauft haben, bzw. an einen autorisierten Techniker, der die technischen und beruflichen Anforderungen erfüllt, die von den geltenden Bestimmungen gefordert werden.

VERSCHROTTUNG
ALLGEMEINE HINWEISE

Halten Sie sich bei der Verschrottung des Backofens unbedingt an die Vorschriften der geltenden Richtlinien. Zerlegen Sie den Backofen und sortieren Sie die einzelnen Teile nach Materialart (Kunststoff, Kupfer, Eisen, etc.).

MARKING PLATE
SERIAL LABEL

The plate bears in readable and indelible way the following data:

- Name of the manufacturer
- Serial number
- CE marking
- Electric voltage and frequency (Volt/Hz)
- Model (MOD)
- Year of construction
- Electric power (kW/A)
- Weight of the oven
- "Made in Italy"

GENERAL INFORMATION
THE IMPORTANCE OF THE MANUAL

- Before using the concerned oven, it is compulsory to read and understand this manual in all its parts.
- This manual must always be available for the "authorized operators" and has to be placed and preserved close to the oven.
- The manufacturer declines all liability for eventual damages to persons, animals, and things caused by the inobservance of the regulations described in this manual.
- This manual is an integral part of the oven and must be preserved until its final dismantling.
- The "authorized operators" must perform on the oven exclusively interventions for which they are specifically competent.

STATUS OF "TURNED OFF OVEN"

Before performing any type of maintenance and/or adjustment intervention, it is compulsory to disconnect the power supply source, disconnecting the power supply plug from the mains outlet verifying that the oven is effectively turned off and cooled.

WARRANTY

The manufacturer warrants that the concerned ovens are tested at manufacturer's premises. The warranty of the oven is of 12 (twelve) months.

⚠ THE TAMPERING AND/OR REPLACEMENT OF PARTS WITH NON ORIGINAL SPARE PARTS CAUSE THE DECAY OF THE WARRANTY AND RELEASE THE MANUFACTURER FROM ANY LIABILITY.

DESTINATION OF USE

The foreseen use for which this oven has been designed and produced is the following:

- FORESEEN USE: PIZZA BAKING, GRATINATING OF GASTRONOMY PRODUCTS AND HEATING OF FOODSTUFF IN BAKING PANS.
- THE OVEN CAN BE USED EXCLUSIVELY BY AN AUTHORIZED OPERATOR (USER).
- THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE

LIMITS OF USE

This oven has been designed and manufactured exclusively for the destination of use described above, therefore, any other type of use is strictly forbidden in order to assure, at any time, the safety of the authorized operators, as well as the efficiency of the oven itself.

INSTALLATION
INSTRUCTIONS FOR THE USER

The place where the oven is installed must have the following enviromental characteristics:

- To be dry;
- Water sources at safe distance;
- Adequate ventilation and lighting corresponding to hygene and security rules following the existing laws.

⚠ THE OVEN MUST NOT BE INSTELLED IN PROXIMITY OF THE INFLAMMABLE MATERIALS (WOODS, PLASTIC, COMBUSTIBLE, GAS, ETC.). AVOID THE CONTACT OF INFLAMMABLE OBJECTS WITH THE HOT SURFACES OF THE OVEN. ALWAYS ASSURE THE SAFETY FIREPROOF CONDITIONS. MAINTAIN A FREE SPACE AROUND THE OVEN OF AT LEAST 30 CM.

Verify that the electrical set-up corresponds with the numbers of the techincal characteristics on the small plate at the back of the oven. The characteristics of the electric socket must be compatible with the plug installed on the cable.

ELECTRIC CONNECTION

⚠ THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.
THE ELECTRIC CONNECTION OF THE OVEN TO THE MAINS MUST BE COMPULSORILY AND EXCLUSIVELY PERFORMED BY AN AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) SATISFYING THE TECHNICAL AND PROFESSIONAL REQUIREMENTS STATED BY THE REGULATIONS IN FORCE IN THE COUNTRY OF USE OF THE OVEN, WHO MUST ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY FOR THE INTERVENTION PERFORMED.

TECHNICAL DATA

Parameter description	Parameter value		
Product name	Pizza oven PRIME 1-40	Pizza oven PRIME PLUS 1-40	Pizza oven PRIME 2-40
Model	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50		
Rated power [W]	1600		2400

External dimensions [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Internal dimensions [cm]	41x36x9		
Weight [kg]	21		33
Working temperature [°C]	50-320		
Max pizza diameter [cm]	32		
Chambers	1		2
Power [kW]	1,6		3,2
Electrical absorption Single Phase [A]	7,0		13,9
Electrical absorption Three Phase [A]	-		
Top heating element power [W]	800x1		800x2
Bottom heating element power [W]	800x1		800x2
Product name	Pizza oven PRIME PLUS 2-40	Pizza oven PRIME PLUS 1-50	Pizza oven PRIME PLUS 2-50
Model	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Rated voltage [V~]/ Frequency [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Rated power [W]	2400	5000	7500
External dimensions [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Internal dimensions [cm]	41x36x9	62x50x12	
Weight [kg]	33	48	76
Working temperature [°C]	50-320		45-455
Max pizza diameter [cm]	32	45	
Chambers	2	1	2
Power [kW]	3,2	5,0	8,0
Electrical absorption Single Phase [A]	13,9	21,7	34,8
Electrical absorption Three Phase [A]	-	7,2	17,4
Top heating element power [W]	800x2	2500x1	2000x2
Bottom heating element power [W]	800x2	2500x1	2000x2

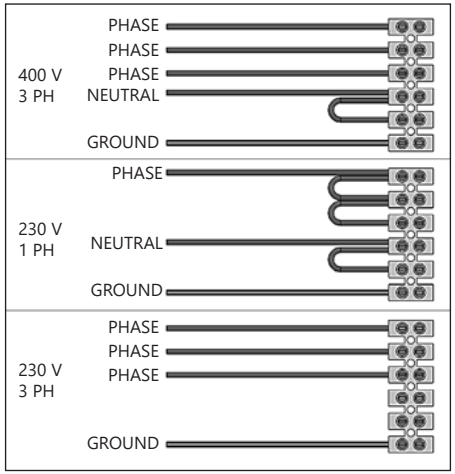
To connect the machine to the electric network it is necessary to proceed as follows:

1. Connect to the wires to the terminals L1—L2—L3—N — of power cord type H07RNF 3G X "x" mm² unsheathed with ferule;
2. Put together the other end of the cable and a plug, which is normalised and polarised (the distinction between phase and neutral must be unequivocal.
3. To connect the oven to 230 V single phase is sufficient to make a bridge between L1-L2-L3 with the special plates present in the terminal box.

L1 Clamp N. 1
L2 Clamp N. 2
L3 Clamp N. 3
N Clamp N. 5
⏚ Clamp N. 6

⚠ ONCE THE ELECTRIC CONNECTION HAS BEEN PERFORMED, THE AUTHORIZED TECHNICIAN (ELECTRICIAN) MUST ISSUE A DECLARATION CERTIFYING THE MEASUREMENT OF THE CONTINUITY OF THE EQUIPOTENTIAL PROTECTION CIRCUIT.
THE APPLIANCE IS TO BE SUPPLIED THROUGH A RESIBASIC CURRENT DEVICE (RCD) HAVING A RATED RESIBASIC OPERATING CURRENT NOT EXCEEDING 30 MA

TERMINAL BOX
The terminal box is placed externally on the back of the oven.



Oven type	N. of cables	Section (mm²)
RC-POB140	3	2,5

EQUIPOTENTIAL
The equipment must be connected with an equi-potential system . the connection terminal is located near the terminal box. The bonding wire must have a minimal section of 10 mm ².

USE AND FUNCTIONING
CONTROL PANEL

⚠ **ATTENTION!** This product's view can be found on the last pages of the operating instructions (pp. 31-32).

REF.	DENOMINATION	FUNCTION
1	General switch	Turns all the devices on or off
2	Switch heating element	• Pos. I: heating elements on; • Pos. 0: heating elements off.
3	Thermostat	• Pos. 0: the heating elements are off • Pos. 50-320°C: temperature regulation. (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C:)
4	Warning light	If lighted, the heating elements are working
5	Chamber lamp switch	• Pos. I: It switches on the light in the oven chamber; • Pos. 0: It switches off the light in the oven chamber.
6	Timer	It adjusts the cooking time.
7	Timer warning light	If lighted, timer is on.

FIRST COMMISIONING
Remove the polystyrene underneath the refractory stones and the protective film avoiding using tools that can damage the surfaces.

⚠ FOR THE SAFETY REASONS, THE MAXIMUM TEMPERATURE ALLOWED TO BE SET IS 455°C.
THE FIRST COMMISSIONING CAN BE CARRIED OUT ONLY AFTER AN INSTALLATION CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONEL WHO WILL ISSUE A DECLARATION OF CONFORMITY.

The first commissioning must be carried out proceeding as follows:

1. clean the front part of the oven with a clean and soft cloth in order to remove any eventual residues;
2. connect the plug to the socket;
3. put the switch of heating elements in pos."I"; for the ovens RC-POB140: press the general switch;
4. start the heating elements setting the thermostat on the temperature of 150°C. The red warning lights signaling the operation of the heating elements is on;
5. let the oven heating up for about 1 h;
6. switch the heating elements off by putting the switch in position "0", the warning light turns off; for the oven RC-POB140: press the general switch and turn off the heating elements;
7. open the door and keep it opened for about 15 min in order to let steam and smell to go out;
8. close the door and repeat the process described in section 4) bringing the thermostat at the temperature of 400°C; for the oven RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: bring thermostats at a temperature of 320°C.
9. let the oven heating up for about 1 h;
10. switch the heating elements off by putting the switch in position "0", the warning light turns off; for the oven RC-POB140: press the general switch and turn off the heating elements;
11. turn off the oven.
12. with the oven RC-POB140 you can adjust the cooking time by setting the minutes with the timer, at the end of the time set the heating elements will turn off. To choose the mode of cooking continued, bring the timer knob to "on" by turning to the left.

TURNING ON OVEN

1. Connect the plug of the power supply cable to the power supply outlet;
2. put the switch of heating elements in pos."I"; for the ovens RC-POB140: press the general switch;
3. Start the heating elements setting the thermostat to the desired temperature indicated on the handle. The related warning lights signaling the heating elements in use are switched on;
4. Once the oven has reached the desired temperature, it is possible to insert the pizza;
5. Open the oven door manually using the handles;
6. Insert the pizza/pizzas using suitable devices. It is important to avoid leaving the door open for too long, since the outgoing heat lowers the temperature of the oven.
7. Close the door again;
8. The baking temperature of the pizza varies if it is positioned directly on the refractory stone or on a baking tray. In the first case, it is suggested to set the backing temperature at 280°C on the bottom and 320°C for the ceiling; in the second case, set 320°C for the bottom and 280°C for the ceiling;
9. When the baking process ends, open the door and extract the pizza /pizzas and colse the door again.

TURNING OFF THE OVEN
Once the cooking/backing process is over, please proceed as follows: Turn the oven off by putting the switches of heating elements and the knobs that regulate the thermostats in pos."0"; For the ovens RC-POB140: press the general switch and turn off the heating elements.

MAINTENANCE

⚠ BEFORE PERFORMING ANY TYPE OF MAINTENANCE INTERVENTION, IT IS COMPULSORY TO DISCONNECT THE PLUG OF THE OVEN FROM THE POWER SUPPLY OUTLET.

CLEANING
The clearing must be done every time the oven has been used following all the rules to prevent malfunctioning of the oven and for hygienic purpose.

Cleaning of the refractory surface: this operation has to be performed with hot oven.
Once the temperature of about 350°C has been reached, turn off the oven, open the door and clean the surface using a brush in vegetable fiber equipped with a long handle in order to avoid the contact with the oven hot parts.

External clearing of the oven: (surfaces in stainless steel, inspection WIDE and control panel): this operation has to be performed with cold oven.

⚠ IT IS RECOMMENDED TO THE OPERATOR IN CHARGE TO USE PROPER GLOVES AND SUITABLE CLOTHING TO AVOID BURNINGS.
IT IS FORBIDDEN TO USE THROWS OR DRIPS OF WATER, ABRASIVE OR CORROSIVE SUBSTANCES, AND ANYTHING ELSE THAT CAN DAMAGE THE COMPONENTS, COMPROMISE THE SAFETY, AND BE DANGEROUS FROM AN HYGIENIC POINT OF VIEW.

For any intervention of supplementary maintenance, repairing and/or replacement refer exclusively to the authorized dealer where the oven has been purchased and/or to an authorized technician satisfying the technical and professional requirements stated by the regulations in force.

DEMOLITION
GENERAL WARNINGS
When dismantling the oven, compulsorily observe the provisions of the regulations in force. Differentiate the parts making up the oven according to different types of construction materials (plastic, copper, iron, etc.).

TABLICZKA ZNAMIONOWA
ETYKIETA SERYJNA
Tabliczka zawiera następujące dane, które są czytelne i nieusuwalne:
- nazwa producenta,
- numer seryjny,
- oznakowanie CE,
- napięcie i częstotliwość elektryczna (V/Hz),
- model (MOD),
- rok budowy,
- moc elektryczna (kW/A),
- waga piekarnika.
- „wyprodukowane we Włoszech"

INFORMACJE OGÓLNE
ZNACZENIE INSTRUKCJI
- Przed użyciem niniejszego piekarnika należy przeczytać i zrozumieć każdy rozdział niniejszej instrukcji.
- Niniejsza instrukcja powinna być zawsze dostępna dla „upoważnionych operatorów", a także umieszczona i przechowywana w pobliżu piekarnika.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wyrządzone osobom, zwierzętom i rzeczom spowodowane nieprzestrzeganiem zasad opisanych w niniejszej instrukcji.
- Niniejsza instrukcja jest nieodłącznym elementem zestawu i należy ją zachować do momentu ostatecznego demontażu.
- „Upoważnieni operatorzy" powinni posługiwać się piekarnikiem do takich celów, do jakich zostali wyszkoleni.

PIEKARNIK WYŁĄCZONY
Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności konserwacyjnej i/lub regulacyjnej należy odłączyć piekarnik od źródła zasilania wyjmując wtyczkę z gniazdka sieciowego, aby upewnić się, że piekarnik jest wyłączony i schłodzony.

GWARANCJA
Producent zapewnia, że piekarniki, których dotyczy niniejsza instrukcja są przetestowane w jego siedzibie.
Gwarancja na piekarnik wynosi 12 (dwanaście) miesięcy.

⚠ NARUSZENIE I/LUB WYMIANA CZĘŚCI NA NIEORYGINALNE ZAMIENNIKI SPOWODUJE WYGAŚNIĘCIE GWARANCJI I ZWALNIA PRODUCENTA Z ODPOWIEDZIALNOŚCI.

PRZEZNACZENIE
Przewidywane zastosowanie, do którego piekarnik został zaprojektowany i wyprodukowany, jest następujące:
PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE: PIECZENIE PIZZY, ZAPIEKANIE PRODUKTÓW GASTRONOMICZNYCH ORAZ PODGRZEWANIE POTRAW NA BLASZCE DO PIECZENIA.
PIEKARNIK MOŻE BYĆ UŻYWANY WYŁĄCZNIE PRZEZ UPOWAŻNIONEGO OPERATORA (UŻYTKOWNIKA).

URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU PRZEZ OSOBY (W TYM DZIECI) O OGRANICZONYCH MOŻLIWOŚCIACH FIZYCZNYCH, SENSORYCZNYCH LUB PSYCHICZNYCH LUB NIEPOSIADAJĄCYCH DOŚWIADCZENIA I WIEDZY, CHYBA ŻE SĄ POD NADZOREM LUB ZOSTAŁY POINSTRUOWANE W ZAKRESIE UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA PRZEZ OSOBĘ UPOWAŻNIONĄ. NALEŻY PILNOWAĆ DZIECI, ABY NIE BAWIŁY SIĘ URZĄDZENIEM.

OGRANICZENIA UŻYTKOWANIA
Piekarnik został zaprojektowany i wyprodukowany wyłącznie do celów opisanych powyżej, dlatego wszelkie inne zastosowania są surowo zabronione ze względu na bezpieczeństwo użytkownika, a także wydajność piekarnika.

MONTAŻ
INSTRUKCJA
Miejsce, w którym ma być zamontowany piekarnik musi spełniać następujące warunki:
- suche;
- w bezpiecznej odległości od źródeł wody;
- posiadające odpowiednią wentylację i oświetlenie odpowiadające zasadom higieny i bezpieczeństwa zgodnie z obowiązującymi przepisami.

⚠ NIE WOLNO INSTALOWAĆ PIEKARNIKA W POBLIŻU MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH (DREWNO, TWORZYWA SZTUCZNE, PALNE, GAZ, ITP.). UNIKAJ KONTAKTU ŁATWOPALNYCH PRZEDMIOTÓW Z GORĄCĄ POWIERZCHNIĄ PIEKARNIKA. ZAWSZE ZAPEWNIJ OCHRONĘ OGNIOODPORNĄ. ZACHOWAJ CO NAJMNIEJ 30 CM WOLNEJ PRZESTRZENI WOKÓŁ PIEKARNIKA.

Sprawdź, czy konfiguracja elektryczna jest zgodna z numerami parametrów technicznych na małej płytce z tyłu piekarnika. Charakterystyka gniazda elektrycznego musi być zgodna z wtyczką zainstalowaną na kablu.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

⚠ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE PIEKARNIKA DO SIECI MUSI BYĆ WYKONANE WYŁĄCZNIE PRZEZ UPOWAŻNIONEGO TECHNIKA (ELEKTRYKA) SPEŁNIAJĄCEGO TECHNICZNE WYMAGANIA ZAWODOWE OKREŚLONE PRZEPISAMI OBOWIĄZUJĄCYMI W KRAJU UŻYTKOWNIKA ORAZ KTÓRY WYSTAWI DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI ZA WYKONANĄ USŁUGĘ.

DANE TECHNICZNE

Nazwa	Wartość		
Nazwa produktu	Piec do pizzy PRIME 1-40	Piec do pizzy PRIME PLUS 1-40	Piec do pizzy PRIME 2-40
Model	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Napięcie znamionowe [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50		
Moc znamionowa [W]	1600		2400
Wymiary zewnętrzne [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Wymiary wewnętrzne [cm]	41x36x9		
Waga [kg]	21		33

Temperatura pracy [°C]	50-320		
Maksymalna średnica pizzy [cm]	32		
Komory	1		2
Moc [kW]	1,6		3,2
Pochłanianie energii elektrycznej Jednofazowy [A]	7,0		13,9
Pochłanienie energii elektrycznej Trójfazowy [A]	-		
Moc górnego elementu grzejnego [W]	800x1		800x2
Moc dolnego elementu grzejnego [W]	800x1		800x2
Nazwa produktu	Piec do pizzy PRIME PLUS 2-40	Piec do pizzy PRIME PLUS 1-50	Piec do pizzy PRIME PLUS 2-50
Model	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Napięcie znamionowe [V~]/ Częstotliwość [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Moc znamionowa [W]	2400	5000	7500
Wymiary zewnętrzne [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Wymiary wewnętrzne [cm]	41x36x9	62x50x12	
Waga [kg]	33	48	76
Temperatura pracy [°C]	50-320		45-455
Maksymalna średnica pizzy [cm]	32	45	
Komory	2	1	2
Moc [kW]	3,2	5,0	8,0
Pochłanianie energii elektrycznej Jednofazowy [A]	13,9	21,7	34,8
Pochłanienie energii elektrycznej Trójfazowy [A]	-	7,2	17,4

Moc górnego elementu grzejnego [W]	800x2	2500x1	2000x2
Moc dolnego elementu grzejnego [W]	800x2	2500x1	2000x2

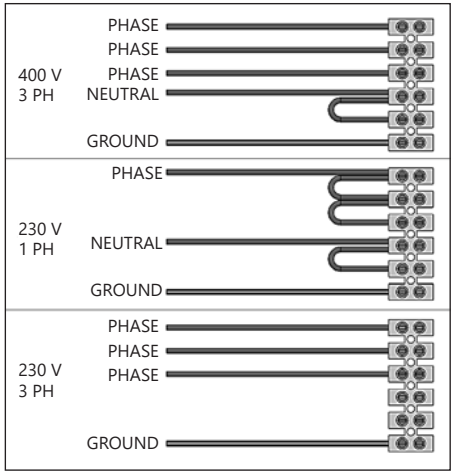
Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy postępować w następujący sposób:

1. Podłącz przewody do zacisków L1 — L2 — L3 — N – przewodu zasilającego typu H07RNF 3G X „x" mm² bez osłony z nasadką.
2. Drugi koniec kabla połącz z wtyczką, która jest znormalizowana i spolaryzowana (różnica między fazą a przewodem neutralnym musi być jednoznaczna).
3. Aby podłączyć piekarnik do zasilania jednofazowego 230 V wystarczy wykonać mostek pomiędzy L1-L2-L3 za pomocą specjalnych płyt znajdujących się w skrzynce zaciskowej.

L1 Zacisk nr 1
L2 Zacisk nr 2
L3 Zacisk nr 3
N Zacisk nr 5
⏚ Zacisk nr 6

⚠ PO WYKONANIU PODŁĄCZENIA ELEKTRYCZNEGO UPOWAŻNIONY TECHNIK (ELEKTRYK) MUSI WYDAĆ OŚWIADCZENIE POTWIERDZAJĄCE POMIAR CIĄGŁOŚCI OBWODU ZABEZPIECZAJĄCEGO. URZĄDZENIE POWINNO BYĆ WSPOMAGANE PRZEZ WYŁĄCZNIK RÓŻNICOWOPRĄDOWY (RCD) O PRĄDZIE ZNAMIONOWYM NIEPRZEKRACZAJĄCYM 30 MA.

SKRZYNKA ZACISKOWA
Skrzynka zaciskowa jest umieszczona na zewnątrz z tyłu piekarnika.



Typ piekarnika	Liczba kabli	Przekrój (mm²)
RC-POB140	3	2,5

EKWIPOTENCJALNOŚĆ
Wyposażenie musi być podłączone do systemu o równym potencjale. Zacisk przyłączeniowy znajduje się w pobliżu skrzynki zaciskowej. Przewód łączący musi mieć minimalny przekrój 10 mm².

UŻYTKOWANIE I FUNKCJONOWANIE
PANEL STEROWANIA

⚠ **UWAGA:** Rysunek produktu znajduje się na końcu instrukcji na stronie: 31-32.

LP.	NAZWA	FUNKCJA
1	Włącznik	Włącza/wyłącza urządzenie
2	Włącznik elementów grzejnych	• Pos. I: włączanie; • Pos. 0: wyłączanie.
3	Termostat	• Pos. 0: wyłaczanie; • Pos. 50-320°C: regulacja temperatury (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C)
4	Lampka ostrzegawcza	Jeśli świeci, oznacza to, że elementy grzejne są właczone.
5	Włącznik światła w komorze	• Pos. I: włączanie; • Pos. 0: wyłączanie.
6	Minutnik	Reguluje czas pieczenia.
7	Lampka minutnika	Jeśli świeci, oznacza to, że minutnik pracuje.

PIERWSZE URUCHOMIENIE
Usuń styropian znajdujący się pod kamieniem do pizzy i folię ochronną, unikając używania narzędzi, które mogą uszkodzić powierzchnię.

⚠ ZE WZGLĘDÓW BEZPIECZEŃSTWA MAKSYMALNA DOPUSZCZALNA TEMPERATURA TO 455°C. PIERWSZE URUCHOMIENIE MOŻE BYĆ DOKONANE TYLKO PO INSTALACJI PRZEZ UPOWAŻNIONY PERSONEL, KTÓRY WYDAJE DEKLARACJĘ ZGODNOŚCI.

Pierwsze uruchomienie należy przeprowadzić w następujący sposób:

1. Wyczyść przód piekarnika suchą, miękką szmatką, aby usunąć wszelkie pozostałości.
2. Podłącz wtyczkę do gniazdka.
3. Wciśnij przycisk „ON/OFF".
4. Ustaw temperaturę piekarnika na 150OC.
5. Pozostaw piekarnik na około 1 godzinę.
6. Wyłącz piekarnik naciskając przycisk „ON/OFF".
7. Otwórz drzwiczki na około 15 minut, aby ewentualne opary i zapach mogły się wydostać.
8. zamknij drzwi i powtórz proces opisany w punkcie 4. ustawiając termostat na temperaturę 400°C; dla piekarnika RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: ustaw termostat na temperaturę 320°C;
9. odczekaj około 1 godzinę, aż piekarnik się nagrzeje;
10. wyłącz grzałki ustawiając przełącznik w pozycji „0", lampka kontrolna zgaśnie; dla piekarnika RC-POB140: wciśnij włącznik główny i wyłącz elementy grzejne;
11. wyłącz piekarnik;
12. w przypadku piekarnika RC-POB140 można regulować czas pieczenia ustawiając minuty za pomocą minutnika, po upływie ustawionego czasu grzałki się wyłączą. Aby kontynuować pieczenie, ustaw pokrętło minutnika w pozycji „ON", obracając je w lewo.

WŁĄCZANIE PIEKARNIKA

1. Podłącz wtyczkę kabla zasilającego do gniazda zasilającego.
2. Ustaw włącznik grzałek w poz. „I"; w przypadku piekarników RC-POB140: naciśnij włącznik główny.
3. Uruchom elementy grzejne ustawiając termostat na żądaną temperaturę wskazaną na uchwycie. Włączone są odpowiednie lampki ostrzegawcze sygnalizujące działanie elementów grzejnych.
4. Gdy piekarnik osiągnie żądaną temperaturę, można włożyć pizzę.
5. Otwórz drzwiczki piekarnika za pomocą uchwytów.
6. Włóż pizzę za pomocą odpowiednich akcesoriów. Unikaj pozostawiania otwartych drzwi zbyt długo, ponieważ uciekające ciepło obniża temperaturę piekarnika.
7. Zamknij drzwiczki.
8. Temperatura pieczenia pizzy zmienia się, jeśli jest ona umieszczona bezpośrednio na kamieniu do pizzy lub na blasze do pieczenia. W pierwszym przypadku zaleca się ustawienie temperatury na 280oC z dołu i 320°C z góry; w drugim przypadku ustaw 320°C z dołu i 280°C z góry.
9. Po zakończeniu pieczenia otwórz drzwiczki, wyjmij pizzę i zamknij drzwiczki.

WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA
Po zakończeniu pieczenia należy postępować w następujący sposób:

1. Wyłącz piekarnik ustawiając włączniki elementów grzejnych i pokrętła regulujące termostat w poz. „0".
2. W przypadku piekarników RC-POB140: naciśnij włącznik główny i wyłącz elementy grzejne.

KONSERWACJA

⚠ PRZED WYKONANIEM JAKICHKOLWIEK DZIAŁAŃ KONSERWACYJNYCH NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ PIEKARNIKA OD GNIAZDA ZASILANIA.

CZYSZCZENIE
Czyszczenie należy przeprowadzać za każdym razem, gdy piekarnik był używany zgodnie ze wszystkimi zasadami, aby zapobiec nieprawidłowemu działaniu piekarnika i ze względów higienicznych.

Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej: czynność tę należy wykonać w nagrzanym piekarniku.
Po osiągnięciu temperatury około 350°C wyłącz piekarnik, otwórz drzwiczki i wyczyść powierzchnię za pomocą szczotki z włókna roślinnego wyposażonej w długą rączkę, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami piekarnika.

Zewnętrzne czyszczenie pieca (powierzchnie ze stali nierdzewnej, panel sterowania):
czynność tę należy wykonać przy zimnym piekarniku.

⚠ ZALECA SIĘ, ABY UŻYWAĆ ODPOWIEDNICH RĘKAWIC I ODZIEŻY, ABY UNIKNĄĆ OPARZEŃ. ZABRONIONE JEST STOSOWANIE STRUMIENI LUB KROPLI WODY, SUBSTANCJI ŚCIERNYCH LUB ŻRĄCYCH ORAZ WSZYSTKICH INNYCH, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ ELEMENTY, ZAGRAŻAĆ BEZPIECZEŃSTWIE I BYĆ NIEODPOWIEDNIE Z HIGIENICZNEGO PUNKTU WIDZENIA.

Wszelkie działania w zakresie dodatkowej konserwacji, naprawy i/lub wymiany powinien wykonać wyłącznie autoryzowany sprzedawca, u którego piekarnik został zakupiony i/lub upoważniony technik spełniający techniczne wymagania zawodowe określone w obowiązujących przepisach.

DEMONTAŻ
OGÓLNE OSTRZEŻENIA
Podczas demontażu piekarnika należy bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów. Segreguj części składające się na piekarnik według rodzaju materiałów (plastik, miedź, żelazo itp.).

VÝROBNÍ ŠTÍTEK
TYPOVÝ ŠTÍTEK
Štítek obsahuje následující údaje, které jsou čitelné a nesmazatelné:
- název výrobce,
- sériové číslo,
- znak CE,
- elektrické napětí a frekvence (V/Hz),
- model (MOD),
- rok výroby,
- elektrický výkon/proud (kW/A)
- hmotnost pece.
- „vyrobeno v Itálii"

VŠEOBECNÉ INFORMACE
VÝZNAM NÁVODU
- Před uvedením této pece do provozu si přečtěte tento návod tak, abyste pochopili každý odstavec tohoto návodu.
- Tento návod by měl být vždy přístupný pro všechny „oprávněné osoby" a také umístěn a uchováván v blízkosti pece.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za případné škody způsobené osobám, zvířatům a věcem, pokud došlo k porušení a nedodržení pravidel popsaných v tomto návodu.
- Tento návod je nedílnou součástí dodávky a je třeba jej uchovat až do chvíle konečné demontáže.
- „Oprávněné osoby" by měly používat tuto pec k těm účelům, pro které byli vyškoleni.

VYPNUTÁ PEC
Před provedením jakékoliv údržby a/nebo jakéhokoliv nastavení odpojte pec od zdroje napájení vyjmutím vidlice z elektrické zásuvky, abyste si byli jisti, že pec je vypnutá a vychladlá.

ZÁRUKA
Výrobce ručí za to, že pece, na které se vztahuje tento návod, byly testovány v jeho sídle. Záruční doba na tuto pec je 12 (dvanáct) měsíců.

⚠ PORUŠENÍ A/NEBO VÝMĚNA SOUČÁSTÍ ZA NEORIGINÁLNÍ NÁHRADY VEDE KE ZTÁTĚ ZÁRUKY A OSVOBOZUJE VÝROBCE OD ODPOVĚDNOSTI.

POUŽITÍ
Předpokládané použití, pro které je pec určena a vyrobena, je následující:
PŘEDPOKLÁDANÉ POUŽITÍ: PEČENÍ PIZZY, ZAPÉKÁNÍ GASTRONOMICKÝCH PRODUKTŮ A OHŘEV JÍDLA NA PLECHU K PEČENÍ. PEC MŮŽE POUŽÍVAT POUZE OPRÁVNĚNÁ OSOBA (UŽIVATEL).

ZAŘÍZENÍ NENÍ URČENO K POUŽIVÁNÍ OSOBÁM (VČETNĚ DĚTÍ) SE SNÍŽENÝMI FYZICKÝMI, SENZORICKÝMI NEBO PSYCHICKÝMI SCHOPNOSTMI NEBO TĚM, KTERÉ NEMAJÍ DOSTATEČNÉ ZKUŠENOSTI A ZNALOSTI, POKUD NEJSOU POD DOHLEDEM NEBO NEBYLY PROŠKOLENY O POUŽÍVÁNÍ ZAŘÍZENÍ OPRÁVNĚNOU OSOBOU. DÁVEJTE POZOR, ABY SI SE ZAŘÍZENÍM NEHRÁLY DĚTI.

OMEZENÍ POUŽÍVÁNÍ
Pec je určena a vyrobena pouze pro účely popsané výše, proto veškeré jiné použití je přísně zakázáno s ohledem na bezpečnost uživatele a také výkon pece.

MONTÁŽ
INSTRUKCE
Místo, kde má být pec instalována musí splňovat následující podmínky:
- být suché;
- být v bezpečné vzdálenosti od zdroje vody;
- mít odpovídající větrání a osvětlení v souladu s platnými hygienickými a bezpečnostními předpisy.

⚠ JE ZAKÁZÁNO INSTALOVAT PEC V BLÍZKOSTI HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ (DŘEVO, PLAST, PLYN APOD.). VYHNĚTE SE KONTAKTU HOŘLAVÝCH PŘEDMĚTŮ S HORKÝM POVRCHEM PECE. VŽDY SI ZAJISTĚTE OHNIVZDORNOU OCHRANU. PONECHEJTE NEJMÉNĚ 30 CM VOLNÉHO PROSTORU KOLEM PECE.

Zkontrolujte, zda elektrická konfigurace odpovídá technickým parametrům uvedeným na malém štítku na zadní straně pece. Elektrická zásuvka musí svými parametry odpovídat vidlici přívodního kabelu.

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

⚠ ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ PECE K SÍTI MUSÍ PROVÉST VÝHRADNĚ OPRÁVNĚNÝ TECHNIK (ELEKTRIKÁR), KTERÝ SPLŇUJE TECHNICKÉ POŽADAVKY TÝKAJÍCÍ SE KVALIFIKACE DLE PŘEDPISŮ PLATNÝCH V ZEMI UŽIVATELE A KTERÝ VYSTAVÍ PROHLÁŠENÍ O SHODĚ NA PROVEDENOU SLUŽBU.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Název	Hodnota		
Název výrobku	Pec na pizzu PRIME 1-40	Pec na pizzu PRIME PLUS 1-40	Pec na pizzu PRIME 2-40
Model	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Jmenovité napětí [V~]/ Frekvence [Hz]	230/50		
Jmenovitý výkon [W]	1600		2400
Vnější rozměry [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Vnitřní rozměry [cm]	41x36x9		
Hmotnost [kg]	21		33
Provozní teplota [°C]	50-320		
Maximální průměr pizzy [cm]	32		
Komory	1		2
Příkon [kW]	1,6		3,2
Elektrický proud Jednofázový[A]	7,0		13,9

Elektrický proud Třífázový [A]	-		
Výkon horního topného tělesa[W]	800x1		800x2
Výkon spodního topného tělesa [W]	800x1		800x2
Název výrobku	Pec na pizzu PRIME PLUS 2-40	Pec na pizzu PRIME PLUS 1-50	Pec na pizzu PRIME PLUS 2-50
Model	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Jmenovité napětí [V~]/ Frekvence [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Jmenovitý výkon [W]	2400	5000	7500
Vnější rozměry [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Vnitřní rozměry [cm]	41x36x9	62x50x12	
Hmotnost [kg]	33	48	76
Provozní teplota [°C]	50-320		45-455
Maximální průměr pizzy [cm]	32	45	
Komory	2	1	2
Příkon [kW]	3,2	5,0	8,0
Elektrický proud Jednofázový[A]	13,9	21,7	34,8
Elektrický proud Třífázový [A]	-	7,2	17,4
Výkon horního topného tělesa[W]	800x2	2500x1	2000x2
Výkon spodního topného tělesa [W]	800x2	2500x1	2000x2

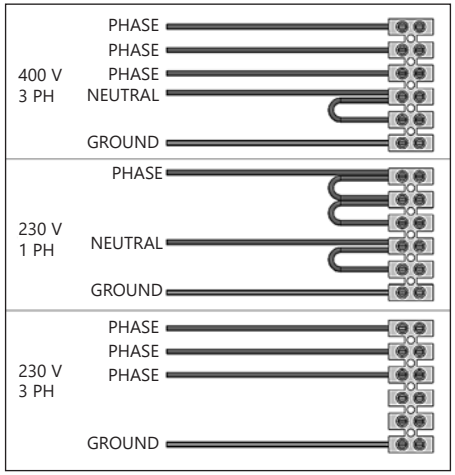
Abyste připojili pec k elektrické síti, postupujte dle následujících pokynů:

1. Připojte vodiče ke svorkám L1 – L2 – N – napájecího kabelu typu H07RNF 3G X „x" mm2 bez pláště s krytkou.
2. Druhý konec kabelu připojte k vidlici, která je normalizovaná a polarizovaná (rozdíl mezi fází a neutrálním vodičem musí být jednoznačný).
3. Pro připojení pece k jednofázovému zdroji napájení 230 V stačí vytvořit můstek mezi L1-L2-L3 pomocí speciálních destiček umístěných ve svorkovnici (skříňce).

L1 Svorka č. 1
L2 Svorka č. 2
L3 Svorka č. 3
N Svorka č. 5
⏚ Svorka č. 6

⚠ PO PROVEDENÍ ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ MUSÍ OPRÁVNĚNÝ TECHNIK (ELEKTRIKÁŘ) VYDAT PROHLÁŠENÍ POTVRZUJÍCÍ MĚŘENÍ KONTINUTITY OCHRANNÉHO OKRUHU.
TOTO ZAŘÍZENÍ BY MĚLO BÝT VYBAVENO POMOCNÝM OCHRANNÝM PROUDOVÝM JISTIČEM (RCD) S JMENOVITÝM PROUDEM NEPŘEKRAČUJÍCÍM 30 MA.

SKŘÍŇKA SE SVORKOVNICÍ
Skříňka se svorkovnicí je umístěna na vnější zadní části pece.



Typ pece	Počet kabelů	Průřez (mm^2)
RC-POB140	3	2,5

EKVIPOTENCIÁL
Příslušenství musí být připojeno k systému se stejným potenciálem. Připojovací svorka se nachází poblíž skříňky se svorkovnicí. Připojovací kabel musí mít průřez minimálně 10 mm^2.

POUŽITÍ A FUNKCE

⚠ **POZOR!** Pohled na tento výrobek naleznete na posledních stránkách návodu k obsluze 31-32.

POŘ. ČÍSLO	NÁZEV	FUNKCE
1	Vypínač	Zapíná / vypíná zařízení.
2	Vypínač topných těles	• Pol. I: zapínání; • Pol. 0: vypínání.
3	Termostat	• Pol. 0: vypínání; • Pol. 50-320°C: nastavení teploty RC-POB150GL, RC-POB250GL: Pol. 45-455°C)
4	Kontrolka	Pokud svítí, znamená to, že topná tělesa jsou zapnutá.
5	Vypínač světla v komoře	• Pol. I: zapínání; • Pol. 0: vypínání.
6	Časovač	Nastavení doby pečení.
7	Kontrolka časovače	Pokud svítí, znamená to, že časovač je v provozu.

UVEDENÍ DO PROVOZU
Odstraňte polystyren umístěný pod kamenem na pečení pizzy a ochrannou fólii, nepoužívejte k tomu nástroje, které by mohly povrch poškodit.

⚠ Z BEZPEČNOSTNÍCH DŮVODŮ JE MAXIMÁLNÍ PŘÍPUSTNÁ TEPLOTA STANOVENÁ NA 320°C NEBO 455°C.
PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU MŮŽE BÝT PROVEDENO POUZE PO INSTALACI OPRÁVNĚNOU OSOBOU, KTERÁ VYDÁVÁ PROHLÁŠENÍ O SHODĚ.

První spuštění proveďte dle následujících pokynů:

1. očistěte přední část pece čistým a měkkým hadříkem, abyste odstranili případné zbytky nečistot;
2. zapojte vidlici do zásuvky;
3. nastavte vypínač topných těles do pol. „I"; v případě pecí RC-POB140: stiskněte hlavní vypínač;
4. spusťte topná tělesa nastavením termostatu na teplotu 150°C. Rozsvítí se červené kontrolky, které upozorňují, že topná tělesa jsou v provozu;
5. vyčkejte cca 1 hodinu, dokud se pec nezahřeje;
6. vypněte topná tělesa nastavením přepínače do polohy „0", kontrolka zhasne; u pece RC-POB140: stiskněte hlavní vypínač a vypněte topná tělesa;
7. otevřete dvířka a nechte je otevřené na přibližně 15 minut, aby došlo k uvolnění páry a případného zápachu;
8. zavřete dvířka a zopakujte proces dle bodu 4 s tím, že termostat nastavíte na teplotu 400°C; u pece RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: nastavte teplotu na 320°C;
9. vyčkejte přibližně 1 hodinu, dokud se pec nenahřeje;
10. vypněte topná tělesa nastavením přepínače do polohy „0", kontrolka zhasne; v případě pece RC-POB140: stiskněte hlavní vypínač a vypněte topná tělesa;
11. vypněte pec;
12. v případě pece RC-POB140 můžete nastavit dobu pečení pomocí časovače, po uplynutí nastavené doby se topná tělesa vypnou. Abyste mohli pokračovat v pečení, nastavte otočný knoflík časovače do polohy „ON" otočením doleva.

ZAPÍNÁNÍ PECE

1. Zapojte vidlici napájecího kabelu do elektrické zásuvky.
2. Nastavte vypínač topných těles do pol. „I"; v případě pece RC-POB140: stiskněte hlavní vypínač.
3. Spusťte topná tělesa nastavením termostatu na požadovanou teplotu zobrazenou na úchytce. Rozsvítí se příslušné kontrolky, které signalizují provoz topných těles.
4. Když pec dosáhne požadované teploty, můžete dovnitř vložit pizzu.
5. Otevřete dvířka pece pomocí úchytek.
6. Vložte pizzu pomocí nástrojů, které jsou k tomu určené. Dvířka nenechávejte příliš dlouho otevřená, jelikož ucházející teplo, snižuje teplotu pece.
7. Zavřete dvířka.
8. Teplota pečení pizzy se mění v závislosti na tom, zda je umístěna přímo na kameni na pečení pizzy nebo na plechu na pečení. V prvním případě doporučujeme nastavit teplotu na 280°C dole a 320°C nahoře; v druhém případě nastavte teplotu na 320°C dole a 280 °C nahoře.
9. Po upečení otevřete dvířka, vyjměte pizzu a dvířka zavřete.

VYPÍNÁNÍ PECE
Po ukončení pečení postupujte následujícím způsobem:

1. Vypněte pec nastavením vypínače topných těles a otočného regulátoru termostatu do pol. „0".
2. U pecí RC-POB140: stiskněte hlavní vypínač a vypněte topná tělesa.

ÚDRŽBA

⚠ PŘED PROVÁDĚNÍM JAKÉKOLIV ÚDRŽBY ODPOJTE VIDLICI PECE Z ELEKTRICKÉ ZÁSUVKY.

ČIŠTĚNÍ
Čištění provádějte pokaždé, když byla pec používána v souladu se všemi pravidly, aby nedošlo k nesprávnému fungování pece a také z hygienických důvodů.

Čištění žáruvzdorného povrchu: tuto činnost provádějte při nahřáté peci.
Po dosažení teploty kolem 350°C vypněte pec, otevřete dvířka a vyčistěte povrch pomocí kartáčku s rostlinným vláknem s dlouhou rukojetí, abyste se vyhnuli kontaktu s horkými částmi pece.

Čištění vnějších části pece (povrch z nerezové oceli, ovládací panel): tuto činnost provádějte při studené (vychladlé) peci.

DOPORUČUJEME POUŽITÍ OCHRANNÝCH RUKAVIC A ODĚVU, ABY NEDOŠLO K POPÁLENINÁM.
JE ZAKÁZÁNO POUŽÍVAT PROUD NEBO KAPKY VODY, ABRAZIVNÍ PROSTŘEDKY NEBO ŽÍRAVINY A VŠECHNY JINÉ PROSTŘEDKY, KTERÉ MOHOU POŠKODIT SOUČÁSTI, OHROZIT BEZPEČNOST A MOHOU BÝT NEVHODNÉ Z HYGIENICKÉHO HLEDISKA.

Veškeré činnosti v rozsahu dodatečné údržby, oprav a/ nebo výměny, by měl provádět výhradně autorizovaný prodejce, u kterého jste pec zakoupili a / nebo oprávněný technik, který splňuje kvalifikační požadavky dle platných předpisů.

DEMONTÁŽ
VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ
Během demontáže pece je třeba bezpodmínečně dodržovat všechny platné předpisy. Tříďte součástky pece dle druhu materiálu (plast, měď, železo atd.).

SÉRIE
ÉTIQUETTE SÉRIE
Le ÉTIQUETTE SÉRIE est constitué par une étiquette adhésive imprimée en sérigraphie de couleur grise, appliquée sur l´arrière du four.
Sur la plaque sont indiquées, de façon lisible et indélébile, les données suivantes:
- Nom du fabricant
- N° de matricule
- Puissance électrique (kW/A)
- Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)
- Modèle
- Année de construction
- Mention “Made in Italy”
- Poids du four

INFORMATIONS GÉNÉRALES
IMPORTANCE DU MANUEL
- AVANT D´UTILISER LE FOUR EN OBJET, IL EST OBLIGATOIRE DE LIRE ET DE COMPRENDRE CE MANUEL DANS TOUTES SES PARTIES.
- CE MANUEL DOIT TOUJOURS ETRE A LA DISPOSITION DES “OPERATEURS AUTORISES” ET SE TROUVER EN PROXIMITE DU FOUR BIEN GARDE ET CONSERVE.
- LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DOMMAGES AUX PERSONNES, AUX ANIMAUX OU AUX BIENS CAUSES PAR LA NON-OBSERVANCE DES NORMES DECRITES DANS CE MANUEL.
- CE MANUEL CONSTITUE UNE PARTIE INTEGRANTE DU FOUR ET DOIT ETRE CONSERVE JUSQU´A SON ELIMINATION FINALE.
- LES “OPERATEURS AUTORISES” NE DOIVENT EFFECTUER, SUR LE FOUR, QUE LES INTERVENTIONS RENTRANT DANS LE CADRE DE LEUR COMPETENCE SPECIFIQUE.

ÉTAT “FOUR ÉTEINT”
Avant d´effectuer tout type d´intervention de maintenance et/ou de réglage sur le four, il est obligatoire de le débrancher de toute source d´alimentation électrique, en enlevant la fiche d´alimentation de la prise du réseau et après s´être assuré que le four est bien éteint et froid.

GARANTIE
La durée de la garantie est de douze mois et commence à partir de la date du reçu fiscal délivré lors de l’achat. Avant cette période, les pièces qui, pour des raisons bien avérées et sans équivoque présentent un défaut de fabrication, seront remplacées ou réparées gratuitement et seulement franco-usine, sauf les composants électriques et les composants sujets à l’usure. Les frais d’expédition et le coût de la main-d’œuvre n’entrent pas dans la garantie. La garantie devient caduque s’il est avéré que le dommage a été provoqué par : le transport, un entretien incorrect ou insuffisant, une négligence de la part des techniciens, des détériorations, des réparations effectuées par du personnel non autorisé, un non-respect des indications du manuel. Tout recours à l’encontre du constructeur est exclus, pour des dommages directs ou indirects qui adviendraient après une période durant laquelle la machine sera restée inactive à cause de : panne, en attente pour les réparations, ou quoi qu’il en soit, attribuable à la non-présence physique de l’équipement.

LES FALSIFICATIONS ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGES NON ORIGINALES, FONT DÉCHOIR LA GARANTIE, ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

DESTINATION D’UTILISATION
L’utilisation prévue pour laquelle le four a été conçu et réalisé est la suivante:
- UTILISATION PRÉVUE: CUISSON DE PIZZA, GRATINAGE DE PRODUITS GASTRONOMIQUES ET RÉCHAUFFEMENT D´ALIMENTS EN PLATS.
- LE FOUR DOIT ÊTRE EXCLUSIVEMENT UTILISÉ PAR UN OPÉRATEUR QUALIFIÉ (UTILISATEUR).
- CET APPAREIL N´EST PAS DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS COMPRIS) AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET CONNAISSANCE, À MOINS QU´ILS N´AIENT REÇU UNE ASSISTANCE OU DES INSTRUCTIONS RELATIVES À L´UTILISATION DE L´APPAREIL DE LA PART D´UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ.
- IL FAUT SURVEILLER LES ENFANTS QUI NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L’APPAREIL.

LIMITES D’UTILISATION
Le four en objet a été conçu et réalisé exclusivement pour sa destination d´utilisation décrite, tout autre type d´emploi et d´utilisation est donc absolument interdite afin de garantir, à tout moment, la sécurité des opérateurs autorisés et l´efficacité du four même.

INSTALLATION
PRESCRISPTIONS À LA CHARGE DE L´UTILISATEUR
Le lieu d´installation du four doit posséder les caractéristiques environnementales suivantes:
- être sec
- éloigné de tout source hydrique
- être pourvu d´aération et d´illumination appropriées et conformes aux normes hygiéniques prévues par les lois en vigueur.

LE FOUR NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ EN PROXIMITÉ DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES (BOIS, PLASTIQUE, COMBUSTIBLES, GAZ, ETC.). ÉVITER ABSOLUMENT LE CONTACT DE PRODUITS INFIAMMABLES AVEC LES SURFACES CHAUDES DU FOUR. ASSURER TOUJOURS LES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ANTI-INCENDIE. GARDER UN ESPACE LIBRE AUTOUR DU FOUR D´UN MINIMUM DE 30 CM.

Vérifier que la tension d’alimentation, la fréquence et la puissance de l´installation sont compatibles avec les valeurs indiquées soit dans les caractéristiques techniques (3.1) que sur la plaque située à l´arrière du four. Les caractéristiques de la prise d’alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

⚠ LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DU FOUR AU RÉSEAU D´ALIMENTATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉ OBLIGATOIREMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) EN POSSESSION DES EXIGENCES TECHNIQUES ET PROFESSIONNELLES REQUISES PAR LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D´UTILISATION DU FOUR; EXIGER LA DÉLIVRANCE D´UNE DÉCLARATION DE CONFORMITÉ RELATIVEMENT À L´INTERVENTION EFFECTUÉE. POUR LE RACCORDEMENT DIRECT AU RÉSEAU, IL EST NÉCESSAIRE DE PRÉVOIR UN DISPOSITIF POURVU D´OUVERTURE ENTRE LES CONTACTS QUI ASSURERA LA DÉCONNEXION COMPLÈTE SELON LES CONDITIONS DE LA CATÉGORIE DE SURTENSION III, CONFORMÉMENT AUX RÈGLES D´INSTALLATION.

DÉTAILS TECHNIQUES

Description des paramètres	Valeur des paramètres		
Nom du produit	Four à pizza PRIME 1-40	Four à pizza PRIME PLUS 1-40	Four à pizza PRIME 2-40
Modèle	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Tension nominale [V~]/Fréquence [Hz]	230/50		
Puissance nominale [W]	1600		2400
Dim. extérieures [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Dim. intérieures [cm]	41x36x9		
Poids [kg]	21		33
Temperature de travail [°C]	50-320		
Diamètre max. de pizza [cm]	32		
Chambres	1		2
Puissance [kW]	1,6		3,2
Absorption électrique monophasé [A]	7,0		13,9
Absorption électrique triphasé [A]	-		
Puissance resistance plafond [W]	800x1		800x2
Puissance resistance sol [W]	800x1		800x2

Nom du produit	Four à pizza PRIME PLUS 2-40	Four à pizza PRIME PLUS 1-50	Four à pizza PRIME PLUS 2-50
Modèle	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Tension nominale [V~]/Fréquence [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Puissance nominale [W]	2400	5000	7500
Dim. extérieures [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Dim. intérieures [cm]	41x36x9	62x50x12	
Poids [kg]	33	48	76
Temperature de travail [°C]	50-320		45-455
Diamètre max. de pizza [cm]	32	45	
Chambres	2	1	2
Puissance [kW]	3,2	5,0	8,0
Absorption électrique monophasé [A]	13,9	21,7	34,8
Absorption électrique triphasé [A]	-	7,2	17,4
Puissance resistance plafond [W]	800x2	2500x1	2000x2
Puissance resistance sol [W]	800x2	2500x1	2000x2

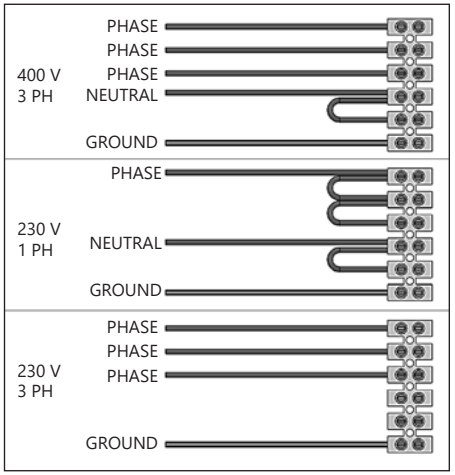
Pour relier la machine au réseau électrique, il est indispensable de procéder ainsi:

1. Retirez le panneau droit du four connecter au bornier (FIG. A/B) les conducteurs L1—L2—L3—N — d´un câble d´alimentation de type H07RNF 3G X "x" mm^2 dénudé avec embouts.
2. Assembler une fiche normalisée e polarisée à l´autre extrémité du câble (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).
3. Pour raccorder le four à 230V MONOPHASÉ, il suffit de faire un pont entre L1-L2-L3 avec les plaques spéciales présentes dans la boite du bornier.

L1 Borne N.1
L2 Borne N.2
L3 Borne N.3
N Borne N.5
⏚ Borne N.6

⚠ LORSQUE LE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE EST TERMINÉ, LE TECHNICIEN AGRÉÉ (ÉLECTRICIEN) DOIT DÉLIVRER UNE DÉCLARATION QUI ATTESTE DU MESURAGE DE CONTINUITÉ DU CIRCUIT DE PROTECTION ÉQUIPOTENTIELLE.
L'APPAREILLAGE DOIT ÊTRE RELIÉ AVEC UN INTERRUPTEUR DIFFÉRENTIEL (RCD) AYANT UN COURANT MINIMAL NOMINAL D'INTERVENTION NON SUPÉRIEUR À 30 MA.

TERMINAL
Le bornier est placé à l'intérieur du four.



Type de four	Nombre de câbles	Section (mm^2)
RC-POB140	3	2,5

ÉQUIPOTENTIEL
L'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel. La borne de connexion est situé à proximité du terminal du four. Le fil du circuit équipotentiel doit-avoir une section minimale de 10 mm.

UILISATION ET FONCTIONNEMNT
PANNEAU DE COMMANDES

⚠ **ATTENTION!** Le plan de ce produit se trouve à la dernière page du manuel d'utilisation, p. 31-32.

RÉF.	DESCRIPTION	FONCTION
1	Interrupteur général	Active et désactive le fonctionnement de toutes les résistances.
2	Interrupteur résistances	• Pos. I: résistances on; • Pos. 0: résistances off.
3	Thermostat	• Pos. 0: Désactive le fonctionnement de la résistance • Pos. 50-320°C: Active le fonctionnement de la résistance et établit la température désirée (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C:).
4	Voyant lumineux	Allumé, il signale le fonctionnement de la résistance en cours d´utilisation.
5	Interrupteur lampe four	• Pos. I: Allume la lumière de la chambre; • Pos. 0: Éteint la lumière dans la chambre du four.
6	Temporisateur	Règle le temps de cuisson.
7	Témoin	Allumée signale le fonctionnement du temporisateur.

PREMIÈRE MISE EN FONCTION
Avant d´allumer le four, ôter la pellicule de protection en évitant d´utiliser tout ustensile susceptible d´endommager les surfaces.

⚠ LGRÉ LES POTENTIALITÉS THERMIQUES OFFERTES PAR LE FOUR ET POUR DES RAISONS DE SÉCURITÉ, LA TEMPÉRATURE MAXIMALE AUTORISÉE POUVANT ÊTRE SÉLECTIONNÉE Á L´AIDE DES THERMOSTATS EST DE 455°
LA MISE EN SERVICE DU FOUR NE PEUT ÊTRE EFFECTUÉE QUE LORSQUE L´INSTALLATION EST COMPLÈTE ET APRÈS DÉLIVRANCE DE LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DU RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE DE LA PART DE TECHNICIENS AGRÉÉS.

La première mise en fonction doit être effectuée en procédant ainsi:

1. Nettoyer le devant du four avec un chiffon sec et doux afin d´éliminer´d´éventuels résidus;
2. Connecter la fiche du câble d´alimentation à la prise d´alimentation électrique;
3. Placer l´interrupteur des résistances en pos."I"; pour les fours RC-POB140: poussez l'interrupteur général
4. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), á la température de 150°C indiquée sur la poignée, leurs voyants lumineux correspondants (Réf.4) s´allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d´utilisation;
5. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
6. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos."0" et leurs voyants lumineux correspondants s´éteindront;
7. Ouvrir la porte du four pendant 15 min environ afin d´évacuer toutes vapeurs ou odeurs possibles;
8. Refermer la porte et répéter l´opération décrite au point 4) en portant les thermostats (Réf.3) à la température de 400°C indiquée sur la poignée; pour les fours RC-POB140, RC-POB140GL, RC-

POB2404T, RC-POB240GL: portez les thermostats à la température de 320°C;
9. Laisser le four en marche pendant 1 h environ;
10. Désactiver le fonctionnement des résistances en plaçant les thermostats (Réf.3) en pos. "0", les voyants lumineux correspondants s´éteindront;
11. Éteindre le four.
12. Avec les fours RC-POB140 vous pouvez régler le temps de cuisson en éditant les minutes avec le temporisateur à la fin du temps réglé les résistances se éteindront. Pour choisir la façon de cuisson continue, portez la poignée du temporisateur en "on" en tournant vers la gauche.

ALLUMAGE DU FOUR
1. Connecter la fiche du câble d´alimentation à la prise d´alimentation électrique;
2. Placer l´interrupteur des résistances en pos."I"; pour les fours RC-POB140: poussez l'interrupteur général;
3. Activer le fonctionnement des résistances en portant les thermostats (Réf.3), à la température désirée, leurs voyants lumineux correspondants s´allumeront pour signaler le fonctionnement des résistances en cours d´utilisation;
4. Une fois que le four a atteint la température désirée (voir point 9 de ce paragraphe), visible sur le thermomètre (Réf.3) il est possible d´enfourner la pizza pour la cuisson;
5. Ouvrir manuellement la porte du four à l´aide des poignées prévues à cet effet;
6. Pour illuminer l´intérieur de la chambre de cuisson, appuyer sur l´interrupteur lampe four (Réf.5);
7. Enfourner la pizza et/ou les pizzas à cuire à l´aide d´instruments appropriés pour ce type d´emploi: Il est important d´éviter de laisser la porte du four trop longtemps ouverte car la chaleur qui en sort abaisse la température du four;
8. Refermer la porte et contrôler la cuisson à travers la vitre d´inspection;
9. La température de cuisson de la pizza varie selon qu´elle a été placée directement sur la pierre réfractaire ou sur un plat à four. Dans le premier cas, on conseille de régler la température de cuisson à 280°C pour la sole et 320°C pour le ciel; dans le deuxième cas, ce sera, 320°C pour la sole et 280°C pour le ciel;
10. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrir la porte et extraire la pizza et/ou les pizzas et refermer la porte.

EXTINCTION DU FOUR
Une fois l´utilisation du four terminée, procéder ainsi:
Éteindre le four en plaçant en pos. "0" les interrupteurs mettant les résistances en fonction (Réf.2) et les poignées qui règlent les thermostats (Réf.3). Pour les fours RC-POB140: poussez l'interrupteur general (Réf.1);

MAINTENANCE

⚠ AVANT D´EFFECTUER TOUT TYPE D´INTERVENTION DE MAINTENANCE, IL EST OBLIGATOIRE DE DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D´ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

NETTOYAGE
Le nettoyage doit être effectué à la fin de chaque utilisation en observance des normes hygiéniques mais aussi pour la préservation de la fonctionnalité du four.

Nettoyage du plan réfractaire: cette opération doit être effectuée lorsque le four est chaud.
Une fois la température d´environ 350°C atteinte, éteindre le four, ouvrir la porte et nettoyer le plan à l´aide d´une brosse en fibre végétale ou en métal doux pourvue d´un manche assez long pour éviter tout contact avec les parties chaudes du four.

Nettoyage externe du four: (surfaces en acier inox, vitre d'inspection et panneau de commandes): cette opération doit être effectuée lorsque le four est froid.

⚠ NOUS CONSEILLONS À L´OPÉRATEUR EN CHARGE D´UTILISER DES GANTS SPÉCIAUX ET DES VÊTEMENTS APPROPRIÉS POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURES.
LORS DU NETTOYAGE, L´UTILISATION DE: JETS D´EAU, POUDRES ABRASIVES, SUBSTANCES CORROSIVES OU AUTRES, SUSCEPTIBLES D´ENDOMMAGER LES COMPOSANTS ET DE COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ EN GÉNERAL EST INTERDITE MAIS AUSSI SOUS UN PROFIL HYGIÉNIQUE.

Pour toute intervention de maintenance extraordinaire, réparation, et/ou remplacement, s´adresser exclusivement au revendeur agréé auprès duquel le four a été acheté et/ou à un technicien agréé, en possession des exigences techniques et professionnelles requises par la réglementation en vigueur.

DÉMOLITION
AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX
Au moment de la démolition du four, se conformer obligatoirement aux prescriptions des réglementations en vigueur. Procéder à la différenciation des parties qui constituent le four en fonction des différents types de matériaux de construction (plastique, cuivre, fer, etc....).

MATRICOLA
ETICHETTA MATRICOLA
La matricola è costituita da una etichetta adesiva serigrafata di colore grigio, applicata sul retro del forno. Nella targhetta sono indicati in modo leggibile e indelebile i seguenti dati:
- Nome del fabbricante
- N° di matricola
- Potenza elettrica (kW/A)
- Tensione e frequenza elettrica (Volt/Hz)
- Modello
- Anno di costruzione
- Dicitura "Made in Italy"
- Peso del forno

INFORMAZIONI GENERALI
IMPORTANZA DEL MANUALE
- Prima di utilizzare il forno in oggetto è obbligatorio leggere e comprendere in tutte le sue parti il presente manuale.
- Il presente manuale deve sempre essere a disposizione degli "operatori autorizzati" e trovarsi vicino al forno bene custodito e conservato.
- La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali e cose, causati dall'inosservanza delle norme descritte nel presente manuale.
- Il presente manuale è parte integrante del forno e deve essere conservato fino allo smaltimento finale dello stesso.
- Gli "operatori autorizzati" devono eseguire sul forno esclusivamente gli interventi di loro specifica competenza.

STATO "FORNO SPENTO"
Prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento manutentivo e/o regolazione sul forno è obbligatorio sezionare la fonte di alimentazione elettrica, togliendo la spina di alimentazione dalla presa di rete, assicurandosi che il forno sia effettivamente spento e raffreddato.

GARANZIA
La ditta costruttrice garantisce che i forni in oggetto sono stati collaudati in sede della stessa. La garanzia del forno è di dodici mesi.

⚠ LES FALSIFICATIONS ET/OU LE REMPLACEMENT DE PIÈCES AVEC DES PIÈCES DE RECHANGES NON ORIGINALES, FONT DÉCHOIR LA GARANTIE, ET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ.

DESTINAZIONE D'USO
L'uso previsto per cui è stata progettato e realizzato il forno è il seguente:
- USO PREVISTO: COTTURA DELLA PIZZA, PANE, FOCACCE, GRATINATURA DI PRODOTTI GASTRONOMICI E RISCALDAMENTO DI VIVANDE SU TEGLIA.
- IL FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA UN OPERATORE ADDETTO (UTILIZZATORE).
- QUESTO APPARECCHIO NON E' DESTINATO AD ESSERE UTILIZZATO DA PERSONE (BAMBINI COMPRESI) CON CAPACITA' FISICHE, SENSORIALI O MENTALI RIDOTTE, O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE NON ABBIANO RICEVUTO ASSISTENZA O ISTRUZIONI ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA.
- I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LIMITI D'USO
Il forno in oggetto è stato progettato e realizzato esclusivamente per la destinazione d'uso descritta al paragrafo precedente e pertanto è assolutamente vietato qualsiasi altro tipo d'impiego e utilizzo al fine di garantire, in ogni momento, la sicurezza degli operatori autorizzati e l'efficienza del forno stesso.

INSTALLAZIONE
PRESCRIZIONI A CARICO DELL'UTENTE
Il luogo dove viene installato il forno deve avere le seguenti caratteristiche ambientali:
- essere asciutto, la temperatura e l'umidità relativa del locale nel quale deve essere installato non devono superare i valori indicati nella tabella dei dati tecnici;
- fonti idriche adeguatamente distanti;
- ventilazione ed illuminazione idonee e rispondenti alle norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi vigenti.

⚠ IL FORNO NON DEVE ESSERE INSTALLATO IN PROSSIMITÀ DI MATERIALI INFIAMMABILI (LEGNO, PLASTICA, COMBUSTIBILI, GAS, ETC.). EVITARE NEL MODO PIU' ASSOLUTO IL CONTATTO D'OGGETTI INFIAMMABILI CON LE SUPERFICI CALDE DEL FORNO. ASSICURARE SEMPRE LE CONDIZIONI DI SICUREZZA ANTINCENDIO. MANTENERE UNO SPAZIO LIBERO ATTORNO AL FORNO DI ALMENO 30 CM.

Verificare che la tensione d'alimentazione, la frequenza e la potenza dell'impianto siano compatibili con i valori riportati sia nelle caratteristiche tecniche che nella targhetta apposta sul retro del forno. Le caratteristiche della presa d'alimentazione elettrica devono essere compatibili con la spina installata sul cavo.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

⚠ IL COLLEGAMENTO ELETTRICO DEL FORNO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DEVE ESSERE ESEGUITO OBBLIGATORIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) IN POSSESSO DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI RICHIESTI DALLE NORME VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO DEL FORNO, CHEDERE DI RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DELL'INTERVENTO ESEGUITO.
PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE E' NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO AVENTE APERTURA TRA I CONTATTI TALE DA ASSICURARE LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE.

DATI TECNICI

Parametri - Descrizione	Parametri - Valore		
Nome del prodotto	Forno per pizza PRIME 1-40	Forno per pizza PRIME PLUS 1-40	Forno per pizza PRIME 2-40
Modello	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T
Tensione nominale [V~]/Frequenza [Hz]	230/50		
Potenza nominale [W]	1600		2400
Dimensioni esterne [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Dimensioni interne [cm]	41x36x9		
Peso [kg]	21		33
Temperatura d'esercizio [°C]	50-320		
Diametro massimo della pizza [cm]	32		
Camere	1		2
Potenza [kW]	1,6		3,2
Assorbimento monofase [A]	7,0		13,9
Assorbimento trifase [A]	-		
Potenza resistenza cielo [W]	800x1		800x2
Potenza resistenza platea [W]	800x1		800x2

Nome del prodotto	Forno per pizza PRIME PLUS 2-40	Forno per pizza PRIME PLUS 1-50	Forno per pizza PRIME PLUS 2-50
Modello	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Tensione nominale [V~]/Frequenza [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Potenza nominale [W]	2400	5000	7500
Dimensioni esterne [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Dimensioni interne [cm]	41x36x9	62x50x12	

Peso [kg]	33	48	76
Temperatura d'esercizio [°C]	50-320		45-455
Diametro massimo della pizza [cm]	32	45	
Camere	2	1	2
Potenza [kW]	3,2	5,0	8,0
Assorbimento monofase [A]	13,9	21,7	34,8
Assorbimento trifase [A]	-	7,2	17,4
Potenza resistenza cielo [W]	800x2	2500x1	2000x2
Potenza resistenza platea [W]	800x2	2500x1	2000x2

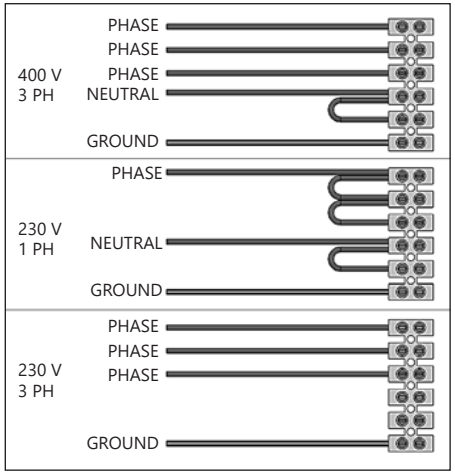
Per collegare la macchina alla rete elettrica è indispensabile procedere nel modo seguente:

1. Smontare il pannello destro del forno. Collegare alla morsettiera (FIG. A/B) i conduttori L1—L2—L3—N — di un cavo di alimentazione tipo H07RNF 3G X "x" mm² sguainato con puntalini.
2. Assemblare all'altra estremità del cavo una spina normalizzata e polarizzata (la distinzione tra fase e neutro deve essere inequivocabile).
3. Per collegare il forno a 230V MONOFASE è sufficiente fare un ponte tra L1-L2-L3 con le apposite piastrine presenti inserite nella morsettiera.

L1 Morsetto N. 1
L2 Morsetto N. 2
L3 Morsetto N. 3
N Morsetto N. 5
⏚ Morsetto N. 6

⚠ A COLLEGAMENTO ELETTRICO ULTIMATO, IL TECNICO AUTORIZZATO (ELETTRICISTA) DEVE RILASCIARE UNA DICHIARAZIONE CHE ATTESTI LA MISURAZIONE DI CONTINUITÀ DEL CIRCUITO DI PROTEZIONE EQUIPOTENZIALE.
L'APPARECCHIATURA DEVE ESSERE COLLEGATA TRAMITE UN INTERRUTTORE DIFFERENZIALE (RCD) AVENTE CORRENTE MINIMA NOMINALE D'INTERVENTO NON SUPERIORE AI 30 MA.

MORSETTIERA
La morsettiera è posta internamente al forno.



Tipologia forno	N. di cavi	Sezione (mm²)
RC-POB140	3	2,5

EQUIPOTENZIALE
L' apparecchiatura deve essere inserita in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento si trova in prossimità della morsettiera di alimentazione del forno. Il filo equipotenziale deve avere una sezione minima di 10 mm ².

USO E FUNZIONAMENTO
PANNELLO COMANDI

⚠ **ATTENZIONE:** L´esploso di questo prodotto si trova nell´ultima pagina del manuale d´uso, p. 31-32.

RIF.	DENOMINAZIONE	FUNZIONE
1	Interruttore generale	Attiva e disattiva il funzionamento di tutte le resistenze.
2	Interruttore resistenza	• Pos. I: Attiva il funzionamento della resistenza; • Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza.
3	Termostato	• Pos. 0: Disattiva il funzionamento della resistenza e della luce • Pos. 50-320°C: Attiva la luce e il funzionamento della resistenza ed imposta la temperatura desiderata (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C:)
4	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento della resistenza in uso.
5	Interruttore luce camera	• Pos. 1: accende la luce nella camera del forno; • Pos. 0: spegne la luce nella camera del forno
6	Timer	Regola il tempo di cottura.
7	Spia luminosa	Accesa segnala il funzionamento del timer.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE
Prima di accendere il forno togliere il polistirolo da sotto le pietre e asportare il film protettivo evitando di usare utensili che possano danneggiare le superfici.

⚠ NONOSTANTE LE POTENZIALITÀ TERMICHE OFFERTE DAL FORNO, PER MOTIVI DI SICUREZZA, LA TEMPERATURA MASSIMA CONSENTITA SELEZIONABILE CON L'AUSILIO DEI TERMOSTATI E' 455°C
LA MESSA IN SERVIZIO DEL FORNO PUÒ ESSERE EFFETTUATA SOLO AD INSTALLAZIONE COMPLETA CON RILASCIO DA PARTE DEI TECNICI AUTORIZZATI DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO.

La prima messa in funzione deve essere effettuata procedendo come segue:

1. Pulire il frontale del forno con un panno asciutto e morbido in modo da rimuovere eventuali residui;
2. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
3. Portare l'interruttore delle resistenze in pos."I"; Per il forno RC-POB140: premere l'interruttore generale;
4. Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura di 150°C, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
5. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
6. Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati in pos."0", si spegneranno le rispettive spie luminose; per il forno RC-POB140: premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze;
7. Aprire la porta del forno per 15min circa in modo da lasciare evacuare eventuali vapori e odori;
8. Richiudere la porta e ripetere l'operazione descritta al punto 4) portando i termostati alla temperatura di 400°C; per il forno RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: portare i termostati alla temperatura di 320°C.
9. Lasciare in funzione il forno per circa 1 h;
10. Disattivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati in pos. "0" e si spegneranno le rispettive spie luminose;
11. Spegnere il forno.
12. Con il forno RC-POB140: è possibile regolare il tempo di cottura impostando i minuti con il timer. Al termine del tempo impostato si disattiveranno le resistenze. Per scegliere il modo di cottura continuo portare la manopola del timer su "ON" girandola verso sinistra.

ACCENSIONE DEL FORNO

1. Collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di alimentazione elettrica;
2. Portare l'interruttore delle resistenze in pos."I"; per il forno RC-POB140: premere l'interruttore generale;
3. Attivare il funzionamento delle resistenze portando i termostati alla temperatura desiderata, si accenderanno le rispettive spie luminose che segnalano il funzionamento delle resistenze in uso;
4. Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile inserire nel forno la pizza per la cottura;
5. Aprire manualmente la porta del forno tramite le apposite maniglie;
6. Inserire all'interno del forno la pizza e/o le pizze da cuocere servendosi di strumenti idonei a questo tipo d'impiego. È importante evitare di lasciare troppo a lungo aperta la porta in quanto il calore fuoriuscito abbassa la temperatura del forno;
7. Richiudere la porta;
8. La temperatura di cottura della pizza varia a seconda che la stessa sia posta direttamente sulla pietra refrattaria o su una teglia. Nel primo caso si consiglia di impostare la temperatura di cottura a 280°C per la base e 320°C per il cielo; nel secondo caso, invece, 320°C per la base e 280 °C per il cielo;
9. A cottura ultimata aprire la porta ed estrarre la pizza e/o le pizze e richiudere la porta.

SPEGNIMENTO DEL FORNO

Una volta terminato l'utilizzo del forno procedere come segue: Spegnere il forno portando nella pos. "0" gli interruttori che mettono in funzione le resistenze e le manopole che regolano i termostati. Per il forno RC-POB140: premere l'interruttore generale e disattivare le resistenze.

MANUTENZIONE

⚠ PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI TIPO DI INTERVENTO MANUTENTIVO È OBBLIGATORIO DISINSERIRE LA SPINA DEL FORNO DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA.

PULIZIA

La pulizia deve essere eseguita alla fine di ogni utilizzo in osservanza delle norme igieniche e a tutela della funzionalità del forno.

Pulizia del piano refrattario: questa operazione va effettuata con il forno caldo.
Una volta raggiunta la temperatura di circa 350°C, spegnere il forno, aprire la porta e pulire il piano mediante una spazzola in fibra vegetale o metallo morbido dotata di manico lungo tale da evitare il contatto con parti calde del forno.

Pulizia esterna del forno: (superfici in acciaio inox, vetro d'ispezione e pannello comandi): questa operazione va effettuata a forno freddo.
vigenti.

⚠ SI RACCOMANDA ALL'OPERATORE ADDETTO DI UTILIZZARE APPOSITI GUANTI E INDUMENTI IDONEI PER EVITARE SCOTTATURE.
PER LA PULIZIA E' VIETATO L'USO DI: GETTI D'ACQUA, POLVERI ABRASIVE, SOSTANZE CORROSIVE O QUANTO ALTRO CHE POSSA DANNEGGIARE I COMPONENTI E COMPROMETTERE LA SICUREZZA IN GENERALE, ED IN PARTICOLARE SOTTO IL PROFILO IGIENICO.

Per ogni intervento di manutenzione straordinaria, riparazione e/o sostituzione rivolgersi esclusivamente al rivenditore autorizzato da cui si è acquistato il forno e/o ad un tecnico autorizzato in possesso dei requisiti tecnico-professionali richiesti dalle normative vigenti.

DEMOLIZIONE

AVVERTENZE GENERALI

All'atto della demolizione del forno, attenersi obbligatoriamente alle prescrizioni delle normative vigenti. Procedere alla differenziazione delle parti che costituiscono il forno secondo i diversi tipi di materiali di costruzione (Plastica, rame, ferro, ecc...).

PLACA

ETIQUETA DE SERIE

La etiqueta de matriculación consiste en una etiqueta adhesiva serigrafiada de color gris, aplicada en la parte trasera del horno. En la etiqueta se indican de manera legible e indeleble los siguientes datos:

- Nombre del fabricante;
- Nº de serie (MATR);
- Marcado CE;
- Tensión y frecuencia eléctrica (Volt/Hz);
- Modelo (MOD);
- Año de fabricación (ANNO);
- Potencia eléctrica (kW/A);
- Peso del horno (PESO);
- Rótulo "Made in Italy"

INFORMACIÓN GENERAL

IMPORTANCIA DEL MANUAL

- Antes de utilizar el horno en cuestión, es obligatorio leer y comprender este manual en su totalidad.
- Este manual debe estar siempre a disposición de los "operadores autorizados" y encontrarse cerca del horno, bien guardado y conservado.
- La empresa fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a personas, animales o cosas debidos al incumplimiento de las normas descritas en este manual.
- Este manual es parte integrante del horno y debe conservarse hasta la eliminación final de este.
- Los "operadores autorizados" deben realizar en el horno únicamente las operaciones de su competencia específica.

ESTADO "HORNO PAGADO"

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento y/o regulación en el horno, es obligatorio desconectar la fuente de alimentación eléctrica, extrayendo el enchufe de la toma de red, asegurándose de que el horno esté efectivamente apagado y frío.

GARANTÍA

La empresa fabricante garantiza que los hornos en cuestión han sido sometidos a ensayo en su sede. La garantía del horno tiene una validez de doce meses.

⚠ LAS MANIPULACIONES Y/O LA SUSTITUCIÓN DE PIEZAS CON RECAMBIOS NO ORIGINALES ANULAN LA GARANTÍA Y EXIMEN AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD.

DESTINO DE USO

para el que se ha diseñado y fabricado el horno es el siguiente:

- USO PREVISTO: COCCIÓN DE PIZZAS, GRATINADO DE PRODUCTOS GASTRONÓMICOS Y CALENTAMIENTO DE PLATOS EN BANDEJA.
- EL HORNO SOLAMENTE PUEDE SER UTILIZADO POR UN OPERADOR ENCARGADO (USUARIO).
- ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO A SER UTILIZADO POR PERSONAS (NIÑOS INCLUIDOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES DISMINUIDAS O QUE CAREZCAN DE LA EXPERIENCIA O LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A NO SER QUE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD LES FACILITE ASISTENCIA O INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL APARATO.
- ES NECESARIO SUPERVISAR A LOS NIÑOS PARA IMPEDIR QUE JUEGUEN CON EL APARATO.

LÍMITES DE USO

El horno en cuestión ha sido diseñado y fabricado únicamente para el destino de uso descrito, por lo que se prohíbe terminantemente cualquier otro tipo de uso, para garantizar en todo momento la seguridad de los operadores autorizados y la eficiencia del horno.

INSTALACIÓN

DISPOSICIONES A CARGO DEL USUARIO

El lugar en el que se instala el horno debe presentar las siguientes características ambientales:

- estar seco
- fuentes de agua a una distancia adecuada
- ventilación e iluminación adecuadas conforme a las normas higiénicas y de seguridad establecidas por la legislación vigente.

⚠ NO DEBE INSTALARSE EL HORNO CERCA DE MATERIALES INFLAMABLES (MADERA, PLÁSTICO, COMBUSTIBLES, GAS, ETC.). EVITE A TODA COSTA EL CONTACTO DE OBJETOS INFLAMABLES CON LAS SUPERFICIES CALIENTES DEL HORNO. GARANTICE SIEMPRE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD ANTIINCENDIO. DEJE UN ESPACIO LIBRE DE AL MENOS 30 CM ALREDEDOR DEL HORNO.

Compruebe que la tensión de alimentación, la frecuencia y la potencia de la instalación sean compatibles con los valores indicados en las características técnicas y en la placa situada en la parte trasera del horno. Las características de la toma de alimentación eléctrica deben ser compatibles con el enchufe instalado en el cable.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

⚠ LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DEL HORNO A LA RED DE ALIMENTACIÓN DEBE SER REALIZADA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) QUE POSEA LOS REQUISITOS TÉCNICO-PROFESIONALES EXIGIDOS POR LAS NORMAS VIGENTES EN EL PAÍS DE USO DEL HORNO, Y QUE DEBERÁ EXPEDIR UNA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA INTERVENCIÓN REALIZADA. PARA LA CONEXIÓN DIRECTA A LA RED DEBE INSTALARSE UN DISPOSITIVO CON UNA SEPARACIÓN DE CONTACTOS QUE GARANTICE LA DESCONEXIÓN COMPLETA EN LAS CONDICIONES DE LA CATEGORÍA III DE SOBRETENSIÓN, CONFORME A LAS REGLAS DE INSTALACIÓN.

DATOS TÉCNICOS

Parámetro - Descripción	Parámetro - Valor		
Nombre del producto	Horno para pizza PRIME 1-40	Horno para pizza PRIME PLUS 1-40	Horno para pizza PRIME 2-40
Modelo	RC--POB140	RC-POB-140GL	RC-PO-B2404T

Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50		
Potencia nominal [W]	1600		2400
Medidas externas [cm]	61,5x50x28		61,5 x50,5x43
Medidas internas [cm]	41x36x9		
Peso [kg]	21		33
Temperatura de ejercicio [°C]	50-320		
Diámetro máximo de pizza [cm]	32		
Càmeras	1		2
Potencia [kW]	1,6		3,2
Absorción electrica monofásica [A]	7,0		13,9
Absorción electrica trifásica [A]	-		
Potencia resistencia techo [W]	800x1		800x2
Potencia resistencia solera [W]	800x1		800x2

Nombre del producto	Horno para pizza PRIME PLUS 2-40	Horno para pizza PRIME PLUS 1-50	Horno para pizza PRIME PLUS 2-50
Modelo	RC-POB-240GL	RC-POB-150GL	RC-POB-250GL
Voltaje [V ~]/ Frecuencia [Hz]	230/50	400/50 230/50	
Potencia nominal [W]	2400	5000	7500
Medidas externas [cm]	61,5 x50,5 x43	91,5 x69 x36	91,5 x69 x62,5
Medidas internas [cm]	41x36x9	62x50x12	
Peso [kg]	33	48	76
Temperatura de ejercicio [°C]	50-320		45-455
Diámetro máximo de pizza [cm]	32	45	
Càmeras	2	1	2
Potencia [kW]	3,2	5,0	8,0
Absorción electrica monofásica [A]	13,9	21,7	34,8
Absorción electrica trifásica [A]	-	7,2	17,4
Potencia resistencia techo [W]	800x2	2500x1	2000x2
Potencia resistencia solera [W]	800x2	2500x1	2000x2

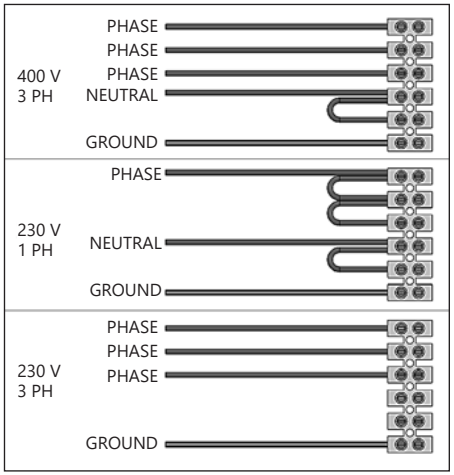
Para conectar la máquina a la red eléctrica es indispensable seguir estos pasos:

1. Conecte al bornero (FIG. A) los conductores L1—L2—L3—N — de un cable de alimentación de tipo H07RNF 3G X "x" mm² desenvainado con terminales.
2. Monte en el otro extremo del cable un enchufe normalizado y polarizado (la distinción entre fase y neutro inequívoca).
3. Para conectar el horno a 230V MONOFÁSICOS basta hacer un puente entre L1-L2-L3 con las placas previstas, incluidas en la caja del bornero.

L1 Borne N. 1
L2 Borne N. 2
L3 Borne N. 3
N Borne N. 5
⏚ Borne N. 6

⚠ UNA VEZ FINALIZADA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, EL TÉCNICO AUTORIZADO (ELECTRICISTA) DEBE EXPEDIR UNA DECLARACIÓN QUE CERTIFIQUE LA MEDICIÓN DE CONTINUIDAD DEL CIRCUITO DE PROTECCIÓN EQUIPOTENCIAL.
EL EQUIPO DEBE CONECTARSE MEDIANTE UN INTERRUPTOR DIFERENCIAL (RCD) CON CORRIENTE MÍNIMA NOMINAL DE DISPARO NO SUPERIOR A LOS 30 MA.

BORNERO
El bornero está situado en la parte trasera del horno por fuera.



Tipo de horno	Numero de cables	Sección (mm^2)
RC-POB140	3	2,5

SISTEMA EQUIPOTENCIAL
El equipo debe ser integrado en un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra cerca del bornero de alimentación del horno. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10 mm².

USO Y FUNCIONAMIENTO
PANEL DE MANDOS

⚠ **¡ATENCIÓN!** La ilustración de este producto se encuentra en la última página de las instrucciones p. 31-32.

RIF.	DENOMINACIÓN	FUNCIÓN
1	Interruptor principal	Activa y desactiva el funcionamiento de todas las resistencias.
2	Interruttore resistenza	• Pos. I: Activa el funcionamiento de la resistencia; • Pos. 0: Desactiva el funcionamiento de la resistencia.
3	Termostato	• Pos. 0: Desactiva el funcionamiento de la resistencia; • Pos. 50-320°C: Activa el funcionamiento de la resistencia y ajusta la temperatura deseada (RC-POB150GL , RC-POB250GL: Pos. 45-455°C:).
4	Piloto luminoso	Su encendido indica el funcionamiento de la resistencia usada.
5	Interruptor de la luz de la cámara	• Pos. I: Enciende la luz en la cámara del horno; • Pos. 0: Apaga la luz en la cámara del horno.
6	Temporizador	Ajustar el tiempo de cocción.
7	Piloto luminoso	Encendido señala el funcionamiento del temporizador.

PRIMERA PUESTA EN SERVICIO
Antes de encender el horno, retire la película de protección sin utilizar herramientas que puedan dañar las superficies.

⚠ INDEPENDIENTEMENTE DE LAS POTENCIAS TÉRMICAS OFRECIDAS POR EL HORNO, POR MOTIVOS DE SEGURIDAD, LA TEMPERATURA MÁXIMA PERMITIDA QUE SE PUEDE SELECCIONAR MEDIANTE LOS TERMOSTATOS ES DE 455°C.
LA PUESTA EN SERVICIO DEL HORNO SOLAMENTE SE PUEDE REALIZAR UNA VEZ COMPLETADA LA INSTALACIÓN, CON LA EXPEDICIÓN DE LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA POR PARTE DE LOS TÉCNICOS AUTORIZADOS.

La primera puesta en servicio debe realizarse siguiendo estos pasos:

1. Limpie el frontal del horno con un paño seco y suave para eliminar los posibles residuos;
2. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
3. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos."I"; para el modelo RC-POB140: presionar el interruptor general (Ref.1).
4. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura de 150°C. Los indicadores de control encendidos indican que los elementos calefactores están en funcionamiento.
5. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
6. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos."0", los indicadores luminosos correspondientes se apagan; para el RC-POB140: presione el interruptor general y apague los elementos calefactores;
7. Abra la puerta del horno durante unos 15 min para evacuar los posibles vapores y olores;
8. Vuelva a cerrar la puerta y repita la operación descrita en el punto 4); en este caso, regule el termostato por medio del mando giratorio correspondiente (Ref.3) a una temperatura de 400°C. En los modelos RC-POB140, RC-POB140GL, RC-POB2404T, RC-POB240GL: debe seleccionarse una temperatura de 320 °C por medio del mando del temporizador (Ref. 3).
9. Deje el horno funcionando durante aproximadamente 1 h;
10. Desactive el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos en la pos. "0"; las luces de control correspondientes se apagan.
11. Apagar el horno.
12. En el modelo RC-POB140 es posible regular el tiempo de cocción mediante la configuración de los segundos con el temporizador (Ref.6). Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, las resistencias se apagan. Para seleccionar el modo de cocción constante, girar el temporizador (Ref.6) hacia la izquierda y colocar en posición "ON". Resistencia superior a 280 °C;

ENCENDIDO DEL HORNO

1. Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de alimentación eléctrica;
2. Ponga el interruptor de las resistencias en la pos."I"; para el horno RC-POB140: presionar el interruptor general;
3. Active el funcionamiento de las resistencias poniendo los termostatos a la temperatura deseada; se encenderán los pilotos luminosos correspondientes,

que indican el funcionamiento de las resistencias usadas;
4. Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura deseada, se puede introducir la pizza para su cocción;
5. Abra manualmente la puerta del horno mediante las asas previstas;
6. Introduzca en el horno la pizza o pizzas que desee cocinar, empleando instrumentos adecuados para tal fin. Es importante no dejar la puerta abierta durante demasiado tiempo, ya que la salida de calor reduce la temperatura del horno;
7. Vuelva a cerrar la puerta;
8. La temperatura de cocción de la pizza varía dependiendo de si se coloca directamente sobre la piedra refractaria o en una bandeja. En el primer caso, se recomienda ajustar la temperatura de cocción a 280 °C para la solera y 320 °C para el techo; en cambio, en el segundo caso, 320 °C para la solera y 280 °C para el techo;
9. Una vez finalizada la cocción, abra la puerta, saque la pizza o pizzas y vuelva a cerrar la puerta.

APAGADO DEL HORNO
Cuando acabe de utilizar el horno, siga estos pasos: Apague el horno poniendo en la pos. "0" los interruptores. En el modelo RC-POB140: presionar el interruptor principal y desactivar las resistencias.

MANTENIMIENTO

⚠ ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO, ES OBLIGATORIO DESCONECTAR EL ENCHUFE DEL HORNO DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

PULIZIA
La limpieza debe realizarse después de cada uso cumpliendo las normas higiénicas y de protección del funcionamiento del horno.

Limpieza de la solera refractaria: esta operación debe realizarse con el horno caliente.
Una vez alcanzada una temperatura de aproximadamente 350°C, apague el horno, abra la puerta y limpie la solera refractaria con un cepillo de fibra vegetal o metal blando dotado de mango largo para evitar el contacto con las partes calientes del horno.

Limpieza externa del horno: (superficies de acero inoxidable, visor de inspección y panel de mandos): esta operación debe realizarse con el horno frío.

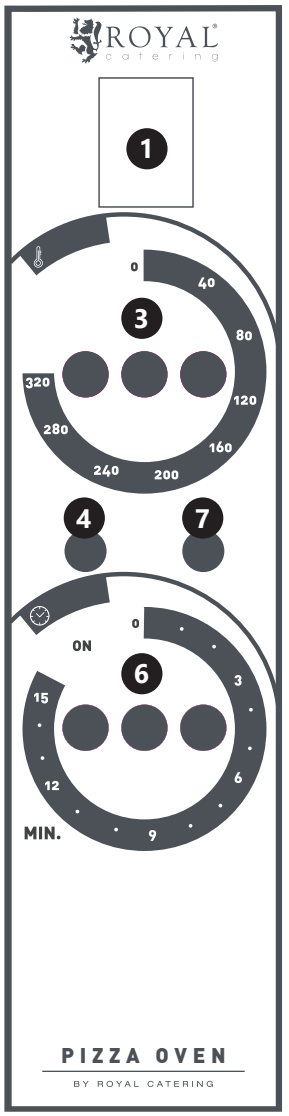
⚠ EL OPERADOR ENCARGADO DEBE UTILIZAR GUANTES Y PRENDAS ADECUADOS PARA EVITAR QUEMADURAS.
PARA LA LIMPIEZA SE PROHÍBE EL USO DE: CHORROS DE AGUA, POLVOS ABRASIVOS, SUSTANCIAS CORROSIVAS Y TODO AQUELLO QUE PUEDA CAUSAR DAÑOS A LOS COMPONENTES Y COMPROMETER LA SEGURIDAD EN GENERAL, Y EN PARTICULAR DESDE UN PUNTO DE VISTA HIGIÉNICO.

Para cualquier operación de mantenimiento extraordinario, reparación y/o sustitución, acuda únicamente al distribuidor autorizado en el que se compró el horno o a un técnico autorizado que posea los requisitos técnico-profesionales exigidos por las normas vigentes.

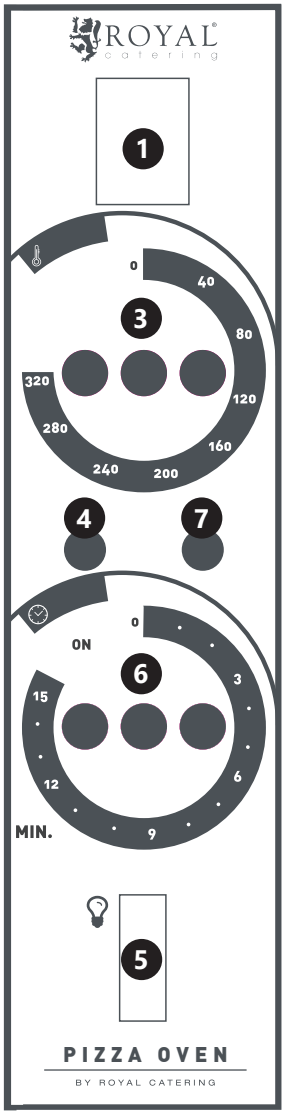
DESGUACE
ADVERTENCIAS GENERALES
En el momento del desguace del horno, cíñase estrictamente a las disposiciones de las normas vigentes. Separe las piezas que componen el horno según los distintos tipos de materiales de fabricación (plástico, cobre, hierro, etc.).

CONTROL PANEL

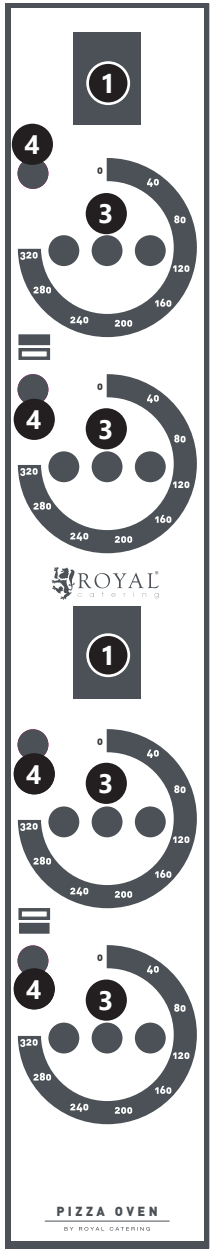
RC-POB140



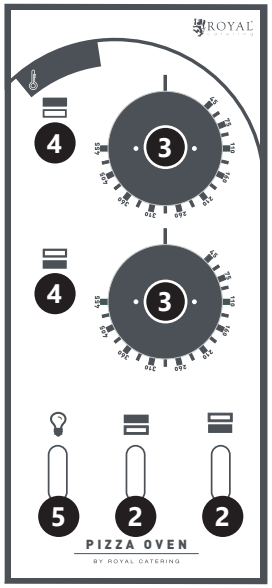
RC-POB140GL



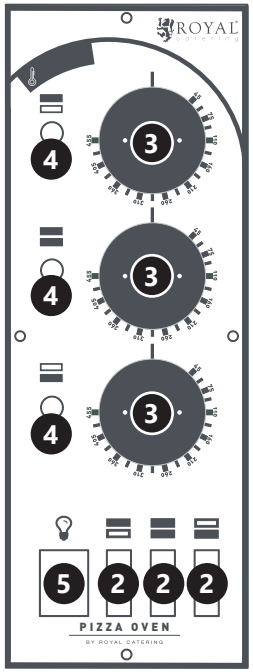
RC-POB240GL
RC-POB2404T



RC-POB150GL



RC-POB250GL



NOTES/NOTIZEN

NOTES/NOTIZEN

Rev. 10.03.2020

ROYAL
catering

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