ROYAL®
catering

ELEKTROOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG

MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN – GERMANY

Inhaltsverzeichnis

1. Technischer Service
2. Allgemeine Hinweise
3. Technische Merkmale
4. Anweisungen für den Installateur
5. Bedienungsanweisungen (für den Benutzer)
6. Restrisiken (für den Benutzer)
7. Gebrauch der Bedienblende
8. Backen
9. Hinweise zum Backen
10. Reinigung und gewöhnliche Wartung
11. Technischer Kundendienst
12. Informationen zu den Verbrauchern
13. Schaltpläne

1. Technischer Service

Eine technische Kontrolle ein oder zwei Mal pro Jahr trägt zur Verlängerung der Lebensdauer des Geräts bei und gewährleistet seinen optimalen Betrieb.
Sicher stellen, dass der Service ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt wird.
Bei eventuellen Ersatzteilbestellungen oder für Auskünfte über das Gerät immer die Seriennummer und das Modell angeben (diese Daten befinden sich auf dem Schild „Technische Daten" an der Ofenrückseite).

2. Allgemeine Hinweise

Sehr wichtig: diese Anweisungen müssen für ein zukünftiges Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden. Diese Hinweise wurden für Ihre Sicherheit und von Dritten verfasst. Wir bitten Sie daher, sie vor Installation und Benutzung des Geräts aufmerksam zu lesen.

- Sollte die **Verpackung** bei Warenerhalt nicht unversehrt bzw. beschädigt sein, den folgenden Vorbehalt: "**WARENKONTROLLE VORBEHALTEN**" mit Schadensbeschreibung anbringen und vom Frachtführer unterzeichnen lassen; beim Verkäufer innerhalb von 4 Kalendertagen (keine Arbeitstage) ab Lieferdatum eine schriftlich beanstanden; nach dieser Zeit werden keine Beanstandungen akzeptiert.
- Das Gerät dient für professionellen Gebrauch und muss von zur Bedienung geschultem Personal benutzt werden.
- Eventuelle Änderungen an der elektrischen Anlage, für die Installation des Geräts notwendig, dürfen nur durch Fachpersonal ausgeführt werden.
- Es ist gefährlich, die Merkmale dieses Geräts zu ändern oder deren Änderung zu versuchen.
- Das Gerät darf niemals mit direktem Wasserstrahl gereinigt werden, da eventuell eindringendes Wasser seine Sicherheit einschränken könnte.
- Das Gerät vor Wartung oder Reinigung vom elektrischen Versorgungsnetz abtrennen und abkühlen lassen.
- Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) darf nicht als Ablage benutzt werden, da sich die Türscharniere unreparierbar beschädigen könnten.
- Periodische Kontrollen oder eventuelle Reparaturen nicht selbst ausführen. Wenden Sie sich an die naheste Kundendienststelle und benutzen Sie nur Originalersatzteile.

N.B.: **Jegliche Haftung der Herstellerfirma verfällt infolge von unsachgemäßem oder unkorrektem Gebrauch sowie der Nichtbeachtung der Installationsvorschriften. Diesbezüglich sind auch die Anweisungen in Par. „AUFSTELLEN" genauestens zu befolgen.**

3. Technische Merkmale

Abmessungen LxTxH (mm)	590x695x590
Gewicht (kg)	31
Maximale Ladefähigkeit pro Blech (kg)	1,5
Fassungsvermögen Bleche (kg)	6
Max. Leistungsaufnahme (kW)	2,8
Umluft-widerstand (kW)	2,7
Versorgungsspannung (V~)	230 V~ (50/60 Hz)
Klasse	I
Querschnitt des Versorgungskabels	3x1,5 mm²
Kabeltyp	H07RN-F
Anschluss des Versorgungskabels	Type Y
Wasserdruck (kPa)	100 – 200

Der Geräuschpegel des funktionierenden Geräts ist unter 70 dB (A).
Das Schild „Technische Daten" befindet sich auf der Geräterückseite.

4. Anweisungen für den Installateur

Die nachfolgenden Anweisungen wenden sich an den Fachinstallateur, damit dieser Arbeiten wie Installation, Einstellung und Wartung auf die korrekteste Weise und nach den gültigen Vorschriften ausführen kann. Arbeiten dürfen nur mit elektrisch abgeschaltetem Gerät ausgeführt werden. Vor der Benutzung des Geräts muss der spezielle Klebefilm, der die Edelstahlteile schützt, entfernt werden. Klebestoffreste sollten nicht auf den Oberflächen bleiben, ggf. sofort mit einem geeigneten Lösemittel entfernen.

Montage der Füßchen - Die Füßchen befinden sich im Gerät und müssen in die vier Gewindebohrungen am Untergestell des Bodens eingeschraubt werden. Die Höhe kann gegebenenfalls durch An- oder Losschrauben verstellt werden.

Aufstellen - Das Gerät muss einwandfrei waagerecht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Halterung aufgestellt werden (der Tisch bzw. die Halterung muss eine Höhe von mindestens 85 cm über dem Fußboden haben), in einer Entfernung nicht unter 10 cm von Seiten- und Rückwänden, so dass die zu seiner natürlichen Belüftung notwendige Luft frei zirkulieren kann. Diese Belüftung erfolgt durch spezielle Öffnungen in den Metallwänden der Außenverkleidung und garantiert die Betriebstüchtigkeit und Lebensdauer des Geräts.
Aus diesem Grund ist es streng verboten, diese Belüftungsöffnungen auch nur teilweise oder kurzfristig zu verstopfen. Infolge der Nichtbeachtung dieses absoluten Verbots verfällt jegliche Haftung seitens der Herstellerfirma des Geräts sowie jegliches Garantierecht auf dasselbe, da die konstruktive Konformität dadurch absichtlich beeinträchtigt wird. Das Gerät ist für den Einbau und das Aufstellen in einer Reihe nicht geeignet.

Elektrischer Anschluss - Der Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz muss gemäß den gültigen Normen ausgeführt werden. Vor Durchführung des Anschlusses ist folgendes sicher zu stellen:

- Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage müssen mit den Angaben auf dem Schild "Technische Daten" an der Geräterückseite übereinstimmen;
- Begrenzungsventil und Anlage müssen der Last des Geräts standhalten (siehe Schild "Technische Daten");
- die Versorgungsanlage muss nach den gültigen Vorschriften mit einer wirksamen Erdung versehen sein;
- bei direktem Netzanschluss muss zwischen Gerät und Netz ein allpoliger Schutzschalter Mindestöffnung der Kontakte der Überspannungskategorie III (4000V), für die Last bemessen und den gültigen Vorschriften entsprechend, eingeschaltet werden);
- der für den Anschluss installierte allpolige Schalter muss mit installiertem Gerät leicht erreichbar sein;
- das gelb-grüne Erdkabel darf durch den Schalter nicht unterbrochen sein;
- Die Versorgungsspannung darf bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% von der Nennspannung abweichen;
- Sicher stellen, dass das Versorgungskabel nach seiner Verbindung mit der Klemmleiste nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation ersetzt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Anschluss an das Wassernetz - Der Ofen muss mit enthärtetem Trinkwasser mit einer Härte zwischen 0,5÷5° F und einem Druck zwischen 100 und 200 kPa (1,0-2,0 bar) gespeist sein (man muss eine Enthärter nutzen, um die Kalkbildung im Garraums zu reduzieren). Der Anschluss am Wassernetz erfolgt über das Magnetventil mit 3/4" Gewinde an der Geräterückseite (unten), mit Zwischenschaltung eines mechanischen Filters und eines Absperrhahns (bevor der Filter

angeschlossen wird, eine gewisse Wassermenge abfließen lassen, um eventuelle Schmutzteilchen aus der Leitung zu entfernen).

Anschluss des Versorgungskabels - Das Klemmenbrett befindet sich auf der Geräterückseite. Den Klemmenbrettdeckel öffnen, indem mit einem Schraubenzieher an den zwei seitlichen Flügeln angehoben wird. Die Schraube des Kabelhalters lockern und das Kabel durchführen. Die Kabel so anbringen, dass der Erdleiter, falls an ihm gezogen wird, als letzter aus seiner Klemme herausgeht. Den Phasenleiter an der Klemme mit der Markierung "L", den Nullleiter an der Klemme mit der Markierung "N" und den Erdleiter an der mit dem Symbol ⏚ gekennzeichneten Klemme anschließen. Die Nutmutter des Kabelhalters festschrauben und den Klemmenbrettdeckel schließen. Das Gerät muss an ein Äquipotentialsystem angeschlossen werden, dessen Wirksamkeit gemäß den gültigen Vorschriften überprüft werden muss. Dieser Anschluss muss zwischen verschiedenen Geräten über die dazu vorgesehene Klemme mit dem Symbol ⏚ ausgeführt werden. Der Äquipotentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 2,5mm2 haben. Die Äquipotentialklemme befindet sich auf der Rückseite des Geräts.

Thermische Sicherheitsvorrichtung - Das Gerät ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostaten zum Schutz vor gefährlichen Überhitzungen ausgestattet, die sich zufällig in ihm ereignen könnten. Im Fall einer Auslösung unterbricht die Vorrichtung die Stromversorgung des Geräts und daher auch seinen Betrieb. Diese Vorrichtung befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

5. Bedienungsanweisungen (für den Benutzer)

Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer und ca. 1 Stunde auf Höchsttemperatur betrieben werden. Auf diese Weise wird ein eventueller unangenehmer Geruch aufgrund der Wärmeisolierung und der Fettreste beseitigt, das bei der Fertigung benutzt wird.
Dieses Gerät darf nur für den Zweck benutzt werden, für den es konzipiert wurde, also das Kochen im Backofen von Speisen. Jeder andere Einsatz ist unsachgemäß.
Das Gerät kann benutzt werden für: das Kochen im Ofen von Süßspeisen, Pizzas, Fleisch, Fisch, Gemüse, zum Gratinieren und Aufwärmen gekühlter und tiefgefrorener Speisen.
Wenn man die Speisen im Garraum unterbringt, einen Raum von mindestens 40 mm zwischen einem Blech und dem anderen lassen, um den Luftumlauf nicht zu stark zu behindern.
Die Ränder des Blechs sollten nur so hoch wie nötig sein: der Rand ist eine Schranke, der den Warmluftumlauf behindert. Den Backofen vor jedem Kochen vorwärmen, damit die Speisen so gleichmäßig wie möglich gegart werden. Das Salzen der Speisen im Garraum vermeiden.

6. Restrisiken (für den Benutzer)

Die Tür nach dem Kochen vorsichtig öffnen, damit die Wärme nicht plötzlich austritt und mögliche Verbrennungen verursacht. Während des Betriebs des Ofens, die heißen Stellen an den Außenflächen beachten (am Gerät markiert). Das Gerät in einer Höhe von mindestens 85 cm ab Fußboden auf einem Tisch oder einer ähnlichen Unterlage aufstellen. Der Tisch oder die Unterlage muss so sein, dass er das Gewicht des Geräts tragen kann und dass dieses korrekt auf ihm untergebracht werden kann.
Das Gerät ist mit elektrischen Teilen ausgestattet und darf nie mit Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden. Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: die Stromversorgung vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten abschalten. Um falsche Verbindungen des Geräts zu vermeiden, sind die jeweiligen Strom- und Wasseranschlüsse mit speziellen Schildern markiert.
Den Türgriff nicht zum Transportieren des Geräts verwenden (möglicher Bruch des Glases).
Die Innenfläche der ganz geöffneten Tür (ganz aufgeklappt) könnte als Ablage benutzt werden, was eine unreparierbare Beschädigung der Türscharniere zur Folge haben kann.

7. Gebrauch der Bedienblende

Symbolerklärung für Bedienblende:

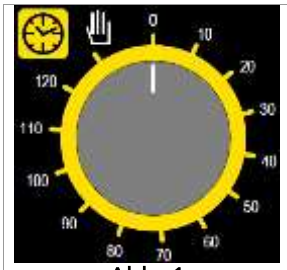


Abb. 1

Drehknopf "Kochende"-Programmierer
Erlaubt die Einstellung des Gerätes.

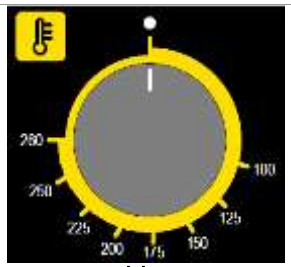


Abb. 2

Drehknopf Regelthermostat
Regelt die Temperatur im Kochraum an den gewählten Werten.

- Leuchtmelder "Kochende"-Programmierer	
- Leuchtmelder Regelthermostat	
- Drucktaste für Befeuchter (für Modelle modd.	

Programmierung der Kochzeit - Die Inbetriebsetzung des Ofens erfolgt, indem der Drehknopf des Programmierers (Abb. 1) auf das Symbol ✋ (Dauerbetrieb) oder auf die gewählte Kochzeit (bis zu 120 Minuten) gedreht wird; im zweiten Fall wird das Kochende durch das automatische Ausschalten des Ofens gemeldet und vom Signalton des Regler.

Programmierung der Kochtemperatur - Den Drehknopf des Regelthermostats (Abb. 2) auf die gewählte Kochtemperatur drehen.

Leuchtmelder für Kochendeprogrammierer - Der orangefarbige Leuchtmelder des Programmierers zeigt an, dass der Backofen in Betrieb und die Kochzeit aktiviert ist.

Leuchtmelder „Kochende"-Programmier" - Der grüne Leuchtmelder des Programmierers zeigt an, dass der Ofen in Betrieb und die Kochzeit aktiviert ist.

Innenbeleuchtung des Ofens - Die Innenbeleuchtung bleibt bei funktionierendem Ofen immer eingeschaltet.

8. Backen

Zum Kochen, den Ofen vor dem Eingeben der Speisen auf die gewünschte Temperatur vorwärmen. Die Speisen eingeben, wenn der Ofen die Temperatur erreicht hat, und die Kochzeit überwachen. Den Ofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu nutzen.

Konvektionskochen - Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf die gewünschte Kochtemperatur drehen.
Auftauen - Den Ofen in Betrieb setzen und den Thermostatdrehknopf auf Position Aus drehen

Beschwadung - Während des Ofenbetriebs muss der Garraum zum Befeuchten bereits heiß sein (mindestens 140 ° C - 150 ° C). Die Taste zur Steuerung der Befeuchtung kann nur 1-2 Sekunden lang gedrückt werden. Die Operation kann erst nach mindestens 5 Minuten wiederholt werden. Andernfalls besteht die Gefahr, dass überschüssiges Wasser aus dem Garraum austritt.

9. Hinweise zum Backen

Kochen mit Umluft - Die Wärme wird durch vorgewärmte Luft, die in der Kochzelle forciert zirkuliert, zu den Speisen übertragen. Die Wärme erreicht gleichmäßig und schnell jeden Teil der Kochzelle, wodurch das gleichzeitige Kochen verschiedenartiger Speisen auf mehreren Etagen ermöglicht wird (die Kochtemperatur dieser Speisen muss aber dieselbe sein), ohne dass sich Geschmack und Geruch mischen. Das Umluftkochen ist besonders zum schnellen Auftauen, zum Sterilisieren von Konserven und zum Trocknen von Pilzen und Obst geeignet.

Backen von Kuchen - Für Kuchen ist eine hohe Temperatur (gewöhnlich zwischen 150 und 200°C) und das Vorwärmen des Backofens (ca. 10 Minuten) erforderlich. Die Backofentür darf erst geöffnet werden, wenn mindestens 3/4 der Kochzeit vergangen ist. Geschlagener Teig muss sich schwer vom Löffel lösen, da die Kochzeit unnütz verlängert würde, wenn der Teig zu flüssig wäre.

Kochen von Fleisch und Fisch - Zu kochendes Fleisch sollte mindestens 1 kg wiegen, damit es nicht zu stark austrocknet. Sehr weiches, rotes Fleisch, das halb durch sein soll, muss außen gut gekocht, innen aber saftig sein, wozu eine kurze Kochzeit bei hocher Temperatur (200-250°C) erforderlich ist. Nur falls die Kochzeit kurz ist, sollten die Zutaten für die Sauce gleich ins Kochgeschirr gegeben werden, andernfalls müssen sie in der letzten halben Stunde hinzugefügt werden. Der Kochgrad kann kontrolliert werden, indem das Fleisch mit einem Löffel zusammengedrückt wird: falls es nicht nachgibt, ist es richtig gekocht. Für Roastbeef und Filet, das innen rosa bleiben muss, muss die Kochzeit sehr kurz sein. Das Fleisch kann auf einem geeigneten Tablett oder direkt auf dem Rost angeordnet werden, unter den ein Blech zum Aufsammeln der Sauce gesteckt wird. Wenn das Fleisch fertig ist, sollte man mindestens 15 Minuten vor dem Aufschneiden warten, so dass der Saft nicht ausläuft. Bevor die gekochten Speisen serviert werden, können sie im Backofen auf Mindesttemperatur warm gehalten werden.

10. Reinigung und gewöhnliche Wartung (WICHTIGER HINWEIS: das Gerät vor jeder Arbeit elektrisch abschalten)

Allgemeine Reinigung - Die Reinigung muss mit kaltem Ofen ausgeführt werden. Emaillierte Teile mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, keine schleifenden Mittel, Stahlwolle oder Säuren verwenden, da sie die Teile beschädigen könnten. Zur Reinigung von Stahl, keine Reinigungsmittel verwenden, die Chlor enthalten (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.), auch nicht verdünnt. Spezifische handelsübliche Produkte oder etwas warmen Essig benutzen. Mit Wasser sorgfältig nachspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Die Ofentür nur mit Warmwasser reinigen; den Gebrauch rauer Tücher vermeiden. Speisen (vor allem Saures wie Salz, Essig, Zitrone...) nicht auf den Edelstahlteilen lassen, da sie sich beschädigen könnten. Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen, da eventuell eindringendes Wasser die Sicherheit des Geräts einschränken könnte. Keine korrosiven Stoffe (wie z. B. Salzsäure) zum Reinigen der Ablagefläche des Ofens benutzen.

Reinigung des Ofens - Das Ofeninnere sollte am Ende jedes Arbeitstags gereinigt werden. Kochreste können so leichter entfernt werden und man verhindert, dass sie bei der nächsten Benutzung des Ofens verbrennen. Den Ofen sorgfältig mit Warmwasser und Seife oder den speziellen handelsüblichen Produkten reinigen.

Reinigung der Backofentür – Für eine sorgfältigere Reinigung der Backofentür wird empfohlen, wie folgt vorzugehen:

- die Tür ganz öffnen;
- die Ringe mitgelieferten Bolzen in die Löcher (A) stecken die sich auf den zwei Scharnieren befinden (Abb. 5);
- die Tür etwas heben und herausziehen (Abb. 6)
- die Türe auf umgekehrte Weise in den Sitz wieder einschieben

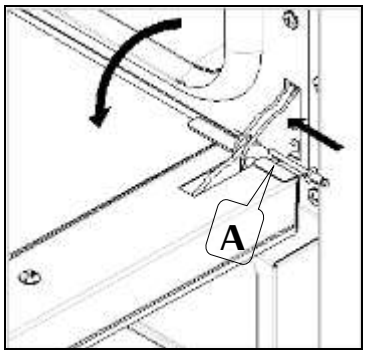


Fig. 5

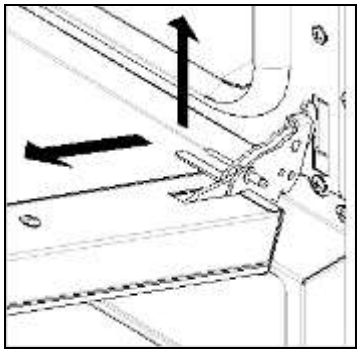


Fig. 6

- die Tür öffnen;
- den beweglichen Teil des Scharniers „A" (Abb. 7) komplett drehen;
- die Tür langsam bis zur mechanischen Blockierung schließen, anheben und entfernen (Abb. 8).

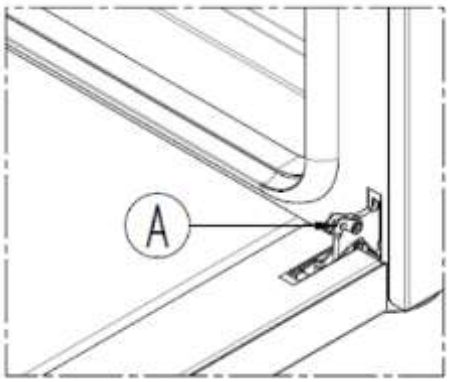


Fig. 7

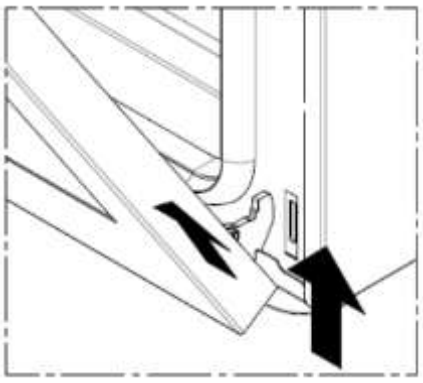


Fig. 8

Auswechseln der Glühbirne in der Kochzelle - Das Gerät elektrisch abschalten; die Schutzkappe aus Glas abschrauben; die Glühbirne herausschrauben und mit einer anderen, für hohe Temperaturen geeigneten (300°C) mit folgenden Merkmalen ersetzen:

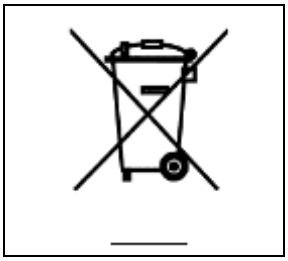
- Spannung 230/240 V
- Leistung 15 W
- Lampensockel E 14

Die Glaskappe wieder montieren und die Stromversorgung aktivieren.

11. Technischer Kundendienst

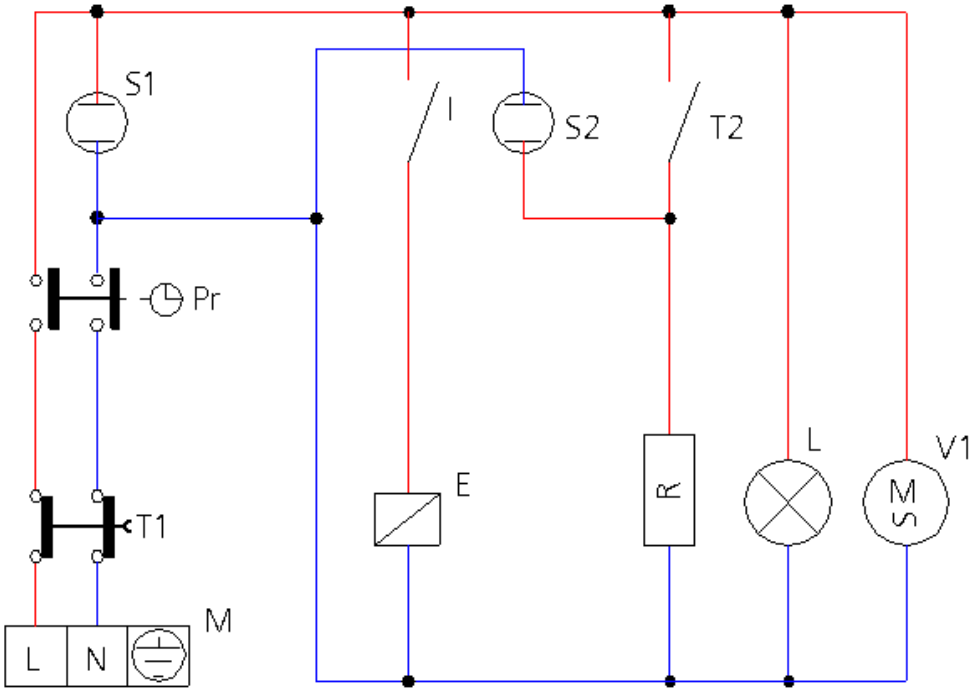
Bevor dieses Gerät das Werk verlassen hat, ist es von erfahrenem Fachpersonal eingestellt und abgenommen werden, um die besten Betriebsresultate zu gewährleisten. Eventuell erforderliche Reparaturen oder Einstellungen müssen mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit unter Einhaltung der national gültigen Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden.
Wenden Sie sich immer an den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, oder an unsere naheste Kundendienststelle, und geben Sie die Art der Störung, das Gerätemodell und seine Seriennummer an (siehe Schild mit den „Technischen Daten" an der Rückseite).

12. Informationen zu den Verbrauchern



Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol auf der Apparatur mit dem durchgestrichenen Müllcontainer, dass das Produkt am Ende seines Nutzlebens gesondert von anderem Müll gesammelt werden muss. Der Benutzer muss die Apparatur daher am Ende ihres Lebens entsprechenden Stellen für die differenzierte Sammlung elektrischen und elektronischen Mülls übergeben.
Die differenzierte Müllsammlung sowie die spätere Behandlung, Rückgewinnung und Entsorgung tragen zur Verhinderung von Umwelt- und Gesundheitsschäden bei, die durch eine unkorrekte Müllentsorgung möglich sind, und begünstigen die Produktion von Apparaturen mit rückgewonnenen Werkstoffen.
Die gesetzwidrige Entsorgung des Produktes durch den Benützer führt zur Anwendung von Verwaltungssanktionen.

13. Schaltpläne



Legende

M	Versorgungsklemmenbrett	V1	Motorbetriebener Radialventilator
Pr	„Kochende"- Programmier	R	Kreisförmiger Widerstand
T1	Sicherheitsthermostat	S1	Leuchtmelder Programmierer
T2	Einstellthermostat	S2	Leuchtmelder Thermostat
L	Glühbirnen Backofenbeleuchtung	I	Befeuchterschalter
E	Wassermagnetventil		

ROYAL®
catering

ELECTRIC OVEN

USE AND INSTRUCTION MANUAL
MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN – GERMANY

Index

1. Technical service
2. General warnings
3. Technical specifications
4. Instructions for the installer
5. Use instructions (for the user)
6. Residual risks (for the user)
7. How to use the control panel
8. Oven cooking
9. Cooking advice
10. Routine cleaning and maintenance
11. Technical assistance
12. Informations to the consumers
13. Wiring layouts

1. Technical service

A technical check-up once or twice a year helps prolong the life of the appliance and guarantees better operation. Make sure that assistance is carried out solely and exclusively by qualified personnel. For any spare parts orders or for any information about the appliance, always mention the serial number and model (data indicated on the "technical data" plate at the rear of the oven).

2. General warnings

Very important!: keep this instruction book together with the appliance for future consultation. These warnings were drafted for your safety and for that of others. Please read them carefully before installing or using the appliance:

- If, on receipt of the goods, the packaging is damaged, write the following on the delivery note: "I REVERSE THE RIGHT TO CONTROL THE GOODS", specify the damage and get the driver to sign in acceptance; send a claim in writing to the seller within 4 calendar days from the date of receipt. No claim shall be accepted after such period.
- The warehouse inside temperature must not be lower than -9°C; otherwise, the thermostat (regulation and safety thermostat) control devices of the machine will be damaged. Failure to observe this prohibition invalidates any responsibility of the manufacturer of the machine.
- The appliance is intended for professional use and must be utilised by qualified personnel trained to use it.
- Any modification which may be necessary on the electrical system to enable installation of the appliance, must be carried out solely by competent personnel.
- It is dangerous to modify or attempt to modify the characteristics of this appliance.
- Never clean the appliance with direct water jets, because, if any water enters, it could limit the machine's safety .
- Before doing any maintenance or cleaning jobs, disconnect the appliance from the electrical mains and allow it to cool.
- Do not attempt to carry out the periodic controls or any repairs by yourself. Contact the nearest Service Centre and use only original spare parts.
- When the tilting door is wide open, do not put anything on the surface, because the door hinges could be irreparably damaged.

N.B.: Improper or incorrect use and failure to observe the installation instructions shall release the manufacture from all responsibility. In this connection, the directives in the "POSITIONING" paragraph must be strictly observed.

3. Technical specifications

Dimensions of appliance (mm) LxDxH	590x695x590
Weight of appliance (Kg)	31
Tray maximal load (kg)	1,5
Total load trays (kg)	6
Max absorted power (kW)	2,8
Convection heating element (kW)	2,7
Maximum load per pan (kg)	1,5
Power supply voltage (V~)	230 V~ (50/60 Hz)
Appliance class	I
Power cable diameter	3x1,5 mm²
Type of cable	H07RN-F
Electric cable connection	Type Y
Water pressure (kPa)	100-200

The noise level of the appliance in operation is below 70 dB (A).
The "technical data" plate is positioned on the rear panel of the appliance.

4. Instructions for the installer

The following instructions are aimed at the qualified installer, to ensure that he carries out the installation, adjustment and maintenance operations as correctly as possible and according to current legal regulations. Any operation must be performed with electrical power cut to the appliance.
Before using the appliance, carefully remove the special adhesive film protecting the parts in stainless steel. Do not leave any glue residues on the surfaces. If necessary, remove them at once, with an appropriate solvent.

Fitting the feet - The feet are inside the appliance and must be secured on the four threaded holes on the base. If necessary, the height of the feet can be adjusted by screwing or unscrewing.

Positioning - Position the appliance perfectly horizontally on a table or similar support (the table or support must be at least 85 cm above the floor). Once you have put the machine, it should not exceed height of 1.60 meter from the floor; position it at a distance of not less than 10 cm from the side and rear walls, to enable natural ventilating air to circulate freely around it. The appliance is ventilated through specific openings on the metal walls of the outer housing , and ensures efficiency and long-life. For this reason it is strictly forbidden to obstruct these ventilation openings, even partially or for short periods. **Failure to observe this specific prohibition releases the manufacturer of the appliance from all responsibility and immediately voids any guarantee rights for the said appliance,** because its constructive conformity has been voluntarily compromised. Furthermore, the appliance is not suitable for embedding and for grouped positioning with other identical appliances.

Electrical connection - The appliance must be connected to the electrical mains according to current legal regulations. Before making the connection, make sure of the following:

- the voltage and frequency values of the power supply system match the values on the "technical data" plate affixed on the appliance;
- the limiting valve and the system are able to support the appliance's load (see the "technical data" plate);
- **the power supply system has an adequate earth connection according to current legal regulations;**
- a omnipolar switch with minimum between-contacts aperture of the overvoltage category III (4000 V), sized to the load and conforming to current legal regulations, is fitted between the appliance and the mains in the direct connection to the mains;
- the omnipolar switch used for connection is easy to reach when the appliance is installed;
- **the yellow/green earth wire is not interrupted by the switch;**
- the power supply, when the appliance is operating, must not deviate from the rated voltage value by ±10%;
- make sure that after inserting the power supply cord into the terminal block it does not come into contact with any of the cooking range's hot parts.
- **if the supply cable is damaged then it must be replaced by the manufacturer or by your technical support or by a qualified person to avoid any risk.**

Connection to the water mains - The appliance must be fed with softened drinking water, with hardness from 0.5°F to 3°F (it is obligatory to use a softener to reduce the formation of lime inside the cooking chamber) and pressure in the range from 100 to 200 kPa (1.0 - 2.0 bar).
Connection to the water mains should be made through the threaded 3/4" solenoid-valve on the rear (on the bottom) of the appliance, fitting in between a mechanical filter and an on/off tap (before you connect the filter, allow a certain quantity of water to flow out in order to drain any waste from the pipe).

Connection of power cable - The terminal board is on the rear panel of the appliance. Open the terminal board cover by obtaining leverage with a screwdriver on the two side fins. Loosen the cable gripper screw and allow the cable to pass through it. Arrange the conductors so that the earth conductor is the last to detach from its terminal if the cable goes into a state of faulty traction. Connect the phase conductor to the terminal marked with the letter "L", the neutral conductor to the terminal marked with the letter "N" and the earth conductor to the terminal marked with the symbol ⏚. Tighten the ring-nut of the cable gripper and close the terminal board cover. The appliance must be connected to an equipotential system whose efficiency must first be checked according to current legal regulations. This connection must be made between different appliances by using the appropriate terminal marked with the symbol ⏚. The equipotential conductor must have a minimum diameter of 2,5 mm^2 The equipotential terminal is at the rear of the appliance.

Safety thermal breaker - The appliance has safety thermal breaker. It protects against excessive dangerous over-temperatures which could be accidentally generated inside the appliance. If the device is tripped, it interrupts electrical power to the appliance and thus prevents it from operating.

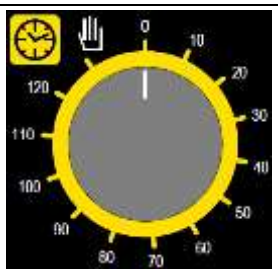
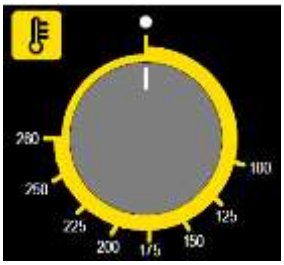
5. Use instructions (for the user)

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced phycal, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have beengiven supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
For first use, we advise you to let the appliance to run load-free at maximum temperature for about one hour. In this way, any unpleasant smells due to thermal insulation and residual work grease are eliminated.
This appliance must be used solely for the purpose for which it was expressly designed, i.e. cooking foods in the oven. Any other use is considered unsuitable.
The appliance can be used: for all oven cooking of deserts, pizzas, meat, fish, vegetables, as well as for gratinating, and for re-conditioning cooled and frozen foods.
When placing food in the cooking compartment, leave a space of at least 40 mm between pans in order not to over-obstruct air circulation.
Do not use pans with higher than necessary edges: edges are barriers which prevent the circulation of hot air.
Warm up the oven before every cooking operation to obtain maximum uniformity.
Do not salt foods in the cooking compartment.

6. Residual risks (for the user)

After a cooking operation, open the door cautiously, to avoid a violent outflow of heat which could cause burns.
While the oven is in operation, pay attention to the hot zones (marked on the appliance) of its external surfaces.
Place the machine on a bench or similar support, at a height of at least 85 cm from the floor.
The bench or support must be able to support the weight of the machine and house it correctly.
The appliance contains electrical parts and must never be washed with a jet of water or steam.
The appliance is electrically connected: before attempting any cleaning operation, cut power to the appliance.
Do not use the door handle to move the appliance (the glass panel may break).
When the tilting door is wide open, do not use the internal surface to place objects to avoid damaging permanently the door hinges.

7. How to use the control panel

 Fig. 1	 Fig. 2
"End of Cooking" programming knob	Control thermostat knob

- "End of cooking" programmer indicator light	
- Control thermostat indicator light	
- Humidifier knob	

Programming cooking time - To run the oven, turn the programmer knob (Fig. 1) in line with symbol ✋ (continuous operation) or in line with the selected cooking time (up to 120 minutes). In the second case, end of cooking is signalled by the oven switching OFF automatically.
Programming cooking temperature - Turn the knob of the adjustment thermostat (Fig. 2) in line with the temperature selected for cooking.
Control thermostat indicator light - The control thermostat orange indicator light goes OFF whenever the programmed temperature is reached inside the cooking compartment. It lights up again when the thermostat is tripped to re-establish this temperature.
"End of cooking" programmer indicator light - The programmer green indicator light indicate that the oven is electrically connected to the power supply line and that cooking time is active.
Oven internal light - The light is always on when the oven is operating.

8. Oven cooking

For cooking, before putting food in, warm up the oven to the required temperature. When the oven reaches the temperature, put the food in and check cooking time. Switch off the oven 5 minutes before the theoretical time in order to recover stored heat.
Convection cooking - Activate the oven and turn the thermostat knob in line with the required temperature.
Defreezing - Activate the oven and turn the thermostat knob to the OFF position.
Humidifier key - During oven operation, to humidify, the cooking chamber must be already hot (minimum 140 ° C-150 ° C). The button that controls humidification can only be pressed for 1-2 seconds. The operation can be repeated only after a minimum of 5 minutes; otherwise, there is a risk that any excess of water will leak out of the cooking chamber.

9. Cooking advice

Convection cooking - Heat is transferred to the foods by pre-heated air, forced to circulate by in the cooking chamber. The heat quickly and uniformly reaches all parts of the chamber, enabling simultaneous cooking of different types of food (providing they have the same cooking temperature), placed on the shelves without mixing tastes and smells. Convection cooking is particularly convenient for rapid defreezing, and for sterilising preserves and drying mushrooms and fruit.
Cooking desserts - Desserts require a very high temperature (usually from 150 to 200°C) and a

pre-heated oven (about ten minutes). The oven door must not be opened until at least 3/4 of the cooking time has elapsed. Whipped dough must be difficult to detach from a spoon because excessive fluidity would prolong cooking time to no avail.

Cooking meat - Meat to be cooked should weight at least 1 Kg to prevent it drying too much. Very tender red meats to be cooked rare, which must be cooked on the outside to keep all their gravy, require short cooking time at high temperature (200-250°C). The gravy ingredients must be placed immediately in the pan only if the cooking temperature is brief, otherwise they should be added during the last half-hour. You can check the degree of cooking by squashing the meat with a spoon: if the meat does not yield, it is correctly cooked. For roast beef and fillet, which must remain pink inside, cooking time must be very brief. Meats may be placed on a plate suitable for oven cooking or directly on the grill, under which you should place a tray to collect the gravy. When cooking has finished, we advise you to wait for 15 minutes before cutting the meat so that the gravy does not come out. Before being served, the dishes may be kept hot in the oven at minimum temperature.

10. Routine cleaning and maintenance

(WARNING: Cut power to the appliance before every operation)

General cleaning - Clean the oven when it is cold. Wash enamelled parts with lukewarm water and soap, do not use abrasive products, steel wool, or acids, which could ruin them. To clean the steel parts, do not use products containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric acid, etc) even if diluted. Use specific off-the-shelf products or a little hot vinegar. Rinse thoroughly with water and dry with a soft cloth. Clean the glass door of the oven with hot water only, and do not use rough cloths. Do not allow foods (especially acid foods such as salt, vinegar, lemon, etc) to stagnate on the stainless steel parts, because they could deteriorate. Do not wash the appliance with direct jets of water, because if water enters, this could limit the appliance's safety. Do not use corrosive substances (e.g. hydrochloric acid) to clean the oven' s support bench.

Cleaning the oven - It is good practice to clean the oven interior at the end of every day of duty. In this way it will be easier to remove cooking residues, preventing them from burning when the oven is next used. Clean it accurately with hot water and soap or with the appropriate off-the-shelf products.

Cleaning the oven door – To clean the oven door thoroughly, proceed as follows:

- fully open the door;
- insert the equipped plugs in the "A" holes on the hinges (Fig. 5);
- lift the door gently and withdraw it (Fig. 6);
- put back the door in the initial position by operating inverserly.

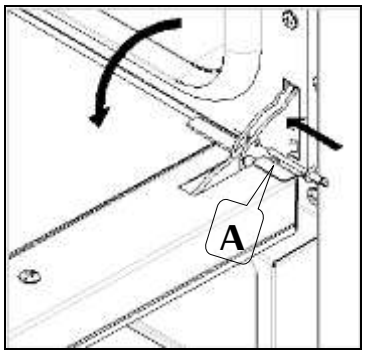


Fig. 5

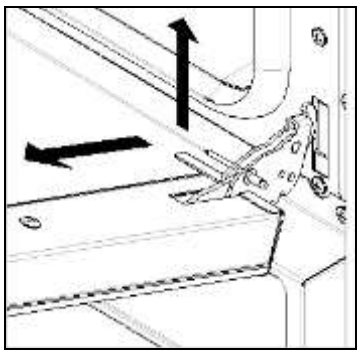


Fig. 6

- open the door;
- completely turn the movable hinge part "A" (Fig. 7);
- slowly close the door until the mechanical "block", lift it and remove it (Fig. 8).

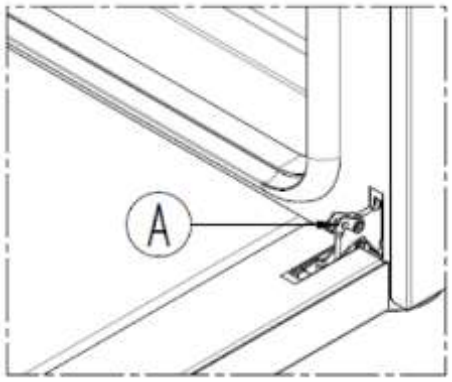


Fig. 7

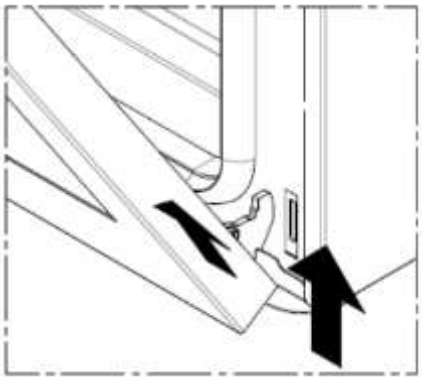


Fig. 8

Replacing oven lamp - Electrically switch off the appliance; unscrew the protective glass cap; unscrew the lamp and replace it with another lamp suitable for high temperatures (300°C), with the following characteristics:

- Voltage 230/240 V
- Power 15 W
- Fitting E 14

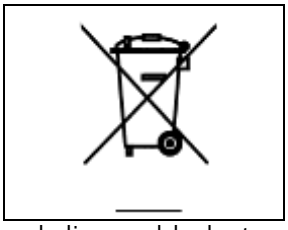
Refit the glass cap and power up the appliance.

Put back the lamp cover with the gaskets and turn on the electricity.

11. Technical assistance

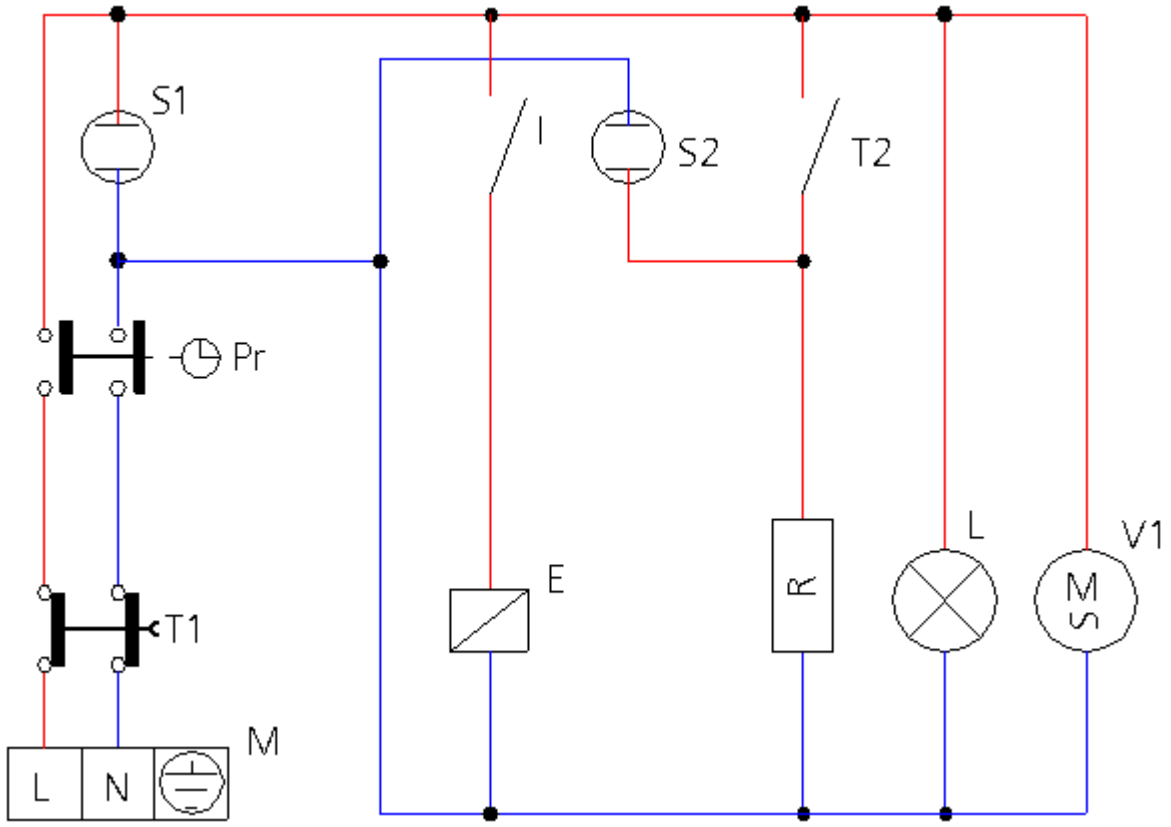
Before leaving the factory, the appliance was completely regulated and tested by expert specialised personnel to guarantee the best operating results.
All repairs and settings must be performed with utmost care and attention, respecting national safety regulations in force. Always contact your retailer or our nearest Service Centre, giving details of the problem, the appliance model and the serial number (on the rating plate on the rear panel).

12. Informations to the consumers



Further to Directive 2012/19/UE, the symbol of the crossed rubbish skip on the appliance means that at the end of its life, the product must be disposed of separately from the other rubbish. The user must hand the appliance to a specialised waste collection centre for electric and electronic equipment.
The separate collection of the rubbish and subsequent treatment, recovery and disposal help to produce other equipment using recycled materials, reducing the negative effects on the environment and public health, which would be caused by incorrect management of the rubbish.
Should the user dispose of the product abusively, administrative sanctions would be applied.

13. Wiring layouts



Key

M	Power terminal board	S1	Programmer indicator light
Pr	"End of cooking" programmer	S2	Thermostat indicator light
T1	Safety thermostat	L	Oven lighting lamp
T2	Oven thermostat	R	Circular heating-element
I	Humidifier switch	V1	Oven motorised ventilator
E	Humidifier solenoid-valve		

ROYAL®
catering

ELECTRIC OVEN

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I OBSŁUGI MOD. RC-429M (10011952)

obrót silnika. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN - NIEMCY

Indeks

1. Serwis techniczny
2. Ogólne ostrzeżenia
3. Specyfikacja techniczna
4. Instrukcje dla instalatora
5. Instrukcje użytkowania (dla użytkownika)
6. Ryzyka szczątkowe (dla użytkownika)
7. Jak korzystać z panelu sterowania
8. Gotowanie w piekarniku
9. Porady kulinarne
10. Rutynowe czyszczenie i konserwacja
11. Pomoc techniczna
12. Informacje dla konsumentów
13. Układy okablowania

1. Serwis techniczny

Przegląd techniczny raz lub dwa razy w roku pomaga przedłużyć żywotność urządzenia i gwarantuje lepszą pracę. Upewnij się, że pomoc jest prowadzona tylko i wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Przy zamawianiu części zamiennych lub jakichkolwiek informacji o urządzeniu należy zawsze podawać numer seryjny i model (dane podane na tabliczce „Dane techniczne" z tyłu piekarnika).

2. Ogólne ostrzeżenia

Bardzo ważne!: Zachowaj niniejszą instrukcję wraz z urządzeniem na wypadek przyszłych konsultacji. Niniejsze ostrzeżenia zostały sporządzone dla bezpieczeństwa użytkownika i innych osób. Przeczytaj je uważnie przed instalacją lub użyciem urządzenia:

- Jeżeli przy odbiorze towaru opakowanie jest uszkodzone, na liście przewozowym należy wpisać: „ODWRACAM PRAWO DO KONTROLI TOWARU", określić uszkodzenie i skłonić kierowcę do podpisania przyjęcia; wysłać reklamację na piśmie do sprzedawcy w ciągu 4 dni kalendarzowych od daty jej otrzymania. Po upływie tego okresu żadne reklamacje nie będą uwzględniane.
- Temperatura wewnątrz magazynu nie może być niższa niż -9°C; w przeciwnym razie urządzenia sterujące termostatem (termostatem regulacyjnym i zabezpieczającym) maszyny ulegną uszkodzeniu. Nieprzestrzeganie tego zakazu wyłącza wszelką odpowiedzialność producenta maszyny.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku profesjonalnego i musi być obsługiwane przez wykwalifikowany personel przeszkolony w zakresie jego obsługi.
- Wszelkie modyfikacje, które mogą być konieczne w układzie elektrycznym, aby umożliwić instalację urządzenia, muszą być wykonywane wyłącznie przez kompetentny personel.
- Modyfikowanie lub próba modyfikowania właściwości tego urządzenia jest niebezpieczna.
- Nigdy nie czyść urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ przedostanie się wody może ograniczyć bezpieczeństwo urządzenia.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub czyszczenia odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i pozwól mu ostygnąć.
- Nie próbuj samodzielnie przeprowadzać okresowych kontroli ani żadnych napraw. Skontaktuj się z najbliższym serwisem i używaj tylko oryginalnych części zamiennych.
- Gdy drzwi uchylne są szeroko otwarte, nie kładź niczego na powierzchni, ponieważ zawiasy drzwi mogą zostać nieodwracalnie uszkodzone.

Uwaga: Niewłaściwe lub nieprawidłowe użycie oraz nieprzestrzeganie instrukcji instalacji zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. W związku z tym należy ściśle przestrzegać wskazówek zawartych w akapicie „POZYCJONOWANIE".

3. Specyfikacja techniczna

Wymiary urządzenia (mm) dł. x głęb. x wys	590x695x590
Waga urządzenia (kg)	31
Maksymalne obciążenie tacy (kg)	1,5
Całkowite tace załadowcze (kg)	6
Maks. pobierana moc (kW)	2,8
Grzałka konwekcyjna (kW)	2,7
Maksymalne obciążenie na patelnię (kg)	1,5
Napięcie zasilania (V~)	230 V ~ (50/60 Hz)
Klasa urządzenia	I
Średnica kabla zasilającego	3x1,5mm²

instrukcję użytkowania i

Rodzaj kabla	H07RN-F
Podłączenie kabla elektrycznego	Wpisz Y
Ciśnienie wody (kPa)	100-200

Poziom hałasu pracującego urządzenia wynosi poniżej 70 dB (A).
Tabliczka „Dane techniczne” znajduje się na tylnym panelu urządzenia.

4. Instrukcje dla instalatora

Poniższe instrukcje są przeznaczone dla wykwalifikowanego instalatora, aby upewnić się, że przeprowadza on czynności instalacyjne, regulacyjne i konserwacyjne w sposób jak najbardziej prawidłowy i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Wszelkie czynności należy wykonywać przy wyłączonym zasilaniu elektrycznym urządzenia.
Przed użyciem urządzenia należy ostrożnie usunąć specjalną folię samoprzylepną chroniącą części ze stali nierdzewnej. Nie pozostawiać resztek kleju na powierzchniach. W razie potrzeby usunąć je natychmiast odpowiednim rozpuszczalnikiem.

Montaż nóżek - Nóżki znajdują się wewnątrz urządzenia i muszą być zamocowane w czterech gwintowanych otworach w podstawie. W razie potrzeby wysokość nóżek można regulować przykręcając lub odkręcając.

Ustawienie - Ustaw urządzenie idealnie poziomo na stole lub podobnym wsporniku (stół lub wspornik musi znajdować się co najmniej 85 cm nad podłogą). Po ustawieniu maszyny nie powinna ona przekraczać wysokości 1,60 metra nad podłogą; ustawić go w odległości nie mniejszej niż 10 cm od ścian bocznych i tylnej, aby umożliwić swobodny obieg naturalnego powietrza wentylacyjnego wokół niego. Urządzenie jest wentylowane przez specjalne otwory na metalowych ściankach obudowy zewnętrznej, co zapewnia wydajność i długą żywotność. Z tego powodu surowo zabrania się zasłaniania tych otworów wentylacyjnych, nawet częściowo lub na krótki czas. Nieprzestrzeganie tego szczególnego zakazu zwalnia producenta urządzenia z wszelkiej odpowiedzialności i natychmiast unieważnia wszelkie prawa gwarancyjne na to urządzenie, ponieważ jego zgodność konstrukcyjna została dobrowolnie naruszona. Ponadto urządzenie nie nadaje się do wbudowania i ustawiania w grupie z innymi identycznymi urządzeniami.

Podłączenie elektryczne - Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Przed nawiązaniem połączenia upewnij się, że:

- wartości napięcia i częstotliwości sieci zasilającej są zgodne z wartościami na tabliczce „dane techniczne” umieszczonej na urządzeniu;
- zawór ograniczający i system są w stanie wytrzymać obciążenie urządzenia (patrz tabliczka „dane techniczne”);
- układ zasilania posiada odpowiednie uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami;
- między urządzeniem a siecią przy bezpośrednim podłączeniu do sieci zainstalowano wyłącznik wielobiegunowy z minimalnym otworem międzystykowym kategorii przepięciowej III (4000 V), dostosowany do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami;
- przełącznik wielobiegunowy służący do podłączenia jest łatwo dostępny po zainstalowaniu urządzenia;
- żółto-zielony przewód uziemiający nie jest przerywany przez przełącznik;
- napięcie zasilania podczas pracy urządzenia nie może odbiegać od wartości napięcia znamionowego o ±10%;
- upewnij się, że po włożeniu przewodu zasilającego do listwy zaciskowej nie styka się on z żadnymi gorącymi częściami kuchenki.
- jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, pomoc techniczną lub wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.

Podłączenie do sieci wodociągowej - Urządzenie musi być zasilane zmiękczoną wodą pitną o twardości od 0,5°F do 3°F (konieczne użycie zmiękczacza w celu ograniczenia tworzenia się kamienia w komorze gotowania) i ciśnieniu w zakresie od 100 do 200 kPa (1,0 - 2,0 bar).
Podłączenie do sieci wodociągowej powinno być wykonane przez gwintowany zawór elektromagnetyczny 3/4" znajdujący się z tyłu (na spodzie) urządzenia, pomiędzy filtrem mechanicznym a zaworem włączającym/zamykającym (przed podłączeniem filtra należy wypłynięcie określonej ilości wody w celu odprowadzenia ścieków z rury).

Podłączenie kabla zasilającego - Listwa zaciskowa znajduje się na tylnym panelu urządzenia. Otwórz pokrywę listwy zaciskowej, podważając śrubokrętem dwa boczne żeberka. Poluzuj śrubę zacisku kabla i pozwól, aby kabel przez nią przeszedł. Ułóż przewody w taki sposób, aby przewód uziemiający jako ostatni odłączał się od zacisku, jeśli kabel ulegnie uszkodzeniu. Przewód fazowy podłączyć do zacisku oznaczonego literą „L", przewód neutralny do zacisku oznaczonego literą „N", a przewód ochronny do zacisku oznaczonego symbolem ⏚ . Dokręcić nakrętkę pierścieniową chwytaka kablowego i zamknąć pokrywę listwy zaciskowej. Urządzenie należy podłączyć do systemu ekwipotencjalnego, którego sprawność należy najpierw sprawdzić zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. To połączenie należy wykonać między różnymi urządzeniami za pomocą odpowiedniego zacisku oznaczonego symbolem . Przewód ekwipotencjalny musi mieć minimalną średnicę 2,5 mm ^{2} Zacisk ekwipotencjalny znajduje się z tyłu urządzenia.

Bezpieczny wyłącznik termiczny – Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczający wyłącznik termiczny. Chroni przed nadmiernym, niebezpiecznym przegrzaniem, które mogłoby przypadkowo powstać wewnątrz urządzenia. Jeśli urządzenie zostanie uruchomione, przerywa zasilanie elektryczne urządzenia, a tym samym uniemożliwia jego działanie.

5. Instrukcje użytkowania (dla użytkownika)

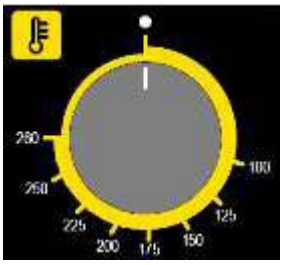
To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy. Chyba że będą nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy nadzorować dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
Przy pierwszym użyciu zalecamy, aby urządzenie pracowało bez obciążenia w maksymalnej temperaturze przez około godzinę. W ten sposób eliminowane są wszelkie nieprzyjemne zapachy pochodzące z izolacji termicznej oraz pozostałości smaru roboczego.
To urządzenie musi być używane wyłącznie do celu, do którego zostało wyraźnie zaprojektowane, tj. do gotowania potraw w piekarniku. Każde inne użycie jest uważane za nieodpowiednie.
Urządzenie może być używane: do wszelkiego rodzaju pieczenia w piekarniku deserów, pizzy, mięsa, ryb, warzyw, a także do zapiekania i ponownego kondycjonowania schłodzonych i zamrożonych potraw.
Umieszczając żywność w komorze piekarnika, należy pozostawić odstęp co najmniej 40 mm między naczyniami, aby nie utrudniać nadmiernie cyrkulacji powietrza.
Nie używaj patelni z krawędziami wyższymi niż to konieczne: krawędzie stanowią barierę, która uniemożliwia cyrkulację gorącego powietrza.
Rozgrzej piekarnik przed każdą operacją gotowania, aby uzyskać maksymalną jednorodność. Nie solić potraw w komorze piekarnika.

6. Ryzyka szczątkowe (dla użytkownika)

Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otworzyć drzwiczki, aby uniknąć gwałtownego wypływu ciepła, który może spowodować oparzenia.
Podczas pracy piekarnika należy zwracać uwagę na gorące strefy (oznaczone na urządzeniu) na jego zewnętrznych powierzchniach.
Ustaw maszynę na ławce lub podobnym wsporniku, na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi. Stół lub wspornik musi być w stanie utrzymać ciężar maszyny i umieść go prawidłowo.
Urządzenie zawiera części elektryczne i nigdy nie wolno go myć strumieniem wody lub pary.
Urządzenie jest podłączone do prądu: przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia.
Nie używaj uchwytu drzwiczek do przesuwania urządzenia (szklany panel może pęknąć).
Gdy drzwi uchylne są szeroko otwarte, nie należy umieszczać przedmiotów na wewnętrznej

powierzchni, aby uniknąć trwałego uszkodzenia zawiasów drzwi.

7. Jak korzystać z panelu sterowania

 rys. 1	 rys. 2
„Koniec gotowania” pokrętło programowania	Pokrętło termostatu sterującego

- Kontrolka programatora „Koniec gotowania”.	
- Lampka kontrolna termostatu sterującego	
- Pokrętło nawilżacza	

Programowanie czasu pieczenia - Aby uruchomić piekarnik, obróć pokrętło programatora (rys. 1) zgodnie z symbolem (praca ciągła) lub zgodnie z wybranym czasem gotowania (do 120 minut). W drugim przypadku koniec pieczenia sygnalizowany jest automatycznym wyłączeniem się piekarnika.
Programowanie temperatury gotowania - Obróć pokrętło termostatu regulacyjnego (Rys. 2) zgodnie z temperaturą wybraną do gotowania.
Lampka kontrolna termostatu kontrolnego – Pomarańczowa lampka kontrolna termostatu kontrolnego gaśnie, gdy w komorze piekarnika zostanie osiągnięta zaprogramowana temperatura. Zapala się ponownie, gdy termostat zadziała w celu przywrócenia tej temperatury.
Kontrolka programatora „Koniec pieczenia” - Zielona lampka kontrolna programatora wskazuje, że piekarnik jest podłączony elektrycznie do zasilania i że czas gotowania jest aktywny.
Wewnętrzne oświetlenie piekarnika - Światło jest zawsze włączone, gdy piekarnik pracuje.

8. Gotowanie w piekarniku

Do gotowania, przed włożeniem jedzenia, rozgrzej piekarnik do wymaganej temperatury. Gdy piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę, włóż potrawę i sprawdź czas pieczenia. Wyłączyć piekarnik 5 minut przed czasem teoretycznym, aby odzyskać zmagazynowane ciepło.
Gotowanie konwekcyjne - Włączyć piekarnik i obrócić pokrętło termostatu zgodnie z żądaną temperaturą.
Rozmrażanie - Włącz piekarnik i ustaw pokrętło termostatu w pozycji OFF.
Przycisk nawilżacza - Podczas pracy piekarnika, aby nawilżyć komorę pieczenia, musi być już gorąca (minimum 140°C-150°C). Przycisk sterujący nawilżaniem można nacisnąć tylko na 1-2 sekundy. Czynność można powtórzyć dopiero po upływie minimum 5 minut; w przeciwnym razie istnieje ryzyko wycieku nadmiaru wody z komory pieczenia.

9. Porady kulinarne

Gotowanie konwekcyjne - Ciepło jest przekazywane do żywności przez wstępnie ogrzane powietrze, które wymusza cyrkulację w komorze gotowania. Ciepło szybko i równomiernie dociera do wszystkich części komory, umożliwiając jednoczesne gotowanie różnych rodzajów potraw (pod warunkiem, że mają taką samą temperaturę gotowania), umieszczonych na półkach bez mieszania smaków i zapachów. Gotowanie konwekcyjne jest szczególnie wygodne do szybkiego rozmrażania, sterylizacji przetworów oraz suszenia grzybów i owoców.

Gotowanie deserów - Desery wymagają bardzo wysokiej temperatury (zwykle od 150 do 200°C) i

nagrzanym piekarniku (około 10 minut). Drzwi piekarnika nie wolno otwierać, dopóki nie upłynie co najmniej 3/4 czasu pieczenia. Ubite ciasto musi być trudne do odklejenia od łyżki, gdyż nadmierna płynność na nic by się nie zdała.

Pieczenie mięsa – Mięso przeznaczone do gotowania powinno ważyć co najmniej 1 kg, aby zapobiec nadmiernemu wysychaniu. Bardzo delikatne czerwone mięso, które ma być ugotowane na twardo, które musi być ugotowane z zewnątrz, aby zachowało cały swój sos, wymaga krótkiego czasu gotowania w wysokiej temperaturze (200-250°C). Składniki sosu należy natychmiast umieścić na patelni tylko wtedy, gdy temperatura gotowania jest krótka, w przeciwnym razie należy je dodać w ciągu ostatniego pół godziny. Stopień wysmażenia można sprawdzić rozgniatając mięso łyżką: jeśli mięso nie ustępuje, jest dobrze ugotowane. W przypadku rostbefu i polędwicy, które muszą pozostać różowe w środku, czas gotowania musi być bardzo krótki. Mięso można ułożyć na talerzu przystosowanym do pieczenia w piekarniku lub bezpośrednio na grillu, pod którym należy umieścić tacę do zbierania sosu. Po zakończeniu gotowania radzimy odczekać 15 minut przed pokrojeniem mięsa, aby sos nie wypływał. Przed podaniem potrawy można podgrzewać w piekarniku o minimalnej temperaturze.

10. Rutynowe czyszczenie i konserwacja

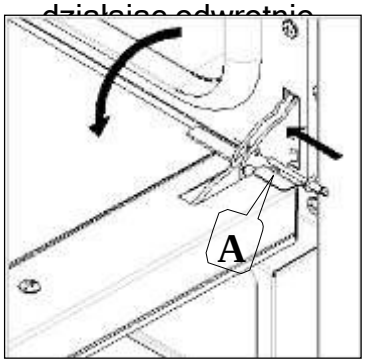
(OSTRZEŻENIE: Przed każdą operacją należy odciąć zasilanie urządzenia)

Czyszczenie ogólne - Piekarnik należy czyścić, gdy jest zimny. Elementy emaliowane myć letnią wodą z mydłem, nie stosować środków ściernych, wełny stalowej ani kwasów, które mogłyby je zniszczyć. Do czyszczenia części stalowych nie należy używać produktów zawierających chlor (podchloryn sodu, kwas solny itp.), nawet jeśli są rozcieńczone. Użyj określonych gotowych produktów lub odrobiny gorącego octu. Dokładnie spłukać wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Szklane drzwi piekarnika czyść tylko gorącą wodą i nie używaj szorstkich ściereczek. Nie pozwól, aby żywność (zwłaszcza kwaśna, taka jak sól, ocet, cytryna itp.) Nie myć urządzenia bezpośrednim strumieniem wody, ponieważ przedostanie się wody może ograniczyć bezpieczeństwo urządzenia. Nie używaj żrących substancji (np. kwasu solnego) do czyszczenia podstawy piekarnika.

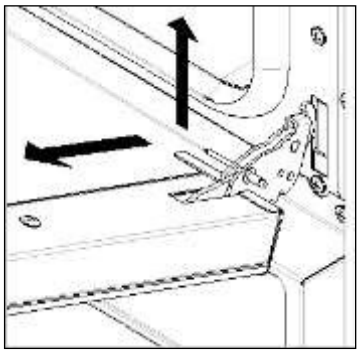
Czyszczenie piekarnika - Dobrą praktyką jest czyszczenie wnętrza piekarnika na koniec każdego dnia pracy. W ten sposób łatwiej będzie usunąć pozostałości po gotowaniu, zapobiegając ich przypaleniu przy kolejnym użyciu piekarnika. Wyczyść go dokładnie gorącą wodą z mydłem lub odpowiednimi dostępnymi produktami.

Czyszczenie drzwi piekarnika – Aby dokładnie wyczyścić drzwi piekarnika, należy postępować w następujący sposób:

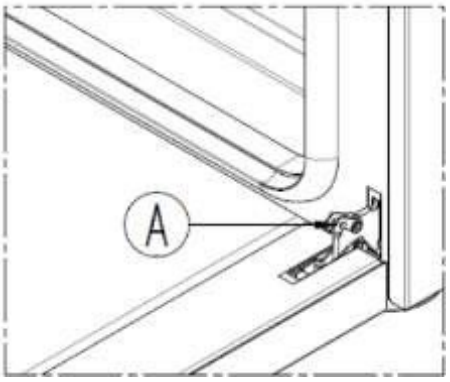
- całkowicie otworzyć drzwi;
- włożyć wyposażone zaślepki w otwory „A” na zawiasach (rys. 5);
- delikatnie unieść drzwiczki i wyciągnąć je (rys. 6);
- umieścić z powrotemthe drzwi W the pozycję początkową, działając odwrotnie
- Otwórz drzwi;
- całkowicie obrócić ruchomą część zawiasu „A” (rys. 7);
- powoli zamknij drzwi do mechanicznej „blokady”, podnieś je i wyjmij (rys. 8).



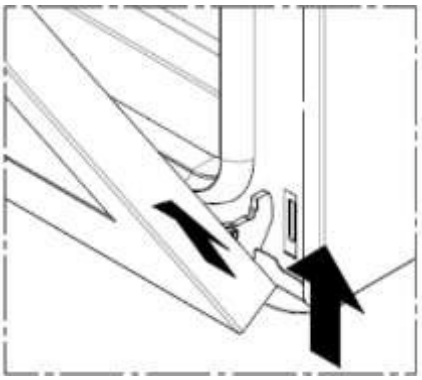
rys. 5



rys. 6



rys. 7



rys. 8

Wymiana lampki piekarnika - Wyłącz urządzenie elektryczne; odkręcić ochronną szklaną nasadkę; odkręć żarówkę i wymień ją na inną, odporną na wysokie temperatury (300°C), o następujących parametrach:

- Napięcie 230/240 V
- Zasilanie urządzenia 15 W
- Złączka E 14

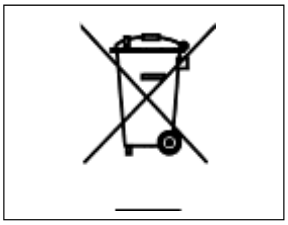
Załóż szklaną nasadkę i włącz urządzenie.

Załóż z powrotem klosz lampy wraz z uszczelkami i włącz prąd.

11. Pomoc techniczna

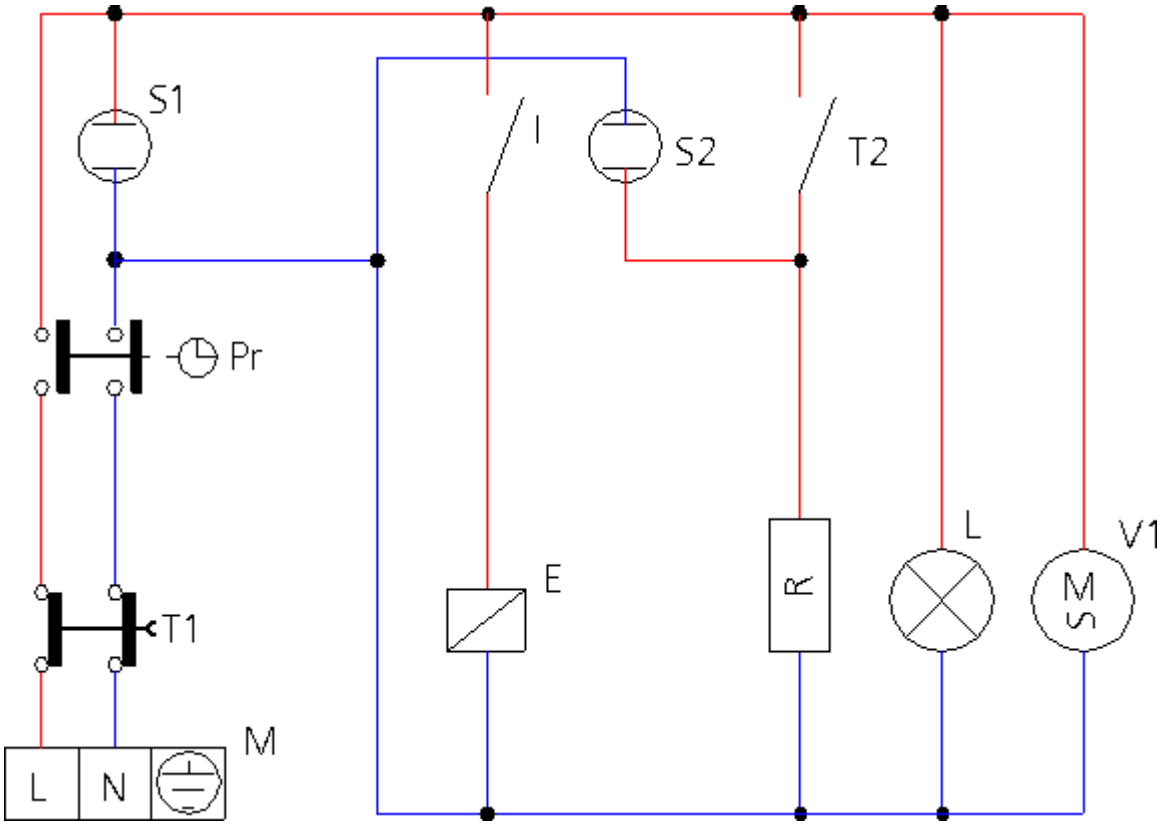
Przed opuszczeniem fabryki urządzenie zostało w pełni wyregulowane i przetestowane przez wyspecjalizowany personel, aby zagwarantować najlepsze wyniki działania.
Wszystkie naprawy i ustawienia należy przeprowadzać z najwyższą starannością i uwagą, przestrzegając obowiązujących krajowych przepisów bezpieczeństwa. Zawsze należy kontaktować się ze sprzedawcą lub naszym najbliższym centrum serwisowym, podając szczegóły problemu, model urządzenia i numer seryjny (na tabliczce znamionowej na tylnym panelu).

12. Informacje dla konsumentów



Zgodnie z Dyrektywą 2012/19/UE, symbol przekreślonego pojemnika na śmieci na urządzeniu oznacza, że po zakończeniu okresu użytkowania produkt musi być utylizowany oddzielnie od innych śmieci. Użytkownik musi przekazać urządzenie do specjalistycznego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.
Selektywna zbiórka śmieci oraz późniejsza obróbka, odzysk i unieszkodliwianie pomagają wytwarzać inne urządzenia z materiałów pochodzących z recyklingu, zmniejszając negatywne skutki dla środowiska i zdrowia publicznego, które mogłyby wynikać z niewłaściwego gospodarowania odpadami.
W przypadku niewłaściwego pozbycia się produktu przez użytkownika zostaną nałożone sankcje administracyjne.

13. Układy okablowania



Klucz

M	Listwa zaciskowa zasilania	S1 - ???	Kontrolka programatora
Pr	Programator „Koniec gotowania”.	S2 - ???	Kontrolka termostatu
T1	Termostat bezpieczeństwa	L	Lampka oświetlenia piekarnika
T2	Termostat piekarnika	R	Okrągły element grzejny
I	Przełącznik nawilżacza	V1	Wentylator z napędem elektrycznym do piekarnika
E	Elektrozawór nawilżacza		

ROYAL®
catering

ELECTRIC OVEN

POUŽÍVÁNÍ A NÁVOD K OBSLUZE
MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLÍN - NĚMECKO

Index

1. Technická služba
2. Obecná varování
3. Technické specifikace
4. Pokyny pro instalačního technika
5. Návod k použití (pro uživatele)
6. Zbytková rizika (pro uživatele)
7. Jak používat ovládací panel
8. Vaření v troubě
9. Rady při vaření
10. Běžné čištění a údržba
11. Technická pomoc
12. Informace pro spotřebitele
13. Rozložení elektroinstalace

1. Technická služba

Technická kontrola jednou až dvakrát ročně pomáhá prodloužit životnost spotřebiče a zaručuje lepší provoz. Ujistěte se, že pomoc je prováděna výhradně a výhradně kvalifikovaným personálem. V případě jakýchkoli objednávek náhradních dílů nebo jakýchkoli informací o spotřebiči vždy uvádějte sériové číslo a model (údaje uvedené na štítku „technické údaje“ na zadní straně trouby).

2. Obecná varování

Velmi důležité!: Uschovejte tento návod k použití společně se spotřebičem pro budoucí použití. Tato varování byla navržena pro vaši bezpečnost a pro bezpečnost ostatních. Před instalací nebo použitím spotřebiče si je pečlivě přečtěte:

- Pokud je při převzetí zboží poškozen obal, napište na dodací list: „OBRÁCÍM PRÁVO NA KONTROLU ZBOŽÍ“, specifikujte poškození a nechte řidiče podepsat převzetí; zašlete reklamaci písemně prodávajícímu do 4 kalendářních dnů ode dne přijetí. Po této lhůtě nebude reklamace uznána.
- Teplota uvnitř skladu nesmí být nižší než -9°C; jinak dojde k poškození ovládacích zařízení termostatu (regulačního a bezpečnostního termostatu) stroje. Nedodržení tohoto zákazu ruší jakoukoli odpovědnost výrobce stroje.
- Spotřebič je určen pro profesionální použití a musí jej používat kvalifikovaný personál vyškolený k jeho používání.
- Jakékoli úpravy, které mohou být nutné na elektrickém systému pro umožnění instalace spotřebiče, musí být provedeny pouze kompetentním personálem.
- Je nebezpečné upravovat nebo pokoušet se upravovat vlastnosti tohoto spotřebiče.
- Nikdy nečistěte spotřebič přímým proudem vody, protože vniknutí vody by mohlo omezit bezpečnost stroje.
- Před prováděním jakékoli údržby nebo čištění odpojte spotřebič od elektrické sítě a nechte jej vychladnout.
- Nepokoušejte se sami provádět pravidelné kontroly nebo opravy. Kontaktujte nejbližší servisní středisko a používejte pouze originální náhradní díly.
- Při doširoka otevřených výklopných dveřích na povrch nic nepokládejte, mohlo by dojít k nenávratnému poškození pantů dveří.

Poznámka: Nesprávné nebo nesprávné použití a nedodržení pokynů k instalaci zbavuje výrobce veškeré odpovědnosti. V této souvislosti je třeba přísně dodržovat pokyny uvedené v odstavci "UMÍSTĚNÍ".

3. Technické specifikace

Rozměry spotřebiče (mm) DxHxV	590x695x590
Hmotnost spotřebiče (kg)	31
Maximální nosnost tácu (kg)	1,5
Celková náplň táců (kg)	6
Maximální výkon (kW)	2,8
Konvekční topné těleso (kW)	2,7
Maximální zatížení na pánev (kg)	1,5
Napájecí napětí (V~)	230 V ~ (50/60 Hz)
Třída spotřebičů	I
Průměr napájecího kabelu	3x1,5 mm^2
Typ kabelu	H07RN-F
Připojení elektrického kabelu	Typ Y
Tlak vody (kPa)	100-200

Hlučnost spotřebiče v provozu je nižší než 70 dB (A).
Štítek s technickými údaji je umístěn na zadním panelu spotřebiče.

4. Pokyny pro instalačního technika

Následující pokyny jsou určeny kvalifikovanému instalatérovi, aby zajistil, že instalaci, seřízení a údržbu provede co nejsprávněji a v souladu s platnými právními předpisy. Jakákoli operace musí být provedena s odpojením elektrického napájení spotřebiče.
Před použitím spotřebiče opatrně odstraňte speciální lepicí fólii, která chrání součásti z nerezové oceli. Nenechávejte na povrchu žádné zbytky lepidla. V případě potřeby je ihned odstraňte vhodným rozpouštědlem.

Montáž nožiček - Nožky jsou uvnitř spotřebiče a musí být zajištěny ve čtyřech závitových otvorech na základně. V případě potřeby lze výšku nožiček upravit přišroubováním nebo odšroubováním.

Umístění - Umístěte spotřebič dokonale vodorovně na stůl nebo podobnou podložku (stůl nebo podpěra musí být alespoň 85 cm nad podlahou). Jakmile stroj postavíte, neměl by přesáhnout výšku 1,60 metru od podlahy; umístěte jej do vzdálenosti nejméně 10 cm od bočních a zadních stěn, aby kolem něj mohl volně cirkulovat přirozený větrací vzduch. Spotřebič je ventilován speciálními otvory na kovových stěnách vnějšího krytu a zajišťuje účinnost a dlouhou životnost. Z tohoto důvodu je přísně zakázáno tyto větrací otvory ucpávat, byť jen částečně nebo na krátkou dobu. Nedodržení tohoto specifického zákazu zbavuje výrobce spotřebiče veškeré odpovědnosti a okamžitě ruší jakákoliv záruční práva na uvedený spotřebič, protože jeho konstrukční shoda byla dobrovolně narušena. Kromě toho není spotřebič vhodný pro zabudování a pro skupinové umístění s jinými identickými spotřebiči.

Elektrické připojení - Spotřebič musí být připojen k elektrické síti dle platných právních předpisů. Před připojením se ujistěte, že:

- hodnoty napětí a frekvence napájecího systému odpovídají hodnotám na štítku „technické údaje“ připevněném na spotřebiči;
- omezovací ventil a systém jsou schopny unést zatížení spotřebiče (viz štítek "technické údaje");
- napájecí soustava má odpovídající uzemnění dle platných právních předpisů;
- mezi spotřebič a síť v přímém připojení k síti je osazen vícepólový spínač s minimální mezikontaktní aperturou přepěťové kategorie III (4000 V), dimenzovaný na zátěž a vyhovující platným právním předpisům;
- omnipolární spínač používaný pro připojení je snadno dosažitelný, když je spotřebič nainstalován;
- žlutozelený zemnící vodič není spínačem přerušen;
- napájecí zdroj se při provozu spotřebiče nesmí odchylovat od hodnoty jmenovitého napětí o ±10 %;
- ujistěte se, že po zasunutí napájecího kabelu do svorkovnice nepřijde do kontaktu s žádnou z horkých částí sporáku.
- pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo vaší technickou podporou nebo kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoli riziku.

Připojení k vodovodnímu řadu - Spotřebič musí být napájen změkčenou pitnou vodou, s tvrdostí od 0,5°F do 3°F (je povinné použít změkčovač pro omezení tvorby vodního kamene uvnitř varné komory) a tlakem v rozmezí od 100 do 200 kPa (1,0 - 2,0 bar).
Připojení k vodovodnímu řadu by mělo být provedeno přes závitový 3/4" solenoidový ventil na zadní (na spodní straně) spotřebiče, zasunutý mezi mechanický filtr a kohoutek zapnutí/vypnutí (před připojením filtru povolte vyteče určité množství vody, aby se z potrubí vypustil veškerý odpad).

Připojení napájecího kabelu - Svorkovnice je na zadním panelu spotřebiče. Otevřete kryt svorkovnice pomocí šroubováku na dvou bočních lamelách. Povolte šroub uchycení kabelu a nechte kabel protáhnout skrz něj. Uspořádejte vodiče tak, aby se zemnící vodič odpojil od své svorky jako poslední, pokud se kabel dostane do stavu vadné trakce. Připojte fázový vodič ke svorce označené písmenem "L", nulový vodič ke svorce označené písmenem "N" a zemnící vodič ke svorce označené symbolem ⏚ . Utáhněte kruhovou matici kabelového držáku a zavřete kryt svorkovnice. Spotřebič musí být připojen k ekvipotenciálnímu systému, jehož účinnost je nutné nejprve zkontrolovat podle platných právních předpisů. Toto spojení musí být provedeno mezi různými spotřebiči pomocí příslušné svorky označené symbolem . Ekvipotenciální vodič musí mít minimální průměr 2,5 mm ^{2} Ekvipotenciální svorka je na zadní straně spotřebiče.

Bezpečnostní tepelný jistič - Spotřebič je vybaven bezpečnostním tepelným jističem. Chrání před nadměrným nebezpečným přehřátím, které by mohlo náhodně vzniknout uvnitř spotřebiče. Pokud se zařízení vypne, přeruší přívod elektrického proudu do spotřebiče a zabrání tak jeho provozu.

5. Návod k použití (pro uživatele)

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí. Pokud na ně nedohlíží osoba odpovědná za jejich bezpečnost nebo na ně nemá pokyny ohledně používání spotřebiče. Děti by měly být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si se spotřebičem nebudou hrát.
Při prvním použití vám doporučujeme nechat spotřebič běžet bez zatížení při maximální teplotě po dobu přibližně jedné hodiny. Tímto způsobem jsou eliminovány případné nepříjemné pachy způsobené tepelnou izolací a zbytkový pracovní tuk.
Tento spotřebič musí být používán výhradně k účelu, pro který byl výslovně navržen, tj. k vaření pokrmů v troubě. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné.
Spotřebič lze použít: pro veškeré pečení dezertů, pizzy, masa, ryb, zeleniny v troubě, stejně jako pro gratinování a pro úpravu chlazených a zmrazených potravin.
Při vkládání potravin do pečícího prostoru ponechejte mezi nádobami prostor alespoň 40 mm, aby nedošlo k nadměrné cirkulaci vzduchu.
Nepoužívejte pánve s vyššími okraji, než je nutné: okraje jsou bariéry, které brání cirkulaci horkého vzduchu.
Před každým vařením troubu zahřejte, abyste dosáhli maximální rovnoměrnosti.
Potraviny v pečicím prostoru nesolte.

6. Zbytková rizika (pro uživatele)

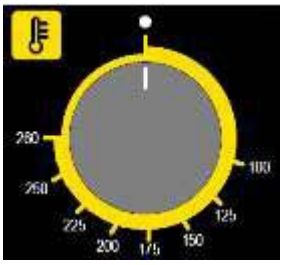
Po ukončení vaření otevírejte dvířka opatrně, abyste zabránili prudkému úniku tepla, který by mohl způsobit popáleniny.
Když je trouba v provozu, dávejte pozor na horké zóny (označené na spotřebiči) na jejích vnějších plochách.
Umístěte stroj na lavici nebo podobnou podpěru ve výšce alespoň 85 cm od podlahy. Lavička nebo podpěra musí unést hmotnost stroje a ubytovat to správně.
Spotřebič obsahuje elektrické části a nikdy se nesmí umývat proudem vody nebo páry.
Spotřebič je elektricky připojen: před jakýmkoli čištěním vypněte napájení spotřebiče.
K přemisťování spotřebiče nepoužívejte rukojeť dvířek (skleněný panel může prasknout).
Když jsou výklopné dveře široce otevřené, nepoužívejte vnitřní povrch k umístění předmětů, aby nedošlo k trvalému poškození závěsů dveří.

7. Jak používat ovládací panel



obr. 1

“Konec vaření” programovací knoflík



obr. 2

Ovládací knoflík termostatu

- Kontrolka programátoru "Konec vaření".	
- Kontrolka ovládacího termostatu	
- Knoflík zvlhčovače	

Programování doby pečení - Chcete-li troubu spustit, otočte knoflíkem programátoru (obr. 1) v souladu se symbolem (nepřetržitý provoz) nebo podle zvolené doby vaření (až 120 minut). V druhém případě je konec pečení signalizován automatickým vypnutím trouby.
Programování teploty vaření - Otočte knoflíkem nastavovacího termostatu (obr. 2) do souladu s teplotou zvolenou pro vaření.
Kontrolka ovládacího termostatu - Oranžová kontrolka ovládacího termostatu zhasne, kdykoli je v pečicím prostoru dosaženo naprogramované teploty. Rozsvítí se znovu, když sepne termostat, aby se znovu nastavila tato teplota.
Kontrolka programátoru "Konec pečení" - Zelená kontrolka programátoru signalizuje, že trouba je elektricky připojena k napájecímu vedení a že je aktivní doba vaření.
Vnitřní osvětlení trouby - Světlo svítí vždy, když je trouba v provozu.

8. Vaření v troubě

Při vaření před vložením jídla zahřejte troubu na požadovanou teplotu. Když trouba dosáhne teploty, vložte jídlo a zkontrolujte dobu vaření. Vypněte troubu 5 minut před teoretickým časem, abyste získali zpět uložené teplo.
Horkovzdušné vaření - Zapněte troubu a otočte knoflíkem termostatu na požadovanou teplotu.
Rozmrazování - Zapněte troubu a otočte knoflík termostatu do polohy OFF.
Tlačítko zvlhčovače - Během provozu trouby musí být pro zvlhčování varná komora již horká (minimálně 140 °C-150 °C). Tlačítko, které ovládá zvlhčování, lze stisknout pouze na 1-2 sekundy. Operaci lze opakovat pouze po minimálně 5 minutách; jinak hrozí nebezpečí, že přebytečná voda vyteče z varné komory.

9. Rady při vaření

Konvekční vaření - Teplo je přenášeno do potravin předehřátým vzduchem, který je nucen cirkulovat ve varné komoře. Teplo se rychle a rovnoměrně dostane do všech částí komory, což umožňuje současné vaření různých druhů potravin (za předpokladu, že mají stejnou teplotu vaření), umístěných na policích bez míchání chutí a vůní. Konvekční vaření je zvláště vhodné pro rychlé rozmrazování a pro sterilizaci konzerv a sušení hub a ovoce.
Vaření dezertů - Dezerty vyžadují velmi vysokou teplotu (obvykle od 150 do 200 °C) a

předehřátá trouba (asi deset minut). Dvířka trouby se nesmějí otevírat, dokud neuplynou alespoň 3/4 doby pečení. Našlehané těsto se musí obtížně oddělovat od lžíce, protože přílišná tekutost by zbytečně prodlužovala dobu vaření.

Vaření masa – Maso určené k pečení by mělo vážit alespoň 1 kg, aby se příliš nevysušilo. Velmi křehké červené maso určené k vaření pro vzácné pečení, které se musí vařit zvenčí, aby si uchovalo veškerou šťávu, vyžaduje krátkou dobu vaření při vysoké teplotě (200-250 °C). Přísady na omáčku je nutné vložit do pánve ihned, pouze pokud je teplota vaření krátká, jinak by měly být přidány během poslední půl hodiny. Stupeň propečení můžete zkontrolovat rozmačkáním masa lžící: pokud se maso nepoddá, je správně propečené. U rostbífu a filé, které musí zůstat uvnitř růžové, musí být doba vaření velmi krátká. Maso lze položit na plech vhodný pro pečení v troubě nebo přímo na gril, pod který umístěte tác na sběr omáčky. Po dokončení vaření vám doporučujeme počkat 15 minut, než maso nakrájíte, aby omáčka nevytekla. Před podáváním mohou být pokrmy udržovány horké v troubě při minimální teplotě.

10. Běžné čištění a údržba

(VAROVÁNÍ: Před každým použitím vypněte napájení spotřebiče)

Obecné čištění - Troubu čistěte, když je studená. Smaltované díly omyjte vlažnou vodou a mýdlem, nepoužívejte abrazivní prostředky, drátěnku nebo kyseliny, které by je mohly zničit. K čištění ocelových dílů nepoužívejte přípravky obsahující chlór (chlornan sodný, kyselina chlorovodíková atd.), i když jsou zředěné. Používejte specifické běžně dostupné produkty nebo trochu horkého octa. Důkladně opláchněte vodou a osušte měkkým hadříkem. Skleněná dvířka trouby čistěte pouze horkou vodou a nepoužívejte drsné hadříky. Nedovolte, aby potraviny (zejména kyselé potraviny, jako je sůl, ocet, citron atd.) stagnovaly na částech z nerezové oceli, protože by se mohly znehodnotit. Zařízení nemyjte přímým proudem vody, protože vniknutí vody by mohlo omezit bezpečnost zařízení. K čištění opěrné desky trouby nepoužívejte žíravé látky (např. kyselinu chlorovodíkovou).

Čištění trouby - Je dobrým zvykem čistit vnitřek trouby na konci každého pracovního dne. Tímto způsobem bude snazší odstranit zbytky vaření a zabránit jejich spálení při příštím použití trouby. Čistěte jej přesně horkou vodou a mýdlem nebo vhodnými běžně dostupnými produkty.

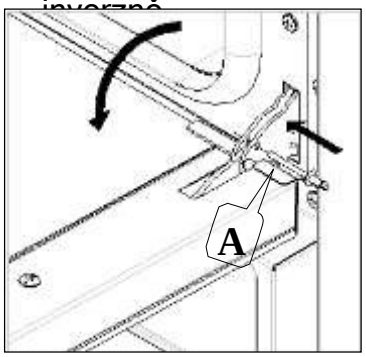
Čištění dvířek trouby – Chcete-li dvířka trouby důkladně vyčistit, postupujte následovně:

- úplně otevřete dveře;

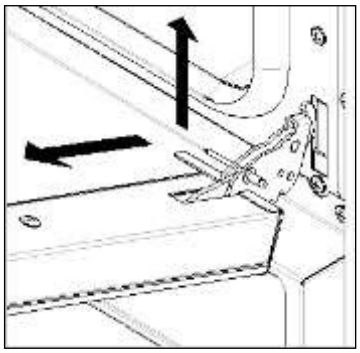
- vložte vybavené zátky do otvorů „A“ na pantech (obr. 5);

- jemně nadzvedněte dvířka a vytáhněte je (obr. 6);

- dát zadní a dveře v a výchozí polohu ovládáním inverzně



obr. 5

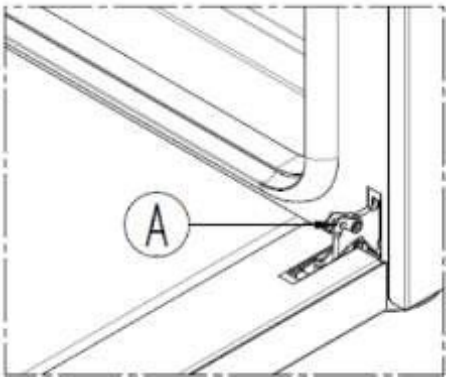


obr. 6

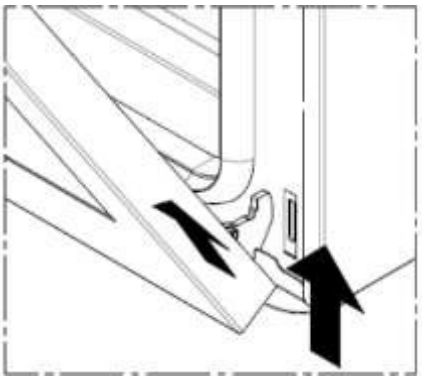
- otevřít dveře;

- úplně otočte pohyblivou část závěsu „A“ (obr. 7);

- pomalu zavírejte dvířka, až se mechanický „blok“, zvedněte a vyjměte (obr. 8).



obr. 7



obr. 8

Výměna žárovky trouby - Elektricky vypněte spotřebič; odšroubujte ochranné skleněné víčko; odšroubujte žárovku a vyměňte ji za jinou vhodnou pro vysoké teploty (300°C) s následujícími vlastnostmi:

- Napětí 230/240 V
- Napájení zařízení 15 W
- Spojka E 14

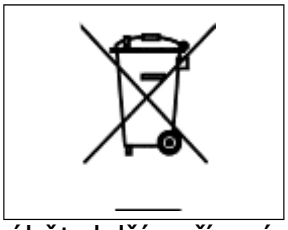
Nasaďte zpět skleněný uzávěr a zapněte spotřebič.

Nasaďte zpět kryt lampy s těsněním a zapněte elektřinu.

11. Technická pomoc

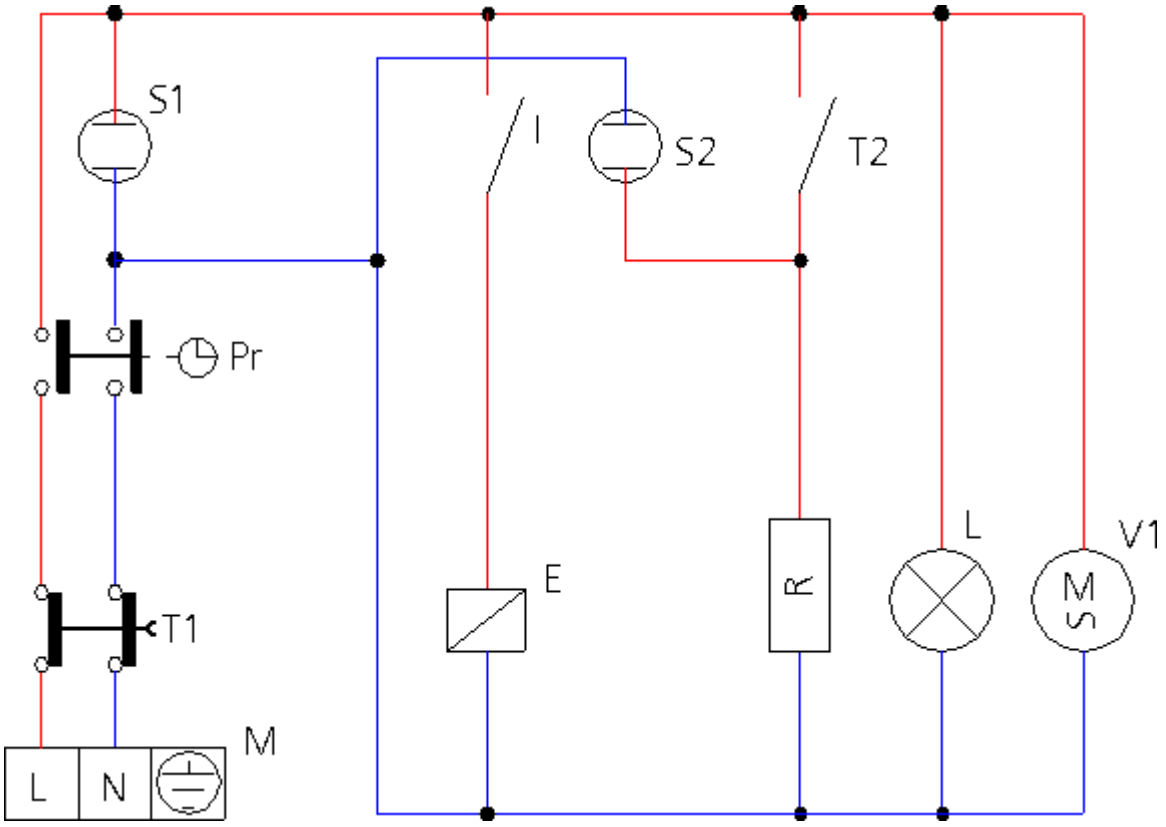
Před opuštěním továrny byl spotřebič kompletně regulován a testován odborným specializovaným personálem, aby byly zaručeny nejlepší provozní výsledky.
Všechny opravy a nastavení musí být prováděny s maximální péčí a pozorností, při respektování platných národních bezpečnostních předpisů. Vždy kontaktujte svého prodejce nebo naše nejbližší servisní středisko a uveďte podrobnosti o problému, model spotřebiče a sériové číslo (na typovém štítku na zadním panelu).

12. Informace pro spotřebitele



V návaznosti na směrnici 2012/19/EU symbol přeškrtnuté nádoby na odpadky na spotřebiči znamená, že na konci své životnosti musí být výrobek zlikvidován odděleně od ostatního odpadu. Uživatel musí předat spotřebič do specializovaného sběrného střediska pro elektrická a elektronická zařízení.
Tříděný sběr odpadu a následná úprava, využití a likvidace pomáhá vyrábět další zařízení využívající recyklované materiály, čímž se snižují negativní dopady na životní prostředí a veřejné zdraví, které by byly způsobeny nesprávným nakládáním s odpady.
Pokud by uživatel nakládal s výrobkem neoprávněně, byly by uplatněny správní sankce.

13. Rozložení elektroinstalace



Klíč

M	Napájecí svorkovnice	S1	Kontrolka programátoru
Pr	Programátor "Konec vaření".	S2	Kontrolka termostatu
T1	Bezpečnostní termostat	L	Osvětlení trouby
T2	Termostat trouby	R	Kruhové topné těleso
I	Spínač zvlhčovače	V1	Motorový ventilátor trouby
E	Solenoidový ventil zvlhčovače		

ROYAL®
catering

FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MOD. RC-429M (10011952)

rév. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN – GERMANY

Index

1. Service technique
2. Conseils généraux
3. Caractéristiques techniques
4. Instructions pour l'installateur
5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)
6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)
7. Utilisation du panneau de commande
8. Cuisson au four
9. Conseils pour la cuisson
10. Nettoyage et entretien courant
11. Service après-vente
12. Information aux utilisateur
13. Schémas électrique

1. Service technique

Un contrôle technique une ou deux fois par an contribue à augmenter la longévité de l'appareil et en garantit un fonctionnement optimal. S'assurer que l'assistance est effectuée seulement et exclusivement par du personnel qualifié. Toujours citer le numéro de série et le modèle (données reportées sur la plaque "données techniques" située au dos du four) pour les commandes éventuelles de pièces détachées ou pour avoir des informations sur l'appareil.

2. Conseils généraux

Ce manuel doit être conservé avec l'appareil pour pouvoir le consulter en cas de besoin.
Ces indications ont été rédigées pour votre sécurité et celle des autres ; nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Si **l'emballage** n'est pas intact lorsqu'il arrive à destination ou a été abîmé durant le transport, écrire ce qui suit sur le bulletin de livraison, en le faisant signer au chauffeur : «SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DE LA MARCHANDISE», en spécifiant le dommage; faire ensuite une réclamation écrite au vendeur dans les 4 jours de calendrier qui suivent la date de livraison. Aucune réclamation ne sera acceptée au-delà de ce délai.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel compétent.
- Les modifications nécessaires sur le circuit électrique pour pouvoir installer l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel compétent.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct car l'infiltration éventuelle d'eau pourrait en limiter la sécurité.
- Couper le courant de l'appareil et le laisser refroidir avant d'effectuer une opération d'entretien ou de nettoyage quelconque.
- Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), ne pas en utiliser la surface intérieure comme plan d'appui car les charnières qui la soutiennent pourraient s'abîmer irréparablement.
- N'essayez pas d'effectuer personnellement des contrôles périodiques ou des réparations. Contacter directement le Centre d'assistance technique le plus proche et utiliser exclusivement des pièces détachées originales.

N.B.: Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou incorrect et d'inobservation des normes d'installation. Suivre à la lettre les indications reportées dans le paragraphe "INSTALLATION".

3. Caractéristiques techniques

Dimensions appareil (mm) LxPxH	590x695x590
Poids appareil (kg)	31
Charge maximale pour plateau (kg)	1,5
Charge maximale (kg)	6
Puissance max. absorbée (kW)	2,8
Résistance convection (kW)	2,7
Tension d'alimentation (V~)	230 V~ (50/60 Hz)
Classe	I
Section du câble d'alimentation	3x1,5 mm²
Type de câble	H07RN-F
Branchement du câble d'alimentation	Type Y
Pression de l'eau (kPa)	100-200

Le niveau de bruit de l'appareil en train de fonctionner est inférieur à 70 dB (A).
La plaque "données techniques" se trouve sur le panneau arrière de l'appareil.

4. Instructions pour l'installateur

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il puisse installer, régler l'appareil et en effectuer l'entretien de façon correcte et conformément aux normes en vigueur. Toujours débrancher l'appareil avant d'effectuer une intervention quelconque. Enlever soigneusement la protection adhésive qui entoure les pièces en acier inoxydable avant d'utiliser l'appareil. Veiller à ne pas laisser de résidus de colle sur les surfaces mais les enlever éventuellement avec un peu de solvant.

Montage des pieds - Les pieds se trouvent à l'intérieur de l'appareil et doivent être vissés dans les quatre trous filetés prévus sur la plaque du fond. Les régler si nécessaire à la hauteur voulue en les vissant ou en les dévissant.

Installation - L'appareil doit être mis bien à l'horizontale sur une table ou un support du même genre (la table ou le support doivent se trouver au moins à 85 cm du sol), à une distance non inférieure à 10 cm des murs latéraux et arrière, afin que l'air nécessaire à l'aération normale puisse circuler librement tout autour. Cette aération a lieu par les ouvertures spécifiques prévues sur les parois métalliques du revêtement externe et garantit le fonctionnement ainsi que la longévité de l'appareil. Il est donc strictement interdit de boucher ces ouvertures, même partiellement ou pendant une courte période. **L'inobservation de cette interdiction précise exclut la responsabilité du fabricant et provoque immédiatement la déchéance de la garantie,** étant donné que la conformité au niveau de la fabrication a été volontairement compromise. L'appareil n'est pas prévu pour être encastré ou installé dans une cuisine modulaire.

Branchement électrique - Le branchement au réseau d'alimentation électrique doit être effectué conformément aux normes en vigueur. Contrôler au préalable si :

- la tension et la fréquence reportées sur la plaque des "données techniques" de l'appareil correspondent à celles du secteur ;
- la soupape limitatrice et l'installation peuvent supporter le débit de l'appareil (voir plaque des "données techniques") ;
- **le réseau d'alimentation est muni d'un système de mise à la terre efficace et conforme aux normes en vigueur** ;
- en cas de branchement direct au secteur, installer un disjoncteur omnipolaire conforme aux normes en vigueur et ayant un débit approprié, avec ouverture entre les contacts des catégorie de surtension III (4000V), entre ce dernier et l'appareil ;
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé ;
- **le câble de terre jaune/vert n'est pas interrompu par le disjoncteur ;**
- quand l'appareil est allumé, la tension d'alimentation ne doit pas s'écarter de ±10% par rapport à la tension nominale;
- Après avoir branché le câble d'alimentation au bornier, s'assurer qu'il ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- **si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique ou par une personne ayant des qualifications similaires, de façon à prévenir tout risque**.

Raccordement au réseau hydrique – Le four doit être alimenté avec de l'eau potable adoucie ayant une dureté comprise entre 0,5÷5°F (il est obligatoire d'utiliser un adoucisseur pour réduire la formation de calcaire à l'intérieur de la chambre de cuisson) et une pression comprise entre 100 et 200 kPa (1,0-2,0 bars).
Le raccordement au réseau de distribution d'eau doit être fait au moyen d'une électrovanne filetée 3/4" qui se trouve au dos (en bas) de l'appareil, en interposant au préalable un filtre mécanique et un robinet d'interception (avant de raccorder le filtre, laisser couler un peu d'eau pour purger les conduites).

Branchement câble d'alimentation - Le bornier se trouve sur le panneau arrière de l'appareil. Ouvrir le couvercle du bornier en faisant levier avec un tournevis sur les deux ailettes latérales. Desserrer la vis du serre-câble et faire passer le câble à l'intérieur. Préparer les conducteurs afin que celui de terre soit le dernier à s'enlever de la borne correspondante si le câble devait être tendu de façon anormale. Brancher le conducteur de phase à la borne marquée "L", le conducteur de neutre à la borne marquée "N" et le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚. Serrer la frette du serre-câble et refermer le couvercle du bornier. L'appareil doit être branché à un système équipotentiel dont il faut contrôler l'efficacité conformément à la réglementation en vigueur. Ce branchement doit être effectué entre des appareils différents à l'aide de la borne prévue à cet effet portant le symbole ⏚. Le conducteur équipotentiel doit avoir une section minimale de 2,5mm^2. La borne équipotentielle se trouve au dos de l'appareil.

Dispositif thermique de sécurité - L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de sécurité à réarmement manuel qui le protège contre les surchauffes excessives et dangereuses pouvant se produire accidentellement. En cas d'intervention, le dispositif coupe le courant de l'appareil et en interrompt donc le fonctionnement. Ce dispositif ce trouve sur le dos de l'appareille.

5. Mode d'emploi (pour l'utilisateur)

La première fois que vous utilisez le four, il est conseillé de le faire fonctionner à vide et à température maximale pendant une heure environ pour éliminer ainsi d'éventuelles mauvaises odeurs dues à l'isolement thermique et aux résidus gras du traitement.
Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire la cuisson au four d'aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre.
L'appareil peut être utilisé : pour toutes les cuissons au four de gâteaux, pizzas, viande, poisson ou légumes, pour faire gratiner les plats ou pour reconditionner les aliments réfrigérés et congelés. Laisser un espace d'au moins 40 mm entre une plaque et l'autre dans la chambre de cuisson afin de ne pas empêcher à l'air de circuler. Ne pas utiliser de plats plus profonds que le nécessaire: Les bords trop hauts forment des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud. Faire chauffer le four avant chaque cuisson pour avoir une chaleur uniforme.
Eviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.

6. Risques qui subsistent (pour l'utilisateur)

Ouvrir la porte avec précaution en fin de cuisson pour éviter que la chaleur ne sorte pas brusquement, ce qui risque de provoquer des brûlures.
Faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) des surfaces externes pendant le fonctionnement du four. Placer l'appareil sur une table ou un support du même genre, à une hauteur d'au moins 85 cm du sol. La table ou le support doit être suffisamment grand et en mesure de supporter le poids de l'appareil. L'appareil contient des parties électriques et ne doit jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur. L'appareil est branché au secteur : couper le courant avant d'effectuer une opération de nettoyage quelconque. Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre). Lorsque la porte est entièrement ouverte (ouverture basculante), sa surface intérieure pourrait être utilisée comme plan d'appui, ce qui abîmerait irréparablement les charnières qui la soutiennent.

7. Utilisation du panneau de commande

Liste de symboles du panneau de commande:

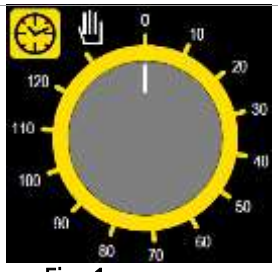


Fig. 1

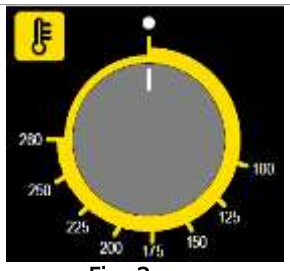


Fig. 2

Bouton programmateur
Permet la mise en fonction de l'appareil.

Bouton thermostat de réglage
Régule la température dans la chambre de cuisson sur les valeurs choisis.

- Voyant programmateur fin de cuisson"	
- Voyant thermostat de réglage	
- Touche d'humidification	

Programmation du temps de cuisson - Mettre le bouton du programmateur (Fig. 1) sur le symbole ✋ (fonctionnement continu) ou sur le temps voulu pour la cuisson (jusqu'à 120 minutes) pour allumer le four ; le four s'éteint automatiquement en fin de cuisson dans le second cas, - Et du signal acoustique du programmateur. Pour arrêter le signal acoustique pousser la poignée du programmateur. Avant de tourner la poignée du programmateur prêt du symbole ✋ vérifier que la même soit pressé.
Programmation de la température de cuisson - Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 2) sur la température voulue pour la cuisson.
Voyant thermostat de réglage - Le voyant orange du thermostat de réglage s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Il se rallume quand le thermostat intervient pour rétablir cette température.
Voyant programmateur "fin de cuisson" - Le voyant vert du programmateur indique que le four est allumé et que le temps de cuisson est programmé.
Lumière à l'intérieur du four - La lumière reste toujours allumée quand le four est en train de fonctionner.

8. Cuisson au four

Faire chauffer le four à la température voulue avant d'y introduire les aliments à cuire. Quand le four est chaud, introduire les aliments et contrôler le temps de cuisson. Eteindre le four 5 minutes avant le temps théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.
Cuisson par convection - Allumer le four et mettre le bouton du thermostat sur la température voulue.

Décongélation - Allumer le four et mettre le bouton du thermostat sur éteint.

Humidification – Pendant le fonctionnement du four, pour humidifier, la chambre de cuisson doit déjà être chaude (minimum 140 ° C - 150 ° C). Le bouton qui contrôle l'humidification ne peut être appuyé que pendant 1-2 secondes. L'opération ne peut être répétée qu'après un minimum de 5 minutes; sinon, tout excès d'eau risquerait de s'échapper de la chambre de cuisson.

9. Conseils pour la cuisson

Cuisson par convection - La chaleur est transmise aux aliments grâce à la circulation forcée de l'air préchauffé dans la chambre de cuisson. La chaleur atteint uniformément et rapidement chaque partie de la chambre, ce qui permet de faire cuire différents aliments placés sur plusieurs grilles en même temps (s'ils ont la même température de cuisson), sans mélanger les odeurs ou la saveur. La cuisson par convection est particulièrement indiquée pour décongeler rapidement, pour stériliser les conserves et pour faire sécher les champignons ou les fruits.

Pour faire cuire les gâteaux - D'abord faire chauffer le four (pendant environ dix minutes) pour faire cuire les gâteaux qui ont besoin d'une température élevée (normalement entre 150 et 200°C). Ne pas ouvrir la porte avant qu'au moins les 3/4 du temps de cuisson se soient écoulés. La pâte battue doit se détacher difficilement de la cuillère car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Pour faire cuire la viande et le poisson - La viande à cuire doit peser au moins 1 kg pour éviter qu'elle ne se dessèche trop. La viande rouge très tendre, qui doit rester saignante mais être bien cuite à l'extérieur en conservant tout son jus, demande une cuisson rapide à haute température (200-250°C). Verser tout de suite les ingrédients de la sauce dans le plat si le temps de cuisson est court, sinon les ajouter au cours de la dernière demi-heure. Contrôler éventuellement le degré de cuisson en pressant la viande avec une cuillère: elle est cuite à point si elle ne cède pas. Le temps de cuisson doit être très court pour le rosbif et le filet, dont l'intérieur doit rester rose. Mettre la viande dans un plat prévu pour la cuisson au four ou directement sur la grille, en dessous de laquelle il faut placer un plateau pour recueillir le jus. Quand la cuisson est terminée, il est conseillé d'attendre au moins 15 minutes avant de couper la viande afin que le jus ne sorte pas. Laisser les plats au chaud (four à la température minimum) avant de servir.

10. Nettoyage et entretien courant
(ATTENTION : Couper le courant avant chaque opération)

Nettoyage général - Le nettoyage doit être effectué quand le four est froid. Laver les parties émaillées à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de produits abrasifs, de pailles de fer, de laine d'acier ni d'acide pour ne pas les abîmer. Ne pas utiliser de produits contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique, etc.), même s'ils sont dilués, pour nettoyer l'acier inox. Utiliser les produits spécifiques que l'on trouve dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud. Bien rincer à l'eau et essuyer avec un chiffon doux. Ne nettoyer la porte du four qu'avec de l'eau chaude sans utiliser d'éponge métallique. Ne pas laisser les résidus d'aliments s'incruster (surtout ceux acides contenant du sel, du citron ou du vinaigre) sur les parties en acier inoxydable car cela risque de les abîmer. Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct car l'eau pourrait pénétrer dans les circuits et en limiter la sécurité. Ne pas utiliser de substances corrosives (par exemple de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan d'appui du four.

Nettoyage du four - Il est conseillé de nettoyer l'intérieur du four à la fin de chaque journée de travail. On enlève ainsi plus facilement les résidus de cuisson en évitant qu'ils ne brûlent lorsqu'il faut de nouveau utiliser le four. Le nettoyer soigneusement à l'eau chaude savonneuse ou avec les produits spécifiques vendus dans le commerce.

Nettoyage de la porte du four - Procéder comme suit pour bien nettoyer la porte du four:

- ouvrir complètement la porte;
- In filer les épine en dotation dans les trous "A" qui sont présent sur le deux charnière (Fig.3);
- Soulever légèrement la porte et l'enlever (Fig. 4);
- Remettre dans le logement la porte dans la façon inverse.

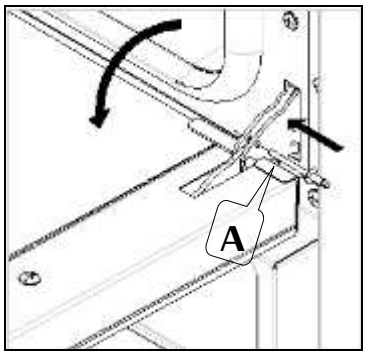


Fig. 5

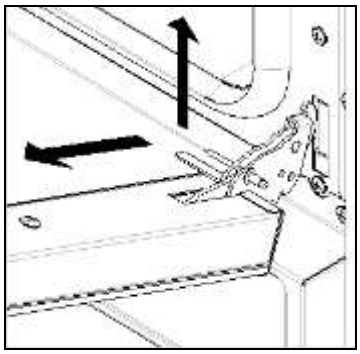


Fig. 6

- abra la puerta;
- ourner complètement la pièce mobile de la charnière « A » (Fig. 5);
- refermer lentement la porte jusqu'à son « blocage » mécanique, la soulever et l'enlever (Fig.6).

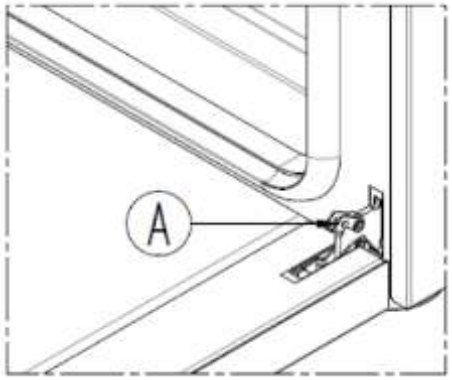


Fig. 7

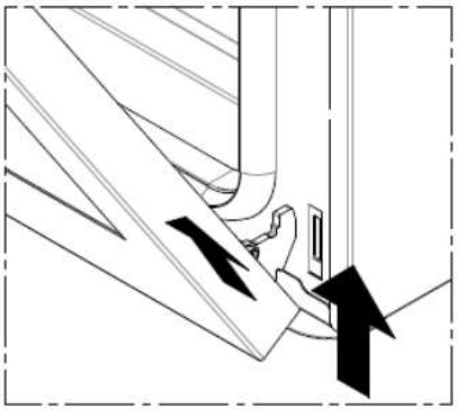


Fig. 8

Remplacement de l'ampoule du four - Couper le courant; dévisser la calotte de protection en verre; dévisser l'ampoule et la remplacer contre une autre prévue pour hautes températures (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230/240 V
- Puissance 15 W
- Douille E 14

Remonter la calotte en verre et redonner du courant.

11. Service après-vente

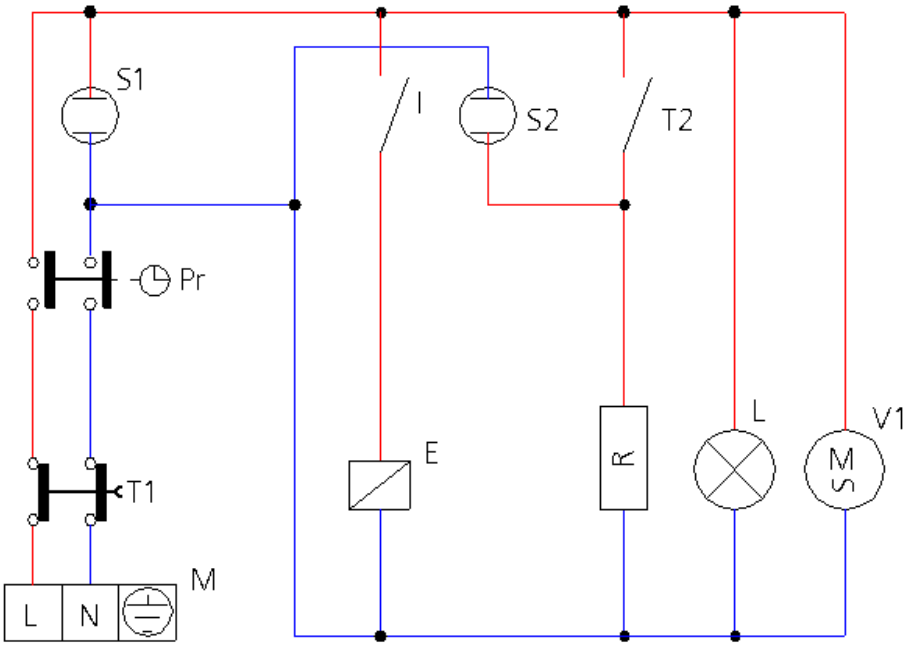
Cet appareil a été mis au point et essayé par du personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à obtenir les meilleurs résultats au niveau du fonctionnement.
Toute réparation ou mise au point s'avérant nécessaire doit être effectuée attentivement et avec le plus grand soin, en respectant les normes de sécurité nationales en vigueur. Il est recommandé de toujours s'adresser au revendeur ou au Service après-vente le plus proche, en spécifiant le type d'inconvénient, le modèle de l'appareil et son numéro de série (voir la plaque "données techniques" qui se trouve sur le panneau arrière).

12. Information aux utilisateur



Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques lorsqu'il ne sera plus utilisable.
La collecte sélective des déchets et les opérations de traitement, de recyclage et d'élimination successives favorisent la production d'appareils avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs éventuellement causés par une gestion impropre des déchets sur l'environnement et sur la santé. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur implique l'application des sanctions administratives.

13. Schémas électriques



Légende

M	Plaque à bornes d'alimentation	L	Lampe d'éclairage
Pr	Programmateur "fin de cuisson"	V1	Motoventilateur radiaux
T1	Thermostat de sécurité	E	Electrovanne humidificateur
T2	Thermostat four	S1	Voyant programmateur
I	Interrupteur humidificateur	S2	Voyant thermostat
R	Résistance circulaire		

ROYAL®
catering

FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI
MOD. RC-429M (10011952)

rév. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN – GERMANY

Indice

1. Servizio tecnico
2. Avvertenze generali
3. Caratteristiche tecniche
4. Istruzioni per l'installatore
5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)
6. Rischi residui (per l'utente)
7. Uso pannello comandi
8. Cottura al forno
9. Consigli per la cottura
10. Pulizia e manutenzione ordinaria
11. Assistenza tecnica
12. Informazioni agli utenti
13. Schemi elettrici

1. Servizio tecnico

Un controllo tecnico una volta o due all'anno contribuisce ad allungare la vita dell'apparecchio e ne garantisce un migliore funzionamento. Assicurarsi che l'assistenza sia effettuata solo ed esclusivamente da personale qualificato. Per eventuali ordini di parti di ricambio o per qualsiasi informazione relativa all'apparecchio citare sempre il numero di matricola ed il modello (dati riportati sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul retro del forno).

2. Avvertenze generali

E' molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni. Queste avvertenze sono state redatte per la vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo, quindi, di volerle leggere attentamente prima di installare e di utilizzare l'apparecchio:

- Se al momento della ricezione della merce l'**imballo** non dovesse essere integro o risultasse danneggiato, apporre la seguente dicitura: "**RISERVA DI CONTROLLO MERCI**", con la specifica del danno e controfirma dell'autista; entro 4 giorni di calendario (non lavorativi) dalla data di consegna effettuare un reclamo scritto al venditore, trascorso i quali non si accettano reclami.
- La temperatura all'interno del magazzino di stoccaggio (o altro ambiente) non deve scendere al di sotto dei -9°C; diversamente, vengono danneggiati gli organi di controllo della temperatura (termostato di regolazione / termostato di sicurezza) dell'apparecchio
  L'inosservanza di questo divieto fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e deve essere utilizzato da personale qualificato e addestrato all'uso.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- E' pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio.
- L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza.
- Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.
- A porta completamente aperta (apertura a ribalta) non utilizzarne la superficie interna come piano di appoggio, potrebbero danneggiarsi in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.
- Per i controlli periodici o eventuali riparazioni non tentare di metterci mano. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

N.B.: **L'uso improprio o scorretto e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice. A tale riguardo, devono essere seguite in modo rigoroso le direttive riportate nel paragrafo "POSIZIONAMENTO".**

3. Caratteristiche tecniche

Dimensioni apparecchio LxPxH (mm)	590x695x590
Peso (kg)	31
Massimo carico per teglia (kg)	1,5
Carico totale (kg)	6
Resistenza convezione (kW)	2,7
Potenza max. assorbita (kW)	2,8
Tensione di alimentazione	230V~ (50/60Hz)
Sezione cavo di alimentazione	3x1,5 mm^2
Tipologia cavo	H07RN-F
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y
Classe	I
Pressione acqua (kPa)	100-200

Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).
La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello posteriore dell'apparecchio.

4. Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le norme in vigore. Qualsiasi intervento deve essere fatto con l'apparecchio disinserito elettricamente.
Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola adesiva che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente toglierli subito adoperando un solvente appropriato.

Montaggio piedini - I piedini si trovano all'interno dell'apparecchio e devono essere avvitati nei quattro fori filettati presenti sul basamento del fondo. E' possibile eventualmente regolarne l'altezza attraverso l'avvitamento o lo svitamento.

Posizionamento - L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o supporto simile, (il tavolo o il supporto devono essere alti almeno 85 cm da sopra il pavimento) ad una distanza non inferiore a 10 cm dalle pareti laterali e posteriore, in modo che intorno ad esso possa circolare liberamente l'aria necessaria alla sua ventilazione naturale. Questa ventilazione avviene attraverso le specifiche aperture presenti sulle pareti metalliche del rivestimento esterno e garantisce la funzionalità e la durata dell'apparecchio. Per questo motivo è severamente vietato ostruire, anche in modo parziale, anche per brevi periodi, tali aperture di aerazione. **L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della ditta costruttrice l'apparecchio e annulla immediatamente qualsiasi diritto di garanzia sullo stesso,** dato che volontariamente ne è stata compromessa la conformità costruttiva. L'apparecchio inoltre non è adatto all'incasso e al posizionamento in batteria.

Collegamento elettrico - Il collegamento alla rete di alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti. Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sull'apparecchio;
- la valvola limitatrice e l'impianto possano supportare il carico dell'apparecchio (vedi targhetta "dati tecnici");
- **l'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore**;
- l'interruttore onnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;
- nel collegamento diretto alla rete, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III (4000 V), dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore;
- **il cavo di terra giallo/verde non sia interrotto dall'interruttore**;
- la tensione di alimentazione, quando l'apparecchio è in funzione, non si discosti dal valore della tensione nominale di ±10%;
- accertarsi che dopo aver inserito il cavo di alimentazione nella morsettiera, questo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio;
- **se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica, o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.**

Collegamento alla rete idrica - L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile addolcita, con una durezza compresa tra 0,5°F e 5°F (è obbligatorio l'uso di un addolcitore per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura) ad una pressione compresa tra 100 e 200 kPa (1,0-2,0 bar). Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro dell'apparecchio, con l'interposizione di un filtro meccanico e di un rubinetto di intercettazione (prima di collegare il filtro, lasciare defluire una certa quantità di acqua per spurgare la conduttura da eventuali scorie).

Allacciamento cavo di alimentazione - La morsettiera si trova sul pannello posteriore dell'apparecchio. Aprire il coperchio della morsettiera facendo leva con un apposito cacciavite sulle due alette laterali. Allentare la vite del pressacavo e farne passare il cavo attraverso.

Predisporre i conduttori in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala. Collegare il conduttore di fase sul morsetto contraddistinto con la lettera **"L"**, il conduttore di neutro sul morsetto contraddistinto con la lettera **"N"** e il conduttore di terra sul morsetto contraddistinto con il simbolo ⏚. Serrare la ghiera del pressacavo e richiudere il coperchio della morsettiera. L'apparecchio deve essere collegato ad un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo la normativa in vigore. Questo collegamento deve essere effettuato tra apparecchiature diverse tramite l'apposito morsetto che è contrassegnato con il simbolo . Il conduttore equipotenziale deve avere un sezione minima di 2.5mm^2. Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio.

Dispositivo termico di sicurezza - L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza a riarmo manuale, per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Nel caso di intervento, il dispositivo interrompe l'alimentazione elettrica dell'apparecchio e quindi anche il suo funzionamento.

5. Istruzioni per l'uso (per l'utente)

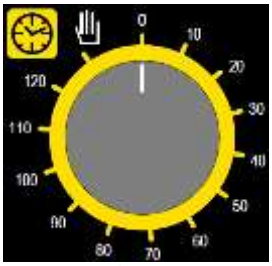
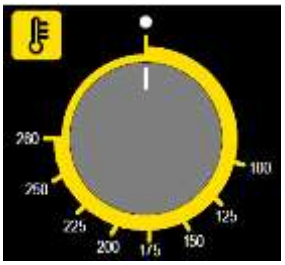
Ad un primo utilizzo del forno, si consiglia di farlo funzionare a vuoto e alla massima temperatura per circa un'ora. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli dovuti all'isolamento termico e ai residui grassi della lavorazione.
Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura al forno di cibi. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
L'apparecchio può essere utilizzato: per tutte le cotture al forno di dolci, pizze, carni, pesce, verdure, per la gratinatura e per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati.
Nel disporre il cibo nella camera di cottura, mantenere uno spazio di almeno 40 mm tra una teglia e l'altra per non ostruire in modo eccessivo la circolazione dell'aria.
Non usare teglie con bordi più alti del necessario: i bordi costituiscono delle barriere che impediscono la circolazione dell'aria calda.
Riscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenere la massima uniformità.
Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.

6. Rischi residui (per l'utente)

Dopo una cottura aprire la porta con cautela, per evitare la violenta fuoriuscita di calore che potrebbe essere causa di scottature.
Durante il funzionamento del forno prestare attenzione alle zone calde (segnalate sull'apparecchio) delle sue superfici esterne.
Posizionare la macchina su di un banco o supporto simile, ad un altezza di almeno 85 cm dal pavimento.
Il banco da appoggio od il supporto, devono essere in grado di sopportare il peso della macchina e di alloggiarla in modo corretto.
L'apparecchio è dotato di parti elettriche e non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.
L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di pulizia interrompere l'alimentazione elettrica.
Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).
A porta completamente aperta (apertura a ribalta), la sua superficie interna potrebbe essere utilizzata come piano di appoggio con la conseguenza di danneggiare in modo irreparabile le cerniere di sostegno della porta.

7. Uso pannello comandi

Legenda simboli pannello comandi:

 Fig. 1	 Fig. 2
Manopola programmatore "fine cottura"	Manopola termostato di regolazione

- Luce spia programmatore	
- Luce spia temperatura	
- Tasto umidificatore	

Programmazione tempo di cottura - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 1) in corrispondenza del simbolo ✋ (funzionamento continuato) o in corrispondenza del tempo scelto per la cottura (fino a 120 minuti); nel secondo caso la fine della cottura viene segnalata dallo spegnimento automatico del forno.

Programmazione temperatura di cottura - Ruotare la manopola del termostato di regolazione (Fig. 2) in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

Lampada spia termostato di regolazione - La lampada spia arancione del termostato di regolazione si spegne ogni volta che nella camera di cottura viene raggiunta la temperatura programmata. Si riaccende quando il termostato interviene per ristabilire tale temperatura.

Lampada spia programmatore "fine cottura" - La lampada spia verde del programmatore indica che il forno è in funzione e che è attivo il tempo di cottura.

Luce interna forno - Con il forno in funzione la luce interna rimane sempre accesa.

8. Cottura al forno

Per la cottura, prima d'inserire i cibi preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi e controllare il tempo di cottura. Spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

Cottura a convezione - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata.

Scongelamento - Mettere in funzione il forno e ruotare la manopola del termostato in corrispondenza di spento.

Umidificazione - Durante il funzionamento del forno, per umidificare, la camera di cottura deve essere già calda (minimo 140°C-150°C). Il tasto che comanda l'umidificazione può essere premuto solo per il tempo di 1-2 secondi. L'operazione può essere ripetuta solo dopo un minimo di 5 minuti; diversamente, c'è il rischio che l'eventuale acqua in esubero fuoriesca dalla camera di cottura.

9. Consigli per la cottura

Cottura a convezione - Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata, fatta circolare forzatamente nella camera di cottura. Il calore raggiunge uniformemente e in modo rapido ogni parte della camera consentendo la cottura contemporanea dei cibi di natura diversa sistemati su più ripiani (purché la loro temperatura di cottura sia la stessa), senza mescolarne sapori e odori. La cottura a convezione è particolarmente conveniente per scongelare in modo rapido, per sterilizzare le conserve e per essiccare funghi e frutta.

Per la cottura dei dolci - I dolci hanno bisogno di una temperatura elevata (di norma tra i 150 e i 200°C) e richiedono il preriscaldamento del forno (dieci minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che siano trascorsi almeno i 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti devono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Per la cottura della carne - La carne da cuocere dovrebbe pesare almeno 1 Kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue, che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250°C). Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaio: se non cede vuol dire che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere molto breve. Le carni possono essere sistemate su un piatto adatto per la cottura al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto alla quale andrà inserito un vassoio per raccogliere il sugo. A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca. I piatti prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

10. Pulizia e manutenzione ordinaria

(AVVERTENZA: Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchio)

Pulizia generale - La pulizia va effettuata quando il forno è freddo. Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e sapone, non usare prodotti abrasivi, pagliette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle. Per la pulizia dell'acciaio non usare prodotti contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti. Usare i prodotti specifici in commercio o un po' di aceto caldo. Risciacquare bene con l'acqua e asciugare con un panno morbido. Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda evitando l'uso di panni ruvidi. Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone, ecc.) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarsi. Non lavare l'apparecchio con getti di acqua diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua potrebbe limitarne la sicurezza. Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il banco d'appoggio del forno.

Pulizia del forno - È buona norma pulire l'interno del forno alla fine di ogni giornata di funzionamento. In questo modo sarà più facile asportare i residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo del forno. Pulirlo accuratamente con acqua calda e sapone o con gli appositi prodotti in commercio.

Pulizia della porta del forno (Ad eccezione dei modelli con apertura laterale)

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere come segue:

- aprire completamente la porta;
- infilare nei fori "A" presenti sulle due cerniere le apposite spine in dotazione (Fig. 4);
- alzare leggermente la porta e sfilarla (Fig. 5);
- Rimettere in sede la porta operando inversamente.

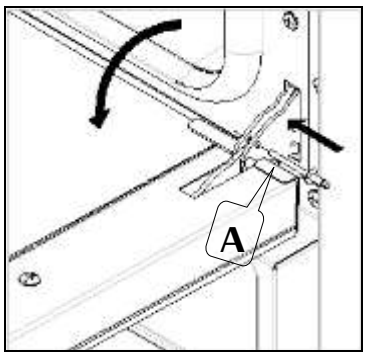


Fig. 5

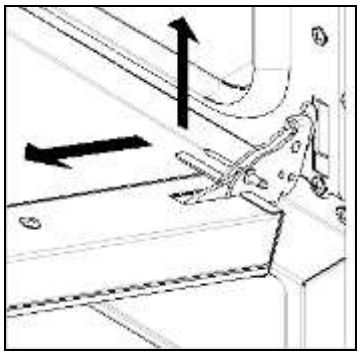


Fig. 6

- aprire la porta;
- ruotare completamente il particolare mobile della cerniera "A" (Fig. 4);
- chiudere lentamente la porta fino al "blocco" meccanico, sollevarla e rimuoverla

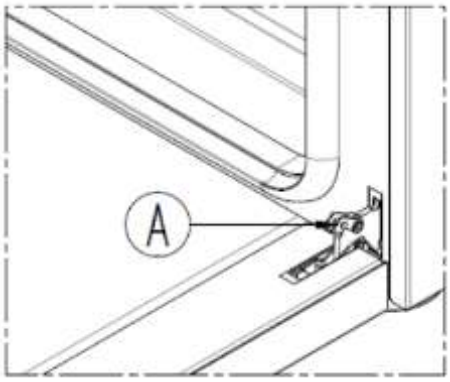


Fig. 7

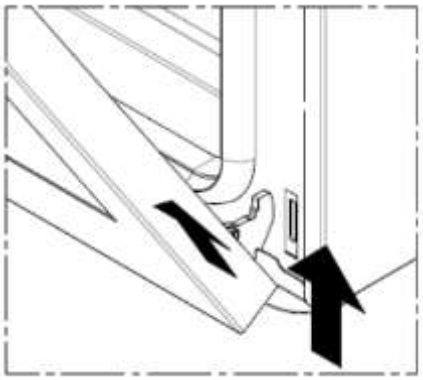


Fig. 8

Sostituzione lampada vano forno - Disinserire elettricamente l'apparecchio; svitare la calotta di protezione in vetro con le relative ghiere per la tenuta ermetica; svitare la lampada e sostituirla con un'altra adatta per alte temperature (300°C) con queste caratteristiche:

- Tensione 230/240 V
- Potenza 15 W
- Attacco E 14

Rimontare la calotta in vetro con le relative ghiere per la tenuta ermetica e attivare l'erogazione di energia.

11. Assistenza tecnica

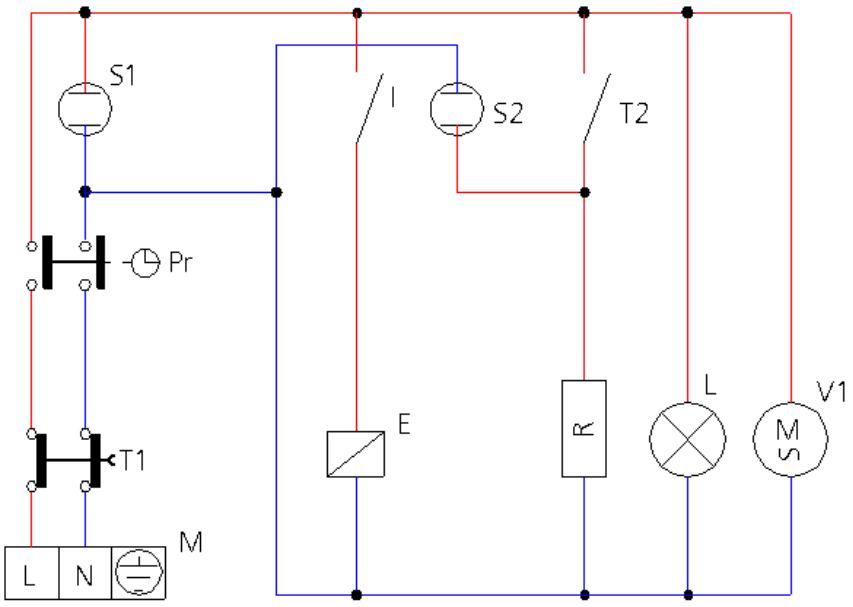
Questo apparecchio prima di lasciare la fabbrica è stato messo a punto e collaudato da personale esperto e specializzato in modo da ottenerne i migliori risultati di funzionamento.
Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria deve essere fatta con la massima cura ed attenzione, rispettando le norme di sicurezza nazionali in vigore. Raccomandiamo di rivolgerVi sempre al concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino, specificando il tipo di inconveniente, il modello dell'apparecchio ed il suo numero di matricola (vedi targhetta "dati tecnici" posizionata sul pannello posteriore).

12. Informazioni agli utenti



Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici.
La raccolta differenziata del rifiuto e le successive operazioni di trattamento, recupero e smaltimento, favoriscono la produzione di apparecchiature con materiali riciclati e limitano gli effetti negativi sull'ambiente e sulla salute eventualmente causati da una gestione impropria del rifiuto. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui all'articolo 50 e seguenti del D.Lgs. n. 22/1997.

13. Schemi elettrici



Legenda

M	Morsettiera alimentazione	L	Lampada illuminazione
Pr	Programmatore "fine cottura"	V1	Motoventilatore
T1	Termostato di sicurezza	E	Elettrovalvola umidificazione
T2	Termostato regolazione	S1	Lampada spia programmatore
I	Interruttore umidificazione	S2	Lampada spia termostato
R	Resistenza circolare		

ROYAL®
catering

HORNO ELÉCTRICO

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES
MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN – GERMANY

Índice

1. Servicio técnico

2. Advertencias generales

3. Características técnicas

4. Instrucciones para el instalador

5. Instrucciones para el uso (para el usuario)

6. Riesgos residuales (para el usuario)

7. Uso del panel de mando

8. Cocción al horno

9. Consejos para la cocción

10. Limpieza y mantenimiento ordinario

11. Servicio de asistencia técnica

12. Informaciones a los consumidores

13. Esquemas eléctricos

1. Servicio técnico

El control técnico del aparato una o dos veces al año contribuye a alargar la vida del mismo y a garantizar su mejor funcionamiento.
Asegúrese de que la asistencia sea realizada sólo y exclusivamente por parte de personal calificado. Para el pedido de piezas de repuesto o la solicitud de cualquier tipo de información relacionada con el aparato se debe citar el número de matrícula y el modelo (estos datos están indicados en la placa "datos técnicos" situada en la parte trasera del horno).

2. Advertencias generales

Es muy importante que este manual de instrucciones sea conservado junto al aparato para futuras consultas. Estas advertencias han sido redactadas para su seguridad y para la de los demás; por tanto, le rogamos que las lea cuidadosamente antes de instalar y utilizar el aparato:

- Si al recibir la mercancía el **embalaje** no estuviera íntegro o estuviera averiado, escriba la siguiente frase: **"RESERVA DE CONTROL MERCANCÍAS"**, especificando el daño y con la firma del transportista; antes de 4 días hábiles a partir de la fecha de entrega efectúe una reclamación al vendedor; transcurrido dicho plazo, no se aceptarán reclamaciones.
- La temperatura dentro del almacen (o otro lugar) no tiene que bajar los -9°C; de lo contrario los organismos de control de la temperatura se dañan (termostato de regulación / termostato de seguridad) del aparato.
  Si no se respeta la prohibición la compañia fabricante no tiene responsabilidad.
- El aparato está destinado para el uso profesional y debe ser utilizado por personal calificado y preparado para su uso.
- Cualquier modificación necesaria en la instalación eléctrica, para poder instalar el aparato, deberá ser efectuada solamente por personal experto.
- Es peligroso modificar o tratar de modificar las características de este equipo.
- El equipo no debe limpiarse nunca con chorros de agua directos, porque si entrara agua podría limitar su seguridad.
- Antes del mantenimiento o de la limpieza desconecte el aparato de la red eléctrica de alimentación y déjelo enfriar.
- No intente realizar los eventuales controles periódicos o reparaciones sin ponerse en contacto con la asistencia técnica. Contactar al Centro de Asistencia más cercano y sólo emplear repuestos originales.
- Con puerta completamente abierta (plagada) no utilizar su superficie interna como plano de apoyo, ya que podrían dañarse irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

N.B.: El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por un uso inadecuado o incorrecto y por la inobservancia de las normas de instalación. Para esto se deben seguir de modo riguroso las normas indicadas en el párrafo "COLOCACIÓN".

3. Características técnicas

Dimensiones aparato LxPxH (mm)	590x540x595
Peso aparato (kg)	31
Máxima carga por bandeja (kg)	1,5
Máxima carga (kg)	6
Resistencia convección (kW)	2,7
Consimo máx. de potencia (kW)	2,8
Tensión de alimentación	230V~ (50/60Hz)
Sección cable de alimentación	3x1,5 mm^2
Tipología cable	H07RN-F
Conexión cable eléctrico	Tipo Y
Clase	I
Presión de conexión agua (kPa)	100-200

El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).
La placa de "datos técnicos" está colocada en el panel trasero del aparato.

4. Instrucciones para el instalador

Las instrucciones que siguen están dirigidas al instalador calificado para que realice la instalación, regulación y manutención en el modo más correcto y según las normas en vigor. Las intervenciones se deben hacer con el aparato desconectado de la alimentación. Antes de usar el aparato, quite delicadamente la película especial que protege las partes de acero inoxidable, sin dejar residuos de cola sobre las superficies; si existen se deben quitar con un disolvente adecuado.

Montaje de las patas - Las patas son puestos dentro del aparato y deben ser atornilladas en los 4 agujeros filetados que son en el basamento del horno. Es posible eventualmente regular su altura atornillandolas o destornillandolas.

Colocación - El aparato debe colocarse en posición perfectamente horizontal sobre una mesa o soporte similar (la mesa o el soporte deben tener una altura mínima de 85 cm respecto del suelo); a una distancia no inferior a 10 cm de las paredes laterales y traseras para que alrededor del mismo el aire pueda circular libremente para la ventilación natural. Esta ventilación se realiza por las aberturas de las paredes metálicas del revestimiento externo y garantiza buen funcionamiento y duración del aparato. Por este motivo está severamente prohibido obstruir, incluso de modo parcial ni por breves períodos, dichas aberturas de aireación. Si no se respeta esta prohibición la empresa constructora declina cualquier responsabilidad sobre el aparato y anula inmediatamente cualquier derecho de garantía respecto al mismo, ya que se ha violado de forma voluntaria la conformidad constructiva.
El aparato no sirve para el empotrado ni para la colocación en batería.

Conexión eléctrica - La conexión a la red de alimentación eléctrica debe ser efectuada según las normas vigentes. Antes de realizar la conexión eléctrica, asegúrese de que:

- la tensión y la frecuencia de la línea alimentación correspondan a lo indicado en la placa "datos técnicos" situada en el aparato;
- la llave de paso y la instalación puedan soportar la carga del aparato (ver placa "datos técnicos");
- la instalación de alimentación esté equipada con una conexión de tierra según las normas en vigor;
- el interruptor omnipolar usado para la conexión sea fácilmente accesible con el aparato instalado;
- en la conexión directa a la red, es necesario instalar entre el aparato y la red un interruptor omnipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de 3 mm, que soporte la carga y cumpla con las normas vigentes;
- el cable de tierra amarillo/verde no debe ser desconectado por el interruptor;
- cuando el aparato está en funcionamiento, la tolerancia entre la tensión de alimentación y el valor de la tensión nominal debe ser del ±10%;
- Asegurarse que después de haber insertado el cable de alimentación en el panel de bornes, el cable no entre en contacto con las partes calientes del equipo;
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que ser reemplazado por el constructor o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con título similar, de modo que se pueda prevenir cada riesgo.

Conexión a la red hídrica -
El aparato debe ser alimentado con agua potable blanda y una presión comprendida entre 100 y 200 kPa (1,0-2,0 bar). L'agua debe tener una dureza comprendida entre 0,5°F÷5°F (es recomienda utilizar un ablandador para reducir la formación de caliza en el interior de la cámara de cocción, evitar la ruptura de la resistencia y provocar corrosion). La conexión con la red hídrica se debe realizar mediante una electroválvula roscada 3/4" situada en la parte trasera (bajo) del aparato, intercalando un filtro mecánico y una llave de paso (antes de conectar el filtro, dejar fluir una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de las eventuales escorias).

Conexión del cable de alimentación - La regleta de conexiones está en el panel trasero del aparato. Abra la tapa de la regleta de conexiones, haciendo palanca con un destornillador en las dos aletas laterales. Afloje el tornillo de la mordaza del cable y haga pasar el cable. Prepare los conductores de manera que el conductor de tierra sea el último a extraerse de su borne si se tira del cable. Conecte el conductor de fase en el borne marcado con la letra **"L"**, el conductor de neutro en el borne marcado con la letra **"N"** y el conductor de tierra en el borne marcado con el símbolo ⏚. Apriete la tuerca de la mordaza para cable y cierre la tapa de la regleta. El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial eficiente que responda a la normativa vigente. Dicha conexión debe efectuarse entre equipos diferentes mediante el borne que está marcado con el símbolo ⏛. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 10mm^2. El borne equipotencial se encuentra en la parte trasera del aparato.

Dispositivo térmico de seguridad - El aparato cuenta con un dispositivo térmico de seguridad de rearme manual, para protegerlo de recalentamientos excesivos y peligrosos que podrían generarse en su interior. Si se acciona, el dispositivo interrumpe la alimentación eléctrica del aparato y luego su funcionamiento.

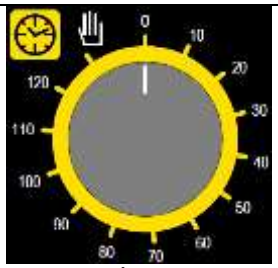
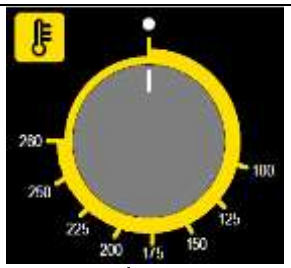
5. Instrucciones para el uso (para el usuario)

Cuando se utiliza el horno por primera vez, se aconseja hacerlo funcionar en vacío y a la máxima temperatura durante una hora. Así se eliminan los eventuales olores desagradables debidos al aislamiento térmico y a las grasas residuales de la producción.
Este aparato se deberá destinar sólo al uso para el cual ha sido diseñado, es decir, para la cocción de comidas al horno. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
La aparato puede utilizarse: para todas las cocciones en horno de productos de pastelería, pizzas, carnes, pescado, verduras, para el gratinado y para el reacondicionamiento de comidas refrigeradas y congeladas. Cuando acomode la comida en la cámara de cocción, mantenga un espacio de 40 mm como mínimo entre una bandeja y la otra para no obstaculizar excesivamente la circulación del aire. No use bandejas con bordes demasiado altos: los bordes son barreras que impiden la circulación del aire caliente. Caliente el horno antes de cada cocción para obtener la máxima uniformidad. No sale las comidas en la cámara de cocción.

6. Riesgos residuales (para el usuario)

Después de una cocción abra la puerta con cuidado, para evitar la salida violenta del calor que podría provocar quemaduras. Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes de las superficies externas (señaladas en el aparato). Coloque la máquina sobre un banco o soporte similar, a una altura de unos 85 cm del suelo como mínimo. El banco de apoyo o el soporte deben soportar el peso de la máquina y alojarla de manera correcta. El aparato está dotado de componentes eléctricos y nunca debe lavárselo con chorros de agua o de vapor.
El aparato está conectado eléctricamente: antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, corte la alimentación eléctrica. No utilice la manilla de la puerta para desplazar el aparato (posible rotura del vidrio). Con puerta completamente abierta (plagada), la superficie interna podría ser utilizada como plano de apoyo con la consecuencia de dañar irreparablemente las bisagras de soporte de la puerta.

7. Uso del pannel de mando

 Fig. 1	 Fig. 2
Mando programador "fin cocción"	Mando termostato regulación

- Indicador luminoso programador	
- Indicador luminoso temperatura	
- Tecla humidificador	

Programación del tiempo de cocción - El horno se pone en funcionamiento girando la mando del programador (Fig. 1) hacia el símbolo ✋ (funcionamiento continuo) o en correspondencia del tiempo escogido para la cocción (hasta 120 minutos); en el segundo caso, el horno se apaga automáticamente cuando finaliza la cocción.
Programación de la temperatura de cocción - Gire la mando del termo está tal de regulación (Fig. 2) en correspondencia con la temperatura de cocción seleccionada.
Indicador luminoso del termostato de regulación - El indicador luminoso naranja del termostato de regulación se apaga cada vez que la cámara de cocción llega a la temperatura programada. Se vuelve a encender cuando el termostato se activa para restablecer dicha temperatura.
Indicador luminoso del programador "fin de cocción" - El indicador luminoso verde del programador indica que el horno está en funcionamiento y que está activo el tiempo de cocción.
Luz interior del horno - Con el horno en funcionamiento, la luz interior debe permanecer siempre encendida.

8. Cocción al horno

Antes de introducir las comidas para su cocción, caliente el horno a la temperatura deseada. Cuando el horno ha alcanzado la temperatura, introduzca las comidas y controle el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para aprovechar el calor almacenado.
Cocción por convección - Poner en marcha el aparato y girar la manialla del termostato hasta la temperatura deseada.
Descongelación - Poner en marcha el aparato y girar la manilla del termostato hasta el "cero" (cerrado).
Humectacion - Durante el funcionamiento del horno, para humidificar, la cámara de cocción ya debe estar caliente (mínimo 140 ° C-150 ° C). El botón que controla la humidificación solo se puede presionar para 1-2 segundos. La operación se puede repetir solo después de un mínimo de 5 minutos; en caso contrario, existe el riesgo de que el exceso de agua se escape de la cámara de cocción.

9. Consejos para la cocción

Cocción por convección - El calor se transmite a los alimentos mediante aire pre calentado, que se ha hecho circular forzadamente en la cámara de cocción. El calor alcanza uniforme y rápidamente todas las partes de la cámara y permite la cocción contemporánea de alimentos de naturaleza diferente colocados en varias alturas (a condición de que su temperatura de cocción sea la misma), sin tener que mezclar sabores u olores. La cocción por convección está especialmente indicada para descongelar rápidamente, para esterilizar conservas y para secar setas o fruta.

Para la cocción de pasteles - Los pasteles necesitan una temperatura moderada (normalmente entre 150 y 200°C) y el precalentamiento del horno (unos 10 minutos). La puerta no tiene que abrirse antes de que haya transcurrido 3/4 del tiempo de cocción. Las pastas batidas tendrán que separarse de la cuchara con dificultad porque si son excesivamente fluidas, se prolongará inútilmente el tiempo de cocción.

Para la cocción de carnes - La carne tiene que pesar 1 kg. por lo menos para evitar que se reseque demasiado. La carne roja muy tierna, para que quede poco hecha, que tiene que cocinarse para que quede muy hecha por fuera y poco hecha por dentro, necesita un tiempo breve de cocción y temperatura alta (200-250°C). Los ingredientes de las salsas se ponen inmediatamente en las fuentes si el tiempo de cocción es breve, si no, se añadirán durante la última media hora. El grado de cocción se puede controlar ejerciendo un poco de presión con una cuchara sobre la carne; si no cede significa que el punto de cocción es el adecuado. Para el roastbeef y el filete, cuyo interior tiene que quedar rosa, el tiempo de cocción tendrá que ser muy breve. Las cames se pueden colocar tanto en una fuente adecuada para la cocción al horno, o bien, directamente sobre la plancha, debajo habrá que colocar una bandeja para recoger el caldo. Una vez finalizada la cocción, se aconseja esperar unos 15 minutos antes de cortar la carne de manera que se solidifique el caldo interior. Antes de servir los platos, tienen que calentarse en el horno con temperatura mínima.

10. Limpieza y mantenimiento ordinario

(ADVERTENCIA: antes de cualquier operación desconecte la alimentación eléctrica del aparato)

Limpieza general - La limpieza se efectúa con el horno frío. Lave las partes esmaltadas con agua tibia y jabón, no utilice productos abrasivos, estropajos, lanas de acero o ácidos, que podrían arruinarlas. Para limpiar el acero no utilice productos que contenga cloro (hipoclorito sódico, ácido clorhídrico, etc.) incluso diluidos. Utilice los productos específicos que se encuentran en comercio o un poco de vinagre caliente. Enjuague bien con agua y seque con un paño suave. No deje que se peguen restos de comida (sobre todo aquellas ácidas tales como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque se podrían arruinar. No lave el aparato con chorros de agua porque la entrada de agua podría limitar la seguridad del aparato. No use substancias corrosivas (por ejemplo ácido muriático) para limpiar la superficie de apoyo del horno.

Limpieza del horno - Es conveniente limpiar el interior del horno al final de cada jornada de trabajo. De esta manera será más fácil eliminar los residuos de la cocción, evitando que se quemen al usar de nuevo el horno. Límpielo muy bien con agua caliente y jabón o con los productos disponibles en comercio.

Limpieza de la puerta -

Para una limpieza más completa de la puerta del homo se recomienda hacer lo que sigue:

- abrir completamente la puerta;
- Insertar los enchufes equipados en los agujeros "A" en las bisagras (Fig. 3);
- alzar un poco la puerta y deshebrarla (Fig. 4)
- poner de vuelta la puerta en la posicion original operando inversamente.

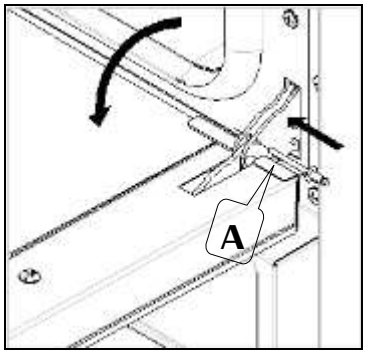


Fig. 3

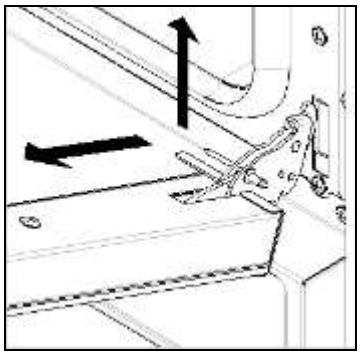


Fig. 4

- abra la puerta;
- gire completamente el elemento móvil de la bisagra «A» (Fig. 5);
- cierre lentamente la puerta hasta el «bloqueo» mecánico, elévela y retírela (Fig. 7).

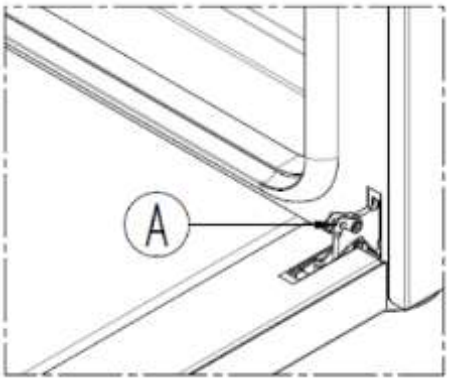


Fig. 5

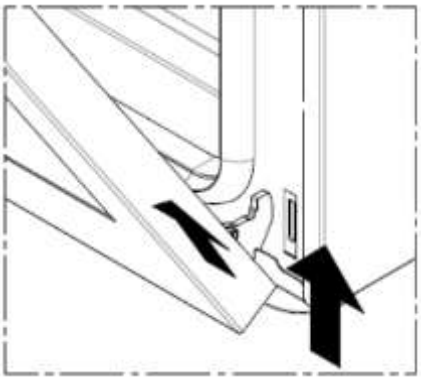


Fig. 6

Sustitución de la lampara iluminación interior - Desconectar eléctricamente el aparato; destornillar el casquete de en cristal; destornillar la lampara y sustituirla con una otra idonea para altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:

- Tensión 230/240 V
- Potencia 25 W;
- Ataque E 14

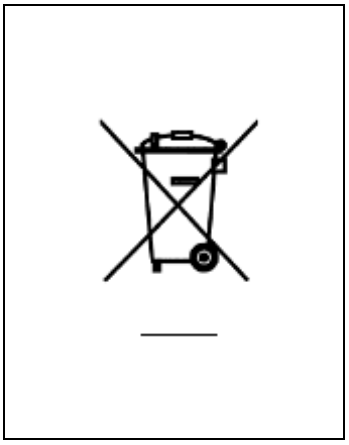
Remontar el casquete en cristal y reactivar la distribución de energia.

11. Servicio de asistencia técnica

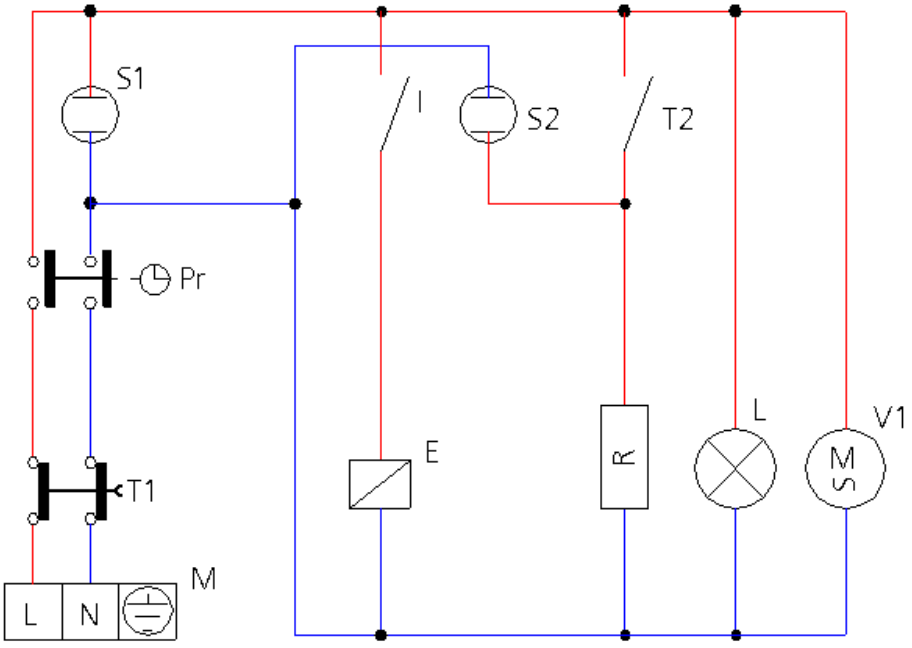
Antes de salir de fábrica, este equipo ha sido sometido a ensayo y puesto a punto por personal experto y especializado, para brindar los mejores resultados de funcionamiento. Cualquier eventual reparación y puesta a punto se debe realizar con el máximo cuidado y atención, empleando sólo piezas de repuesto originales. Por dicho motivo, se recomienda dirigirse siempre al Concesionario que ha vendido el equipo, especificando el tipo de problema y el modelo de equipo.

12. Informaciones a los consumidores

Según la Directiva 2012/19/UE el símbolo del contenedor de basura tachado aplicado en el aparato indica que hay que efectuar la recogida selectiva del producto al final de su vida útil. El usuario deberá entregar el aparato, al cumplir su ciclo de vida útil, a los centros de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.
La recogida selectiva del residuo y el siguiente tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud de las personas provocados por una gestión inadecuada del residuo. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas



13. Esquema eléctrico



Leyenda

M	Caja de conexiones de alimentación	L	Indicador luminoso horno
Pr	Programador "fin de cocción"	V1	Motoventilador horno
T1	Termostato de seguridad	E	Electroválvula humidificador
T2	Termostato horno	S1	Indicador luminoso programador
I	Interruptor humidificador	S2	Indicador luminoso termostato
R	Resistencia circular		

ROYAL®
catering

ELECTRIC OVEN

HASZNÁLATI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN -
NÉMETORSZÁG

Index

1. Műszaki szolgálat

2. Általános figyelmeztetések

3. Műszaki specifikációk

4. Utasítások a telepítő számára

5. Használati utasítás (a felhasználó számára)

6. Maradék kockázatok (a felhasználó számára)

7. A vezérlőpanel használata

8. Sütőben főzés

9. Főzési tanácsok

10. Rutinszerű tisztítás és karbantartás

11. Technikai segítségnyújtás

12. A fogyasztók tájékoztatása

13. Vezetékek elrendezése

1. Műszaki szolgálat

Az évente egyszer vagy kétszer elvégzett műszaki ellenőrzés segít meghosszabbítani a készülék élettartamát és garantálja a jobb működést. Győződjön meg arról, hogy a segítségnyújtást kizárólag és kizárólag szakképzett személyzet végzi. A pótalkatrész-rendeléshez vagy a készülékkel kapcsolatos bármilyen információhoz mindig tüntesse fel a sorozatszámot és a modellt (a sütő hátulján található "műszaki adatok" táblán feltüntetett adatok).

2. Általános figyelmeztetések

Nagyon fontos!: ezt a használati útmutatót a készülékkel együtt őrizze meg a későbbi betekintés céljából. Ezeket a figyelmeztetéseket az Ön és mások biztonsága érdekében fogalmaztuk meg. Kérjük, a készülék telepítése vagy használata előtt figyelmesen olvassa el ezeket:

- Ha az áru átvételekor a csomagolás sérült, a szállítólevélre írja rá a következőket: "MEGVÁLLALOM AZ ÁRUT", jelölje meg a sérülést, és a sofőrrel írassa alá az átvételt; az átvételtől számított 4 naptári napon belül írásban küldjön reklamációt az eladónak. Ezen időszak után semmilyen követelés nem fogadható el.
- A raktár belső hőmérséklete nem lehet alacsonyabb -9°C-nál; ellenkező esetben a gép termosztát (szabályozó és biztonsági termosztát) vezérlőberendezései károsodnak. E tilalom be nem tartása esetén a gép gyártójának felelőssége megszűnik.
- A készüléket professzionális használatra szánják, és csak erre kiképzett, szakképzett személyzet használhatja.
- Az elektromos rendszerben a készülék üzembe helyezéséhez szükséges bármilyen módosítást kizárólag hozzáértő szakember végezhet.
- Veszélyes a készülék jellemzőinek módosítása vagy módosításának kísérlete.
- Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlen vízsugárral, mert ha víz kerül bele, az korlátozhatja a gép biztonságát .
- Mielőtt karbantartási vagy tisztítási munkálatokat végezne, válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, és hagyja kihűlni.
- Ne próbálja meg saját maga elvégezni az időszakos ellenőrzéseket vagy bármilyen javítást. Forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, és csak eredeti pótalkatrészeket használjon.
- Amikor a billenő ajtó tárva-nyitva van, ne tegyen semmit a felületre, mert az ajtó zsanérjai helyrehozhatatlanul megsérülhetnek.

N.B.: A nem megfelelő vagy helytelen használat és a szerelési utasítások be nem tartása mentesíti a gyártót minden felelősség alól. Ezzel kapcsolatban szigorúan be kell tartani a "HELYEZÉS" bekezdésben foglalt irányelveket.

3. Műszaki specifikációk

A készülék méretei (mm) LxDxH	590x695x590
A készülék súlya (kg)	31
Tálca maximális terhelése (kg)	1,5
Tálcák összterhelése (kg)	6
Maximális abszortált teljesítmény (kW)	2,8
Konvekciós fűtőelem (kW)	2,7
Maximális terhelés serpenyőnként (kg)	1,5
Tápellátási feszültség (V~)	230 V~ (50/60 Hz)
Készülék osztály	I
Tápkábel átmérője	3x1,5 mm^2
Kábeltípus	H07RN-F
Elektromos kábel csatlakoztatása	Y típus

használati és használati

Víznyomás (kPa)	100-200

A készülék zajszintje működés közben 70 dB (A) alatt van.
A "műszaki adatok" tábla a készülék hátlapján található.

4. Utasítások a telepítő számára

Az alábbi utasítások a szakképzett szerelőnek szólnak, hogy a lehető legkorrektebben és a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően végezze el a telepítési, beállítási és karbantartási műveleteket. Minden műveletet a készülék áramellátásának megszakítása mellett kell elvégezni.
A készülék használata előtt óvatosan távolítsa el a rozsdamentes acélból készült alkatrészeket védő speciális ragasztófóliát. Ne hagyjon ragasztómaradványokat a felületeken. Ha szükséges, azonnal távolítsa el őket megfelelő oldószerrel.

A lábak felszerelése - A lábak a készülék belsejében vannak, és a talp négy menetes furatán kell rögzíteni őket. Szükség esetén a lábak magassága csavarással vagy csavarozással állítható.

Elhelyezés - Helyezze a készüléket tökéletesen vízszintesen egy asztalra vagy hasonló tartóra (az asztalnak vagy a tartónak legalább 85 cm-re kell lennie a padlótól). Ha már elhelyezte a gépet, a padlótól számított 1,60 méteres magasságot ne lépje túl; az oldalsó és hátsó falaktól legalább 10 cm távolságra helyezze el, hogy a természetes szellőző levegő szabadon keringhessen körülötte. A készülék szellőzése a külső ház fém falán lévő speciális nyílásokon keresztül történik, ami biztosítja a készülék hatékonyságát és hosszú élettartamát. Ezért szigorúan tilos ezeket a szellőzőnyílásokat akár csak részben vagy rövid időre is elzárni. E konkrét tilalom be nem tartása mentesíti a készülék gyártóját minden felelősség alól, és azonnal érvényteleníti az említett készülékre vonatkozó garanciális jogokat, mivel a készülék konstruktív megfelelőségét önkéntesen veszélyeztették. A készülék továbbá nem alkalmas beágyazásra és más azonos készülékekkel való csoportos elhelyezésre.

Elektromos csatlakozás - A készüléket a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően kell az elektromos hálózatra csatlakoztatni. A csatlakozás előtt győződjön meg a következőkről:

- az áramellátó rendszer feszültség- és frekvenciaértékei megfelelnek a készülékre erősített "műszaki adatok" táblán szereplő értékeknek;
- a korlátozó szelep és a rendszer képes elviselni a készülék terhelését (lásd a "műszaki adatok" táblát);
- az áramellátó rendszer a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően megfelelő földeléssel rendelkezik;
- a készülék és a hálózat közé a hálózathoz való közvetlen csatlakozásnál egy, a terheléshez méretezett és a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő, legalább a III. túlfeszültségi kategóriájú (4000 V), érintkezők közötti nyílással rendelkező omnipoláris kapcsolót szerelnek be;
- a csatlakoztatáshoz használt omnipoláris kapcsoló könnyen elérhető, amikor a készülék fel van szerelve;
- a sárga/zöld földelővezetéket a kapcsoló nem szakítja meg;
- a tápegység a készülék működése közben nem térhet el ±10%-kal a névleges feszültségértéktől;
- győződjön meg arról, hogy a tápkábel csatlakozólapba történő behelyezése után az nem érintkezik a főzőlap bármely forró részével.
- ha a tápkábel megsérült, akkor azt a gyártónak vagy a műszaki ügyfélszolgálatnak, illetve szakképzett személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje a kockázatot.

Csatlakozás a vízhálózathoz - A készüléket lágyított ivóvízzel kell táplálni, amelynek keménysége 0,5°F és 3°F között van (kötelező lágyítót használni a főzőtérben lévő mészképződés csökkentése érdekében), és a nyomás 100 és 200 kPa (1,0-2,0 bar) között van.
A vízhálózathoz való csatlakozást a készülék hátulján (alján) lévő 3/4"-os menetes mágnesszelepen keresztül kell elvégezni, egy mechanikus szűrő és egy be/ki csap közé illesztve (mielőtt a szűrőt csatlakoztatja, hagyjon kifolyni egy bizonyos mennyiségű vizet, hogy a csőből lefolyjon a hulladék).

A tápkábel csatlakoztatása - A csatlakozólap a készülék hátlapján található. Nyissa ki a csatlakozótábla fedelét úgy, hogy a két oldalsó lamellán egy csavarhúzóval erőt gyakorol a két oldalsó lamellán. Lazítsa meg a kábelfogó csavart, és engedje át rajta a kábelt. Rendezze el a vezetékeket úgy, hogy a földelő vezeték legyen az utolsó, amelyik leválik a csatlakozójáról, ha a kábel hibás vontatási állapotba kerül. Csatlakoztassa a fázisvezetőt az "L" betűvel jelölt csatlakozóhoz, a nullavezetőt az "N" betűvel jelölt csatlakozóhoz, a földelővezetőt pedig a ⏚ szimbólummal jelölt csatlakozóhoz. Húzza meg a kábelfogó gyűrűs anyáját, és zárja be a csatlakozótábla fedelét. A készüléket potenciálegyenértékes rendszerhez kell csatlakoztatni, amelynek hatékonyságát először a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelően ellenőrizni kell. Ezt a csatlakozást a különböző készülékek között a megfelelő, a szimbólummal jelölt csatlakozó segítségével kell elvégezni. A potenciálvezetéknek legalább 2,5 mm^2 átmérőjűnek kell lennie A potenciálcsatlakozó a készülék hátulján található.

Biztonsági hőkapcsoló - A készülék biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik. Véd a készülék belsejében véletlenül keletkező veszélyes túlmelegedéstől. Ha a készülék kiold, megszakítja a készülék elektromos áramellátását, és így megakadályozza a készülék működését.

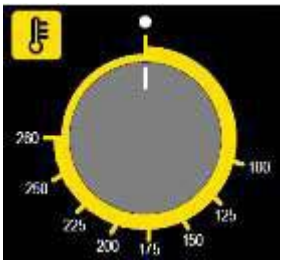
5. Használati utasítás (a felhasználó számára)

Ezt a készüléket nem olyan személyek (beleértve a gyermekeket is) általi használatra szánják, akiknek csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességei vannak, vagy nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és ismeretekkel. Hacsak nem kaptak felügyeletet vagy utasítást a készülék használatára vonatkozóan a biztonságukért felelős személytől. A gyermekeket felügyelni kell, hogy ne játszanak a készülékkel.
Az első használat során azt javasoljuk, hogy a készüléket körülbelül egy órán keresztül hagyja terhelés nélkül, maximális hőmérsékleten működni. Így a hőszigetelés és a maradék munkazsír miatt keletkező kellemetlen szagok megszűnnek.
Ezt a készüléket kizárólag arra a célra szabad használni, amelyre kifejezetten tervezték, azaz ételek sütésére a sütőben. Bármilyen más felhasználás nem tekinthető megfelelőnek.
A készülék használható: desszertek, pizzák, húsok, halak, zöldségek sütésére, valamint gratinálásra, illetve hűtött és fagyasztott ételek újrakondicionálására.
Amikor az ételeket a főzőrekeszbe helyezi, hagyjon legalább 40 mm helyet az edények között, hogy ne akadályozza túlságosan a légáramlást.
Ne használjon a szükségesnél magasabb peremű edényeket: a peremek akadályozzák a forró levegő áramlását.
Minden sütési művelet előtt melegítse fel a sütőt a maximális egyenletesség elérése érdekében. Ne sózza az ételeket a főzőrekeszben.

6. Maradék kockázatok (a felhasználó számára)

A főzési művelet után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a hő heves kiáramlását, amely égési sérüléseket okozhat.
A sütő működése közben ügyeljen a sütő külső felületeinek forró zónáira (a készüléken jelölve).
Helyezze a gépet egy padra vagy hasonló támaszra, a padlótól legalább 85 cm magasságban. A padnak vagy a támasztéknak el kell viselnie a gép súlyát. és megfelelően elhelyezni.
A készülék elektromos alkatrészeket tartalmaz, és soha nem szabad vízsugárral vagy gőzzel mosni. A készülék áram alatt van: mielőtt bármilyen tisztítási műveletet megkísérelne, kapcsolja ki a készüléket.
Ne használja az ajtókilincset a készülék mozgatására (az üveglap eltörhet).
Amikor a billenő ajtó szélesre van nyitva, ne használja a belső felületet tárgyak elhelyezésére, hogy elkerülje az ajtópántok tartós sérülését.

7. A vezérlőpanel használata

 1. ábra	 2. ábra
"A főzés vége" programozó gomb	Vezérlő termosztát gomb

- "Főzés vége" programozó jelzőfény	
- Vezérlő termosztát jelzőfénye	
- Párásító gomb	

Főzési idő programozása - A sütő működtetéséhez forgassa el a programozó gombot (1. ábra) a szimbólummal (folyamatos működés) vagy a kiválasztott főzési idővel (legfeljebb 120 perc) összhangban. A második esetben a sütés befejezését a sütő automatikus kikapcsolása jelzi.
A főzési hőmérséklet programozása - Fordítsa el a beállítási termosztát gombját (2. ábra) a főzéshez kiválasztott hőmérsékletnek megfelelően.
Vezérlő termosztát jelzőfénye - A vezérlő termosztát narancssárga jelzőfénye kialszik, amikor a programozott hőmérsékletet elérte a főzőtérben. Újra kigyullad, amikor a termosztátot kioldják, hogy visszaállítsa ezt a hőmérsékletet.
"Főzés vége" programozó jelzőfény - A programozó zöld jelzőfénye jelzi, hogy a sütő elektromosan csatlakozik a tápvezetékhez, és hogy a főzési idő aktív.
Sütő belső lámpája - A lámpa mindig világít, amikor a sütő működik.

8. Sütőben főzés

Főzéshez az ételek betétele előtt melegítse fel a sütőt a kívánt hőmérsékletre. Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, tegye be az ételt, és ellenőrizze a sütési időt. Kapcsolja ki a sütőt 5 perccel az elméleti idő előtt, hogy a tárolt hőt visszanyerje.
Konvekciós sütés - Kapcsolja be a sütőt, és fordítsa el a termosztátgombot a kívánt hőmérsékletnek megfelelően.
Leolvasztás - Kapcsolja be a sütőt, és fordítsa a termosztátgombot OFF állásba.
Párásító gomb - A sütő működése során a párásításhoz a sütőtérnek már forrónak kell lennie (minimum 140 ° C-150 ° C). A párásítást vezérlő gombot csak 1-2 másodpercig lehet megnyomni. A műveletet csak legalább 5 perc elteltével lehet megismételni; ellenkező esetben fennáll a veszélye, hogy a felesleges víz kiszivárog a főzőkamrából.

9. Főzési tanácsok

Konvekciós főzés - A hőt az előmelegített levegő adja át az ételeknek, amely a főzőtérben keringve áramlik. A hő gyorsan és egyenletesen eléri a kamra minden részét, lehetővé téve a polcokon elhelyezett különböző típusú ételek egyidejű főzését (feltéve, hogy azonos főzési hőmérsékletűek), anélkül, hogy az ízek és szagok keverednének. A konvekciós főzés különösen alkalmas a gyors

fagyasztás, valamint a konzervek sterilizálása és a gomba és gyümölcs szárítása során.

Desszertek főzése - A desszertek nagyon magas hőmérsékletet (általában 150-200 °C) és egy nagyon magas hőmérsékletet igényelnek.

előmelegített sütőben (körülbelül tíz perc). A sütő ajtaját nem szabad kinyitni, amíg a sütési idő legalább 3/4-e le nem telt. A felvert tésztának nehezen kell leválnia a kanálról, mert a túlzott folyékonyság hiába hosszabbítaná meg a főzési időt.

Húsfőzés - A főzni kívánt húsnak legalább 1 kg súlyúnak kell lennie, hogy ne száradjon ki túlságosan. A nagyon zsenge vörös húsok, amelyeket nyersen kell sütni, és amelyeket kívülről kell megsütni, hogy megőrizzék az összes szaftjukat, rövid sütési időt igényelnek magas hőmérsékleten (200-250°C). A mártás hozzávalóit csak akkor kell azonnal a serpenyőbe tenni, ha a főzési hőmérséklet rövid, különben az utolsó félórában kell hozzáadni. A főzési fokot úgy ellenőrizheti, hogy a húst egy kanállal összenyomja: ha a hús nem adja meg magát, akkor megfelelően átsült. A marhasült és a filé esetében, amelyeknek belül rózsaszínűnek kell maradniuk, a főzési időnek nagyon rövidnek kell lennie. A húsokat a sütőben sütésre alkalmas tányérra vagy közvetlenül a grillre lehet helyezni, amely alá egy tálcát kell tenni a mártás összegyűjtésére. Ha a sütés befejeződött, javasoljuk, hogy várjon 15 percet a hús felvágásával, hogy a szaft ne folyjon ki. Tálalás előtt az ételeket a sütőben minimális hőmérsékleten melegen lehet tartani.

10. Rutinszerű tisztítás és karbantartás

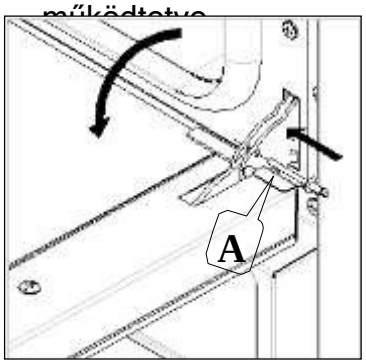
(FIGYELMEZTETÉS: Minden művelet előtt kapcsolja le a készülék áramellátását.)

Általános tisztítás - Tisztítsa meg a sütőt, amikor az hideg. A zománcozott alkatrészeket langyos vízzel és szappannal mossa le, ne használjon súrolószereket, acélgyapotot vagy savakat, amelyek tönkretehetik azokat. Az acél alkatrészek tisztításához ne használjon klórtartalmú termékeket (nátrium-hipoklorit, sósav stb.), még hígítva sem. Használjon speciális késztermékeket vagy egy kis forró ecetet. Öblítse le alaposan vízzel, és szárítsa meg puha ruhával. A sütő üvegajtót csak forró vízzel tisztítsa, és ne használjon durva ruhákat. Ne hagyja, hogy az ételek (különösen a savas ételek, mint a só, ecet, citrom stb.) megálljanak a rozsdamentes acél alkatrészeken, mert megromolhatnak. Ne mossa a készüléket közvetlen vízsugárral, mert ha víz kerül bele, az korlátozhatja a készülék biztonságát. Ne használjon maró hatású anyagokat (pl. sósavat) a sütő támasztópadjának tisztításához.

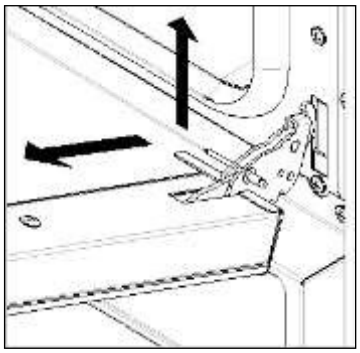
A sütő tisztítása - A sütő belsejének tisztítása jó gyakorlat, ha a sütő minden szolgálati nap végén megtisztítja a sütő belsejét. Így könnyebb lesz eltávolítani a főzési maradékokat, és megakadályozza, hogy a sütő következő használatakor megégjenek. Tisztítsa meg pontosan forró vízzel és szappannal vagy a polcról beszerezhető megfelelő termékekkel.

A sütőajtó tisztítása - A sütőajtó alapos tisztításához a következőképpen járjon el:

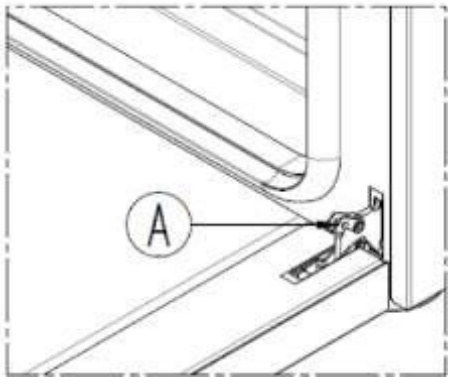
- teljesen kinyitni az ajtót;
- helyezze be a felszerelt dugókat a zsanérok "A" furataiba (5. ábra);
- óvatosan emelje fel az ajtót, és húzza ki (6. ábra);
- tedd vissza a ajtó a oldalon. a kezdeti pozíciót inverz módon működtetve
- nyissa ki az ajtót;
- fordítsa el teljesen az "A" mozgatható zsanérrészt (7. ábra);
- lassan zárja be az ajtót a mechanikus "blokkolásig", emelje fel és vegye ki (8. ábra).



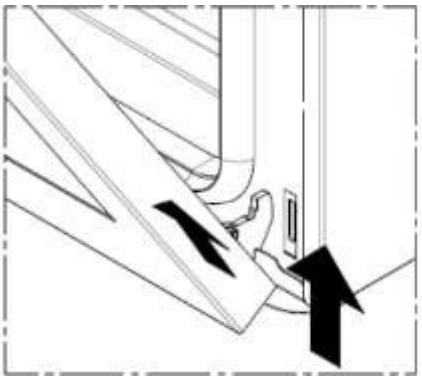
5. ábra



6. ábra



7. ábra



8. ábra

A sütőlámpa cseréje - Kapcsolja ki elektromosan a készüléket; csavarja le az üveg védősapkát; csavarja ki a lámpát, és cserélje ki egy másik, magas hőmérsékletre (300°C) alkalmas lámpára, amely a következő jellemzőkkel rendelkezik:

- Feszültség 230/240 V
- Készülék áramellátása 15W
- Csőidom E 14

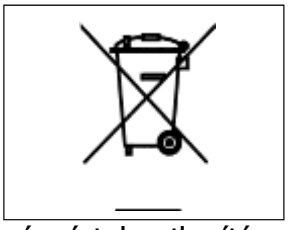
Helyezze vissza az üvegkupakot, és kapcsolja be a készüléket.

Tegye vissza a lámpaburkolatot a tömítésekkel együtt, és kapcsolja be az áramot.

11. Technikai segítségnyújtás

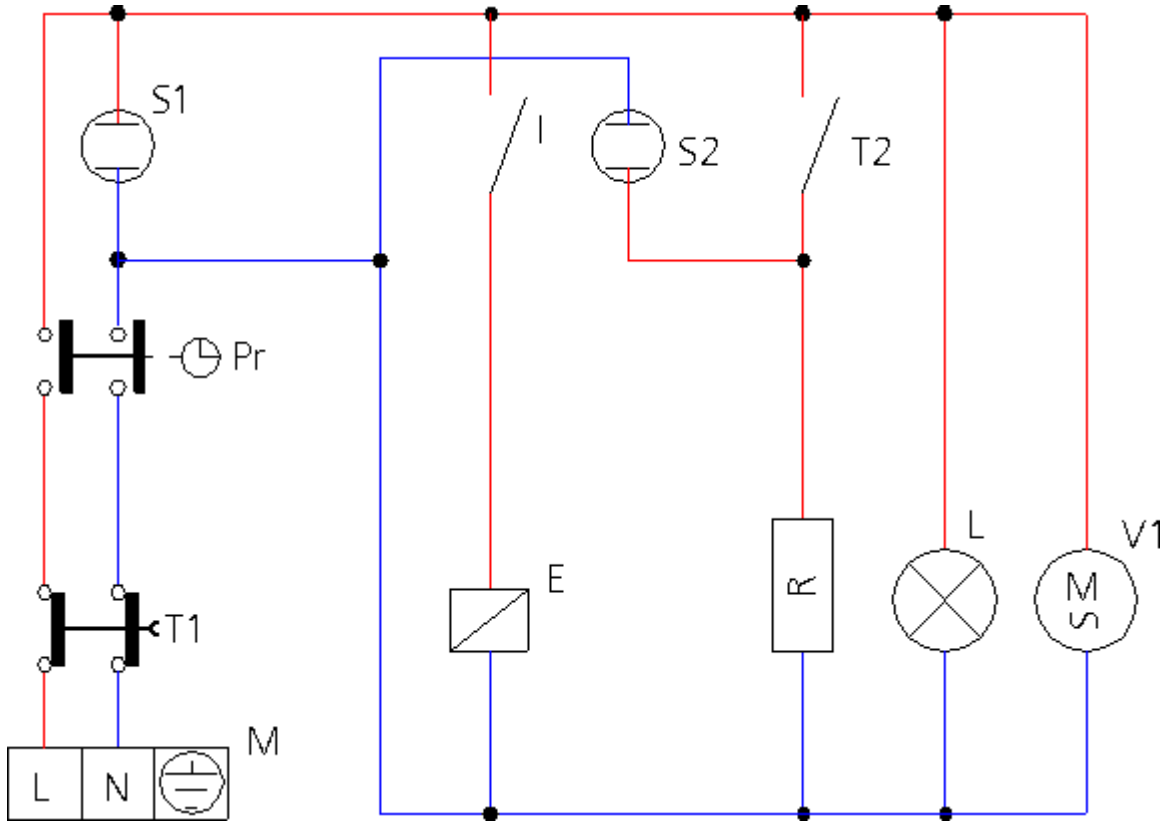
Mielőtt a készülék elhagyta a gyárat, a készüléket teljes mértékben szabályozták és tesztelték a szakértő szakszemélyzet által, hogy garantálják a legjobb működési eredményeket.
Minden javítást és beállítást a legnagyobb gondossággal és figyelemmel, a hatályos nemzeti biztonsági előírások betartásával kell elvégezni. Mindig forduljon a kereskedőhöz vagy a legközelebbi szervizközpontunkhoz, és adja meg a probléma részleteit, a készülék modelljét és a sorozatszámot (a hátlapon található címtáblán).

12. A fogyasztók tájékoztatása



A 2012/19/UE irányelv értelmében a készüléken található keresztbe tett szemétgyűjtő szimbólum azt jelenti, hogy a terméket élettartama végén a többi szeméttől elkülönítve kell ártalmatlanítani. A felhasználónak a készüléket elektromos és elektronikus berendezésekre szakosodott hulladékgyűjtő központban kell leadnia.
A szemét elkülönített gyűjtése, majd az azt követő kezelés, hasznosítás és ártalmatlanítás segít abban, hogy más berendezéseket állítsanak elő újrahasznosított anyagok felhasználásával, csökkentve ezzel a környezetre és a közegészségügyre gyakorolt negatív hatásokat, amelyeket a szemét helytelen kezelése okozna.
Amennyiben a felhasználó visszaélésszerűen ártalmatlanítja a terméket, közigazgatási szankciókat alkalmaznak.

13. Vezetékek elrendezése



Kulcs

M	Tápcsatlakozó tábla	S1 - ???	Programozó jelzőfény
Pr	"Főzés vége" programozó	S2 - ???	Termosztát jelzőfény
T1	Biztonsági termosztát	L	Sütő világító lámpa
T2	Sütő termosztát	R	Kör alakú fűtőelem
I	Párásító kapcsoló	V1	Motoros sütőventilátor
E	Párásító mágnesszelep		

ROYAL®
catering

ELECTRIC OVEN

BRUGS- OG BRUGSANVISNING
MOD. RC-429M (10011952)

rev. 0

EXPONDO GmbH
KÖPENICKER STR. 54
10179 BERLIN - TYSKLAND

Indeks

1. Teknisk tjeneste

2. Generelle advarsler

3. Tekniske specifikationer

4. Instruktioner til installatøren

5. Brugsanvisning (til brugeren)

6. Restrisici (for brugeren)

7. Sådan bruger du kontrolpanelet

8. Tilberedning i ovn

9. Råd om madlavning

10. Rutinemæssig rengøring og vedligeholdelse

11. Teknisk bistand

12. Information til forbrugerne

13. Ledningsføringslayouts

1. Teknisk tjeneste

Et teknisk eftersyn en eller to gange om året er med til at forlænge apparatets levetid og garanterer en bedre drift. Sørg for, at assistance udelukkende og udelukkende udføres af kvalificeret personale. Ved bestilling af reservedele eller for at få oplysninger om apparatet skal du altid angive serienummer og model (data angivet på pladen med "tekniske data" bag på ovnen).

2. Generelle advarsler

Meget vigtigt!: Opbevar denne brugsanvisning sammen med apparatet til senere brug. Disse advarsler er udarbejdet af hensyn til din og andres sikkerhed. Læs dem omhyggeligt, før du installerer eller bruger apparatet:

- Hvis emballagen er beskadiget ved modtagelsen af varerne, skal du skrive følgende på følgesedlen: "JEG GENTAGER RETTEN TIL AT KONTROLERE VARERNE", specificere skaden og få chaufføren til at underskrive som accept; send en skriftlig reklamation til sælgeren inden for 4 kalenderdage fra modtagelsesdatoen. Efter udløbet af denne frist kan der ikke accepteres nogen krav.
- Lagerets indvendige temperatur må ikke være lavere end -9 °C; ellers vil maskinens termostatstyringsenheder (regulerings- og sikkerhedstermostat) blive beskadiget. Hvis dette forbud ikke overholdes, bortfalder ethvert ansvar fra maskinens fabrikant.
- Apparatet er beregnet til professionel brug og må kun anvendes af kvalificeret personale, der er uddannet til at bruge det.
- Enhver ændring, som måtte være nødvendig på det elektriske system for at muliggøre installation af apparatet, må kun udføres af kompetent personale.
- Det er farligt at ændre eller forsøge at ændre apparatets egenskaber.
- Rengør aldrig apparatet med direkte vandstråler, for hvis der trænger vand ind, kan det begrænse maskinens sikkerhed .
- Før du udfører vedligeholdelses- eller rengøringsarbejde, skal du afbryde apparatet fra elnettet og lade det køle af.
- Forsøg ikke selv at udføre de periodiske kontroller eller reparationer. Kontakt det nærmeste servicecenter, og brug kun originale reservedele.
- Når vippedøren er helt åben, må du ikke lægge noget på overfladen, da dørhængslerne kan blive uopretteligt beskadiget.

NB: Ukorrekt eller forkert brug og manglende overholdelse af monteringsvejledningen fritager fabrikanten for ethvert ansvar. I den forbindelse skal direktiverne i afsnittet "POSITIONERING" overholdes nøje.

3. Tekniske specifikationer

Apparatets dimensioner (mm) LxDxH	590x695x590
Apparatets vægt (kg)	31
Briks maksimale belastning (kg)	1,5
Samlet belastning af bakker (kg)	6
Maks. absorteret effekt (kW)	2,8
Konvektionsvarmeelement (kW)	2,7
Maksimal belastning pr. skål (kg)	1,5
Strømforsyningsspænding (V~)	230 V~ (50/60 Hz)
Apparatklasse	I
Diameter af strømkabel	3x1,5 mm²
Type af kabel	H07RN-F
Tilslutning af elektrisk kabel	Type Y
Vandtryk (kPa)	100-200

Støjniveauet fra apparatet i drift er under 70 dB (A).
Pladen med "tekniske data" er placeret på apparatets bagpanel.

4. Instruktioner til installatøren

De følgende instruktioner er rettet mod den kvalificerede installatør for at sikre, at han udfører installation, justering og vedligeholdelse så korrekt som muligt og i overensstemmelse med gældende lovbestemmelser. Alle operationer skal udføres, mens der er afbrudt strøm til apparatet.
Før apparatet tages i brug, skal du forsigtigt fjerne den specielle klæbefolie, der beskytter delene i rustfrit stål. Der må ikke efterlades limrester på overfladerne. Fjern dem om nødvendigt straks med et egnet opløsningsmiddel.

Montering af fødderne - Fødderne sidder inde i apparatet og skal fastgøres på de fire gevindhuller på bunden. Hvis det er nødvendigt, kan højden på fødderne justeres ved at skrue eller skrue dem af.

Placering - Placer apparatet helt vandret på et bord eller lignende underlag (bordet eller underlaget skal være mindst 85 cm over gulvet). Når du har placeret maskinen, bør den ikke være højere end 1,60 meter fra gulvet; placer den i en afstand på mindst 10 cm fra side- og bagvægge, så den naturlige ventilationsluft kan cirkulere frit omkring den. Apparatet ventileres gennem specifikke åbninger på metalvæggene i det ydre hus, hvilket sikrer effektivitet og lang levetid. Derfor er det strengt forbudt at blokere disse ventilationsåbninger, selv delvist eller i korte perioder. Manglende overholdelse af dette specifikke forbud fritager fabrikanten af apparatet for ethvert ansvar og medfører øjeblikkelig bortfald af enhver garantiret for det pågældende apparat, da der frivilligt er blevet givet afkald på dets konstruktive overensstemmelse. Desuden er apparatet ikke egnet til indlejring og til gruppering sammen med andre identiske apparater.

Elektrisk tilslutning - Apparatet skal tilsluttes til elnettet i henhold til gældende lovbestemmelser. Før du foretager tilslutningen, skal du sikre dig følgende:

- at spændings- og frekvensværdierne i strømforsyningen svarer til værdierne på den plade med "tekniske data", der er anbragt på apparatet;
- at begrænsningsventilen og systemet er i stand til at bære apparatets belastning (se pladen med "tekniske data");
- at strømforsyningssystemet har en passende jordforbindelse i henhold til gældende lovbestemmelser;
- en omnipolær afbryder med en minimum åbning mellem kontakterne i overspændingskategori III (4000 V), der er dimensioneret til belastningen og i overensstemmelse med gældende lovbestemmelser, er monteret mellem apparatet og nettet i den direkte forbindelse til nettet;
- den omnipolære kontakt, der anvendes til tilslutning, er let tilgængelig, når apparatet er installeret;
- den gul/grønne jordledning ikke afbrydes af kontakten;
- Strømforsyningen må, når apparatet er i drift, ikke afvige ±10 % fra den nominelle spændingsværdi;
- Sørg for, at strømforsyningskablet ikke kommer i kontakt med nogen af komfurets varme dele, når det er sat ind i klemrække.
- Hvis forsyningskablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, af din tekniske support eller af en kvalificeret person for at undgå enhver risiko.

Tilslutning til vandforsyningsnettet - Apparatet skal forsynes med blødgjort drikkevand med en hårdhed på 0,5°F til 3°F (det er obligatorisk at bruge et blødgøringsmiddel for at reducere kalkdannelsen i kogekammeret) og et tryk på mellem 100 og 200 kPa (1,0 - 2,0 bar). Tilslutning til vandforsyningsnettet skal ske gennem den 3/4" magnetventil med gevind bagpå (i bunden) på apparatet, der skal monteres mellem et mekanisk filter og en tænd/sluk-hane (før du tilslutter filteret, skal du lade en vis mængde vand løbe ud for at dræne eventuelle affaldsstoffer fra røret).

Tilslutning af strømkablet - Klemmenbordet er på apparatets bagpanel. Åbn klemrørdækslet ved at få løftestang med en skruetrækker på de to sidelameller. Løsn skruen til kabelgreb, og lad kablet passere igennem den. Anbring lederne således, at jordlederen er den sidste, der løsnes fra sin terminal, hvis kablet kommer i fejltrækningstilstand. Tilslut faselederen til klemmen markeret med bogstavet "L", nullederen til klemmen markeret med bogstavet "N" og jordlederen til klemmen markeret med symbolet ⏚. Spænd ringmøtrikken på kabelgrebet, og luk afdækningen af terminalpladen. Apparatet skal være tilsluttet et equipotentialsystem, hvis effektivitet først skal kontrolleres i henhold til gældende lovbestemmelser. Denne forbindelse skal foretages mellem forskellige apparater ved hjælp af den relevante klemme, der er markeret med symbolet . Den equipotentiale leder skal have en diameter på mindst 2,5 mm^2 Den equipotentiale klemme er bag på apparatet.

Termisk sikkerhedsafbryder - Apparatet er udstyret med en termisk sikkerhedsafbryder. Den beskytter mod for høje farlige overtemperaturer, som ved et uheld kan opstå i apparatet. Hvis anordningen udløses, afbryder den strømmen til apparatet og forhindrer det i at fungere.

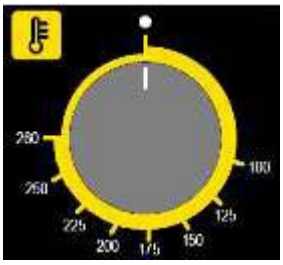
5. Brugsanvisning (til brugeren)

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden. Medmindre en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, har overvåget eller instrueret dem om brugen af apparatet. Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
Ved første brug anbefaler vi, at du lader apparatet køre uden belastning ved maksimal temperatur i ca. en time. På denne måde fjernes enhver ubehagelig lugt fra varmeisolering og restfedt fra arbejdet.
Dette apparat må kun anvendes til det formål, som det udtrykkeligt er beregnet til, dvs. tilberedning af mad i ovnen. Enhver anden anvendelse betragtes som uegnet.
Apparatet kan bruges til alle former for ovntilberedning af desserter, pizzaer, kød, fisk, grøntsager, gratinering og til at genopvarme afkølede og frosne fødevarer.
Når du placerer madvarer i kogerummet, skal du sørge for, at der er mindst 40 mm plads mellem gryderne, så luftcirkulationen ikke hindres for meget.
Brug ikke pander med højere kanter end nødvendigt: Kanter er barrierer, der forhindrer cirkulationen af varm luft.
Varm ovnen op før hver tilberedning for at opnå maksimal ensartethed. Sælt ikke madvarer i kogerummet.

6. Restrisici (for brugeren)

Efter en madlavning skal du åbne døren forsigtigt for at undgå en voldsom varmeudstrømning, som kan forårsage forbrændinger.
Mens ovnen er i drift, skal du være opmærksom på de varme zoner (markeret på apparatet) på de udvendige overflader.
Placer maskinen på en bænk eller lignende i en højde på mindst 85 cm fra gulvet. Bænken eller underlaget skal kunne bære maskinens vægt og anbringe den korrekt.
Apparatet indeholder elektriske dele og må aldrig vaskes med en vandstråle eller damp.
Apparatet er elektrisk forbundet: Før du forsøger at rengøre apparatet, skal du afbryde strømmen til apparatet.
Brug ikke dørhåndtaget til at flytte apparatet (glaspladen kan gå i stykker).
Når vippedøren er helt åben, må du ikke bruge den indvendige overflade til at placere genstande på for at undgå at beskadige dørhængslerne permanent.

7. Sådan bruger du kontrolpanelet

 fig. 1	 fig. 2
"Slut på madlavning" programmeringsknap	Drejeknap til styretermostat

- Indikatorlyset "Slut på tilberedning" for programmøren	
- Kontrollampe for kontroltermostat	
- Knap til befugter	

Programmering af tilberedningstid - For at sætte ovnen i gang skal du dreje programmørknappen (fig. 1) på linje med symbolet ✋ (kontinuerlig drift) eller på linje med den valgte tilberedningstid (op til 120 minutter). I det andet tilfælde signaleres afslutningen af tilberedningen ved, at ovnen slukker automatisk.
Programmering af tilberedningstemperatur - Drej knappen på reguleringstermostaten (fig. 2) i overensstemmelse med den temperatur, der er valgt til tilberedning.
Kontrollampe for kontroltermostat - Den orange kontrollampe for kontroltermostat slukker, når den programmerede temperatur er nået i kogerummet. Den lyser igen, når termostaten udløses for at genetablere denne temperatur.
Indikatorlyset "Slut på tilberedning" - Programmørens grønne indikatorlys angiver, at ovnen er elektrisk tilsluttet strømforsyningen, og at tilberedningstiden er aktiv.
Ovnens indre lys - Lyset er altid tændt, når ovnen er i drift.

8. Tilberedning i ovn

Før du sætter maden i ovnen, skal du varme ovnen op til den ønskede temperatur, før du sætter maden i den. Når ovnen har nået temperaturen, skal du sætte maden ind og kontrollere tilberedningstiden. Sluk ovnen 5 minutter før den teoretiske tid for at genvinde den lagrede varme.
Konvektionskogning - Aktivér ovnen, og drej termostatknappen til den ønskede temperatur.
Opfrysning - Aktiver ovnen, og drej termostatknappen til positionen OFF.
Befugterknap - Under ovnens drift skal bagepladsen allerede være varm (mindst 140 °C-150 °C) for at kunne befugte den. Knappen, der styrer befugtningen, kan kun trykkes ned i 1-2 sekunder. Operationen kan kun gentages efter mindst 5 minutter, da der ellers er risiko for, at overskydende vand løber ud af kogerummet.

9. Råd om madlavning

Konvektionskogning - Varmen overføres til fødevarerne ved hjælp af forvarmet luft, der tvinges til at cirkulere i madlavningskammeret. Varmen når hurtigt og ensartet ud til alle dele af kammeret, hvilket gør det muligt at tilberede forskellige typer madvarer samtidig (forudsat at de har samme temperatur), som er placeret på hylderne uden at smage og lugte blandet sammen. Konvektionskogning er særlig praktisk til hurtig nedfrysning og til sterilisering af konserves og tørring af svampe og frugt.

Tilberedning af desserter - Desserter kræver en meget høj temperatur (normalt fra 150 til 200 °C) og en

i den forvarmede ovn (ca. 10 minutter). Ovndøren må ikke åbnes, før der er gået mindst 3/4 af tilberedningstiden. Den piskede dej skal være vanskelig at løsne fra en ske, da en for flydende dej ville forlænge kogetiden til ingen nytte.

Tilberedning af kød - Kød, der skal tilberedes, skal veje mindst 1 kg for at undgå, at det tørrer for meget. Meget mørt rødt kød, der skal tilberedes rødt, og som skal tilberedes udenpå for at bevare hele sovsen, kræver kort tilberedningstid ved høj temperatur (200-250 °C). Ingredienserne til sovsen skal kun kommes i gryden med det samme, hvis kogetemperaturen er kort, ellers skal de tilsættes i løbet af den sidste halve time. Du kan kontrollere tilberedningsgraden ved at klemme kødet med en ske: Hvis kødet ikke giver efter, er det korrekt tilberedt. Til oksesteg og filet, som skal forblive rosa indeni, skal tilberedningstiden være meget kort. Kødet kan lægges på en plade, der er egnet til ovntilberedning, eller direkte på grillen, hvorunder der skal lægges en bakke til at opsamle sovsen. Når tilberedningen er færdig, anbefaler vi, at du venter 15 minutter, før du skærer kødet op, så sovsen ikke løber ud. Før servering kan retterne holdes varme i ovnen ved minimumstemperatur.

10. Rutinemæssig rengøring og vedligeholdelse

(ADVARSEL: Sluk for strømmen til apparatet før enhver operation)

Generel rengøring - Rengør ovnen, når den er kold. Vask emaljerede dele med lunkent vand og sæbe, men brug ikke slibemidler, ståluld eller syrer, som kan ødelægge dem. Til rengøring af ståldelene må du ikke bruge produkter, der indeholder klor (natriumhypoklorit, saltsyre osv.), selv om de er fortyndet. Brug specifikke produkter fra hylden eller lidt varm eddike. Skyl grundigt med vand, og tør med en blød klud. Rengør kun ovnens glasdør med varmt vand, og brug ikke grove klude. Lad ikke fødevarer (især sure fødevarer som salt, eddike, citron osv.) blive liggende på de rustfri ståldele, da de kan blive ødelagt. Vask ikke apparatet med direkte vandstråler, for hvis der trænger vand ind, kan det begrænse apparatets sikkerhed. Brug ikke ætsende stoffer (f.eks. saltsyre) til at rengøre ovnens støttebænk.

Rengøring af ovnen - Det er god praksis at rengøre ovnens indre ved slutningen af hver arbejdsdag. På denne måde er det lettere at fjerne madrester og forhindre, at de brænder på, når ovnen skal bruges næste gang. Rengør den omhyggeligt med varmt vand og sæbe eller med de relevante produkter fra hylden.

Rengøring af ovndøren - For at rengøre ovndøren grundigt, skal du gøre følgende:

- åbne døren helt;
- Sæt de udstyrede propper i A-hullerne på hængslerne (fig. 5);
- løft forsigtigt døren og træk den ud (fig. 6);
- sætte tilbage the dør på the udgangsposition ved at operere omvendt
- åbne døren;
- drej den bevægelige hængselsdel "A" helt rundt (fig. 7);
- luk langsomt døren indtil den mekaniske "blokering", løft den og fjern den (fig. 8).

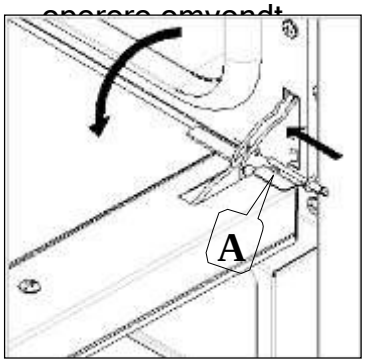


fig. 5

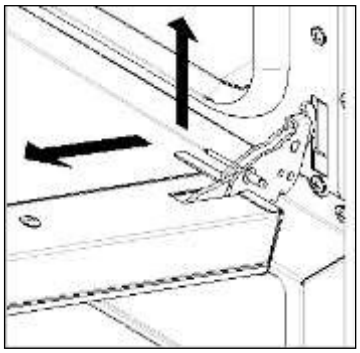


fig. 6

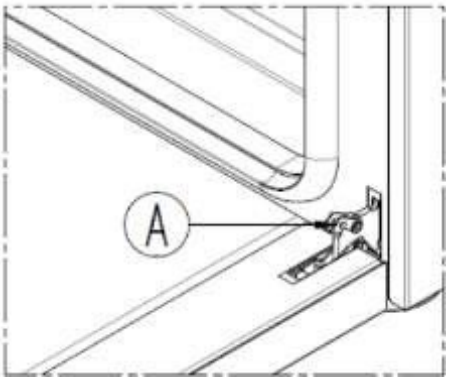


fig. 7

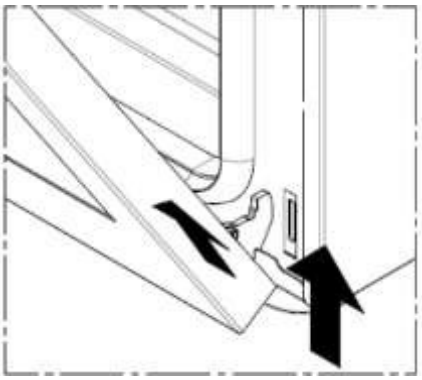


fig. 8

Udskiftning af ovnlampe - Sluk apparatet elektrisk; skrue beskyttelsesglaskappen af; skrue lampen af og udskift den med en anden lampe, der er egnet til høje temperaturer (300 °C), med følgende egenskaber:

- Spænding 230/240 V
- Strømforsyning til apparatet 15W
- Kobling E 14

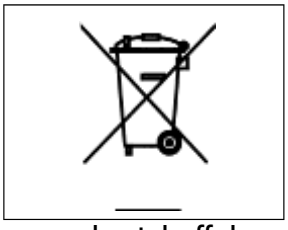
Sæt glasdækslet på igen, og tænd for apparatet.

Sæt lampedækslet tilbage med pakningerne, og tænd for strømmen.

11. Teknisk bistand

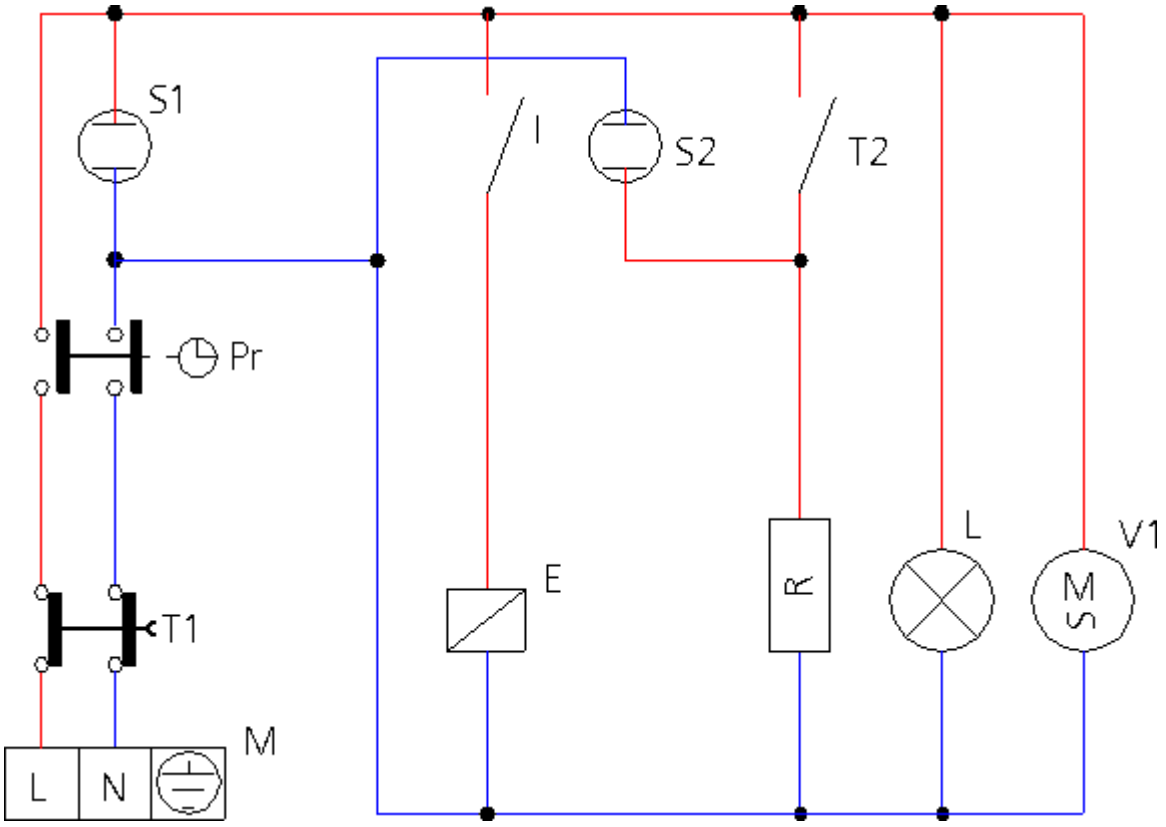
Inden apparatet forlod fabrikken, blev det fuldstændig kontrolleret og testet af specialiseret personale for at sikre de bedste driftsresultater.
Alle reparationer og indstillinger skal udføres med den største omhu og opmærksomhed og under overholdelse af gældende nationale sikkerhedsforskrifter. Kontakt altid din forhandler eller vores nærmeste servicecenter og giv oplysninger om problemet, apparatets model og serienummeret (på typeskiltet på bagpanelet).

12. Information til forbrugerne



I henhold til direktiv 2012/19/EU betyder symbolet med den krydsede affaldsbeholder på apparatet, at produktet skal bortskaffes adskilt fra det øvrige affald, når dets levetid er udløbet. Brugeren skal aflevere apparatet på et specialiseret affaldsindsamlingscenter for elektrisk og elektronisk udstyr.
Separat indsamling af affaldet og efterfølgende behandling, genanvendelse og bortskaffelse bidrager til at fremstille andet udstyr ved hjælp af genbrugsmaterialer, hvilket reducerer de negative virkninger på miljøet og folkesundheden, som ville være forårsaget af forkert håndtering af affaldet.
Hvis brugeren bortskaffer produktet på en uhensigtsmæssig måde, vil der blive anvendt administrative sanktioner.

13. Ledningslayouts



Nøgle

M	Strømterminalbræt	S1 - ???	Indikatorlys for programmør
Pr	"Slut på madlavning" programmør	S2 - ???	Indikatorlys for termostat
T1	Sikkerhedstermostat	L	Lampe til belysning af ovnen
T2	Termostat til ovn	R	Cirkulært varmeelement
I	Affugterkontakt	V1	Motoriseret ventilator til ovn
E	Magnetventil til befugter		