



ELEKTROOFEN

BEDIENUNGSANLEITUNG MOD. RC-523M (10011954)

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 nahesten 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)	610x730x660
Gewicht (Kg)	44
Maximale Ladefähigkeit pro Blech (kg)	2
Fassungsvermögen Bleche (kg)	10
Umluft-widerstand (kW)	3
Max. Leistungsaufnahme (kW)	3,2
Versorgungsspannung (V)	230V~ (50/60Hz)
Querschnitt des Versorgungskabels	3x1,5 mm ²
Kabeltyp	H07RN-F
Anschluss des Versorgungskabels	Tipo Y
Klasse	I
Verkleidungsschutzgrad:	IPX3
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 waagrecht 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 mit 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 $\pm 10\%$ 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 $0,5 \div 5^\circ \text{F}$ 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).

Wasserabfluss

An der Geräterückseite (siehe Abb. 1) tritt ein Abflussrohr für die Drainage des Garraums aus. An diesem Rohr muss eine für die Dampftemperaturen beständige Leitung mit 16 mm Innendurchmesser (DN 16) angeschlossen werden. Um Drosselungen zu vermeiden, sollte es sich um eine Rohrleitung ohne 90°-Krümmer auf der gesamten Abflusstrecke handeln. Weiterhin muss die Leitung in ihrer gesamten Länge (die berücksichtigte Länge ist jene vom Abflussrohr des Geräts bis zum Abflusspunkt und darf nicht länger als 1 m sein) eine konstante Neigung (min. 5%) aufweisen. Die Abflussleitung muss zu einem offenen Abfluss im Fußboden führen (Abb. 2), andernfalls, um den ordnungsgemäßen Wasserabfluss zu begünstigen, muss zwischen Abflussrohr des Geräts und Abflusspunkt ein Höhenunterschied von mindestens 30 cm vorhanden sein (Abb. 3). Keinesfalls darf die am Abflussrohr des Geräts angeschlossene Leitung aus hygienischen Gründen direkten Kontakt mit dem Abflusspunkt haben.

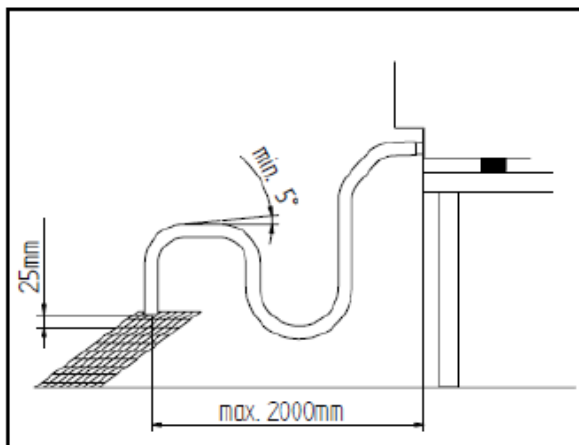


FIG. 1

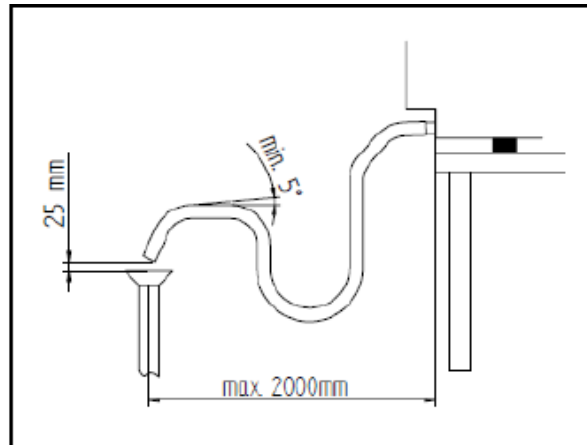


FIG. 2

Dampfentladung Das Gerät ist mit einem speziellen Metallrohr (DN30) ausgestattet, um den Dampf aus dem Garraum abzuleiten.

An dieses Rohr, das von der Gehäuserückseite absteht, kann kein anderes Rohr angeschlossen werden.

Die Nichtbeachtung dieses spezifischen Verbots läßt der Hersteller jegliche Verantwortung, mögliche Fehlfunktionen des Geräts und die schlechte Qualität der Kochvorgänge sich zu befreien.

Wenn Sie die Länge des ursprünglichen Auspuffrohrs erhöhen, kann sich im Garraum anormale Kondensation bilden.

Stellen Sie das Gerät unter die Dunstabzugshaube oder den Anschluss an die Dunstabzugshaube.

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 $\equiv$ 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.

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:

- Drehknopf "Kochende"-Programmierer / Leuchtmelder "Kochende"-Programmierer	
- Drehknopf Regelthermostat / Leuchtmelder Regelthermostat	
- Drucktaste für Befeuchter / Leuchtmelder für Befeuchter	



Fig. 3

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

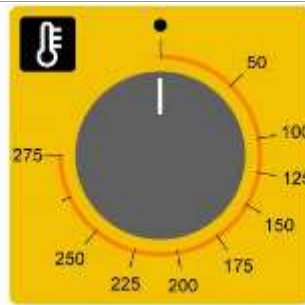


Fig. 4

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



Fig. 5

Drucktaste für Befeuchter
Regelt die Temperatur im
Kochraum an den gewählten
Werten.

Programmierung der Kochzeit - Die Inbetriebsetzung des Ofens erfolgt, indem der Drehknopf des Programmiers (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 .

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

Programmierung der Dampfmenge - Um Dampf während des Ofenbetriebs (heißer Garraum) zu erzeugen, den Drehknopf des automatischen Befeuchters (Abb. 3) auf den gewünschten Wert (von 1 bis 5) drehen. Wenn der Drehknopf auf Position • (aus) gedreht wird, wird der Befeuchter nicht mehr funktionieren.

Bitte bedenken

- *Wenn der Drehknopf auf die Positionen von "1" bis "4" gedreht wird, wird der Befeuchter in automatisch eingestellten und zyklisch wiederholten Zeitintervallen Dampf erzeugen (Eingabe von Wasser in den Garraum). (Einer höheren Zahl entspricht eine längere Betriebszeit des Befeuchters, daher eine größere Dampferzeugung).*
- *Wenn der Drehknopf auf Position "5" gedreht wird, **deaktiviert sich der Automatikbetrieb des Befeuchters** und es wird ständig Wasser in den Garraum eingegeben (Dauererzeugung von Dampf).*
Bevor der automatische Befeuchter in Betrieb gesetzt wird, muss die Temperatur im Garraum auf eine Temperatur von mindestens 110°C stabilisiert werden, um die Dampferzeugung zu optimieren..

Leuchtmelder für Kochendeprogrammierer - Der orangefarbige Leuchtmelder des Programmiers 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.

Konventionelles Kochen (trockene Wärme) - Den Ofen einschalten und den Thermostats-Knopf zur gewünschten Temperatur drehen.

Konventionelles Kochen + Dampf (trockene Wärme + feuchte Wärme) - Den Ofen einschalten. Den Thermostats-Knopf zur gewünschten Temperatur drehen und den automatischen Befeuchtens-Knopf zur gewünschten Dampfmenge drehen.

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 - 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 hoher 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.

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

- Spannung 230/240 V
- Leistung 35 W
- Lampensockel E 14

Das Schutzglas einbauen mit allen Dichtungen und nur dann den Strom anschalten.

11. Technischer Kundendienst

Bevor dieses Gerät das Werk verlassen hat, ist es von erfahrenem Fachpersonal eingestellt und abgenommen worden, um die besten Betriebsergebnisse 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 nahesten 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

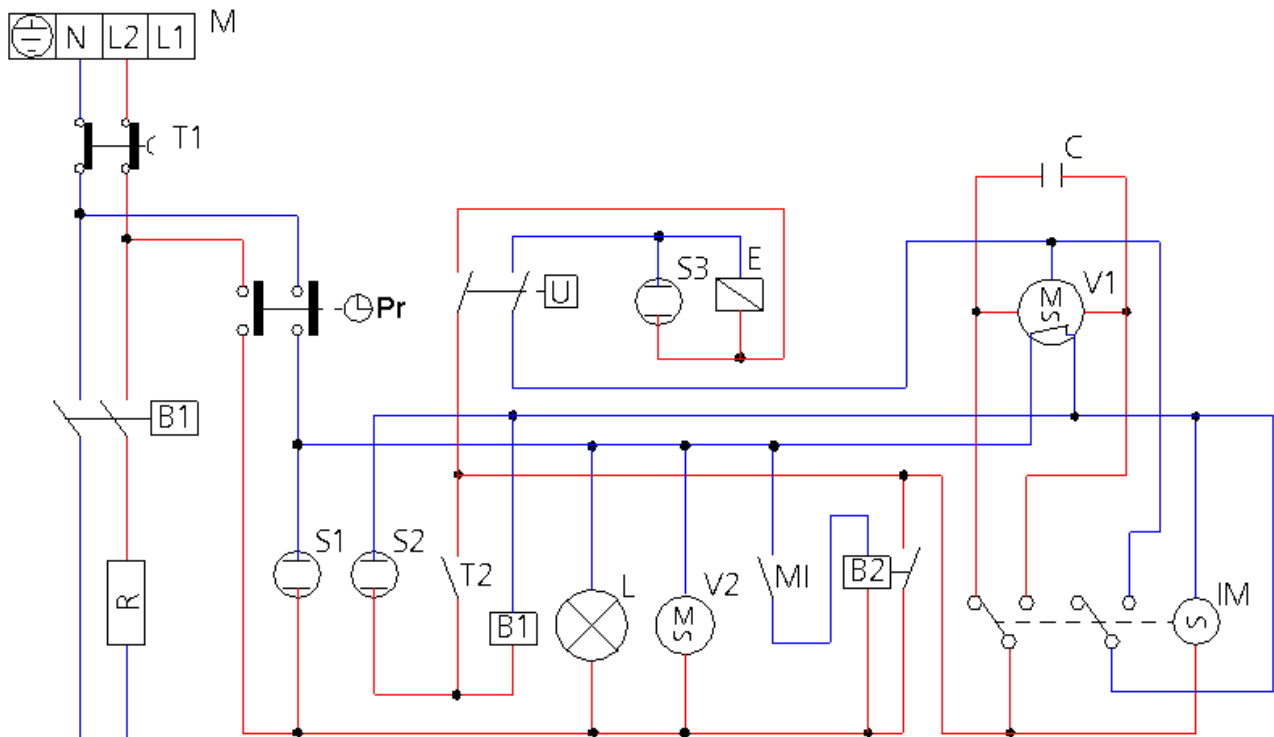
Gemäß der Richtlinie 2012/19/UE bedeutet das Symbol auf der Apparatur mit dem durchgestrichenen Müllcontainer, dass das Produkt am Ende seines Nutzlebens gesondert von anderem Müll gesammelt werden muss. Der Benutzer muss die Apparatur daher am Ende ihres Lebens entsprechenden Stellen für die differenzierte 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 Benutzer führt zur Anwendung von Verwaltungsanktionen.



13. Schaltpläne



Legende

M	Versorgungsklemmleiste	T2	Ofenthermostat
T1	Sicherheitsthermostat	U	Automatischer Befeuchter
B1	Fernschalterspulen	E	Wasserelektroventile
B2	Relaisspule	L	Ofenlampe
R	Kreisförmige Heizelemente	MI	Türmikroschalter
Pr	„Kochende“-Programmier	C	Kondensatoren
S1	Leuchtmelder Programmierer	V1	Motorbetriebene Radialgebläse
S2	Leuchtmelder Thermostat	V2	Kühlmotorenlüfter
S3	Leuchtmelder automatischer Befeuchter	IM	Betriebsumschalter



ELECTRIC OVEN

USE AND INSTRUCTION MANUAL MOD. RC-523M (10011954)

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.
- When the tilting door is wide open, do not put anything on the surface, because the door hinges could be irreparably damaged.
- 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.

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 LxDxH (mm)	610x729x660
Weight (Kg)	44
Maximum load per tray (kg)	2
Total load trays (kg)	10
Convection heating element (kW)	3
Max. absorbed power (kW)	3,2
Power supply voltage (V)	230V~ (50Hz)
Power cable diameter	3x1,5 mm ²
Type of cable	H07RN-F
Connecting electric cable	Tipo Y
Class	I
Degree of protection against humidity	IPX3
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 side 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). 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 $\pm 10\%$;
- 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 water mains - The oven must be supplied with softened drinking water with a hardness value of 0.5 to 5°F (it is obligatory to use water softener to reduce the formation of scaling inside the cooking chamber). The water pressure must be in the range of 100 to 200 kPa (1.0 – 2.0 bar). If the water pressure exceeds 2.5 bar, install a pressure reducer device upstream. If the pressure is below 1.5 bar, use a pressure pump to increase the level.

Water drainage

A drain pipe comes out from the rear of the appliance, to drain the oven cavity. This pipe must be connected up to a pipe made to resist steam temperatures (90°C-100°C) with an internal diameter of 16mm (DN 16). To prevent choking, it is best to use a rigid pipe and make sure there are no "elbow" bends anywhere along the drain line.

Furthermore, the drain line must slope down (minimum slope 5%) along its full length (the length in question is from the appliance's drain pipe to the drain point and must not exceed 2 metres). The drain line must run into an open floor drain (Fig.1). In addition, there must be a free air gap of at least 25 mm (distance between the drain line coming from the appliance and the funnel on the drain standpipe). Whatever the case, in order to comply with current hygiene standards, the line connected to the appliance's drain pipe must not come into direct contact with the drain point. It is advisable to include a suitable trap in the line connecting the appliance's drain outlet to the grey water waste system, thus stopping the steam coming back out of the drain.

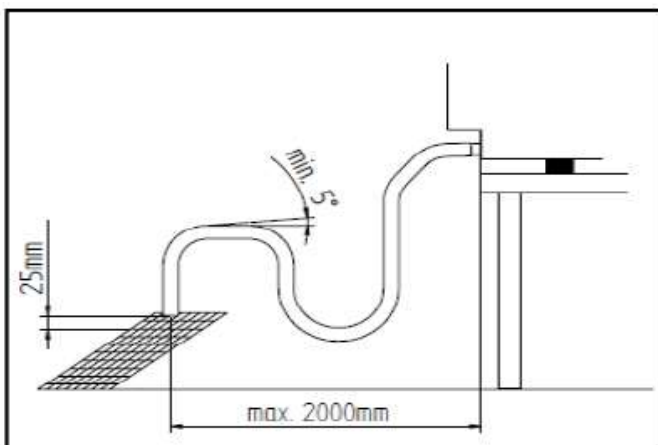


FIG. 1

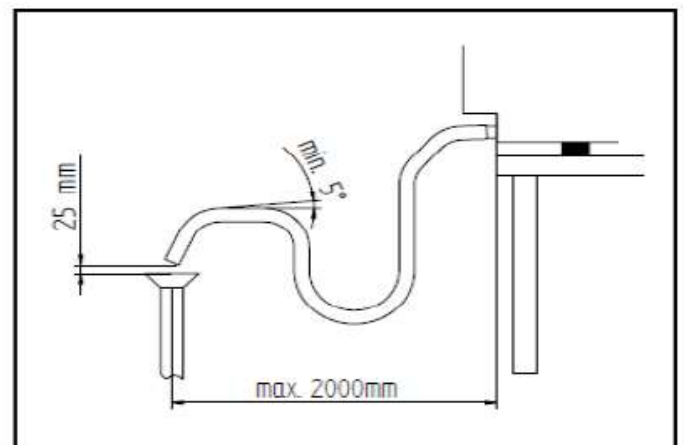


FIG. 2

Steam outlet

The appliance is equipped with a special metal tube (DN30), to exhaust the steam from the cooking chamber.

No other type of pipe can be connected to this pipe, which protrudes from the back of the enclosure.

Failure to comply with this specific prohibition will allow the Manufacturer to reject any responsibility coming from the possible malfunction of the appliance and the poor quality of the cooking operations.

Increasing the length of the original exhaust pipe may cause abnormal condensation inside the cooking chamber.

To prevent steam from escaping from the exhaust pipe, place the appliance under the extraction hood.

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 $\perp$. 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 mm². The equipotential terminal is at the rear of the appliance.

Safety thermal breaker - The appliance has a manually reset 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 physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Unless they have been given 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, there is the risk that things could be placed on the surface with the risk of irreparably damaging the door hinges.

7. How to use the control panel

Control Panel symbol legend:

- "End of cooking" programming knob / Programmer indicator light	
- Control thermostat knob / Temperature indicator light	
- Control humidifier knob / humidifier indicator light	



Fig. 4

Programmer Knob
Allows start up
of the appliance.

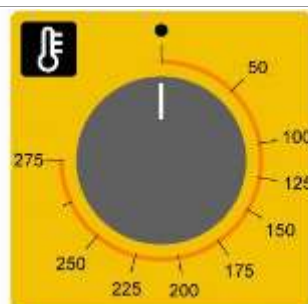


Fig. 5

Thermostate knob
Set the desired temperature
in to the cooking chamber

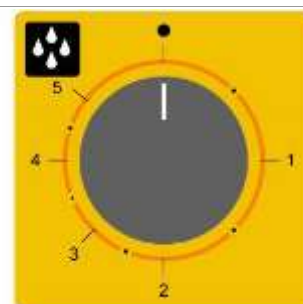


Fig. 6

Humidifier knob
Set the desired humidity in to
the cooking chamber.

Programming cooking time - To run the oven, turn the programmer knob (Fig. 4) 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. 5) in line with the temperature selected for cooking.

Programming vapour quantity - To generate vapour while the oven is in operation (cooking compartment hot), turn the knob of the automatic humidifier (Fig. 6) in line with the

required value (from 1 to 5). If you turn the knob to position • (OFF) the humidifier will stop operating.

Remember

- *If you turn the knob to positions "1" to "4", the humidifier operates by generating vapour (water is introduced into the cooking compartment) **at automatically adjusted, cyclically repeated time intervals** (The higher the number the higher the humidifier operating time and thus a higher quantity of vapour is produced).*
- *If you turn the knob to position "5", **automatic control of the humidifier is disabled** - it now operates by continuously introducing water into the cooking compartment (continuous production of vapour).*
- *Before beginning to run the automatic humidifier, stabilise the temperature inside the cooking compartment at a value of at least 110°C, order to optimise vapour production.*

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 orange indicator light indicate that the oven is operating 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 (dry heat) - Operate the oven and turn the thermo state knob to the desired temperature.

Convection cooking + steam (dry heat + wet heat) - Operate the oven and turn the thermo state knob to the desired temperature and the humidifier knob the desired steam quantity.

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 de-freezing, 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.

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.

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

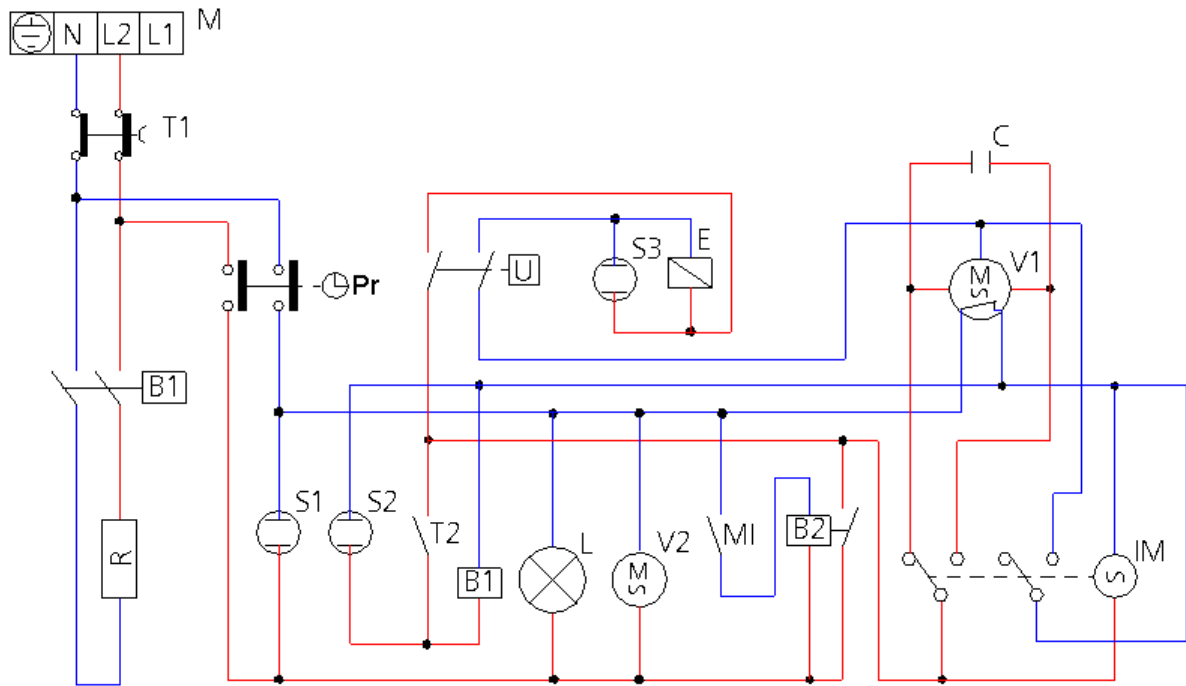
Further to Directive 2012/19/UE, the symbol of the crossed rubbish skip on the appliance means that at the end of its life, the product must be disposed of separately from the other rubbish. The user must hand the appliance to a specialised waste collection centre for electric and electronic equipment.



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
T1	Safety thermostat	S2	Thermostat indicator light
T2	Oven thermostat	S3	Humidity indicator light
L	Oven lighting lamp	IM	Operating direction reversing element
R	Circular heating-element	U	Automatic humidifier
V1	Oven motorised ventilator	E	Humidifier solenoid-valve
V2	Tangential motorised ventilator	MI	Door microswitch
C	Condensatore	B1	Contactor coil
Pr	"End of cooking" programmer	B2	Contactor relais



FOUR ÉLECTRIQUE

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN
MOD. RC-523M (10011954)

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. Schéma 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.
- La température à l'intérieur du magasin de stockage (ou autre pièce) ne doit pas descendre au dessous de -9°C; autrement les pièces de contrôle de la température (thermostat de régulation / thermostat de sécurité) de l'appareil viendront endommagés. L'inobservance de cette interdiction fait décliner de toute responsabilité le fabricant.
- 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.
- 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 LxPxH (mm)	610x730x660
Poids (kg)	44
Charge maximale par plaque (kg)	2
Charge maximale (kg)	10
Résistance convection (kW)	3
Puissance maximale totale (kW)	3,2
Tension d'alimentation	230V~ (50/60Hz)
Section du câble d'alimentation	3x1,5 mm ²
Type de câble	H07RN-F
Branchement du câble d'alimentation	Type Y
Classe	I
Indice de protection du revêtement	IPX3
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 côté 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 $\pm 10\%$ 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 fileté 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).

Vidange de l'eau - Un tuyau de vidange (Fig. 1), qui permet le drainage de la chambre de cuisson, sort du dos de l'appareil. Il faut y relier un tuyau ayant un diamètre interne de 30 mm (DN 30) et en mesure de résister aux températures de la vapeur (90°C-100°C). Pour éviter tout risque d'étranglement, il est conseillé d'utiliser un tuyau rigide en veillant à ce qu'il ne forme pas de « coudes » le long du parcours de vidange. Le tuyau doit par ailleurs avoir toujours la même inclinaison (min. 5%) sur toute sa longueur (la longueur considérée est celle du tuyau de vidange de l'appareil au point de vidange et elle ne doit dépasser 2 mètres). La tuyau de vidange doit arriver à un point de vidange ouvert au sol (Fig. 2). Par ailleurs le « saut » minimum doit être de 25 mm (distance entre le tuyau de vidange sortant de l'appareil et l'emboîture du tuyau de canalisation de vidange). Quoi qu'il en soit, le tuyau relié au tuyau de vidange de l'appareil ne doit pas être en contact direct avec le point de vidange pour des motifs de conformité aux normes d'hygiène en vigueur. Nous conseillons de raccorder la vidange de l'appareil au réseau des eaux grises en utilisant un siphon adéquat de façon à empêcher la sortie des vapeurs du point de vidange.

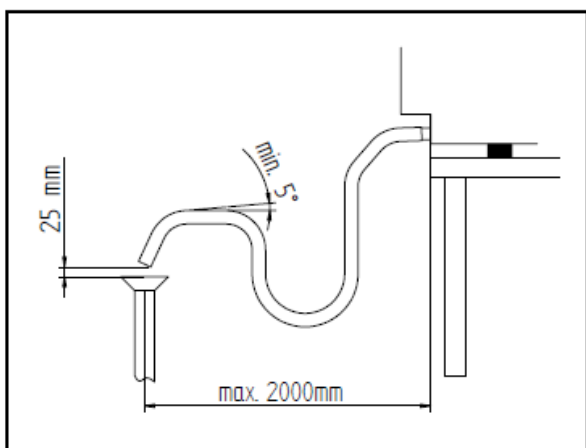


FIG. 1

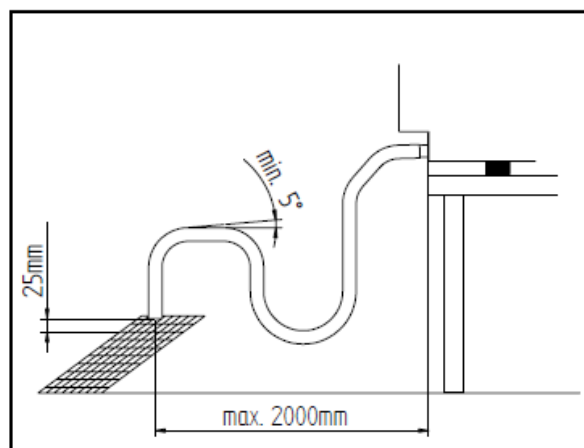


FIG. 2

3.11 Décharge de vapeur

L'appareil est équipé avec un tube spécial en métal (DN30) pour évacuer la vapeur de la chambre de cuisson.

Aucun autre type de tube ne peut être raccordé à celui, qui fait saillie à l'arrière du boîtier.

En cas de non-respect de cette interdiction spécifique, le fabricant se dégage de toute responsabilité, d'un éventuel dysfonctionnement de l'appareil et de la mauvaise qualité des opérations de cuisson.

L'augmentation de la longueur du tuyau d'échappement d'origine peut provoquer une condensation anormale dans la chambre de cuisson.

Pour éviter que de la vapeur ne s'échappe du tuyau d'échappement, placez l'appareil sous la hotte d'extraction.

Branchement du 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 2,5 mm². 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 se trouve sur le dos de l'appareil. Le bouton de réinitialisation est activé après avoir enlevé le capuchon en plastique noir et laisser refroidir le four.

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.

Pour éviter tout mauvais branchement ou raccordement de l'appareil, les branchements électriques et les raccordements sont indiqués par des plaques d'identification.

Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).

7. Utilisation du panneau de commande

Légende symboles tableau de commande

- Bouton programmeur "fin de cuisson" / Voyant programmeur "fin de cuisson"	
- Bouton thermostat de réglage / Voyant thermostat de réglage	
- Touche humidificateur / Voyant humidificateur	



Fig. 3

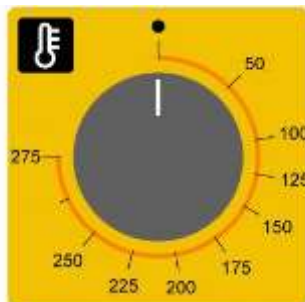


Fig. 4



Fig. 5

Programmation du temps de cuisson - Mettre le bouton du programmeur (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.

Programmation de la température de cuisson - Mettre le bouton du thermostat de réglage (Fig. 2) sur la température voulue pour la cuisson.

Programmation de la quantité de vapeur - Pour produire de la vapeur durant le fonctionnement du four (chambre de cuisson chaude), tourner la manette de l'humidificateur automatique (Fig. 3) pour la mettre sur la valeur désirée (de 1 à 5). L'humidificateur cesse de fonctionner en mettant la manette sur • (éteint).

Attention

- En mettant la manette sur les positions de "1" à "4", l'humidificateur fonctionne automatiquement, à intervalles réguliers et répétés de façon cyclique, en produisant de la vapeur (arrivée d'eau dans la chambre de cuisson). (Plus le chiffre est grand et plus l'humidificateur fonctionne longtemps, ce qui implique une plus grande production de vapeur).
- En mettant la manette sur la position "5", on désactive le contrôle automatique de l'humidificateur qui fonctionne en envoyant constamment de l'eau dans la chambre de cuisson (production continue de vapeur).
- Avant de mettre l'humidificateur automatique en marche, faire se stabiliser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson sur une valeur d'au moins 110°C, afin d'optimiser la production de vapeur.

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 programmeur "fin de cuisson" - Le voyant orange du programmeur 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 à convection (chaleur sec) - Mettre en marche le four et tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré

Cuisson à convection + humidité (chaleur sec + chaleur humide) - Mettre en marche le four. tourner le bouton du thermostat de réglage en correspondance de la température désiré et le bouton de humidificateur automatique en correspondance de la quantité de vapeur choisi.

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 - 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.

Remplacement de l'ampoule du four - Couper le courant; dévisser la calotte de protection en verre avec les relatifs embouts pour la tenue hermétique; 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 avec les relatifs embouts pour la tenue hermétique 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

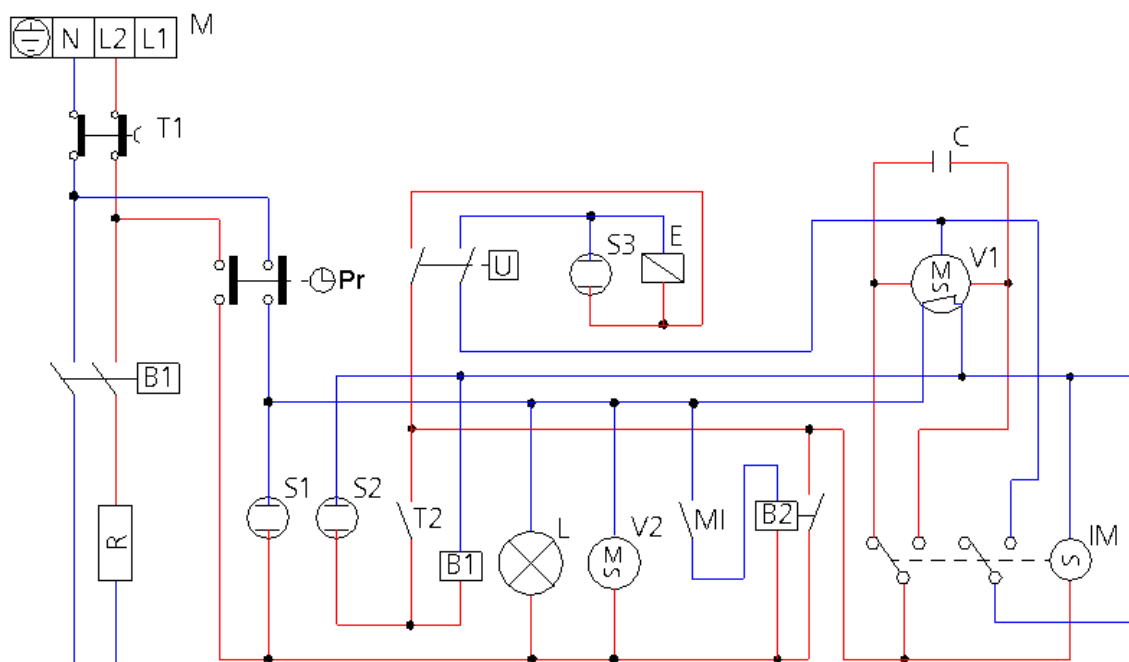
Aux termes de la Directive 2012/19/UE, le symbole de la corbeille barrée reporté sur l'appareil indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc remettre l'appareil à un des centres de collecte sélective des déchets électriques 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. Schéma électrique



Légende

M	Plaque à bornes d'alimentation	T2	Thermostat de réglage
T1	Thermostat de sécurité	U	Humidificateur automatique
B1	Bobine télerupteur	E	Electrovanne humidificateur
B2	Bobine relais	L	Lampe d'éclairage
R	Résistance circulaire	MI	Microcontact porte
Pr	Programmateur "fin de cuisson"	C	Condensateur
S1	Voyant programmateur	V1	Motoventilateur radial
S2	Voyant thermostat	V2	Motoventilateur de refroidissement
S3	Voyant humidificateur automatique	IM	Inverseur marche



FORNO ELETTRICO

MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI
MOD. RC-523M (10011954)

rev. 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)	610x730x660
Peso (kg)	44
Massimo carico per teglia (kg)	2
Carico totale (kg)	10
Resistenza convezione (kW)	3
Potenza max. assorbita (kW)	3,2
Tensione di alimentazione	230V~ (50Hz)
Sezione cavo di alimentazione	3x1,5 mm ²
Tipologia cavo	H07RN-F
Collegamento cavo elettrico	Tipo Y
Classe	I
Grado di protezione involucro	IPX3
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 laterale 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 (4000V), 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 $\pm 10\%$;
- 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 simile, 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 condotta da eventuali scorie).

Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 16 mm (DN 16) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C). Per evitare strozzature è consigliabile che la tubazione sia del tipo rigido e che lungo il percorso di scarico non presenti curve "a gomito".

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 5%) per tutta la sua lunghezza (la lunghezza considerata è quella dal tubo di scarico dell'apparecchio al punto di scarico e non deve superare la misura di 2 metri). La tubazione di scarico va convogliata ad uno scarico aperto a pavimento (Fig.1). Inoltre il "salto d'aria" minimo deve essere di 25 mm (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e il bicchiere del tubo di canalizzazione di scarico). In ogni caso, per motivi di conformità alle norme igieniche vigenti, la tubazione collegata al tubo di scarico dell'apparecchio non deve andare a diretto contatto con il punto di scarico. E' consigliabile collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie attraverso un adeguato sifone, così da contenere l'uscita dei vapori dallo scarico.

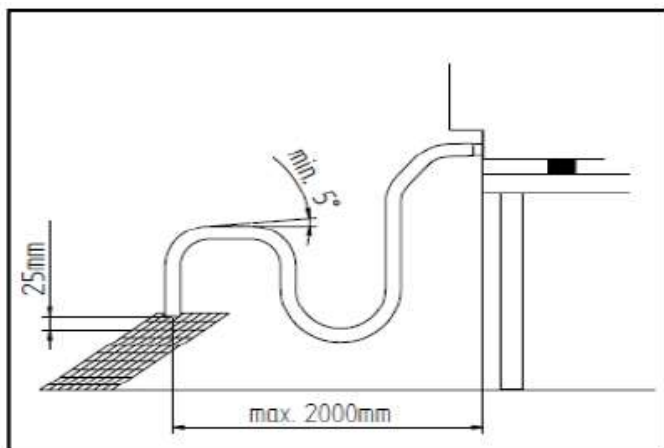


FIG. 1

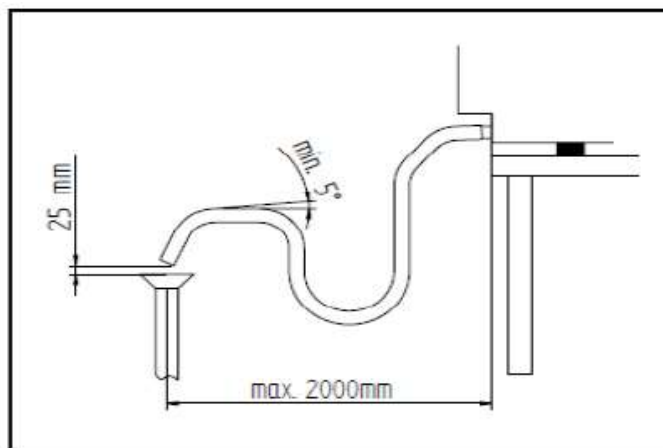


FIG. 2

Scarico vapori

L'apparecchio è dotato di apposito tubo (DN30) in metallo, per lo scarico dei vapori dalla camera di cottura.

A questo tubo, che fuoriesce dalla zona posteriore dell'involucro, **non può essere collegato nessun altro tipo di tubo.**

L'inosservanza di questo preciso divieto, fa decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice, sull'eventuale malfunzionamento dell'apparecchio e sulla scarsa qualità delle cotture.

Aumentare la lunghezza del tubo di scarico originale, potrebbe causare il formarsi anomalo di "condensa" in camera di cottura.

Per ovviare alla fuoriuscita di vapore dall'apposito tubo di scarico, posizionare l'apparecchio sotto cappa aspirante

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 2,5mm². 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).

7. Uso pannello comandi

Legenda simboli pannello comandi:

- Manopola programmatore "fine cottura" / Luce spia programmatore	
- Manopola termostato / Luce spia temperatura	
- Manopola controllo umidificatore / Luce spia umidificazione	



Fig. 3

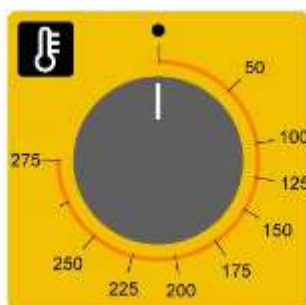


Fig. 4

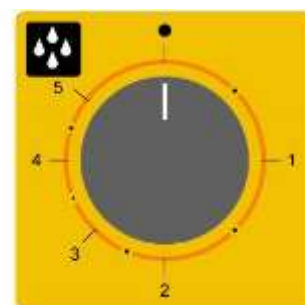


Fig. 5

Programmazione tempo di cottura - La messa in funzione del forno si effettua ruotando la manopola del programmatore (Fig. 3) 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. 4) in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

Programmazione quantità di umidità - Per generare umidità durante il funzionamento del forno (camera di cottura calda), ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (Fig. 5) in

corrispondenza del valore desiderato (da 1 a 5). Ruotando la manopola sulla posizione • (spento) l'umidificatore smette di funzionare.

Si ricorda

- *Ruotando la manopola sulle posizioni da "1" a "4" l'umidificatore funziona generando vapore (immissione acqua nella camera di cottura) ad intervalli di tempo regolati automaticamente e ripetuti in modo ciclico. (A numero maggiore corrisponde un tempo maggiore di funzionamento dell'umidificatore e quindi una produzione di vapore maggiore).*
- *Ruotando la manopola sulla posizione "5" si disattiva il controllo automatico dell'umidificatore che funziona immettendo in continuazione acqua nella camera di cottura (produzione continua di vapore).*
- *Prima di mettere in funzione l'umidificatore automatico stabilizzare la temperatura all'interno della camera di cottura su di un valore di almeno 110°C così da ottimizzare la produzione di vapore.*

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. Spegner il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

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

Cottura a convezione + umidità (calore secco + calore umido) - Mettere in funzione il forno, ruotare la manopola del termostato in corrispondenza della temperatura desiderata e la manopola dell'umidificatore automatico in corrispondenza della quantità di umidità scelta.

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 cucchiaino 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 cucchiaino: 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.

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

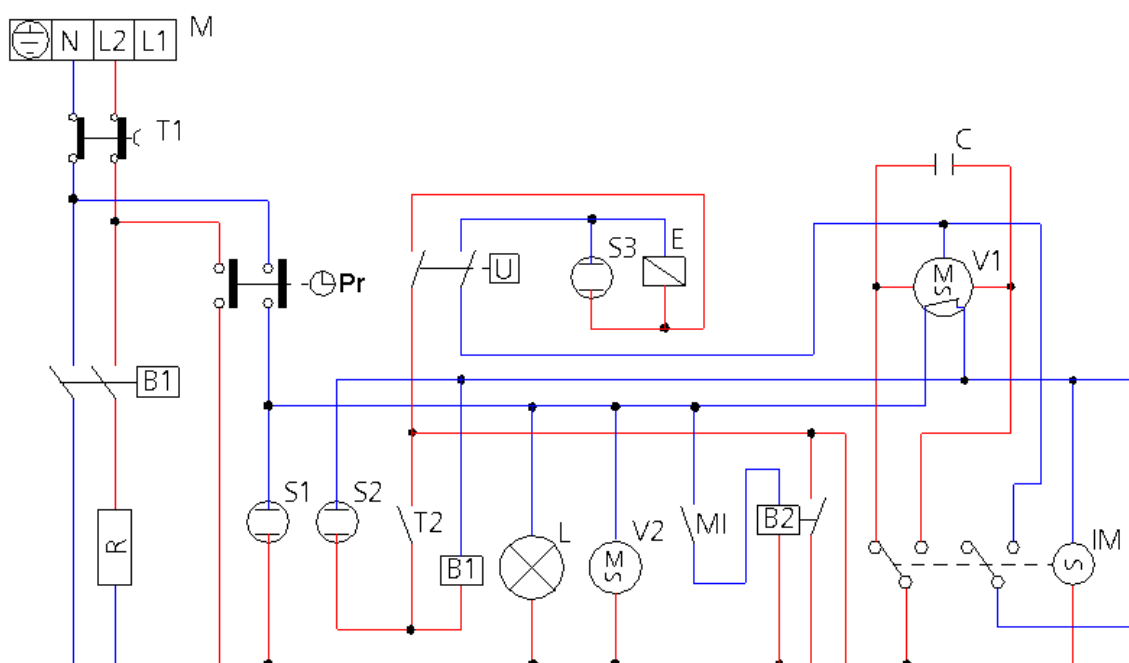
Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri 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. Schema elettrico



Legenda

M	Morsetteria alimentazione	T2	Termostato regolazione
T1	Termostato di sicurezza	U	Umidificatore automatico
B1	Bobina teleruttore	E	Elettrovalvola umidificazione
B2	Bobina relè	L	Lampada illuminazione
R	Resistenza circolare	MI	Sensore porta
Pr	Programmatore "fine cottura"	C	Condensatore
S1	Lampada spia programmatore	V1	Motoventilatore
S2	Lampada spia termostato	V2	Motoventilatore di raffreddamento
S3	Lampada spia umidificatore	IM	Invertitore marcia



ROYAL[®]
c a t e r i n g

HORNO ELÉCTRICO

MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES
MOD. RC-523M (10011954)

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 almacén (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 compañía 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.
- 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.
- 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.

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)	610x730x660
Peso aparato (kg)	44
Máxima carga por bandeja (kg)	2
Carga total parillas (kg)	10
Resistencia convección (kW)	3
Consumo máx. de potencia (kW)	3,2
Tensión de alimentación (V~)	230V~ (50Hz)
Sección cable de alimentación	3x1,5 mm ²
Tipología cable	H07RN-F
Conexión del cable de alimentación	Tipo Y
Clase	I
Grado de protección cuerpo exterior	IPX3
Presión agua (kPa)	100-200

El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).

La placa de "datos técnicos" se encuentra en el costado 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 atornillándolas o destornillándolas.

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 categoría de sobretensión III (4000V), 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 $\pm 10\%$;
- 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 está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su centro de servicios, o por una persona con cualificación similar para evitar cualquier riesgo.**

Conexión a la red hídrica - El aparato debe ser alimentado con agua potable blanda, con una dureza comprendida entre 0,5÷3°F (es obligatorio utilizar un ablandador para reducir la formación de caliza en el interior de la cámara de cocción) y una presión comprendida entre 100 y 200 kPa (1,0-2,0 bar).

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).

Desagüe - De la parte posterior del aparato sale un tubo de desagüe (Fig. 1) que permite el drenaje de la cámara de cocción. A este tubo se conecta un otro tubo con un diámetro interior de 16 mm (DN 16) resistente a las temperaturas del vapor. Para evitar estrangulaciones se aconseja que las tuberías sean de tipo rígido y que a lo largo del recorrido del desagüe no presenten codos. Las tuberías deben mantener una pendiente constante (min. 5%) durante toda su longitud (la longitud considerada es la del tubo de desagüe del aparato en el punto de descarga y no debe superar 1 metro). Las tuberías de desagüe deben llegar a un sumidero abierto en el pavimento y, por motivos de conformidad con las normas higiénicas, no deben tener contacto directo con el punto de desagüe.

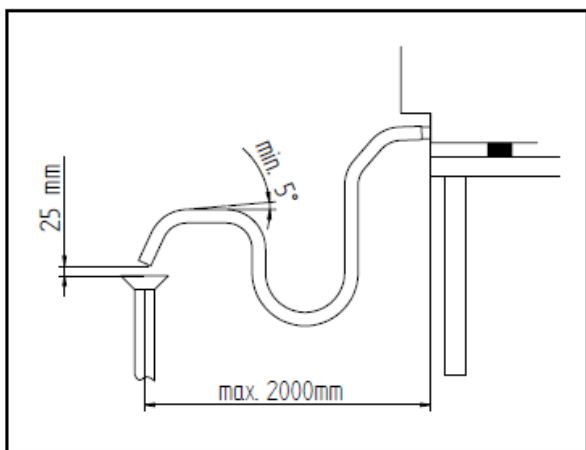


FIG. 1

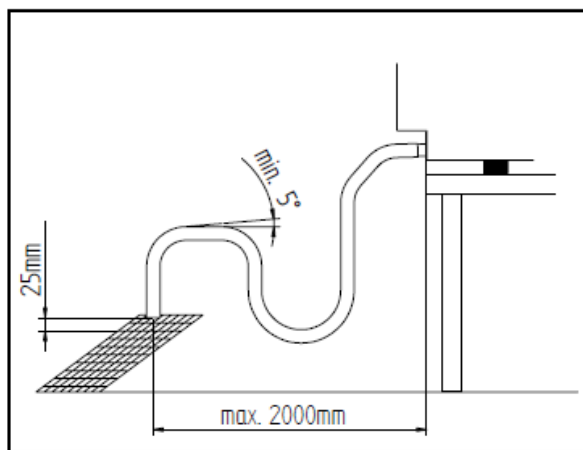


FIG. 2

Descarga de vapor

El aparato está equipado con un tubo especial de metal (DN30), para descargar el vapor de la cámara de cocción.

No se puede conectar ningún otro tipo de tubería a esta tubería, que sobresale de la parte posterior del gabinete.

El incumplimiento de esta prohibición específica hará que el fabricante rechaze cualquier responsabilidad para el posible mal funcionamiento del aparato y la mala calidad de las operaciones de cocción.

El aumento de la longitud del tubo de escape original puede causar condensación anormal en la cámara de cocción.

Para evitar que el vapor se escape del tubo de escape, coloque el aparato debajo de la campana de extracción o conéctelo a la campana extractora, específica para el modelo de aparato utilizado.

Conexión del cable de alimentación - Para acceder a la caja de conexiones hay que quitar el panel posterior del aparato. Afloje la mordaza del terminal de cable y haga pasar el cable. Disponga los conductores de modo que el conductor de tierra sea el último a desconectarse de su borne si le diera un tirón al cable. Conecte el conductor de **fase** al terminal marcado con "L1", el conductor de **neutro** al terminal marcado con "N" y el conductor de **tierra** al terminal marcado con el símbolo $\equiv$ según el esquema siguiente:

(el mismo esquema de conexión eléctrica está situado cerca de la caja de conexiones de alimentación). Apriete la mordaza y vuelva a montar el panel posterior del aparato.

El aparato se debe conectar a un **sistema equipotencial** cuya eficacia se debe verificar según la normativa vigente. Dicha conexión se debe hacer entre aparatos distintos por medio del borne correspondiente que está marcado con el símbolo $\downarrow$. El conductor equipotencial debe tener una sección mínima de 2,5mm². 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. Este dispositivo es localizado atrás del aparato.

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.

Para evitar conexiones incorrectas del aparato, las conexiones eléctricas y del agua son señaladas con las placas de identificación.

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

- Mando programador "fin cocción"	
- Mando termostato regulación	
- Mando humidificador automático	



Fig. 3

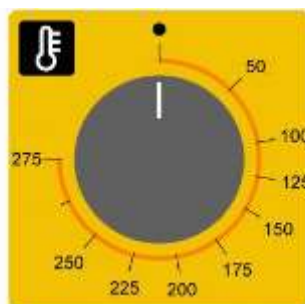


Fig. 4



Fig. 5

Programación del tiempo de cocción - El horno se pone en funcionamiento girando la perilla del programador (Fig. 3) 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 del temperatura de cocción - Gire la perilla del termo está tal de regulación (Fig. 4) en correspondencia con la temperatura de cocción seleccionada.

Programación cantidad de vapor - Para generar vapor durante el funcionamiento del horno (cámara de cocción caliente), gire el mando del humidificador automático (Fig. 5) en correspondencia del valor deseado (de 1 a 5). Girando el mando hacia la posición • (apagado) el humidificador deja de funcionar.

Recuerde

- Al girar el mando hacia las posiciones de "1" a "4" el humidificador funciona inyectando vapor (introducción de agua en la cámara de cocción) a intervalos de tiempo regulados automáticamente y repetidos cíclicamente. (a un número mayor corresponde un tiempo mayor de funcionamiento del humidificador y una producción mayor de vapor).
- Al girar el mando hacia la posición "5" se desactiva el control automático o del

humidificador que funciona inyectando continuamente agua en la cámara de cocción (producción continua de vapor).

- *Antes de poner en funcionamiento el humidificador automático, establezca la temperatura en el interior de la cámara de cocción en un valor de 110°C a fin de optimizar la producción de vapor.*

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 naranja 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.

Cocción por convección + vapor (calor seco + calor húmedo) - Encienda el horno. Gire la perilla del termostato hacia la temperatura deseada y la perilla del humidificador automático hacia la cantidad de vapor elegida.

9. Consejos para la cocción

Cocción por convección - El calor se transmite a los alimentos mediante aire pre calentado, que se ha hecho circular forzosamente 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 carnes 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 sustancias 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.

Sustitución de la lámpara iluminación interior - Desconectar eléctricamente el aparato; destornillar el casquete de protección en cristal con sus anillos de sellado, destornillar la lámpara y sustituirla con otra idónea para altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:

- Tensión 230/240 V
- Potencia 15
- Ataque E 14

Remontar el casquete en cristal con sus anillos de sellado y reactivar la distribución de energía.

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.

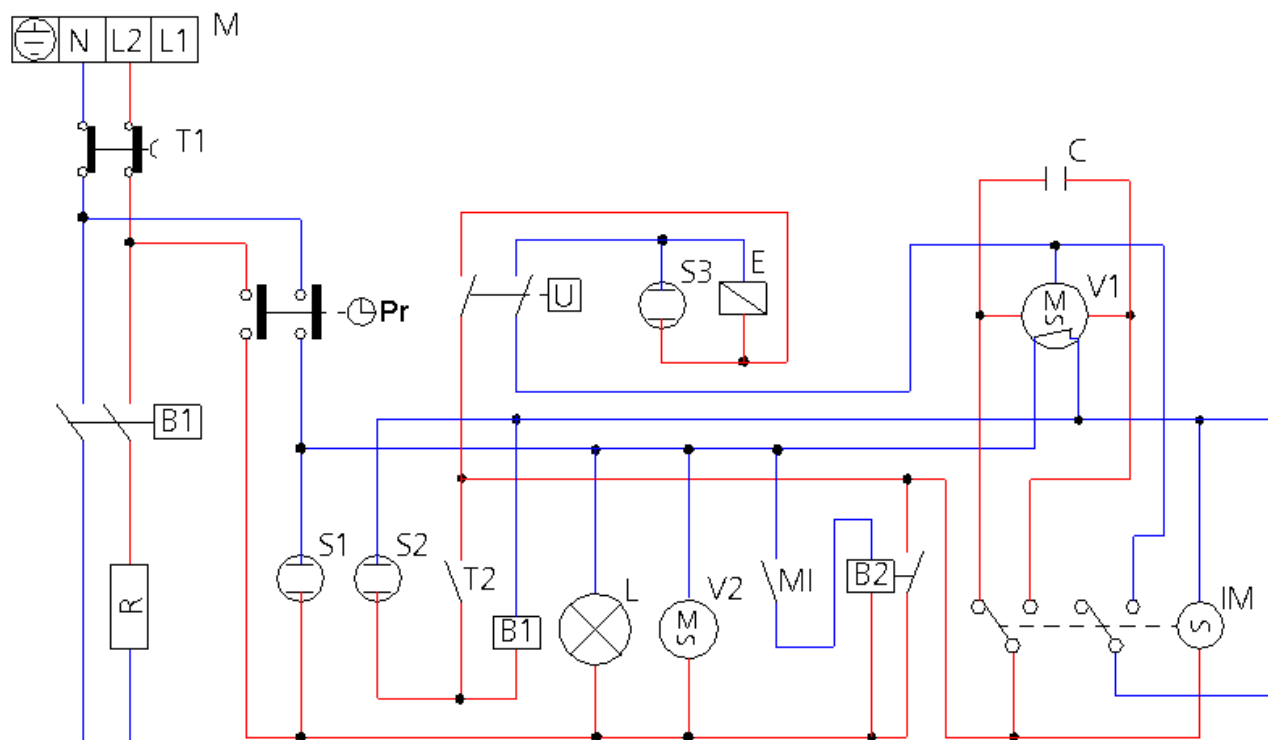
La recogida selectiva del residuo y el siguiente tratamiento, recuperación y eliminación favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos



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



Legenda

M	Caja de conexiones de alimentación	V1	Motoventilador radial
Pr	Programador "fin de cocción"	V2	Motoventilador de enfriamiento
MI	Microinterruptor puerta	L	Lámpara iluminación
T1	Termostato de seguridad	E	Electroválvula agua
T2	Termostato de regulación	B1	Bobina teleruptor
U	Interruptor humidificador	B2	Bobina relé
R	Resistencia circular	S1	Indicador luminoso programador
C	Condensador	S2	Indicador luminoso termostato
IM	Inversor de marcha	S3	Indicador luminoso humidificador automático