



ÜBERSETZUNG ORIGINAL-BENUTZERHANDBUCH UND ANLEITUNG ÖFEN SMART

RC-711 MB (10011957)

INHALTSVERZEICHNIS

1. TECHNISCHER SERVICE	5
2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	6
2.1 Bedienblende	6
2.3 Backen	7
3. REINIGUNG	7
3.1 Manuelle Reinigung des Garraums	7
3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums	7
3.3 Reinigung der Gebläse	8
3.4 Reinigung der Türdichtung	8
3.5 Reinigung der Tür	8
3.6 Reinigung des äußeren Gehäuses	8
3.7 Stillstandszeiten	8
4. MÖGLICHE DEFEKTE	9
5. Kundendienst	10
6. Entsorgung des geräts	10

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen. Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen Sicherheit und der anderer zusammengestellt.

Bitte lesen Sie diese sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Sollte beim Empfang der Ware die Verpackung unvollständig oder beschädigt sein, ist folgende Aufschrift anzubringen: "WARENKONTROLLE VORBEHALTEN", unter Angabe des Schadens und mit Gegenzeichnung des Fahrers. Innerhalb von 4 Kalendertagen (nicht Arbeitstagen) ab dem Empfang ist eine schriftliche Beschwerde an den Händler zu richten. Über diesen Zeitraum hinaus werden Beschwerden nicht akzeptiert.

Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantierechts.

Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Eine regelmäßige Kontrolle des Geräts (mindestens einmal pro Jahr) erhöht dessen Lebensdauer und garantiert den einwandfreien Betrieb.

Jeder Wartungseingriff am Gerät darf nur von Fachtechnikern ausgeführt werden, die für die Arbeiten ausgebildet wurden.

Vor jedem Wartungseingriff am Gerät muss die Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) unterbrochen werden und das Gerät abgekühlt sein.

Die zu wartenden Bauteile sind alle erreichbar, indem das linke Seitenprofil und die Rückseite des Geräts abgenommen werden.

Eine unsachgemäße oder falsche Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen aller vom Hersteller gewährten Haftungs- und Garantieansprüche.



GEFAHR VON VERBRENNUNGEN und VERLETZUNGEN!

- Die Temperatur der Außenflächen des Geräts kann 60 °C überschreiten. Nur die Bedienelemente berühren. Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht bei der Handhabung der Speisenbehälter während und nach dem Garen: Die Temperaturen könnten sehr hoch sein. Zur Vermeidung von Verbrennungen geeignete Hitzeschutzkleidung tragen.
- Während des Betriebs bei geöffneter Tür nicht die Schutzabdeckung der Gebläse entfernen; die sich bewegenden Gebläse und die noch heißen Heizwiderstände dürfen nicht berührt werden.
- Die maximale Arbeitshöhe bezogen auf die Höhe der obersten Ebene, muss 160 cm vom Boden

entfernt sein. Nach der Installation des Geräts das entsprechende  (beiliegende) Aufkleber-Symbol bei 160 Metern Höhe anbringen.

- Damit die Gerichte nicht zum Sieden gebracht werden, keine mit Wasser gefüllten Behälter oder bei Hitze schmelzende Speisen in größeren als solchen Mengen verwenden, die einfach zu kontrollieren sind. Aus diesem Grund nur Ebenen verwenden, die eine Sicht auf den Inhalt des Behälters ermöglichen. Beim Herausziehen des Backblechs mit heißer Flüssigkeit darauf achten, dass diese nicht überläuft:



STROMSCHLAGEFAHR

- Vor jeder Art von Reinigung des Geräts die Stromzufuhr (den Leitungsschutzschalter betätigen) und die Wasserversorgung (den Wasserhahn schließen) unterbrechen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Jede Änderung an der Elektroanlage, die evtl. für die Installation des Geräts notwendig ist, darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden.
- Die Stromversorgungsanlage muss mit einem funktionstüchtigen und genormten Erdanschluss ausgestattet sein.
- Beim festem Anschluss an das Stromnetz muss zwischen Gerät und Netz ein der Netzlast und den geltenden Vorschriften entsprechender Mehrpolschalter der Überspannungskategorie III (4000 V) mit einer Mindestöffnung zwischen den Kontakten installiert werden (automatischer Leitungsschutzschalter).
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder dessen technischem Kundendienst bzw. einer Person mit ähnlichem Berufsprofil ausgewechselt werden, um jegliche Gefahren zu vermeiden.
- Im Inneren des Geräts befinden sich auch elektrische Bauteile. Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Wasser- und Dampfstrahl gereinigt werden; insbesondere, wenn dieser auf die Belüftungsöffnungen der Metallflächen des Außengehäuses gerichtet wird.



BRANDGEFAHR

- Leicht entflammable Lebensmittel, wie z.B. Speisen auf Alkoholbasis, dürfen nicht gegart werden; es könnten Selbstentzündungen auftreten und somit Brände und Explosionen im Garraum entstehen.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist sicherzustellen, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (z. B. Bedienungsanleitungen, Plastiktüten oder andere brennbare Gegenstände) oder Reinigungsmittelrückstände im Garraum befinden.
- Den Garraum des Geräts immer sauber halten. Die Garflüssigkeiten (Fette) oder Lebensmittelrückstände könnten sich entzünden!

SICHERHEIT FÜR DEN BENUTZER

- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch in industriellen und gewerblichen Küchen bestimmt und darf nur von Fachpersonal benutzt werden, das für seinen korrekten Gebrauch geschult wurde. Aus Sicherheitsgründen muss das Gerät während des Betriebs überwacht werden.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder und/oder Personen bestimmt, welche eingeschränkte körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten aufweisen bzw. fehlende Erfahrung und Kenntnis im Umgang mit diesem Gerät haben, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden.
- Bei einem Defekt oder einer Betriebsstörung das Gerät ausschalten, den Wasserhahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und einen Vertragskundendienst kontaktieren.
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich vorgesehen ist, d.h. es kann für alle Garvorgänge im Ofen von folgenden Produkten verwendet werden: Frische und tiefgekühlte Konditorei- und Backwaren sowie gastronomische Erzeugnisse; ebenso zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Gerichten und zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jeder andere Einsatz ist als Fehlanwendung zu betrachten.
- Der Lärmpegel des eingeschalteten Geräts liegt unter 70 dB (A).

INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

- Bei der ersten Benutzung des Geräts wird empfohlen, es für 40/50 Minuten und bei einer Temperatur von 220/230 °C leer einzuschalten. Auf diese Weise werden unangenehme (völlig normale) Gerüche beseitigt, die zum einen bei der Erhitzung der Wärmeisolierung entstehen, die den Garraum umgibt, und zum anderen auf die Erhitzung des Silikons der äußeren Abdichtung zurückzuführen sind.
- Säurehaltige Speisen dürfen nicht für einen längeren Zeitraum zurückbleiben (Zitronensaft, Essig, Salz usw.), da diese Ursache für Korrosionsschäden sind.
- Das Gerät muss regelmäßig - auch täglich - gereinigt werden, um den einwandfreien Betrieb und eine längere Lebensdauer zu gewährleisten.
- Bei Verwendung von speziellen Reinigungsmitteln (Fettlösern) für Edelstahl prüfen, dass diese keine korrosiven Säuren enthalten (Chlor darf auch in verdünnter Form nicht vorhanden sein). Die Anweisungen und Warnhinweise des Reinigungsmittelherstellers genau befolgen und geeignete Schutzhandschuhe aus Gummi tragen.
- Auf keinen Fall Gegenstände aus Metall, Stahlwolle oder Schaber verwenden, welche die behandelten Oberflächen beschädigen können.

EMPFEHLUNGEN FÜR DAS GAREN

- Bei der Verteilung der Speisen im Garraum einen Abstand von mindestens 40 cm zwischen zwei Backblechen halten, um die Luftzirkulation nicht zu stark zu behindern.
- Keine Backbleche mit zu hohen Kanten verwenden: Diese bilden eine Barriere, welche die Luftzirkulation behindert.
- Den Ofen vor jedem Garen vorheizen, um die maximale Leistung zu erzielen.
- Für ein möglichst einheitliches Garen die Speisen gleichmäßig auf jedem einzelnen Backblech verteilen und dabei die Stückgröße, Schicht oder Dicke berücksichtigen.
- Die Speisen möglichst nicht im Garraum salzen.
- Für die Kontrolle des korrekten Verlaufs des Garzyklus die Beleuchtung im Garraum verwenden: Die Tür nicht unnötigerweise öffnen; dies verursacht Energieverschwendungen und verlängerte Garzeiten.

RESTRIKTIKEN

- Nach dem Garen die Tür vorsichtig öffnen, damit die Hitze nicht zu stark austritt und Verbrennungen verursachen könnte.
- Während des Ofenbetriebs auf die heißen Bereiche der Außenfläche achten (am Gerät gekennzeichnet).
- Den Türgriff nicht zum Transport verwenden.

- Der Abstelltisch und die Halterung müssen das Gewicht des Geräts tragen können und dieses korrekt aufnehmen können.
- Das Gerät beinhaltet elektrische Teile und darf niemals mit einem Wasser- oder Dampfstrahl gereinigt werden.
- Das Gerät ist elektrisch angeschlossen: Vor Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr unterbrechen.
- Um falsche Verbindungen des Geräts zu verhindern, sind die jeweiligen elektrischen/Wasser-Anschlüsse am Gerät durch entsprechende Schilder gekennzeichnet.

1 TECHNISCHER SERVICE

- Es ist wichtig, dass diese Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Bei einem Verlust ist eine Kopie direkt beim Hersteller anzufragen.
- Diese Informationen wurden zu Ihrer eigenen und für die Sicherheit Dritter verfasst. Deshalb sollten Sie vor der Installation und dem Gebrauch des Geräts aufmerksam gelesen werden.
- Für regelmäßige Kontrollen während einer Wartung und bei Reparaturen den nächsten Kundendienst kontaktieren und ausschließlich Originalersatzteile verwenden. Eine Missachtung dieser Anweisung führt zum Verfall des Garantieanspruchs.
- Alle Tätigkeiten hinsichtlich der Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von technisch qualifizierten Installateuren vorgenommen werden, wobei die Anweisungen der Herstellerfirma und die geltenden nationalen Verordnungen zu beachten sind.
- Das Typenschild mit den „technischen Daten“ befindet sich auf der Seitenplatte des Geräts.

Hinweis: Unsachgemäßer Gebrauch oder Fehlanwendung des Geräts sowie die Missachtung der Installationsvorschriften befreien den Hersteller von jeglicher Haftung.

2. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

2.1 Bedienblende

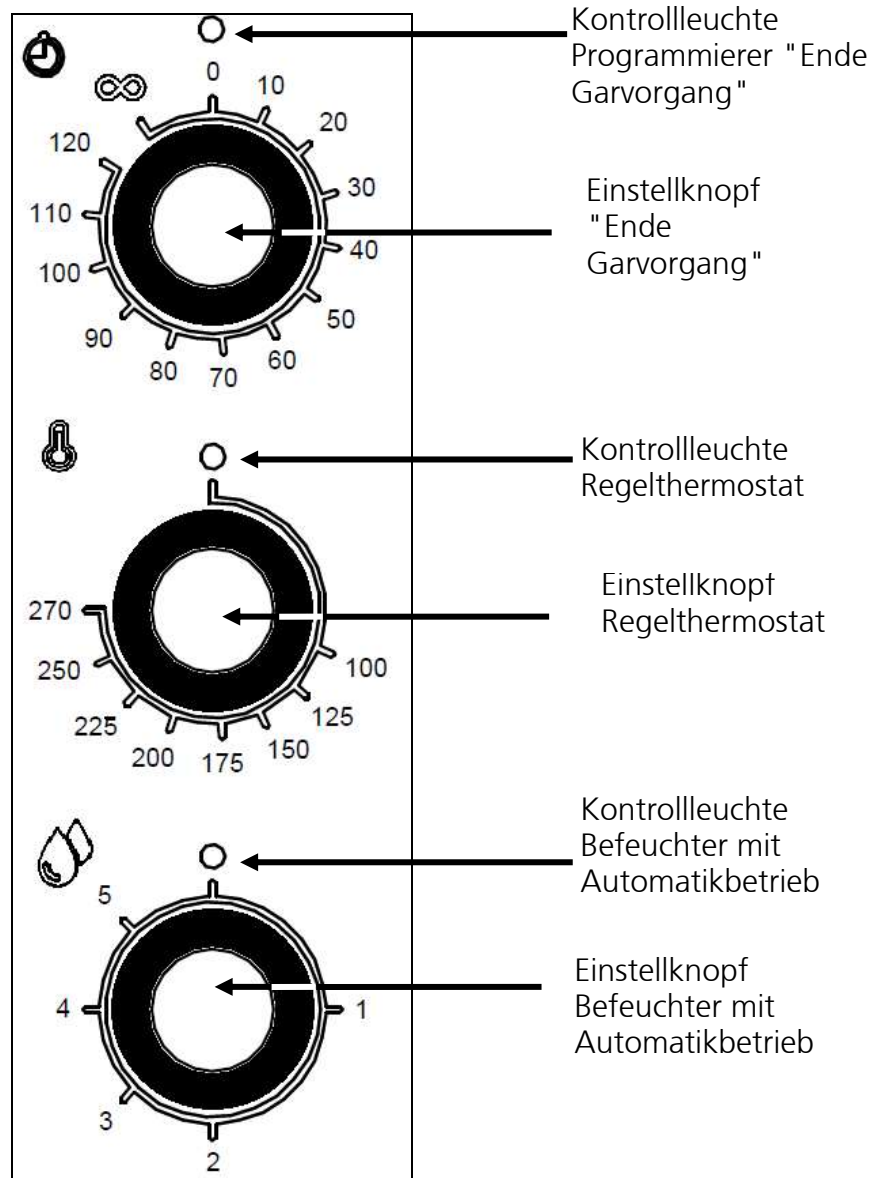


Abb.1

Programmierung der Garzeit - Der Ofen wird durch Drehen des Einstellknopfes (Abb.1) beim Symbol (Dauerbetrieb) oder bei der gewählten Garzeit (bis zu 120 Minuten) gestartet; im letzteren Fall wird das Ende des Garvorgangs durch die automatische Abschaltung des Ofens signalisiert.

Programmierung der Gartemperatur - Den Einstellknopf des Regelthermostats (Abb. 1) auf die Temperatur stellen, die für den Garvorgang gewählt wurde.

Programmierung der Feuchtigkeits-/Dampfmenge - Um während des Ofenbetriebs (heiße Garkammer) Feuchtigkeit/Dampf zu erzeugen, den Knopf des automatischen Befeuchters (Abb.1) auf den gewünschten Wert (von 1 bis 5) drehen. Bei Drehen des Knopfes in die Position • (aus) wird der Befeuchter ausgeschaltet.

Wichtig

- Wird Einstellknopf auf "1" bis "4" gestellt, erzeugt der Befeuchter Feuchtigkeit/Dampf (Wassereinspritzung in den Garraum) in Zeitintervallen, die automatisch festgelegt und zyklisch wiederholt werden. (Je höher die Zahl, desto länger ist die Betriebszeit des Befeuchters, was einer höheren Feuchtigkeits-/Dampferzeugung entspricht).

- Durch Drehen des Knopfes in Position "5" wird die automatische Steuerung des Befeuchters deaktiviert, dessen Funktion in einer andauernden Wassereinspritzung in den Garraum besteht (kontinuierliche Feuchtigkeits-/Dampfproduktion).
- Vor der Inbetriebnahme des automatischen Befeuchters ist die Temperatur im Garraum auf einen Wert von mindestens 120°C zu stellen, um die Produktion von Feuchtigkeit/Dampf zu optimieren.

Die Kontrollleuchte des Programmiergeräts "Ende des Garvorgangs" - Das grüne Licht am Programmiergerät (Abb.1) zeigt an, dass der Ofen in Betrieb steht und die Garzeit aktiv ist.

Kontrollleuchte Regelthermostat - Die orangefarbene Kontrollleuchte des Regelthermostats (Abb.1) erlischt jedes Mal, wenn die programmierte Temperatur im Garraum erreicht ist. Schaltet sich erneut ein, wenn der Thermostat einschreitet, um diese Temperatur wieder zu erreichen.

Kontrollleuchte des automatischen Befeuchters - Die orangefarbene Kontrollleuchte des automatischen Befeuchters (Abb.1) zeigt an, dass das Wasser-Magnetventil in Betrieb steht und somit Feuchtigkeit/Dampf im Garraum erzeugt wird.

Innenbeleuchtung des Ofens - Wenn der Ofen in Betrieb steht, ist die Innenbeleuchtung stets eingeschaltet.

Zum Ausschalten des Ofens - Die Drehknöpfe des Programmiergeräts "Ende des Garens" und jene des Thermostats in die Aus-Position stellen. Nach der Benutzung den vor dem Gerät befindlichen Wasserabsperrhahn schließen und die Stromversorgung ausschalten.

2.3 Backen

Beim Backen ist der Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor die Lebensmittel in das Backrohr kommen. Sobald der Ofen die Temperatur erreicht hat, können die Lebensmittel eingeführt werden; die Backzeit überprüfen. Den Ofen 5 Minuten vor der theoretischen Zeit ausschalten, um die gespeicherte Wärme zu erhalten.

- **Konvektionsgaren (trockene Hitze)** - Den Ofen einschalten und den Drehknopf des Thermostats auf die gewünschte Temperatur stellen.
- **Konvektionsgaren + Feuchtigkeit/Dampf (trockene Hitze + feuchte Hitze)** - Den Ofen in Betrieb setzen. Den Einstellknopf des Thermostats auf die gewünschte Temperatur und den Einstellknopf für die Befeuchtung im Automatikbetrieb auf die gewählte Feuchtigkeits-/Dampfmenge stellen.
- **Auftauen** - Den Ofen einschalten und die Einstellknöpfe des Thermostats und des automatischen Befeuchters in die Aus-Position drehen (●).

3. REINIGUNG

3.1 Manuelle Reinigung des Garraums

Aus Hygienegründen sollte der Garraum täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Durch eine korrekte Reinigung wird zudem die Bildung von Korrosion im Garraum verhindert und die Gefahr eines Verbrennens von Fetten und Speiserückständen verhindert, die sich mit der Zeit ansammeln. Für eine einfachere Reinigung die Seitengitter entfernen. Die Reinigungsmittel dürfen weder scheuernde Stoffe noch Säuren/korrosive Stoffe enthalten. Sollten keine geeigneten Reinigungsmittel vorhanden sein, genügt es, den Garraum mit einem mit lauwarmem Wasser getränkten Schwamm oder lauwarmem Wasser und etwas Essig zu reinigen. Gründlich abspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden) und mit einem weichen Tuch sorgfältig abtrocknen. Die Seitengitter werden separat gereinigt und wieder eingebaut. Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

3.2 Halbautomatische Reinigung des Garraums

Einen spezifischen Fettlöser für Edelstahl auf die Innenwände des Garraums, die Seitengitter, die Gebläseabdeckung (nicht durch das Gitter die Gebläse ansprühen) und auf die Innenscheibe der Tür sprühen.

Das Produkt circa 20 Minuten bei geschlossener Tür einwirken lassen.

Ofen einschalten und Temperatur auf 100-120 °C regeln.

Einen Zyklus mit 100% Dampf (Einstellknopf automatischer Befeuchter auf Position „5“) etwa 15 Minuten lang ausführen.

Ofen nach erfolgtem Zyklus ausschalten, Garraum abkühlen lassen und gründlich ausspülen (falls vorhanden, die entsprechende Dusche verwenden).

Mit einem Heizzyklus trocknen; dabei die Temperatur circa 10 Minuten auf 180-200 °C stellen (ggf. Zyklus wiederholen).

Nach der Reinigung die Ofentür etwas geöffnet lassen.

3.3 Reinigung der Gebläse

Die Gebläse müssen regelmäßig mit speziellen kalklösenden Produkten gereinigt werden. Die Reinigung muss an allen Teilen erfolgen, wobei etwaige Kalk-Verkrustungen zu entfernen sind. Zum Erreichen der Gebläse muss die Gebläseabdeckung ausgebaut werden. Nach der Reinigung die Schutzabdeckung in umgekehrter Reihenfolge wieder anbringen.

3.4 Reinigung der Türdichtung

Aus betriebstechnischen und Hygienegründen sollte die Türdichtung täglich gereinigt werden, wenn die Betriebszeit des Ofens beendet ist. Gründlich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen. Abspülen und mit einem weichen Tuch trocknen. Etwaige Verkrustungen oder Speiserückstände müssen sehr vorsichtig und ohne scharfe Werkzeuge aus Metall entfernt werden, welche die Dichtung irreparabel beschädigen könnten.

3.5 Reinigung der Tür

Die Innenscheibe der Tür des Garraums kann mit demselben Fettlöser gereinigt werden, der für die manuelle Reinigung des Garraums verwendet wird; anderenfalls kann ein normaler(ungiftiger) Glasreiniger verwendet werden. Ein handelsüblicher Glasreiniger ist auch zum Reinigen der Außenscheibe der Tür einsetzbar. In jedem Fall kann einfach lauwarmes Seifenwasser benutzt werden. Nach dem Spülen die Glasfläche gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Sollte sich zwischen den beiden Türscheiben eine Trübung bilden, kann diese entfernt werden, weil die Scheiben inspektionierbar sind.

3.6 Reinigung des äußeren Gehäuses

Die Außenflächen aus Stahl werden mit einem Tuch, das mit lauwarmem Seifenwasser oder mit lauwarmem Essigwasser getränkt wurde, gereinigt, gut gespült und mit einem weichen Tuch getrocknet.

Werden handelsübliche Spezialprodukte verwendet, müssen diese den Anforderungen der Reinigung entsprechen, welche im Abschnitt "Informationen für den Benutzer" angegeben sind.

Es sei darauf hingewiesen, dass auch die Reinigung des Abstelltisches für das Gerät oder des Fußbodens in der Nähe des Geräts nicht mit korrosiven Säuren ausgeführt werden darf (z.B. Salzsäure), da die von diesen abgegebenen Dämpfe das Außengehäuse aus Stahl angreifen und beschädigen können und die elektrischen Bauteile im Gerät unwiderruflich angreifen könnten.

3.7 Stillstandszeiten

Wenn das Gerät für einen langen Zeitraum nicht benutzt wird, sollte es von der Stromzufuhr (den dem Gerät vorgeschalteten Leitungsschutzschalter betätigen) und von der Wasserversorgung getrennt werden. Es sollte eine gründliche Innen- (Garraum) und Außenreinigung stattfinden, wobei insbesondere etwaige Salzreste zu entfernen sind, welche auf der Edelstahlfläche Korrosion verursachen könnten.

Zudem sollte das Gerät mit Sprays auf Ölbasis (z.B. Vaselineöl) geschützt werden, die auf die Edelstahlfläche gesprüht werden und eine wirksame Schutzschicht bilden.

Die Tür des Garraums etwas geöffnet lassen.

Mit einer geeigneten Plane wird das Gerät vor Staub geschützt.

4. MÖGLICHE DEFEKTE

Art des Defekts	Ursache des Defekts	Korrekturmaßnahme
Kontrollleuchten der Bedienblende vollständig ausgeschaltet (Ofen funktioniert nicht)	- Falscher Anschluss an das Stromnetz	- Netzanschluss kontrollieren
	- Keine Netzspannung	- Versorgungsspannung wieder herstellen.
	- Thermosicherung aktiviert.	- Rückschaltung der Thermosicherung
Garzyklus eingestellt: Ofen funktioniert nicht	- Tür geöffnet oder nur halb geschlossen	- Tür korrekt schließen.
	- Türsensor beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
Dampfzyklus aktiviert: Keine Erzeugung von Feuchtigkeit/Dampf im Garraum	- Falscher Anschluss an das Wassernetz.	- - Wasseranschluss kontrollieren.
	- Absperrhahn geschlossen.	- Hahn kontrollieren.
	- Wassereinlassfilter verstopft.	- Filter reinigen.
	- Elektroventil Wassereinlass beschädigt.	- Fachtechniker kontaktieren
Tür geschlossen: Dampfaustritt aus Dichtung	- Falsche Montage der Dichtung	- Montage der Dichtung kontrollieren.
	- Dichtung beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
	- "Hake"-Griff schlecht angepasst	- Fachtechniker kontaktieren
Ofen gart nicht gleichmäßig	- Einer der Motoren ist blockiert oder dreht sich mit niedriger Drehzahl	- Fachtechniker kontaktieren
	- Motoren führen keinen Richtungswechsel aus	- Fachtechniker kontaktieren
	- Heizwiderstand nicht versorgt oder beschädigt.	- Fachtechniker kontaktieren
Garraum-Lampe (LED) funktioniert nicht	- Lampe (LED) beschädigt	- Lampe (LED) austauschen
Die thermische Sicherheitseinrichtung wird fortlaufend aktiviert	- Gerät beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren
	- Regelthermostat beschädigt	- Fachtechniker kontaktieren

5. Kundendienst

Dieses Gerät wurde für optimale Betriebsergebnisse vor dem Verlassen des Werks von erfahrenen Fachtechnikern endgeprüft und eingestellt. Jede Reparatur oder Einstellung muss äußerst sorgfältig und vorsichtig durchgeführt werden; dabei sind nur Originalersatzteile zu verwenden.

Aus diesem Grund ist immer der Vertragshändler, über den der Kauf erfolgte, oder unser nächster technischer Kundendienst zu kontaktieren, wobei die Art der Störung und das in Ihrem Besitz befindliche Gerätemodell anzugeben sind. Die Adapter für die Anpassung an andere Gasarten liegen dem Gerät bei und gehören somit zum Lieferumfang beim Kauf oder der Übergabe.

6. Entsorgung des geräts

In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2012/19/EU über die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2015 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderem Abfall gesammelt werden muss.

Der Benutzer muss daher die Geräte am Ende ihrer Lebensdauer bei den entsprechenden getrennten Sammelstellen (Ökologische Inseln/Umweltplattformen) für elektrischen und elektronischen Abfall abgeben.

Alle Geräte von werden aus wiederverwertbaren Metallmaterialien hergestellt (Edelstahl, verzinktes Blech, Eisen, Kupfer, Aluminium usw.), die mehr als 90% des Gesamtgewichts des Geräts ausmachen. Es wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromversorgungskabel entfernt und der Mechanismus zum Verschließen von Fächern und/oder Hohlräumen, falls vorhanden, entfernt wird.

Die getrennte Abfallsammlung und die folgenden Behandlungen sowie Recycling und Entsorgung tragen zur Herstellung von Geräten aus Recyclingmaterial bei und schränken die negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit ein, die durch eine unangemessene Abfallverwaltung entstehen könnten. Die illegale Entsorgung des Produktes seitens des Benutzers führt zur Anwendung einer Ordnungsstrafe.





**TRANSLATION OF ORIGINAL OPERATING AND
INSTRUCTION MANUAL
SMART OVENS**

RC-711 MB (10011957)

CONTENTS

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)	4
2. INSTRUCTIONS FOR THE USER	4
2.1 Control panel	4
2.3 Baking	5
3. CLEANING	5
3.1 Manual cooking chamber cleaning	5
3.2 Semi-automatic cooking chamber cleaning	6
3.3 Cleaning the fans	6
3.4 Cleaning the door gasket	6
3.5 Cleaning the door	6
3.6 Cleaning the external casing	6
3.7 Inactivity period	6
4. TROUBLESHOOTING	7
5. TECHNICAL SUPPORT	7
6. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	7

GENERAL INFORMATION

It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer.
This information has been prepared for your safety and that of others.

Therefore, we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.

If upon reception of the goods the packaging should not be intact or should it be damaged, affix the following wording: "GOODS SUBJECT TO CHECK", with the specification of the damage and countersigned by the driver; file a written complaint with the vendor within 4 calendar days (not business days) from the date of delivery, after which no complaints shall be accepted.

For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Technical Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right

The "technical data" plate is located on the side panel of the appliance.

A periodic check (at least once a year) of the appliance contributes to extending its service life and assures proper operation.

Any maintenance operation on the appliance must only be done by highly qualified personnel trained in the operations to be performed.

Before performing any maintenance on the appliance, the power supply must be disconnected (act on the safety magnetic circuit breaker located upstream of the appliance) and let it cool down.

The components that might require maintenance are all accessible by removing the left side and back of the appliance.

The inappropriate or incorrect use of the appliance shall invalidate any liability and warranty right by the Manufacturer.



BURN and INJURY HAZARD

- The temperature of the appliance's external surfaces may exceed 60°C, only touch control elements. Burn hazard!
- Pay attention to handling food containers during and after cooking: they might be very hot. Wear appropriate protective thermal clothing to prevent burns.
- During operation, with the door open, do not remove the fan cover; do not touch the moving fans and resistors which are still hot.
- **The maximum working height, referred to the highest surface level, must be 160 centimetres from the**

floor. After installing the appliance apply the suitable adhesive symbol  (supplied) at a height of 160 centimetres.

- To prevent boiling, do not use containers filled with liquids or food that liquefy with heat, in excessive amounts that cannot be easily kept under control. For this reason, only use trays that let you see inside the container. When extracting a tray containing hot liquid pay attention not to spill any liquid.



ELECTRIC SHOCK HAZARD

- Before performing any cleaning on the appliance, disconnect the power supply (from the safety circuit breaker) and water supply (close the water cock). Let it cool completely.
- Any modification to the electrical system that might be required to install the appliance must be carried out by competent personnel only.
- The power supply system must be fitted with an effective earthing connection according to the regulations in force.
- In the permanent connection to the mains, a protective pole switch must be installed between the appliance and the mains with minimum opening between the contacts of overvoltage category III (4000V), sized for the load and complying with applicable regulations (automatic circuit breaker).
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or their technical support service, or in any case by a person with similar qualifications, to prevent any risk.
- The appliance also has electrical components inside, for safety reasons it is forbidden to wash it with water or steam jets especially if aimed at the aeration vents on the metal surfaces of its outer casing.



FIRE HAZARD

- No foods containing easily flammable substances must be cooked, such as alcohol-based foods; self-combustion phenomena might occur leading to fires and explosions in the cooking chamber.
- Before using the appliance, make sure that there are no non-compliant objects (e.g. User manuals, plastic bags or other flammable objects) or detergent residues, inside the cooking chamber.
- Always keep the cooking chamber clean. Cooking liquids (fats) or food residues may ignite!

USER SAFETY

- The appliance is intended for professional use in institutional and professional kitchens and must only be used by skilled personnel who have been trained on its proper use. For safety reasons the appliance must be supervised during operation.
- The appliance is not intended to be used by children and/or persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or who has been instructed on using the appliance.
- In the event of failure or poor operation, switch off the appliance, close the water supply cock, disconnect the power supply and contact an authorised Technical Support Centre.
- This appliance shall be used only for the purposes for which it was designed, meaning for all types of baking of pastries, baked goods and food: fresh and frozen; for reconditioning chilled and frozen food, for steam cooking meats, fish and vegetables. Any other use is considered improper.
- The noise level of the appliance in operation is less than 70 dB (A).

INFORMATION FOR THE USER

- When the appliance is used for the first time it is recommended to run an empty cycle for 40/50 minutes at a temperature of 220/230°C. In this way all unpleasant yet fully normal smells due to heating the thermal insulation enveloping the cooking chamber and the silicone used for its external sealing are dissipated.
- Avoid prolonged permanence on the steel surfaces of foods containing acidic substances (lemon juice, vinegar, salt, etc.) which cause corrosive deterioration.
- The appliance must be cleaned regularly, even daily, to ensure the best functionality and to extend its service life.
- If specific detergents (degreasers) are used for cleaning stainless steel, ensure they do not contain corrosive acid substances (no presence of chlorine even if diluted) or abrasive substances. Carefully follow the instructions and warnings of the detergent's manufacturer and take precautions such as using adequate rubber gloves.
- Strictly avoid using scouring pads, steel wool and scrapers that may ruin the treated surfaces.

COOKING TIPS

- In placing the food in the cooking chamber, maintain a space of at least 40 mm between trays in order not to excessively obstruct air circulation.
- Do not use trays with sides higher than necessary: the sides form barriers that prevent hot air circulation.
- Preheat the oven every time before cooking to achieve top performance.
- For cooking as consistently as possible, spread the food evenly in every tray taking into account its size, layer or thickness.
- Avoid adding salt to food in the cooking chamber.
- To check correct progress of the cooking cycle use the chamber's internal lighting: avoid uselessly opening the door, which causes wastes of energy and longer cooking times.

RESIDUAL RISKS

- After baking open the door with caution, to avoid the violent outflow of heat which might cause burns.
- During oven operation pay attention to hot areas of its outer surfaces (marked on the appliance).
- Do not use the door handle to move the appliance (possible glass breakage).
- The supporting bench must be able to withstand the weight of the machine and house it correctly.
- The appliance is fitted with electrical parts and must never be washed with a water or steam jet.
- The appliance is electrically connected: disconnect the power supply before performing any type of cleaning.
- To avoid incorrect connections of the appliance, the relevant electrical/water connections are marked on the appliance by suitable identification plates.

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)

- It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer.
- This information has been prepared for your safety and that of others; therefore we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.
- For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Technical Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right.
- All installation and commissioning operations must exclusively be performed by technically skilled installers, in compliance with the instructions of the Manufacturer and in compliance with national standards in force.
- The "technical data" plate is located on the side panel of the appliance.

Note: The inappropriate or incorrect use of the appliance and failure to comply with installation rules shall invalidate any liability by the Manufacturer.

2. INSTRUCTIONS FOR THE USER

2.1 Control panel

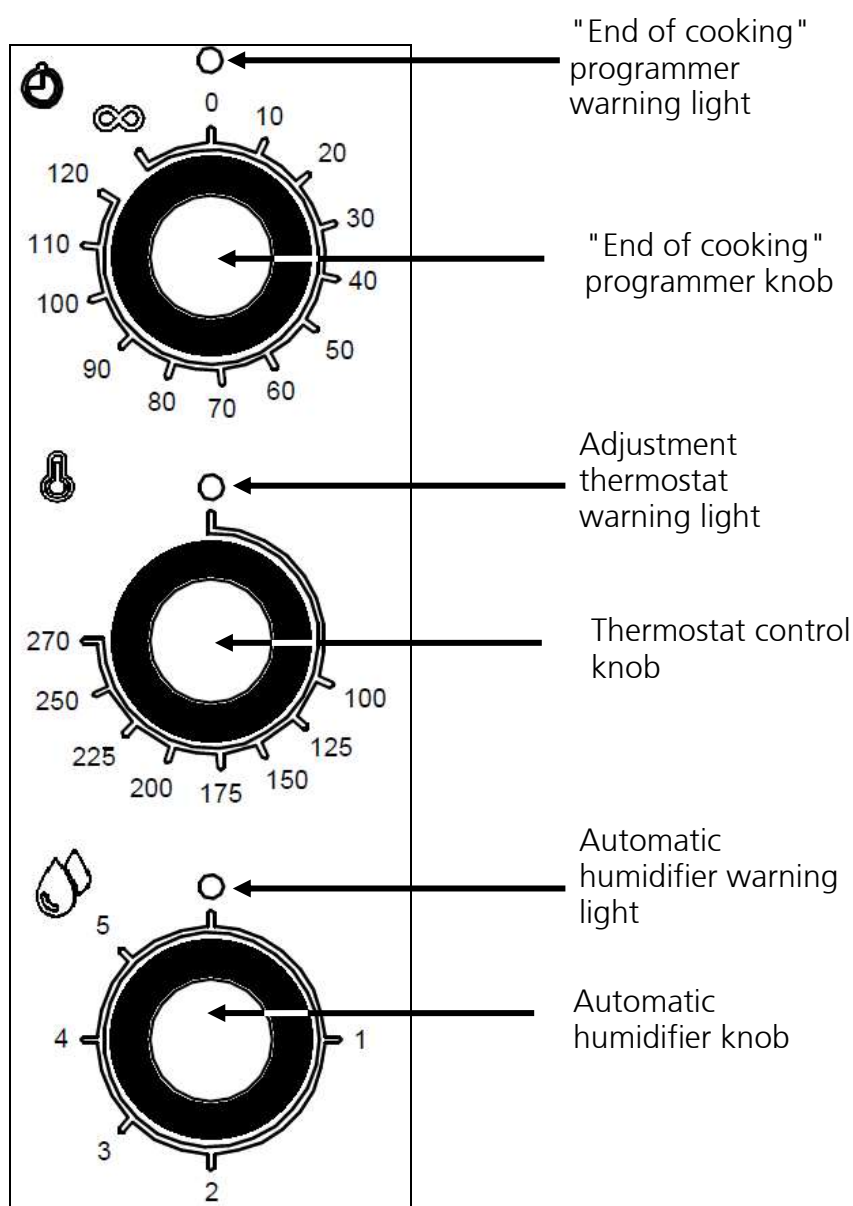


Fig.1

Programming cooking time - The oven is switched on by turning the programmer knob (Fig.1) to the  symbol (continuous operation) or to the selected cooking time (up to 120 minutes); in the latter case the end of cooking is signalled by the oven switching off automatically.

Programming cooking temperature - Turn the thermostat knob (Fig.1) to adjust the temperature selected for cooking.

Programming humidity/steam quantity - To generate humidity/steam during the operation of the oven (hot cooking chamber), turn the knob of the automatic humidifier (Fig.1) to the desired value (from 1 to 5). By turning the knob to the • (off) position the humidifier stops working.

Important

- By turning the knob to positions from "1" to "4" the humidifier works by generating humidity/steam (water is fed into the cooking chamber) at automatically adjusted and cyclically repeated time intervals. (A higher number corresponds to a longer time of humidifier operation, therefore greater steam production).
- Turning the knob to position "5" disables the automatic control of the humidifier which works by continuously feeding water into the cooking chamber (continuous humidity/steam production).
- Before turning on the automatic humidifier, stabilise the temperature inside the cooking chamber to a value of at least 120°C in order to optimise the production of humidity/steam.

"End of cooking" programmer warning light - The green light of the programmer (Fig.1) indicates that the oven is working and that the cooking time is active.

Control thermostat warning light - The orange warning light of the control thermostat (Fig.1) turns off every time the programmed temperature is reached in the cooking chamber. It switches on again when the thermostat is triggered to re-establish this temperature.

Automatic humidifier warning light - The orange warning light of the automatic humidifier (Fig.1) indicates that the water solenoid valve is operating and therefore humidity/steam is being produced in the cooking chamber.

Internal oven light - With the oven in operation, the internal light is always on.

To turn off the oven - Place the "end of cooking" programmer and thermostat knobs in the off position. After use, close the water shut-off tap upstream of the appliance and disconnect it from the power supply.

2.3 Baking

For cooking, pre-heat the oven to the desired temperature before inserting the food. When the oven has reached the required temperature, introduce the food and check the cooking time. Turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recover the stored heat.

- **Convection cooking (dry heat)** - Switch the oven on and turn the thermostat knob to the desired temperature.
- **Convection cooking + humidity/steam (dry heat + damp heat)** - Switch the oven on. Turn the thermostat knob to the desired temperature and the automatic humidifier knob to the selected amount of humidity/steam.
- **Defrosting** - Switch the oven on and turn the thermostat and automatic humidifier knobs to off (•).

3. CLEANING

3.1 Manual cooking chamber cleaning

For hygienic reasons it is good practice to clean the cooking chamber on a daily basis, at the end of every day the oven is used. Correct cleaning also prevents the formation of corrosive phenomena inside the chamber, as well as preventing the danger of accidental combustion due to any grease and food residues accumulated over time.

To aid cleaning remove the side grilles. The cleaning detergents must not contain abrasive substances or substances of acid/corrosive nature. In case of lack of appropriate detergents it is sufficient to clean the cooking chamber with a sponge soaked in warm soapy water or warm water and a little vinegar. Rinse with plenty of water (use the suitable shower if available) and dry well with a soft cloth. The side grilles

must be cleaned separately and fitted back on. When cleaning is completed leave the oven door slightly open.

3.2 Semi-automatic cooking chamber cleaning

Spray specific degreaser for stainless steel on the internal walls of the cooking chamber, on the side grilles, on the fan covers (do not spray onto the fans through the grille) and on the internal door glass.

Let the product act for about 20 minutes with the door closed.

switch the oven on adjusting the temperature at 100-120°C.

Run a cycle with 100% steam (automatic humidifier knob in position "5") for about 15 minutes.

Upon completing the cycle switch off the oven, let the cooking chamber cool and rinse it with plenty of water (use the suitable shower if available).

Dry by running a heating cycle adjusting the temperature at 180-200°C for about 10 minutes (repeat the cycle if necessary).

When cleaning is completed leave the oven door slightly open.

3.3 Cleaning the fans

The fans must be regularly cleaned with appropriate descaling products. All their parts must be thoroughly cleaned, eliminating any limescale. The fan cover must be removed to access fans. When cleaning is completed fit the cover back on operating in reverse order.

3.4 Cleaning the door gasket

For hygienic and functional reasons it is good practice to clean the door gasket at the end of every day the oven is used. It must be accurately washed with warm soapy water. It must be rinsed and dried with a soft cloth. Any scaling or food residues must be removed with special care, without using sharp metal tools that might irreparably damage the gasket.

3.5 Cleaning the door

The internal glass of the cooking chamber door may be cleaned using the same type of degreaser used for manually cleaning the cooking chamber; otherwise, a normal (non toxic) glass cleaning product may be used. A common glass detergent may be used also to clean the external door glass. In any case one may simply use warm soapy water. After rinsing dry the glass surface well with a soft cloth.

Should opaque spots form between the two glass panes, these may be removed as they are inspectable.

3.6 Cleaning the external casing

The outer steel surfaces must be cleaned with a cloth soaked in warm soapy water or mixed with a little vinegar, they must be rinsed well and dried with a soft cloth.

Should you wish to use specific products on the market, these must comply with the cleaning requirements set out in the "Information for the user" paragraph.

It is worth remembering that the counter supporting the appliance, or the floor surrounding the appliance area, should also be cleaned without using acid corrosive substances (e.g. muriatic acid) since the vapours released by them might corrode and deteriorate the outer steel shell and cause irreparable damage to the electrical components inside the appliance.

3.7 Inactivity period

Should the appliance not be used for a long extent of time, it is good practice to disconnect it from the power supply (act on the safety magnetic circuit breaker located upstream of the appliance) and water supply. It is recommended to clean it with care internally (cooking chamber) and externally, paying special attention to removing any salt residues which might lead to corrosion on the steel surfaces.

It is also recommended to protect the appliance with oil-based spray products (e.g. Vaseline oil) which form an effective protective film when sprayed on the surfaces.

Leave the door of the cooking chamber ajar.

Adequately covering the appliance, finally, allows it to be protected from dust.

4. TROUBLESHOOTING

Type of fault	Cause of the fault	Corrective action
Control panel warning lights totally off (The oven does not work)	- Non-compliant connection to the power mains	- Check the connection to the mains
	- No mains voltage	- Restore the power supply voltage
	- Safety thermal device triggered	- Restore the safety thermal device
Cooking cycle set: the oven does not work	- Door open or ajar	- Close the door properly
	- Door sensor damaged	- Contact a skilled technician
Automatic humidifier active: no humidity/steam production in the cooking chamber	- Non-compliant water mains connection	- Check the connection to the water mains
	- Closed stopcock	- Check the cock
	- Obstructed water inlet filter	- Clean the filter
	- Damaged water inlet solenoid valve	- Contact a skilled technician
Closed door: steam escapes through the gasket	- Non-compliant gasket assembly	- Check gasket assembly
	- Damaged gasket	- Contact a skilled technician
	- Handle "nose" adjusted incorrectly	- Contact a skilled technician
The oven does not cook evenly	- One of the motors is down or operates at low speed	- Contact a skilled technician
	- The motors do not reverse direction	- Contact a skilled technician
	- Resistor not powered or damaged	- Contact a skilled technician
Lamp (LED) in the cooking chamber does not work	- Lamp (LED) damaged	- Replace the lamp (LED)
The thermal safety device is activated continuously	- Damaged device	- Contact a skilled technician
	- Control thermostat damaged	- Contact a skilled technician

5. TECHNICAL SUPPORT

Before leaving the factory this appliance has been calibrated and tested by experienced and skilled personnel in order to obtain the best operating results. Any repair or calibration must be carried out with the utmost care and attention, using only original parts.

That is why it is required to always contact the Dealer who has sold the appliance or our nearest Technical Support Centre, specifying the kind of failure and the model of the appliance you have. The parts required for adaptation to different types of gas are provided with the appliance hence supplied upon sale or delivery.

6. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

In accordance with Directive 2012/19/EU on the disposal of waste electrical and electronic equipment, the crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015, and that at the end of its services life it must be disposed of separately from other waste.

At the end of the appliance's service life, the user must, therefore, deliver it to the appropriate centres (recycling centres) for the separate collection of electrical and electronic waste.

All appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, galvanised sheet metal, iron, copper, aluminium, etc.) which make up more than 90% of the total weight of the appliance. Before disposing of the appliance, it is recommended to make it unusable by removing the power supply cable and removing the mechanism for closing compartments and/or openings, if any.

The separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal, are conducive to the production of equipment with recycled materials and reduce the negative effects on the environment and health possibly caused by incorrect waste handling. Illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative penalties.





**TRANSLATION OF ORIGINAL INSTALLATION AND
MAINTENANCE MANUAL
SMART OVENS**

RC-711 MB (10011957)

CONTENTS

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)	2
2. GENERAL INFORMATION	2
3. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER	2
3.1 Storage	2
3.2 Transportation of the appliance	2
3.3 Unpacking the appliance	3
3.4 Removal of the protective film	3
3.5 Protective film/package disposal	3
3.6.1 Table top oven placement	3
3.6.2 Stacking ovens on other appliances	4
3.6.3 Placement of floor-standing ovens with trolley	4
3.7 Electrical connection	4
3.8 Power supply cable connection (replacement)	5
3.9 Type of connection to the mains	5
3.10 Connection to the water mains	6
3.11 Water drain	6
3.11.1 Water drain for floor ovens	7
3.11.2 Water drain for tabletop ovens	7
3.12 Steam drain	8
4. MAINTENANCE INSTRUCTIONS	8
4.1 Access to the components for inspection	8
4.2 Safety thermal devices	9
4.3 Replacing the cooking chamber gasket	9
4.4 Handle closure adjustment	9
4.5 Checking the cooking chamber gasket "seal"	9
4.6 Residual risks	10
5. TROUBLESHOOTING	10
6. TECHNICAL SUPPORT	11
7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE	11

1. SERVIZIO TECNICO (TECHNICAL SERVICE)

For periodic maintenance checks and repairs, contact your nearest Support Centre and only use original spare parts. Failure to comply with this provision shall forfeit the warranty right.

2. GENERAL INFORMATION

It is essential for this instruction manual to be stored together with the appliance for future referencing; in the event of misplacing it, a copy must be obtained directly from the manufacturer.

This information has been prepared for your safety and that of others; therefore we kindly ask you to read it carefully before installing and using the appliance.

Upon reception of the goods, if the **packaging** is not intact or is damaged, report the following: **"GOODS SUBJECT TO INSPECTION"**, with the specification of the damage and countersigned by the driver; file a written complaint with the vendor within 4 calendar days (not business days) from the date of delivery, after which no complaints shall be accepted.

The appliance is intended for professional use in industrial and professional kitchens and must only be used by skilled personnel who have been trained on its proper use. For safety reasons the appliance must be supervised during operation.

The appliance is not intended to be used by children and/or persons with impaired physical, sensory or mental abilities, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or who has been instructed on using the appliance.

It is hazardous to modify or attempt to modify the features of this appliance.

The appliance must never be cleaned with direct water or steam jets, since any ingress of water might affect its safety.

Before maintenance or cleaning disconnect the appliance from the power supply mains and let it cool.

In the event of failure or poor operation, switch off the appliance, close the water supply cock, disconnect the power supply and contact an authorised Support Centre.

Any modification to the electrical system that might be required to install the appliance must be carried out by competent personnel only.

All installation and commissioning operations must exclusively be performed by technically skilled installers, according to the manufacturer's instructions and in compliance with national standards in force.

Note: The inappropriate or incorrect use and failure to comply with installation rules shall invalidate any Manufacturer liability. To this regard, the instructions laid out in the **"POSITIONING"** paragraph must be strictly complied with.

3. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

The following instructions are intended for skilled installers, to perform installation, electrical and water connection operations in the most correct manner and according to the safety regulations in force in the country of installation of the appliance.

The Manufacturing Company shall not be liable for damage or harm to persons, pets or property arising from installation errors. Nor are they responsible for any appliance breakage caused by faulty installation.

3.1 Storage

If the appliance is stored in a warehouse, the ambient temperature must never drop below 0°C. Before switching on the appliance it must be brought to a temperature of at least +10°C.

3.2 Transportation of the appliance

During transportation the appliance must be left in its packaging in order to protect it from any external damage.

The weight of the appliance must also be taken into account in order to prevent overturning.

3.3 Unpacking the appliance

Remove the packaging before installation. It consists of a wooden pallet supporting the appliance and a cardboard casing protecting it. Ensure the appliance has not undergone any damage during transport; otherwise immediately alert your dealer and/or carrier.

3.4 Removal of the protective film

Before using the appliance accurately remove the special film protecting the stainless steel components, avoiding glue residues on the surfaces; if required, immediately remove them using an appropriate non flammable solvent. Do not use any tools that might scratch the surfaces or any acid-based or abrasive detergents.

3.5 Protective film/package disposal

The Factory has been committed for years to increasing the environmental compatibility of its equipment, with continuous efforts to reduce energy consumption and waste. The Factory intends to protect the environment and recommends to dispose of all different types of material, in the appropriate separate collection containers.

The protective film and packaging must be disposed of in strict compliance with the regulations in force in the country of installation of the appliance. **The various materials** (wood-paper-carton-nylon-metal tacks) that may comprise the packaging are potentially dangerous and must be kept out of reach of children and animals; **they must be duly separated and delivered to the respective collection centres** (recycling centres). In any case please adhere to the local environmental protection regulations.

3.6 Placement

Check the place of installation making sure that the transit areas (any doors and corridors) are sufficiently wide and the floor supports the appliance's weight (the appliance's weight and dimensions with/without pallets are provided in the attached "Technical Data Sheet"). The appliance must be transported with mechanical means (e.g. pallet jack). The installation rooms must be well-ventilated with permanent aeration vents; must be equipped with the proper electrical and hydro systems, built in accordance with the standards related to facilities and workplace safety in the country of installation.

The maximum working height, referring to the highest surface level, must be 1.6 metres from the floor.

After installing the appliance, if required, apply the suitable adhesive symbol  (supplied) at a height of 1.6 metres. To favour air circulation around the appliance, leave a space of about 10 cm between the appliance sides and the surrounding walls (or other appliance), and between the back and the back wall (see the attached "Technical Data Sheet"). The appliance must be positioned so that the rear wall is easily accessible to set up various electrical connections and to carry out any possible maintenance. Do not install the appliance near any equipment that may reach high temperature values (e.g. deep fryers).

Should the appliance be installed near walls, shelves, counters and the like, these must be non-flammable or heat-resistant; otherwise, they must be protected by adequate fire retardant coating. Accordingly, it is indispensable to act in compliance with the fire prevention regulations in force.

Cooking produces hot smoke/vapour and odours which are extracted through the suitable vent device

located at the top of the appliance and marked with the symbol . It is recommended to place the appliance under an extraction hood or to use the suitable **condensation hoods** in order to convey the smoke/vapour to the outside.

Warnings

Make sure there are no objects and/or materials obstructing the oven's exhaust device.

The hot smoke/vapour produced during cooking must run freely out of the exhaust device in order not to compromise the regular operation of the oven.

Inflammable materials must not be left near the oven's exhaust device.

3.6.1 Table top oven placement

The appliance must be placed in a perfectly horizontal position on a table or similar support; **never on the floor**. To facilitate oven levelling, the feet are adjustable in height.

For safety reasons it is recommended to use the specific table produced; otherwise the dimensions and weight of the appliance must be taken into account.

The appliance is unsuitable for recessed installation and cannot work without the 4 supporting feet.

Warning

If the appliance is positioned on a wheeled table/support, ensure that the intended movement does not damage electrical wires, water pipes, drain pipes or anything else.

3.6.2 Stacking ovens on other appliances

When stacking two appliances **only** the specific "STACKING KIT" supplied **can be used**.

THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGE CAUSED TO THE HOOD DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THIS DIRECTIVE.

For correct "STACKING KIT" installation operations, follow the instructions provided inside the package.

Warnings

An oven must never be stacked directly on another oven or another heat source.

If you have to use the "STACKING KIT" (to stack the appliances), be very careful not to damage the "ON/OFF" button under the oven base (upper).

3.6.3 Placement of floor-standing ovens with trolley

The appliance must be positioned on a flat and level floor that can sustain the weight of a "full load" without collapsing or deforming. After placement, make sure that the appliance is aligned horizontally. This check may be carried out by placing a "spirit" or digital level on the 4 top sides of its casing.

Ensure that the tray trolley is able to go in and out of the cooking chamber easily, without rubbing against the lower surface, even with "full load". Otherwise the appliance feet must be adjusted to lower it so that the tray trolley can move properly. In any case, when the adjustment is complete, **ensure that the wheels of the tray trolley inserted in the cooking chamber are raised off the floor (by not more than 5 mm), and that the trolley is supported by the guides at the bottom of the appliance.**

The tray trolley must be moved using the supplied grip. The grip must be inserted into place at the front of the trolley up to the "stopping point".

The tray trolley must be inserted inside the cooking chamber, freely sliding on the guides in the lower portion of the appliance.

Warning

The appliance may malfunction unless the tray trolley is correctly positioned.

3.7 Electrical connection

The appliance's connection to the electric power network and the connection systems must comply with the applicable regulations in the country of installation. Before setting up the electrical connection ensure that:

the voltage and frequency of the power supply system match the specifications of the "technical data" plate affixed to the side of the appliance;

the power supply system is able to withstand the appliance's load (see "technical data" plate);

the power supply system is fitted with an effective earthing connection according to the regulations in force;

in the permanent connection to the electric power network, a protective pole switch must be placed between the appliance and the mains (e.g. circuit breaker) with minimum opening between the contacts of overvoltage category III (4000V) and a differential switch, sized for the load and complying with applicable regulations.

the protective pole switch used for the connection is easily accessible when the appliance is installed;

the yellow/green earthing cable is not interrupted by the switch;

when the appliance is running, the power supply voltage does not deviate from the rated voltage value by $\pm 10\%$.

Ensure that the power supply cable does not come into contact with the appliance's hot parts.

If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or their technical support service, or in any case by a person with similar qualifications, to prevent any risk.

The appliance must be connected to an equipotential system the effectiveness of which must be suitably assessed according to applicable regulations. This connection must be set up between appliances through the suitable terminal which is marked with the symbol . The equipotential conductor must have a minimum section of 2.5mm².

The equipotential terminal is on the back of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet").

3.8 Power supply cable connection (replacement)

The appliance is fitted with a power supply cable (except for models MF 1664 BM and MF 2011 BM) connected to the internal terminal board; if it needs to be replaced with a longer one or because it is damaged, it can only be done with another cable having the same electrical characteristics (insulation type/number of conductors/size of conductors in mm²).

Remove the back and/or the left side of the appliance to access the power supply terminal board. Loosen the cable retainer located on the rear (at the bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"). Disconnect the power supply cable from the terminal board and remove it from the relative cable gland. Insert the new power supply cable in the cable gland up to the terminal board. Prepare the conductors for the connection with the terminal board so that the earth conductor is the last to be extracted from its terminal should the cable be accidentally pulled.

The cable connection must be **type "Y"** and the insulation of the cable sheath must match type **H07RN-F**.

The correct section of the cable is shown on the diagram of the power supply terminal board, according to the type of connection between appliance and mains (The cable must match the features in the attached "Technical Data Sheet").

When connected, tighten the cable retainer on the back of the appliance and reassemble the left side and/or the back.

3.9 Type of connection to the mains

400V 3PH + N ~

Connect the 3 **phase** conductors (**L1, L2, L3**) of the cable respectively to the terminals of the terminal board marked with **"1" (brown conductor), "2" (black conductor) and "3" (grey conductor)** and the **neutral (N)** conductor to the terminals marked with **"4" or "5" (blue conductor)**; the **earth** conductor (**yellow/green**) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

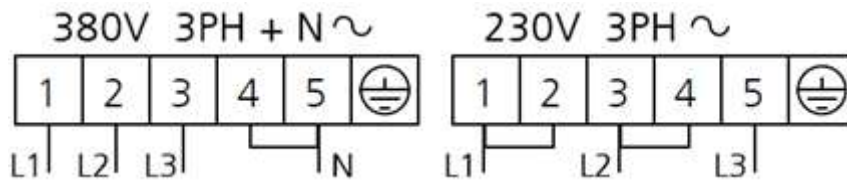
230V 3PH ~

Connect the 3 **phase** conductors (**L1, L2, L3**) of the cable respectively to the terminals of the terminal board marked with **"1" and "2" (brown conductor), with "3" and "4" (black conductor) and with "5" (grey conductor)**; the **earth** conductor (**yellow/green**) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

230V ~

Connect the conductor of **phase (L)** of the cable to the terminals of the terminal board marked with **"1", "2" and "3" (brown conductor)** and the **neutral (N)** conductor to the terminals marked with **"4" and "5" (blue conductor)**; the **earth** conductor (**yellow/green**) must be connected to the terminal marked with the symbol  (see diagram available by the terminal board).

Mod. RC-711 MB



3.10 Connection to the water mains

The appliance must be supplied with drinking water at a maximum temperature of 30°C.
The water pressure must be between 100 and 200 kPa (1.0 -2.0 bar).
If the mains pressure exceeds 2.0 bar, install a pressure reducer upstream of the appliance.
If the value is lower than 1.0 bar use a pump to raise the pressure.

3.10.1 Water inlet for humidification / steam

The appliance is equipped with a standardised flexible hose (1.5 metres) with threaded $\frac{3}{4}$ " female fittings and relative gaskets (Fig. 1). Old joints must not be re-used.

The appliance must be supplied with **softened drinking water** with hardness between 0.5°f and 3°f. It is **obligatory to use a softener** to reduce the formation of limescale inside the cooking chamber. **THE MANUFACTURING COMPANY DISCLAIMS ANY LIABILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGE CAUSED TO THE HOOD DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THIS DIRECTIVE.**

The connection to the water mains must be set up through the $\frac{3}{4}$ " threaded solenoid valve located on the back (at the bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"), using the supplied flexible hose, with a mechanical filter and stopcock installed in between (before connecting the filter, drain off a certain amount of water to flush any dirt out of the hose).

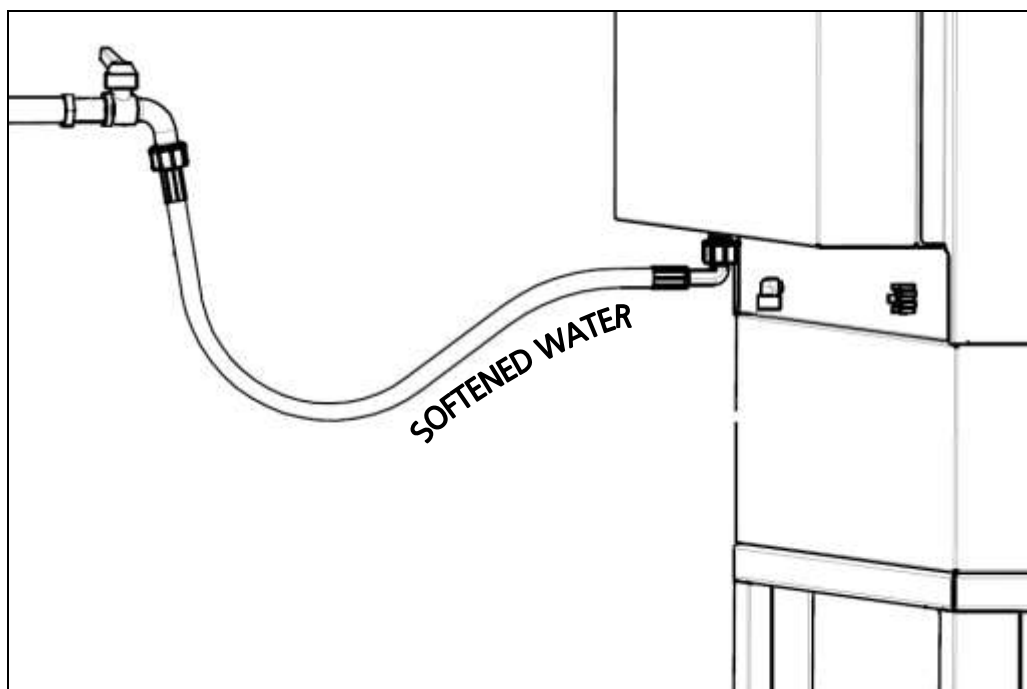


Fig.1

Warning

Any damage caused by limescale or other chemicals contained in the water are not covered by warranty.

3.11 Water drain

A drain pipe comes out of the rear of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet") to drain the cooking chamber. This pipe must be connected to piping with 30 mm internal diameter (DN 30) resistant to steam temperatures (90°C-100°C): avoid metal ones.

The piping must be rigid and must not have bottlenecks along the discharge path (it is advisable to use commercial pipes of special plastic material, with an internal "sealing" O-RING, and to limit the use of "elbow" bends).

The piping must also maintain a steady slope (min. 4-5%) along its entire length.

The considered length is that of the drain pipe of the appliance to the discharge point and must not exceed the measurement of 1.5 meters.

It is mandatory to connect the appliance's drain to the grey water network **through an adequate trap**, in order to stop steam/odours from coming out of the drain. The connection to the drain water must be set up separately for each appliance; with multiple appliances connected to the same drain pipe, ensure that the pipe is suitably sized to assure regular drainage with no hindrances.

3.11.1 Water drain for floor ovens

The drain pipe is conveyed to an open (grilled) floor drain (Fig.3) and should not go into direct contact with the discharge point: the "air gap" (distance between the drain pipe coming from the appliance and the open drain) must be at least 25 mm.

Wall-mounted discharge is also allowed as long as the drain pipe maintains the steady slope of 4-5%.

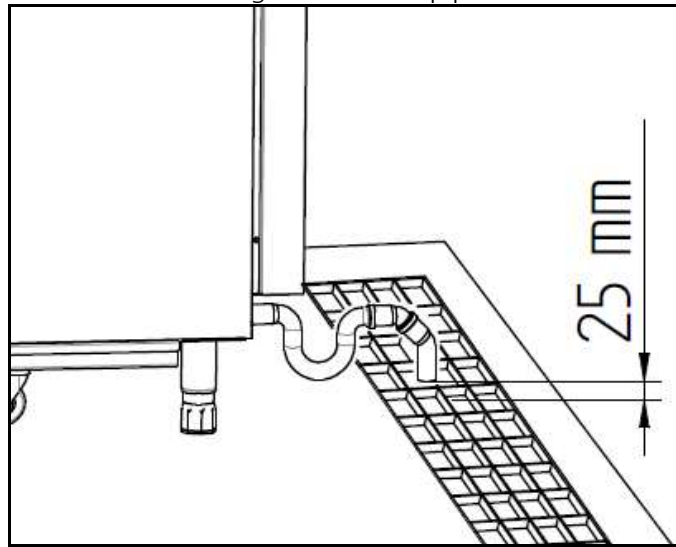


Fig.3

3.11.2 Water drain for tabletop ovens

The exhaust pipe can be conveyed to an open (grilled) floor drain (Fig.4); otherwise, between the drain pipe of the appliance and the drain point with a "collection cup" (Fig. 5), there must be a height difference of at least 30 cm in order to facilitate regular flow of water. In any case, the "air gap" (distance between the drain pipe from the appliance and the open drain or the "collection vessel" of the drain duct pipe) must be at least 25 mm.

Wall-mounted discharge is also allowed as long as the drain pipe maintains the steady slope of 4-5%.

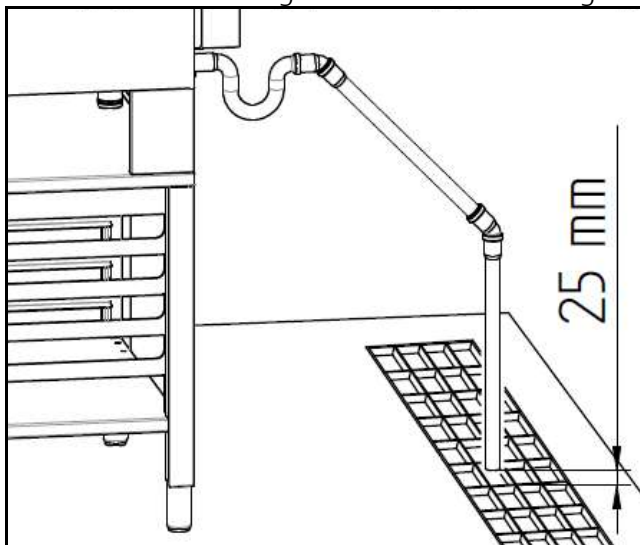


Fig. 4

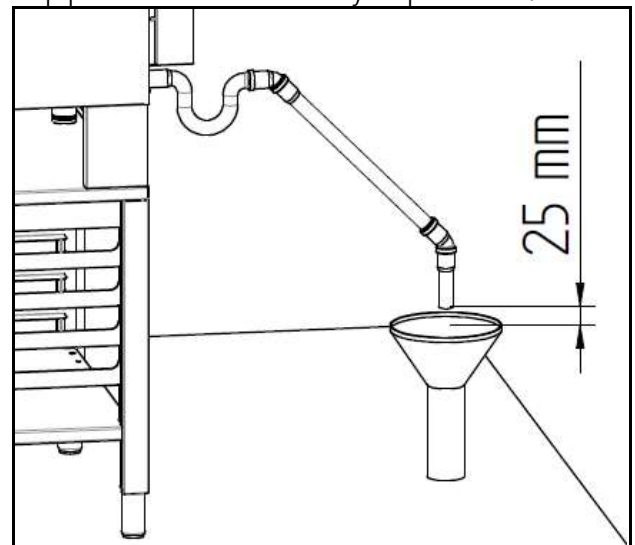


Fig. 5

3.12 Steam drain

The appliance is equipped with a special metal pipe (DN30) for the discharge of steam from the cooking chamber.

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

Failure to comply with this specific prohibition shall relieve the Manufacturer from any liability concerning the potential malfunction of the appliance and poor cooking quality.

Increasing the length of the original drain hose may result in the formation of abnormal "condensation" in the cooking chamber.

To prevent steam from escaping from the exhaust pipe, place the appliance under the extractor hood, or connect it to the extractor hood/condensing hood, specific for the appliance model used.

4. MAINTENANCE INSTRUCTIONS

A periodic check (at least once a year) of the appliance contributes to extending its service life and assures proper operation.

Any maintenance operation on the appliance must only be done by highly qualified personnel trained in the operations being performed and authorised. Operations must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the country where the appliance is installed, pursuant to the regulations relative to plants and to workplace safety.

Before carrying out any maintenance on the appliance it must be disconnected from the mains and allowed to cool down.

The Manufacturer is not responsible for any appliance faults caused by defective maintenance.

4.1 Access to the components for inspection

Removing the left side:

- Magnetic door sensor (door opening to the right)
- Control thermostat bulb (door opening to the left)
- Contactors
- Anti-interference filter (if any)
- Condensation hood control terminal block (if any)

Removing the back;

- Tangential motor (on the back)
- Circular resistors
- Radial motors
- Contactors
- Power supply terminal board
- Safety thermostat
- Capacitors
- Humidification solenoid valve
- Magnetic door sensor control transmission relay
- Cam programmer (Motor reversing gear)
- Humidification piping/fittings unit

Removing the right side:

- Magnetic door sensor (door opening to the left)
- Control thermostat bulb (door opening to the right)
- 12-way electrical wiring connector for controls (on door)

Removing the control protection box (on door):

- Timer ("End of cooking")
- Regulation thermostat
- Automatic humidifier
- Warning lights

Opening the glass inside the door

- Cooking chamber lighting lamp (LED)

4.2 Safety thermal devices

The appliance is equipped with a (manually reset) safety thermostat, to protect against excessive and hazardous overheating which might accidentally occur inside it. If the safety thermostat is activated, the power supply to the appliance is cut off.

The safety thermostat is located at the back (bottom) of the appliance (see the attached "Technical Data Sheet"); to reset it after it has tripped, unscrew the protective cap using an appropriate tool and press the "reset" button all the way. Replace the protective cap so that it cannot be unscrewed without the use of a tool.

Important

Safety thermostat should only be reactivated after eliminating the anomaly that caused them to trip. This can only be done by a Service technician.

4.3 Replacing the cooking chamber gasket

The cooking chamber gasket has a rigid profile with retaining fins. This profile must be inserted in the suitable perimeter seat on the "front" of the chamber.

To replace the gasket, simply remove the used one from its seat (pull tightly near the 4 corners) and, after cleaning any impurities from the seat, insert the new gasket (to facilitate the assembly, it is recommended to wet the profile of the gasket with soapy water).

4.4 Handle closure adjustment

Should the door handle not close properly, check and if required adjust the position of the "nose" (cross-shaped) as follows:

with the oven door open, loosen the 2 screws that secure the "nose" support;

move the support vertically (upwards or downwards) and fasten it so that when the door is pushed with the handle completely open (horizontal position), the "nose" can fit into the handle without rubbing.

after adjustment, with the door closed, the handle must be in a perfectly vertical position (the end portion of the "nose" must be perfectly horizontal).

Warning

The door handle must only be adjusted after positioning the oven in a perfectly horizontal (levelled) way.

4.5 Checking the cooking chamber gasket "seal"

If the gasket on the "front" of the cooking chamber does not ensure proper "sealing" on the inside glass of the door, adjust the position of the 2 hinges (upper and lower) of the door and/or the (cross-shaped) handle "nose" projection by doing the following:

Loss of "tightness" on the hinges side

With the door closed, loosen the 6 screws securing the lower hinge (3 screws) and upper hinge (3 screws) of the door; push the door slightly to the side of the hinges so that the inner glass leans on the "front" gasket; hold the door slightly pressed in the direction of the hinges and secure them by tightening the 6 previously loosened screws. At the end of the operation, visually check, on the hinged side, that the door is perfectly parallel to the "front" of the cooking chamber.

Loss of "tightness" on the "nose" side

With the door open, loosen the locknut that secures the "nose" to its support; screw (clockwise) the "nose" by a full turn so that the end (cross-shaped) piece is perfectly horizontal again; screw on the previously loosened locknut. At the end of the operation, close the door, and check for slight resistance when turning the handle: this means that the "front" gasket is pressing ("sealing") slightly on the inside glass of the door.

If you do not feel any resistance, repeat the entire operation by screwing on the "nose" another full turn.

Warning

After performing all the operations necessary to restore the proper “sealing” of the gasket on the inside glass of the door, check its tightness by running the oven: for at least 30 minutes, with a 100% humidification cycle and with a cooking chamber temperature of 110°C. During oven operation no steam must escape from the door.

4.6 Residual risks

Do not use the door handle to move the appliance: this may deform the door frame.

The appliance is fitted with electrical parts: it must never be washed with a water or steam spray.

The appliance is electrically connected: disconnect the power supply before performing any type of maintenance.

To avoid incorrect connections of the appliance, the relevant electrical/water connections are marked on the appliance by suitable identification plates.

Only for wheeled models (MF 1664 BM – MF 2011 BM)

After installing the oven, ensure the tray trolley can be handled with ease, on smooth floors and with no hindrance to insertion and extraction operations: the trolley is mounted on wheels, any collision may cause the hot cooking food and/or liquids to spill and may even cause it to tip over.

5. TROUBLESHOOTING

Type of fault	Cause of the fault	Corrective action
Control panel warning lights totally off (The oven does not work)	- Non-compliant connection to the power mains	- Check the connection to the mains
	- No mains voltage	- Restore the power supply voltage
	- Safety thermal device triggered	- Restore the safety thermal device
Cooking cycle set: the oven does not work	- Door open or ajar	- Close the door properly
	- Door sensor damaged	- Contact a skilled technician
Automatic humidifier active: no humidity/steam production in the cooking chamber	- Non-compliant water mains connection	- Check the connection to the water mains
	- Closed stopcock	- Check the cock
	- Obstructed water inlet filter	- Clean the filter
	- Damaged water inlet solenoid valve	- Contact a skilled technician
Closed door: steam escapes through the gasket	- Non-compliant gasket assembly	- Check gasket assembly
	- Damaged gasket	- Contact a skilled technician
	- Handle “nose” adjusted incorrectly	- Contact a skilled technician
The oven does not cook evenly	- One of the motors is down or operates at low speed	- Contact a skilled technician
	- The motors do not reverse direction	- Contact a skilled technician
	- Resistor not powered or damaged	- Contact a skilled technician
Lamp (LED) in the cooking chamber does not work	- Lamp (LED) damaged	- Replace the lamp (LED)
The thermal safety device is activated continuously	- Damaged device	- Contact a skilled technician
	- Control thermostat damaged	- Contact a skilled technician

6. TECHNICAL SUPPORT

Before leaving the factory this appliance has been calibrated and tested by experienced and skilled personnel in order to obtain the best operating results. Any repair or calibration must be carried out with the utmost care and attention, using only original parts.

That is why it is always necessary to contact the Dealer who sold the appliance or our nearest Technical

7. DISPOSAL OF THE APPLIANCE

In accordance with Directive 2012/19/EU on the disposal of waste electrical and electronic equipment, the crossed-out wheeled bin symbol on the equipment indicates that the product was placed on the market after 13 August 2015, and that at the end of its services life it must be disposed of separately from other waste.

At the end of the appliance's service life, the user must, therefore, deliver it to the appropriate centres (recycling centres) for the separate collection of electrical and electronic waste.

All appliances are made of recyclable metal materials (stainless steel, galvanised sheet metal, iron, copper, aluminium, etc.) which make up more than 90% of the total weight of the appliance. Before disposing of the appliance, it is recommended to make it unusable by removing the power supply cable and removing the mechanism for closing compartments and/or openings, if any.

The separate waste collection and subsequent treatment, recovery and disposal, are conducive to the production of equipment with recycled materials and reduce the negative effects on the environment and health possibly caused by incorrect waste handling. Illegal disposal of the product by the user entails the application of administrative penalties.





TRADUCTION DU MODE D'EMPLOI ORIGINAL FOURS SMART

RC-711 MB (10011957)

SOMMAIRE

1. SERVICE TECHNIQUE	5
2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	6
2.1 Panneau de commandes	6
2.3 Cuisson au four	7
3. NETTOYAGE	8
3.1 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson	8
3.2 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson	8
3.3 Nettoyage des ventilateurs	8
3.4 Nettoyage du joint de la porte	8
3.5 Nettoyage de la porte	8
3.6 Nettoyage de l'enveloppe extérieure	8
3.7 Période d'inactivité	9
4. PANNES POSSIBLES	9
5. ASSISTANCE TECHNIQUE	10
6. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	10

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.
Ces informations ont été rédigées pour votre sécurité et pour celle des autres.

Nous vous prions de les lire avec attention avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

Si, lors de la réception de la marchandise, l'emballage n'est pas complet ou s'il est endommagé, apposer la mention suivante : « SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE DES MARCHANDISES », avec le détail du dommage et la contresignature du chauffeur ; dans un délai de 4 jours calendaires (jours non ouvrés) à compter de la date de livraison, effectuer une réclamation écrite auprès du vendeur, après quoi aucune réclamation n'est acceptée.

Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.

La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

Un contrôle périodique (au moins une fois par an) de l'appareil contribue à prolonger sa durée de vie et garantit une bonne fonctionnalité.

Toute intervention inhérente à l'entretien de l'appareil ne doit être faite que par du personnel technique qualifié et formé aux opérations à effectuer.

Avant d'effectuer tout travail d'entretien sur l'appareil, il faut couper l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et le laisser refroidir.

Les composants pouvant requérir un entretien sont tous accessibles en enlevant le côté gauche et le panneau arrière de l'appareil.

Une utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil annulera toute responsabilité et tout droit de garantie de la part du Fabricant.



RISQUE DE BRÛLURES et DE BLESSURES

- La température des surfaces externes de l'appareil peut dépasser 60 °C, ne toucher que les éléments de commande. Risque de brûlures !
- Faire attention au déplacement des plats pendant et après la cuisson : leurs températures peuvent être élevées. Pour éviter de se brûler, porter des vêtements de protection thermique appropriés.
- Pendant le fonctionnement, avec la porte ouverte, ne pas enlever le carter protège-ventilateurs ; ne pas toucher les ventilateurs en mouvement et les résistances encore chaudes.
- La hauteur de travail maximum, référée au niveau du plan le plus haut, doit être de 160 centimètres du

sol. Après avoir installé l'appareil, appliquer le symbole adhésif approprié  (fourni) à une hauteur de 160 centimètres.

- Pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides ou d'aliments pouvant se liquéfier avec la chaleur, en quantités supérieures à celles pouvant facilement être tenues sous contrôle. Pour cette raison, utiliser seulement les plateaux qui permettent de voir à l'intérieur du récipient. Lorsque l'on extrait la plaque contenant le liquide chaud, faire attention à ce que le liquide ne sorte pas.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Avant d'effectuer tout type de nettoyage sur l'appareil, couper l'alimentation électrique (appuyer sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité) et l'alimentation hydrique (fermer le robinet de l'eau). Le laisser refroidir complètement.
- Toute modification, éventuellement nécessaire, au circuit électrique pour installer l'appareil ne devra être effectuée que par du personnel compétent.
- Le circuit d'alimentation électrique doit être équipé d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes en vigueur.
- Lors du raccordement permanent au réseau, entre l'appareil et le réseau, il faut interposer un interrupteur unipolaire de protection ayant une ouverture minimum entre les contacts de la catégorie de surtension III (4000 V), dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (interrupteur magnétothermique automatique).
- Si le câble d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique, ou de toute façon par une personne ayant une qualification similaire, de façon à prévenir tout risque.
- L'appareil contient également des composants électriques, pour des raisons de sécurité, il est défendu de le laver avec des jets d'eau ou de vapeur, spécialement s'ils sont dirigés vers les ouvertures d'aération présentes sur les surfaces métalliques de son enveloppe extérieure.



RISQUE D'INCENDIE

- Il ne faut pas faire cuire d'aliments contenant des substances facilement inflammables, comme par exemple des aliments à base d'alcool ; il pourrait se produire des phénomènes de combustion spontanée, et donc des incendies et des explosions dans la chambre de cuisson.
- Avant d'utiliser l'appareil, il faut vérifier qu'à l'intérieur de la chambre de cuisson, il n'y a pas d'objets non conformes (ex. Manuels d'utilisation, sachets en plastique ou tout autre objet inflammable) ou des résidus de détergent.
- Maintenir la chambre de cuisson de l'appareil toujours propre. Les liquides de cuisson (graisses) ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu !

SÉCURITÉ POUR L'UTILISATEUR

- L'appareil est destiné à un usage professionnel dans des cuisines industrielles et professionnelles, et il ne doit être utilisé que par un personnel qualifié et formé à l'utilisation correcte de celui-ci. Pour des raisons de sécurité, l'appareil doit être surveillé pendant qu'il fonctionne.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et/ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou bien avec un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité, ou possédant les instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre l'appareil, fermer le robinet de l'alimentation hydrique, couper l'alimentation électrique et s'adresser au Centre d'Assistance Technique agréé.
- Cet appareil ne devra être utilisé que pour l'utilisation pour laquelle il a été spécialement conçu, c'est-à-dire qu'il peut être utilisé pour toutes les cuissons au four de produits de pâtisserie, de boulangerie et de gastronomie : frais et congelés ; pour le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés, pour la cuisson à la vapeur de viandes, de poissons et de légumes. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée.
- Le niveau sonore de l'appareil en marche est inférieur à 70 dB (A).

INFORMATIONS POUR L'UTILISATEUR

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est conseillé de le faire fonctionner à vide pendant 40/50 minutes à une température de 220/230 °C. De cette façon, sont éliminées d'éventuelles odeurs désagréables (tout à fait normales) dues au chauffage de l'isolant thermique qui entoure la chambre de cuisson et au chauffage de la silicone utilisée pour son étanchéité externe.
- Éviter également de laisser longtemps sur les surfaces en acier des aliments contenant des substances acides (jus de citron, vinaigre, sel, etc.) qui sont la cause de détériorations de type corrosif.
- L'appareil doit être nettoyé avec une fréquence régulière, même journalière, pour garantir la meilleure opérationnalité et pour prolonger sa durée de vie.
- En cas d'utilisation de détergents (dégraissants) spécifiques pour le nettoyage de l'acier inox, s'assurer qu'ils ne contiennent pas de substances acides corrosives (aucune présence de chlore, même dilué) ni de substances abrasives. Suivre attentivement les indications et les mises en garde du fabricant du détergent, et se protéger en utilisant des gants en caoutchouc adéquats.
- Il faut absolument éviter d'utiliser des tampons à récurer en inox, de la laine d'acier et des grattoirs lesquels peuvent abîmer les surfaces traitées.

CONSEILS DE CUISSON

- En disposant les aliments dans la chambre de cuisson, maintenir un espace d'au moins 40 mm entre deux plats à four pour ne pas trop gêner la circulation de l'air.
- Ne pas utiliser de plats à four ayant des bords plus hauts que nécessaire : les bords constituent des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
- Préchauffer le four avant chaque cuisson pour obtenir le meilleur rendement.
- Pour une cuisson la plus homogène possible, répartir les aliments de manière uniforme dans chaque plat à four en tenant compte de leur taille, couche ou épaisseur.
- Éviter de saler les aliments dans la chambre de cuisson.
- Pour contrôler le bon déroulement du cycle de cuisson, utiliser l'éclairage intérieur de la chambre : éviter d'ouvrir inutilement la porte, qui gaspille de l'énergie et allonge les temps de cuisson.

RISQUES RÉSIDUELS

- Après une cuisson, ouvrir la porte avec précaution, pour éviter la sortie violente de chaleur qui pourrait causer des brûlures.
- Pendant le fonctionnement du four, faire attention aux zones chaudes (signalées sur l'appareil) de ses surfaces externes.
- Ne pas utiliser la poignée de la porte pour déplacer l'appareil (rupture possible de la vitre).

- Le banc d'appui et le support doivent être en mesure de supporter le poids de la machine et de la loger correctement.
- L'appareil est doté de parties électriques, il ne doit donc jamais être lavé avec un jet d'eau ou de vapeur.
- L'appareil est raccordé électriquement : avant d'effectuer n'importe quel type de nettoyage, couper l'alimentation électrique.
- Pour éviter des raccords erronés de l'appareil, les connexions électriques/hydriques sont signalées sur l'appareil par des plaques d'identification opportunes.

1. SERVICE TECHNIQUE

- Il est très important que ce mode d'emploi soit conservé avec l'appareil pour de futures consultations ; en cas de perte, en demander une copie directement au fabricant.
- Ces informations ont été rédigées pour Votre sécurité et pour celle des autres. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.
- Pour les contrôles périodiques d'entretien et les travaux de réparation, contacter le Centre d'Assistance Technique le plus proche et n'utiliser que des pièces de rechange originales. Le non-respect de cette directive annule la garantie.
- Toutes les opérations d'installation et de mise en œuvre doivent être effectuées exclusivement par des installateurs techniques qualifiés, conformément aux instructions du Fabricant et dans le respect des normes nationales en vigueur.
- La plaque « données techniques » est positionnée sur le panneau latéral de l'appareil.

N.B. : L'utilisation incorrecte ou inappropriée de l'appareil, et le non-respect des normes d'installation annuleront toute responsabilité du Fabricant.

2. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

2.1 Panneau de commandes

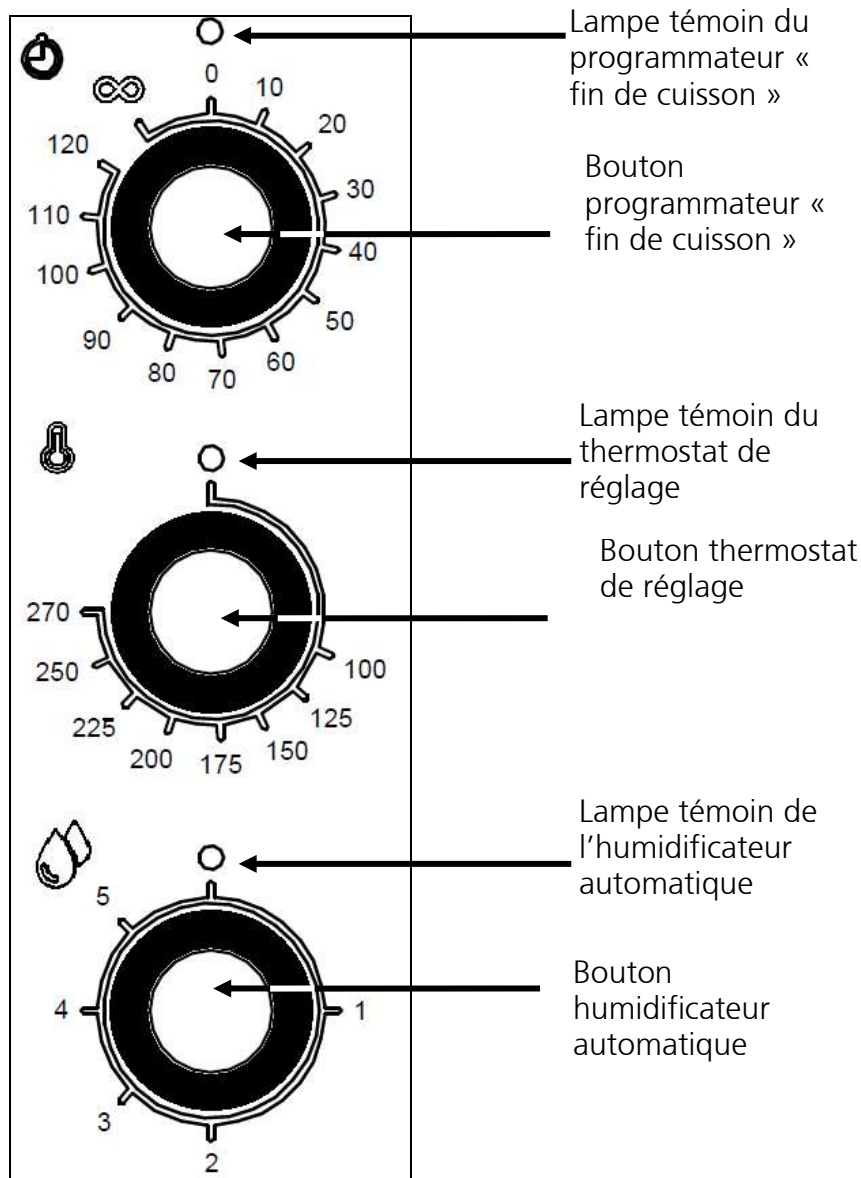


Fig.1

Programmation du temps de cuisson - Le four est mis en marche en tournant le bouton du programmateur (Fig.1) sur le symbole  (fonctionnement continu) ou sur le temps de cuisson sélectionné (jusqu'à 120 minutes) ; dans ce dernier cas, la fin de la cuisson est signalée par l'arrêt automatique du four.

Programmation de la température de cuisson - Tourner le bouton du thermostat (Fig.1) de réglage sur la valeur de la température choisie pour la cuisson.

Programmation de la quantité d'humidité/vapeur - Pour générer de l'humidité/vapeur pendant le fonctionnement du four (chambre de cuisson chaude), tourner le bouton de l'humidificateur automatique (Fig.1) sur la valeur souhaitée (de 1 à 5). En tournant le bouton sur la position • (éteint), l'humidificateur cesse de fonctionner.

Important

- En tournant le bouton sur les positions de « 1 » à « 4 », l'humidificateur fonctionne en générant de l'humidité/vapeur (injection d'eau dans la chambre de cuisson) par intervalles de temps réglés automatiquement et répétés de façon cyclique. (Un nombre supérieur correspond à un temps de fonctionnement plus important de l'humidificateur et donc à une production supérieure d'humidité/vapeur).

- En tournant le bouton sur la position « 5 », on désactive la commande automatique de l'humidificateur qui fonctionne en alimentant continuellement la chambre de cuisson en eau (production continue d'humidité/de vapeur).
- Avant de démarrer l'humidificateur automatique, il faut stabiliser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson à une valeur d'au moins 120°C afin d'optimiser la production d'humidité/vapeur.

Lampe témoin du programmeur « fin de cuisson » - La lampe témoin verte du programmeur (Fig.1) indique que le four fonctionne et que le temps de cuisson est actif.

Lampe témoin du thermostat de réglage - La lampe témoin orange du thermostat de réglage (Fig.1) s'éteint toutes les fois que la température programmée est atteinte dans la chambre de cuisson. Elle se rallume lorsque le thermostat intervient pour rétablir cette température.

Lampe témoin de l'humidificateur automatique - La lampe témoin orange de l'humidificateur automatique (Fig.1) indique que l'électrovanne de l'eau fonctionne et par conséquent que de l'humidité/vapeur est produite dans la chambre de cuisson.

Éclairage intérieur du four - Lorsque le four fonctionne, l'éclairage intérieur est toujours allumé.

Pour éteindre le four - Placer le programmeur de « fin de cuisson » et les boutons du thermostat sur la position d'arrêt. En fin d'utilisation, fermer le robinet d'arrêt d'eau en amont de l'appareil et débrancher l'alimentation électrique.

2.3 Cuisson au four

Pour la cuisson, avant d'insérer les aliments, il faut préchauffer le four à la température souhaitée. Lorsque le four a atteint la température, introduire les aliments et vérifier le temps de cuisson. Éteindre le four 5 minutes avant l'heure théorique pour récupérer la chaleur emmagasinée.

- **Cuisson à convection (chaleur sèche)** - Mettre le four en marche et tourner le bouton du thermostat sur la température souhaitée.
- **Cuisson à convection + humidité/vapeur (chaleur sèche + chaleur humide)** - Mettre le four en marche. Tourner le bouton du thermostat sur la température souhaitée et le bouton de l'humidificateur automatique sur la quantité d'humidité/vapeur choisie.
- **Décongélation** - Mettre le four en marche et tourner les boutons du thermostat et de l'humidificateur automatique sur éteint (●).

3. NETTOYAGE

3.1 Nettoyage manuel de la chambre de cuisson

Pour des raisons d'hygiène, il est bon de nettoyer quotidiennement la chambre de cuisson, à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Un bon nettoyage empêche également la formation de phénomènes corrosifs à l'intérieur de la chambre, ainsi que le risque de combustions accidentelles, à cause de la présence éventuelle de graisses et de résidus d'aliments accumulés dans le temps.

Pour faciliter le nettoyage, enlever les grilles latérales. Les détergents de nettoyage ne doivent pas contenir de substances abrasives ni de substances de nature acide/corrosive. En absence de détergents appropriés, il suffit de nettoyer la chambre de cuisson avec une éponge imbibée d'eau tiède savonneuse ou d'eau tiède et d'un peu de vinaigre. Rincer abondamment (utiliser une douchette appropriée, si disponible) et bien essuyer avec un chiffon doux. Les grilles latérales doivent être nettoyées à part et remontées. Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

3.2 Nettoyage semi-automatique de la chambre de cuisson

Pulvériser du dégraissant spécial acier inox sur les parois internes de la chambre de cuisson, sur les grilles latérales, sur le carter protège-ventilateurs (ne pas pulvériser à travers la grille sur les ventilateurs) et sur la vitre interne de la porte.

Laisser agir le produit pendant environ 20 minutes avec la porte fermée.

Allumer le four en réglant la température à 100-120 °C.

Effectuer un cycle avec 100% de vapeur (position « 5 » bouton humidificateur automatique) pendant environ 15 minutes.

Le cycle terminé, éteindre le four, laisser refroidir la chambre de cuisson et la rincer abondamment (utiliser la douchette appropriée, si disponible).

Sécher en effectuant un cycle de chauffage, en réglant la température à 180-200°C pendant environ 10 minutes (si nécessaire, répéter le cycle).

Le nettoyage terminé, laisser la porte du four légèrement ouverte.

3.3 Nettoyage des ventilateurs

Les ventilateurs doivent être nettoyés périodiquement avec des produits appropriés, ayant une action anticalcaire. Le nettoyage doit être fait avec soin dans chaque partie, en éliminant d'éventuelles incrustations de calcaire. Pour accéder aux ventilateurs, il faut enlever le carter protège-ventilateurs. Le nettoyage terminé, remonter le carter en opérant de façon inverse.

3.4 Nettoyage du joint de la porte

Pour des raisons d'hygiène et fonctionnelles, il est bon de nettoyer le joint de la porte à la fin de chaque journée d'utilisation du four. Il doit être lavé soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse. Il doit être rincé et essuyé avec un chiffon doux. D'éventuelles incrustations ou résidus de nourriture doivent être très délicatement éliminés, sans outils métalliques coupants qui pourraient endommager le joint de façon irréparable.

3.5 Nettoyage de la porte

La vitre de la porte interne de la chambre de cuisson peut être nettoyée avec le même type de dégraissant employé pour nettoyer manuellement la chambre de cuisson ; sinon, on peut utiliser un produit normal (non toxique) pour le nettoyage des vitres. Un détergent ordinaire pour vitres peut également être employé pour nettoyer la vitre de la porte tournée vers l'extérieur. En tout cas, on peut utiliser simplement de l'eau tiède savonneuse. Après le rinçage, bien essuyer la surface en verre avec un chiffon doux.

S'il se forme des opacités entre les deux vitres de la porte, on peut les éliminer car les deux vitres peuvent être inspectées.

3.6 Nettoyage de l'enveloppe extérieure

Les surfaces extérieures en acier doivent être nettoyées avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse ou mélangée avec un peu de vinaigre, elles doivent être bien rincées et essuyées avec un chiffon doux.

Si l'on veut utiliser des produits spécifiques en vente dans le commerce, ils devront répondre aux exigences concernant le nettoyage, indiquées dans le paragraphe « Informations pour l'utilisateur ».

Il est utile de rappeler qu'il ne faut pas nettoyer le banc d'appui de l'appareil ni le sol à proximité de l'appareil avec des substances acides corrosives (par exemple, acide muriatique), car les vapeurs qui s'en dégagent peuvent également attaquer et détériorer l'enveloppe extérieure en acier et endommager de façon irréparable les composants électriques internes de l'appareil.

3.7 Période d'inactivité

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, il est bon de le débrancher de l'alimentation électrique (agir sur l'interrupteur magnétothermique de sécurité situé en amont de l'appareil) et de l'alimentation hydrique. Il est conseillé de le nettoyer avec soin à l'intérieur (chambre de cuisson) et à l'extérieur, en faisant très attention d'éliminer d'éventuels résidus de sel qui, si présents sur les surfaces en acier, sont la cause de corrosions.

Il est également conseillé de protéger l'appareil avec des produits spray à base oléagineuse (par exemple, l'huile de vaseline) qui forment une pellicule protectrice efficace sur les surfaces en acier.

Laisser la porte de la chambre de cuisson légèrement ouverte.

Une protection adéquate de l'appareil permet enfin de le préserver de la poussière.

4. PANNES POSSIBLES

Type de panne	Cause de la panne	Action corrective
Lampes témoins du tableau de commandes entièrement éteint (Le four ne fonctionne pas)	- Raccordement au réseau électrique non conforme	- Contrôler le raccordement au réseau
	- Tension de réseau absente	- Rétablir la tension d'alimentation
	- Dispositif thermique de sécurité activé	- Réinitialiser le dispositif thermique de sécurité
Cycle de cuisson configuré : le four ne fonctionne pas	- Porte ouverte ou entrouverte	- Fermer correctement la porte
	- Capteur de porte endommagé	- S'adresser à un technicien qualifié
Humidificateur automatique activé : il n'y a pas de production d'humidité/vapeur dans la chambre de cuisson	- Raccordement au réseau hydrique non conforme	- Contrôler le raccordement au réseau hydrique
	- Robinet d'arrêt fermé	- Contrôler le robinet
	- Filtre d'entrée d'eau encrassé	- Nettoyer le filtre
	- Électrovanne d'entrée d'eau endommagée	- S'adresser à un technicien qualifié
Porte fermée : de la vapeur sort par le joint	- Montage du joint non conforme	- Contrôler le montage du joint
	- Joint endommagé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- « Manette » de poignée mal réglée	- S'adresser à un technicien qualifié
Le four ne cuit pas de façon uniforme	- Un des moteurs est bloqué ou tourne à basse vitesse	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Les moteurs n'effectuent pas l'inversion de marche	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Résistance non alimentée ou endommagée	- S'adresser à un technicien qualifié
La lampe (led) d'éclairage de la chambre de cuisson ne fonctionne pas	- Lampe (led) est endommagée	- Remplacer la lampe (led)
Le dispositif de sécurité thermique se déclenche continuellement	- Dispositif endommagé	- S'adresser à un technicien qualifié
	- Thermostat de réglage endommagé	- S'adresser à un technicien qualifié

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Cet appareil a été testé et mis au point par un personnel expérimenté et spécialisé avant de quitter l'usine, de façon à donner les meilleurs résultats de fonctionnement. Toute réparation ou mise au point doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention, en n'utilisant que des pièces de rechange originales.

C'est pourquoi, il faut toujours s'adresser au Concessionnaire qui a effectué la vente ou à notre Centre d'Assistance technique le plus proche, en spécifiant le type de problème et le modèle de l'appareil que vous possédez. Les pièces nécessaires à l'adaptation aux différents types de gaz sont fournies avec l'appareil et donc fournies au moment de la vente ou de la livraison.

6. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Conformément à la directive 2012/19/UE en matière d'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques, le symbole de la poubelle barrée sur l'équipement indique que le produit a été mis sur le marché après le 13 août 2015, et qu'à la fin de sa vie utile, il doit être collecté séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra donc remettre l'appareil en fin de vie aux centres de collecte de tri sélectif spécifiques (îlot écologiques/Plateformes écologiques) pour les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Tous les appareils sont fabriqués à partir de matériaux métalliques recyclables (acier inoxydable, tôle galvanisée, fer, cuivre, aluminium, etc.) qui représentent plus de 90 % du poids total de l'appareil. Avant d'éliminer l'appareil, il est recommandé de le rendre inutilisable en retirant le câble d'alimentation électrique et en enlevant le mécanisme de fermeture des logements et/ou des cavités, le cas échéant.

Le tri sélectif des déchets et les opérations suivantes de traitement, de récupération et d'élimination favorisent la production d'équipements avec des matériaux recyclés et limitent les effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, éventuellement causés par une gestion impropre des déchets. L'élimination abusive du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives.





MANUALE D'USO ED ISTRUZIONI ORIGINALI FORNI SMART

RC-711 MB (10011957)

INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	5
2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	6
2.1 Pannello comandi	6
2.3 Cottura al forno	7
3. PULIZIA	7
3.1 Pulizia manuale camera di cottura	7
3.2 Pulizia semi-automatica camera di cottura	7
3.3 Pulizia delle ventole	8
3.4 Pulizia della guarnizione porta	8
3.5 Pulizia della porta	8
3.6 Pulizia dell'involucro esterno	8
3.7 Periodo di inattività	8
4. GUASTI POSSIBILI	9
5. ASSISTENZA TECNICA	9
6. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	10

INFORMAZIONI GENERALI

E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore. Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri.

Vi preghiamo quindi di leggerle 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.

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia

La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato e addestrato alle operazioni da svolgere.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e lasciarlo raffreddare.

I componenti che possono necessitare di manutenzione sono tutti accessibili togliendo il fianco sinistro e la schiena dell'apparecchio.

L'uso improprio o scorretto dell'apparecchio fa decadere ogni responsabilità e ogni diritto di garanzia da parte della Ditta Costruttrice.



PERICOLO DI USTIONI e LESIONI

- La temperatura delle superfici esterne dell'apparecchio può superare i 60°C, toccare solo gli elementi di comando. Pericolo di ustioni!
- Fare attenzione alla movimentazione dei contenitori di cibo durante e dopo la cottura: le temperature degli stessi possono essere elevate. Per evitare ustioni indossare appropriati indumenti termici protettivi.
- Durante il funzionamento, a porta aperta, non rimuovere il carter copri ventole; non toccare le ventole in movimento e le resistenze ancora calde.
- L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 160 centimetri dal

pavimento. Dopo aver installato l'apparecchio, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 160 centimetri.

- Per evitare l'ebollizione, non utilizzare contenitori riempiti con liquidi o cibi che si liquefano con il calore, in quantità superiori a quelle che possono facilmente essere tenute sotto controllo. Per questa ragione utilizzare solo i ripiani che consentono di vedere all'interno del contenitore. Quando si estrae la teglia contenente il liquido caldo fare attenzione che il liquido non fuoriesca.



PERICOLO DI SHOCK ELETTRICO

- Prima di eseguire qualsiasi tipo di pulizia sull'apparecchio, interrompere l'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza) e quella idrica (chiudere il rubinetto dell'acqua). Lasciarlo completamente raffreddare.
- Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.
- L'impianto di alimentazione elettrica deve essere munito di efficace collegamento di messa a terra secondo le norme in vigore.
- Nel collegamento permanente alla rete, tra l'apparecchio e la rete, deve essere 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 (interruttore magnetotermico automatico).
- Se il cavo di alimentazione elettrica 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.
- L'apparecchio al suo interno dispone anche di componenti elettrici, per ragioni di sicurezza è vietato lavarlo con getti d'acqua o di vapore specialmente se diretti verso le aperture di aerazione presenti sulle superfici metalliche del suo involucro esterno.



PERICOLO DI INCENDIO

- Non devono essere cotti alimenti contenenti sostanze facilmente infiammabili come ad esempio cibi a base di alcol; potrebbero verificarsi fenomeni di autocombustione e quindi incendi ed esplosioni nella camera di cottura.
- Prima di utilizzare l'apparecchio verificare che all'interno della camera di cottura non siano presenti oggetti non conformi (es. Manuali d'uso, sacchetti di plastica o altri oggetti infiammabili) o residui di detergente.
- Mantenere la camera di cottura dell'apparecchio sempre pulita. I liquidi di cottura (grassi) o residui alimentari potrebbero incendiarsi!

SICUREZZA PER L'UTILIZZATORE

- L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè può essere utilizzato per tutte le cotture al forno di prodotti di pasticceria, panetteria e gastronomia: freschi e congelati; per il ricondizionamento di cibi refrigerati e congelati, per la cottura a vapore di carni, pesce e verdure. Ogni altro impiego è da ritenersi improprio.
- Il livello di rumore dell'apparecchio in funzione risulta inferiore a 70 dB (A).

INFORMAZIONI PER L'UTILIZZATORE

- Ad un primo utilizzo dell'apparecchio si consiglia di farlo funzionare a vuoto per 40/50 minuti ad una temperatura di 220/230°C. In questo modo vengono eliminati eventuali odori sgradevoli (del tutto normali) dovuti al riscaldamento dell'isolante termico con cui è avvolta la camera di cottura e al riscaldamento del silicone impiegato per la sua sigillatura esterna.
- Evitare il ristagno prolungato sulle superfici in acciaio di alimenti contenenti sostanze acide (succo di limone, aceto, sale, ecc.) che sono causa di deterioramenti di tipo corrosivo.
- L'apparecchio va pulito con frequenza regolare, anche giornaliera, per garantire la migliore funzionalità e per allungarne il tempo-vita.
- Qualora si faccia uso di detergenti (sgrassanti) specifici per la pulizia dell'acciaio inox, verificare che non contengano sostanze acide corrosive (nessuna presenza di cloro anche se diluito) o sostanze abrasive. Seguire attentamente le indicazioni e le avvertenze del produttore del detergente e cautelarsi con l'uso di adeguati guanti in gomma.
- Evitare nel modo più assoluto di usare pagliette di ferro, lane d'acciaio e raschietti che possono rovinare le superfici trattate.

CONSIGLI DI COTTURA

- 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.
- Preriscaldare il forno prima di ogni cottura per ottenerne la massima resa.
- Per una cottura il più possibile omogenea, distribuire il cibo in maniera uniforme in ogni singola teglia tenendo conto della sua pezzatura, strato o spessore.
- Evitare di effettuare la salatura dei cibi nella camera di cottura.
- Per controllare il corretto andamento del ciclo di cottura utilizzare l'illuminazione interna della camera: evitare inutili aperture della porta che sono causa di sprechi di energia e di tempi di cottura allungati.

RISCHI RESIDUI

- 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.
- Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio (possibile rottura del vetro).

- Il banco da appoggio ed 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.
- Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

1. SERVIZIO TECNICO

- E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore.
- Queste informazioni 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.
- Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza Tecnica più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.
- Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni della Ditta Costruttrice e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.
- La targhetta "dati tecnici" è posizionata sul pannello laterale dell'apparecchio.

N.B.: L'uso improprio o scorretto dell'apparecchio, e l'inosservanza delle norme d'installazione fanno decadere ogni responsabilità da parte della Ditta Costruttrice.

2. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

2.1 Pannello comandi

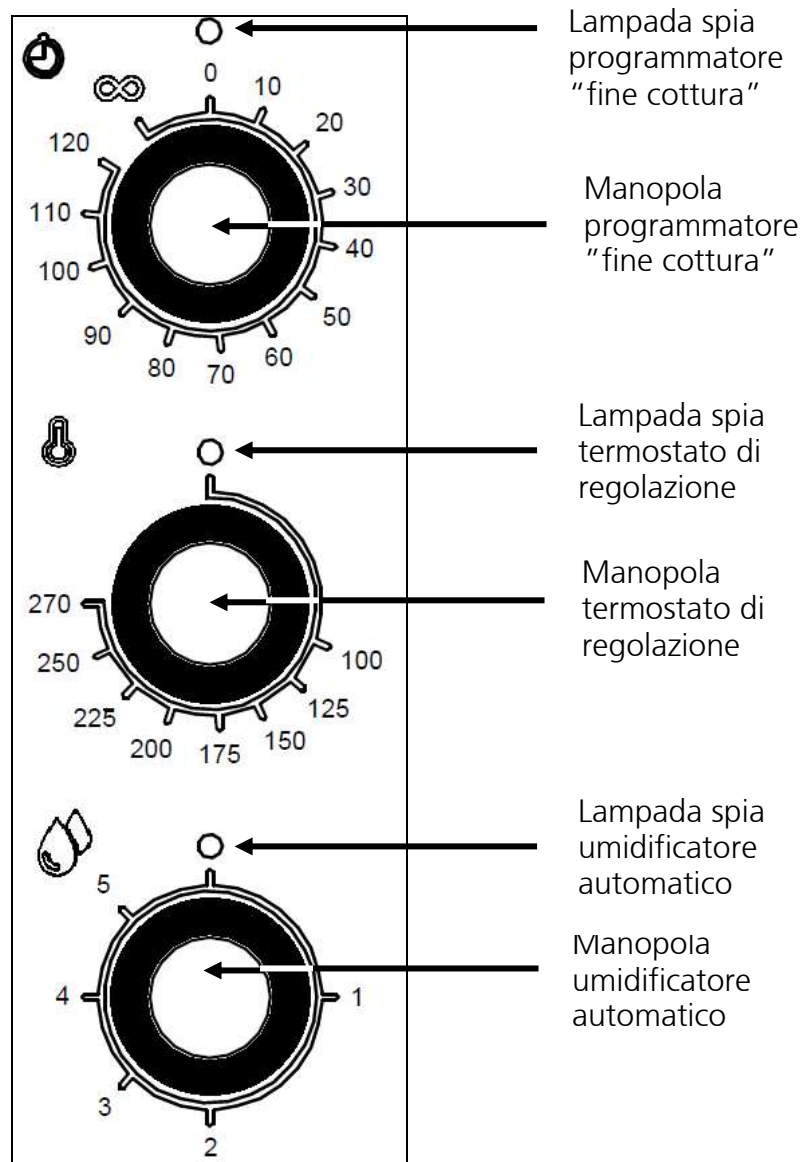


Fig.1

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

Programmazione temperatura di cottura - Ruotare la manopola del termostato (Fig.1) di regolazione in corrispondenza della temperatura scelta per la cottura.

Programmazione quantità di umidità/vapore - Per generare umidità/vapore durante il funzionamento del forno (camera di cottura calda), ruotare la manopola dell'umidificatore automatico (Fig.1) in corrispondenza del valore desiderato (da 1 a 5). Ruotando la manopola sulla posizione • (spento) l'umidificatore smette di funzionare.

Importante

- Ruotando la manopola sulle posizioni da "1" a "4" l'umidificatore funziona generando umidità/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 maggiore di umidità/vapore).

- 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 umidità/vapore).
- Prima di mettere in funzione l'umidificatore automatico stabilizzare la temperatura all'interno della camera di cottura su di un valore di almeno 120°C così da ottimizzare la produzione di umidità/vapore.

Lampada spia programmatore "fine cottura" - La lampada spia verde del programmatore (Fig.1) indica che il forno è in funzione e che è attivo il tempo di cottura.

Lampada spia termostato di regolazione - La lampada spia arancione del termostato di regolazione (Fig.1) 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 umidificatore automatico - La lampada spia arancione dell'umidificatore automatico (Fig.1) indica che è in funzione l'elettrovalvola dell'acqua e quindi nella camera di cottura si sta producendo umidità/vapore.

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

Per spegnere il forno - Posizionare le manopole del programmatore "fine cottura" e del termostato in posizione di spento. A fine utilizzo, chiudere il rubinetto d'intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchiatura e disinserire l'alimentazione elettrica.

2.3 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/vapore (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 scelta di umidità/vapore.
- **Scongellamento** - Mettere in funzione il forno e ruotare le manopole del termostato e dell'umidificatore automatico in corrispondenza di spento (●).

3. PULIZIA

3.1 Pulizia manuale camera di cottura

Per motivi igienici è buona norma pulire quotidianamente la camera di cottura, alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Una corretta pulizia impedisce inoltre il formarsi di fenomeni corrosivi all'interno della camera, oltre ad evitare il pericolo di combustioni accidentali per eventuale presenza di grassi e residui alimentari accumulati nel tempo.

Per facilitare la pulizia, togliere le griglie laterali. I detergenti per la pulizia non devono contenere sostanze abrasive e nemmeno sostanze di natura acida/corrosiva. In mancanza di appropriati detergenti è sufficiente pulire la camera di cottura con una spugna imbevuta di acqua tiepida saponata o di acqua tiepida e un po' di aceto. Risciacquare abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile) ed asciugare bene con un panno morbido. Le griglie laterali vanno pulite a parte e rimontate. A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

3.2 Pulizia semi-automatica camera di cottura

Spruzzare dello sgrassante specifico per acciaio inox sulle pareti interne della camera di cottura, sulle griglie laterali, sul carter copri ventole (non spruzzare attraverso la griglia sulle ventole) e sul vetro interno della porta.

Lasciare agire il prodotto per circa 20 minuti a porta chiusa.

Accendere il forno regolando la temperatura a 100-120°C.

Eseguire un ciclo con vapore 100% (posizione "5" manopola umidificatore automatico) per circa 15 minuti.

A ciclo concluso spegnere il forno, lasciare raffreddare la camera di cottura e sciacquarla abbondantemente (usare l'apposita doccia se disponibile).

Asciugare eseguendo un ciclo di riscaldamento regolando la temperatura a 180-200°C per circa 10 minuti (se necessario ripetere il ciclo).

A pulizia ultimata lasciare leggermente aperta la porta del forno.

3.3 Pulizia delle ventole

Le ventole devono essere pulite periodicamente con degli appropriati prodotti ad azione anticalcare. La pulizia va fatta con cura in ogni loro parte, eliminando eventuali incrostazioni di natura calcarea. Per accedere alle ventole è necessario togliere il carter copri ventole. A pulizia ultimata rimontare il carter operando in modo inverso.

3.4 Pulizia della guarnizione porta

Per motivi igienici e funzionali, è buona norma pulire la guarnizione della porta alla fine di ogni giornata di utilizzo del forno. Va lavata accuratamente con acqua tiepida saponata. Va risciacquata e asciugata con un panno morbido. Eventuali incrostazioni o residui di cibo vanno tolti con particolare delicatezza, senza l'ausilio di utensili metallici taglienti che potrebbero danneggiare la guarnizione in modo irreparabile.

3.5 Pulizia della porta

Il vetro della porta interno alla camera di cottura, può essere pulito utilizzando lo stesso tipo di sgrassante adoperato per pulire manualmente la camera di cottura; diversamente, può essere usato un normale prodotto (non tossico) per la pulizia dei vetri. Un comune detergente per vetri può essere impiegato anche per pulire il vetro della porta rivolto all'esterno. In ogni caso si può far uso semplicemente di acqua tiepida saponata. Dopo il risciacquo asciugare bene la superficie in vetro con un panno morbido.

Qualora tra i due vetri della porta si formino delle opacità, è possibile eliminarle in quanto i due vetri sono ispezionabili.

3.6 Pulizia dell'involucro esterno

Le superfici esterne in acciaio vanno pulite con un panno imbevuto di acqua tiepida saponata o mischiata con un po' di aceto, vanno risciacquate bene e asciugate con un panno morbido.

Qualora si voglia usare dei prodotti specifici in commercio, essi dovranno rispondere ai requisiti riguardanti la pulizia indicati nel paragrafo "Informazioni per l'utilizzatore".

E' utile ricordare che anche la pulizia del banco di appoggio dell'apparecchio o del pavimento nelle cui vicinanze potrebbe trovarsi l'apparecchio, non va fatta usando sostanze acide corrosive (per esempio acido muriatico), in quanto anche i vapori che da esse si sprigionano possono intaccare e deteriorare l'involucro esterno in acciaio e danneggiare in modo irreparabile i componenti elettrici interni all'apparecchio.

3.7 Periodo di inattività

Qualora l'apparecchio non venga adoperato per un lungo periodo di tempo, è buona norma disinserirlo dall'alimentazione elettrica (agire sull'interruttore magnetotermico di sicurezza posto a monte dello stesso apparecchio) e da quella idrica. E' consigliabile pulirlo con cura internamente (camera di cottura) ed esternamente, facendo particolare attenzione a rimuovere eventuali residui di sale che se presenti sulle superfici in acciaio sono causa di corrosioni.

Si consiglia inoltre di proteggere l'apparecchio con prodotti spray a base oleosa (per esempio l'olio di vaselina) che spruzzati sulle superfici in acciaio formano un'efficace pellicola protettiva.

Lasciare la porta della camera di cottura leggermente aperta.

Un'adeguata copertura dell'apparecchio consente infine di preservarlo dalla polvere.

4. GUASTI POSSIBILI

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Lampade spia pannello comandi totalmente spente (Il forno non funziona)	- Collegamento alla rete elettrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete
	- Tensione di rete non presente	- Ripristinare la tensione di alimentazione
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia regolato male	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Lampada (led) illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada (led) danneggiata	- Sostituire la lampada (led)
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

5. ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

6. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che 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 (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Tutti gli apparecchi sono costruiti con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura di vani e/o cavità se presenti.

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.





MANUALE DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE FORNI SMART

RC-711 MB (10011957)

INDICE

1. SERVIZIO TECNICO	2
2. INFORMAZIONI GENERALI	2
3. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE	2
3.1 Immagazzinaggio	3
3.2 Trasporto dell'apparecchio	3
3.3 Sballaggio dell'apparecchio	3
3.4 Rimozione pellicola di protezione	3
3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo	3
3.6 Posizionamento	3
3.6.1 Posizionamento forni da tavolo	4
3.6.2 Posizionamento forni in sovrapposizione ad altri apparecchi	4
3.6.3 Posizionamento forni da pavimento con carrello	4
3.7 Collegamento elettrico	4
3.8 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)	5
3.9 Tipologia collegamento alla rete elettrica	5
3.10 Collegamento alla rete idrica	6
3.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo	7
3.12 Scarico vapori	7
4. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	8
4.1 Ispezionabilità componenti	8
4.2 Dispositivo termico di sicurezza	8
4.3 Sostituzione guarnizione della camera cottura	9
4.4 Regolazione chiusura maniglia	9
4.5 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura	9
4.6 Rischi residui	10
5. GUASTI POSSIBILI	10
6. ASSISTENZA TECNICA	11
7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO	11

1. SERVIZIO TECNICO

Per i controlli periodici di manutenzione e i lavori di riparazione, contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali. Il mancato rispetto di tale direttiva fa decadere il diritto di garanzia.

2. INFORMAZIONI GENERALI

E' molto importante che questo manuale di istruzioni sia conservato assieme all'apparecchio per future consultazioni; in caso di smarrimento, chiederne una copia direttamente al produttore.

Queste informazioni sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri; Vi preghiamo quindi di leggerle 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.

L'apparecchio è destinato all'uso professionale nelle cucine industriali e professionali e deve essere utilizzato solo da personale qualificato e addestrato al corretto utilizzo dello stesso. Per motivi di sicurezza l'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.

L'apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e/o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse non siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza, o in possesso di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di questo apparecchio

L'apparecchio non va mai pulito con getti d'acqua o di vapore diretti, poiché l'eventuale entrata di acqua ne limita la sicurezza.

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica di alimentazione e lasciarlo raffreddare.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto dell'alimentazione idrica, interrompere l'alimentazione elettrica e rivolgersi ad un Centro di Assistenza autorizzato.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico per poter installare l'apparecchio dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Tutte le operazioni di installazione e messa in opera, devono essere effettuate esclusivamente da installatori tecnicamente qualificati, in conformità alle istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme nazionali in vigore.

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. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, allacciamento elettrico ed idrico, nel modo più corretto e secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

La Ditta Costruttrice non risponde per danni a persone, animali domestici o cose derivanti da errori di installazione. Non è responsabile nemmeno per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa installazione.

3.1 Immagazzinaggio

Qualora l'apparecchio venga stoccato a magazzino, la temperatura ambiente non deve mai scendere al di sotto degli 0°C. Prima di mettere in funzione l'apparecchio bisogna riportarlo ad una temperatura di almeno +10°C.

3.2 Trasporto dell'apparecchio

Durante il trasporto l'apparecchio va lasciato nel proprio imballo così da proteggerlo dall'eventualità di danni esterni.

E' inoltre necessario tenere in considerazione il peso dell'apparecchio in modo da evitarne il rovesciamento.

3.3 Sballaggio dell'apparecchio

Prima dell'installazione rimuovere l'imballo. Esso è costituito da pallet in legno che sostiene l'apparecchio e da un involucro di cartone che lo protegge. Verificare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto; in caso contrario avvertire subito il Vostro rivenditore e/o il Vostro trasportatore.

3.4 Rimozione pellicola di protezione

Prima di usare l'apparecchio togliere accuratamente la speciale pellicola che protegge i particolari in acciaio inox evitando di lasciare residui di colla sulle superfici; eventualmente, toglierli subito adoperando un solvente appropriato del tipo non infiammabile. Non usare utensili che potrebbero graffiare le superfici o detergenti a base acida e di tipo abrasivo.

3.5 Smaltimento della pellicola protettiva/imballo

La Ditta Costruttrice si dedica da anni ad aumentare la compatibilità ambientale delle proprie apparecchiature, con l'impegno continuo per ridurre il consumo energetico e gli sprechi. La Ditta Costruttrice intende proteggere l'ambiente e raccomanda di smaltire ogni diverso tipo di materiale, negli opportuni contenitori adibiti alla raccolta differenziata.

Lo smaltimento della pellicola protettiva e dell'imballo deve essere fatto seguendo rigorosamente le normative vigenti nel Paese dove è stato installato l'apparecchio. **I diversi materiali** (legno-carta-cartone-nylon-punti metallici) di cui potrebbe essere costituito l'imballo, sono potenzialmente pericolosi e devono essere tenuti fuori dalla portata di bambini e animali; **devono essere opportunamente separati e consegnati negli appositi Centri di Raccolta** (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche). In ogni caso attenersi alle norme locali di salvaguardia ambientale.

3.6 Posizionamento

Controllare il locale dell'installazione, verificando che le zone di passaggio (eventuali porte e corridoi) siano sufficientemente ampie e che la pavimentazione sopporti il peso dell'apparecchio (il peso dell'apparecchio e le sue dimensioni con pallet/senza pallet sono riportate nella "Scheda Tecnica" allegata). Il trasporto dell'apparecchio deve essere fatto con mezzi meccanici (es. transpallet). I locali adibiti all'installazione devono essere ben aerati con aperture di ventilazione permanenti; predisposti di appropriati impianti elettrici e idrici, costruiti nel rispetto delle norme inerenti gli impianti e la sicurezza sul lavoro del Paese in cui viene fatta l'installazione.

L'altezza di lavoro massima, riferita al livello del piano più alto, deve essere di 1,6 metri dal pavimento.

Dopo aver installato l'apparecchio, se necessario, applicare l'apposito simbolo adesivo  (in dotazione) ad una altezza di 1,6 metri. Per favorire la circolazione dell'aria intorno all'apparecchio, lasciare uno spazio di almeno 10 cm tra i fianchi dell'apparecchio e le pareti laterali (o altro apparecchio), e tra la schiena e la parete di fondo (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Fare in modo che la parete posteriore sia accessibile per effettuare i vari allacciamenti e le possibili manutenzioni. Non installare l'apparecchio in vicinanza di apparecchiature che possono raggiungere temperature elevate (es. friggitrice).

Se l'apparecchio viene installato in vicinanza di pareti, ripiani, mensole e simili, questi devono essere del tipo non infiammabile o insensibili al calore; diversamente, dovranno essere protette da un adeguato rivestimento ignifugo. A tale riguardo è indispensabile agire in conformità alle norme vigenti in fatto di prevenzione contro il rischio di incendi.

Durante la cottura degli alimenti vengono prodotti fumi/vapori caldi e odori che fuoriescono dall'apposito

dispositivo di scarico presente sulla parte superiore dell'apparecchio e segnalato dal simbolo . Si consiglia di posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione provvedendo a convogliarne verso l'esterno i fumi/vapori in uscita o di impiegare le apposite **cappe a condensazione**.

Avvertenze

Verificare che non vi siano messi oggetti e/o materiali a ostruire il dispositivo di scarico del forno.

I fumi/vapori caldi prodotti durante la cottura, devono defluire liberamente dal dispositivo di scarico per non compromettere il regolare funzionamento del forno.

I materiali infiammabili non devono essere lasciati nelle vicinanze del dispositivo di scarico del forno.

3.6.1 Posizionamento forni da tavolo

L'apparecchio va posizionato in modo perfettamente orizzontale su di un tavolo o su un supporto simile; **mai sul pavimento**. Per facilitare il livellamento del forno i piedini sono regolabili in altezza.

Per motivi di sicurezza si consiglia di utilizzare l'apposito tavolo proposto; diversamente è necessario tenere in considerazione le dimensioni e il peso dell'apparecchio.

L'apparecchio non è adatto all'incasso e non può funzionare senza i 4 piedini di supporto.

Avvertenza

Nel caso l'apparecchio sia posizionato su un tavolo/supporto con ruote, accertarsi che il movimento consentito non possa danneggiare cavi elettrici, tubazioni dell'acqua, tubazioni di scarico o quant'altro.

3.6.2 Posizionamento forni in sovrapposizione ad altri apparecchi

Nel caso di sovrapposizione tra un apparecchio e altro apparecchio, **deve essere utilizzato esclusivamente** l'apposito "KIT SOVRAPPOSIZIONE" proposto.

LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRETTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DIRETTIVA.

Per le corrette operazioni di montaggio del "KIT SOVRAPPOSIZIONE", attenersi alle istruzioni disponibili all'interno del suo imballo.

Avvertenza

Il posizionamento di un forno direttamente sopra ad un altro forno o altra fonte di calore non deve essere mai fatto.

3.6.3 Posizionamento forni da pavimento con carrello

L'apparecchio va posizionato su un pavimento piano e livellato, che possa sostenerne il peso a "pieno carico" senza cedere o deformarsi. Dopo aver posizionato l'apparecchio verificare che sia allineato orizzontalmente. Questa verifica può essere fatta appoggiando una livella "a bolla" o digitale sui 4 lati superiori del suo involucro.

Controllare che il carrello porta teglie possa entrare ed uscire agevolmente dalla camera di cottura, senza strisciarne la superficie inferiore, anche quando è a "pieno carico". Qualora questa operazione non fosse possibile, necessita regolare i piedini dell'apparecchio per abbassarlo in maniera tale che il carrello porta teglie possa essere movimentato correttamente. In ogni caso, a regolazione ultimata, **verificare che le ruote del carrello porta teglie, inserito nella camera di cottura, siano sollevate dal pavimento (non più di 5 mm), e che il carrello sia supportato dalle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.**

Il carrello porta teglie deve essere movimentato utilizzando l'impugnatura in dotazione. L'impugnatura va infilata, fino al "punto di arresto", nelle apposite sedi presenti sulla parte frontale del carrello.

Il carrello porta teglie deve essere inserito all'interno della camera di cottura scorrendo liberamente sulle apposite guide presenti sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Avvertenza

Se il carrello porta teglie non è posizionato in modo corretto può verificarsi il malfunzionamento dell'apparecchio.

3.7 Collegamento elettrico

Il collegamento dell'apparecchio alla rete di alimentazione elettrica e gli impianti di allacciamento vanno eseguiti secondo le normative vigenti nel Paese di installazione. Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:

la tensione e la frequenza dell'impianto di alimentazione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta "dati tecnici" apposta sul fianco dell'apparecchio;

l'impianto di alimentazione possa 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;

nel collegamento permanente alla rete elettrica, tra l'apparecchio e la rete, sia interposto un interruttore onnipolare di protezione (es. interruttore magnetotermico) con apertura minima tra i contatti della

categoria di sovratensione III (4000V) e un interruttore differenziale, dimensionati al carico e rispondenti alle norme in vigore.

L'interruttore onnipolare di protezione usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchio installato;

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 il cavo di alimentazione 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.

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 una sezione minima di $2,5\text{mm}^2$.

Il morsetto equipotenziale si trova sul retro dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata).

3.8 Allacciamento cavo di alimentazione (sostituzione)

L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione collegato alla morsettiera interna; qualora fosse necessario sostituirlo con uno più lungo, o perché sia danneggiato, è consentito farlo solo con un altro cavo avente le stesse caratteristiche elettriche (tipologia isolamento/numero conduttori/sezione conduttori in mm^2).

Per avere accesso alla morsettiera di alimentazione togliere la schiena e/o il fianco sinistro dell'apparecchio. Allentare il fissacavo posto sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata). Scollegare dalla morsettiera il cavo di alimentazione e sfilarlo dal relativo fissacavo. Infilare nel fissacavo il nuovo cavo di alimentazione fino a giungere in prossimità della morsettiera. Predisporre i conduttori al collegamento con la morsettiera in modo che il conduttore di terra sia l'ultimo a sfilarsi dal suo morsetto nel caso il cavo entri in trazione anomala.

Il collegamento del cavo deve essere di tipo "Y" e l'isolamento della guaina del cavo deve corrispondere al tipo H07RN-F. **La sezione corretta del cavo è riportata sullo schema della morsettiera di alimentazione, in relazione alla tipologia di collegamento dell'apparecchio con la rete elettrica** (Il cavo deve corrispondere a quello riportato nella "Scheda Tecnica" allegata).

A collegamento avvenuto, serrare il fissacavo posto sul retro dell'apparecchio e rimontare il fianco sinistro e/o la schiena.

3.9 Tipologia collegamento alla rete elettrica

400V 3PH + N ~

Collegare i 3 conduttori di fase (L1, L2, L3) del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" (conduttore marrone), con "2" (conduttore nero), con "3" (conduttore grigio) e il conduttore di neutro (N) ai morsetti contraddistinti con "4" e "5" (conduttore blu); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

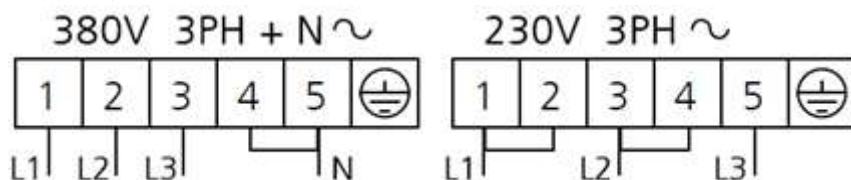
230V 3PH ~

Collegare i 3 conduttori di fase (L1, L2, L3) del cavo, rispettivamente ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1" e "2" (conduttore marrone), con "3" e "4" (conduttore nero) e con "5" (conduttore grigio); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

230V ~

Collegare il conduttore di fase (L) del cavo ai morsetti della morsettiera contraddistinti con "1", "2" e "3" (conduttore marrone) e il conduttore di neutro (N) ai morsetti contraddistinti con "4" e "5" (conduttore blu); il conduttore di terra (giallo/verde) va collegato al morsetto contraddistinto con il simbolo  (vedi schema disponibile in prossimità della morsettiera).

Mod. RC-711 EB



3.10 Collegamento alla rete idrica

L'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile a una temperatura massima di 30°C.

La pressione dell'acqua deve avere un valore compreso tra 100 e 200 kPa (1,0 - 2,0 bar).

Se la pressione di rete supera 2,0 bar, installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

Se il valore è inferiore a 1,0 bar utilizzare una pompa per innalzare la pressione.

3.10.1 Ingresso acqua per umidificazione/vapore

L'apparecchio è fornito di un tubo flessibile normato (1,5 metri) con raccordi filettati 3/4" femmina e relative guarnizioni (Fig.1). Le vecchie giunzioni non devono essere riutilizzate.

L'apparecchio deve essere alimentato con **acqua potabile addolcita** avente una durezza compresa tra 0,5°f e 3°f. E' **obbligatorio l'uso di un addolcitore** per ridurre il formarsi di calcare all'interno della camera di cottura. **LA DITTA COSTRUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITA' PER DANNI, DIRETTI O INDIRETTI, CAUSATI DAL MANCATO RISPETTO DI QUESTA DIRETTIVA.**

Il collegamento alla rete idrica va fatto attraverso l'elettrovalvola filettata 3/4" presente sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata), utilizzando il tubo flessibile (in dotazione), 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).

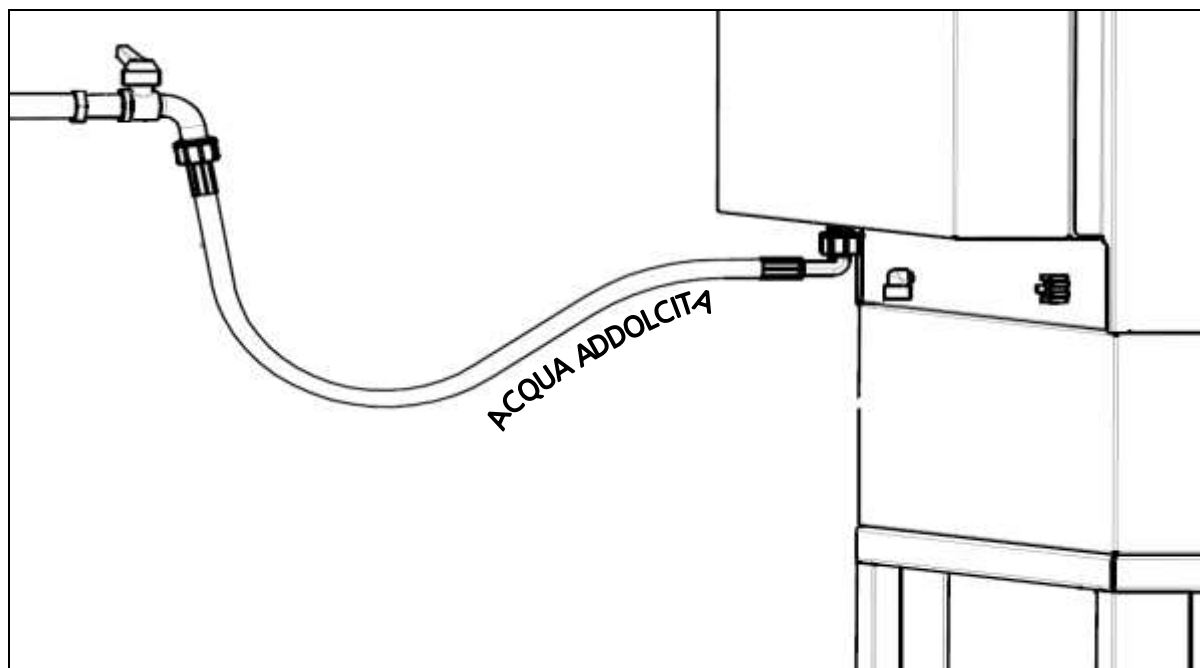


Fig.1

Avvertenza

Eventuali danni provocati da calcare o altri agenti chimici contenuti nell'acqua non sono coperti da garanzia.

3.11 Scarico acqua

Dal retro dell'apparecchio esce un tubo di scarico (vedi "Scheda Tecnica" allegata) che consente il drenaggio della camera di cottura. A questo tubo va collegata una tubazione con un diametro interno di 30 mm (DN 30) resistente alle temperature del vapore (90°C-100°C): evitare il tipo metallico.

La tubazione deve essere del tipo rigido e lungo il percorso di scarico non deve presentare strozzature (si consiglia di utilizzare le tubazioni commerciali di apposito materiale plastico, dotate di O-RING interno di "tenuta", e di limitare l'uso di curve "a gomito").

La tubazione inoltre deve mantenere una pendenza costante (min. 4-5%) 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 1,5 metri.

E' obbligatorio collegare lo scarico dell'apparecchio alla rete delle acque grigie **attraverso un adeguato sifone**, così da contenere l'uscita dei vapori/odori dallo scarico. Il collegamento alle acque di scarico va fatto separatamente per ogni apparecchio; nel caso di più apparecchi collegati allo stesso tubo di scarico, assicurarsi che il tubo sia dimensionato in maniera da garantire il regolare deflusso senza impedimenti.

3.11.1 Scarico acqua per forni da tavolo

La tubazione di scarico può essere convogliata a uno scarico aperto (con griglia) a pavimento (Fig.3); diversamente, tra il tubo di scarico dell'apparecchio ed il punto di scarico con eventuale "bicchiere di raccolta" (Fig. 4), deve esserci un dislivello di almeno 30 cm così da facilitare il regolare deflusso dell'acqua. In ogni caso il "salto d'aria" (distanza tra il tubo di scarico proveniente dall'apparecchio e lo scarico aperto o il "bicchiere di raccolta" del tubo di canalizzazione di scarico) deve essere di almeno 25 mm.

E' consentito anche lo scarico a parete purché la tubazione verso lo scarico mantenga la pendenza costante del 4-5%.

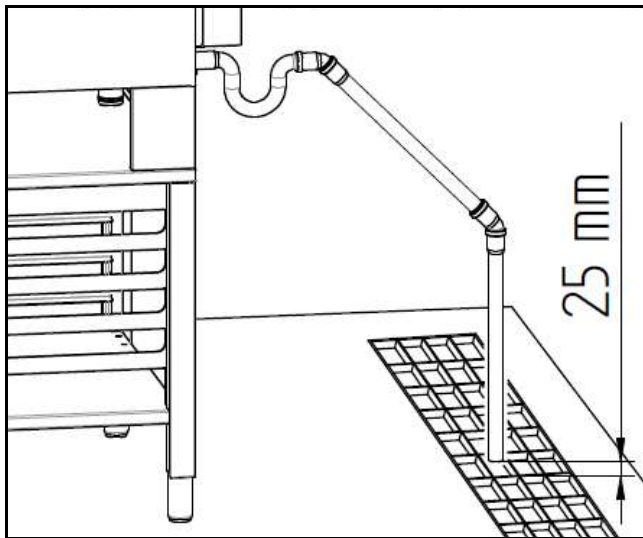


Fig. 3

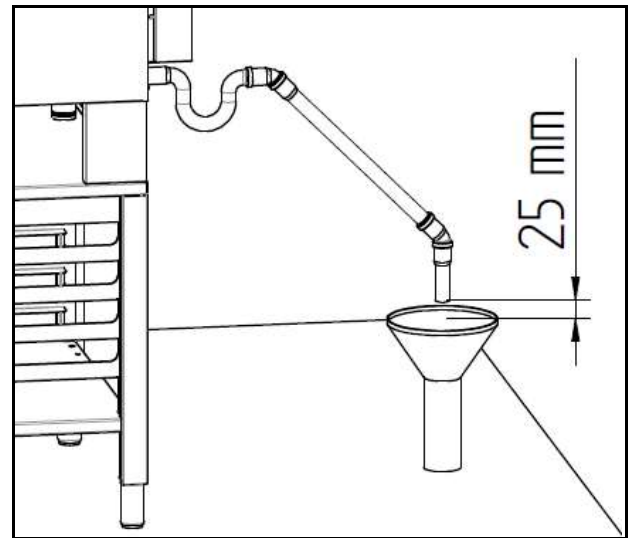


Fig. 4

3.12 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, o collegamento alla cappa aspirante/condensante, specifica per il modello di apparecchio utilizzato

4. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

Una verifica periodica (almeno una volta all'anno) dell'apparecchio contribuisce ad allungarne la vita e ne garantisce la corretta funzionalità.

Qualsiasi intervento inerente la manutenzione dell'apparecchio deve essere fatto solo da personale tecnicamente qualificato, addestrato alle operazioni da svolgere e autorizzato. Le operazioni devono essere svolte secondo le norme di sicurezza in vigore nel Paese in cui è installato l'apparecchio, rispettando le norme relative agli impianti e alla sicurezza sul lavoro.

Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione sull'apparecchio è necessario disinserire l'alimentazione elettrica e lasciarlo raffreddare.

La Ditta Costruttrice non risponde per eventuali rotture dell'apparecchio causate da una difettosa manutenzione.

4.1 Ispezionabilità componenti

Togliendo il fianco sinistro:

- Sensore magnetico porta (apertura porta verso destra)
- Bulbo termostato di regolazione (apertura porta verso sinistra)
- Teleruttori
- Filtro antidisturbo (se previsto)
- Morsettiera comando cappa a condensazione (se presente)

Togliendo la schiena;

- Motore tangenziale (su schiena)
- Resistenze circolari
- Motori radiali
- Teleruttori
- Morsettiera alimentazione
- Termostato di sicurezza
- Condensatori
- Elettrovalvola umidificazione
- Relè trasmissione comando sensore magnetico porta
- Programmatore a camme (Invertitore di marcia motore)
- Gruppo tubazioni/raccordi umidificazione

Togliendo il fianco destro:

- Sensore magnetico porta (apertura porta verso sinistra)
- Bulbo termostato di regolazione (apertura porta verso destra)
- Connettore 12 vie cablaggio elettrico per comandi (su porta)

Togliendo il box di protezione comandi (su porta):

- Timer ("Fine cottura")
- Termostato di regolazione
- Umidificatore automatico
- Lampade spia

Aprendo il vetro interno della porta

- Lampada (led) illuminazione camera cottura

4.2 Dispositivo termico di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un termostato di sicurezza (a ripristino manuale) per la protezione contro le sovratemperature eccessive e pericolose che potrebbero accidentalmente generarsi al suo interno. Se interviene il termostato di sicurezza viene interrotta l'alimentazione elettrica dell'apparecchio.

Il termostato di sicurezza si trova sul retro (in basso) dell'apparecchio (vedi "Scheda Tecnica" allegata); per riattivarlo in caso di intervento, svitare il cappuccio di protezione utilizzando un utensile appropriato e premere a fondo il pulsantino di "reset". Riavvitare il cappuccio di protezione in modo che non possa essere svitato senza l'ausilio di un utensile.

Importante

Il termostato di sicurezza va riattivato solo dopo avere eliminato le anomalie funzionali che hanno causato il suo intervento. Tale operazione può essere fatta solo da un tecnico del Service.

4.3 Sostituzione guarnizione della camera cottura

La guarnizione della camera di cottura dispone di un profilo rigido con alette di ritenzione. Questo profilo va inserito nell'apposita sede perimetrale presente sulla "facciata" della camera.

Per sostituire la guarnizione è sufficiente togliere dalla sede quella usata (tirare con forza in prossimità dei 4 angoli) e, dopo aver pulito la sede da eventuali impurità, inserirvi la guarnizione nuova (per agevolare il montaggio si consiglia di umidificare con acqua saponata il profilo della guarnizione).

4.4 Regolazione chiusura maniglia

Qualora la maniglia della porta non chiudesse in modo corretto, verificare ed eventualmente regolare la posizione del "nasello" (a forma di croce) agendo nel seguente modo:

con la porta del forno aperta, allentare le 2 viti che fissano il supporto del "nasello";

spostare il supporto in senso verticale (verso su o verso giù) e fissarlo in modo che, spingendo la porta con la maniglia completamente aperta (posizione orizzontale), il "nasello" possa essere introdotto nella stessa senza strisciare.

dopo la regolazione, con la porta chiusa la maniglia deve trovarsi in posizione perfettamente verticale (la parte terminale del "nasello" deve essere perfettamente orizzontale).

Avvertenza

La maniglia della porta va regolata solo dopo aver posizionato il forno in modo perfettamente orizzontale (livellato).

4.5 Verifica "tenuta" guarnizione della camera cottura

Se la guarnizione presente sulla "facciata" della camera di cottura non esercita una "tenuta" corretta sul vetro interno della porta, regolare la posizione delle 2 cerniere (superiore e inferiore) della porta e/o la sporgenza del "nasello" (a forma di croce) della maniglia agendo nel seguente modo:

Perdita "tenuta" lato cerniere

con la porta chiusa, allentare le 6 viti che fissano la cerniera inferiore (3 viti) e superiore (3 viti) della porta; spingere leggermente la porta sul lato delle cerniere in modo che il vetro interno vada ad appoggiare sulla guarnizione della "facciata"; tenere leggermente premuta la porta in direzione delle cerniere e fissarle avvitando le 6 viti allentate in precedenza. Ad operazione ultimata verificare visivamente, dal lato cerniere, che la porta sia perfettamente parallela alla "facciata" della camera di cottura.

Perdita "tenuta" lato "nasello"

con la porta aperta, allentare il controdado che blocca il "nasello" al relativo supporto; avvitare (in senso orario) il "nasello" di un giro completo in modo che la parte terminale (a forma di croce) ritorni perfettamente orizzontale; avvitare il controdado allentato in precedenza. Ad operazione ultimata chiudere la porta, e verificare che girando la maniglia si avverta un piccolo sforzo: indice di una leggera compressione ("tenuta") della guarnizione della "facciata" sul vetro interno della porta.

Qualora non si avverta nessun sforzo, ripetere tutta l'operazione avvitando il "nasello" di un altro giro completo.

Avvertenza

Dopo aver eseguito tutte le operazioni atte a ripristinare la corretta "tenuta" della guarnizione sul vetro interno della porta, verificarne l'efficacia facendo funzionare il forno: per almeno 30 minuti, con un ciclo di umidificazione al 100% (posizione "5" manopola umidificatore automatico) e con la temperatura in camera cottura di 110°C. Durante il funzionamento del forno non deve essere riscontrata nessuna fuoriuscita di vapore dalla porta.

4.6 Rischi residui

Non utilizzare la maniglia della porta per movimentare l'apparecchio: possibile deformazione della struttura della porta.

L'apparecchio è dotato di parti elettriche: non va mai lavato con un getto d'acqua o di vapore.

L'apparecchio è collegato elettricamente: prima di eseguirne qualsiasi tipo di manutenzione interrompere l'alimentazione elettrica.

Per evitare collegamenti errati dell'apparecchio, le relative connessioni elettriche/idriche sono segnalate sull'apparecchio da opportune targhette di identificazione.

5. GUASTI POSSIBILI

Tipo di guasto	Causa del guasto	Azione correttiva
Lampade spia pannello comandi totalmente spente (Il forno non funziona)	- Collegamento alla rete elettrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete
	- Tensione di rete non presente	- Ripristinare la tensione di alimentazione
	- Dispositivo termico di sicurezza attivato	- Ripristinare il dispositivo termico di sicurezza
Ciclo di cottura impostato: il forno non funziona	- Porta aperta o socchiusa	- Chiudere correttamente la porta
	- Sensore porta danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Umidificatore automatico attivo: non c'è produzione di umidità/vapore nella camera di cottura	- Collegamento alla rete idrica non conforme	- Controllare il collegamento alla rete idrica
	- Rubinetto di intercettazione chiuso	- Controllare il rubinetto
	- Filtro ingresso acqua ostruito	- Pulire il filtro
	- Elettrovalvola ingresso acqua danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Porta chiusa: esce vapore dalla guarnizione	- Montaggio guarnizione non conforme	- Controllare il montaggio della guarnizione
	- Guarnizione danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- "Nasello" maniglia regolato male	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Il forno non cuoce in modo uniforme	- Uno dei motori è bloccato o gira a bassa velocità	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- I motori non effettuano l'inversione di marcia	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Resistenza non alimentata o danneggiata	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
Lampada (led) illuminazione camera cottura non funziona	- Lampada (led) danneggiata	- Sostituire la lampada (led)
Il dispositivo termico di sicurezza si attiva in continuazione	- Dispositivo danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato
	- Termostato di regolazione danneggiato	- Rivolgersi ad un tecnico qualificato

6. ASSISTENZA TECNICA

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni eventuale riparazione o messa a punto deve essere fatta con la massima cura e attenzione, impiegando unicamente pezzi di ricambio originali.

Per questo motivo è necessario rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza Tecnica più vicino, specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso.

7. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

Ai sensi della Direttiva 2012/19/UE relativa allo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto è stato immesso sul mercato dopo il 13 agosto 2015, e che 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 (Isole Ecologiche/Piattaforme Ecologiche) dei rifiuti elettrici ed elettronici.

Tutti gli apparecchi sono costruiti con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera zincata, ferro, rame, alluminio, ecc.) che costituiscono oltre il 90% del peso totale dell'apparecchio. Prima di smaltire l'apparecchio si raccomanda di renderlo inutilizzabile, togliendone il cavo di alimentazione elettrica e rimuovendone il meccanismo di chiusura di vani e/o cavità se presenti.

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.





TRADUCCIÓN DEL MANUAL DE USO E INSTRUCCIONES HORNOS SMART

RC-711 MB (10011957)

ÍNDICE

1. SERVICIO TÉCNICO	4
2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	5
2.1 Panel de mandos	5
2.3 Cocción en el horno	6
3. LIMPIEZA	6
3.1 Limpieza manual de la cámara de cocción	6
3.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción	6
3.3 Limpieza de los ventiladores	7
3.4 Limpieza de la junta de la puerta	7
3.5 Limpieza de la puerta	7
3.6 Limpieza de la envoltura externa	7
3.7 Período de inactividad	7
4. AVERÍAS POSIBLES	8
5. Asistencia técnica	8
6. Eliminación del aparato	8

INFORMACIÓN GENERAL

Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.

Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás.

Por lo tanto, léalas atentamente antes de instalar y usar el aparato.

Si cuando se recibe la mercancía, el embalaje no está intacto o está dañado, coloque el siguiente cartel: "RESERVA DE CONTROL DE MERCANCÍAS", especificando el daño y con la firma del conductor; como mucho en 4 días de calendario (no hábiles) a partir de la fecha de entrega realice una reclamación escrita al vendedor; después de este plazo no se aceptarán reclamaciones.

Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.

La placa de "datos técnicos" se encuentra en el panel lateral del aparato.

Un control periódico (al menos una vez al año) del aparato contribuye a prolongar su vida útil y garantiza su funcionamiento correcto.

Solo personal técnicamente cualificado y adiestrado para tal propósito puede realizar las operaciones de mantenimiento del aparato.

Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento en el aparato, hay que desconectar la alimentación eléctrica (intervenga en el interruptor magnetotérmico de seguridad situado antes del aparato) y déjelo enfriar.

Se puede acceder a los componentes que pueden necesitar mantenimiento quitando el lado izquierdo y la parte trasera del aparato.

El uso inadecuado o incorrecto del aparato provoca la pérdida de cualquier derecho de garantía y eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.



RIESGO DE QUEMADURAS Y LESIONES

- La temperatura de las superficies exteriores del aparato puede superar los 60 °C, toque solo los elementos de mando. ¡Riesgo de quemaduras!
- Preste atención cuando mueva los recipientes de alimentos durante y después de la cocción: podrían tener temperaturas altas. Para evitar quemaduras use las indumentarias térmicas de protección adecuadas.
- Durante el funcionamiento con la puerta abierta no quite el cárter que cubre los ventiladores; no toque los ventiladores en movimiento ni las resistencias aún calientes.
- La altura de trabajo máxima, referida al nivel de la superficie más alta, debe ser de 160 centímetros del

suelo. Después de haber instalado el aparato, aplique el símbolo adhesivo correspondiente  (de serie) a una altura de 160 centímetros.

- Para evitar la ebullición, no use recipientes llenos de líquidos o alimentos que se vuelvan líquidos con el calor, con cantidades superiores a las que se pueden tener bajo control fácilmente. Por esta razón use solo los niveles que permitan ver el interior del recipiente. Cuando extraiga la bandeja con el líquido caliente, preste mucha atención, para que el líquido no se salga:



RIESGO DE ELECTROCUCIÓN

- Antes de realizar cualquier tipo de limpieza en el aparato, interrumpa la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad) y la hidráulica (cierre el grifo del agua). Déjelo enfriar completamente.
- Solo personal competente puede realizar los trabajos necesarios en la instalación eléctrica para poder instalar el aparato.
- La instalación de alimentación eléctrica debe tener una conexión de puesta a tierra eficaz de conformidad con las normas en vigor.
- En la conexión permanente a la red, entre el aparato y la red, debe haber un interruptor onipolar de protección con apertura mínima entre los contactos de la categoría de sobretensión III (4000 V), dimensionado a la carga y que responda a las normas en vigor (por ejemplo, un interruptor magnetotérmico automático).
- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, lo debe sustituir el fabricante o su servicio de asistencia técnica, o una persona con cualificación similar, para prevenir cualquier daño.
- El aparato tiene en su interior componentes eléctricos, por razones de seguridad se prohíbe lavar con chorros de agua o de vapor especialmente si se dirigen hacia las aberturas de ventilación presentes en las superficies metálicas de su envoltura externa.



RIESGO DE INCENDIO

- No se deben cocinar alimentos que contengan sustancias fácilmente inflamables, como, por ejemplo, alimentos a base de alcohol; podrían tener lugar fenómenos de autocombustión y consiguientes incendios y explosiones en la cámara de cocción.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que dentro de la cámara de cocción no haya objetos inadecuados (por ejemplo: manuales de instrucciones, bolsas de plástico u otros objetos inflamables) ni residuos de detergente.
- Mantenga la cámara de cocción del aparato siempre limpia. ¡Los líquidos de cocción (grasas) o residuos de alimentos podrían incendiarse!

SEGURIDAD PARA EL USUARIO

- El aparato está destinado al uso profesional en las cocinas industriales y profesionales y lo debe usar solo personal cualificado y adiestrado a su uso correcto. Por motivos de seguridad el aparato tiene que permanecer vigilado durante su funcionamiento.
- El aparato no puede ser usado por niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con poca experiencia o conocimiento, a menos que estén supervisados por una persona responsable por su seguridad, o que cuente con las instrucciones de uso del aparato.
- En caso de avería o de mal funcionamiento, apague el aparato, cierre la llave de paso de alimentación hidráulica, interrumpa la alimentación eléctrica y póngase en contacto con un Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- Este aparato debe destinarse solo al uso para el cual se ha creado, es decir, se puede usar para todas las cocciones en horno de productos de pastelería, panadería y gastronomía: frescos y congelados; para el reacondicionamiento de alimentos refrigerados y congelados, para la cocción al vapor de carnes, pescado y verduras. Cualquier otro uso es considerado impropio.
- El nivel de ruido del aparato en funcionamiento es inferior a 70 dB (A).

INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

- Cuando se use el aparato por primera vez, se recomienda hacerlo funcionar vacío durante 40/50 minutos a una temperatura de 220/230 °C. De esta forma se eliminan posibles olores desagradables (completamente normales) debidos al calentamiento del aislante térmico con el que se envuelve la cámara de cocción y al calentamiento de la silicona usada para el sellado exterior.
- Evite que en las superficies de acero se acumulen alimentos que contengan sustancias ácidas (zumos de limón, vinagre, sal, etc.) que son causa de deterioros de tipo corrosivo.
- El aparato se tiene que limpiar con una frecuencia regular, incluso diaria, para garantizar el mejor funcionamiento y prolongar su vida útil.
- Si se usan detergentes (desengrasantes) específicos para la limpieza del acero inoxidable, compruebe que no contengan sustancias ácidas corrosivas (ninguna presencia de cloro incluso diluido) o sustancias abrasivas. Siga atentamente las indicaciones y las advertencias del productor del detergente y use guantes de goma de protección.
- Evite absolutamente usar estropajos de hierro, lanas de acero y rasquetas que puedan arruinar las superficies tratadas.

CONSEJOS DE COCCIÓN

- Cuando coloque los alimentos en la cámara de cocción, mantenga un espacio de al menos 40 mm entre una bandeja y la otra para no obstruir excesivamente la circulación del aire.
- No use bandejas con bordes más altos que el necesario: los bordes constituyen barreras que impiden la circulación del aire caliente.
- Precaliente el horno antes de cada cocción para obtener el máximo rendimiento.
- Para obtener una cocción lo más homogénea posible, distribuya los alimentos de forma uniforme en cada bandeja, teniendo en cuenta su tamaño, capa o espesor.
- Evite saltar los alimentos en la cámara de cocción.
- Para controlar el funcionamiento correcto del ciclo de cocción, use la iluminación interior de la cámara: evite abrir la puerta inútilmente, porque esta operación causa derroches de energía y aumenta los tiempos de cocción.

RIESGOS RESIDUALES

- Cuando finalice la cocción abra la puerta con cuidado, para evitar que el calor salga de forma violenta y provoque quemaduras.
- Durante el funcionamiento del horno preste atención a las zonas calientes (indicadas en el aparato) de sus superficies externas.
- No utilice la manilla de la puerta para mover el aparato (se puede romper el cristal).
- El banco de apoyo y el soporte tienen que ser capaces de soportar el peso del aparato y alojarlo de forma correcta.
- El aparato tiene partes eléctricas y no se puede lavar con chorros de agua o vapor.
- El aparato está conectado a la corriente: antes de realizar cualquier tipo de limpieza quite la alimentación eléctrica.

- Para evitar conexiones erróneas, el aparato tiene indicadas las respectivas conexiones eléctricas/hidráulicas con oportunas placas de identificación.

1. SERVICIO TÉCNICO

- Es muy importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para futuras consultas; si se pierde solicite una copia directamente al productor.
- Estas informaciones han sido redactadas para su seguridad y la de los demás; por tanto rogamos las lea atentamente antes de instalar y usar el aparato.
- Para realizar los controles periódicos de mantenimiento y los trabajos de reparación, póngase en contacto con el Centro de Asistencia Técnica más cercano y use solo repuestos originales. Si no se respeta esta directiva, se vence la garantía.
- Solo instaladores técnicamente cualificados pueden realizar las operaciones de instalación y puesta en funcionamiento, de conformidad con las instrucciones de la empresa fabricante y respetando las normas nacionales en vigor.
- La placa de “datos técnicos” se encuentra en el panel lateral del aparato.

IMPORTANTE: El uso inadecuado o incorrecto del aparato y el incumplimiento de las normas de instalación eximen de cualquier responsabilidad al fabricante.

2. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

2.1 Panel de mandos

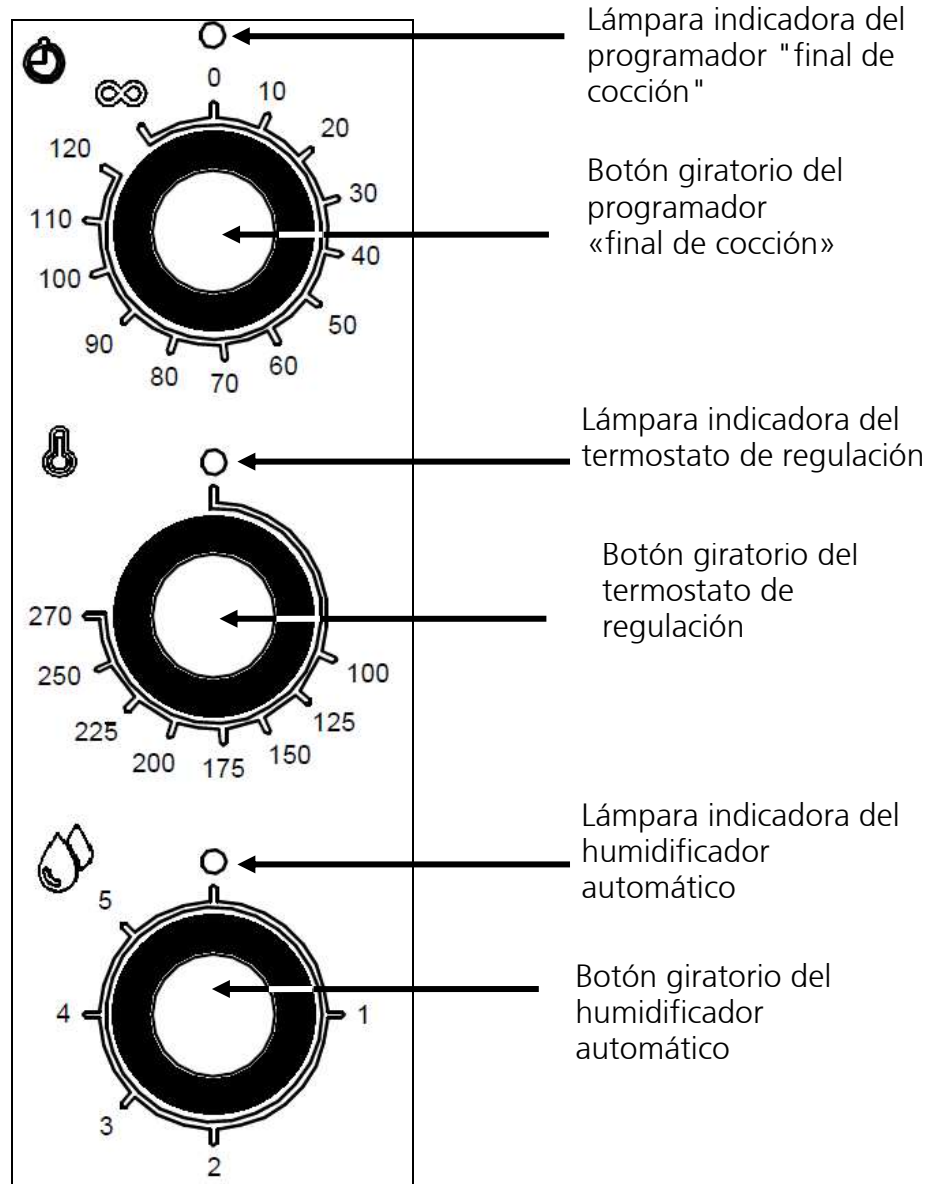


Fig. 1

Programación del tiempo de cocción - La puesta en funcionamiento del horno se realiza girando el botón giratorio del programador (Fig.1) en correspondencia del símbolo 🕒 (funcionamiento continuo) o en correspondencia del tiempo de cocción seleccionado (hasta 120 minutos); en este segundo caso, el final de la cocción se indica mediante el apagado automático del horno.

Programación de la temperatura de cocción - Gire el botón giratorio del termostato (Fig.1) de regulación en correspondencia de la temperatura seleccionada para la cocción.

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

Importante

- Al girar el botón giratorio a las posiciones de «1» a «4», el humidificador funciona generando humedad/vapor (introducción de agua en la cámara de cocción) a intervalos de tiempo regulados automáticamente y repetidos cíclicamente. (A un número mayor, le corresponde un tiempo mayor de funcionamiento del humidificador y una producción mayor de humedad/vapor).

- Al girar el botón giratorio a la posición «5», se desactiva el control automático del humidificador que funciona introduciendo continuamente agua en la cámara de cocción (producción continua de humedad/vapor).
- Antes de poner en marcha el humidificador automático, establezca la temperatura en el interior de la cámara de cocción a un valor de al menos 120 °C para optimizar la producción de humedad/vapor.

Lámpara indicadora del programador «final de cocción»- La lámpara indicadora verde del programador (Fig.1) indica que el horno está funcionando y que el tiempo de cocción está activo.

Lámpara indicadora del termostato de regulación - La lámpara indicadora naranja del termostato de regulación (Fig.1) se apaga cada vez que se alcanza la temperatura programada en la cámara de cocción. Se vuelve a encender cuando el termostato interviene para restablecer dicha temperatura.

Lámpara indicadora del humidificador automático - La lámpara indicadora naranja del humidificador automático (Fig.1) indica que la electroválvula del agua está funcionando y, por lo tanto, se está produciendo humedad/vapor en la cámara de cocción.

Luz interna del horno - Con el horno en funcionamiento, la luz interna siempre está encendida.

Para apagar el horno - Ponga los botones giratorios del programador de «fin de cocción» y del termostato en la posición de apagado. Al final del uso, cierre el grifo de corte de agua que está aguas arriba del equipo y desconecte la alimentación eléctrica.

2.3 Cocción en el horno

Para la cocción, precaliente el horno a la temperatura deseada antes de introducir los alimentos. Cuando el horno alcance la temperatura, introduzca los alimentos y controle el tiempo de cocción. Apague el horno 5 minutos antes del tiempo teórico para recuperar el calor almacenado.

- **Cocción por convección (calor seco)** - Ponga el horno en funcionamiento y gire el botón giratorio del termostato a la temperatura deseada.
- **Cocción por convección + humedad/vapor (calor seco + calor húmedo)** - Ponga el horno en funcionamiento. Gire el botón giratorio del termostato a la temperatura deseada y el botón giratorio del humidificador automático a la cantidad seleccionada de humedad/vapor.
- **Descongelación** - Ponga en marcha el horno y gire las perillas del termostato y del humidificador automático a la posición de apagado (●).

3. LIMPIEZA

3.1 Limpieza manual de la cámara de cocción

Por motivos higiénicos recomendamos limpiar diariamente la cámara de cocción, al final de cada jornada de uso del horno. Además, una limpieza correcta del horno impide la formación de fenómenos corrosivos dentro de la cámara, además de evitar el peligro de combustiones accidentales debidas a la presencia de grasas y residuos alimentarios acumulados a lo largo del tiempo.

Para facilitar la limpieza, quite las rejillas laterales. Los detergentes para la limpieza no deben contener sustancias abrasivas ni sustancias ácidas/corrosivas. Si no se tienen los detergentes apropiados es suficiente limpiar la cámara de cocción con una esponja mojada con agua enjabonada o agua tibia y un poco de vinagre. Enjuague con abundante agua (use la ducha si está disponible) y enjuague bien con un paño suave. Las rejillas laterales se tienen que limpiar por separado y después volver a montarlas. Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

3.2 Limpieza semiautomática de la cámara de cocción

Rocíe desengrasante específico para acero inoxidable en las paredes internas de la cámara de cocción, en las rejillas laterales, en el cárter de cobertura de los ventiladores (no rocíe los ventiladores a través de las parrillas) y el cristal interno de la puerta;

Deje actuar el producto durante 20 minutos aproximadamente con la puerta cerrada.

Encienda el horno regulando la temperatura a 100-120 °C.

Ejecute un ciclo con 100% de vapor (posición "5" perilla del humidificador automático) durante unos 15 minutos.

Cuando finalice el ciclo, apague el horno, deje enfriar la cámara de cocción y enjuáguela con abundante agua (use la ducha si está disponible).

Seque realizando un ciclo de calentamiento regulando la temperatura a 180-200 °C durante alrededor de 10 minutos (si es necesario, repita el ciclo).

Cuando finalice la limpieza, deje ligeramente abierta la puerta del horno.

3.3 Limpieza de los ventiladores

Los ventiladores se deben limpiar periódicamente con los productos antical apropiados. Se tienen que limpiar completamente, eliminando las incrustaciones de cal. Para acceder a los ventiladores es necesario quitar su cárter de cobertura. Cuando finalice la limpieza, vuelva a montar el cárter realizando las operaciones inversas.

3.4 Limpieza de la junta de la puerta

Por motivos higiénicos y de funcionamiento, recomendamos limpiar la junta de la puerta al final de cada jornada de uso del horno. Se debe limpiar bien con agua tibia enjabonada. Se debe enjuagar y secar con un paño suave. Las posibles incrustaciones o residuos de alimento se deben quitar con cuidado, sin usar utensilios metálicos cortantes, que podrían dañar la junta de forma irreversible.

3.5 Limpieza de la puerta

El cristal de la puerta dentro de la cámara de cocción se puede limpiar usando el mismo tipo de desengrasante usado para limpiar manualmente la cámara de cocción, de lo contrario, se puede usar un producto normal (no tóxico) para la limpieza de los cristales. Se puede usar un detergente común para cristales también para limpiar el cristal de la puerta dirigido hacia el exterior. También se puede usar solo agua tibia enjabonada. Después de enjuagar, seque bien la superficie de cristal con un paño suave.

Si entre los dos cristales de la puerta se forman opacidades, es posible eliminarlas, ya que los cristales se pueden mover.

3.6 Limpieza de la envoltura externa

Las superficies externas de acero se deben limpiar con un paño mojado con agua tibia enjabonada o mezclada con un poco de vinagre, enjuagarse bien y secarse con un paño suave.

Si se quieren usar los productos específicos a la venta, estos tienen que responder a los requisitos relacionados con la limpieza, indicados en el apartado "Información para el usuario".

Es útil recordar que la limpieza del banco de apoyo del aparato o del suelo en cuyas cercanías podría encontrarse el aparato, no se debe realizar usando sustancias ácidas corrosivas (por ejemplo, ácido muriático), porque los vapores que exhalan pueden dañar la envoltura externa de acero y dañar irreparablemente los componentes eléctricos internos del aparato.

3.7 Período de inactividad

Si el aparato no se usa durante un período prolongado, recomendamos desconectarlo de la alimentación eléctrica (presione el interruptor magnetotérmico de seguridad colocado antes del aparato) y de la alimentación hidráulica. Es recomendable limpiarlo bien internamente (cámara de cocción) y externamente, prestando mucha atención a eliminar los posibles residuos de sal, que en las superficies de acero son causa de corrosiones.

Además, se recomienda proteger el aparato con productos spray a base de aceite (por ejemplo aceite de vaselina), que rociados sobre las superficies de acero forman una película de protección eficaz.

Deje la puerta de la cámara de cocción ligeramente abierta.

Cubra bien el aparato para protegerlo contra el polvo.

4. AVERÍAS POSIBLES

Tipo de avería	Causa de la avería	Acción de corrección
Las lámparas indicadoras panel de control están totalmente apagadas (El horno no funciona)	- Conexión a la red eléctrica no conforme	- Controle la conexión a la red
	- Tensión de red no presente	- Restablezca la tensión de alimentación
	- Dispositivo térmico de seguridad activado	- Restaurar el dispositivo térmico de seguridad
Ciclo de cocción configurado: el horno no funciona	- Puerta abierta o entornada	- Cierre correctamente la puerta
	- El sensor de la puerta está dañado	- Llame a un técnico cualificado
Humidificador automático activo: no hay producción de humedad/vapor en la cámara de cocción	- Conexión a la red hidráulica no conforme	- Controle la conexión a la red hidráulica
	- Llave de paso cerrada	- Controle la llave de paso
	- Filtro de entrada de agua obstruido	- Limpie el filtro
	- Electroválvula de entrada de agua dañada	- Llame a un técnico cualificado
Puerta cerrada: sale vapor por la junta	- Montaje de la junta no conforme	- Controle el montaje de la junta
	- Junta dañada	- Llame a un técnico cualificado
	- "Diente" de la manilla está mal regulado	- Llame a un técnico cualificado
El horno no cocina de forma homogénea	- Uno de los motores está bloqueado o gira con velocidad baja	- Llame a un técnico cualificado
	- Los motores no realizan la inversión de marcha	- Llame a un técnico cualificado
	- Resistencia no alimentada o dañada	- Llame a un técnico cualificado
Lámpara (led) de iluminación de la cámara de cocción no funciona.	- Lámpara (led) dañada	- Sustituya la lámpara (led)
El dispositivo térmico de seguridad se activa continuamente	- Dispositivo dañado	- Llame a un técnico cualificado
	- El termostato de regulación está dañado	- Llame a un técnico cualificado

5. Asistencia técnica

Este aparato antes de dejar la fábrica, se ensaya y pone a punto por parte de personal experto y especializado, de forma tal que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento. Las reparaciones o puestas a punto se tienen que realizar con la máxima atención, usando solo piezas de repuesto originales.

Por este motivo es necesario ponerse en contacto siempre con el Concesionario que ha realizado la venta o con nuestro Centro de Asistencia Técnica más cercano, especificando el tipo de problema y el modelo de su aparato. Las piezas necesarias para la adaptación a un gas diferente se entregan con el aparato en el momento de la venta o entrega.

6. Eliminación del aparato

De conformidad con la Directiva 2012/19/UE relativa a la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el símbolo del cubo de basura tachado en el equipo indica que el producto se comercializó después del 13 de agosto de 2015 y que al final de su vida útil debe recogerse por separado de los demás residuos.

Por tanto, al final de la vida útil del aparato, este se debe entregar a los centros de recogida selectiva idóneos (Islas Ecológicas/Plantas de Reciclado) para los residuos eléctricos y electrónicos.

Todos los aparatos de están hechos de materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa galvanizada, hierro, cobre, aluminio, etc.) que constituyen más del 90% del peso total del aparato. Antes de desechar el aparato, se recomienda inutilizarlo retirando el cable de alimentación y quitando el mecanismo de cierre de los compartimentos y/o cavidades, si lo hubiera.

La recogida selectiva del residuo y las siguientes operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el medio ambiente y en la salud, que pueden ser causados por una gestión inadecuada del residuo. La eliminación incorrecta del producto por parte del usuario comporta la aplicación de las sanciones administrativas.



TECHNICAL SPECIFICATIONS	
OVERALL DIMENSIONS (W - D - H)	730 - 855 - 850 mm
DIMENSIONS WITH PALLET (W - D - H)	790 - 905 - 1016 mm
WEIGHT	96 Kg
MAXIMUM LOAD PER TRAY GN1/1	4 kg
TOTAL MAXIMUM LOAD	28 kg
CONVECTION HEATING ELEMENTS	2x 5 kW
MAXIMUM POWER RATING	10,4 kW
ELECTRICAL INSULATION CLASS	I
HOUSING PROTECTION RATING	IPX4
WATER PRESSURE	100-200 kPa
SUPPLY VOLTAGE	380/400V 3N
FREQUENCY	50 Hz
POWER SUPPLY CABLE TYPE	H07RN-F
POWER SUPPLY CABLE SECTION:	5G 2.5
POWER CORD CONNECTION:	Y

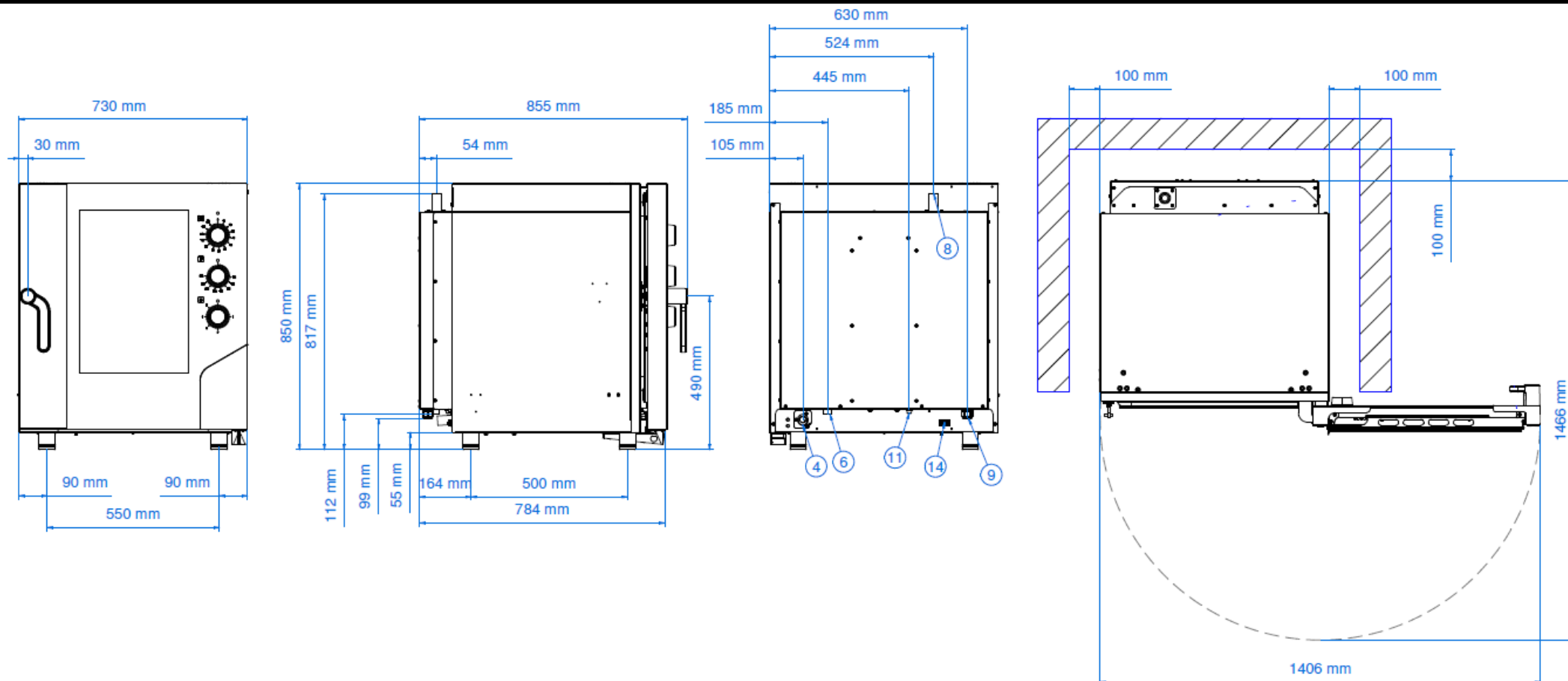
CARATTERISTICHE TECNICHE	
DIMENSIONI DI INGOMBRO (L - P - H)	730 - 855 - 850 mm
DIMENSIONI CON PALLET (L - P - H)	790 - 905 - 1016 mm
PESO	96 kg
CARICO MASSIMO PER TEGLIA GN1/1	4 kg
CARICO MASSIMO TOTALE	28 kg
POTENZA RESISTENZE CONVEZIONE	2x 5 kW
POTENZA ELETTRICA MAX	10,4 kW
CLASSE ISOLAMENTO ELETTRICO	I
GRADO DI PROTEZIONE INVOLUCRO	IPX4
PRESSIONE ACQUA	100-200 kPa
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	380/400V 3N
FREQUENZA DI ALIMENTAZIONE	50 Hz
TIPO CAVO DI ALIMENTAZIONE	H07RN-F
SEZIONE CAVO DI ALIMENTAZIONE	5G 2.5
ALLACCIAMENTO CAVO DI ALIMENTAZIONE	Y

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT (L - P - A)	730 - 855 - 850 mm
DIMENSIONS AVEC PALETTE (L - P - A)	790 - 905 - 1016 mm
POIDS	96 kg
CHARGE MAXIMUM PER PLAT GN1/1	4 kg
CHARGE MAXIMALE TOTALE	28 kg
PUISSANCE RÉSISTANCES DE CONVECTION	2x 5 kW
PUISSANCE ÉLECTRIQUE MAXIMALE	10,4 kW
CLASSE D'ISOLATION ÉLECTRIQUE	I
INDICE DE PROTECTION DU REVÊTEMENT	IPX4
PRESSION DE L'EAU	100-200 kPa
TENSION D'ALIMENTATION	380/400V 3N
FREQUENCE D'ALIMENTATION	50 Hz
TYPE DE CABLE D'ALIMENTATION	H07RN-F
SECTION DU CABLE D'ALIMENTATION	5G 2.5
BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION	Y

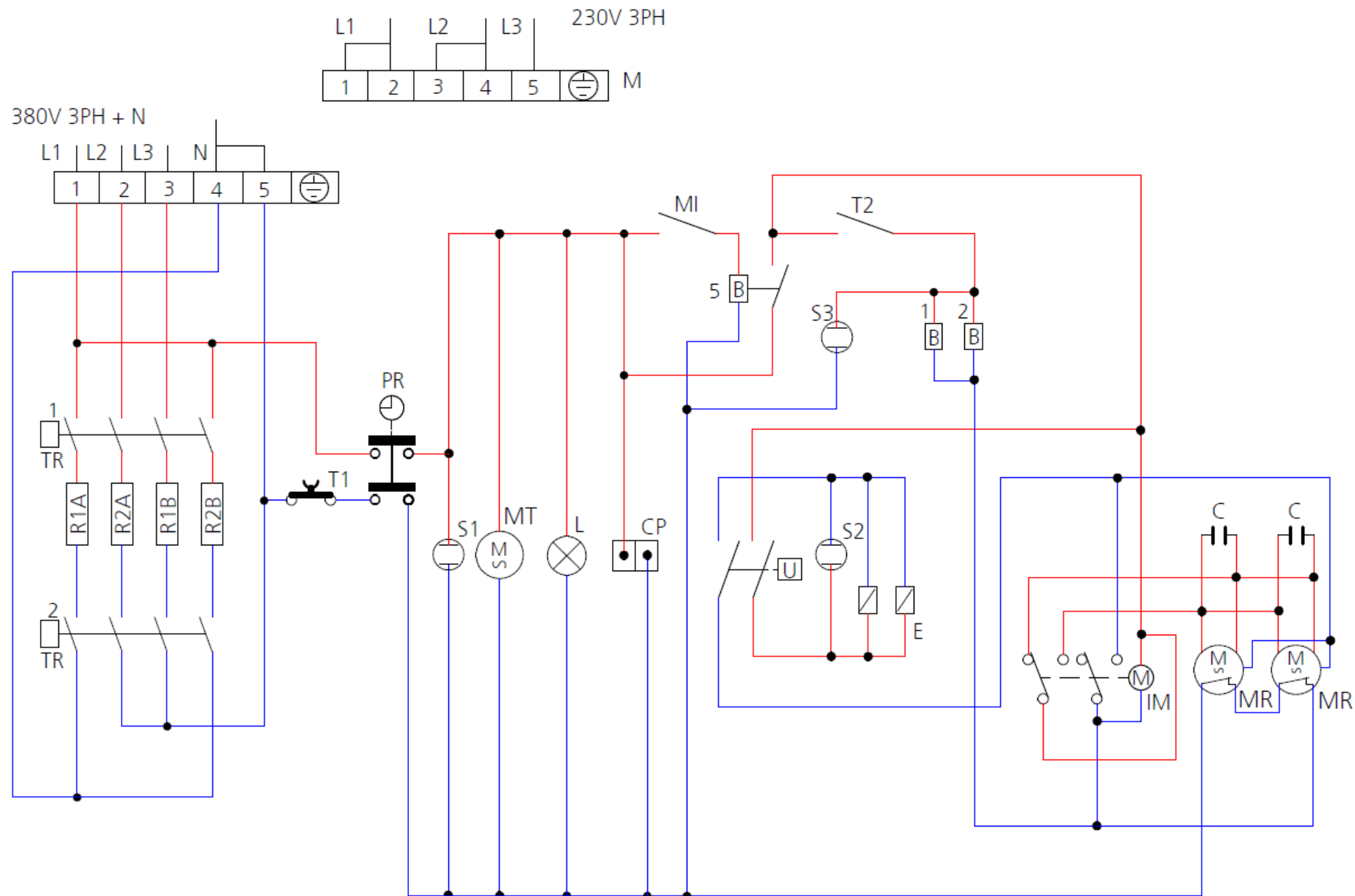
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
MEDIDAS EXTERIORES MÁXIMAS (A - A - P)	730 - 855 - 850 mm
DIMENSIONS CON PALETA (A - A - P)	790 - 905 - 1016 mm
PESO	96 Kg
CARGA MÁXIMA POR BANDEJA GN1/1	4 kg
CARGA MÁXIMA TOTAL	28 kg
POTENCIA RESISTENCIAS CONVECCIÓN	2x 5 kW
POTENCIA ELÉCTRICA MÁXIMA	10,4 kW
CLASE DE AISLAMIENTO ELÉCTRICO	I
GRADO DE PROTECCIÓN CUERPO EXTERIOR	IPX4
PRESIÓN AGUA	100-200 kPa
TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	380/400V 3N
FRECUENCIA DE ALIMENTACIÓN	50 Hz
TIPO DE CABLE DE ALIMENTACIÓN	H07RN-F
SECCIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	5G 2.5
CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	Y

TECHNISCHE MERKMALE	
GESAMTABMESSUNGEN (B - T - H)	730 - 855 - 850 mm
ABMESSUNGEN MIT PALETTE (B - T - H)	790 - 905 - 1016 mm
GEWICHT	96 Kg
HÖCHSTBLECHBELASTUNG GN1/1	4 kg
MAXIMALE GESAMTLAST	28 kg
LEISTUNG KONVEKTION-HEIZELEMENTE	2x 5 kW
MAX. ELEKTRISCHE LEISTUNG	10,4 kW
STROMISOLIERUNGSKLASSE	I
VERKLEIDUNGSSCHUTZGRAD	IPX4
WASSERDRUCK	100-200 kPa
ANSCHLUSSSPANNUNG	380/400V 3N
BETRIEBSFREQUENZ	50 Hz
ZULEITUNGSKABELTYP	H07RN-F
NETZKABEL QUERSCHNITT	5G 2.5
ANSCHLUSS DES STROMKABELS	Y

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
РАЗМЕРЫ	730 - 855 - 850 mm
РАЗМЕРЫ С ПАЛЛЕТОМ	790 - 905 - 1016 mm
ВЕС	96 Kg
МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА НА ПРОТИВЕНЬ GN1/1	4 kg
ОБЩАЯ МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА	28 kg
МОЩНОСТЬ КОНВЕКЦИОННЫХ ТЭНОВ	2x 5 kW
МАКСИМАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ	10,4 kW
КЛАСС ЭЛЕКТРОИЗОЛЯЦИИ	I
СТЕПЕНЬ ЗАЩИТЫ КОРПУСА	IPX4
ДАВЛЕНИЕ ВОДЫ	100-200 kPa
НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	380/400V 3N
ЧАСТОТА	50 Hz
ТИП КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	H07RN-F
РАЗДЕЛ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	5G 2.5
ПОДКЛЮЧЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ	Y



	DRAWINGS	DISEGNI	DESSINS	DIBUJOS	ZEICHNUNGEN	РУССКИЙ
4	WATER OULET TUBE (DN 30)	TUBO SCARICO ACQUA (DN 30)	TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU (DN 30)	TUBO PARA DESAGUE (DN 30)	WASSERAUSLASSROHR (DN 30)	ТРУБА ВЫПУСКА ВОДЫ (ДН 30)
6	SOFTENED WATER INLET 3/4"	INGRESSO ACQUA ADDOLCITA 3/4"	ENTRÉE D'EAU ADOUCI 3/4 "	ENTRADA AGUA ABLANDADA 3/4"	EINGANGS WEICHWASSER 3/4"	ВХОД УМЯГЧЕННОЙ ВОДЫ 3/4"
8	STEAM EXHAUST	SFIATO VAPORE	EVACUATION DE VAPEUR	SALIDA DEL VAPOR	DAMPAUSLASS	ВЫХОД ПАРА
9	CABLE GLAND FOR POWER SUPPLY	PRESSACAVO ALIMENTAZIONE ELETTRICA	PRESSE CABLE ALIMENTATION	PRENSAESTOPAS ELECTRICIDAD	KABELHALTER STROMVERSORGUNG	КРЕПЛЕНИЕ КАБЕЛЯ
11	SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO SICUREZZA	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
13	COOLING AIR OUTLET	USCITA ARIA RAFFREDAMENTO	SORTIE D'AIR DE REFOIDISSEMENT	SALIDA DE AIRE DE REFRIGERACIÓN	KÜHLUFTAUSLASS	ВЫПУСК ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВОЗДУХА
14	EQUIPOTENTIAL CLAMP	MORSETTO EQUIPOTENZIALE	PINCE ÉQUIPOTENTIELLE	ABRAZADERA EQUIPOTENCIAL	ÄQUIPOTENTIALKLEMME	ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ ЗАЖИМ



	WIRING LAYOUTS	SCHEMA ELETTRICO	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	SCHALTPLÄNE	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СХЕМЫ
M	POWER SUPPLY TERMINAL BOARD	MORSETTIERA ALIMENTAZIONE	BORNIER ALIMENTATION	CAJA DE CONEXIONES DE ALIMENTACIÓN	VERSORGUNGSKLEMMLEISTE	КЛЕММНАЯ КОРОБКА ПИТАНИЯ
B	CONTACTOR COIL	BOBINE TELERUTTORI	BOBINE TÉLÉRUPTEUR	BOBINAS TELERUPTORES	SCHÜTZSPULEN	КАТУШКА ДИСТАНЦИОННОГО ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
TR	CONTATOR	TELERUTTORI	TÉLÉRUPTEUR	TELERUPTORES	SCHÜTZS	ВЫКЛЮЧАТЕЛЯ
R1-2	CIRCULAR HEATING ELEMENT	RESISTENZA CIRCOLARE	RECISTENCE CIRCULAIRE	RESISTENCIA CIRCULAR	KREIS HEIZELEMENT	КОЛЬЦЕВЫЕ СОПРОТИВЛЕНИЯ
C	CAPACITOR	CONDENSATORE	CONDENSATEUR	CONDENSADOR	KONDENSATOR	КОНДЕНСАТОРЫ
MR	RADIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE RADIALE	MOTOVENTILATEUR RADIAUX	MOTOVENTILADOR RADIAL	RADIAL MOTORLÜFTER	РАДИАЛЬНЫЕ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОРЫ
MT	TANGENTIAL MOTORISED VENTILATOR	MOTOVENTILATORE TANGENZIALE	MOTOVENTILATEUR TANGENTIEL	MOTOVENTILADOR TANGENCIAL	TANGENZIALER MOTORLÜFTER	ТАНГЕНЦИАЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОВЕНТИЛЯТОР
PR	"END OF COOKING" PROGRAMMER	PROGRAMMATORE "FINE COTTURA"	PROGRAMMATEUR "FIN DE CUISSON"	PROGRAMADOR "FIN DE COCCIÓN"	„KOCHEDE“-PROGRAMMIER	ПРОГРАММИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО "КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ"
U	AUTOMATIC HUMIDIFIER	UMIDIFICATORE AUTOMATICO	HUMIDIFICATEUR AUTOMATIQUE	HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO	AUTOMATISCHER BEFEUCHTER	АВТОМАТИЧЕСКОГО УВЛАЖНЕНИЯ
MI	DOOR MICROSWITCH	MICROINTERRUTTORE PORTA	MICRO-INTERRUPTEUR PORTE	MICROINTERRUPTOR PUERTA	MIKROSWITCH TÜR	МИКРОВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ДВЕРКИ
L	OVEN LIGHTING LAMP	LAMPAD E ILLUMINAZIONE	AMPOULE ÉCLAIRAGE FOUR	INDICADOR LUMINOSO HORNO	OFENLAMPE	ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ПЕЧИ
T1	OVEN SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO DI SICUREZZA FORNO	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ FOUR	TERMOSTATO DE SEGURIDAD HORNO	SICHERHEITSTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
T2	OVEN THERMOSTAT	TERMOSTATO DI REGOLAZIONE	THERMOSTAT FOUR	TERMOSTATO HORNO	OFENTHERMOSTAT	ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ
E	WATER SOLENOID-VALVE	ELETTROVALVOLA ACQUA	ELECTROVANNE EAU	ELECTROVÁLVULA AGUA	WASSER MAGNETVENTIL	ЭЛЕКТРОКЛАПАН ВОДЫ
CP	CONNECTION TO HOOD	COLLEGAMENTO CAPP A	CONNEXION HOTTE	CONEXION A LA CAMPANA	HAUBE VERBINDUNG	ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВЫТЯЖКИ
S1	POWER LINE INDICATOR LIGHT	LAMPADA SPIA PROGRAMMATORE	VOYANT DE LIGNE	INDICADOR LUMINOSO PROGRAMADOR	LEUCHTMELDER PROGRAMMIERER	СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА
S2	AUTOMATIC HUMIDIFIER INDICATOR LIGHT	LAMPADA SPIA UMIDIFICATORE	VOYANT HUMIDIFICATEUR AUTOMATIQUE	INDICADOR LUMINOSO HUMIDIFICADOR AUTOMÁTICO	LEUCHTMELDER THERMOSTAT	СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА АВТОМАТИЧЕСКОГО УВЛАЖНЕНИЯ
S3	THERMOSTAT INDICATOR LIGHT	LAMPADA SPIA THERMOSTATO	VOYANT THERMOSTAT	INDICADOR LUMINOSO THERMOSTATO	LEUCHTMELDER AUTOMATISCHER BEFEUCHTER	СИГНАЛЬНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА