ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones

ELECTRIC COOKERS



expondo.com

Deutsch 3

English 6

Français 9

Italiano 12

Español 15

PRODUKTNAME	ELEKTROHERDE
PRODUCT NAME	ELECTRIC COOKERS
NOM DU PRODUIT	CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES
NOME DEL PRODOTTO	CUCINE ELETTRICHE
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCINAS ELÉCTRICAS
MODELL PRODUCT MODEL MODÈLE MODELLO MODELO	RC-EC4OC RC-EC4VO RC-ECP4T RC-ECP6T RC-EC6OC RC-EC6VO
HERSTELLER MANUFACTURER FABRICANT PRODUTTORE FABRICANTE	EXPONDO POLSKA SP. Z O.O. SP. K.
ANSCHRIFT DES HERSTELLERS MANUFACTURER ADDRESS ADRESSE DU FABRICANT INDIRIZZO DEL PRODUTTORE DIRECCIÓN DEL FABRICANTE	UL. NOWY KISIELIN – INNOWACYJNA 7, 66-002 ZIELONA GÓRA | POLAND, EU

TECHNISCHE DATEN

Modell		RC--EC 4VO	RC--EC4 OC	RC--EC P4T	RC--EC P6T	RC-EC6OC RC--EC6VO
Außenmaße [cm]	A	800	800	800	1200	1200
	B	700	700	700	700	700
	C	900	900	310	310	900
Kochplatten Ø220mm 400V 50Hz		4×2,6 kW			6×2,6 kW	
Elektrischer Umluftbackofen 3kW			-			(nur RC--EC6VO)
		Potenzialausgleich				

Fig.1

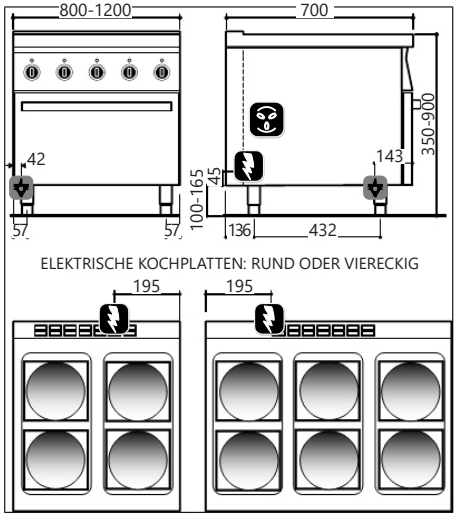


Fig.2

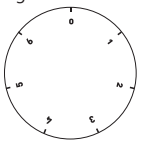


Fig. 3

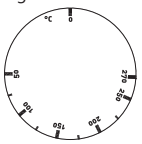


Fig. 4

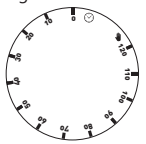


Fig. 5



INSTALLATION

ALLGEMEINE HINWEISE

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

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um während des Garens erzeugte Dämpfe abzuleiten. Achten Sie während des Betriebs darauf, dass die Kochflächen sehr heiß sind. Anschluss, Installation und Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder unsachgemäßen Gebrauch entstehen können. Darüber hinaus übernimmt der Hersteller keine Gewährleistungsverpflichtung für einen Anschluss, der nicht in Übereinstimmung mit den geltenden Normen und Brandschutzvorschriften hergestellt wurde.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie vor dem Anschluss an das Netz die technischen Daten auf dem Typenschild. Das Gerät wird mit Netzkabel geliefert (5x2,5 H07RN-F).

Der Installateur muss den Anschluss mittels eines Standardsteckers vornehmen, der an eine leicht zugängliche Steckdose angeschlossen wird. Im Falle eines festen Anschlusses über einen Hauptschalter muss dieser leicht zugänglich sein und den Strom allpolig unterbrechen können. Die Öffnungskontakte müssen einen Abstand von mindestens 3 mm pro Pol aufweisen.

Das Erdungskabel darf niemals unterbrochen werden. Das Stromkabel darf nicht in der Nähe von Wärmequellen verlegt werden. Die Umgebungstemperatur darf nicht über 50 °C liegen. Das Gerät muss in ein Potenzialausgleichssystem einbezogen sein. Der Anschluss erfolgt über eine Potenzialausgleichsklemme, die mit dem Symbol unter dem Gerät in der Nähe des rechten Vorderfußes gekennzeichnet ist. Der Potenzialausgleichsleiter muss einen Querschnitt von 10 mm² haben.

GEBRAUCH

INBETRIEBNAHME

Bei der ersten Inbetriebnahme kann ein unangenehmer Geruch, der auf Produktionsrückstände wie Fette, Öle und Harz zurückzuführen ist, entstehen. Vor der ersten Verwendung muss der Ofen im leeren Zustand bei maximaler Temperatur mindestens eine Stunde lang betrieben werden. Danach ist der Ofen einsatzbereit. Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch.

GEBRAUCHSEMPFEHLUNGEN:
Für ein gutes Gelingen der Speisen sollten diese nie in den kalten Backofen geschoben werden, sondern erst dann, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist. Die Backofenwände und insbesondere der Boden dürfen nicht mit Alufolie abgedeckt werden.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER KOCHFELDER

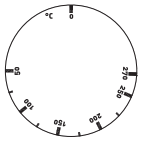
EINSCHALTEN EINER KOCHPLATTE:
Den Drehschalter (Abb. 3) der gewünschten Platte drücken und die gewünschte Temperatur zwischen 1 (minimale Temperatur) und 6 (maximale Temperatur) einstellen. Bei Inbetriebnahme wird empfohlen den Knopf auf zunächst auf höchster Stufe (6) zu positionieren. Wenn die maximale Temperatur erreicht ist, kann der Schalter auf niedrige Stufen eingestellt werden.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES:
Alle Drehschalter müssen auf die Position "0" gestellt werden. Schalten Sie den vor dem Gerät installierten elektrischen Schalter aus.

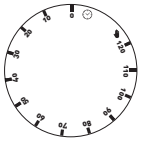
EIN- UND AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-OFENS

Das Garen darf nur bei geschlossener Ofentür erfolgen.

EINSCHALTEN:
Den Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen (50 – 270 °C). Über den Wählschalter wird die gewünschte Heizart gewählt, d. h. die gewünschten Heizelemente eingeschaltet. Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät unter Spannung steht.



Den Thermostat-Drehschalter auf die gewünschte Temperatur einstellen (50 – 270 °C). Das Aufleuchten der orangefarbenen Kontrollleuchte bedeutet, dass die Heizelemente funktionieren.



Schalten Sie selbst nach dem Kochen das Gerät aus oder wählen Sie eine Garzeit zwischen 10 – 120 Minuten.

AUSSCHALTEN DES ELEKTRO-BACKOFENS:
Die Drehschalter auf 0 stellen. Schalten Sie den vor dem Gerät installierten elektrischen Schalter aus.

Führen Sie keine unsachgemäßen Wartungsarbeiten durch. Durch Manipulationen am Gerät erlischt die Garantie.

WARTUNG, REINIGUNG, ENTSORGUNG

AUSTAUSCH VON TEILEN
Der Austausch defekter Teile darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor Beginn der Arbeiten ist das Gerät vom Gas- und Stromnetz zu trennen. Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Die Reinigung sollte erst dann erfolgen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Die Reinigung ist für eine einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig. Die abnehmbaren Teile müssen separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gewaschen und unter fließendem Wasser nachgespült werden. Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden. Zur Reinigung der Teile aus Edelstahl dürfen keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwendet werden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Deshalb sollte zudem der Kontakt mit eisenhaltigem Material, schweren oder rauen Lappen vermieden werden. Schleif- oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden. In besonderen Fällen kann pulverförmiger Bimsstein eingesetzt werden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- oder Grillreiniger zu Hilfe genommen werden. Dabei sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten. Zur Reinigung emaillierter Oberflächen sind weder Scheuermittel oder Säuren noch Stahlwolle oder Metallscheuerlappen anzuwenden. Der Backofen muss unbedingt nach jedem Gebrauch gereinigt werden. So können Speiserückstände einfacher entfernt werden und erzeugen beim nächsten Gebrauch keinen unangenehmen Geruch. Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, sollte das Gerät nur mit Produkten, die zu mindestens 90 % biologisch abbaubar sind, gereinigt werden.

REINIGUNG DES BACKOFENINNEREN
Vor jedem Eingriff muss die Stromzufuhr unterbrochen oder sichergestellt werden, dass der Backofen komplett ausgeschaltet ist. Vor der Reinigung muss der Backofen abkühlen. Anschließend kann er mit lauwarmem Wasser und einem nicht scheuernden Mittel sowie einem weichen Lappen gereinigt werden. Keine Scheuerlappen oder andere Produkte anwenden, die das Emaille unwiderruflich beschädigen könnten. Bei normalen Gartemperaturen verbrennen Fett- und Ölspritzer, die Reste können mit einem feuchten Lappen einfach entfernt werden. Es ist empfehlenswert, den Backofen von Zeit zu Zeit leer auf Höchsttemperatur zu betreiben und nach dem Abkühlen auszuwischen. Achten Sie bei der Reinigung darauf, den Sensor des Thermostats (Abb. 5) im Inneren des Ofens nicht zu beschädigen.

WARTUNG

Führen Sie keine unsachgemäßen Wartungsarbeiten durch. Durch Manipulationen am Gerät erlischt die Garantie.

SICHERHEITSHINWEISE

BITTE BEACHTEN:
Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden! Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß, daher ist besondere Vorsicht geboten! Das Gerät ist für den professionellen Einsatz bestimmt und darf daher nur von qualifiziertem Personal verwendet werden! Installation sowie die Umstellung oder Anpassung dürfen nur von qualifiziertem und autorisiertem Personal in Übereinstimmung mit den geltenden gesetzlichen Bestimmungen durchgeführt werden. Das Gerät sollte mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrolliert werden. Bei Geräten mit Gasanschluss: Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

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

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

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

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

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

TECHNICAL DATA

Model		RC--EC 4VO	RC--EC4 OC	RC--EC P4T	RC--EC P6T	RC-EC6OC RC--EC6VO
External dimensions [cm]	A	800	800	800	1200	1200
	B	700	700	700	700	700
	C	900	900	310	310	900
Hotplates Ø220mm 400V 50Hz		4×2,6 kW			6×2,6 kW	
Electric fan oven 3kW			-			(only RC--EC6VO)
		Unipotential earthing connection				

Fig.1

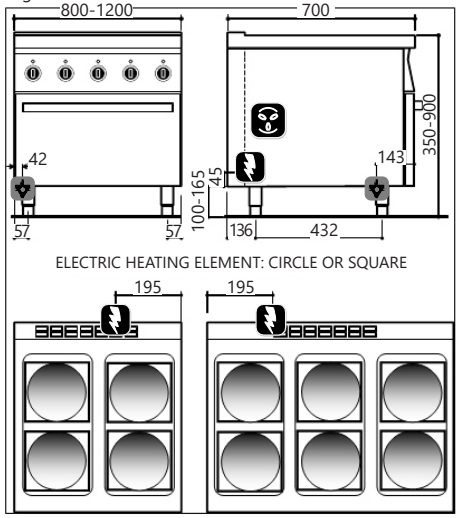


Fig.2

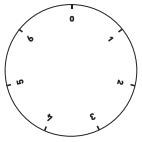


Fig. 3

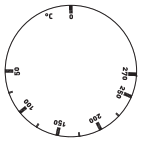


Fig. 4

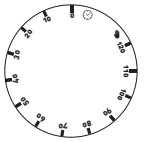


Fig. 5



INSTALLATION

GENERAL INSTRUCTION

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

The appliance should be installed under an extractor hood for removing any cooking fumes. Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot. The appliance must be installed, connected and serviced properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

ELECTRICAL CONNECTION

Before proceeding with the electrical connection, check the specifications on the data plate. The appliance is supplied with a power cable (5x2.5 H07RN-F).

The installer must make the connection after having installed a standard plug connected to an easy-to-reach socket, or in case of a permanent connection, after having installed a main switch, which, as well as being easy to reach, must disconnect all of the contacts supplying electrical energy to the appliance, with a minimum distance of at least 3mm between the poles. The earth wire must never be disconnected.

The power cable must not be installed near heat sources and the temperature of the place in which the appliance is installed must not rise above 50°C. The appliance must also be connected to an equipotential earth. This connection can be made using the equipotential terminal marked with the symbol , placed under the appliance near the right rear foot. The equipotential wire must have a cross-section of 10mm^2.

USE

PUTTING THE RANGE INTO SERVICE

The first time the oven is switched on you will notice a bad smell due to production residues such as grease, oil and resin. When using the oven for the first time you should switch it on at the highest temperature for at least 1 hour, making sure that it is empty. After this time has elapsed, the oven is ready for use. Clean the oven after every time you use it.

RECOMMENDATIONS FOR USE:

For best results, it is a good rule never to put food in a cold oven. It is best to wait for the oven to reach the chosen temperature first. Never line the oven walls with aluminium sheets, especially the bottom part of the cooking chamber.

TURNING THE HOT PLATES ON AND OFF

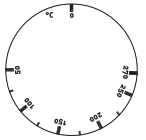
TURN ON:
Switch the power on using the switch upstream of the appliance. Turn knob (fig. 2) of the desired plate until it corresponds with the dial on the panel in the chosen position; the relevant green indicator light on the control panel will light up. The maximum heating power is produced with the knob in position "6", the minimum power is produced in position "1". When you turn the appliance on, first turn the knob to position "6"; when the maximum heating temperature for cooking is reached, turn the knob to a lower position.

TURNING OFF:
Turn the knob to "0". Switch the power off using the switch upstream of the appliance.

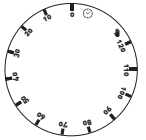
TURNING THE ELECTRIC OVEN ON AND OFF

All cooking must be done with the oven door closed.

TURNING THE OVEN ON:
The heating elements are controlled by a selector switch, while the temperature inside the chamber is controlled by a thermostat (50-270°C). The selector lets you choose the most suitable type of heating using the appropriate heating elements. The green indicator light will come on to indicate that the oven is connected to the mains.



Set the knob to the desired temperature between 50-270°C. The orange light indicates that the heating elements are on.



Select manual or set the cooking time between 10-120min.

TURNING THE ELECTRIC OVEN OFF:
Turn the knobs to 0. Turn the switch installed upstream of the appliance off.

Unauthorized persons should never attempt to repair the appliance or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

MAINTENANCE & CLEANING

REPLACING PARTS

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect the unit from the gas distribution network and the electrical power supply.

CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

The unit must be cold to clean it.

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water. The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar. Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases you can use pumice stone powder; we recommend using sponges (e.g. Scotch) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions. The enamelled parts should not be cleaned with abrasive or acidic products. Avoid using steel wool or metal pads for cleaning. It is important to clean the oven each time you use it; this way it will be easier to remove cooking residues and avoid burning them the next time the oven is used, which would also result in a bad smell. To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

CLEANING INSIDE THE OVEN

Turn the electric power off or make sure you have turned the burner of the oven of before doing any work on it. Let the oven cool down and clean it thoroughly with a damp cloth and warm water using a non-abrasive detergent (or with the special products readily available for cleaning ovens). Do not use abrasive cloths or pads or other products that could irreparably damage the enamel. Normal cooking temperatures help transform grease and oil splashes into a mist of residual dust that can be easily removed at the end of the cooking process when the oven has cooled down by simply using a damp sponge. We recommend heating the oven periodically to the maximum temperature so that the residual dust can be removed once it has cooled down. Be careful not to damage the thermostat sensor „S" (fig. 5) inside the oven while you are cleaning it.

MAINTENANCE

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

SAFETY PRECAUTIONS

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:
Must never be left unattended when it is being used! When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care! The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it! Installation as well as any conversion or adaptation to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel. In the case of fire, close the shut-off cock to cut off the gas supply immediately, then use a suitable fire extinguisher to fight the fire.

ECOLOGY AND ENVIRONMENT

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

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

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

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

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

DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle		RC--EC 4VO	RC--EC4 OC	RC--EC P4T	RC--EC P6T	RC-EC6OC RC--EC6VO
Dim. Extérieures [cm]	A	800	800	800	1200	1200
	B	700	700	700	700	700
	C	900	900	310	310	900
Plaques plan de cuisson Ø220mm 400V 50Hz		4×2,6 kW			6×2,6 kW	
Four électrique 3kW			-			(uniquement RC-EC6VO)
		Vis équipotentiel				

Fig.1

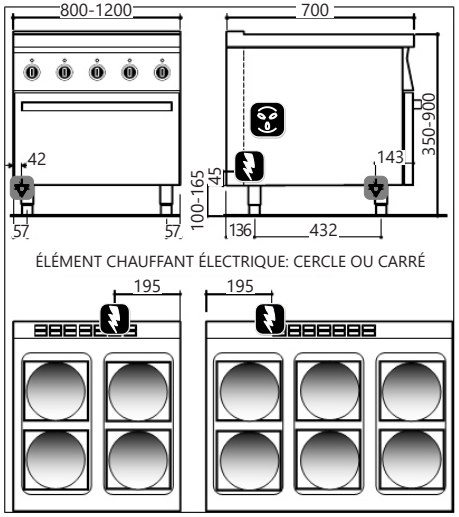


Fig.2

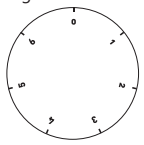


Fig. 3

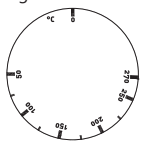


Fig. 4

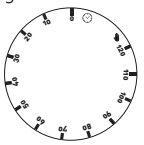


Fig. 5



INSTALLATION

CONSEILS GÉNÉRAUX

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

Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs produites pendant la cuisson. Pendant le fonctionnement de l'appareil, faire attention car les surfaces de cuisson sont très chaudes. Le raccordement, l'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'installation, en respectant la présente notice.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Avant de brancher l'appareil sur le secteur, vérifier les données techniques figurant sur la plaque signalétique. L'appareil est fourni avec cordon d'alimentation électrique (5x2,5 H07RN-F).

L'installateur doit effectuer le raccordement au moyen d'une fiche standard reliée à une prise facilement accessible ou, dans le cas d'un raccordement fixe, au moyen d'un interrupteur principal qui, en plus d'être facilement accessible, doit assurer une coupure omnipolaire et posséder une distance d'ouverture de contact d'au moins 3 mm par pôle. Le câble de terre ne doit jamais être rompu.

Le cordon d'alimentation ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur et la température autour de l'appareil ne doit pas dépasser 50 °C. De plus, l'appareil doit faire partie d'un système de liaison équipotentielle. Le raccordement s'effectue à l'aide d'une borne équipotentielle identifiée par le symbole , laquelle est située sous l'appareil, à côté du pied avant droit. Le fil de liaison équipotentielle doit avoir une section de 10 mm².

UTILISATION

MISE EN SERVICE

Lors de la première mise en marche, le four dégage de mauvaises odeurs dues aux substances telles que les graisses, les huiles et les résines appliquées lors de la fabrication. Lors de la première utilisation, il est nécessaire de faire fonctionner l'appareil à vide à la température maximale pendant au moins 1 heure. Après cette opération, le four est prêt à l'emploi. Nettoyer le four après chaque utilisation.

CONSEILS D'UTILISATION :

Pour réussir ses plats, il est important de ne jamais mettre d'aliments dans un four froid, mais d'attendre que l'appareil ait atteint la température sélectionnée. Ne jamais revêtir les parois du four de papier aluminium, en particulier la sole du four.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES PLAQUES DE CUISSON

Actionner l'interrupteur en amont de l'appareil. Tourner la molette (fig. 2) de la plaque désirée, en faisant correspondre le repère du bandeau avec la position désirée. Le voyant vert s'allume. La puissance maximale correspond à la position « 6 », la puissance minimale à la position « 1 ». À la mise en marche, il est conseillé de positionner la molette sur le « 6 »; une fois que la température de cuisson maximale a été atteinte, tourner la molette sur une position plus basse.

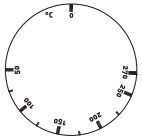
Extinction des plaques de cuisson : Positionner la molette sur « 0» . À l'aide de l'interrupteur en amont de l'appareil, couper l'alimentation électrique.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU FOUR ÉLECTRIQUE

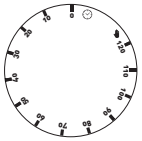
Pendant la cuisson, la porte du four doit être fermée.

ALLUMAGE :

Le circuit des éléments chauffants est contrôlé par un un thermostat (50-270 °C). Un sélecteur à quatre positions permet de choisir le type de chauffe le plus adapté en mettant en marche les éléments chauffants de manière appropriée. L'allumage du voyant vert indique que l'appareil est sous tension.



Sélectionner la température de cuisson souhaitée (50-270 °C) en tournant la molette du thermostat. Le voyant orange s'allume pour indiquer que les éléments chauffants fonctionnent.



Sélectionner le temps de cuisson (10-120 min ou manuel).

EXTINCTION DU FOUR ELECTRIQUE :

Remettre les molettes en position « 0 ». À l'aide de l'interrupteur en amont de l'appareil, couper l'alimentation électrique.

Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ET MISE AU REBUT

REMPLACEMENT DES PIÈCES

Le remplacement des pièces défectueuses ne doit être effectué que par du personnel qualifié. Avant de commencer tout travail, débrancher l'appareil du réseau de distribution de gaz et d'électricité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid.

Le nettoyage est très important pour garantir le bon fonctionnement et la longévité de l'appareil. Les composants amovibles doivent être lavés séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante. Les composants en acier peuvent être nettoyés avec un chiffon humide et avec un détergent non abrasif, puis séchés avec un chiffon doux et sec. Pour les taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre. Pour le nettoyage des composants en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances corrosives, acides ou de détergents abrasifs. L'utilisation de paille de fer est déconseillée car elle peut entraîner la formation de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec les matériaux ferreux, les chiffons lourds ou rugueux, et la laine d'acier. Pendant le nettoyage, éviter également d'utiliser du papier ou du papier de verre ; à la place et uniquement pour des cas particuliers, on peut utiliser de la pierre ponce en poudre ; en cas de saleté tenace, il est recommandé d'utiliser des éponges (par exemple Scotch Brite). En cas de taches tenaces, on peut également utiliser des bombes pour four et gril que l'on trouve facilement dans le commerce. Le cas échéant, suivre attentivement les instructions du fabricant. Ne pas nettoyer les parties émaillées avec des produits abrasifs ou acides et éviter de les nettoyer avec de la laine d'acier ou de la paille de fer. Il est important de nettoyer le four après chaque utilisation, afin d'éliminer plus facilement les résidus de cuisson et d'éviter qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante, dégageant de mauvaises odeurs. Afin de réduire la pollution, il est recommandé de nettoyer l'appareil avec des produits biodégradables à plus de 90 %.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Avant le nettoyage, débrancher le four ou s'assurer d'avoir éteint complètement ses éléments chauffants. Laisser refroidir le four et le laver avec soin à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau tiède et de détergent non abrasif (ou avec des produits spéciaux du commerce). Ne pas utiliser d'éponges abrasives ou d'autres produits pouvant l'être. Les températures normales de cuisson favorisent la transformation des éclaboussures de graisse et d'huile en une légère poussière résiduelle qui peut être facilement éliminée après la cuisson, lorsque le four est froid, en utilisant tout simplement une éponge humide. Dans tous les cas, il est important de faire fonctionner périodiquement le four à la température maximale pour pouvoir éliminer toute la poussière résiduelle une fois que l'appareil a refroidi. Pendant le nettoyage, faire attention à ne pas abîmer le capteur du thermostat « S » (fig. 5) situé à l'intérieur du four.

MAINTENANCE

L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Toutefois, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service technique agréé et un contrat d'entretien doit être conclu à cet effet.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

GARDER À L'ESPRIT LES CONSIGNES SUIVANTES :
L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance ! Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Il est donc recommandé de faire preuve d'une grande prudence ! L'appareil se destine à un usage professionnel et ne peut être utilisé que par un personnel qualifié! L'installation de même que la conversion ou l'adaptation à un autre type de gaz ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié et autorisé, conformément aux dispositions légales applicables. Le four doit être inspecté par un personnel qualifié au moins une fois par an. En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet d'arrêt du gaz et utiliser un extincteur adéquat.

ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT

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

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

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

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

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

DATI TECNICI

Modello		RC--EC 4VO	RC--EC4 OC	RC--EC P4T	RC--EC P6T	RC-EC6OC RC--EC6VO
Dim. Esterne [cm]	A	800	800	800	1200	1200
	B	700	700	700	700	700
	C	900	900	310	310	900
Piastre piano cottura Ø220mm 400V 50Hz		4×2,6 kW			6×2,6 kW	
Forno elettrico ventilato 3kW			-			(solo RC-EC6VO)
		Morsetto equipotenziale				

Fig.1

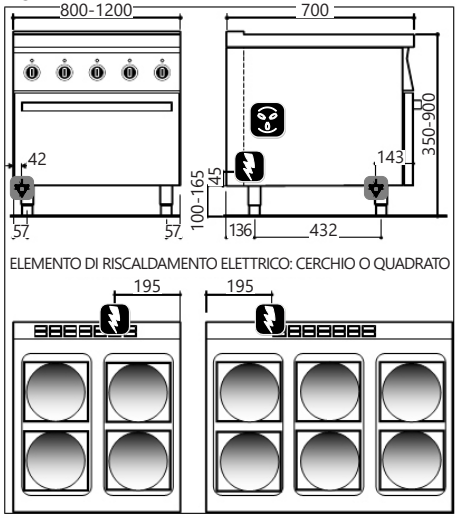


Fig.2

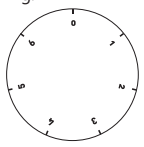


Fig. 3

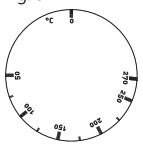


Fig. 4

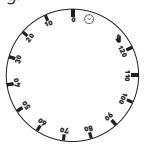


Fig. 5



INSTALLAZIONE

AVVERTENZE GENERALI

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

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto a una cappa per aspirare i vapori prodotti durante la cottura. Prestare attenzione durante il funzionamento poiché le superfici di cottura sono molto calde. L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti da parte di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese, in conformità alle presenti istruzioni. Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni avvenuti a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione d'uso, o in caso di utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Prima di procedere al collegamento alla rete elettrica, verificare i dati tecnici riportati sulla targhetta caratteristiche. L'apparecchio è fornito con cavo d'alimentazione (5x2,5 H07RN-F).

L'installatore deve provvedere al collegamento previa installazione di una spina normalizzata collegata ad una presa di facile accesso, o in caso di collegamento fisso, dopo aver installato un interruttore principale, che oltre ad essere facilmente accessibile, deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare e i contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3 mm per polo. Il cavo di terra non deve mai essere scollegato.

Il cavo d'alimentazione non dovrà essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare una temperatura di 50°C. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale. Il collegamento viene effettuato mediante un morsetto equipotenziale contrassegnato dal simbolo posto sotto l'apparecchio in prossimità del piedino anteriore destro. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm^2.

USO

MESSA IN FUNZIONE

Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti ai residui di produzione quali grassi, oli e resina. Quando si usa per la prima volta il forno è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto, alla massima temperatura per almeno un'ora. Trascorso questo tempo il forno è pronto all'uso.
Pulire il forno dopo ogni utilizzo.

CONSIGLI PER L'USO:

per la buona riuscita dei piatti si consiglia di non introdurre mai le pietanze a forno freddo, bensì di attendere che esso abbia raggiunto la temperatura prescelta. Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.

ACCENSIONE / SPEGNIMENTO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

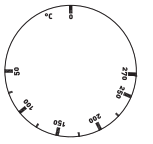
Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura. Ruotare la manopola fig.2 corrispondente alla piastra desiderata, facendo collimare l'indice del cruscotto con la posizione scelta; si accenderà la spia verde. La massima potenza corrisponde alla posizione "6" e la minima alla posizione "1". All'avvio è consigliabile posizionare la manopola sul "6"; raggiunto il valore massimo di cottura, ruotare la manopola su una posizione inferiore.

SPEGNIMENTO:
Posizionare la manopola sulla posizione di spegnimento "0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura

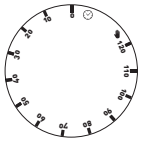
ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL FORNO ELETTRICO

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

ACCENSIONE:
Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un termostato (50-270°C). Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti. L'accensione della lampada verde indica che la macchina è sotto tensione.



Selezionare la temperatura desiderata 50-270°C. L'accensione della spia arancione segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.



Selezionare il tempo di cottura 10-120min o manuale.

SPEGNIMENTO DEL FORNO ELETTRICO:
Riportare le manopole sulla posizione „0". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

MANUTENZIONE, PULIZIA E SMALTIMENTO

SOSTITUZIONE DI PARTI

La sostituzione di parti difettose deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione del gas e quella elettrica.

PULIZIA E CURA

La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato.

Si ricorda che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio. Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente. Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto. Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio. Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; in sostituzione e solo per casi particolari si può usare pietra pomice in polvere; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (ad es. Scotch). In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore. Per le parti smaltate non usare prodotti abrasivi o acidi ed evitare di pulire con lane d'acciaio o pagliette metalliche. È importante pulire il forno dopo ogni uso, sarà così più facile asportare eventuali residui della cottura evitando che brucino al successivo utilizzo emanando cattivi odori. Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.

PULIZIA DELL'INTERNO FORNO

Prima d'ogni operazione scollegare il forno dalla rete elettrica o assicurarsi di aver spento completamente il bruciatore del forno. Lasciare raffreddare il forno, pulirlo accuratamente con un panno umido imbevuto d'acqua tiepida e con detergente non abrasivo (o appositi prodotti in commercio). Non usare panni o spugne abrasive o altri prodotti che potrebbero danneggiare irreparabilmente lo smalto. Le normali temperature di cottura favoriscono la trasformazione degli schizzi di grasso e olio in una leggera polvere residua, che potrà facilmente essere tolta alla fine della cottura a forno raffreddato usando semplicemente una spugna inumidita. È bene comunque periodicamente fare funzionare il forno alla temperatura massima per asportare dal forno raffreddato la polvere residua. Fare attenzione durante la pulizia a non danneggiare il sensore „S" fig.5 del termostato posto all'interno del forno.

MANUTENZIONE

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:
Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza! Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza! È destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo! L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato. Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato. Nel caso d'incendio interrompere immediatamente l'apporto del gas ed utilizzare un estintore adeguato.

ECOLOGIA E AMBIENTE

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

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

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

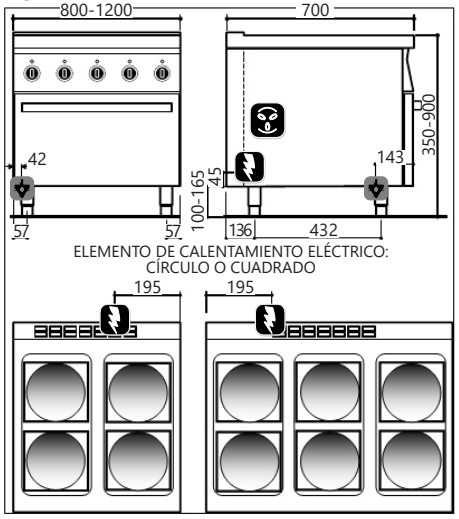
Preparare l'apparecchiatura per lo smaltimento in modo che non possa più essere utilizzata rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi eventuale vano o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

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

DATOS TÉCNICOS

Modelo		RC--EC 4VO	RC--EC4 OC	RC--EC P4T	RC--EC P6T	RC-EC6OC RC--EC6VO
Dimensiones externas [cm]	A	800	800	800	1200	1200
	B	700	700	700	700	700
	C	900	900	310	310	900
Placas plano de cocción Ø220mm 400V 50Hz		4×2,6 kW			6×2,6 kW	
Horno eléctrico 3kW			-			(sólo RC-EC6VO)
		Tornillo equipotencial				

Fig.1



ELEMENTO DE CALENTAMIENTO ELÉCTRICO: CÍRCULO O CUADRADO

Fig.2

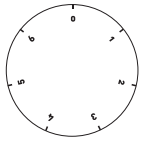


Fig. 3

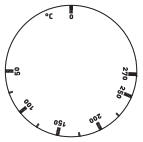


Fig. 4

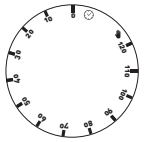


Fig. 5



INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS GENERALES

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

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vapores producidos durante la cocción. Durante el funcionamiento, las superficies de cocción están muy calientes, por lo que es necesario prestar la máxima atención. La conexión, la instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuadas por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Antes de proceder con la conexión a la red eléctrica, compruebe los datos técnicos indicados en la placa de características. El aparato se suministra con cable de alimentación (5x2,5 H07RN-F).

El instalador debe hacerse cargo de la conexión, tras haber intercalado un enchufe estándar conectado a un enchufe de fácil acceso, o en el caso de una conexión fija, con la interposición de un interruptor principal, que además de ser de fácil acceso, debe cortar el suministro de energía. Los contactos de abertura deben tener entre sí una distancia mínima de al menos 3 mm para cada polo.

Es indispensable conectar el aparato a una toma de tierra que funcione correctamente. El cable de alimentación no debe estar situado cerca de fuentes de calor y la temperatura ambiente no debe superar 50 °C. El equipo debe estar incluido en un sistema equipotencial. La conexión se efectúa mediante un tornillo marcado con el símbolo colocado debajo del aparato, cerca de la pata anterior derecha. El cable equipotencial debe tener una sección de 10 mm^2.

USO

PUESTA EN MARCHA

Al encender por primera vez el horno, podrían surgir olores desagradables, debido a los residuos generados durante la producción, tales como grasas, aceites y resina. Cuando se utiliza el horno por primera vez, es necesario hacer funcionar el aparato en vacío a la máxima temperatura durante 1 hora como mínimo. Transcurrido este plazo, el horno está preparado para el uso. Limpie el horno después del uso.

CONSEJOS PARA EL USO: Es buena regla para conseguir los mejores resultados con la comida, no introducir nunca los alimentos cuando el horno está frío, sino esperar a que haya alcanzado la temperatura elegida. No revista nunca las paredes del horno con papel de aluminio, en especial la parte inferior del compartimento de cocción.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LAS PLACAS ELÉCTRICAS

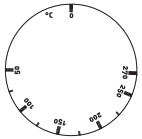
Accione el interruptor colocado sobre el aparato. Gire el mando fig.2 correspondiente a la placa requerida, haciendo coincidir el indicador del panel con la posición elegida; se encenderá el piloto verde. La máxima potencia corresponde a la posición "6" y la mínima, a la posición "1". Al poner en marcha el aparato, es aconsejable colocar el mando en el "6"; una vez alcanzado el valor máximo de cocción, gire el mando hasta una posición inferior.

APAGADO DEL APARATO:
Coloque el mando en "0". Desconecte el interruptor eléctrico instalado sobre el aparato.

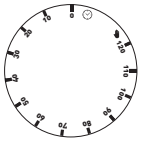
ENCENDIDO Y APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO

La cocción se debe efectuar con la puerta del horno cerrada.

ENCENDIDO:
El sistema de funcionamiento de las resistencias está controlado por un selector con cuatro posiciones, mientras que la temperatura dentro de la cámara está controlada por un termostato (50-270 °C). El selector permite seleccionar el tipo de calentamiento idóneo, activando oportunamente los elementos calentadores. El encendido del piloto verde indica que el equipo está sometido a tensión.



Gire el mando del termostato hasta alcanzar el valor correspondiente a la temperatura de cocción requerida 50-270°C. El encendido del piloto naranja señala el funcionamiento de las resistencias calentadoras.



Seleccionador para modo manual o periodo de cocción de 10-120 min.

APAGADO DEL HORNO ELÉCTRICO:
Vuelva a colocar los mandos en el 0. Desconecte el interruptor eléctrico situado sobre el aparato.

¡No lleve a cabo el mantenimiento por su cuenta! ¡La manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía!

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de la red de suministro de gas y electricidad antes de comenzar cualquier trabajo. Tras extraer el tablero de mandos, es fácil acceder a todas las piezas funcionales del aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADO

La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato. Las piezas extraíbles se deben lavar por separado con agua caliente y detergente, para luego aclarar con agua corriente. Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente no abrasivo; después, se pueden frotar con un paño suave y seco. Para las manchas muy resistentes, utilizar agua caliente y vinagre. Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o lana de acero. Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se pueden utilizar esponjas (p. ej. Scotch). En caso de suciedad persistente, también se pueden utilizar los productos spray para hornos y grill que se encuentran normalmente a la venta. En este caso, observe atentamente las advertencias del fabricante. Para las piezas esmaltadas no use productos abrasivos ni ácidos, ni tampoco las limpie utilizando lana de acero o estropajo metálico. Es importante limpiar el horno después del uso, para que se puedan eliminar fácilmente los residuos de la cocción y evitar que al quemarse durante la utilización posterior produzcan olores desagradables. Para reducir la emisión al medio ambiente de sustancias contaminantes, se aconseja limpiar el aparato con productos que sean biodegradables al menos en un 90 %.

LIMPIEZA INTERIOR DEL HORNO

Antes de cualquier operación, desconecte del suministro eléctrico o compruebe que ha apagado totalmente el quemador del horno. Deje enfriar el horno y límpielo con esmero utilizando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo (o con los productos específicos que están a la venta). No use paños ni esponjas abrasivas, ni tampoco otros productos que puedan dañar sin remedio el esmalte. Las temperaturas alcanzadas durante la cocción favorecen la transformación de las salpicaduras de grasa y aceite en un fino polvo residual que podrá eliminarse fácilmente al finalizar la cocción y una vez enfriado el horno, simplemente utilizando una esponja húmeda. En todo caso, es aconsejable hacer funcionar periódicamente el horno a la máxima temperatura para poder eliminar el polvo residual del horno una vez enfriado. Preste atención durante la limpieza para no dañar el sensor „S" fig.5 situado dentro del horno.

MANTENIMIENTO

El aparato no necesita un mantenimiento especial aparte de la limpieza normal; en cualquier caso, se aconseja efectuar un control anual en el centro de asistencia, para lo que se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD

RECUÉRDESE QUE EL APARATO:
¡Debe ser utilizado solamente bajo vigilancia! ¡Durante el uso las superficies del aparato están muy calientes, por lo que se aconseja proceder con mucho cuidado! ¡Está destinado a uso profesional y, por tanto, sólo el personal cualificado puede manejarlo! Solamente personal cualificado y autorizado puede instalar el equipo y transformarlo o adaptarlo a otro tipo de gas de acuerdo con las leyes vigentes. Al menos una vez al año, se debe someter a control por parte de personal cualificado. En caso de incendio, cierre inmediatamente la llave de paso del gas y utilice un extintor adecuado.

ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

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

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

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

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

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

NAMEPLATE TRANSLATIONS



	❶	❷	❸	❹	❺	❻	❼
DE	Hersteller	Artikel-Nr.	Modell	Ordnungsnummer	Spannung/Frequenz	Leistung	Wasserdruck
EN	Manufacturer	Item number	Model	Serial No.	Voltage/Frequency	Power	Water pressure
FR	Fabricant	Numéro d'article	Modèle	Numéro de serie	Tension/Fréquence	Puissance	Pression de l'eau
IT	Produttore	Numero di articolo	Modello	Numero di serie	Tensione/Frequenza	Potenza	Pressione idrica
ES	Fabricante	Número de artículo	Modelo	Número de serie	Voltaje/Frecuencia	Potencia	Presión de agua

NOTES/NOTZIEN

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

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



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

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

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

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

Utylizacja produktu

Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

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

CONTACT

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

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

e-mail: info@expondo.com