

Bedienungsanweisung

Regenerationsofen RRS 060 C

[Artikel-Nr.: 437053060]



LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

**INSTALLATION AND USE BOOKLET
MANUAL DE INSTALACION Y USO
MANUEL D'INSTALLATION ET EMPLOI
INSTALLATIONSHANDBUCH**

Cod.
92001050

Ed. 0121

FORNI DI RIMESSA IN TEMPERATURA

**REGENERATING AND HOLDING EQUIPMENT
SISTEMAS DE REGENERACION Y MANTENIMIENTO
FOURS DE REMISE EN TEMPERATURE
REGENERIERUNGS UND WARMHALTESYSTEME**


**Model RRS 040 – 060 – 090 – 071 – 101 – 102 – 122 C
(type RRS 040 – 060 – 090 – 071 – 101 – 102 – 122 C)**


**SISTEMI DI RIMESSA IN TEMPERATURA, MANTENIMENTO E SERVIZIO
REGENERATION HOT HOLDING SERVICE SYSTEMS
SISTEMAS DE PUESTA EN TEMPERATURA, MANTENIMIENTO Y SERVICIO
SYSTEMES DE REMISE EN TEMPERATURE, CONSERVATION ET SERVICE
SYSTEME FÜR DIE REGENERIERUNG, DAS WARMHALTEN UND DEN SERVICE**





**Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo
Attention: read the instructions before using the appliance
Atención: lea las instrucciones antes de usar el aparato
Attention : lire les instructions avant d'utiliser l'appareil
Achtung vor Verwendung des Geräts die Anleitungen lesen**

I	ISTRUZIONI ORIGINALI	
	AVVERTENZE E DATI TECNICI	3
	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	8
	ISTRUZIONI PER L'USO	9
	DESCRIZIONE COMANDI VERS. C	10
GB	ORIGINAL INSTRUCTION	
	GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA	11
	INSTALLATION INSTRUCTIONS	16
	INSTRUCTIONS FOR USE	17
	DESCRIPTION OF CONTROLS VERS. C.....	18
E	INSTRUCCIONES ORIGINALES	
	ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	19
	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	24
	INSTRUCCIONES PARA EL USO	25
	DESCRIPCIÓN MANDOS VERS. C.....	26
F	ORIGINALES INSTRUCTION	
	AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE	27
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	32
	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....	33
	DESCRIPTION DES COMMANDES VERS. C.....	34
D	ORIGINALANLEITUNG	
	HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN.....	35
	INSTALLATIONSANWEISUNGEN	40
	BETRIEBSANLEITUNG	41
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG AUSFÜHRUNG C.....	42

 The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.
The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer. < 01.06.2004 >

 El fabricante declina cualquier responsabilidad por los errores de impresión o transcripción de este documento. Asimismo se reserva el derecho de introducir en sus productos todas la modificaciones que considere necesarias o pertinentes sin alterar las características esenciales de los mismos.
Prohibida la reproducción total o parcial por cualquier medio de textos o imágenes del presente manual sin previa autorización escrita del fabricante. < 01.06.2004 >

 Le constructeur décline toute responsabilité pour les erreurs possibles contenues dans le pages de ce manuel pour cause d'impression ou de transcription erronées. Le constructeur se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modification qu'il jugera nécessaires ou utiles, sans préjudice de leurs caractéristique essentielles.
La reproduction, même partielle, par tout moyen, compris la photocopie, d'images ou de textes contenus dans le présent manuel est interdite, sauf autorisation préalable écrite di Constructeur. < 01.06.2004 >

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.
Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2004 >


AVVERTENZE GENERALI PER L'UTILIZZATORE

ATTENZIONE: Leggere attentamente le avvertenze contenute nel seguente capitolo in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'uso e di manutenzione. Il mancato rispetto di queste regole fondamentali può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura e dell'utente. La Ditta Costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora la funzione originale dell'apparecchio sia alterata attraverso manomissioni o per inosservanza dell'istruzione per l'installazione, per modifiche o attraverso aggiunte di dispositivi diversi.

- Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale qualificato e specializzato in modo da consentire i migliori risultati di funzionamento.
- Ogni riparazione o messa a punto che in seguito si rendesse necessaria deve essere eseguita con la massima cura da personale qualificato. Per questo motivo raccomandiamo di rivolgerVi sempre al rivenditore che ha effettuato l'installazione, specificando il tipo di inconveniente, il modello e la matricola dell'apparecchiatura in Vostro possesso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso.
- Il funzionamento dell'apparecchio necessita di sorveglianza; tenere presente che durante il funzionamento l'apparecchio presenterà superfici calde.
- Richiedere all'installatore tutte le istruzioni necessarie per la corretta messa in funzione dell'apparecchiatura, compresa la spiegazione dei comandi.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura e al termine del lavoro quotidiano è necessario eseguire un'accurata pulizia all'interno della camera (vedi paragrafo "Pulizia e Manutenzione").
- Usare prodotti non corrosivi (alcalini) per le quotidiane operazioni di pulizia. È vietato l'uso di materiali e prodotti abrasivi.

- Evitare qualsiasi operazione che comporti il deposito di sale da cucina sulle superfici in acciaio dell'apparecchiatura; se questo dovesse verificarsi, pulire subito accuratamente.
- Disattivare sempre l'apparecchiatura al termine del servizio, interrompere e chiudere le erogazioni di rete (tensione elettrica).
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Durante eventuali operazioni di trasporto, smontaggio, assistenza per malfunzionamenti, ecc. fare particolare attenzione alla stabilità della macchina in modo da evitare il rovesciamento, la caduta o movimenti incontrollati della stessa e/o delle sue parti componenti.
- Attenzione: l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia, la manutenzione e la sostituzione dei componenti.
- È necessario utilizzare i dispositivi di protezione individuale come i guanti per evitare di entrare in contatto con gli alimenti caldi e le parti calde del dispositivo che potrebbero procurare ustioni.
- Attenzione: possibilità di pavimento scivoloso accanto all'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione questo deve essere sostituito dall'assistenza tecnica o da personale qualificato.
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive come bombolette spray con propellente infiammabile.

- Pericolo ebollizione: per evitare l'ebollizione non utilizzare contenitori riempiti con liquidi che si liquefano con il calore in quantità superiori a quelle che possono essere facilmente tenute sotto controllo.
- Il livello di pressione acustica emessa dal prodotto è inferiore a 70dB.

- Il simbolo IEC 5021  :

Identifica i terminali che, quando collegati insieme, portano le varie parti di un'apparecchiatura o di un sistema allo stesso potenziale.

- Il simbolo IEC 5041  :

Indica che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione.

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo
- **ATTENZIONE:** Quando si apre la porta del forno fare attenzione al vapore caldo che può fuoriuscire
- Al fine di evitare scottature non utilizzare teglie o contenitori pieni di liquidi nei livelli superiori da quelli che possono essere facilmente osservabili

ATTENZIONE In caso di anomalia di funzionamento è necessario:

- **Spegnere immediatamente l'apparecchiatura**
- **Interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (elettricità)**
- **Rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedete solo ricambi originali**
- **Prima di effettuare operazioni di pulizia, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.**
- **Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette o spazzole di ferro né durante la pulizia della camera, né durante la pulizia delle pareti esterne (da effettuarsi con acqua calda addizionata di idoneo detergente).**
- **L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua in pressione o pulitori a vapore.**

INDICAZIONI PARTICOLARI

- **Come da vigenti prescrizioni del CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano), tra l'apparecchiatura e la rete di distribuzione dell'energia elettrica, vi deve essere installato un interruttore onnipolare, avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm per ogni polo.**
- **Il Costruttore non può essere considerato responsabile e declina qualsiasi obbligo di garanzia per eventuali danni da imputarsi ad una installazione non appropriata e non conforme alle prescrizioni d'obbligo.**

AVVERTENZE GENERALI PER L'INSTALLATORE

- L'installazione, la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuate da personale qualificato, secondo le istruzioni del costruttore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute in questo libretto istruzioni, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni futuro riferimento.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per la rimessa in temperatura e/o il mantenimento degli alimenti; ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.



Esempio di targhetta applicata

- Dopo aver tolto l'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati della targa caratteristiche (posizionata sul retro, in basso) siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica).
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.
- Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione

DATI TECNICI

RIMESSA IN TEMPERATURA				GAMMA MODELLI	
	+3 ÷ +65°C -18 ÷ +65°C	8/12' 15/20'	TEMPO	35/40' 60/75'	ADATTO PER LA RIMESSA IN TEMPERATURA SU BACINELLE

Modello	Type	Tensione nominale	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbim. [A]	Cavo secondo 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o HO7RN-F). Sezione minima cavo d'allacciamento (mm ²).	Peso a vuoto (Kg)
RRS040C	RRS040C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	43
RRS060C	RRS060C					
RRS090C	RRS090C	380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9	5 x 1,5	59
RRS071C	RRS071C		6,3	9,2	5 x 1	54
RRS101C	RRS101C		12,5	18,1	5 x 2,5	70
RRS102C	RRS102C		15,5	22,4	5 x 2,5	90
RRS122C	RRS122C		15,5	22,4	5 x 2,5	105

Modello	Type	Temperatura di esercizio (°C)	Capacità piatti	Capacità teglie	Carico massimo di prodotto (Kg) per teglia h65	Carico massimo totale di cibo (Kg) + teglie (kg)	Macchina adatta a
RRS040C	RRS040C	30 ÷ 160	4 ø200-320	4 GN 2/3	2,4	9,6 + 4	Rimessa in temperatura di cibi refrigerati (+3°C) e cibi surgelati (-18°C) e al loro mantenimento caldo
RRS060C	RRS060C		6 ø200-320	6 GN 2/3	2,4	14,5 + 6	
RRS090C	RRS090C		9 ø200-320	9 GN 2/3	2,4	21,5 + 9	
RRS071C	RRS071C		14 ø200-260	7 GN 1/1	3,6	25 + 10,5	
RRS101C	RRS101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN 1/1	3,6	36 + 15	
RRS102C	RRS102C		40 ø200-260 / 20 ø270-320	10 GN 2/1	7,2	72 + 30	
RRS122C	RRS122C		48 ø200-260 / 24 ø270-320	12 GN 2/1	7,2	86,5 + 36	

ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

- eventuali norme igienico - sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia
- ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio
- prescrizioni antinfortunistiche vigenti
- disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici
- disposizioni dell'Ente che fornisce l'energia elettrica
- altre eventuali prescrizioni locali



Questo prodotto è conforme alla direttiva EU 2002/96/EC. Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche, oppure riconsegnato al venditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dimesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili rivolgersi al locale servizio di smaltimento rifiuti.

ISTRUZIONI PER IL POSIZIONAMENTO

- Per il posizionamento degli apparecchi da banco, si consiglia di utilizzare il supporto corrispondente; qualora si desiderasse altrimenti, tener conto del peso dell'apparecchio da posizionare.
- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- Il cavo elettrico non deve essere mai sottoposto a trazione. Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione e di smaltimento calore, attenersi scrupolosamente agli schemi di installazione.
- Rimuovere integralmente la pellicola protettiva.
- Mantenere 10 cm di aria libera tutto attorno al forno

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è garantita soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un **efficace impianto di messa a terra**, come previsto dalle norme vigenti. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancata messa a terra dell'impianto.

Inoltre l'apparecchiatura deve essere compresa in un **sistema equipotenziale**. Si deve effettuare questo collegamento per mezzo



del morsetto, posto sulla parte posteriore dell'apparecchiatura, contrassegnato dal corrispondente simbolo IEC 5021 e in conformità alle leggi vigenti.

Lasciare uno spazio libero accessibile, di almeno 60 cm, dalla parete posteriore e da uno dei fianchi della macchina per accedere al morsetto equipotenziale e alla morsettiera di collegamento elettrico.

SISTEMI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Termostato di sicurezza della camera

Interviene in caso di anomalia del termostato principale di regolazione della temperatura, in modo che la temperatura della camera dell'apparecchiatura non superi i limiti consentiti.

Protezione del circuito di potenza

La protezione del circuito di potenza avviene per mezzo di un teleruttore

Protezione del circuito ausiliario

La protezione del circuito elettrico avviene a mezzo fusibili posizionati a lato della morsettiera.

MESSA IN FUNZIONE: AVVERTENZE

Al termine degli allacciamenti, quando si mette in funzione l'apparecchiatura per la prima volta, è necessario effettuare alcune verifiche generali:

- **Togliere** tutto il materiale d'imballo e le pellicole protettive
- **Assicurarsi** che gli sfiati siano liberi
- **Verificare** che le vigenti prescrizioni sulla sicurezza siano rispettate
- **Accertarsi** che il ventilatore giri liberamente
- **Informare** l'utilizzatore su tutte le funzioni, i lavori di manutenzione ed il corretto uso dell'apparecchiatura
- Inoltre è bene **consigliare** la stipula di un contratto di manutenzione

PULIZIA E MANUTENZIONE

Un'accurata pulizia giornaliera è la premessa per ottenere rimesse in temperatura e/o mantenimenti perfette/perfetti e consente prestazioni senza inconvenienti. Infatti:

- Sapori e odori dei cibi rimangono inalterati
- Il funzionamento è più omogeneo e senza formazione di fumi
- Il consumo di energia è più basso
- Si evitano interventi di manutenzione costosi e difficili

Versione C

A CONTROLLO
ELETTROMECCANICO



DESCRIZIONE COMANDI

- **Interruttore generale**
- **Manopola regolazione tempo** di rimessa in temperatura, con spia luminosa che ne segnala il funzionamento
- **Manopola regolazione temperatura**, con spia luminosa che ne segnala l'arrivo in temperatura.

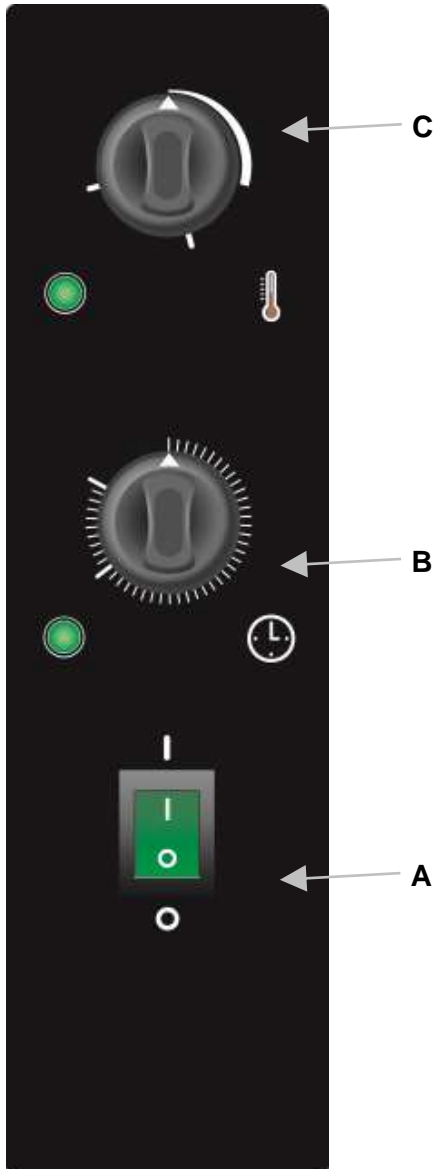
MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Rimessa in temperatura

- Premere l'interruttore generale **A**, effettuare il preriscaldamento, ruotando la manopola **C** su 140°C, e la manopola **B** (tempo consigliato 10/15')
- A questo punto l'apparecchiatura è pronta per effettuare un ciclo di rimessa in temperatura
- Con la manopola **B** individuare il tempo necessario. (Alla fine di ogni ciclo un segnale acustico avvertirà l'operatore).

AVVERTENZE DURANTE IL FUNZIONAMENTO

- È necessario preriscaldare sempre la camera prima di introdurre il prodotto
- Aprire il meno possibile la porta durante il funzionamento



GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE USER


WARNING: Read the instructions in the following chapter very carefully. It contains important advice concerning the safe use and maintenance of your appliance. Failure to observe these fundamental rules may compromise your own safety and that of the appliance. The manufacturer declines all responsibility if the original functions of the appliance are altered through mishandling, the installation instructions are not followed, modifications take place or other devices are added.

- Before leaving the factory this appliance has been tested and set by qualified, specialised personnel to perform at its best.
- Any repair work or re-setting required thereafter must be carried out extremely carefully by qualified persons. For this reason it is therefore recommended that, whenever necessary, the dealer from whom the appliance was bought should always be contacted specifying the problem, the model and the serial number of the appliance.
- The appliance should be operated only by personnel trained in its use.
- The appliance must be under supervision when in operation: remember that some parts will be hot.
- Ask the fitter for all instructions necessary for starting up the appliance correctly, including an explanation of the controls and their functions.
- Before using the appliance for the first time and at the end of every working day, it should be thoroughly cleaned inside (see paragraph "Cleaning and maintenance").
- Use non-corrosive products (alkaline) for daily cleaning. Do not use abrasive cleaners.
- Avoid any operation which leads to cooking salt being deposited on the steel surfaces of the appliance; should this happen, clean thoroughly and immediately.


GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

GB
Ed. 0121

- Always turn off the equipment after use; switch off and close any connections (electricity).
- The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience or knowledge unless they are monitored or have been trained on the use of the appliance by an intermediary who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During any transport operation, disassembly, assistance for malfunctions, etc. pay particular attention to the stability of the machine in order to prevent the machine itself and / or its parts from overturning, falling or moving uncontrollably.
- Warning: the machine must be disconnected from the electrical supply during cleaning, maintenance and replacement of components.
- It is necessary to use personal protective equipment, such as gloves, in order to prevent coming in contact with hot food and hot parts of the device that could cause burns.
- Caution: possibility of slippery floor near the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the technical assistance or qualified personnel.
- Do not store explosives in the appliance, such as aerosol cans with flammable propellant.
- Boiling hazard: to avoid reaching boiling point, do not use containers filled with liquids that liquefy with heat that exceeds that which can be easily kept under control.
- The sound pressure level emitted by the product is less than 70dB.

- The IEC 5021 symbol  :

identifies the terminals that, when connected together, bring the various parts of an equipment or system to the same potential.

- The IEC 5041 symbol  :

indicates that the marked item may be hot and should be used carefully.

- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, such as kitchens in restaurants, canteens, hospitals and commercial enterprises, such as bakeries, butchers, etc., but is not intended for the continuous mass production of food.
- **ATTENTION!** When opening the oven door, beware of hot steam that can come out.
- In order to avoid burns, do not use trays or containers filled with liquids in levels higher than those that can be easily observed.

WARNING In the event of malfunctioning:

- **Switch off the appliance immediately**
- **And cut out and / or turn off all mains supplies (electricity and water)**
- **Only call the service centre or an authorised dealer and ask for original spare parts**
- **Disconnect the appliance from the mains power supply** before carrying out any cleaning operations.
- Before using your new appliance clean out the cavity carefully. Do not use acids or corrosive cleaners, wire wool or brushes to clean either the appliance cavity or the external sides (use warm water with a suitable detergent).
- **The appliance must not be cleaned with pressurized water jets or steam cleaners.**

SPECIAL INSTRUCTION

- Current regulations require the installation of a multiple pole switch between the appliance and the electrical power supply; the switch must have a contact gap of least 3 mm on each pole.
- **The manufacturer cannot be held liable and declines all guarantee obligations regarding any claims for damages ensuing from bad installation or failure to observe current regulations.**

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

GB
Ed. 0121

GENERAL RECOMMENDATIONS FOR THE INSTALLER

- Installation, start-up and maintenance of the appliance should be carried out by qualified engineers, licensed fitters or personnel authorised by the manufacturer.
- Carefully read the recommendations in this instruction booklet, as they provide important advice for safe installation, operation and maintenance.
- Keep this booklet to hand in a safe place for future reference.
- This appliance should be used only for the purpose for which it has been expressly designed, i.e. for regenerating food and/or keeping it warm any other use should be considered incorrect and therefore dangerous.



Example of rating plate

- After having unpacked the appliance, check that it is in perfect condition. If in doubt, do not use the appliance and contact authorised personnel.
- Do not leave any packing material within reach of children, as it is a potential source of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating plate (at the rear towards the bottom) correspond to the mains supply data (electricity).
- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.
- For direct connection to the water supply line, it is necessary to provide a device that ensures disconnection from the water supply line, with a contact opening distance that allows complete disconnection in the conditions of overvoltage category III, in accordance with the installation rules.

TECHNICAL DATA

REGENERATING			TIME		MODEL RANGE
	+3 ÷ +65°C -18 ÷ +65°C	8/12' 15/20'		35/40' 60/75'	SUITABLE FOR REGENERATING ON THE CONTAINERS

Model	Type	Rated voltage	Total power consumption [kW]	Consump. [A]	Cable according to IEC-60245-57 (H05RN-F or H07RN-F). Minimum cross section of connection cable (mm ²)	Weight when empty (kg)
RRS040C	RRS040C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	43
RRS060C	RRS060C					
RRS090C	RRS090C	380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9	5 x 1	59
RRS071C	RRS071C		6,3	9,2	5 x 1	54
RRS101C	RRS101C		12,5	18,1	5 x 2,5	70
RRS102C	RRS102C		15,5	22,4	5 x 2,5	90
RRS122C	RRS122C		15,5	22,4	5 x 2,5	105

Model	Type	Operating temperature (°C)	Plates capacity	Trays capacity	Maximum product (Kg) for a h65 tray	Maximum total load of food (Kg) + tray (kg)	Machine suitable for:
RRS040C	RRS040C	30 ÷ 160	4 ø200-320	4 GN 2/3	2,4	9,6 + 4	Reheating of refrigerated foods (+ 3°C) and frozen foods (-18°C) and keeping them warm
RRS060C	RRS060C		6 ø200-320	6 GN 2/3	2,4	14,5 + 6	
RRS090C	RRS090C		9 ø200-320	9 GN 2/3	2,4	21,5 + 9	
RRS071C	RRS071C		14 ø200-260	7 GN 1/1	3,6	25 + 10,5	
RRS101C	RRS101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN 1/1	3,6	36 + 15	
RRS102C	RRS102C		40 ø200-260 / 20 ø270-320	10 GN 2/1	7,2	72 + 30	
RRS122C	RRS122C		48 ø200-260 / 24 ø270-320	12 GN 2/1	7,2	86,5 + 36	

LAWS, TECHNICAL REGULATIONS AND STANDARDS

Throughout installation it is vital to observe the following requirements:

- **any health and hygiene standards applicable to kitchens and eating places**
- **local and/or territorial building regulations and fire prevention standards**
- **current accident prevention guidelines**
- **the regulations of the electrical power supply company or agency**
- **any other local regulations**



This product conforms with EU2002/96/EC compliance.

The crossed basket symbol on this product stands to indicate that cannot be disposed of through normal waste, but should be referred to a specialized centre competent in disposal of this type of goods.

The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

For further information related to the disposal please contact the local authority specialized in re-cycling of these type of products.

INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

- To position counter top appliances it is advisable to use the special stand. If other systems are used, ensure that they are suitable for the weight of the appliance.
- If the walls next to the appliance are of inflammable material, they should be suitably clad.
- Fire prevention regulations must be scrupulously observed.
- The electric wiring must never be under strain. Do not obstruct the suction inlets or heat dispersion outlets; scrupulously follow the installation diagrams.
- Remove the protective film.
- Keep 10 cm of gap all around the oven.

INSTRUCTIONS FOR ELECTRICAL CONNECTION AND UNIPOTENTIAL SYSTEM

The electrical safety of this appliance is guaranteed only if it is connected correctly to an **efficient earthing system**, in accordance with current safety regulations. The manufacturer shall not be responsible for any damage caused by failure to earth the installation properly.

The appliance must also be included in a **unipotential system**. Make the connection through the terminal situated on the rear of

the appliance, and marked by the relevant symbol IEC 5021



, according to current safety regulations.

Leave a free accessible space of at least 60 cm from the rear wall and from one of the sides of the machine to access the equipotential terminal and the electrical connection terminal board.

SAFETY AND CONTROL SYSTEMS

Room safety thermostat	Intervenes in the event of a malfunction of the main temperature regulating thermostat to ensure that the machine room temperature does not exceed the authorised limits
Power circuit protection	A remote control switch protects the power circuit
Auxiliary circuit switch	Fuses positioned next to the terminal board protect the electric circuit

START-UP: RECOMMENDATIONS

When the appliance has been connected, before operating it for the first time, a general check should be carried out as follows:

- **remove** all packing material and protective film
- **make sure** that the vents are not obstructed
- **ensure** that current safety regulations have been observed
- **make sure** that the fan turns freely
- **demonstrate** to the user the different systems available with the appliance, what routine maintenance is required and the correct use of the appliance
- we recommend **advising** the customer to sign a maintenance contract

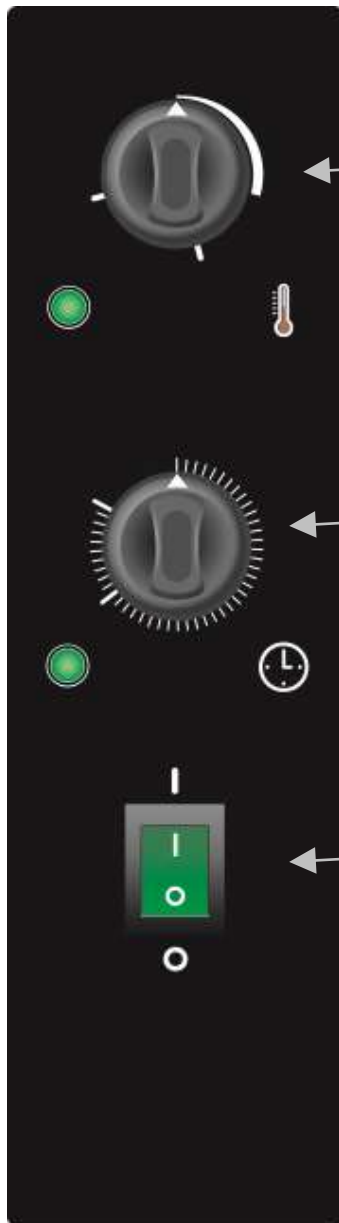
CLEANING AND MAINTENANCE

Thorough daily cleaning helps your appliance regenerate and/or keep warm with perfect, trouble-free results. A clean appliance gives problem-free performance:

- the flavour and smell of the food are unaltered
- the appliance works smoothly and does not smoke
- less energy is consumed
- costly, inconvenient maintenance operations are avoided

Vers. C

WITH ELECTRO-MECHANICAL CONTROL



DESCRIPTION OF CONTROLS

- A. **ON/OFF switch.**
- B. **Regenerating time regulation knob**, with warning light indicating operation
- C. **Temperature regulation knob**, with warning light to show that temperature has been reached.

OPERATING METHODS

Regenerating

- D. Press the ON/OFF switch **A**; pre-heat by turning knob **C** to 140°C and knob **B** (recommended time 10/15').
- E. The appliance is now ready to carry out a regenerating cycle
- F. Use knob **B** to set the required time. (A buzzer will warn the operator at the end of every cycle)

RECOMMENDATIONS DURING OPERATION

- G. **The appliance should always be pre-heated before introducing the product**
- H. **Open the door during operation as little as possible**

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL USUARIO

AVISO! Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente capítulo por cuanto suministra importantes indicaciones con respecto a la seguridad de uso y de mantenimiento. La no observancia de estas reglas pueden comprometer la seguridad del aparato y del utilizador. La empresa constructora declina cualquier responsabilidad cuando la función original del aparato venga alterada por mal uso o por inobservancia de las instrucciones para la instalación, o por modificación o por adición de dispositivos diversos.

- Este aparato, antes de dejar la fábrica, ha sido probado y puesto a punto por personal calificado y especializado de manera que se puedan obtener los mejores resultados de funcionamiento.
- Todas las operaciones o puesta a punto que luego sean necesarias deben ser realizadas con el máximo cuidado y por personal especializado. Por este motivo, aconsejamos dirigirse al Revendedor donde el aparato ha sido comprado, especificando el tipo de inconveniente, el modelo y matrícula del mismo.
- La utilización del equipo debe ser exclusivamente por personal adiestrado para ello.
- Durante el funcionamiento el aparato necesita atención; es de tener en cuenta que durante el funcionamiento el aparato tendrá superficies calientes.
- Solicitar al instalador todas las instrucciones necesarias para la correcta puesta en funcionamiento del aparato, comprendida la explicación de los mandos y sus funciones.
- Antes de poner en funcionamiento el equipo y al final del trabajo cotidiano es necesario efectuar en la parte interior de la cámara una cuidadosa limpieza (ver parágrafo “Limpieza y mantenimiento”).
- Usar productos que no sean corrosivos (alcalinos) para las diarias operaciones de limpieza. Está prohibido el uso de materiales o productos abrasivos.

- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad).
- El aparato no está destinado al uso por parte de personas (niños incluidos) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o que no tengan experiencia o conocimientos, a no ser que estén vigiladas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte del responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Durante posibles operaciones de transporte, desmontaje, asistencia en caso de mal funcionamiento, etc., preste atención especial a la estabilidad de la máquina para evitar el vuelco, la caída o movimientos incontrolados de la misma y/o de sus partes componentes.
- Atención: el aparato se debe desconectar de la alimentación eléctrica durante la limpieza, el mantenimiento y la sustitución de los componentes.
- Es necesario utilizar los equipos de protección individual (como guantes) para evitar entrar en contacto con alimentos y partes calientes del dispositivo, que podrían provocar quemaduras.
- Atención: posibilidad de suelo resbaladizo junto al aparato.
- Si el cable de alimentación estuviese dañado la asistencia técnica o el personal cualificado se encargará de cambiarlo.
- No conserve en el aparato sustancias explosivas como aerosoles con propulsante inflamable.
- Peligro de ebullición: para evitar la ebullición no use recipientes llenos con líquidos que licuan con el calor en cantidades superiores a las que se pueden mantener fácilmente bajo control.

- El nivel de presión acústica emitida por el producto es inferior a 70 dB.

- El símbolo IEC 5021  :

Identifica los terminales que, cuando se conectan entre sí, llevan las distintas partes de un equipo o sistema a la misma potencia.

- El símbolo IEC 5041  :

Indica que el elemento marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin prestar atención.

- Este tipo de aparatos está destinado a utilizarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., pero no está destinado a la producción continua masiva de alimentos.
- **ATENCIÓN:** Al abrir la puerta del horno tener cuidado con el vapor caliente que puede salir.
- Para evitar quemaduras no utilizar bandejas o recipientes llenos de líquidos en los niveles superiores de los que se pueden observar fácilmente.

AVISO! En caso de anomalía es necesario:

- **Apagar inmediatamente el equipo**
- **Interrumpir y/o cerrar todos los suministros (electricidad)**
- **Dirigirse exclusivamente a nuestro servicio de asistencia o al instalador. Solicitar sólo repuestos originales.**

- **Antes de realizar las operaciones de limpieza, desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.**
- **Antes de comenzar a utilizar un equipo nuevo es necesario efectuar una cuidadosa limpieza de la cámara. Para la limpieza de la cámara y de las paredes externas no se deben usar ácidos o sustancias corrosivas, estropajos o cepillos metálicos. Usar sólo agua caliente adicionada con el adecuado detergente.**
- **El equipo no debe limpiarse con chorros de agua a presión ni con limpiadores de vapor.**

INDICACIONES PARTICULARES

- **Como establecen las normas, entre el equipo y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.**
- **El Fabricante no puede ser considerado responsable y declina cualquier reclamación de garantía, por eventuales daños imputables a una instalación no adecuada por no respetar las normas prescritas.**

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR

- La instalación, puesta en marcha y mantenimiento del equipo deben ser realizadas exclusivamente por personal especializado, según las instrucciones del fabricante.
- Leer atentamente las advertencias que contiene este manual de instrucciones porque facilita importantes indicaciones con respecto a la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento.
- Conservar este manual para una posible consulta en el futuro.
- Este equipo debe destinarse sólo al uso para el cual ha sido expresamente creado, o sea para la puesta en temperatura y/o mantenimiento de alimentos, cualquier otro uso debe considerarse inadecuado y por lo tanto peligroso.
- Después de haber quitado el embalaje, controlar la integridad del aparato. En el caso de dudas, no usar el aparato y consultar al personal especializado.
- Los elementos del embalaje no tienen que dejarse al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- Antes de conectar el equipo verificar que los datos de la placa de características (situada en la parte baja del lado posterior) correspondan a los de la red de distribución (eléctrica).
- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.
- Para la conexión directa a la red, es necesario prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red, con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión completa en condiciones de categoría de sobretensión III, de acuerdo con las normas de instalación.



Ejemplo de placa applicata

DATOS TÉCNICOS

PUESTA EN TEMPERATURA			TIEMPO		GAMA DE MODELOS
	+3 ÷ +65°C -18 ÷ +65°C	8/12' 15/20'		35/40' 60/75'	ADECUADO PARA RECUPERAR LA TEMPERATURA SOBRE BARQUETTES

Modelo	Type	Voltaje nominal	Absorción total [kW]	Amperio [A]	Cable que cumple con 60245-IEC-57 (tipo H05RN-F o HO7RN-F). Sección mínima del cable de conexión (mm²).	Peso en vacío (Kg)
RRS040C	RRS040C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	43
RRS060C	RRS060C					
RRS090C	RRS090C	380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9	5 x 1	59
RRS071C	RRS071C		6,3	9,2	5 x 1	54
RRS101C	RRS101C		12,5	18,1	5 x 2,5	70
RRS102C	RRS102C		15,5	22,4	5 x 2,5	90
RRS122C	RRS122C		15,5	22,4	5 x 2,5	105

Modelo	Type	Temperatura de funcionamiento (°C)	Capacidad platos	Capacidad bandejas	Carga máxima de productos por bandejas h65 [kg]	Carga máxima total de alimentos + bandejas [kg + kg]	Máquina adecuada para:
RRS040C	RRS040C	30 ÷ 160	4 ø200-320	4 GN 2/3	2,4	9,6 + 4	Regeneración de alimentos refrigerados (+3°C) y alimentos congelados (-18°C) y su mantenimiento caliente
RRS060C	RRS060C		6 ø200-320	6 GN 2/3	2,4	14,5 + 6	
RRS090C	RRS090C		9 ø200-320	9 GN 2/3	2,4	21,5 + 9	
RRS071C	RRS071C		14 ø200-260	7 GN 1/1	3,6	25 + 10,5	
RRS101C	RRS101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN 1/1	3,6	36 + 15	
RRS102C	RRS102C		40 ø200-260 / 20 ø270-320	10 GN 2/1	7,2	72 + 30	
RRS122C	RRS122C		48 ø200-260 / 24 ø270-320	12 GN 2/1	7,2	86,5 + 36	

NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

- Las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración
- El reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio
- Normativas de seguridad vigentes
- Las disposiciones del suministrador de energía eléctrica
- Otras normas locales



Este producto se conforma a la Unión Europea de directiva 2002/96/EC. El símbolo de la cesta barrato trajo el instrumento indica (advierte) que el producto, al final de su propio tiempo de servicio, separadamente debe ser convites de los rechazos domésticos, debe ser consulta en un centro de cosecha diversificada para equipos eléctricos y electrónica, o entregado de nuevo al vendedor durante la compra de un nuevo equipo equivalente. El consumidor es responsable del otorgamiento del instrumento para terminarse la vida a usted asigna sus estructuras de cosecha. La cosecha conveniente diversificada para el principio siguiente del instrumento bajo al reciclaje, al tratamiento y la disposición compatible ambiental que esto contribuye para evitar efectos posibles negativos sobre el ambiente y sobre la salud y ello favorece el reciclaje algunos materiales de cual el producto es compuesto. Para la información más detallado inherente los sistemas disponibles de cosecha para dar vuelta al servicio local de disposición se rechaza.

INSTRUCCIONES PARA EL POSICIONAMIENTO

- Para el posicionamiento de los aparatos se aconseja utilizar el soporte correspondiente; cualquier otro sistema, observar primero el peso del aparato a colocar.
- Si las paredes adyacentes al equipo son de material inflamable, realizar el revestimiento adecuado.
- Observar y respetar al máximo las prescripciones anti-incendio vigentes.
- El cable eléctrico no debe ser nunca sometido a tracción. No tapar las aberturas o las fisuras de aspiración y descarga de calor, atenerse escrupulosamente a los esquemas de instalación.
- Extraer totalmente la película protectora.
- Mantener 10 cm de espacio libre alrededor del horno

INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME ELÉCTRICO Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solamente cuando el mismo esté conectado a una **eficaz instalación de puesta a tierra**, como está previsto en la normativa vigente. El Fabricante declina toda esponsabilidad en el caso de daños causados por la falta de descarga a tierra del aparato.

Además el equipo debe estar comprendido en un **sistema equipotencial**. Esta conexión debe hacerse por medio del borne

siyuado en la parte posterior del equipo e indicado con el correspondiente símbolo IEC 5021



, y en conformidad a las leyes vigentes.

Dejar un espacio libre accesible de al menos 60 cm desde la pared trasera y uno de los laterales de la máquina para acceder al terminal equipotencial y a la regleta de conexión eléctrica.

SISTEMAS DE CONTROL Y SEGURIDAD

Termostato de seguridad de la cámara de cocción

Interviene en caso de anomalía del termostato principal, para la regulación de la temperatura, de forma que la temperatura de la cámara del equipo no supere los límites permitidos.

Protección del circuito de potencia

La protección del circuito de potencia sucede por medio de un telerruptor.

Protección del circuito auxiliar

La protección del circuito eléctrico se realiza por medio de fusibles situados al lado del regletero.

PUESTA EN MARCHA: ADVERTENCIAS

Al acabar el conexionado y antes de la puesta en marcha es necesario efectuar una verificación general:

- **quitar** todo el material de embalaje y las películas de protección
- **asegurse** que los respiraderos estén libres
- **verificar** que sean respetadas las vigentes normas de seguridad
- **cerciorarse** que el ventilador gire libremente
- **informar** al utilizador de todas las funciones, los trabajos de mantenimiento y el correcto uso del horno
- Además es **aconsejable** establecer un contrato de mantenimiento

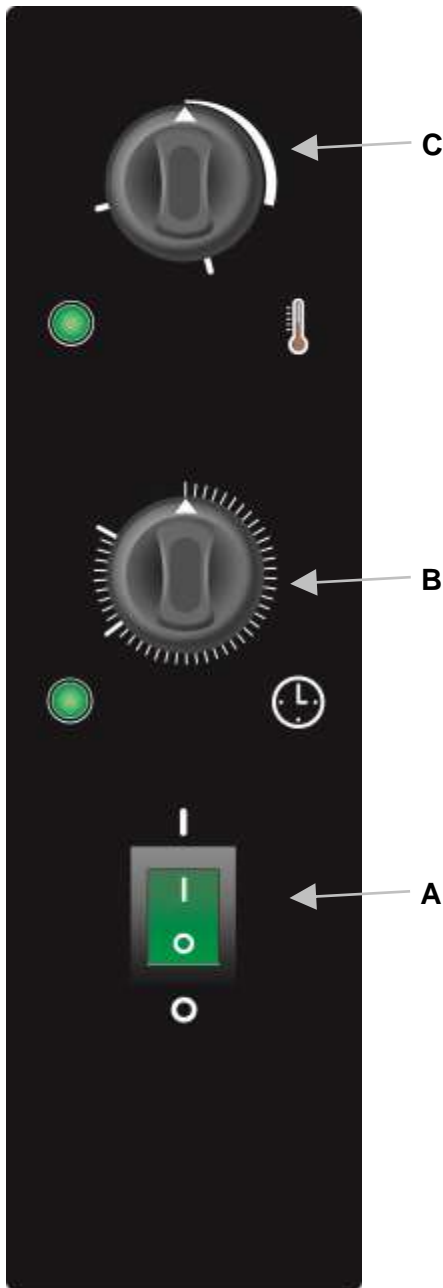
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una cuidadosa limpieza diaria es la premisa para obtener la puesta en temperatura y/o mantenimientos perfectas/perfectos y permite prestaciones sin inconvenientes:

- los sabores y aromas de los alimentos se mantienen inalterados
- el funcionamiento es más homogéneo y sin formación de humos
- el consumo de energía es más bajo
- se evitan intervenciones de mantenimiento costosos y difíciles

Vers. C

A CONTROL
ELECTROMECAÁNICO



DESCRIPCIÓN MANDOS

- A. **Interruptor general**
- B. **Pomo regulación tiempo de regeneración** con indicador luminoso que señala el funcionamiento
- C. **Pomo regulación temperatura** con indicador luminoso que señala el alcance de la temperatura establecida.

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

Puesta en temperatura

- Apretar el interruptor general **A**, efectuar el precalentamiento girando la manopla **C** a 140°C y la manopla **B** (tiempo aconsejado 10/15').
- A este punto el aparato está listo para efectuar el ciclo de puesta en temperatura.
- Con el pomo **B** determinar el tiempo necesario. (Al final de cada ciclo, un avisador acústico advertirá al operador)

ADVERTENCIAS DURANTE EL FUNCIONAMIENTO

- **Es necesario precalentar siempre la cámara antes de introducir el producto.**
- **Abrir la puerta lo menos posible durante el funcionamiento**

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES POUR L'UTILISATEUR

ATTENTION : Lire attentivement les remarques contenues dans ce chapitre étant donné qu'elles fournissent des renseignements précieux concernant la sécurité d'emploi et la maintenance. Le non respect de ces règles fondamentales peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.

Le Constructeur décline toute responsabilité si on a altéré la destination première de l'appareil en l'endommageant ou pour ne pas avoir observé les instructions relatives à l'installation ou encore parce qu'on a modifié ou fait des ajouts aux différents dispositifs.

- Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis au point par du personnel qualifié et spécialisé de façon à lui garantir un fonctionnement optimal.
- Toute réparation ou réglage devra être effectué par la suite avec le plus grand soin et par du personnel qualifié. De ce fait, nous vous recommandons de toujours vous adresser au Revendeur vous ayant vendu l'appareil en lui indiquant clairement le type de problème rencontré ainsi que le modèle et le matricule en votre possession.
- L'appareil devra être utilisé exclusivement par du personnel autorisé.
- L'appareil doit toujours rester sous surveillance. Il ne faut jamais oublier que les surfaces de l'appareil en marche sont chaudes.
- Demander à l'installateur toutes les instructions nécessaires à une mise en marche correcte de l'appareil ainsi que l'explication des commandes.
- Avant de faire fonctionner l'appareil et à la fin de chaque journée de travail, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur de l'enceinte (voir paragraphe « Nettoyage et entretien »).
- Ne pas utiliser de produits corrosifs (alcalins) pour le nettoyage quotidien. Éviter les substances abrasives.

AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES

TECHNIQUE

FR
Ed. 0121

- Eviter tout type d'opération pouvant comporter un dépôt de sel de cuisine sur les surfaces en acier de l'appareil, dans le cas contraire, nettoyer avec soin immédiatement.
- Il faut toujours débrancher l'appareil une fois le travail terminé et couper toutes les alimentations de réseau (tension).
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Durant toute opération de transport, démontage, assistance en raison de dysfonctionnements, etc., faire particulièrement attention à la stabilité de la machine de manière à éviter un capotage, une chute ou tout mouvement incontrôlé de l'appareil ou de ses composants.
- Attention : l'appareil doit être débranché de l'alimentation durant le nettoyage, la maintenance et le remplacement des composants.
- Il faut porter les équipements de protection individuelle comme des gants afin d'éviter tout contact avec les aliments chauds et les parties chaudes du dispositif qui pourraient causer des brûlures.
- Attention : il est possible que le plancher glisse à côté de l'appareil.
- En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par l'assistance technique ou par un personnel qualifié.
- Ne pas conserver de substances explosives telles que des bombes aérosol avec un propulseur inflammable dans l'appareil.

AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES


TECHNIQUE

FR
Ed. 0121

- Risque d'ébullition : pour éviter l'ébullition, ne pas utiliser de récipients remplis de liquides qui se liquéfient avec la chaleur dans des quantités supérieures à celles qui peuvent être facilement contrôlées.
- Le niveau de pression sonore que l'appareil émet est inférieur à 70 dB.

- Le symbole CEI 5021  :

Identifie les bornes, qui, lorsqu'elles sont raccordées, portent aux différentes parties d'un appareil ou d'un système au même potentiel.

- Le symbole CEI 5041  :

Indique que l'élément marqué peut être chaud et doit être touché avec précaution.

- Ce type d'appareils est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, telles que par exemple les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales comme boulangeries, boucheries, etc... mais n'est pas destiné à la production d'aliments de masse continue.
- **ATTENTION** : Lorsque l'on ouvre la porte du four, il faut prêter attention à la vapeur chaude pouvant sortir.
- Afin d'éviter les brûlures, ne pas utiliser de plaques ou de récipients pleins de liquides sur les niveaux supérieurs par rapport à ceux qui peuvent être observés facilement.

ATTENTION! En cas d'anomalie :

- **Il faut éteindre immédiatement l'appareil**
- **Arrêter et/ou couper tous les raccordements (électricité)**
- **Adressez-vous exclusivement à notre réseau d'assistance ou à l'installateur et réclamez des pièces de rechange originales.**
- **Débrancher l'appareil** avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Avant de commencer à utiliser un appareil neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte.
- Ne jamais utiliser d'acides, de substances corrosives, de paillettes ou de brosses en fer, que ce soit pour nettoyer l'intérieur de l'enceinte ou l'extérieur de l'appareil (le nettoyage s'effectuera avec de l'eau chaude et un détergent approprié).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau sous pression ou des nettoyeurs vapeur.

INDICATIONS PARTICULIÈRES

- Conformément aux prescriptions en vigueur, un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3 mm par pôle doit être installé entre l'appareil et réseau de distribution de l'énergie électrique.
- **Le constructeur ne peut être retenu responsable et décline toute obligation de garantie pour d'éventuels dommages causés par une installation non appropriée et non conforme aux normes.**

AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

FR
Ed. 0121




AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX POUR L'INSTALLATEUR

- L'installation, la mise en marche et l'entretien de l'appareil doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié suivant les instructions du constructeur.
- Lire attentivement les remarques contenues dans ce livret d'instructions car il contient des indications importantes concernant la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
- Conserver ce livret avec soin pour toutes références ultérieures.
- Cet appareil ne sera destiné qu'à l'emploi pour lequel il a été expressément conçu, c'est à dire pour la remise en température et/ou le maintien des aliments ; tout autre usage sera considéré impropre et par conséquent dangereux.
- Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de l'appareil. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants dans la mesure où ils peuvent être extrêmement dangereux.
- Avant de raccorder l'appareil s'assurer que les données du constructeur, figurant sur la plaquette d'immatriculation (placée en bas, à l'arrière) correspondent à celles du réseau d'alimentation (électrique).
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.
- Pour le raccordement direct au réseau, il faut prévoir un dispositif en mesure d'assurer la déconnexion du réseau, à une distance d'ouverture des contacts permettant la déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, conformément aux règles d'installation.



Exemple de plaquette d'immatriculation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

REMISE EN TEMPERATURE						GAMME MODELES
	+3 ÷ +65°C -18 ÷ +65°C	8/12' 15/20'	TEMPS	35/40' 60/75'		APPROPRIE A LA REMISE EN TEMPERATURE SUR BARQUETTES

Modèle	Type	Tension nominale	Puissance totale absorbée [kW]	Absorpt. [A]	Câble conforme à la norme 60245-IEC-57 (type H05RN-F ou H07RN-F). Section minimale du câble de branchement (mm ²)	Poids à vide (Kg)
RRS040C	RRS040C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	43
RRS060C	RRS060C					
RRS090C	RRS090C	380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9	5 x 1	59
RRS071C	RRS071C		6,3	9,2	5 x 1	54
RRS101C	RRS101C		12,5	18,1	5 x 2,5	70
RRS102C	RRS102C		15,5	22,4	5 x 2,5	90
RRS122C	RRS122C		15,5	22,4	5 x 2,5	105

Modèle	Type	Température de fonctionnement (°C)	Capacité assiettes	Contenance des plaques	Charge maximale de produits par plaque h65 (kg)	Charge maximale totale d'aliments + plaque (kg + kg)	Machine adaptée à:
RRS040C	RRS040C	30 ÷ 160	4 ø200-320	4 GN 2/3	2,4	9,6 + 4	Remise en température d'aliments réfrigérés (+3°C) et surgelés (-18°C) et leur maintien au chaud
RRS060C	RRS060C		6 ø200-320	6 GN 2/3	2,4	14,5 + 6	
RRS090C	RRS090C		9 ø200-320	9 GN 2/3	2,4	21,5 + 9	
RRS071C	RRS071C		14 ø200-260	7 GN 1/1	3,6	25 + 10,5	
RRS101C	RRS101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN 1/1	3,6	36 + 15	
RRS102C	RRS102C		40 ø200-260 / 20 ø270-320	10 GN 2/1	7,2	72 + 30	
RRS122C	RRS122C		48 ø200-260 / 24 ø270-320	12 GN 2/1	7,2	86,5 + 36	

LOIS, REGLES TECHNIQUES, DIRECTIVES

Pendant l'installation, il est important de respecter les prescriptions suivantes :

- Normes hygiéniques et sanitaires éventuelles dans les locaux de cuisine/gastronomie
- Réglementation municipale et/ou territoriale et prescriptions anti-incendie
- Prescriptions en vigueur en matière de prévention des accidents
- Dispositions de l'organisme de fourniture de l'énergie électrique
- Autres prescriptions locales éventuelles



Cet produit est conforme aux directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, à la fin de sa propre vie d'utilisation, doit être traité séparément des déchets domestiques, il doit donc être confié à un centre de traitement séparé et spécialisé pour les appareils électriques et électroniques, ou rendu au revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf similaire. L'utilisateur est responsable de l'appareil confié, jusque à la fin de son utilisation aux structures de collecte appropriées. La collecte appropriée au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les matériaux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé.

Pour des informations plus détaillées concernant le système de collecte disponibles, contactez directement le service des traitements déché.


INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

- Pour la mise en place des appareils à poser, nous conseillons d'utiliser leur piètement ; on peut également en utiliser d'autres à condition qu'ils soient en rapport avec l'appareil à poser.
- Si les parois de l'appareil sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
- Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- Le câble de raccord ne doit jamais être tendu. Ne jamais boucher les ouvertures, les fissures d'aspiration ou les passages pour la chaleur ; respecter scrupuleusement les schémas d'installation.
- Enlever la totalité de la pellicule de protection.
- Garder 10 cm d'espace libre autour du four.

INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que lorsque l'installation est reliée à une **mise à la terre efficace** conformément aux normes de sécurité électriques en vigueur. Si l'installation n'est pas reliée à une mise à la terre, le constructeur décline toute obligation pour d'éventuels dommages.

En outre, l'appareil doit rentrer dans un **système équipotentiel**. Ce raccordement sera effectué, conformément aux lois en vigueur,

par l'entremise d'une borne placée sur la partie postérieure de l'appareil et reconnaissable par son symbole CEI 5021 . Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

Laisser un espace accessible de 60 cm minimum du mur arrière et de l'un des côtés de l'appareil afin d'accéder à la borne équipotentielle et au bornier de raccordement électrique.

SYSTEMES DE CONTROLE ET DE SECURITE

Thermostat de sécurité dans l'enceinte	Intervient en cas d'anomalie dans le fonctionnement du thermostat principal et règle la température de façon à ce que la température à l'intérieur de l'enceinte ne dépasse jamais les limites admissibles.
Protection du circuit de puissance	La protection de ce circuit est assurée à l'aide d'un télerupteur
Protection du circuit auxiliaire	La protection du circuit électrique est assurée par des fusibles placés à côté du serre câbles

MISE EN MARCHÉ : INSTRUCTIONS

Après avoir effectué les raccordements et avant de mettre l'appareil en marche, il est nécessaire d'effectuer un contrôle général :

- **retirer** tout les matériaux d'emballage ainsi que les pellicules de protection
- **s'assurer** que les événements ne soient pas obstrués
- **vérifier** que les prescriptions de sécurité en vigueur soient respectées
- **s'assurer** que le ventilateur tourne normalement
- **il faut informer** l'utilisateur sur toutes les fonctions, l'entretien et le bon usage de l'appareil
- il est en outre **conseillé** de stipuler un contrat de service après vente

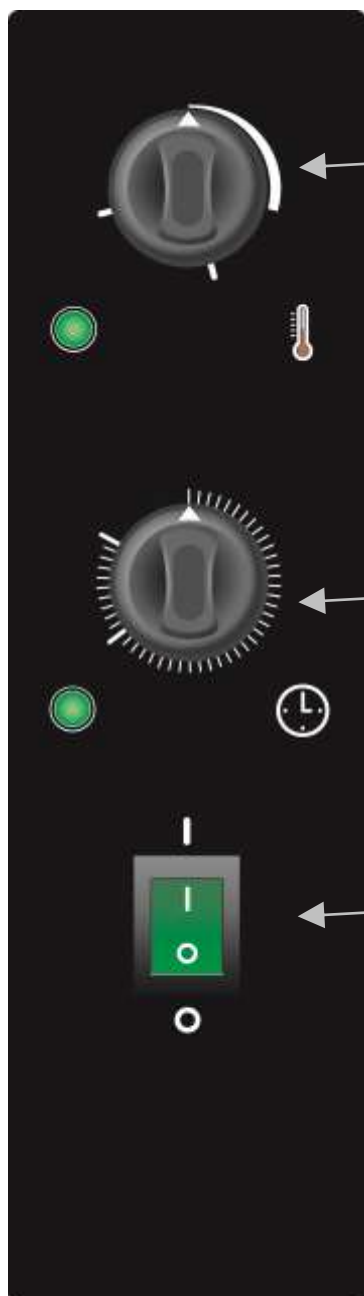
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un nettoyage quotidien soigné constitue un bon départ pour obtenir des remises en température et/ou maintiens parfaits et permet d'éviter toutes sortes d'inconvénients :

- la saveur et l'odeur des aliments sont intactes
- le fonctionnement est plus homogène et sans formation de fumées
- la consommation d'énergie est moins élevée
- un entretien coûteux et difficile est évité

Vers. C

A CONTROLE
ELECTROMECHANIQUE



DESCRIPTION COMMANDES

- **Interrupteur général**
- **Bouton de réglage du temps** de remise en température avec voyant lumineux pour en indiquer le fonctionnement.
- **Bouton de réglage de la température** avec voyant lumineux indiquant que la température désirée a été rejointe.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Remise en température

- Après avoir pressé l'interrupteur général **A**, effectuer le préchauffage en tournant le bouton **C** sur 140°C et sélectionner le temps à l'aide du bouton **B** (temps conseillé 10/15').
- L'appareil est alors prêt à effectuer un cycle de remise en température.
- Utiliser le bouton **B** pour fixer le temps nécessaire. (Un signal acoustique informe l'opérateur de la fin de chaque cycle).

ATTENTION PENDANT LE FONCTIONNEMENT

- **Préchauffer toujours l'enceinte avant d'introduire le produit.**
- **Ouvrir le moins possible la porte en cours de fonctionnement.**


ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

HINWEIS! Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminnenen durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.

- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
- Achtung: während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.

- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

- Das Symbol IEC 5021  :

Zeigt die Endteile an, die, sofern sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Geräte- oder Systemteile auf das gleiche Potential bringen.

- Das Symbol IEC 5041  :

Zeigt an, dass das gekennzeichnete Element heiß sein kann und vorsichtig berührt werden darf.

- Diese Geräteart ist für professionelle Nutzung vorgesehen, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Mensen, Krankenhäuser und weitere Unternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien etc., nicht aber zur laufenden Massenherstellung von Nahrungsmitteln.
- **ACHTUNG:** Beim Öffnen des Ofens auf den heißen Dampf achten, der ausströmen kann.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, weder Bleche noch Behälter mit Flüssigkeiten auf den Stufen oberhalb der leicht zu kontrollierenden Ebenen verwenden.

HINWEIS! Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:

- **Das Gerät unverzüglich auszuschalten**
- **Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.**
- **Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen**
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- **Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.**
- **Das Gerät nicht mit direkten Wasserdruckstrahlen oder Dampfreinigern reinigen.**

BESONDERE HINWEISE

- **In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.**
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

- Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung.
- Diese Installations- und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d. h. für die Regenerierung und/oder Warmhaltung der Lebensmittel; jeder andere Gebrauch ist als unzumutbar und daher gefährlich anzusehen.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro) übereinstimmen.
- Im Falle von Störungen bzw. fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.
- Für den direkten Netzanschluss ist eine Vorrichtung notwendig, die eine Trennung vom Netz mit einem Abstand zwischen der Öffnung der Kontakte garantiert, um die komplette Trennung in Überspannungskategorie III zu ermöglichen, wie von den Installationsnormen vorgesehen



Typenschild beispiel

TECHNISCHE DATEN

REGENERIERUNG		ZEIT			MODELLPALETTE
	+3 ÷ +65°C -18 ÷ +65°C		8/12' 15/20'	35/40' 60/75'	GEEIGNET FÜR DIE REGENERIERUNG IN BEHÄLTERN

Modell	Type	Nennspannung	Gesamtleistungsaufnahme [kW]	Ampere [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm ²)	Leergewicht (Kg)
RRS040C	RRS040C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	43
RRS060C	RRS060C					
RRS090C	RRS090C	380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9	5 x 1	59
RRS071C	RRS071C		6,3	9,2	5 x 1	54
RRS101C	RRS101C		12,5	18,1	5 x 2,5	70
RRS102C	RRS102C		15,5	22,4	5 x 2,5	90
RRS122C	RRS122C		15,5	22,4	5 x 2,5	105

Modell	Type	Betriebstemperatur (°C)	Fassungsvermögen Teller	Fassungsvermögen GN-Behälter	Maximales Produktgewicht pro Behälter h65 (kg)	Maximales Gewicht Speisen + Behälter (kg + kg)	Das Gerät eignet sich für:
RRS040C	RRS040C	30 ÷ 160	4 ø200-320	4 GN 2/3	2,4	9,6 + 4	Regenerierung gekühlter (+3°C) und tiefgekühlter Speisen (-18°C) und deren Warmhaltung
RRS060C	RRS060C		6 ø200-320	6 GN 2/3	2,4	14,5 + 6	
RRS090C	RRS090C		9 ø200-320	9 GN 2/3	2,4	21,5 + 9	
RRS071C	RRS071C		14 ø200-260	7 GN 1/1	3,6	25 + 10,5	
RRS101C	RRS101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN 1/1	3,6	36 + 15	
RRS102C	RRS102C		40 ø200-260 / 20 ø270-320	10 GN 2/1	7,2	72 + 30	
RRS122C	RRS122C		48 ø200-260 / 24 ø270-320	12 GN 2/1	7,2	86,5 + 36	

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen-/Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem

Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir den Einsatz der zugehörigen Gestelle; sollte dies nicht der Fall sein, berücksichtigen Sie bitte das Gewicht des aufzustellenden Gerätes.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Die Anschlußleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen. (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).
- Rundum den Ofen 10 cm freie Luft zirkulieren lassen.

ELEKTROANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im

hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol IEC 5021



gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Einen zugänglichen Freiraum von mindestens 60 cm von der hinteren Wand und von einer der Seiten des Geräts lassen, um Zugriff zur Potentialausgleichklemme und zur elektrischen Anschlussklemmleiste zu haben.

KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

Sicherheitsthermostat der Kammer

Spricht an im Falle von Anomalien des Hauptthermostats für die Temperaturregelung und sorgt dafür, dass die Temperatur der Gerätekommer nicht die zulässigen Höchstgrenzen überschreitet.

Schutz des Stromkreises

Der Stromkreis wird durch einen Fernschalter geschützt.

Schutz des Hilfsstromkreises

Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.

INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

- **entfernen Sie** das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- **versichern Sie sich**, daß die Abzüge frei sind
- **überprüfen Sie**, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- **versichern Sie sich**, daß der Ventilator frei läuft
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes **informieren**
- Außerdem **ist es ratsam**, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

REINIGUNG UND WARTUNG

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung für ein perfektes Regenerieren und/oder Warmhalten und erlaubt störungsfreie Leistungen. In der Tat:

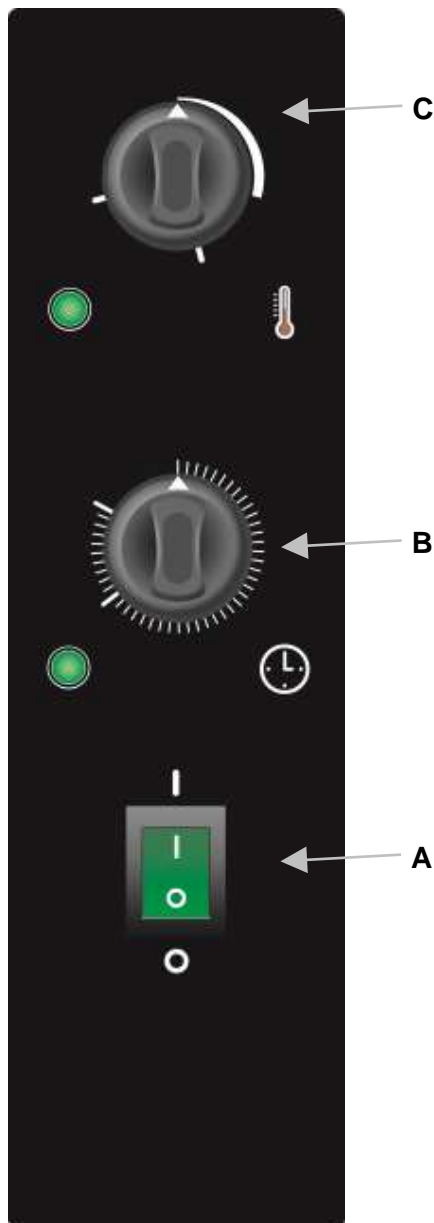
- bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- ist die Funktionsweise homogener und es kommt zu keiner Rauchbildung
- liegt der Energieverbrauch niedriger
- werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

BESCHREIBUNG DER STEUERUNG AUS FÜHRUNG C

D
Ed. 0121

Steuerung C

MIT ELEKTROMECHANISCHER
STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

- **Hauptschalter**
- **Drehknopf** für die Einstellung der Regeneriertemperatur mit Kontrolllampe, die den Betrieb anzeigt.
- **Temperaturwahlschalter** mit Kontrolllampe, die das Erreichen der Temperatur anzeigt.

BETRIEB

Regenerierung

- Den Hauptschalter **A** betätigen, die Vorheizung vornehmen, den Drehknopf **C** auf 140°C und den Drehknopf **B** drehen (empfohlene Zeit 10/15').
- Zu diesem Zeitpunkt ist das Gerät betriebsbereit, um einen Regenerierzyklus durchzuführen.
- Mit Hilfe des Drehknopfes **B** die notwendige Zeit einstellen. (Am Ende jedes einzelnen Zyklus warnt ein akustisches Signal den Bediener).

VORSICHTSMAßNAHMEN WÄHREND DES BETRIEBS

- Es ist notwendig, den Garraum vor der Beschickung des Produktes immer vorzuheizen.
- Während des Betriebs die Tür so wenig wie möglich öffnen.

Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalendorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

