
LIBRETTO ISTRUZIONI ED USO

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

03
Ed. 0608

SISTEMI DI RIMESSA IN TEMPERATURA E MANTENIMENTO SU PIEDINI ED A PAVIMENTO

REGENERATING AND HOLDING EQUIPMENT FLOOR MODELS AND ON LEGS /
SISTEMAS DE REGENERACION Y MANTENIMIENTO SOBRE PATAS Y SOBRE
SUELO / ÉQUIPMENTS DE REMISE ET MANTEN EN TEMPÉRATURE SUR PIEDS
ET JUSQU' À PLANCHER / REGENERIERUNGS- UND WARMHALTESYSTEME ALS
TISCH-UND STAND GERÄTE


MFG 20 – 40 E / MTG 20 E
RFG 20 – 40 E / RTG 20 E
MFP 20 – 40 E / MTP 20 E
RFP 20 – 40 E / RTP 20 E
MFP 22 – 42 E / MTP 22 E
RFP 22 – 42 E / RTP 22 E


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




I	AVVERTENZE E DATI TECNICI.....	3
	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	5
	ISTRUZIONI PER L'USO.....	7
	DESCRIZIONE COMANDI MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20 / MFP 22-42 / MTP 22 VERS. E	8
	DESCRIZIONE COMANDI RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20 / RFP 22-42 / RTP 22 VERS. E	10
	SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE	48
GB	GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA.....	12
	INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	14
	INSTRUCTIONS FOR USE	15
	DESCRIPTION OF CONTROLS MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20 / MFP 22-42 / MTP 22 VERS. E	16
	DESCRIPTION OF CONTROLS RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20 / RFP 22-42 / RTP 22 VERS. E	18
	TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS	48
E	ADVERTENCIAS Y DATOS TÉCNICOS	21
	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN	22
	INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	24
	DESCRIPCIÓN MANDOS MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20 / MFP 22-42 / MTP 22 VERS. E.....	25
	DESCRIPCIÓN MANDOS RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20 / RFP 22-42 / RTP 22 VERS. E	27
	ESQUEMAS TÉCNICOS DE INSTALACIÓN	48
F	AVERTISSEMENTS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUE	30
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION.....	32
	INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI.....	34
	DESCRIPTION DES COMMANDES MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20 / MFP 22-42 / MTP 22 VERS. E	35
	DESCRIPTION DES COMMANDES RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20 / RFP 22-42 / RTP 22 VERS. E.....	37
	SCHEMAS TECHNIQUES	48
D	HINWEISE UND TECHNISCHE DATEN	39
	INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	41
	BETRIEBSANLEITUNG	43
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20 / MFP 22-42 / MTP 22 VERS. E	44
	BESCHREIBUNG DER STEUERUNG RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20 / RFP 22-42 / RTP 22 VERS. E	46
	TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN	48

 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'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.
- 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 e idrica).
- Il posizionamento degli ingressi e degli scarichi è segnalato da appositi talloncini.
- In caso di guasti oppure di anomalie nel funzionamento, spegnere immediatamente l'apparecchiatura.

Esempio di targhetta applicata		
	TYPE: RFG 40	2005
NR. 0512001		
3N-AC	400 V	50 Hz
 0,6 kW	TOT. 23 kW	
IPX 4		

DATI TECNICI

Modello	Tensione nominale [Vac]	Potenza totale assorbita [kW]	Assorbim. [A]	Sez. min. cavo d'allacciamento (tipo H07 RN-F) [mm ²]	Pressione acqua [kPa]	
MFG 20	3N - 400	6,2	9	5 x 1,5	150 ÷ 500	
MTG 20						
MFP 20						
MTP 20						
MFP 22						
MTP 22		7,5	10,8			
MFG 40						
MFP 40						
MFP 42						
RFG 20	3N - 400	12,5	18	5 x 2,5	150 ÷ 500	
RTG 20						
RFP 20						
RTP 20						
RFP 22						
RTP 22						23
RFG 40						
RFP 40						
RFP 42						

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.
- È necessario predisporre un rubinetto d'intercettazione acqua con acqua addolcita per l'alimentazione dell'umidificatore.
- **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.**

ORDINAMENTI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE, DIRETTIVE

Durante l'installazione è importante osservare le seguenti prescrizioni:

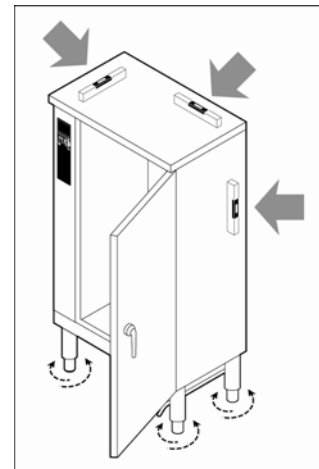
- **eventuali norme igienico - sanitarie per ambienti di cucina/gastronomia**
- **ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio**
- **prescrizioni antinfortunistiche vigenti**
- **disposizioni CEI riguardanti gli impianti elettrici**
- **disposizioni dell'Ente che fornisce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

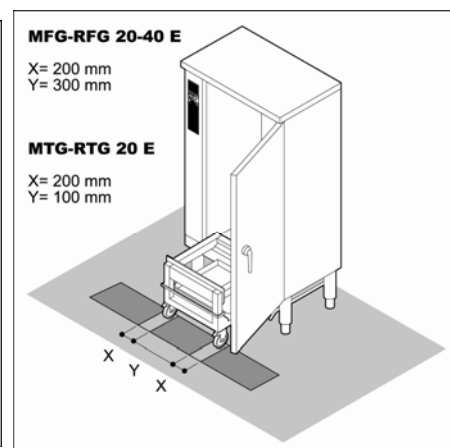
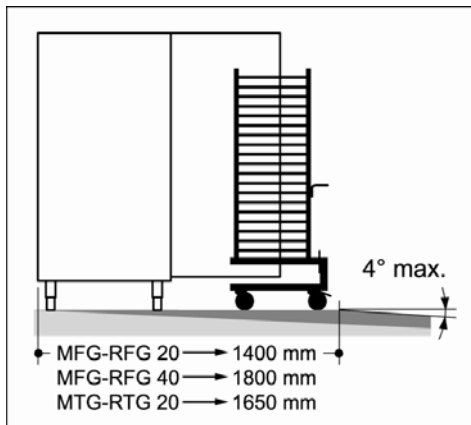
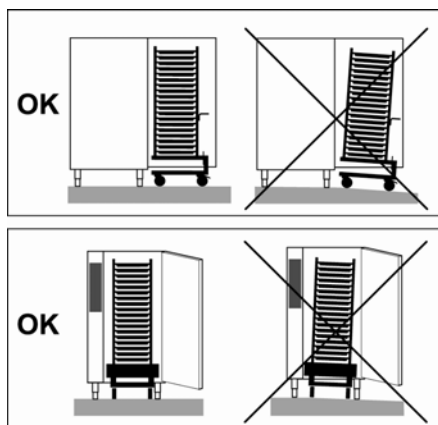
- Prima di sistemare l'apparecchiatura sul posto definitivo, inserire i tubi di prolungamento per l'acqua.
- Qualora le pareti adiacenti all'apparecchiatura fossero di materiale infiammabile, provvedere con apposito rivestimento.
- Osservare e rispettare scrupolosamente le prescrizioni antincendio vigenti.
- 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.

Per i modelli MFG 20-40 E, MTG 20 E, RFG 20-40 E e RTG 20 E, l'apparecchio deve essere messo a bolla: piccoli dislivelli del piano d'appoggio possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (da avvitare o svitare). Dislivelli od inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente il funzionamento del forno. Per i modelli dotati di carrello portateglie e portapiatti è necessario fare particolare attenzione nel livellamento.



Allineamento dei carrelli portateglie e portapiatti 20 x 1/1 GN e 20 x 2/1 GN

Nel caso in cui il pavimento non sia piano, è necessario ovviare a questo difetto con una rampa di accesso con pendenza massima di 4° (non inclusa nella fornitura). Se davanti all'apparecchiatura si trova una grata di scarico, è necessario applicare delle corsie nell'area di entrata nel carrello portateglie e portapiatti.



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 e in conformità alle leggi vigenti.

ISTRUZIONI PER IL COLLEGAMENTO IDRICO

Collegamento idrico (esclusi modelli con serbatoio riserva acqua optional)

La pressione dell'acqua nella rete deve essere compresa tra 150 e 500 kPa (come già riportato nei "dati tecnici"). Qualora la pressione fosse superiore, interporre a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

Umidificatore

Per l'alimentazione dell'umidificatore deve essere allacciata acqua addolcita. Le caratteristiche dell'acqua devono sottostare ai seguenti limiti (al fine di prevenire fenomeni di corrosione letali per l'apparecchiatura):

DUREZZA: compresa tra 3° e 6° FH

PH: maggiore di 7,5

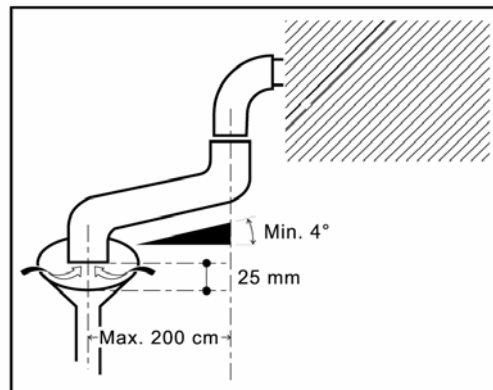
CLORURI: inferiori a 30 ppm

Scarico (esclusi modelli a pavimento)

Si effettua con un tubo di plastica (non flessibile), resistente al calore, a caduta libera, lunghezza massima 2 m, con una pendenza non inferiore a 4°.

La tubatura di scarico non può essere canalizzata in un sistema continuo (come richiesto dalle normative vigenti) ed è necessario assicurare un salto d'aria minimo di 25 mm.

ATTENZIONE! – Lo scarico DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE posto all'esterno del perimetro dell'apparecchiatura. È indispensabile l'interposizione di un imbuto (vedi disegno) per garantire un libero deflusso. È VIETATO RIDURRE IL DIAMETRO DI SCARICO.



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
- **controllare** il corretto collegamento dell'impianto idrico
- **controllare** il libero deflusso dello scarico
- **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

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 le istruzioni per un corretto utilizzo dell'addolcitore d'acqua, in quanto una non perfetta procedura di manutenzione, può causare danni irreparabili all'apparecchiatura.
- 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 e acqua).

ATTENZIONE In caso di anomalia di funzionamento è necessario:

- **spegnere immediatamente l'apparecchiatura**
- **interrompere e/o chiudere tutti gli allacciamenti (acqua ed elettricità)**
- **rivolgersi esclusivamente al nostro servizio assistenza o all'installatore e richiedete solo ricambi originali**

PULIZIA E MANUTENZIONE

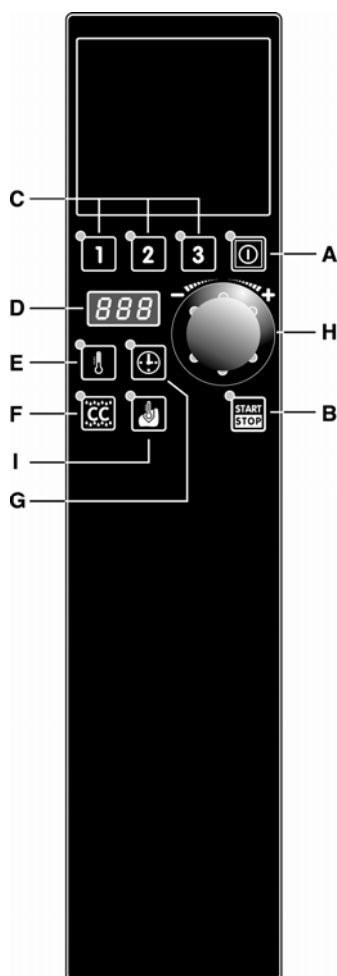
- Prima di effettuare operazioni di pulizia, **disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica.**
- Prima di iniziare ad utilizzare un'apparecchiatura nuova è necessario procedere ad una accurata pulizia della camera. Non si devono utilizzare acidi o sostanze corrosive, pagliette 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).
- **Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua a pressione.**

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

Mod. MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20
MFP 22-42 / MTP 22 E

A CONTROLLO ELETTRONICO

**DESCRIZIONE COMANDI**

- A. Interruttore generale
- B. Tasto START/STOP
- C. Tasti programmazione tipo di mantenimento
- D. Display
- E. Tasto scelta temperatura
- F. Tasto scelta umidità (Clima-Chef)
- G. Tasto scelta tempo
- H. Manopola incremento/decremento valori
- I. Tasto attivazione sonda al cuore (a richiesta)

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**Preriscaldamento**

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Per effettuare il preriscaldamento premere il tasto **E** e regolare con la manopola **H** la temperatura a 90°C per il mantenimento; con il tasto **G** e la manopola **H** impostare su tempo infinito (INF).
- Quindi premere il tasto **B**, START.

Mantenimento

- Scegliere uno dei tasti **C** di programmazione preimpostati e premerlo, il led relativo si accenderà; quindi agire sul tasto **B** per l'avvio. Normalmente il display visualizza il valore della temperatura reale in camera. Per visualizzare i valori preimpostati di temperatura, umidità, tempo è sufficiente premere i relativi tasti **E**, **F**, **G**.
- Dopo 5 secondi il display tornerà a visualizzare la temperatura reale in camera (Possibilità su richiesta, di personalizzare la visualizzazione sul display di: temperatura al cuore, tempo trascorso da inizio ciclo, tempo mancante al termine ciclo).

Modifica programmi preimpostati (Tasti "C")

La modifica dei programmi **1** **2** **3** si esegue ad apparecchiatura spenta.

Premere contemporaneamente i tasti: **1** e **START/STOP**.

Appena compare la scritta **CAL** lasciare i tasti, successivamente compare la scritta **P-O**, ruotando la manopola **H** si passa al parametro **P-1** e così via. Premendo il

tasto **1** si visualizza il valore attribuito al parametro.

Con la manopola **H** si incrementa o decrementa il valore attribuito al parametro stesso. I Parametri da modificare sono riportati a lato.

Per salvare i nuovi valori premere **START/STOP**.

Par.	Set Point:	Prg
P17	Temperatura programma	1 70
P42	Tempo programma	1 inf
P43	Umidità programma	1 40
P18	Temperatura programma	2 80
P44	Tempo programma	2 60
P45	Umidità programma	2 60
P19	Temperatura programma	3 90
P46	Tempo programma	3 60
P47	Umidità programma	3 0

- Utilizzo di un programma diverso da quelli preimpostati** Dopo aver effettuato il preriscaldamento è possibile effettuare un mantenimento diverso da quelli preimpostati:
- scegliere il valore di temperatura desiderato agendo sul tasto **E** e sulla manopola **H**
 - impostare il valore percentuale di umidità agendo sul tasto **F** e sulla manopola **H**
 - infine, con la stessa modalità, impostare il valore del tempo agendo sul tasto **G** e sulla manopola **H**
 - A questo punto premere il tasto **B** (START) per l'avvio
- Suoneria** Alla fine di ogni ciclo, con tempo impostato, un segnale acustico avvertirà l'operatore.
- Optional: riserva acqua** Nei modelli dotati di questo optional, nel caso di esaurimento dell'acqua contenuta nel serbatoio, sul display apparirà la scritta **H₂O** ed una suoneria avviserà della mancanza. Si consiglia di ricaricare immediatamente il serbatoio, per evitare che il prodotto si asciughi.



Sonda al cuore (optional)

I modelli dotati di questa funzione, consentono di eseguire un ciclo di mantenimento o rigenerazione, regolato dalla temperatura al cuore del prodotto. Il dispositivo arresta il ciclo nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata, escludendo l'impostazione del tempo del ciclo.

Nel caso in cui si desideri "mantenere in temperatura" il prodotto, raggiunta la temperatura, impostare in sequenza: temperatura al cuore e successivamente tempo infinito "INF"; avviare il processo con il tasto **B** (START/STOP)

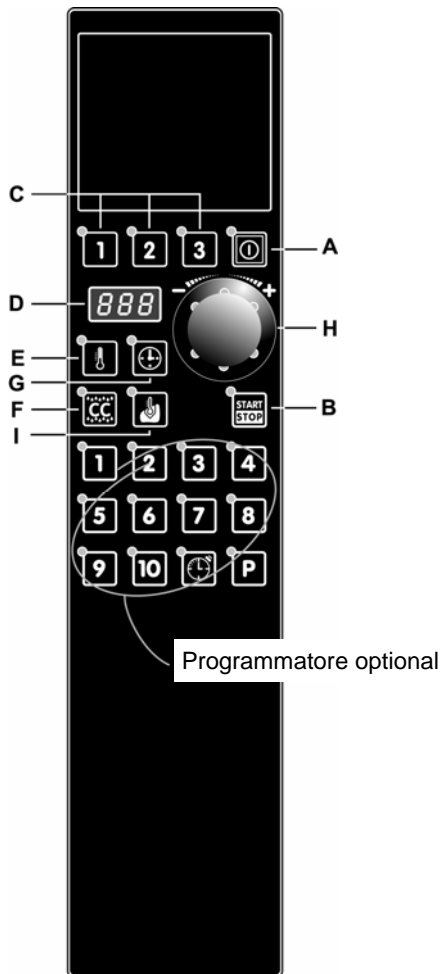


Clima chef

Quando l'apparecchiatura è dotata di autoclima, questo tasto regola sia l'afflusso sia l'efflusso dell'umidità automaticamente tramite uno sfiato automatico.

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE

ERRORE	CAUSA
ER1	Avaria della sonda di temperatura della camera di cottura. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza
ER2	Avaria della sonda di temperatura di sfiato automatico (optional) della camera, per la gestione automatica dell'umidità della camera di cottura.
ER3	Avaria della sonda di temperatura al cuore (optional)
H ₂ O	Mancanza acqua per le versioni con riserva d'acqua incorporata. Avviso acustico intermittente solo se nel ciclo è prevista l'impostazione umidità.
od	Segnalazione di porta aperta

Mod. RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20
RFP 22-42 / RTP 22 EA CONTROLLO ELETTRONICO
(PROGRAMMATORE OPTIONAL)

- 1** Mantenimento su piatto o su bacinella **2** Rimessa in temperatura soft su piatto **3** Rimessa in temperatura hard su piatto

DESCRIZIONE COMANDI

- A. Interruttore generale
- B. Tasto START/STOP
- C. Tasti programmazione tipo di mantenimento o rimessa in temperatura
- D. Display
- E. Tasto scelta temperatura
- F. Tasto scelta umidità (Clima-Chef)
- G. Tasto scelta tempo
- H. Manopola incremento/decremento valori
- I. Tasto attivazione sonda al cuore (a richiesta)

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO**Preriscaldamento**

- Attivare l'apparecchiatura premendo il tasto **A**.
- Per effettuare il preriscaldamento premere il tasto **E** e regolare con la manopola **H** la temperatura a 90°C per il mantenimento, oppure a 140°C per la rimessa in temperatura; con il tasto **G** e la manopola **H** impostare su tempo infinito (INF).
- Quindi premere il tasto **B**, START.

Mantenimento o rimessa in temperatura

- Scegliere uno dei tasti **C** di programmazione preimpostati e premerlo, il led relativo si accenderà; quindi agire sul tasto **B** per l'avvio. Normalmente il display visualizza il valore della temperatura reale in camera. Per visualizzare i valori preimpostati di temperatura, umidità, tempo è sufficiente premere i relativi tasti **E**, **F**, **G**.
- Dopo 5 secondi il display tornerà a visualizzare la temperatura reale in camera (Possibilità su richiesta, di personalizzare la visualizzazione sul display di: temperatura al cuore, tempo trascorso da inizio ciclo, tempo mancante al termine ciclo).

Modifica programmi preimpostati (Tasti "C")

La modifica dei programmi **1 2 3** si esegue ad apparecchiatura spenta.

Premere contemporaneamente i tasti: **1** e **START STOP**.

Appena compare la scritta **CAL** lasciare i tasti, successivamente compare la scritta **P-O**, ruotando la manopola **H** si passa al parametro **P-1** e così via. Premendo il

tasto **1** si visualizza il valore attribuito al parametro.

Con la manopola **H** si incrementa o decrementa il valore attribuito al parametro stesso. I Parametri da modificare sono riportati a lato.

Per salvare i nuovi valori premere **START STOP**.

Utilizzo di un programma diverso da quelli preimpostati

Dopo aver effettuato il preriscaldamento è possibile effettuare una rigenerazione o un mantenimento diverso da quelli preimpostati:

- scegliere il valore di temperatura desiderato agendo sul tasto **E** e sulla manopola **H**
- impostare il valore percentuale di umidità agendo sul tasto **F** e sulla manopola **H**
- infine, con la stessa modalità, impostare il valore del tempo agendo sul tasto **G** e sulla manopola **H**
- a questo punto premere il tasto **B** (START) per l'avvio

Par.	Set Point:	Prg
P17	Temperatura programma	1 90
P42	Tempo programma	1 inf
P43	Umidità programma	1 40
P18	Temperatura programma	2 140
P44	Tempo programma	2 60
P45	Umidità programma	2 60
P19	Temperatura programma	3 160
P46	Tempo programma	3 60
P47	Umidità programma	3 0

Suoneria Alla fine di ogni ciclo, con tempo impostato, un segnale acustico avvertirà l'operatore.

Optional: riserva acqua Nei modelli dotati di questo optional, nel caso di esaurimento dell'acqua contenuta nel serbatoio, sul display apparirà la scritta **H₂O** ed una suoneria avviserà della mancanza. Si consiglia di ricaricare immediatamente il serbatoio, per evitare che il prodotto si asciughi.

Programmazione (optional)



Rigenerazione in successione su singoli ripiani con tempi diversi di rimessa in temperatura

Funzionamento: Dopo aver impostato un programma di rimessa in temperatura è possibile attuare la suoneria multipla che consente all'operatore di utilizzare un tempo specifico di rimessa in temperatura per ogni singolo ripiano.

Esempio: inserire il prodotto da rigenerare sul ripiano n°1 (il primo in alto), premere il pulsante **1**, definire il tempo richiesto. Successivamente inserire un'altro prodotto sul ripiano n°2, premere il pulsante **2** e definire altro tempo e così via. Trascorso il tempo impostato su **1**, una suoneria e il successivo lampeggio del led avviseranno del tempo trascorso. Estrarre il prodotto e premere il pulsante **1** per spegnere e così via.



Sequenza di programmi memorizzati in base al momento del servizio

Programmazione: Ad apparecchiatura non in funzione premere il tasto **P**: il display visualizza l'indicazione "PAS" e il led relativo inizierà a lampeggiare. Dalla pressione del tasto **P** si hanno a disposizione 20" per digitare la password; se scaduti ripetere l'operazione premendo il tasto **P**.

Digitare la password premendo i tasti **1/2/3/4/8**; il led del tasto **P** diventa a luce fissa. A questo punto premere il tasto **1** e definire i valori di tempo, temperatura, umidità necessari per il prodotto da rimettere in temperatura. Quindi premere nuovamente il tasto **1**, la memorizzazione risulta accettata se si spengono tutti i led ed il display, tranne il led **P** che rimane a luce fissa.

Procedere di nuovo con altri tasti e altre memorizzazioni. Alla fine premere il tasto **A**, si spegne il led del tasto **P** e l'apparecchiatura risulta pronta per eseguire le fasi di programma di rimessa in temperatura.

Funzionamento: Individuare il programma in base ai prodotti premendo i relativi tasti: es. **1/3/7** led accesi, quindi inserire il prodotto con il tempo più lungo e dare start (tasto **B**), lampeggia il led relativo al primo prodotto, l'apparecchiatura avvisa con un segnale acustico e un lampeggio le introduzioni in sequenza dei prodotti successivi.

In questo modo si ottengono rimesse in temperatura di prodotti diversi, tutti pronti a puntino per il momento del servizio. Se si desidera proseguire la fase di rimessa in temperatura con una di mantenimento caldo si può agire manualmente, impostando tempo (INF), o introdurre tale fase nella programmazione.



Sonda al cuore (optional)

I modelli dotati di questa funzione, consentono di eseguire un ciclo di mantenimento o rigenerazione, regolato dalla temperatura al cuore del prodotto. Il dispositivo arresta il ciclo nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata, escludendo l'impostazione del tempo del ciclo.

Nel caso in cui si desideri "mantenere in temperatura" il prodotto, raggiunta la temperatura, impostare in sequenza: temperatura al cuore e successivamente tempo infinito "INF"; avviare il processo con il tasto **B** (START/STOP)



Clima chef

Quando l'apparecchiatura è dotata di autoclima, questo tasto regola sia l'afflusso sia l'efflusso dell'umidità automaticamente tramite uno sfiato automatico.

AUTODIAGNOSI E LEGENDA ANOMALIE





ERRORE	CAUSA
ER1	Avaria della sonda di temperatura della camera di cottura. Contattare il Servizio Tecnico di Assistenza
ER2	Avaria della sonda di temperatura di sfiato automatico (optional) della camera, per la gestione automatica dell'umidità della camera di cottura.
ER3	Avaria della sonda di temperatura al cuore (optional)
H ₂ O	Mancanza acqua per le versioni con riserva d'acqua incorporata. Avviso acustico intermittente solo se nel ciclo è prevista l'impostazione umidità.
od	Segnalazione di porta aperta

GENERAL RECOMMENDATIONS AND TECHNICAL DATA

03 GB
Ed. 0608

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.
- 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 and water).
- Special labels show where to position the inlets and outlets.
- In case of failure or malfunctioning, turn off the appliance immediately.

Example of rating plate		
		
TYPE: RFG 40		2005
NR. 0512001		
3N-AC	400 V	50 Hz
 0,6 kW	TOT. 23 kW	
IPX 4		

TECHNICAL DATA

Model	Rated voltage [Vac]	Total input [kW]	Amps. [A]	Connecting wire min. section (type H07 RN-F) [mm ²]	Water pressure [kPa]	
MFG 20	3N - 400	6,2	9	5 x 1,5	150 ÷ 500	
MTG 20						
MFP 20						
MTP 20						
MFP 22						
MTP 22		7,5	10,8			
MFG 40						
MFP 40						
MFP 42						
RFG 20	3N - 400	12,5	18	5 x 2,5	150 ÷ 500	
RTG 20						
RFP 20						
RTP 20						
RFP 22						
RTP 22		23	33,2			5 x 6
RFG 40						
RFP 40						
RFP 42						

SPECIAL INSTRUCTIONS

- 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.
- A water cut-off cock for the supply of softened water to the humidifier must be fitted.
- **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

03 GB
Ed. 0608

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.

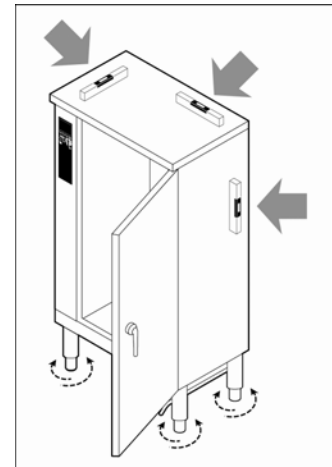
The user of such product is responsible of the disposal of this product at the end of it's life in order to avoid negative effects on the environment.

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

INSTRUCTIONS FOR POSITIONING

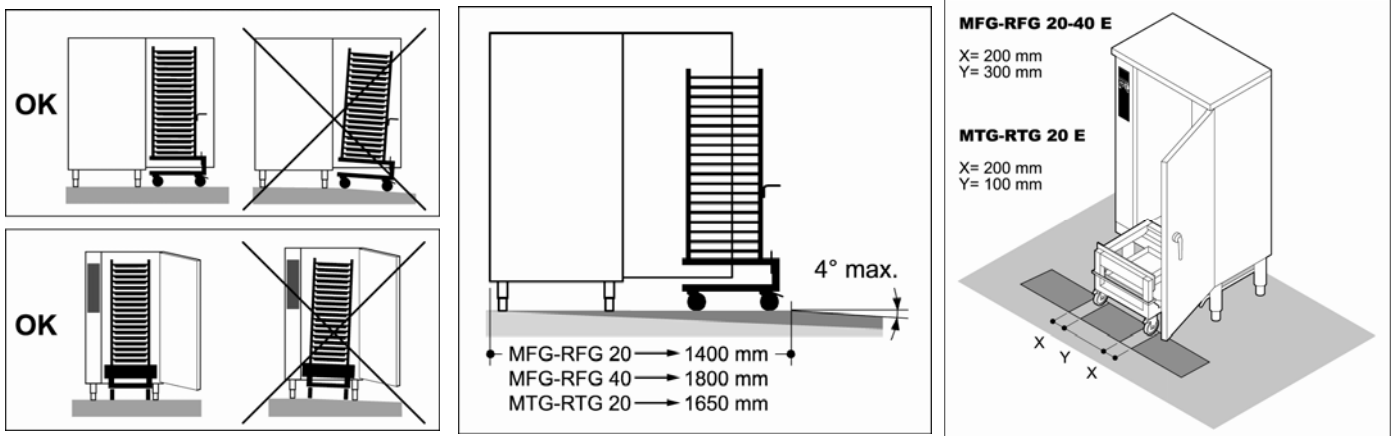
- Before positioning the appliance properly, insert the extension water pipes.
- If the walls next to the appliance are of inflammable material, they should be suitably clad.
- Fire prevention regulations must be scrupulously observed.
- The electric wiring must never be under strain. Do not obstruct the suction inlets or heat dispersion outlets; scrupulously follow the installation diagrams.
- Remove the protective film.

For MFG 20-40 E, MTG 20 E, RFG 20-40 E and RTG 20 E models, the appliance needs to be levelled: small differences in level of the supporting surface can be eliminated with the adjustable feet (by screwing or unscrewing them). Significant differences in level or sloping can have a negative effect on oven operation. For models equipped with a mobile oven rack and mobile plate, it is necessary to pay special attention when levelling.



Position of mobile oven racks and mobile plate 20 x 1/1 GN and 20 x 2/1 GN

If the floor is not level, an access ramp (not supplied) will be required. The incline must not exceed 4°. If there is a drain grill in front of the floor standing unit, a ramp should be placed over it to enable the mobile oven rack and mobile plate to be used.



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, according to current safety regulations.

INSTRUCTIONS FOR WATER CONNECTION

Water connection (excluding models with optional water storage tank)

Water pressure in the mains supply should be between 150 and 500 kPa (as shown in the technical data). If actual pressure is higher, install a pressure reducer on the pipe leading to the appliance.

Humidifier

The water supply to the humidifier must be softened.
The characteristics of the water must be within the following limits (in order to prevent corrosion, which could damage the appliance).

HARDNESS: between 3° and 6° FH inclusive

PH: over 7,5

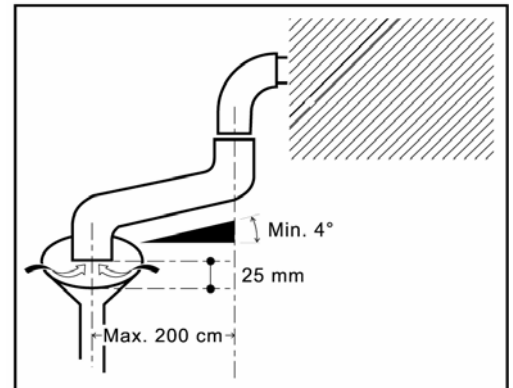
CHLORIDES: less than 30 ppm

Drainage (excluding floor models)

Use a heat-resistant, plastic pipe (not flexible) without loops or kinks, with a maximum length of 2 m and a slope of no less than 4°.

In compliance with current regulations, the drainage piping must not be channelled into a continuous system, while a gap of at least 25mm between the end of the pipe and the tunnel must be ensured.

WARNING! – The drain line, as shown in the drawing, **MUST BE** outside the perimeter of the appliance. Insert a tunnel (see drawing) to guarantee free flow. **THE DIAMETER OF THE DRAIN LINE MUST NOT BE REDUCED.**



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
- **check** the water connection
- **check** that water flows freely from the drain
- **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

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 installation technician for instructions for the correct use of the water softener as imperfect maintenance can cause irreparable damage to the equipment.
- 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.
- Always switch off the appliance when not in operation and turn off mains supplies (electricity and water).

WARNING! In the event of malfunctioning:

- **switch off the appliance immediately**
- **and cut out and/or turn off all mains supplies (water and electricity)**
- **only call the service centre or an authorised dealer and ask for original spare parts**

CLEANING AND MAINTENANCE

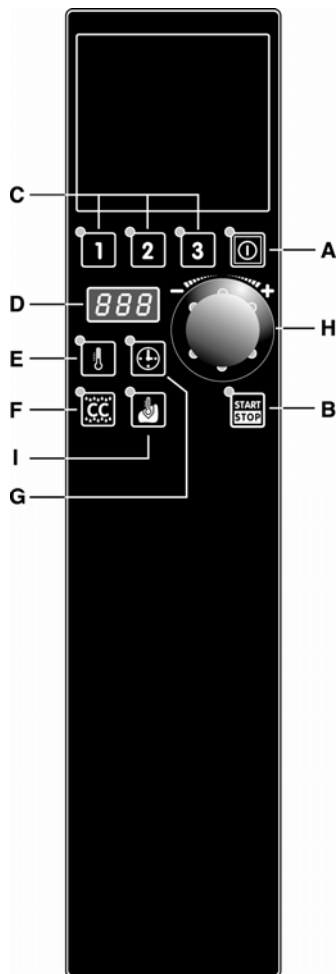
- **Disconnect the appliance from the mains power supply** before carrying out any cleaning operations.
- Before using your new appliance clean out the cavity carefully. Do not use acids or corrosive cleaners, wire wool or brushes to clean either the appliance cavity or the external sides (use warm water with a suitable detergent).
- **Do not wash the appliance with jets of water under pressure.**

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

Mod. MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20
MFP 22-42 / MTP 22 E

WITH ELECTRICAL
CONTROL



DESCRIPTION OF CONTROLS

- A. ON/OFF switch
- B. START/STOP key
- C. Keeping warm mode programming keys
- D. Display
- E. Temperature selection key
- F. Humidity selection key (Clima-Chef)
- G. Time selection key
- H. Increase/decrease knob
- I. Core probe on/off key (On request)

OPERATING METHODS

Preheating

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- To pre-heat, press key **E** and regulate the temperature to 90°C using knob **H** for keeping warm; using key **G** and knob **H** set infinite time (INF).
- Then press key **B**, START.

Keeping warm

- Select one of the pre-set programming keys **C** and press: the relative indicator light comes on; then press key **B** to start. The actual oven temperature normally appears on the display. To see pre-set temperature, humidity and time values, just press the relative keys **E**, **F**, **G**.
- After 5 seconds the actual oven temperature appears again on the display (On request would be possible to personalize the control panel and the display: the temperature of the core probe, elapsed time starting from initial cooking cycle, remaining time to end the cooking cycle)

Pre-set program changes (Buttons "C")

Program changes for **1 2 3** must be performed when the equipment is off.

Simultaneously press: **1** and **START STOP**.

As soon as **CAL** appears, release the buttons and **P-O**, will appear on the display. Turning the **H** knob moves to the next parameter **P-1** and so on. By pressing the

button **0** the value assigned to the parameter is displayed.

Turn the **H** knob to increase or decrease the value assigned to the parameter. The appropriate parameters to modify are set on the side.

To save new values press **START STOP**

Par.	Set Point:	Prg
P17	Program temperature	1 70
P42	Program time	1 inf
P43	Program humidity	1 40
P18	Program temperature	2 80
P44	Program time	2 60
P45	Program humidity	2 60
P19	Program temperature	3 90
P46	Program time	3 60
P47	Program humidity	3 0

Using a program that is not pre-set After preheating, a keeping warm program other than the pre-set ones may be carried out:

- select the temperature value required using key **E** and knob **H**
- set the percentage humidity value using key **F** and knob **H**
- lastly, in the same way set the time value using key **G** and knob **H**
- now press key **B** to start

Buzzer A buzzer will warn the operator at the end of every cycle with set time

Optional: water tank In models fitted with this optional, whenever the water tank empties, the writing **H₂O** appears on the display and a buzzer warns the operator. It is advisable to fill the tank immediately to prevent the product from drying.



Core probe (optional)

The models with these functions inbuilt allows the operator either to complete a holding or regeneration cycle, controlled both from the set temperature probe into food. Once the set temperature to the food has been reached and sensed by the probe, the cycle terminates.

In cases that the requirement is to hold the food once the regeneration cycle has been terminated than the setting prior to the regeneration cycle should be: set the temperature to the core probe and time infinite "INF"; start the appliance with key **B** (START/STOP)



Clima chef

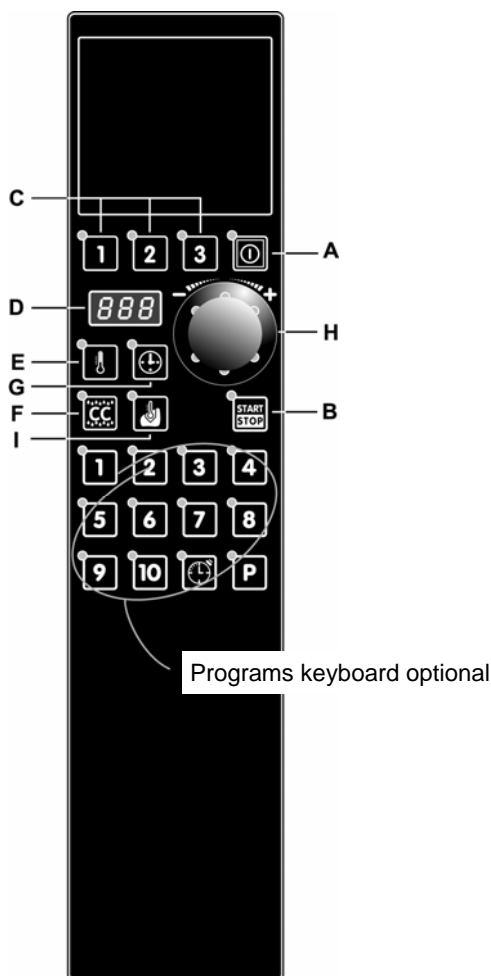
When the model is required with autoclima than this mode controls both, the injection and venting out of humidity.

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

ERRORS	CAUSE
ER1	Malfunction of temperature probe of the cooking chamber. Contact the Technical Service of Assistance
ER2	Malfunction of temperature probe (on request) controlling the automatic humidity of the cooking chamber
ER3	Temperature core probe malfunctioning (on request)
H ₂ O	Water reservoir empty. This will follow with an acoustic sound, if cycle chosen needs humidity
od	Open door

Mod. RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20
RFP 22-42 / RTP 22 E

WITH ELECTRONICAL CONTROL
(PROGRAMS KEYBOARD OPTIONAL)



DESCRIPTION OF CONTROLS

- A. ON/OFF switch
- B. START/STOP key
- C. Keeping warm or regenerating mode programming keys
- D. Display
- E. Temperature selection key
- F. Humidity selection key (Clima-Chef)
- G. Time selection key
- H. Increase/decrease knob
- I. Core probe on/off key (On request)

OPERATING METHODS

Preheating

- Switch on the appliance by pressing key **A**.
- To pre-heat, press key **E** and regulate the temperature to 90°C using knob **H** for keeping warm or 140°C for regenerating; using key **G** and knob **H** set infinite time (INF).
- Then press key **B**, START.

Keeping warm or regenerating

- Select one of the pre-set programming keys **C** and press: the relative indicator light comes on; then press key **B** to start. The actual oven temperature normally appears on the display. To see pre-set temperature, humidity and time values, just press the relative keys **E**, **F**, **G**.
- After 5 seconds the actual oven temperature appears again on the display (On request would be possible to personalize the control panel and the display: the temperature of the core probe, elapsed time starting from initial cooking cycle, remaining time to end the cooking cycle)

- 1** Keeping warm on plate or container
- 2** Soft regenerating on plate
- 3** Hard regenerating on plate

Pre-set program changes (Buttons "C")

Program changes for **1 2 3** must be performed when the equipment is off.

Simultaneously press: **1** and **START STOP**.

As soon as **CAL** appears, release the buttons and **P-O**, will appear on the display. Turning the **H** knob moves to the next parameter **P-1** and so on. By pressing the

button **0** the value assigned to the parameter is displayed.

Turn the **H** knob to increase or decrease the value assigned to the parameter. The appropriate parameters to modify are set on the side.

To save new values press **START STOP**.

Par.	Set Point:	Prg
P17	Program temperature	1 90
P42	Program time	1 inf
P43	Program humidity	1 40
P18	Program temperature	2 140
P44	Program time	2 60
P45	Program humidity	2 60
P19	Program temperature	3 160
P46	Program time	3 60
P47	Program humidity	3 0

Using a program that is not pre-set After preheating, a keeping warm program other than the pre-set ones may be carried out:

- select the temperature value required using key **E** and knob **H**
- set the percentage humidity value using key **F** and knob **H**
- lastly, in the same way set the time value using key **G** and knob **H**
- now press key **B** to start

Buzzer A buzzer will warn the operator at the end of every cycle with set time

Optional: water tank In models fitted with this optional, whenever the water tank empties, the writing **H₂O** appears on the display and a buzzer warns the operator. It is advisable to fill the tank immediately to prevent the product from drying.

Programming (optional)



Regeneration in sequence on single shelves with different regenerating times

Operation: After having set a regenerating programme, the multiple buzzer may be activated, allowing the operator to use a specific regenerating time for each shelf.

Example: introduce the product to be regenerated onto shelf 1 (at the top), press button 1, set the required time. Then introduce another product onto shelf 2, press button 2 and set another time, and so on. When the time set on 1 has elapsed, a buzzer and the subsequent blinking light indicate the fact. Take out the product and press button 1 to turn off, and so on.



Sequence of stored programmes in relation to time of service

Programming: With the appliance not in operation, upon pressing key **P**: the display panel will indicate the word "PAS" and the relative indicator light starts blinking. You have 20" to enter the password; if this time has elapsed, press **P** again. Key in the password by pressing keys **1/2/3/4/8**; the indicator light of key **P** stops blinking and remains on. Now press key **1** and enter the required time, temperature and humidity values for the product to be regenerated. Then press key **1** again. Storage of data is complete when all the indicator lights and the display go out, except for indicator light **P**, which remains on.

Repeat the procedure with other keys and other data to be stored. At the end, press key **A**; the indicator light of key **P** goes out and the appliance is ready to carry out the regenerating programme stages.

Operation: Identify the program according to the products by pressing the relative keys: e.g. **1/3/7** indicator lights are lit, then introduce the product with the longest time and press the start key **B**. The indicator light related to the first product blinks; a buzzer and a blinking light indicate the moment of introduction in sequence of the subsequent products.

Different products may be regenerated in this way, all programmed to be ready at the time of service.

The regenerating stage may be followed with a heated holding stage by manually setting the time (INF) or by introducing this stage into the programming.



Core probe (optional)

The models with these functions inbuilt allows the operator either to complete a holding or regeneration cycle, controlled both from the set temperature probe into food. Once the set temperature to the food has been reached and sensed by the probe, the cycle terminates.

In cases that the requirement is to hold the food once the regeneration cycle has been terminated than the setting prior to the regeneration cycle should be: set the temperature to the core probe and time infinite "INF"; start the appliance with key **B** (START/STOP)



Clima chef





When the model is required with autoclima than this mode controls both, the injection and venting out of humidity.

AUTODIAGNOSTIC AND FAULTS

ERRORS	CAUSE
ER1	Malfunction of temperature probe of the cooking chamber. Contact the Technical Service of Assistance
ER2	Malfunction of temperature probe (on request) controlling the automatic humidity of the cooking chamber
ER3	Temperature core probe malfunctioning (on request)
H ₂ O	Water reservoir empty. This will follow with an acoustic sound, if cycle chosen needs humidity
od	Open door

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 y hídrica).
- La ubicación de las entradas y desagües están indicadas en las correspondientes etiquetas.
- En el caso de averías o de desperfectos en el funcionamiento, apagar inmediatamente el equipo.

Ejemplo de placa applicata		
	TYPE: RFG 40	2005
	NR. 0512001	
3N-AC	400 V	50 Hz
 0,6 kW	TOT. 23 kW	
IPX 4		

DATOS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje nominal [Vac]	Absorción total [kW]	Amperio [A]	Cable conexión sección mín. (tipo H07 RN-F) [mm ²]	Presión agua [kPa]			
MFG 20	3N - 400	6,2	9	5 x 1,5	150 ÷ 500			
MTG 20								
MFP 20								
MTP 20								
MFP 22		7,5	10,8					
MTP 22								
MFG 40								
MFP 40		3N - 400	12,5			18	5 x 2,5	150 ÷ 500
MFP 42								
RFG 20								
RTG 20								
RFP 20								
RTP 20								
RFP 22	23		33,2	5 x 6				
RTP 22								
RFG 40								
RFP 40	3N - 400	23	33,2	5 x 6	150 ÷ 500			
RFP 42								

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.
- Es necesario colocar un grifo de interceptación del agua con agua ablandada para la alimentación del humidificador.
- **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.**

NORMATIVAS DE LEY, REGLAS TÉCNICAS, DIRECTIVAS

Durante la instalación es importante que se cumplan:

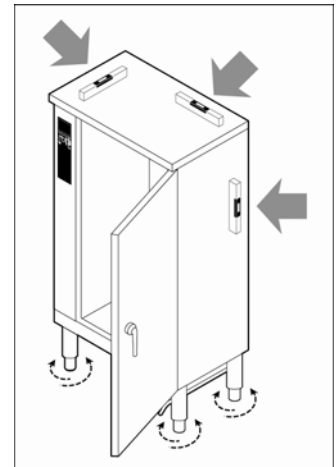
- **Las normas higiénicas y sanitarias sobre cocinas profesionales y restauración**
- **El reglamento de edificación municipal y/o territorial y las normas anti-incendio**
- **Normativas de seguridad vigentes**
- **Las disposiciones del suministrador de energía eléctrica**
- **Otras normas locales**

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 reciclo 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

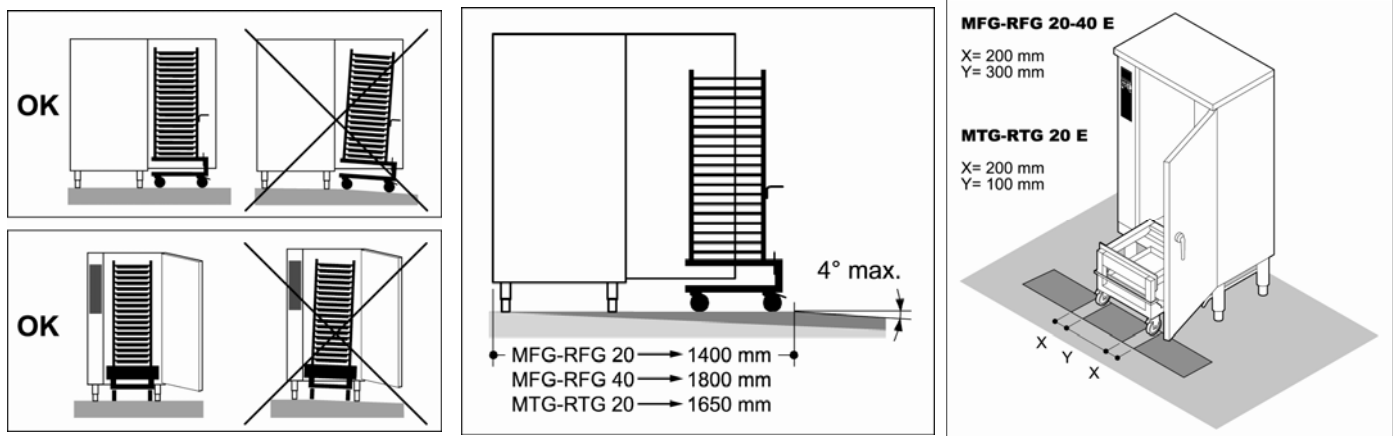
- Antes de colocar el aparato en su lugar definitivo, colocar el tubo de prolongación para el agua.
- Si las paredes adyacentes al equipo son de material inflamable, realizar el revestimiento adecuado.
- Observar y respetar al máximo las prescripciones anti-incendio vigentes.
- El cable eléctrico no 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.

En los modelos MFG 20-40 E, MTG 20 E, RFG 20-40 E y RTG 20 E, el aparato debe ser colocado a nivel ajustando los pies regulables. Las pendientes y los desniveles pueden perjudicar el funcionamiento del aparato. Los modelos con carro portabandejas y carro portaplatos se deben nivelar con mayor precisión.



Nivelación del carro portabandejas y carro portaplatos de carga múltiple 20 x 1/1 GN y 20 x 2/1 GN

Si el piso no es plano, la zona irregular tiene que ser compensada mediante una rampa de entrada de fabricación propia, no debiendo exceder el ángulo de entrada los 4°. Si delante del aparato estacionario se encuentra una rejilla, en la zona de entrada del carro portabandejas y carro portaplatos de carga múltiple hay que instalar un dispositivo de ayuda de acceso



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 responsabilidad 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 situado en la parte posterior del equipo e indicado con el correspondiente símbolo, y en conformidad a las leyes vigentes.

INSTRUCCIONES PARA EL EMPALME HÍDRICO

Empalme hídrico (excluidos los modelos con depósito opcional de reserva agua)

La presión del agua en la red debe ser, (como se ha indicado en los "datos técnicos") entre 150 y 500 kPa. Cuando la presión fuese superior, es necesario instalar antes del aparato un reductor de presión.

Vaporizador

Para la alimentación del vaporizador, se debe empalmar agua ablandada. Las características del agua deben estar entre los siguientes límites (con el fin de prevenir fenómenos de corrosión letales para el aparato):

DUREZA: comprendida entre 3° y 6° FH

PH: mayor de 7,5

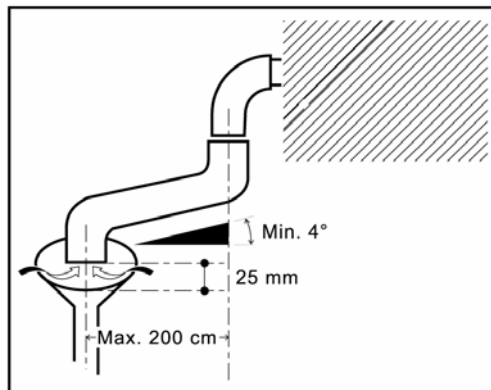
CLORUROS: inferiores a 30 ppm

Descarga (excluidos los modelos a suelo)

Se realiza con un tubo de plástico (no flexible) resistente al calor a caída libre, longitud máxima 2 m, con un declive no inferior a 4°.

Los tubos de descarga no pueden canalizarse en un sistema continuo (como solicitado por las normas vigentes), es necesario asegurar un salto de aire, como mínimo de 25 mm.

ATENCIÓN! – Tal como se ve en esquema, el embudo DEBE colocarse fuera del perímetro del equipo. Es necesario la interposición de un tubo (ver dibujo) para garantizar un libre flujo. NO SE PUEDE REDUCIR EL DIÁMETRO DE LA SALIDA.



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
- **asegurarse** que los respiraderos estén libres
- **verificar** que sean respetadas las vigentes normas de seguridad
- **cerciorarse** que el ventilador gire libremente
- **controlar** el correcto empalme de la instalación hídrica
- **controlar** el libre flujo de la descarga
- **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

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 las instrucciones para un correcto uso del descalcificador de agua, por cuanto una no perfecta realización de mantenimiento puede causar daños tal vez irreparables al equipo.
- 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.
- Evitar cualquier operación que determine depósitos de sal de cocina en las superficies de acero en el aparato. Si esto ocurriese limpiar inmediatamente y con atención.
- Desconectar siempre el aparato al final del servicio, interrumpir y cerrar el suministro de la red (electricidad y agua).

AVISO ! En caso de anomalía es necesario:

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

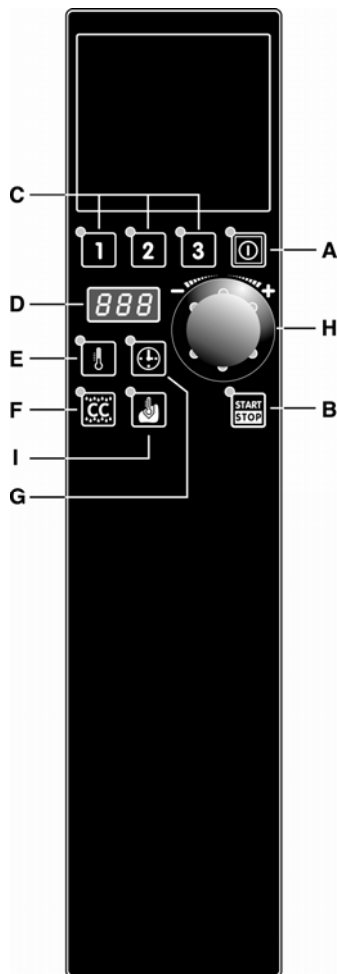
- Antes de realizar las operaciones de limpieza, **desenchufar el aparato de la red de alimentación eléctrica.**
- Antes de comenzar a utilizar un equipo nuevo es necesario efectuar una cuidadosa limpieza de la cámara. Para la limpieza de la cámara y de las paredes externas no se deben usar ácidos o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

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

Mod. MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20
MFP 22-42 / MTP 22 E

A CONTROL ELECTRÓNICO

**DESCRIPCIÓN MANDOS**

- A. Interruptor general
- B. Pulsador START/STOP
- C. Pulsadores programación tipo de mantenimiento
- D. Visualizador
- E. Pulsador elección temperatura
- F. Pulsador elección humedad (Clima-Chef)
- G. Pulsador elección tiempo
- H. Pomo incremento/decremento valores
- I. Tecla activación sonda al corazón (a solicitud)

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO**Pre calentamiento**

- Activar el aparato apretando el pulsador **A**.
- Para efectuar el pre calentamiento apretar el pulsador **E** y regular con el pomo **H** la temperatura a 90°C para el mantenimiento; con el pulsador **G** y el pomo **H** plantear tiempo infinito (INF).
- Accionar luego el pulsador **B**, START.

Mantenimiento

- Seleccionar uno de los pulsadores **C** de programación pre planteada, accionando el mismo se enciende la relativa señal luminosa. Activar el interruptor **B** para el arranque. Normalmente el visualizador indica el valor real de la temperatura en la cámara; para visualizar los valores pre planteados de temperatura, humedad y tiempo es suficiente presionar los relativos pulsadores **E**, **F**, **G**.
- Después de cinco segundos el visualizador vuelve a indicar el valor de la temperatura real en la cámara (Posibilidad, bajo pedido, de personalizar la visualización en el display de: temperatura al corazón, tiempo transcurrido desde inicio del ciclo, tiempo restante para finalizar ciclo)

Modificación programas preconfigurados (Teclas "C")

La modificación de los programas **1 2 3** se realiza con el equipo apagado.

Hay que pulsar a la vez las teclas: **1** y **START STOP**.

En cuanto aparezcan las letras **CAL**, se soltarán las teclas; sucesivamente, aparecerán las letras **P-O**; girando la manecilla **H**, se pasa al parámetro **P-1** y así

sucesivamente. Pulsando la tecla, **0** se visualiza el valor atribuido al parámetro. Los parámetros de modificación están colocados al lado.

Finalizada la modificación, para guardar los nuevos valores, hay que pulsar **START STOP**.

Par.	Set Point:	Prg
P17	Temperatura programa	1 70
P42	Tiempo programa	1 inf
P43	Humedad programa	1 40
P18	Temperatura programa	2 80
P44	Tiempo programa	2 60
P45	Humedad programa	2 60
P19	Temperatura programa	3 90
P46	Tiempo programa	3 60
P47	Humedad programa	3 0

Uso de un programa diferente a los preplantados

Luego de haber efectuado el precalentamiento es posible efectuar un mantenimiento diferente a los preplantados:

- Seleccionar el valor de temperatura deseado con el pulsador **E** y el pomo **H**
- Plantear el valor de porcentaje de humedad accionando el pulsador **F** y el pomo **H**
- De la misma manera, plantear el valor del tiempo accionando el pulsador **G** y el pomo **H**
- Accionar el pulsador **B**, (START) para el arranque.

Alarmas

Al final de cada ciclo, con tiempo seleccionado, una señal acústica avisará al operario

Opcional: reserva de agua

En los modelos dotados de este opcional, en caso de agotamiento del agua contenida en el depósito, en el visualizador aparece el mensaje **H₂O** y se activa un señal acústico para advertir al operador. Se aconseja volver a cargar inmediatamente el depósito para evitar que el producto se seque.

**Sonda al corazón (a solicitud)**

Los modelos dotados de esta función, permiten llevar a cabo un ciclo de mantenimiento o regeneración, regulado de la temperatura al corazón del producto. El dispositivo para el ciclo in que el corazón del producto alcanza la temperatura seleccionada, excluyendo la selección del tiempo del ciclo.

En el caso que se desee "mantener en temperatura" el producto, alcanzada la temperatura seleccionada en secuencia: temperatura al corazón y sucesivamente tiempo infinito "INF"; poner en marcha el proceso con el pulsador **B** (START/STOP)

**Clima chef**

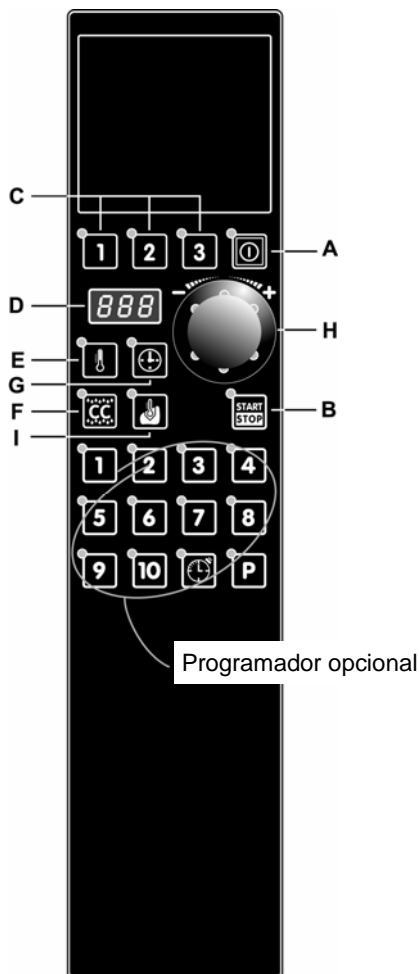
Cuando el aparato está dotado de autoclima, este pulsador regula tanto la salida como el flujo de humedad automáticamente mediante un respiradero automático.

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS

ERROR	CAUSA
ER1	Avería de la sonda de temperatura de la cámara de cocción. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica
ER2	Avería de la sonda de temperatura del respiradero automático (opcional) de la cámara, para la gestión automática de la humedad de la cámara de cocción
ER3	Avería de la sonda de temperatura al corazón (opcional)
H ₂ O	Falta de agua para las versiones con reserva de agua incorporada. Aviso acústico intermitente sólo si en el ciclo está prevista la selección humedad
od	Señalización de puerta abierta

Mod. RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20
RFP 22-42 / RTP 22 E

A CONTROL ELECTRÓNICO
(PROGRAMADOR OPCIONAL)



DESCRIPCIÓN MANDOS

- A. Interruptor general
- B. Pulsador START/STOP
- C. Pulsadores programación tipo de mantenimiento o regeneración
- D. Visualizador
- E. Pulsador elección temperatura
- F. Pulsador elección humedad (Clima-Chef)
- G. Pulsador elección tiempo
- H. Pomo incremento/decremento valores
- I. Tecla activación sonda al corazón (a solicitud)

MODALIDAD DE FUNCIONAMIENTO

Pre calentamiento

- Activar el aparato apretando el pulsador **A**.
- Para efectuar el pre calentamiento apretar el pulsador **E** y regular con el pomo **H** la temperatura a 90°C para el mantenimiento, o bien a 140°C para la regeneración; con el pulsador **G** y el pomo **H** plantear tiempo infinito (INF).
- Accionar luego el pulsador **B**, START.

Mantenimiento o puesta en temperatura

- Seleccionar uno de los pulsadores **C** de programación pre planteada, accionando el mismo se enciende la relativa señal luminosa. Activar el interruptor **B** para el arranque. Normalmente el visualizador indica el valor real de la temperatura en la cámara; para visualizar los valores pre planteados de temperatura, humedad y tiempo es suficiente presionar los relativos pulsadores **E**, **F**, **G**.
- Después de cinco segundos el visualizador vuelve a indicar el valor de la temperatura real en la cámara (Posibilidad, bajo pedido, de personalizar la visualización en el display de: temperatura al corazón, tiempo transcurrido desde inicio del ciclo, tiempo restante para finalizar ciclo)

- 1** Mantenimiento sobre plato o barquettes
- 2** Regeneración liviano sobre plato
- 3** Regeneración fuerte sobre plato

Modificación programas preconfigurados (Teclas "C")

La modificación de los programas **1 2 3** se realiza con el equipo apagado.

Hay que pulsar a la vez las teclas: **1** y **START STOP**.

En cuanto aparezcan las letras **CAL**, se soltarán las teclas; sucesivamente, aparecerán las letras **P-O**; girando la manecilla **H**, se pasa al parámetro **P-1** y así

sucesivamente. Pulsando la tecla, **0** se visualiza el valor atribuido al parámetro. Los parámetros de modificación están colocados al lado.

Finalizada la modificación, para guardar los nuevos valores, hay que pulsar. **START STOP**

Par.	Set Point:	Prg
P17	Temperatura programa	1 90
P42	Tiempo programa	1 inf
P43	Humedad programa	1 40
P18	Temperatura programa	2 140
P44	Tiempo programa	2 60
P45	Humedad programa	2 60
P19	Temperatura programa	3 160
P46	Tiempo programa	3 60
P47	Humedad programa	3 0

Uso de un programa diferente a los pre planteados

Luego de haber efectuado el pre calentamiento es posible efectuar un mantenimiento diferente a los pre planteados:

- Seleccionar el valor de temperatura deseado con el pulsador **E** y el pomo **H**
- Plantear el valor de porcentaje de humedad accionando el pulsador **F** y el pomo **H**
- De la misma manera, plantear el valor del tiempo accionando el pulsador **G** y el pomo **H**
- Accionar el pulsador **B**, (START) para el arranque.

- Alarmas** Al final de cada ciclo, con tiempo seleccionado, una señal acústica avisará al operario
- Opcional: reserva de agua** En los modelos dotados de este opcional, en caso de agotamiento del agua contenida en el depósito, en el visualizador aparece el mensaje **H₂O** y se activa un señal acústico para advertir al operador. Se aconseja volver a cargar inmediatamente el depósito para evitar que el producto se seque.

Programacion (opcional)



Regeneración en sucesión en cada estante con diferentes tiempos de puesta en temperatura

Funcionamiento: Después de haber planteado un programa de puesta en temperatura, es posible poner en funcionamiento los avisadores múltiples que consiente al operador usar un tiempo específico de puesta de temperatura por cada plano.

Ejemplo: introducir el producto para regenerar en el estante nº1 (el primero arriba), apretar el pulsador **1**, definir el tiempo solicitado, luego introducir otro producto en el estante nº2, apretar el pulsador **2** y definir otro tiempo, y así con los demás. Transcurrido el tiempo planteado en 1, un avisador y luego el centelleo de las señales luminosas indicarán el tiempo transcurrido. Extraer el producto y apretar el pulsador **1**, para apagar, y así con los demás.



Secuencia de programas memorizados en base al momento del servicio

Programacion: Cuando el aparato no está en función, apretar la tecla **P**: el display visualiza la indicación "PAS", la señal luminosa comenzará a centellar y de la presión de la tecla **P** se tienen a disposición "2" para digitar la password, si han pasado, volver a apretar **P**.

Digitar la password apretando las teclas **1/2/3/4/8**, la señal de la tecla **P** queda a luz fija. A este punto apretar la tecla **1** y definir los valores del tiempo, temperatura, humedad del producto que se pone en temperatura. Luego, volver a apretar la tecla **1**, la memorización resulta aceptada si se apagan todas las señales y el visualizador, menos la señal **P** que queda a luz fija.

Proceder otra vez con las otras teclas y otras memorizaciones. Al final apretar la tecla **A**, se apaga la señal de la tecla **P** y el aparato está lista para realizar las fases del programa de puesta en temperatura.

Funcionamiento: Individualizar el programa en base a los productos apretando las correspondientes teclas: ej.: **1/3/7** señales encendidas, luego introducir el producto con el tiempo más largo y dar start (tecla **B**), centella la primera señal relativa al primer producto, el aparato advierte con un avisador acústico y un centelleo las introducciones, en secuencia, de los productos siguientes. De este modo se obtienen puestas de temperaturas de productos diferentes, todos listos perfectamente al momento del servicio. Si se desea continuar la fase de puesta en temperatura con una de mantenimiento caliente, se puede realizar manualmente, planteando tiempo (INF), o introducir tal fase en la programación.



Sonda al corazón (a solicitud)

Los modelos dotados de esta función, permiten llevar a cabo un ciclo de mantenimiento o regeneración, regulado de la temperatura al corazón del producto. El dispositivo para el ciclo en el momento in que el corazón del producto alcanza la temperatura seleccionada, excluyendo la selección del tiempo del ciclo.

En el caso que se desee "mantener en temperatura" el producto, alcanzada la temperatura seleccionada en secuencia: temperatura al corazón y sucesivamente tiempo infinito "INF"; poner en marcha el proceso con el pulsador **B** (START/STOP)



Clima chef

Cuando el aparato está dotado de autoclima, este pulsador regula tanto la salida como el flujo de humedad automáticamente mediante un respiradero automatico.

AUTODIAGNOSTICO Y LEYENDA ANOMALIAS





ERROR	CAUSA
ER1	Avería de la sonda de temperatura de la camera de cocción. Contactar el Servicio de Asistencia Técnica
ER2	Avería de la sonda de temperatura del respiradero automático (opcional) de la cámara, para la gestión automática de la humedad de la cámara de cocción
ER3	Avería de la sonda de temperatura al corazón (opcional)
H ₂ O	Falta de agua para las versiones con reserva de agua incorporada. Aviso acústico intermitente sólo si en el ciclo está prevista la selección humedad
od	Señalización de puerta abierta

AVERTISSEMENTS ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

03 FR
Ed. 0608

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 et hydraulique).
- La position des arrivées et des vidanges est signalée par des repères spéciaux.
- En cas de panne ou de fonctionnement anormal, éteindre immédiatement l'appareil.

Exemple de plaquette d'immatriculation		
	TYPE: RFG 40	2005
	NR. 0512001	
3N-AC	400 V	50 Hz
 0,6 kW	TOT. 23 kW	
IPX 4		

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUE

Modèle	Tension théorique [Vac]	Absorption totale [kW]	Ampères [A]	Section min. câble de raccord (type H07 RN-F) [mm ²]	Pression de l'eau [kPa]
MFG 20	3N - 400	6,2	9	5 x 1,5	150 ÷ 500
MTG 20					
MFP 20					
MTP 20					
MFP 22		7,5	10,8		
MTP 22					
MFG 40					
MFP 40					
MFP 42					
RFG 20	3N - 400	12,5	18	5 x 2,5	150 ÷ 500
RTG 20					
RFP 20					
RTP 20					
RFP 22		23	33,2		
RTP 22					
RFG 40					
RFP 40					
RFP 42				5 x 6	

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.
- Un robinet d'arrivée d'eau débitant de l'eau adoucie doit être installé pour alimenter l'humidificateur.
- **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.**

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 a les directives EU 2002/96/EC. Le symbole du panier barré reporté sur l'appareil, indique que le produit, a la fin de ça propre vie d'utilisation, doive être traité séparément des decheès domestiques, il doit donc être confié a 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 a la fin de son utilisation aux structures de récolte approprié.

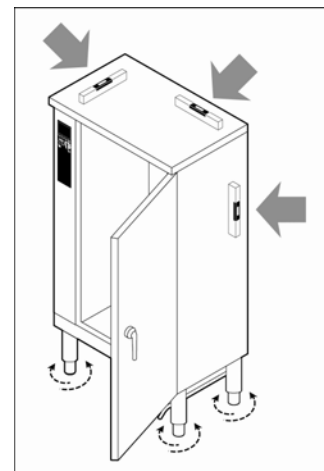
La récolte approprie au successif envoi de l'appareil et à son traitement au recyclage permet d'éliminer les materieux des compositions du produit et d'éviter possibles effets négatifs sur l'ambiance et sur la santé.

Pour des informations plus détaillé concernant le système de récolte disponibles, contacté directement le service des traitements déché.

INSTRUCTIONS POUR LA MISE EN PLACE

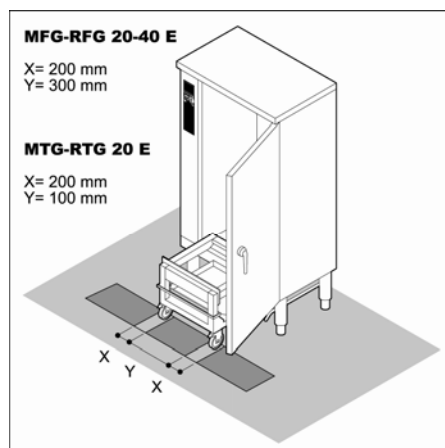
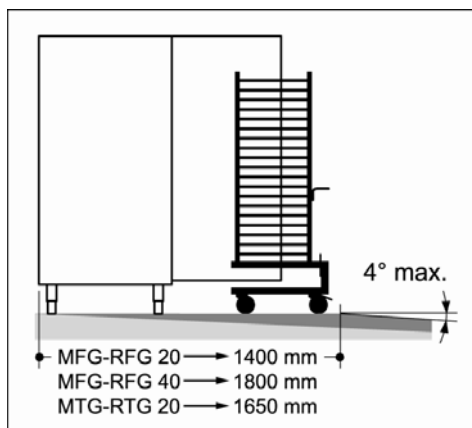
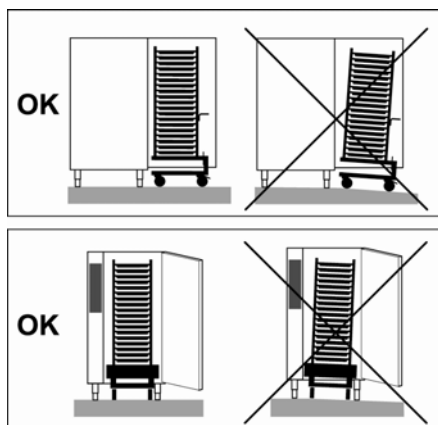
- Avant de placer définitivement l'appareil, il faut installer les flexibles pour l'eau.
- Si les parois de l'appareil sont en contact avec des matériaux inflammables, il faut prévoir un revêtement isolant.
- Il est nécessaire d'observer et de respecter toutes les normes anti-incendie en vigueur.
- Le 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.

Pour les modèles MFG 20-40 E, MTG 20 E, RFG 20-40 E et RTG 20 E, l'appareil doit être mis d'aplomb: les petites différences de niveau du plan d'appui peuvent être éliminées en agissant sur les pieds réglables (à visser ou dévisser). Les différences de niveau ou inclinaisons d'une certaine importance peuvent avoir une influence négative sur le fonctionnement du four. Pour les modèles équipés d'un chariot porteplats et porte-assiettes, il est nécessaire d'accorder une attention particulière à la mise de niveau.



Position des chariot porteplats et porte-assiettes 20 x 1/1 GN et 20 x 2/1 GN

Si le sol n'est pas parfaitement plan, il convient de prévoir une rampe pour l'enfournement, avec un angle de 4° maximum. En cas de présence d'une grille d'évacuation devant l'appareil, installer dans la zone de chargement du chariot porteplats et porte-assiettes un moyen d'aide pour passer cette grille.



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. Il faut effectuer ce raccordement conformément aux normes en vigueur et ensuite en contrôler le bon fonctionnement.

INSTRUCTIONS POUR LE RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

Raccordement hydraulique (à l'exclusion des modèles dont le réservoir d'eau est en option)

La pression de l'eau du réseau devrait être comprise entre 150 et 500 kPa (voir "Caractéristiques techniques"). En présence d'une pression supérieure, il faudra installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

Vaporisateur

Seule de l'eau adoucie doit être utilisée pour l'alimentation du vaporisateur. Les caractéristiques de l'eau doivent rentrer dans les limites suivantes (pour éviter des phénomènes de corrosion endommageant définitivement l'appareil):

DURETE: comprise entre 3° et 6° FH

PH: supérieur à 7,5

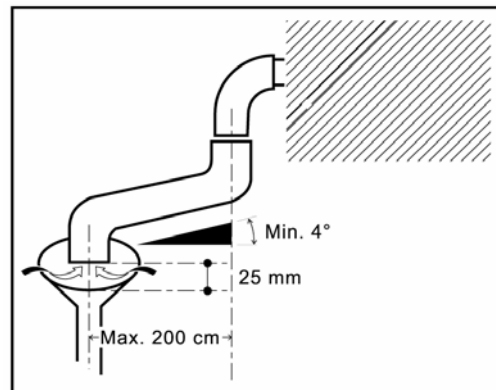
CHLORURES: inférieurs à 30 ppm

Vidange (à l'exclusion des modèles sur jusqu' à plancher)

Elle s'effectue à l'aide d'un tube en plastique d'une longueur maximum de 2 m (non flexible), résistant à la chaleur, en chute libre, avec une inclinaison non inférieure à 4°.

Le tube de vidange ne peut être canalisé dans un système continu conformément aux normes en vigueur. Il est nécessaire d'intercaler un entonnoir (voir dessin) pour permettre à l'eau de couler librement en assurant un espace d'air de 25 mm minimum.

ATTENTION ! – L'évacuation, comme le montre la figure, doit ABSOLUMENT être située à l'extérieur du périmètre de l'appareil. IL EST INTERDIT DE RÉDUIRE LE DIAMÈTRE DE L'ÉVACUATION.



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 MARCHE: 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
- **contrôler** que le raccordement hydraulique ait été effectué correctement
- **contrôler** que les eaux de vidange s'écoulent 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

INSTRUCTIONS GENERALES 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 les instructions pour une utilisation correcte de l'adoucisseur d'eau étant donné qu'une procédure d'entretien incomplète pourrait causer des dommages irréparables à l'appareil.
- 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. Eviter les substances abrasives.
- 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, eau).

ATTENTION En cas d'anomalie:

- **il faut éteindre immédiatement l'appareil**
- **arrêter et/ou couper tous les raccordements (eau et électricité)**
- **adressez-vous exclusivement à notre réseau d'assistance ou à l'installateur et réclamez des pièces de rechange originales**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

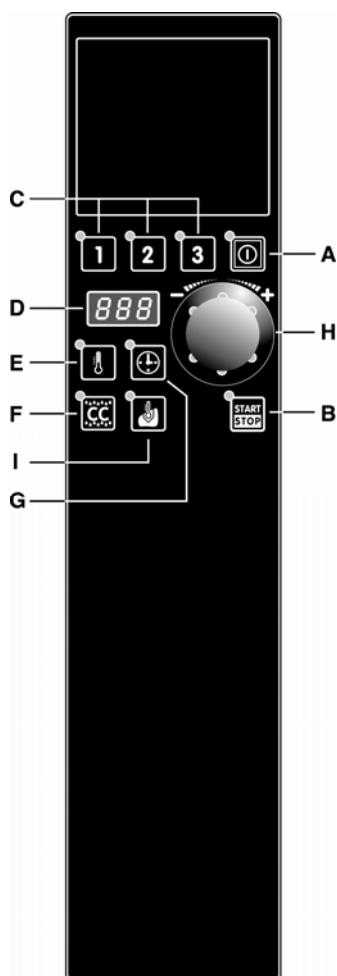
- **Débrancher l'appareil** avant d'effectuer les opérations de nettoyage.
- Avant de commencer à utiliser un appareil neuf, il faut nettoyer soigneusement l'enceinte. Ne jamais utiliser d'acides, de substances corrosives, de paillettes ou de brosses en fer, que ce soit pour nettoyer l'intérieur de l'enceinte ou l'extérieur de l'appareil (le nettoyage s'effectuera avec de l'eau chaude et un détergent approprié).
- **Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau sous pression.**

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

Mod. MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20
MFP 22-42 / MTP 22 E

A CONTROLE ELECTRONIQUE

**DESCRIPTION COMMANDES**

- A. Interrupteur général
- B. Touche START/STOP
- C. Touches de programmation du type de maintien
- D. Visuel
- E. Touche choix de la température
- F. Touche choix de l'humidité (Clima-Chef)
- G. Touche choix du temps
- H. Bouton d'augmentation/diminution des valeurs
- I. Touche permettant d'actionner la sonde au cœur (A la demande)

MODALITES DE FONCTIONNEMENT**Préchauffage**

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Presser la touche **E** pour effectuer le préchauffage et régler la température sur 90°C pour le maintien en température, à l'aide du bouton **H**; programmer sur un temps illimité (INF) à l'aide de la touche **G** et du bouton **H**.
- Appuyer alors sur la touche **B**, START.

Maintien en température

- Choisir une des touches **C** de programmation déjà enregistrées, la presser: le led correspondant s'allumera; appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche. Le visuel indique normalement la valeur de la température réelle dans l'enceinte; pour visualiser les valeurs de températures déjà enregistrées, l'humidité et le temps, il suffit d'appuyer sur les touches **E**, **F**, **G** correspondantes.
- 5 secondes après, le visuel indiquera de nouveau la température réelle dans l'enceinte (Options sur demande de l'affichage sur display pour: température à cœur, temps debut du cycle, temps restant à fin du cycle).

Variation des programmes preetablis (Touches "C")

Eteindre l'appareil avant d'effectuer la variation des programmes

Appuyer simultanément sur les touches: **1** et **START STOP**.et les relacher dès que l'inscription **CAL** apparait, après quoi apparaîtra l'inscription **P-O**, en tournant le bouton **H**, on passe au paramètre **P-1** et ainsi de suite.En appuyant sur la touche **1** on visualise la valeur attribuée au paramètre et par le bouton **H** on peut augmenter ou réduire la valeur attribuée à ce paramètre. Les paramètres pour les modifications sont à côté.A la fin appuyer sur **START STOP** pour mémoriser les nouvelles valeurs.

Par.	Réglage:	Prg
P17	Température programme	1 70
P42	Temps programme	1 inf
P43	Humidité programme	1 40
P18	Température programme	2 80
P44	Temps programme	2 60
P45	Humidité programme	2 60
P19	Température programme	3 90
P46	Temps programme	3 60
P47	Humidité programme	3 0

Utilisation d'un programme différent de ceux enregistrés

Il est possible, après avoir préchauffé, d'effectuer un maintien en température différents de ceux enregistrés:

- choisir la valeur de température désirée en agissant sur la touche **E** et sur le bouton **H**
- déterminer le pourcentage d'humidité en agissant sur la touche **F** et sur le bouton **H**
- enfin, de la même manière, déterminer la valeur du temps en agissant sur la touche **G** et sur le bouton **H**
- appuyer alors sur la touche **B** (START) pour la mise en marche

Sonnerie

Un signal acoustique informe l'utilisateur de la fin de chaque cycle dont le temps a été programmé

En option: réserve d'eau

Sur les modèles dotés de cette option, en case de manque d'eau dans le réservoir, l'inscription **H₂O** accompagnée d'une sonnerie apparaît sur le visuel. Il est conseillé de remplir immédiatement le réservoir pour éviter que le produit ne se dessèche.

**Sonde au cœur (à la demande)**

Les modèles équipés de cette fonction, ont la possibilité de fonctionner en cycle maintien ou régénération par réglage de la sonde à cœur au produit. L'arrêt du cycle est automatique, dès que la température prévue est atteinte, sans besoin de programmer le temps.

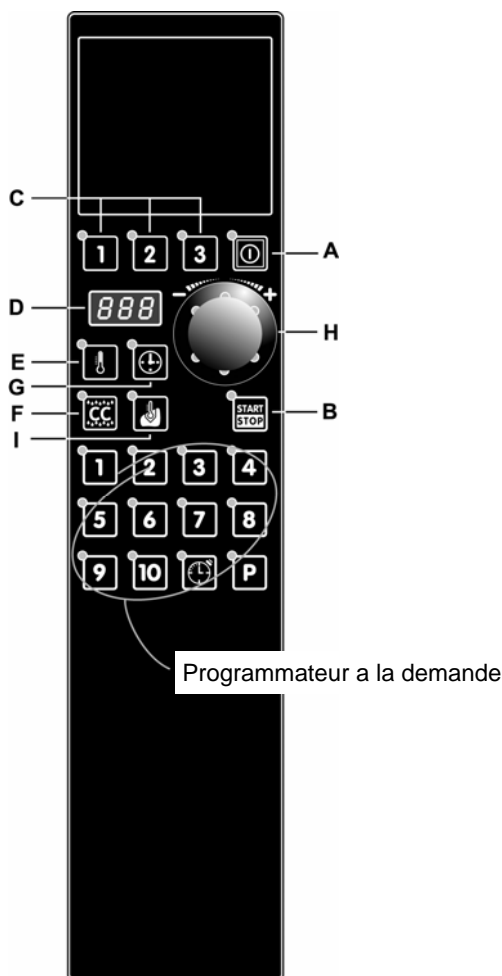
Dans le cas contraire, on demande le "maintien en température", après le cycle, programmé la température à cœur et en suite temps infini "INF", confirmé par le pulsant **B** (START/STOP).

**Clima chef**

Quand l'appareil est équipé de l'autoclima, la gestion de l'humidité est gérée automatiquement par l'aura automatique.

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCHE DES PANNES

DÉFAUT	CAUSE
ER1	Panne de la sonde de température dans la chambre de cuisson. Voir le Service d'Assistance
ER2	Panne de la sonde de température de l'aura automatique (option) de la chambre de cuisson, pour la gestion automatique de l'humidité.
ER3	Panne de la sonde à cœur (option)
H ₂ O	Manque d'eau pour les versions équipées de réserve. Signal acoustique intermittent, seulement dans le cycle avec humidité
od	Signal porte ouverte

Mod. RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20
RFP 22-42 / RTP 22 EA CONTROLE ELECTRONIQUE
(PROGRAMMATEUR A LA DEMANDE)**DESCRIPTION COMMANDES**

- A. Interrupteur général
- B. Touche START/STOP
- C. Touches de programmation du type de maintien ou de remise en température
- D. Visuel
- E. Touche choix de la température
- F. Touche choix de l'humidité (Clima-Chef)
- G. Touche choix du temps
- H. Bouton d'augmentation/diminution des valeurs
- I. Touche permettant d'actionner la sonde au cœur (A la demande)

MODALITES DE FONCTIONNEMENT**Préchauffage**

- Mettre l'appareil en marche en appuyant sur la touche **A**.
- Presser la touche **E** pour effectuer le préchauffage et régler la température sur 90°C pour le maintien en température ou sur 140°C pour la remise en température, à l'aide du bouton **H**; programmer sur un temps illimité (INF) à l'aide de la touche **G** et du bouton **H**.
- Appuyer alors sur la touche **B**, START.

Maintien ou remise en température

- Choisir une des touches **C** de programmation déjà enregistrées, la presser: le led correspondant s'allumera; appuyer alors sur la touche **B** pour la mise en marche. Le visuel indique normalement la valeur de la température réelle dans l'enceinte; pour visualiser les valeurs de températures déjà enregistrées, l'humidité et le temps, il suffit d'appuyer sur les touches **E**, **F**, **G** correspondantes.
- 5 secondes après, le visuel indiquera de nouveau la température réelle dans l'enceinte (Options sur demande de l'affichage sur display pour: température à cœur, temps debut du cycle, temps restant à fin du cycle).

- 1** Maintien en température sur assiette ou sur barquettes
- 2** Remise en température "soft" (douce) sur assiette
- 3** Remise en température "hard" (forte) sur assiette

Variation des programmes préétablis (Touches "C")

Eteindre l'appareil avant d'effectuer la variation des programmes

Appuyer simultanément sur les touches: **1** et **START STOP**.et les relâcher dès que l'inscription **CAL** apparaît, après quoi apparaîtra l'inscription **P-O**, en tournant le bouton **H**, on passe au paramètre **P-1** et ainsi de suite.En appuyant sur la touche **0** on visualise la valeur attribuée au paramètre et par le bouton **H** on peut augmenter ou réduire la valeur attribuée à ce paramètre. Les paramètres pour les modifications sont à côté.A la fin appuyer sur **START STOP** pour mémoriser les nouvelles valeurs.**Utilisation d'un programme différent de ceux enregistrés**

Il est possible, après avoir préchauffé, d'effectuer un maintien en température différents de ceux enregistrés:

- choisir la valeur de température désirée en agissant sur la touche **E** et sur le bouton **H**
- déterminer le pourcentage d'humidité en agissant sur la touche **F** et sur le bouton **H**
- enfin, de la même manière, déterminer la valeur du temps en agissant sur la touche **G** et sur le bouton **H**
- appuyer alors sur la touche **B** (START) pour la mise en marche

Par.	Réglage:	Prg
P17	Température programme	1 90
P42	Temps programme	1 inf
P43	Humidité programme	1 40
P18	Température programme	2 140
P44	Temps programme	2 60
P45	Humidité programme	2 60
P19	Température programme	3 160
P46	Temps programme	3 60
P47	Humidité programme	3 0

Sonnerie Un signal acoustique informe l'utilisateur de la fin de chaque cycle dont le temps a été programmé

En option: réserve d'eau Sur les modèles dotés de cette option, en case de manque d'eau dans le réservoir, l'inscription **H₂O** accompagnée d'une sonnerie apparaît sur le visuel. Il est conseillé de remplir immédiatement le réservoir pour éviter que le produit ne se dessèche.

Programmation (a la demande)

Programmation par grille de regenerations successives avec des temps différents de remise en température

Fonctionnement: Lorsqu'un cycle de remise en température a été programmé, il est possible d'utiliser la sonnerie multiple qui consent à l'opérateur de fixer un temps déterminé de remise en température pour chaque étage.

Exemple: Introduire le produit à régénérer sur la grille n°1 (la première en haut), presser le bouton-poussoir **1**, programmer le temps requis. Introduire ensuite un autre produit sur la grille n°2, presser le bouton-poussoir **2**, programmer une autre durée et ainsi de suite. La fin du temps programmé sur la grille 1 est signalée par une sonnerie suivie par le clignotement du led. Retirer alors le produit et presser le bouton-poussoir **1** pour éteindre. Répéter la même action pour chaque grille.

Suite de programmes mémorisés en fonction du moment ou le service doit être effectuée

Programmation: L'appareil étant éteint, presser la touche **P**: display pour l'indication "PAS" et le led correspondant commencera à clignoter et 20" s'écouleront pour permettre de taper le mot de passe. Si ce laps de temps est insuffisant presser de nouveau la touche **P**.

Taper le mot de passe en pressant les touches **1/2/3/4/8**. Une lumière fixe éclairera alors le led de la touche **P**. Presser ensuite la touche **1** et définir les valeurs de temps, température et humidité nécessaires pour la remise en température du produit. Presser de nouveau la touche **1**. La mémorisation est acceptée si, alors que tous les leds et le visuel s'éteignent, seul le led P conserve une lumière fixe.

Procéder avec d'autres touches à d'autres mémorisations. Presser à la fin la touche **A**. Le led de la touche **P** s'éteint et l'appareil est alors prêt à effectuer les phases du programme de remise en température.

Fonctionnement: Choisir le programme en fonction des produits en pressant les touches correspondantes. Par ex: **1/3/7** leds allumés. Introduire le premier produit avec le temps le plus long et enclencher START (touche **B**). Le led correspondant au produit clignote. Un signal acoustique et un clignotement informent l'opérateur de l'ordre d'introduction des produits successifs.

Il est ainsi possible d'obtenir une remise en température de produits différents qui seront tous parfaitement prêts au moment du service.

Pour prolonger la phase de remise en température par une phase de maintien chaud agir manuellement en programmant un temps (INF) ou introduire cette phase dans la programmation.

Sonde au cœur (a la demande)

Les modèles équipés de cette fonction, ont la possibilité de fonctionner en cycle maintien ou régénération par réglage de la sonde à cœur au produit. L'arrêt du cycle est automatique, de que la température prévue est atteinte, sans besoin de programmer le temps.

Dans le cas on, on demande le "maintien en température", après le cycle, programmé la température à cœur et en suite temps infini "INF", confirmé par le pulsant **B** (START/STOP).

Clima chef





Quand l'appareil est équipé de l'autoclima, la gestion de l'humidité est gérée automatiquement par l'aura automatique.

AUTODIAGNOSTIC ET RECHERCHE DES PANNES

DÉFAUT	CAUSE
ER1	Panne de la sonde de température dans la chambre de cuisson. Voir le Service d'Assistance
ER2	Panne de la sonde de température de l'aura automatique (option) de la chambre de cuisson, pour la gestion automatique de l'humidité.
ER3	Panne de la sonde à cœur (option)
H ₂ O	Manque d'eau pour les versions équipées de réserve. Signal acoustique intermittent, seulement dans le cycle avec humidité
od	Signal porte ouverte

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 unzugänglich 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 und Wasserleitung) übereinstimmen.
- Die Anschlüsse sind mit Aufklebern gekennzeichnet, sie sind auch aus den schematischen Darstellungen zu entnehmen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

			Typenschild beispiel		
TYPE: RFG 40		2005			
NR. 0512001					
3N-AC		400 V		50 Hz	
	0,6 kW	TOT. 23 kW			
IPX 4					

TECHNISCHE DATEN

Modell	Nennspannung [Vac]	Gesamtaufnahme [kW]	Ampere [A]	Anschlußleitung Mindestquerschnitt (typen H07 RN-F) [mm ²]	Wasserdruck [kPa]	
MFG 20	3N - 400	6,2	9	5 x 1,5	150 ÷ 500	
MTG 20						
MFP 20						
MTP 20						
MFP 22						
MTP 22						
MFG 40		7,5	10,8			
MFP 40						
MFP 42						
RFG 20	3N - 400	12,5	18	5 x 2,5	150 ÷ 500	
RTG 20						
RFP 20						
RTP 20						
RFP 22						
RTP 22						
RFG 40		23	33,2			5 x 6
RFP 40						
RFP 42						

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.
- Es ist notwendig, einen Wasserabsperrhahn mit enthärtetem Wasser für die Versorgung des Befeuchters anzuschließen.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

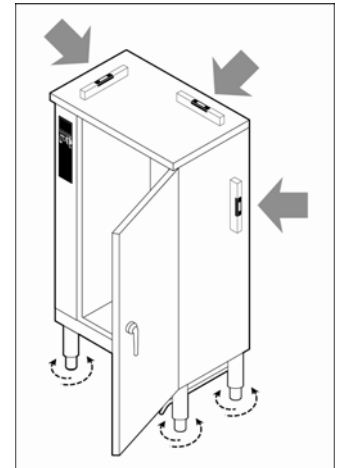
- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- Vorschriften für Küchen-/Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- Vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**

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

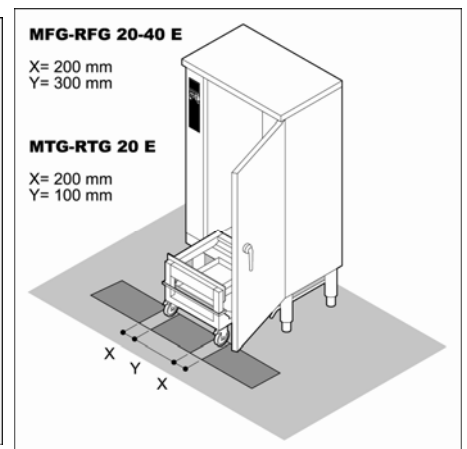
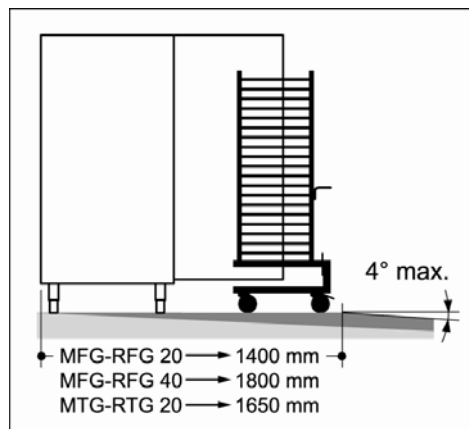
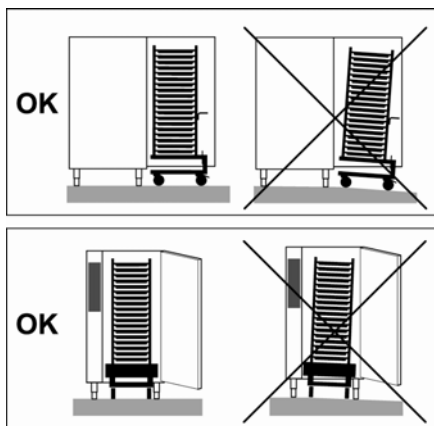
- Bevor das Gerät an seinem endgültigen Platz aufgestellt wird, sind die Rohrverlängerungen anzubringen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften 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).

Für die Modelle MFG 20-40 E, MTG 20 E, RFG 20-40 E und RTG 20 E, das Gerät muss nivelliert werden: geringfügige Höhenunterschiede der Auflagefläche können mit Hilfe der Stellfüße behoben werden (an- oder abschrauben). Höhenunterschiede oder Neigungen größeren Ausmaßes können den Backofenbetrieb negativ beeinträchtigen. Bei den Modellen mit Behälterwagen und Tellerträger muss besonders auf die korrekte Nivellierung geachtet werden.



Ausrichtung Behälterwagen und Tellerträger 20 x 1/1 GN und 20 x 2/1 GN

Ist der Boden nicht eben, muß die Unebenheit durch eine Selbstgefertigte Einfahrrampe ausgeglichen werden, dabei darf der Anfahrwinkel max. 4° betragen. Befindet sich vor dem Standgerät ein Ablaufgitter, muß im Einfahrbereich des HGW eine Überfahrhilfe angebracht sein Behälterwagen und Tellerträger.



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 gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

WASSERANSCHLUß

Wasseranschluß (ausgenommen Modelle mit Wassertank als Sonderzubehör)

Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte, wie bereits in den "Technischen Daten" erwähnt, zwischen 50 und 500 kPa liegen. Sollte der Druck höher sein, ist dem Gerät ein Druckminderer vorzuschalten.

Befeuchter

Für die Versorgung des Befeuchters muß enthärtetes Wasser. Der Härtegrad des Wassers muß absolut in den nachstehend angegebenen Grenzen liegen (damit nicht wiedergutzumachende Schäden am Gerät vermieden werden):

HÄRTEGRAD: zwischen 3° und 6° FH

PH: über 7,5

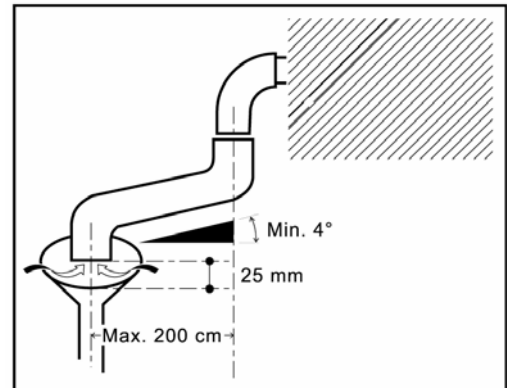
CHLORIDE: unter 30 ppm

Ablauf (ausgenommen Modelle auf Stand geräte)

Der Wasserabfluß erfolgt frei fallend mit einem hitzebeständigen (nicht flexiblen) Kunststoffrohr von max. 2 m Länge und einer Neigung von mindestens 4°.

Die Abflußrohre sind auf Grund der gültigen Normen nicht systematisch und kontinuierlich an die Kanalisation anzuschließen und brauchen unbedingt einen Wassersprung von mindestens 25 mm.

ACHTUNG ! – Der Wasserauslass muss in jeden Fall außerhalb des Geräts angebracht werden, siehe Abbildung. Ein Trichter muß eingebaut werden (s. Abb.), um den freien Abfluß zu garantieren. DER ABLAUFDURCHMESSER DARF NICHT REDUZIERT WERDEN.



KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

Sicherheitsthermostat der Kammer

Spricht an im Falle von Anomalien des Hauptthermostats für die Temperaturregelung und sorgt dafür, dass die Temperatur der Gerätekammer 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
- **kontrollieren Sie** den korrekten Anschluß an das Wassernetz
- **kontrollieren Sie**, daß der Abfluß frei ist und das Wasser ungehindert abfließen kann
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes **informieren**
- Außerdem **ist es ratsam**, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

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.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- 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 Garrauminereren 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 dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom und Wasser) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.

HINWEIS ! Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig, das Gerät unverzüglich auszuschalten

- **Alle Anschlüsse (Wasser und Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten. Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.**

REINIGUNG UND WARTUNG

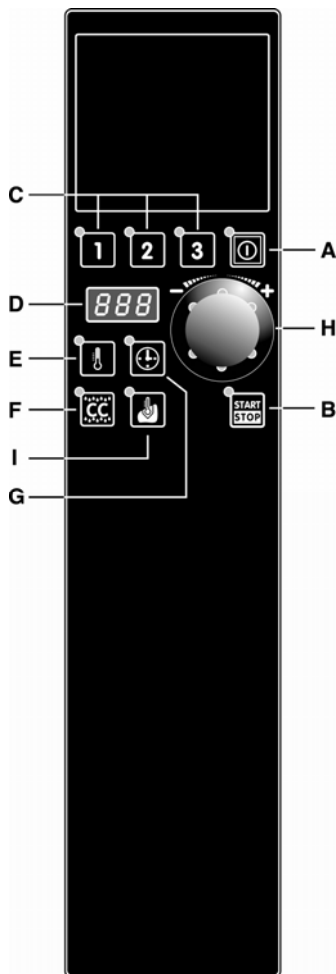
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.
- **Das Gerät nicht mit direktem Strahl aus einem Wasserleitungsschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.**

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

Mod. MFG 20-40 / MTG 20 / MFP 20-40 / MTP 20
MFP 22-42 / MTP 22 E

MIT ELEKTRONISCHER
STEUERUNG



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

- A. Hauptschalter
- B. Taste START/STOP
- C. Programmertasten Warmhaltung
- D. Display
- E. Taste Temperaturwahl
- F. Taste Feuchtigkeitswahl (Clima-Chef)
- G. Taste Zeitwahl
- H. Drehknopf Erhöhung/Reduzierung der Werte
- I. Starttaste Kerntemperaturfühler (Auf Anfrage)

BETRIEB

Vorheizung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Um die Vorheizung durchzuführen, die Taste **E** betätigen und mit dem Drehknopf **H** die Temperatur auf 90°C regulieren; mit der Taste **G** und dem Drehknopf **H** den Dauerbetrieb (INF) einstellen.
- Danach die Taste **B** START drücken.

Warmhaltung

- Eine der Tasten **C** der voreingestellten Programmierung auswählen und drücken; die entsprechende LED leuchtet auf; danach die Taste **B** für den Start betätigen. Normalerweise zeigt das Display den Ist-Wert der Garraumtemperatur an: um die voreingestellten Temperatur, Feuchtigkeits- und Zeitwerte anzuzeigen, ist es ausreichend, die jeweiligen Tasten **E**, **F**, **G** zu betätigen.
- Nach 5 Sekunden kehrt das Display auf die Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur zurück. (Es besteht die Möglichkeit die Anzeige am Display zu personalisieren: Kerntemperatur, vergangene Zeit, verbleibende Zeit)

Veränderung der voreingestellten Programme (Tasten "C")

Die Veränderung der Programme **1** **2** **3** wird am ausgeschalteten Gerät vorgenommen. Gleichzeitig diese Tasten drücken: **1** und **START/STOP**. Die Tasten loslassen, sobald die Zeichenfolge **CAL** erscheint. Dann erscheint die Zeichenfolge **P-O**. Durch Drehen des Drehknopfes H gelangt man zum Parameter **P-1** usw.

Durch Drücken der Taste **0** wird der dem Parameter zugewiesene Wert angezeigt. Mit dem Drehknopf **H** wird der dem Parameter zugewiesene Wert erhöht oder vermindert. Die zu ändernden Parameter sind nebenan aufgelistet.

Zur Speicherung der neuen Werte abschließend drücken **START/STOP**

Par.	Set Point:	Prg
P17	Programmtemperatur	1 70
P42	Programmzeit	1 inf
P43	Programmfeuchtigkeit	1 40
P18	Programmtemperatur	2 80
P44	Programmzeit	2 60
P45	Programmfeuchtigkeit	2 60
P19	Programmtemperatur	3 90
P46	Programmzeit	3 60
P47	Programmfeuchtigkeit	3 0

- Verwendung eines nicht voreingestellten Programms** Nach erfolgter Vorheizung ist es möglich, eine Warmhaltung durchzuführen, die unterschiedlich zu den voreingestellten Programmen ist:
- Den gewünschten Temperaturwert durch Betätigen der Taste **E** und des Drehknopfes **H** einstellen
 - den Feuchtigkeitsgrad durch Betätigen der Taste **F** und des Drehknopfes **H** einstellen
 - schließlich auf die gleiche Weise mit Hilfe der Taste **G** und des Drehknopfes **H** den Zeitwert einstellen
 - Zu diesem Zeitpunkt die Taste **B** (START) für die Ingangsetzung betätigen

Signalgeber Am Ende jedes Zyklus mit eingestellter Zeit avisiert ein akustisches Signal den Bediener

Sonderzubehör: Wasserreserve Bei den mit diesem Sonderzubehör ausgestatteten Modellen, Auf dem Display erscheint der Schriftzug **H₂O** und ein akustisches Signal avisiert den Bediener, sobald das im Tank enthaltene Wasser verbraucht ist. Es wird empfohlen, den Tank unverzüglich wieder aufzufüllen, um zu vermeiden, daß das Produkt austrocknet.



Kerntemperaturfühler (optional)

Die Modelle, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, Können Kerntemperaturgeregelte Warmhalte – und Regeneriergänge durchführen. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät ab (Zeitsteuerung wird ausgeschaltet)

Wenn das produkt eine Warmhaltephase nach dem Regenerieren absolvieren soll, nach der Eingabe der gewünschten Kerntemperatur, zusätzlich die zeit auf "INF" einstellen; Gerät mit Taste **B** (START/STOP) starten.



Clima chef

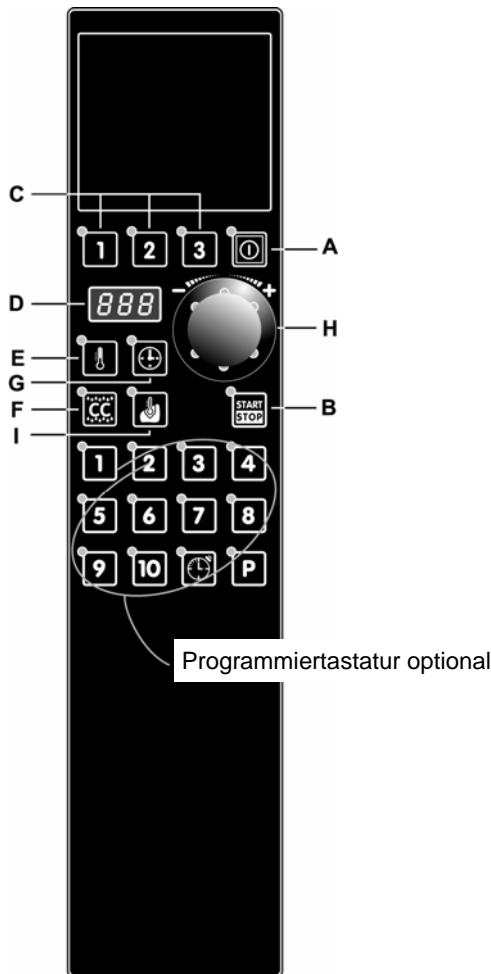
Bei Geräten mit Autoclima Ausstattung regelt diese Taste vollautomatisch sowohl die Zuführ als auch die Abführung der Feuchtigkeit, mittels einer motorisierten Entlüftung.

SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

FEHLERMELDUNG	URSACHE
ER1	Garraumfühler defekt (Kundendienst anrufen)
ER2	Feuchtigkeitsfühler defekt (bei Geraten mit dieser Option, regelt dieser Fühler die Feuchtigkeitsmenge im Garraum)
ER3	Kerntemperaturfühler (Option) defekt
H ₂ O	Wassermangelanzeige bei Modellen mit eingebauter Wasserreserve. Akustisches Signal avisiert zusätzlich falls im Zyklus Feuchtigkeit programmiert ist.
od	Anzeige Tuer offen

Mod. RFG 20-40 / RTG 20 / RFP 20-40 / RTP 20
RFP 22-42 / RTP 22 E

MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG
(PROGRAMMIERTASTATUR
OPTIONAL)



BESCHREIBUNG DER STEUERUNGEN

- A. Hauptschalter
- B. Taste START/STOP
- C. Programmiertasten Warmhaltung bzw. Regenerierung
- D. Display
- E. Taste Temperaturwahl
- F. Taste Feuchtigkeitswahl (Clima-Chef)
- G. Taste Zeitwahl
- H. Drehknopf Erhöhung/Reduzierung der Werte
- I. Starttaste Kerntemperaturfühler (Auf Anfrage)

BETRIEB

Vorheizung

- Das Gerät durch Betätigen der Taste **A** aktivieren.
- Um die Vorheizung durchzuführen, die Taste **E** betätigen und mit dem Drehknopf **H** die Temperatur auf 90°C bzw. für die Regenerierung auf 140°C regulieren; mit der Taste **G** und dem Drehknopf **H** den Dauerbetrieb (INF) einstellen.
- Danach die Taste **B** START drücken.

Warmhaltung bzw. Regenerierung

- Eine der Tasten **C** der voreingestellten Programmierung auswählen und drücken; die entsprechende LED leuchtet auf; danach die Taste **B** für den Start betätigen. Normalerweise zeigt das Display den Ist-Wert der Garraumtemperatur an: um die voreingestellten Temperatur, Feuchtigkeits- und Zeitwerte anzuzeigen, ist es ausreichend, die jeweiligen Tasten **E**, **F**, **G** zu betätigen.
- Nach 5 Sekunden kehrt das Display auf die Anzeige der aktuellen Garraumtemperatur zurück. (Es besteht die Möglichkeit die Anzeige am Display zu personalisieren: Kerntemperatur, vergangene Zeit, verbleibende Zeit)

- 1** Warmhaltung auf Tellern oder in Behältern
- 2** Sanft-Regenerierung auf Tellern
- 3** Schnell-Regenerierung auf Tellern

Veränderung der voreingestellten Programme (Tasten "C")

Die Veränderung der Programme **1 2 3** wird am ausgeschalteten Gerät

vorgenommen. Gleichzeitig diese Tasten drücken: **1** und **START STOP**. Die Tasten loslassen, sobald die Zeichenfolge **CAL** erscheint. Dann erscheint die Zeichenfolge **P-O**. Durch Drehen des Drehknopfes **H** gelangt man zum Parameter **P-1** usw.

Durch Drücken der Taste **1** wird der dem Parameter zugeteilte Wert angezeigt. Mit dem Drehknopf **H** wird der dem Parameter zugeteilte Wert erhöht oder vermindert. Die zu ändernden Parameter sind nebenan aufgelistet.

Zur Speicherung der neuen Werte abschließend drücken **START STOP**

Par.	Set Point:	Prg
P17	Programmtemperatur	1 90
P42	Programmzeit	1 inf
P43	Programmfeuchtigkeit	1 40
P18	Programmtemperatur	2 140
P44	Programmzeit	2 60
P45	Programmfeuchtigkeit	2 60
P19	Programmtemperatur	3 160
P46	Programmzeit	3 60
P47	Programmfeuchtigkeit	3 0

Verwendung eines nicht voreingestellten Programms Nach erfolgter Vorheizung ist es möglich, eine Warmhaltung durchzuführen, die unterschiedlich zu den voreingestellten Programmen ist:

- Den gewünschten Temperaturwert durch Betätigen der Taste **E** und des Drehknopfes **H** einstellen
- den Feuchtigkeitsgrad durch Betätigen der Taste **F** und des Drehknopfes **H** einstellen
- schließlich auf die gleiche Weise mit Hilfe der Taste **G** und des Drehknopfes **H** den Zeitwert einstellen
- Zu diesem Zeitpunkt die Taste **B** (START) für die Ingangsetzung betätigen

Signalgeber Am Ende jedes Zyklus mit eingestellter Zeit avisiert ein akustisches Signal den Bediener

Sonderzubehör: Wasserreserve Bei den mit diesem Sonderzubehör ausgestatteten Modellen, Auf dem Display erscheint der Schriftzug **H₂O** und ein akustisches Signal avisiert den Bediener, sobald das im Tank enthaltene Wasser verbraucht ist. Es wird empfohlen, den Tank unverzüglich wieder aufzufüllen, um zu vermeiden, daß das Produkt austrocknet.

Programmierung (optional)



Programmierung der Regenerierung für jeden einzelnen Einschub mit unterschiedlichen Regenerierzeiten

Betrieb: Nachdem ein Regenerier-Programm eingegeben wurde, ist es möglich, den Mehrfachsignalgeber zu aktivieren, der es dem Bediener ermöglicht, eine spezifische Regenerierzeit für jeden einzelnen Einschub zu verwenden.

Beispiel: Das zu regenerierende Produkt in den 1. Einschub einführen (der erste von oben), die Taste **1** betätigen und die gewünschte Zeit eingeben. Anschließend den 2. Einschub mit anderen Produkten beladen, die Taste **2** betätigen und eine andere Zeit eingeben, usw. Nach Ablauf der unter 1. Eingegebenen Zeit ertönt ein Signalton und danach blinkt die LED und zeigt die abgelaufene Zeit an. Das Produkt entnehmen und die Taste **1** zum Abschalten betätigen, usw.



Reihenfolge der gespeicherten Programme abhängig vom Ausgabezeitpunkt

Programmierung: Bei abgeschaltetem Gerät die Taste **P** drücken: Display zeigt "PAS" an, die jeweilige LED beginnt zu blinken und nach Betätigung der Taste **P** stehen 20" zur Verfügung, um das Passwort einzugeben; nach Ablauf dieses Zeitraums kann durch Betätigung von **P** fortgefahren werden.

Das Passwort unter Betätigung der Tasten **1/2/3/4/8** eingeben; die LED der Taste **P** leuchtet dauerhaft auf. Zu diesem Zeitpunkt die Taste **1** betätigen und die Zeit-, Temperatur-, und Feuchtigkeitswerte festlegen, die für das zu regenerierende Produkt notwendig sind. Danach die Taste **1** erneut betätigen; die Speicherung wird bestätigt, wenn alle LEDs und das Display erlöschen mit Ausnahme der LED **P**, die dauernd aufleuchtet.

Mit anderen Tasten und anderen Speicherungen fortfahren. Am Ende die Taste **A** betätigen. Die LED der Taste **P** erlischt und das Gerät ist betriebsbereit, um die Programmphasen der Regenerierung durchzuführen.

Betrieb: Das Programm entsprechend der Produkte aufrufen, indem die jeweiligen Tasten betätigt werden, wie z.B. bei aufleuchtenden LEDs **1/3/7**, danach das Produkt mit der längsten Garzeit einführen und das Gerät starten (Taste **B**). Die dem ersten Produkt entsprechende LED blinkt, das Gerät zeigt mit einem akustischen Signal und einem Blinken die Einführung der anschließenden Produkte in Reihenfolge an.

Auf diese Weise werden die verschiedenen Produkte regeneriert, die alle bis zum Zeitpunkt der Ausgabe pünktlich fertig sind.

Wenn die Regenerierphase in eine Phase der Warmhaltung übergehen soll, kann manuell verfahren werden, indem die Zeit (**INF**) oder die entsprechende Programmierphase eingegeben wird.



Kerntemperaturfühler (optional)

Die Modelle, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, Können Kerntemperaturgeregelte Warmhalte – und Regeneriervorgänge durchführen. Sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, schaltet das Gerät ab (Zeitsteuerung wird ausgeschaltet).

Wenn das Produkt eine Warmhaltephase nach dem Regenerieren absolvieren soll, nach der Eingabe der gewünschten Kerntemperatur, zusätzlich die zeit auf "INF" einstellen; Gerät mit Taste **B** (START/STOP) starten.



Clima chef

Bei Geräten mit Autoclima Ausstattung regelt diese Taste vollautomatisch sowohl die Zufuhr als auch die Abführung der Feuchtigkeit, mittels einer motorisierten Entlüftung.

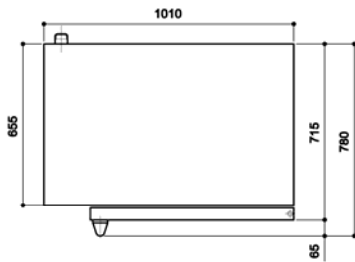
SELBSTDIAGNOSE UND FEHLERANZEIGE

FEHLERMELDUNG	URSACHE
ER1	Garraumfühler defekt (Kundendienst anrufen)
ER2	Feuchtigkeitsfühler defekt (bei Geräten mit dieser Option, regelt dieser Fühler die Feuchtigkeitsmenge im Garraum)
ER3	Kerntemperaturfühler (Option) defekt
H ₂ O	Wassermangelanzeige bei Modellen mit eingebauter Wasserreserve. Akustisches Signal avisiert zusätzlich falls im Zyklus Feuchtigkeit programmiert ist.
od	Anzeige Tür offen

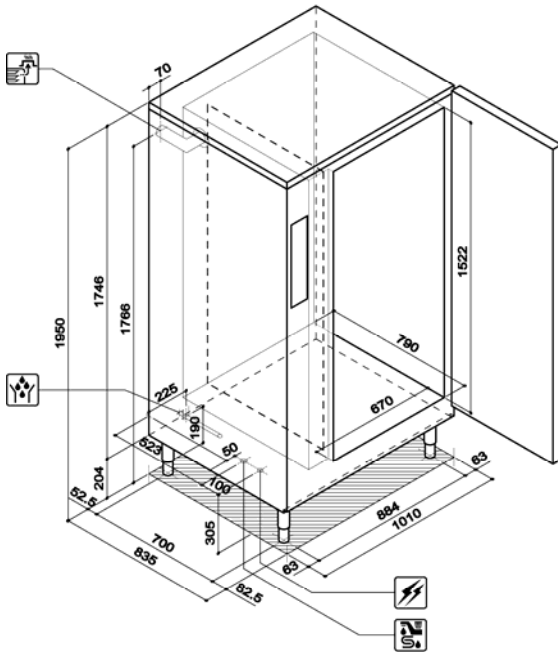
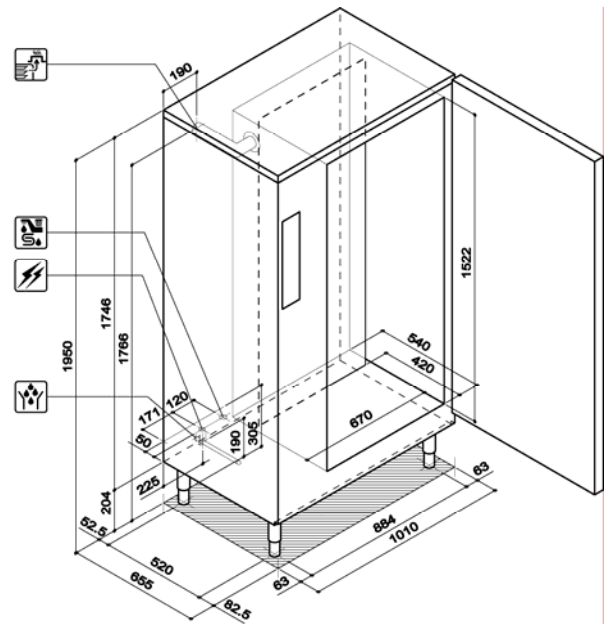
SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE
 INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE
 INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

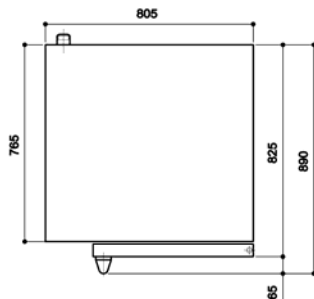
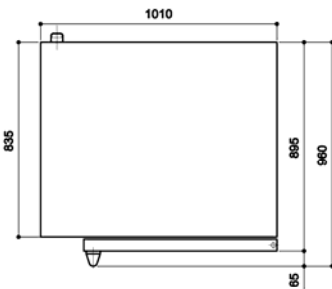
03
 Ed. 0608



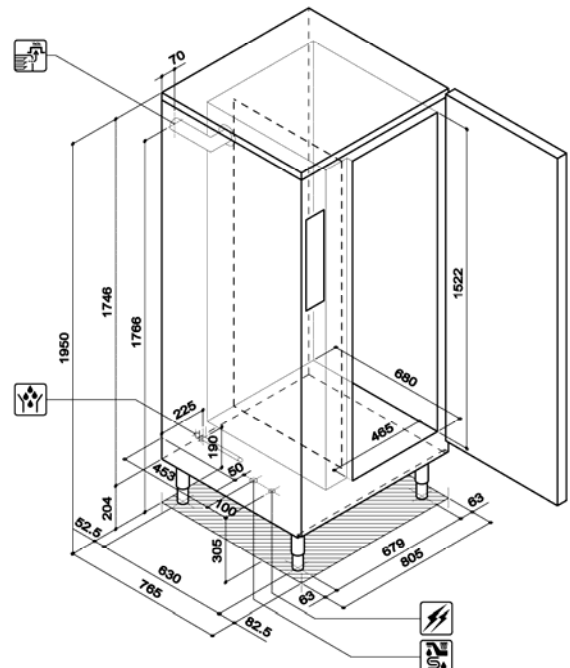
MFG-RFG 20E



MFG-RFG 40E



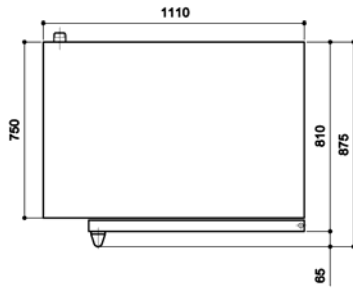
MTG-RTG 20E



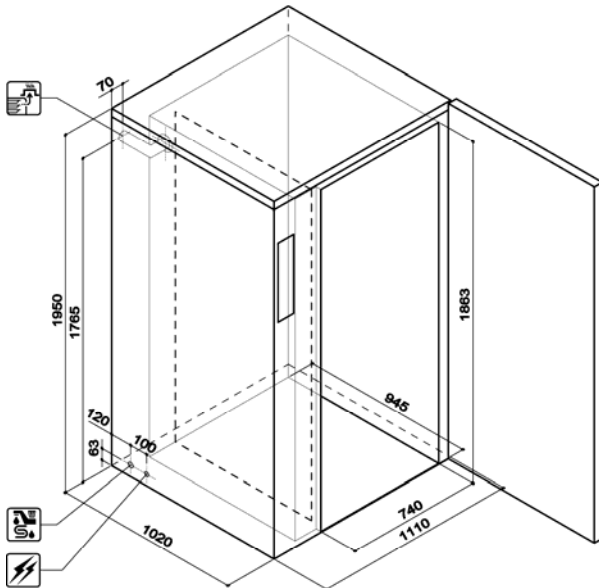
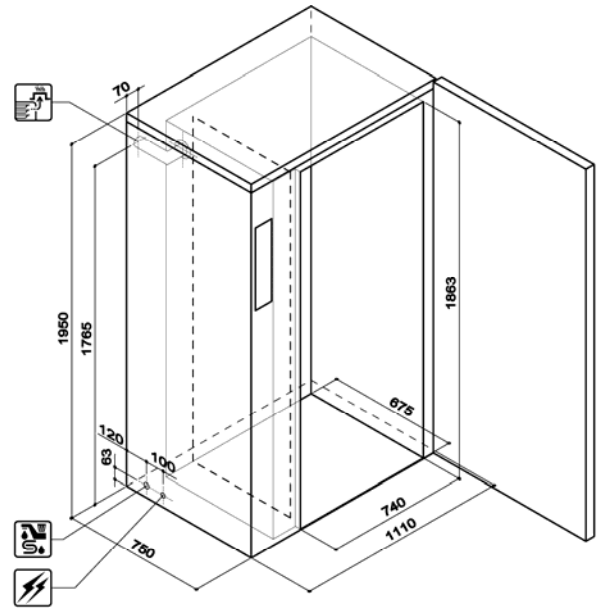
SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE
INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE
INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

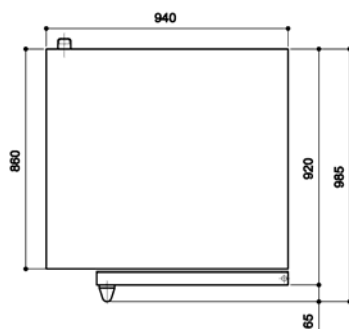
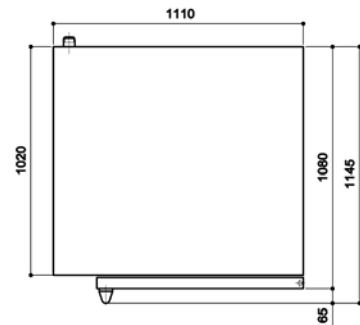
03
Ed. 0608



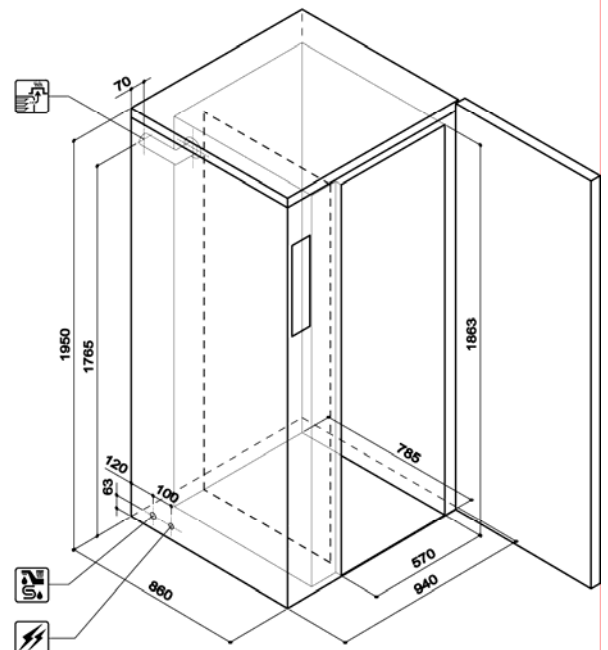
MFP-RFP 20E



MFP-RFP 40E



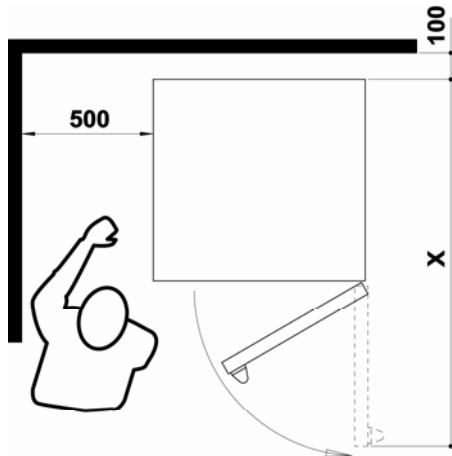
MTP-RTP 20E



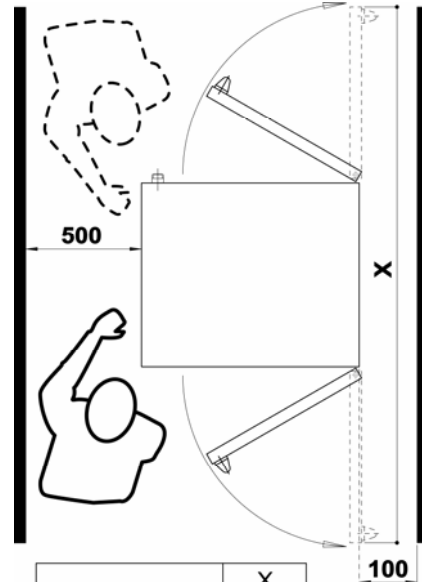
SCHEMI TECNICI DI INSTALLAZIONE

TECHNICAL INSTALLATION DIAGRAMS / ESQUEMAS TÉCNICOS DE
 INSTALACIÓN / SCHEMAS TECHNIQUES / TECHNISCHE
 INSTALLATIONSZEICHNUNGEN

03
 Ed. 0608



	X
MTG-RTG 20E	1375
MFG-RFG 40E	1650
MFG-RFG 20E	1470
MTP-RTP 20E	1605
MFP-RFP 20E	1665
MFP-RFP 40E	1935



	X
MTP-RTP 22E	2290
MFP-RFP 22E	2520
MFP-RFP 42E	2790



Ingresso cavo di alimentazione elettrica / Electricity supply cable inlet / Entrada cable alimentación eléctrica / Entrée du câble d'alimentation électrique / Anschluß Elektrokabel



Scarico camera / Chamber drain / Descarga cámara / Evacuation des liquides de l'enceinte / Garraumablauf



Ingresso acqua addolcita / Softened water inlet / Entrada agua ablandada / Arrivée d'eau adoucie / Anschluß enthärtetes Wasser



Sfiato regolabile per fuoriuscita umidità in eccesso / Adjustable vent for release of excess humidity / Respiradero regulable para la expulsión de la humedad en exceso / Event réglable permettant d'évacuer l'humidité en excès / Regulierbare Garraumventil für den Austritt überschüssiger Feuchtigkeit